



Secretaría de Economía y Finanzas

Dirección General de Compras

LICITACION PUBLICA – N°21/2025

**SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y SERVICIO
ALIMENTARIO MUNICIPAL**

PRESUPUESTO OFICIAL: \$ 19.571.099.790,00

APERTURA: 23/05/2025 a las 12:00 horas

PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO ESCOLAR Y EL PROGRAMA “MESA” 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 se suministrará en forma gratuita y 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 jurisdicción.

ARTÍCULO 8.- CÓMPUTO DE PLAZOS

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

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

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

ARTÍCULO 9.- CONDICIÓN FRENTE AL IVA

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

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

ARTÍCULO 10.- ZONIFICACIÓN

El PCP deberá disponer la división del distrito en zonas. La cantidad de zonas en las cuales

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

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

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

Un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario en más de una zona, siempre y cuando las zonas adjudicadas no superen en su conjunto más de dos tercios del total de cupos del distrito.

En el único caso en que la cantidad total de cupos de MESA asignados al distrito sea inferior a cinco mil (5.000), un mismo proveedor puede ofertar y ser adjudicatario de la totalidad de los cupos.

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 alcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías, y poniendo especial atención en que el Artículo 12 de la misma estipula que los alimentos y

bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos.

La entrega de la mercadería en los establecimientos, será acompañada del remito correspondiente de manera individualizada por prestación. En ellos se deberá detallar en gramos y/o unidades los productos entregados y se especificará el tipo de producto y marca. Solamente se aceptarán las marcas que hayan sido evaluadas al momento de presentar las ofertas. Se confeccionarán por original, duplicado y triplicado, el original deberá ser remitido al Municipio, el duplicado quedará en poder del establecimiento educativo y el triplicado a favor del adjudicatario.

ARTÍCULO 12.- MEJORAS AL MENÚ

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

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

CAPÍTULO II : DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 13.- CAPACIDAD PARA OFERTAR

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

ARTÍCULO 14.- REQUISITOS FORMALES PARA OFERTAR

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

Si una presentación fuera efectuada por una Unión Transitoria constituida o a constituirse (en adelante, UT) u otra modalidad asociativa prevista por el Código Civil y Comercial de la Nación, se deberá acompañar el proyecto de contrato constitutivo y el compromiso

irrevocable de sus miembros de constituirla en forma definitiva, en caso de resultar ésta adjudicataria. Se acompañará también copia certificada de la decisión en tal sentido de los órganos societarios de las personas asociadas. Cada una de ellas deberá cumplir los requisitos de antecedentes e inscripciones exigidos, y deberán hacerlo en forma conjunta, dando cumplimiento a los requisitos formales y registrales exigidos por el Registro Público respectivo. Una vez presentadas a la licitación, las UT no podrán modificar su integración ni aumentar o disminuir su número, ante ninguna situación relacionada con la licitación y, en caso de ser contratadas, no podrán hacerlo hasta el cumplimiento total de las obligaciones emergentes del mismo, salvo que durante la ejecución del contrato lo autorice previamente el organismo comitente.

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

ARTÍCULO 15.- IMPEDIMENTOS PARA OFERTAR

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

- a) Quienes estén inhabilitados por condena judicial.
- b) Las sociedades cuyos accionistas, directores, apoderados o representantes hayan sido condenados por delitos económicos con sentencia firme.
- c) Quienes estén suspendidos o dados de baja en el registro de proveedores del Municipio.
- d) Aquellos con quienes el Municipio se hubiese obligado en contrato y, por incurrir el oferente en alguna de las causales de rescisión, hubiera finalizado el mismo. Sin perjuicio de que su resolución no estuviese firme.
- e) Las sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización, y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N°19.550, accionistas o titulares directa o indirectamente de cualquier participación societaria resulten agentes y/o funcionarios – bajo cualquier forma de modalidad contractual- del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o del Municipio.
- f) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el artículo 270 de la ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.
- g) Las personas jurídicas en estado de concurso o quiebra, mientras no estén rehabilitadas.
- h) Las sociedades que posean participación patrimonial directa o indirecta en otras sociedades oferentes –ya sea que estas últimas se hubieran presentado en forma individual o como integrantes de una UT, ni con carácter de controlante ni vinculada conforme el artículo 33 de la ley General de Sociedades No 19.550.
- i) Las personas jurídicas cuyo plazo de vigencia restante no supere dos (2) años a contar de la fecha de iniciación del contrato, con sus respectivas prórrogas si las hubiere, objeto del llamado a licitación.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en este artículo y/o en algún otro artículo del presente PBCG, se declarará la inadmisibilidad de la oferta o la resolución de contrato, dependiendo de la instancia en la

podiera 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 concurren, 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 concurren 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.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

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.

Particularmente, el módulo alimentario debe incluir en la oferta el empaquetado correspondiente para su correcta distribución, el cual consta de una caja de cartón con el logotipo y leyenda del "Programa MESA" y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

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

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

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. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) puntos.

b) Acreditación de solvencia económico financiera: Para la prestación SAE, máximo de quince (15) puntos. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) 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. Para la prestación MESA, máximo de diez (10) 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.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

- 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. Para la prestación MESA, máximo de veinte (20) 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.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

ARTÍCULO 29.- DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

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

ARTÍCULO 30.- DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS

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

CAPÍTULO V : DE LA EJECUCIÓN Y CONTROL DEL CONTRATO

ARTÍCULO 31.- CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES

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

ARTÍCULO 32.- RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

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

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

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

ARTÍCULO 33.- CRITERIOS DE ENTREGA Y RECEPCIÓN DE MERCADERÍAS

Los adjudicatarios procederán a la entrega de los elementos según el contrato o las órdenes de provisión respectiva, ajustándose a las formas, fechas, plazos, lugares y demás especificaciones particulares establecidas en la documentación pertinente. Se entenderá por

entrega inmediata a la orden que debe cumplirse por los adjudicatarios dentro de los tres (3) días de la fecha de recepción de la orden de provisión. Los elementos adjudicados serán entregados, libres de todo gasto, en el lugar que se indique.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

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

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

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. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) del valor de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

- 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. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la 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. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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. Para la prestación de "MESA", se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

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. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta por ciento (80%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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. Para la prestación de “MESA”, se aplicará una multa equivalente al setenta y cinco (75%) de los módulos alimentarios afectados por la infracción detectada.

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

ARTÍCULO 43.- CONCURRENCIA DE FALTAS

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

CAPÍTULO VII : DE LA EXTINCIÓN DEL CONTRATO

ARTÍCULO 44.- CAUSAS DE EXTINCIÓN DEL CONTRATO

El Contrato se extinguirá por las siguientes causas:

a) Expiración del plazo contractual.

b) Mutuo acuerdo.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

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. La prórroga será notificada en un plazo no inferior a 30 días corridos previos al vencimiento contractual.

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.

*Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
de la Provincia de Buenos Aires*

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.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES 2023 - Año de la
democracia Argentina


**Hoja Adicional de Firmas
Pliego**

Número:

Referencia: Pliego de Bases y Condiciones Generales SAE y MESA para Municipalizados El


documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 19 pagina/s.

CONTRERA
S Patricio
Nicolas



Firmado digitalmente
por CONTRERAS
Patricio Nicolas
Fecha: 2025.02.10
10:37:55 -03'00'

BOROBIO
Matias
Victor



Firmado digitalmente
por BOROBIO Matias
Victor
Fecha: 2025.02.10
10:46:30 -03'00'

GRADASC
HI Natalia



Firmado digitalmente
por GRADASCHI Natalia
Fecha: 2025.02.10
10:46:53 -03'00'

SECRETARÍA DE ECONOMÍA Y FINANZAS

DIRECCIÓN GENERAL DE COMPRAS

Pliego de Bases y Condiciones Particulares para la adquisición de alimentos para el

Servicio Alimentario Escolar y el Servicio Alimentario Municipal

implementados por el Municipio de Lanús

Licitación Pública N.º 21/2025

I) DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1º: El presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares tiene por objeto la contratación de los siguientes servicios y prestaciones:

- a) **Servicio Alimentario Escolar (SAE, en adelante)**, el cual se encuentra conformado por: el servicio diario de comedor (CS), el servicio diario de desayuno/merienda (DMC) y el servicio diario de comedor listo consumo (CSLC), servicio diario de desayuno/merienda Listo Consumo (DMLC), servicio diario de desayuno/merienda patologías (DMPat), servicio diario de comedor Patologías (CSPat), servicio de Desayuno/merienda patios abiertos/coros y orquestas (DM PC), para los establecimientos educativos públicos de gestión estatal de la Provincia de Buenos Aires conforme acta acuerdo aprobado por Decreto Provincial N° 2077/16.
- b) **Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA, en adelante)**, consistente en un servicio mensual de entrega de mercadería, conforme lo establecido en el Acta de Adhesión que se desprende de la RESO-2022-2452- GDEBA-MDCGP.
- c) **Servicio Alimentario Escolar Municipal (SAEM)**, el cual se encuentra conformado por los Programas de Servicio Alimentario Escolar para Escuela Municipal y Centros Educativos de gestión municipal, el cual incluye servicio diario de comedor (CS) y el servicio diario de desayuno merienda (DMC); y el Programa Módulo Alimentario para la Escuela Municipal y Centros Educativos de gestión Municipal (MESA).
- d) **Servicio Alimentario Municipal (SAM)**, el cual implica el servicio de provisión de raciones de almuerzo o cena para comedores comunitarios (SAM, en adelante). Debe entenderse como comedor comunitario a la entidad, regularmente constituida o no, sin fines de lucro que provee almuerzo o cena a personas en situación de vulnerabilidad social.

Las escuelas públicas de gestión estatal provincial, la escuela pública y centros educativos de gestión municipal y los comedores comunitarios establecidos *ut supra* son los que surgen del **ANEXO I**, el cual forma parte integrante del presente pliego. Dichos establecimientos se encuentran divididos en 17 zonas, las cuales deberán ser cotizadas individualmente por el total de los servicios y prestaciones que las conforman y consignando claramente el monto ofrecido por cada renglón (zona). Los montos no podrán superar el precio tope establecido por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires. En el caso del SAM el monto tope será el que fije el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires para la prestación COMEDOR (CS).

La presente contratación abarca las siguientes raciones totales:

Prestación	Cantidad	Frecuencia	Servicio
Comedor (CS)	13971	Diaria	SAE (inciso a)
Comedor Patologías (CS Pat)	68	Diaria	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda (DMC)	56229	Diario	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Patología (DM Pat)	208	Diaria	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Listo consumo (DM LC)	460	Diaria	SAE (inciso a)
Comedor Listo Consumo (CS LC)	1655	Diaria	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Patios Abiertos/Coros y Orquestas (DM PC)	575	Semanal	SAE (inciso a)
Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA)	52540	Mensual	MESA (inciso b)
Comedor (CS)	1751	Diaria	SAEM (inciso c)
Desayuno y Merienda (DMC)	4028	Diaria	SAEM (inciso c)
Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA)	1892	Mensual	SAEM (inciso c)
Comedores Comunitarios	349996	Mensual	SAM (inciso d)

Respecto de los puntos a) y b), la cantidad total de raciones asignadas al Municipio de Lanús está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección del SAE.

Asimismo, se informa que sobre el punto c) las cantidades implementadas está sujeta a la matrícula inscripta en los Centros Educativos Municipales y Escuela Municipal, información que surgirá de la Secretaría de Educación y que podrá sufrir variaciones durante el transcurso del servicio.

La cantidad de zonas en las cuales se dividirá el distrito, así como la distribución del servicio por zona, es exclusiva decisión del municipio según lo establece el Artículo 10 del Pliego de

Bases y Condiciones Generales (el 'PBCG', en adelante).

Por último, se comunica que las raciones correspondientes al SAM (servicio Alimentario Municipal) podrán ser modificadas la Secretaria de Desarrollo Social.

ARTÍCULO 2.- PRESUPUESTO OFICIAL

El monto de la presente licitación se estima en la suma de \$19.571.099.790,00- (PESOS DIECINUEVE MIL QUINIENTOS SETENTA Y UN MILLONES NOVENTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS NOVENTA CON 00/100 CENTAVOS). -

ARTÍCULO 3.- PRECIOS TOPE

Las ofertas que se presenten no deben superar el valor indicado en el pedido de cotización y, en el caso de existir ofertas por renglones (zonas), el monto ofertado por cada prestación y/o servicio no podrá superar el valor total de la prestación vigente al momento del llamado a licitación. Ello, conforme los precios tope que a continuación se detallan:

Prestación	Precio unitario	Servicio
Comedor (CS)	\$988,00	SAE (inciso a)
Comedor Patologías (CS Pat)	\$1.127,00	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda (DMC)	\$478,00	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Patología (DM Pat)	\$690,00	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Listo consumo (DM LC)	\$955,00	SAE (inciso a)
Comedor Listo Consumo (CS LC)	\$1.671,00	SAE (inciso a)
Desayuno y Merienda Patios Abiertos/Coros y Orquestas (DM PC)	\$478,00	SAE (inciso a)
Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA)	\$15.065,00	MESA (inciso b)
Comedor (CS)	\$988,00	SAEM (inciso c)
Desayuno y Merienda (DMC)	\$478,00	SAEM (inciso c)
Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA)	\$15.065,00	SAEM (inciso c)
Comedores Comunitarios	\$988.00	SAM (inciso d)

Los precios mencionados surgen de los comunicados realizados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, Dirección de SAE los cuales fueron tomados como precio tope para establecer los valores del presente pliego y serán actualizados ante nuevos comunicados según establece el artículo N° 22 del PGBC.

ARTÍCULO 4.- DURACIÓN E INICIACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios y prestaciones establecidos en el artículo 1° del presente Pliego de Bases y

Condiciones Particulares, deberán cumplimentarse dentro del período comprendido desde el inicio de la Orden de Compra y por el plazo de nueve (9) meses. Con las siguientes excepciones:

- a) Establecimientos con fecha de inicio especial: En el caso que algún establecimiento educacional no pudiera comenzar el desarrollo de sus actividades el primer día hábil del año lectivo, se tomará como fecha cierta de inicio la que en definitiva fije el Municipio.
- b) Durante la época de receso escolar no se contratarán las prestaciones presenciales (DMC, CS y LC, PATOLOGÍAS, PATIOS ABIERTOS/COROS Y ORQUESTAS), salvo que la Dirección General de SAE lo solicite, pero si para el caso del Servicio Alimentario Municipal (SAM).
- c) La Municipalidad de Lanús se reserva el derecho de prorrogar el contrato por única vez, conforme en el artículo 45 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. En este sentido, se notificará al prestatario la opción de prórroga por hasta TRES (3) meses, con una antelación no menor a TREINTA (30) días corridos previos al vencimiento del contrato.

ARTÍCULO 5.- CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los adquirentes del Pliego de Bases y Condiciones Generales y el presente Pliego podrán efectuar consultas y solicitudes de aclaraciones respecto del proceso licitatorio por ante la Dirección General de Compras del Municipio de Lanús en los términos establecidos en el Artículo N° 4 y artículo N° 23 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 6.- CONSTITUCIÓN DE DOMICILIOS

A los fines de cumplimentar con lo establecido en el artículo 6° del Pliego de Bases y Condiciones Generales, los oferentes deberán constituir con carácter de Declaración Jurada sus domicilios real, legal y electrónico, en los cuales resultarán válidas todas las notificaciones que la Autoridad de Aplicación efectúe. En el caso del domicilio legal, este deberá encontrarse obligatoriamente dentro del territorio de la Provincia de Buenos Aires.

El Municipio de Lanús constituye domicilio real y legal en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, Provincia de Buenos Aires y electrónico en compras@lanus.gob.ar

ARTÍCULO 7. PLAZOS

Los plazos establecidos en el presente Pliego serán computados en días hábiles administrativos, salvo expresa mención en contrario (cfr.: art. 8 Pliego de Bases y Condiciones Generales).

II) DE LOS OFERENTES

ARTÍCULO 8.- RETIRO DEL PLIEGO

Los interesados adquirirán los Pliegos, en los términos y alcances establecidos en el artículo 5° del Pliego de Bases y Condiciones Generales, a través del correo compras@lanus.gov.ar.

ARTÍCULO 9. CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN

La presentación de la oferta implica, por parte del oferente, el pleno conocimiento y la total aceptación del Pliego de Bases y Condiciones Generales y el presente Pliego, como así también de las Circulares con y sin consulta que se hubieren emitido, sin que pueda alegar en adelante su desconocimiento. Asimismo, implica el conocimiento y el sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley Orgánica Municipal –Decreto Ley nro. 6769/58, el Decreto 2980/00 y 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.

ARTÍCULO 10. DE LOS OFERENTES

Podrán presentarse a esta Licitación las Personas Humanas o Jurídicas que, en forma individual, conjunta o asociada reúnan las condiciones que se exigen en el Artículo 14 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Para concurrir como oferentes a la presente licitación, deberán:

- a) Ser personas humanas o jurídicas con plena capacidad jurídica y económica al efecto.
- b) Tener una antigüedad no menor a un (1) año desde la fecha de su constitución hasta la del llamado a la presente licitación.
- c) Cumplir con los requisitos previstos para la presentación de la licitación.
- d) En el caso de las Uniones Transitorias (UT) que se conformen para intervenir en la presente Licitación, al menos una de ellas deberá acreditar experiencia en el rubro y cumplir individualmente las condiciones fijadas en el presente, salvo en aquellos casos donde explícitamente se establezca el cumplimiento en forma conjunta. Se deberá acompañar el poder suficiente a favor del mandatario que los represente, con las facultades necesarias para actuar en nombre de dicha Unión Transitoria. La UT deberá asumir el compromiso de constitución por un plazo igual o superior a la duración de la contratación. En ningún caso un oferente podrá presentarse en forma individual y como parte integrante de una UT. Asimismo, el resto de los requisitos a cumplimentar se detallan a continuación:
 - cada integrante deberá estar Inscripto en el Registro de Proveedores Municipal.
 - Copia **certificada** por Escribano Público del compromiso de constituirse en UT. En caso de resultar adjudicado, deberá presentar el Contrato de Constitución, el que deberá contener el porcentaje de participación de cada uno de sus miembros.
 - Declaración Jurada en donde todos los miembros brindan su compromiso expreso

de responsabilidad principal, solidaria e ilimitada durante el proceso de licitación, el cumplimiento de todas las obligaciones del contrato, su responsabilidad frente a terceros y a todas las demás obligaciones y responsabilidades legales y contractuales.

- Declaración Jurada de mantener la vigencia de la UT hasta que se hayan cumplido la totalidad de las obligaciones emergentes del contrato.
 - Declaración Jurada de mantener la composición de la UT durante el plazo mencionado en el apartado anterior, así como también de no introducir modificaciones en los estatutos de las empresas integrantes que importen una alteración de la responsabilidad sin la aprobación de la Municipalidad, ni en el Contrato constitutivo de UT.
- e) Encontrarse inscripto en el Registro de Proveedores de la Municipalidad de Lanús o haber iniciado el trámite previo a la fecha de apertura.

El resto de los requisitos se detallan en el artículo N° 12 del Presente Pliego.

ARTÍCULO 11. IMPEDIMENTOS PARA SER OFERENTES

No podrán concurrir como oferentes a la presente licitación:

- a) Las personas humanas, empresas y sociedades cuyos directores, representantes, socios, síndicos, gerentes o accionistas registren condena firme por la comisión de delitos penales económicos.
- b) Las empresas y/o sociedades integradas por personas humanas y/o jurídicas cuyos miembros del Directorio, Consejo de Vigilancia, Síndicos, Gerentes, Socios, Representantes o apoderados sean agentes y/o funcionarios, bajo cualquier forma de modalidad contractual, del sector público nacional, de la Provincia de Buenos Aires o de la administración de la Municipalidad.
- c) Personas humanas, empresas y/o sociedades que hubieren sido sancionadas con la anulación o rescisión por incumplimiento de las obligaciones contractuales, sea en el país o en el extranjero, en el marco de una relación contractual con la Administración Pública u organismo público de alguno de los Estados Nacional, Provincial o Municipal.
- d) Las que se encuentren suspendidas o inhabilitadas en el Registro de Proveedores de la Municipalidad.
- e) Las personas humanas y/o jurídicas que hayan sido sancionadas con suspensión o inhabilitación por parte de la Municipalidad, mientras dichas sanciones sigan vigentes.
- f) Las personas humanas y/o jurídicas en estado de quiebra o liquidación.
- g) Las personas humanas y/o jurídicas que resulten ser evasoras y deudoras morosas tributarias y/o previsionales de orden nacional, provincial o municipal, declaradas tales por la autoridad competente.
- h) Los inhibidos.

- i) Las sociedades que posean acciones de otras sociedades oferentes.
- j) Las personas que se encuentran procesadas por delitos contra la propiedad, contra la Administración Pública, contra la fe pública o por delitos comprendidos en la Convención Interamericana contra la Corrupción.
- k) Quienes se encuentren inhabilitados por condena judicial.
- l) Las sociedades cuyos miembros del órgano de administración o fiscalización y/o gerentes designados de acuerdo con el Artículo 270 de la Ley General de Sociedades N° 19.550 se encuentren inscriptos en el Registro de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.

Cuando se constate que el oferente estuviere alcanzado por alguna de las prohibiciones establecidas en el presente artículo, el Municipio procederá de conformidad con lo establecido en el último párrafo del artículo 15° del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

III) OFERTAS

ARTÍCULO 12. PRESENTACIÓN DE OFERTAS. DISPOSICIONES GENERALES

Las ofertas se presentarán 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. Las ofertas contendrán 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. Las ofertas deberán ser presentadas en la Dirección General de Compras hasta las 11:30 horas del día del acto de apertura.

ARTÍCULO 12.1. FORMA DE LA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Las Propuestas se deberán presentar en un (1) sobre debidamente cerrado, conforme lo establecido en el Artículo 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

El sobre en el que se presente la oferta deberá indicar en su cubierta:

MUNICIPIO DE LANÚS
LICITACIÓN PÚBLICA N.º
21/2025
SOLICITUDES DE PEDIDO N° 39-7000,
40-7000, 41-7000 y 24-701.

APERTURA: 23/05/2025

HORA: 12:00

El mencionado sobre deberá contener en su interior dos (2) sobres, debidamente cerrados, conteniendo la siguiente documentación:

Sobre N° 1:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "DOCUMENTACIÓN", y en su interior deberá contener:

- a) Constancia de retiro del Pliego de Bases y Condiciones Generales, Particulares, Especificaciones Técnicas y sus Anexos. La presentación de una Oferta implica el conocimiento y la total aceptación de las disposiciones contractuales y legales aplicables (EXCLUYENTE)
- b) 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.
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. (EXCLUYENTE)
- c) Garantía de mantenimiento de oferta en original, según lo establecido en los artículos 18.i. del Pliego de Bases y Condiciones Generales. (EXCLUYENTE)
- d) Ficha de Proveedor (Constancia de inscripción) en el Registro de Proveedores del Municipio de Lanús o constancia de inicio de trámite de inscripción la cual deberá estar otorgada al momento de la adjudicación. (EXCLUYENTE)
- e) Estatuto o Contrato Social según corresponda y modificaciones.
- f) En el caso de Cooperativas, número de matrícula otorgado por el INAES, actualización de registro y los Balances del último ejercicio a la fecha de apertura.
- g) Declaración Jurada aceptando la jurisdicción de los Tribunales en lo Contencioso Administrativo del Departamento Judicial de Avellaneda - Lanús, renunciando expresamente a cualquier otro fuero o jurisdicción, ante cualquier cuestión judicial que se suscite entre las partes con motivo de la presente licitación.
- h) Declaración Jurada designando domicilio legal en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires y domicilio real, según lo establecido en el Artículo 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, números telefónicos y **casilla de e-mail**, la cual se tomará como válida para todas las notificaciones que se realicen en el marco de la presente Licitación y durante la ejecución del contrato.
- i) Impresión de las últimas tres declaraciones juradas mensuales de los impuestos sobre

los Ingresos Brutos e IVA.

- j) En el caso de personas humanas, últimas tres declaraciones juradas de impuesto a las ganancias junto con la correspondiente constancia de inscripción ante la AFIP 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
- k) 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. Deberán adjuntar dichos Estados Contables en original o copia certificada por escribano público.
- l) Copia del Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires, abarcando para el caso de las personas jurídicas a los miembros de su órgano de administración, titulares y suplentes.
- m) Vehículos propios y/o contratados y personal afectado: Listado de los vehículos a utilizar, detallando dominio y choferes que prestan el servicio para cada uno.
El oferente deberá contar con vehículos propios y/o contratados - los cuales deberán estar **equipados con cámara frigorífica**- para el transporte de alimentos que requieran cadena de frío, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia.

En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

Deberá adjuntar la siguiente documentación de los vehículos:

- a. Fotocopia de los títulos de propiedad de los vehículos o cédula verde y en caso de ser contratados, fotocopia de los títulos de los vehículos a contratar adjuntando nota de la empresa que proveerá en la que se compromete a facilitarle al oferente por un período no menor a la duración de la prestación.
- b. Fotocopia de la habilitación de los vehículos como Transporte de Sustancias Alimenticias expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) y toda aquella habilitación complementaria existente, vigente al momento de la presentación de la oferta.
- c. Fotocopia del Comprobante de Seguro por accidentes del Personal afectado al transporte de alimentos.
- d. Fotocopia del registro de conductor de cada chofer (como mínimo se deberá acompañar la misma cantidad que los vehículos exigidos).
- e. Fotocopia de la Verificación Técnica Vehicular (V.T.V.) de cada vehículo.
- f. Fotocopia de la Póliza de Seguro de los vehículos.

- n) Declaración Jurada por medio de la cual el oferente se compromete a contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado durante todo el plazo de la prestación. Asimismo, se deberá presentar fotocopia de la matrícula del Profesional encargado del control bromatológico vigente, debidamente firmada y sellada por el mismo. El profesional puede ser el Lic. en Nutrición, en Alimentos o carreras afines.
- o) Certificados de antecedentes de prestaciones: Los oferentes deberán presentar certificados de antecedentes comprobables de servicios de características similares a los exigidos en el presente pliego, con los cuales se acredite una prestación no inferior a un año. Dichos servicios podrán ser de establecimientos hospitalarios, asistenciales, educacionales, dependientes del estado nacional, provinciales, municipales o privados, entre otros.
- p) Indicadores económicos-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 presente llamado sobre el total de ventas del último año fiscal.
- q) Mejoras al menú, conforme lo establecido en el artículo 12 del Pliego de Bases y Condiciones Generales y el 18.III del presente.
- r) 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.
- s) Último formulario N° 931 SUSS- Declaración jurada, presentación, nómina de empleados expedida por AFIP y comprobante de pago.
- t) Presentación de seguro de accidentes personales en caso de no liquidar a través del F.931.
- u) En caso de corresponder contrato de afiliación de ART.
- v) Las Muestras deberán presentarse en la Dirección General de Compras sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, 3er piso hasta 48 horas antes del acto de apertura (EXCLUYENTE). Además, deberán presentar los certificados RNE y RNPA actualizados de los productos ofertados. Especialmente muestras físicas de:
- Muestra física de todos los productos de la composición alimentaria del Programa "MESA" tanto de la composición general como del resto de las patologías incluida su caja de cartón con logotipo y leyenda
 - Muestra física del queso
 - Muestra física de todos los menús de Comedor Listo Consumo y DMC Listo Consumo

- Muestra física de la leche fluida
 - Muestra física del yogur bebible
 - Muestra física del cacao
 - Muestra física de los condimentos detallados en todos los menús de comedor detallados en el ANEXO II
 - Del resto de los productos que no son mencionados en el inciso y que son ofertados deberán estar acompañados por imágenes en color y los RNE y RNPA vigentes.
- w) Certificado PYME en caso de corresponder.
- x) Declaración Jurada constituyendo domicilio de la Sede principal de Operaciones del oferente.
- y) Declaración Jurada manifestando no poseer juicios en trámite contra la Municipalidad. Los proveedores con domicilio legal y/o comercial en el Partido de Lanús deberán presentar, además, Declaración Jurada manifestando no poseer deuda de aquellos Tributos Municipales en los que se encuentren alcanzados de acuerdo con la actividad que desarrollen a la fecha de presentación de la propuesta.

Sobre N° 2:

En su cubierta deberá indicar en letras mayúsculas de imprenta la leyenda "OFERTA", y en su interior deberá contener la Oferta Económica (Pedido de Cotización) original, firmada y sellada por el oferente.

Toda la documentación deberá estar firmada en todas sus fojas, incluidos los folletos o formularios, por el oferente o su representante legal. Asimismo, deberán estar foliadas correlativamente en todas sus hojas en el ángulo superior derecho y con un índice que indique los folios en los que se incluyen los documentos e información requeridos.

ARTICULO 13. FORMA DE COTIZACIÓN

Las ofertas deberán realizarse por el total de los servicios y prestaciones establecidas en el artículo 1 del presente, consignando claramente el valor ofrecido por cada reglón (zona). La cotización se hará únicamente en la medida indicada, en el pedido de cotización y con los valores allí indicados, ítem por ítem. La misma se expresará en números y 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

Atento que el valor de cada módulo, fue estipulado por la Dirección del Sistema Alimentario Escolar del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, mediante NOTA NO-2024-24819329-GDEBA-DSAEMDCGP, cada oferente deberá cotizar en

el Formulario de Cotización adjunto en Anexo V; en que porcentaje por debajo del mismo realiza su oferta, pudiendo cotizar 0% en caso de cotizar al mismo precio que lo establecido por la mencionada Resolución.

Asimismo, y en caso de no querer cotizar una zona, deberá indicar la frase "no cotiza".

Cada renglón pertenece a una zona y contempla las prestaciones del Sistema Alimentario Escolar, Sistema Alimentario Escolar Municipal, Módulos MESA, y Sistema Alimentario Municipal detalladas en el Anexo a la Planilla de Cotización; por lo que en caso de cotizar un porcentaje por debajo del precio tope, aplicara a la totalidad de las prestaciones de la zona.

La cotización se efectuará en moneda nacional.

Los oferentes podrán formular propuesta por todo o parte de lo licitado, no admitiéndose ofertas parciales por renglón.

ARTÍCULO 14. DE LAS MEJORAS AL SERVICIO

El servicio puede ser mejorado por los proveedores teniendo como base el módulo y/o el mosaico aprobado en el presente pliego en el ANEXO II, en concordancia con lo establecido en el art. 12 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. La oferta deberá especificar de manera obligatoria la calidad de los alimentos ofertados y su adecuación al Código Alimentario Argentino y al Marco Alimentario 2025.

Asimismo, toda propuesta de mejora aprobada para los servicios de SAE (art. 1 inc. a) y de MESA (art. 1 inc. b) deberá ser extensiva a los servicios y prestaciones del SAEM (art. 1 inc. c) y SAM (Servicio Alimentario Municipal).

ARTÍCULO 15. APERTURA DE OFERTAS

La apertura de ofertas se llevará a cabo el día 23/05/2025 a las 12:00 hs, en la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, tercer piso, Dirección General de Compras en presencia de las autoridades correspondientes e interesados que concurren, labrándose acta en los términos y con los alcances establecidos en el artículo 17 Pliego de Bases y Condiciones Generales la cual será firmada por los representantes de la Autoridad de Aplicación y demás asistentes.

Durante el acto, 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 art.12.1 inciso c) del presente pliego. Finalizada la primera etapa se procederá a la apertura de los sobres consignados como **“OFERTA”** (sobre N° 2).

Durante el acto de apertura se procederá, únicamente, a la supervisión de las causales de rechazo automático conforme lo estipula el Artículo 14 del presente pliego.

ARTÍCULO 16. OBSERVACIONES AL CONTENIDO, IMPUGNACIÓN DE OFERTAS Y/O DOCUMENTACIÓN

Los oferentes, dentro de los dos (2) días hábiles posteriores a la apertura de ofertas, podrán solicitar la vista del expediente por nota presentada en la Dirección General de Compras (3° piso de la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863) o bien por nota que deberá ser enviada al correo electrónico: compras@lanus.gob.ar

La Dirección General de Compras informará a los solicitantes la fecha en que podrán tomar vista de las actuaciones. Desde la toma de vista de las actuaciones, los oferentes tendrán un plazo perentorio de dos (2) días hábiles para formular las observaciones que estimen pertinentes, las cuales serán incorporadas al expediente.

ARTÍCULO 17. RECHAZOS Y DESESTIMACIONES DE LA OFERTA

La falta de presentación de la documentación requerida en el inciso **c)** del artículo 12.1 del presente Pliego, así como los vicios que presenten motivará el rechazo de la oferta en el Acto de Apertura.

La omisión de la presentación de la documentación solicitada en los incisos restantes, así como los vicios que presenten, sean mencionados en el acto de apertura o no, podrán ser subsanados por el oferente dentro de las cuarenta y ocho (48) horas desde la notificación efectuada por el Municipio. Vencido dicho plazo sin que dé cumplimiento a la intimación, la oferta será desestimada.

Las causales de rechazo que resulten inadvertidas en el Acto de apertura de propuestas podrán surtir efecto durante su posterior estudio.

ARTÍCULO 18. PLAZO DE MANTENIMIENTO DE LA OFERTA. GARANTÍA

Los oferentes deberán mantener la oferta por el plazo y en los términos del artículo 16 inciso e) del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Con relación a la garantía de mantenimiento establecida en el artículo 21 inciso a) del Pliego de Bases y Condiciones Generales, se compondrá del cinco por ciento (5%) del monto ofertado y podrá consistir en:

- a) Dinero efectivo o transferencia que deberá ser depositado en la Tesorería de la Municipalidad. En el presente caso, los oferentes deberán acompañar la constancia de constitución del depósito juntamente con la propuesta. -
- b) Cheque certificado a la orden del Municipio. -
- c) Fianza o aval otorgado por entidad bancaria. -
- d) Póliza de seguro de caución de garantía de mantenimiento de oferta original, suscrita por la compañía aseguradora. -

El desistimiento de la oferta antes del vencimiento del plazo de validez establecido conlleva

a la pérdida de la garantía de oferta.

IV) ADJUDICACIÓN

ARTÍCULO 19. ADJUDICACIÓN.

La adjudicación recaerá en la propuesta más conveniente para el Municipio, siempre que se cumplan con las exigencias del Pliego de Bases y Condiciones Generales y el presente Pliego, considerando los siguientes criterios técnicos y su consecuente tabla de puntajes:

Criterio	Puntaje	
A) Experiencia en la provisión de servicios de similares características:	SAE: hasta un máximo de 15 puntos	
	MESA: hasta un máximo de 20 puntos	
B) Acreditación de solvencia de económico financiera:	SAE: hasta un máximo de 15 puntos	
	MESA: hasta un máximo de 20 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)	SAE: hasta un máximo 5 puntos	
	MESA: hasta un máximo de 10 puntos	
D) Mejoras sobre los valores nutricionales mínimos requeridos de acuerdo al Marco Nutricional SAE y MESA	Entrega mínima del 50% de frutas y verduras agroecológicas:	Prestación SAE: 15 puntos
	Entrega de otros alimentos agroecológicos en un porcentaje no menor al 10% (huevos, harinas, pastas, etc.):	10 puntos
	Entrega mínima del 50% de productos generados por productores locales:	Prestación SAE: hasta un máximo de 2,5 puntos Prestación MESA: hasta un máximo de 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.)	Prestación SAE: 2,5 puntos
	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:	Prestación SAE: 2,5 puntos
	Que los productos destinados a escuelas sin cocina sean de elaboración propia en planta (no optar por la compra de productos empaquetados/precocidos industriales):	Prestación SAE: 2.5 puntos
E) Posee la sede principal de las operaciones en el Municipio de Lanús:	Prestación SAE: hasta un máximo de 15 puntos	
	Prestación MESA: hasta un máximo de 20 puntos	
F) Mejora económica	Diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente del 2%: 5 puntos	
	Diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente de un 4%: 10 puntos	
	Diferencia con el valor unitario prestacional máximo vigente sea de un 6%: 15 puntos	

Ponderadas las distintas ofertas, conforme el promedio de puntajes que surja de las distintas prestaciones resultará adjudicadas por zonas a aquellas ofertas que hayan obtenido mayor puntaje, debiendo dictarse el acto administrativo de adjudicación dentro del plazo de cinco (5) días hábiles.

Respecto de 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.

Todas las impugnaciones a la adjudicación (conforme lo establecido en el artículo 27 del Pliego de Bases y Condiciones Generales) deberán hacerse por correo electrónico a la casilla compras@lanus.gob.ar y/o de manera presencial en la Dirección General de Compras (3° piso de la Municipalidad de Lanús, sita en Av. Hipólito Yrigoyen 3863), indicando claramente a qué Licitación y N.º de Expediente se refiere además de cumplir con los recaudos procesales que se estipulan normativamente.

Quien formule impugnaciones deberá depositar en la Tesorería Municipal, en dinero en

efectivo, una garantía equivalente al 5% del monto ofertado por el oferente. Dicha garantía será devuelta sin ajuste ni monto resarcitorio alguno, a quien su impugnación le sea acogida favorablemente.

ARTÍCULO 20. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO

Los adjudicatarios deberán presentar una garantía de cumplimiento de contrato compuesta por el diez por ciento (10%) del monto adjudicado por el plazo y en los términos establecidos en el art. 21 inc. b) del Pliego de Bases y Condiciones Generales y en el art. 18, segundo párrafo del Presente.

ARTÍCULO 21. PÉRDIDA DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO – INTEGRACIÓN DE LA GARANTÍA

Si el adjudicatario no integra la garantía de cumplimiento del contrato con carácter previo a la entrega de la Orden de Compra, se le 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 se le formule al adjudicatario por los daños y perjuicios que dicha conducta pueda haberle ocasionado al Municipio.

ARTÍCULO 22. IGUALDAD DE OFERTAS

En el caso de igualdad de valoración entre dos o más ofertas se llamará a los proponentes a mejorarlas en sobre cerrado en un plazo que se fijará al efecto. En caso de subsistir la igualdad, se hará la adjudicación de acuerdo a lo establecido en el Artículo 24 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 23. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la notificación y recepción de la Orden de Compra por parte del adjudicatario y según especificaciones del Artículo 28 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 24. DECISIÓN DE DEJAR SIN EFECTO LA LICITACIÓN

El Municipio podrá dejar sin efecto la contratación tal cual se establece en el Artículo N° 29 del Pliego General de Bases y Condiciones.

ARTÍCULO 25. LUGARES DE ENTREGA

La mercadería/cupos requeridos deberán ser entregados en los establecimientos que se detallan en el ANEXO I que integra el presente pliego, cuyos domicilios se encuentran ubicados en el Municipio de Lanús, 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, con la correspondiente documentación respiratoria. Las cantidades de cupos diarios podrían sufrir modificaciones en más o menos de hasta un cien por ciento (+/- 100%).

ARTÍCULO 26. FORMA Y PLAZO DE ENTREGA

Se realizará la entrega de la mercadería de acuerdo al servicio preestablecido que surge del ANEXO III del presente pliego de licitación. En el caso del módulo la presentación será en caja de 33cm x 30cm x 18cm de fondo blanco e ilustración color conforme lo indique la Dirección General de SAE de la Municipalidad de Lanús dependiente de la Secretaría de Educación.

ARTÍCULO 27. TIPOS DE SERVICIO

La prestación del servicio se determina en las condiciones indicadas en el **ANEXO "II"**, que forma parte del presente pliego.

ARTÍCULO 28. MODIFICACIÓN DE TIPOS DE SERVICIOS

El Servicio mencionado en el artículo N° 27 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, está sujeto a cambios por parte del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, y deberán ser comunicados al adjudicatario por el Municipio, cualquiera de estos cambios en la prestación o su normativa no generan derecho de reclamo alguno para el adjudicatario contra el Municipio y/o el Ministerio

En caso de cambio en la modalidad de entrega según lo establecido en el artículo 11 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, donde se pase de módulo alimentario a entrega de menú, se tendrá en cuenta en todos los artículos donde se remite al "Anexo II".

El servicio sólo podrá modificarse en los siguientes casos:

1. Cuando un acontecimiento imprevisible o casos de fuerza mayor, fehacientemente comprobados, así lo justifique.
2. Cuando el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, y/o la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, y/o la Municipalidad así lo decidiesen.

Toda modificación respectiva al SAE y al MESA deberá contar obligatoriamente con la autorización fehaciente de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos previa ejecución y de la Municipalidad de Lanús.

En lo que hace al SAM, cada establecimiento designara dos (2) responsables que serán las únicas personas autorizadas para la recepción de la mercadería. Las entregas deberán efectuarse de acuerdo a los días y cantidades informadas por la municipalidad con la correspondiente documentación respiratoria. Las cantidades diarias podrán sufrir

modificaciones hasta un cien por ciento (+/- 100%).

ARTÍCULO 29. SERVICIO

El servicio a proveer se ajustará estrictamente a las especificaciones técnicas establecidas en el ANEXO "II", que forma parte integrante del presente pliego, en el que se detalla, las características, cantidades en gramaje y forma de presentación, ello en caso de no haber resultado adjudicada la oferta superadora o mejora nutricional.

ARTÍCULO 30. MENÚ OPCIONALES

Para los servicios SAE y MESA, en los casos que se deba proveer un menú alternativo u opcional, lo determinará y lo aprobará la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, dejando expresa constancia, que los Establecimientos y los adjudicatarios carecen de facultades para determinar un cambio de menús.

Menús especiales:

- a) A solicitud de las autoridades escolares, con prescripción médica, y previa autorización del menú por la Dirección de Nutrición y Calidad de los alimentos, que será notificada por la Dirección General del SAE del Municipio de Lanús al adjudicatario. El adjudicatario deberá proveer los menús necesarios para atender los regímenes especiales de alimentación del o los alumnos.
- b) A solicitud del responsable del Comedor Comunitario, con prescripción médica, y previa autorización del menú por la Dirección de Inclusión Social, que será notificada por la misma al adjudicatario.

La prescripción médica deberá indicar durante cuánto tiempo se realizará el menú especial.

Para los servicios ejecutados en los establecimientos educativos Municipales la autorización del menú a implementarse recaerá en la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 31. 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 primera calidad
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/fraccionados por el adjudicatario deberán ser entregados a

los establecimientos educativos y comedores comunitarios rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.

9. Todos los productos que se entreguen en los Establecimientos Escolares o en los Comedores Comunitarios deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.
10. Para el caso de comidas elaboradas en formato viandas las mismas deberán ser entregadas como se establece en el Código Alimentario Argentino.

ARTÍCULO 32. PRODUCTOS NO PREVISTOS

Todo producto no previsto en el presente pliego deberá ser autorizado expresamente por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar del Municipio de Lanús, o por la Dirección de Inclusión Social en el caso de los comedores comunitarios.

ARTÍCULO 33. CANTIDADES ESTIMADAS DE SERVICIOS DIARIOS

Las cantidades de servicios diarios que se deberán proveer se encuentran discriminados en los Renglones que se detallan en el ANEXO II que integra el presente pliego. Y las mismas deberán respetarse estrictamente al momento de la entrega para la elaboración. La facturación se realizará conforme se establece en el Artículo N° 55 de Facturación.

ARTÍCULO 34. DÍAS DE PRESTACIÓN

Para los servicios de SAE – MESA – SAEM: el servicio deberá prestarse los días hábiles y sábado inclusive si se solicitara por parte de la Dirección General del SAE, excluyéndose, por ende, los días domingos, feriados nacionales, no laborables, asuetos, duelos nacionales, y los que se determinen oportunamente para realizar los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de los establecimientos educativos.

La Dirección General del Servicio Alimentario Escolar notificará a la concesionaria con un mínimo de doce (12) horas de anticipación el tipo de servicio y la cantidad de raciones solicitadas.

Para el servicio de SAM: El proveedor deberá hacer entrega de la mercadería al establecimiento en días hábiles, entre las 48 horas -como máximo- y las 24 horas -como mínimo-, anteriores a su consumo. Se realizará la entrega de mercadería a granel de manera diaria, es decir día a día, todos los días hábiles de la semana y en horas de la mañana, de acuerdo a los días y horarios de apertura de los establecimientos detallados en el ANEXO I y con la suficiente antelación que permita al personal de los establecimientos controlar y preparar los alimentos, bajo la coordinación de la Dirección de Inclusión Social, de la Secretaría de Desarrollo Social.

No será aceptada ninguna propuesta de entrega y distribución que vaya en contra de lo

anteriormente dispuesto o que afecte la integridad y salubridad de los alimentos. - En el caso de establecimientos con funcionamiento en días y horas inhábiles, la entrega de mercadería correspondiente se realizará el día hábil anterior.

ARTICULO 35. CRITICIDAD DEL SERVICIO DE PRESTACION

Atento a la criticidad del servicio contrato, y en caso de que por razones fundadas el proveedor adjudicatario de la zona no llevara adelante la distribución de los módulos/servicio diario dicha zona será cubierta por otro adjudicatario a designar por la municipalidad que haya resultado también adjudicatario del servicio, para la selección la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución; reservándose la Municipalidad el derecho a los reclamos, sanciones y penalidades que correspondiesen, incluyendo los costos que surgieran hasta el efectivo cambio de proveedor.

ARTÍCULO 36. HORARIOS PARA LA ENTREGA DE SERVICIOS

La franja horaria de entrega será determinada oportunamente por las Autoridades de cada Establecimiento Educativo, conforme a las características de cada uno: nivel inicial, primario, especial, etc. El adjudicatario deberá proceder a entregar la mercadería, conforme lo indique la Dirección General de SAE que establecerá un cronograma sobre las entregas diarias en caso del SAE.

Sobre las entregas de los Módulos MESA, la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar notificará con un mínimo de diez días de anticipación a los adjudicatarios los establecimientos, las cantidades y la composición alimentaria establecida según Anexo II del Pliego de Bases y Condiciones Particulares. Los módulos MESA no podrán descargarse los días viernes hábiles salvo que la Dirección General de SAE lo solicite.

Indefectiblemente, la prestación SAE deberá entregarse diariamente en la franja horaria entre las 07:00 hs y las 09:00 hs mientras que los Módulos MESA Bonaerense deberán entregarse de forma mensual entre los días hábiles de lunes a jueves en la franja horaria de 08:00hs a 14:00hs.

Asimismo se informa que en caso del (SAM) Servicio Alimentario Municipal horario de entrega será de 8 a 14hs.

Cualquier modificación que sea requerida por la Dirección General del Servicio Alimentario será notificada al adjudicatario con un mínimo de doce (12) horas según se establece en el artículo N° 34 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares. En caso de que el adjudicatario por razones fundadas deba modificar algún día de entrega o franja horaria deberá solicitar expresa autorización a la Dirección General del Servicio Alimentario quien evaluará la situación y otorgará la respectiva autorización.

Los canales de comunicación deben ser SAE - Autoridades de cada Establecimiento

Educativo y SAE - adjudicatarios, no debiendo existir comunicación entre los directivos de los establecimientos educativos y los adjudicatarios.

Para el caso del Servicio Alimentario Municipal (SAM), el horario de entrega de los alimentos en los diferentes comedores comunitarios, será establecido en coordinación de la Dirección de Inclusión Social

V) SOBRE LOS RECURSOS AFECTADOS

• VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS

ARTÍCULO 36. VEHÍCULOS Y CONTENEDORES TÉRMICOS

El oferente deberá contar con la cantidad necesaria de vehículos propios o contratados en relación a la cantidad de establecimientos, los cuales deberán estar habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes, en su área de competencia (Municipalidad de Lanús, SENASA, etcétera).

En caso de tratarse de vehículos contratados, además de la respectiva habilitación deberá existir un convenio de exclusividad a favor del oferente, por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.

• PERSONAL

ARTÍCULO 37. REQUISITOS

1) 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 del Municipio de Lanús u otro organismo público o privado.
- c) Ser competente en su cometido, a tales fines la empresa deberá garantizar la capacitación del personal.
- d) El personal debe contar con carnet de manipulación de alimentos y libreta sanitaria vigente.

2) REPRESENTANTE TÉCNICO

A los efectos de la adjudicación, se tendrá en cuenta aquellos proveedores que cuenten con el servicio de un REPRESENTANTE TÉCNICO. Se entenderá como representante técnico al profesional licenciado en nutrición con título habilitante y matrícula vigente al momento de la licitación y por un plazo no menor a lo que dure la prestación. Este mismo no debe articular con los establecimientos educativos, ante cualquier eventualidad deben notificar a la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 38. NÓMINAS DE PERSONAL

Previo a comenzar la prestación, el adjudicatario deberá presentar en la Municipalidad de

Lanús una nómina de su personal, en la cual constaran, los siguientes datos actualizados de cada uno de ellos:

- a) Apellidos
- b) Nombres
- c) Fecha de nacimiento
- d) Sexo
- e) Nacionalidad
- f) Tipo y número de documento de identidad, expedido por autoridad argentina
- g) Domicilio real
- h) Función que desempeña
- i) N.º de CUIL y/o CUIT
- j) Certificado de Antecedentes Penales

Cuando dicha nómina deba ser actualizada el proveedor lo hará dentro de las cuarenta y ocho (48) horas, en que se produzca alguna variante en su dotación. –

ARTÍCULO 39. IDENTIFICACIÓN PERSONAL

Todo el personal deberá lucir su identidad con una plaqueta identificadora (o leyenda bordada), colocada en la solapa izquierda o bolsillo superior de la prenda que, vista, conteniendo los siguientes datos:

- a) Nombre de la empresa
- b) Apellido y nombre de la persona
- c) Función que desempeña

ARTÍCULO 40. LIBRETAS SANITARIAS

Todo el personal deberá contar con la libreta sanitaria vigente expedida por la Municipalidad de Lanús u otro organismo público o privado.

ARTÍCULO 41. SALUD DEL PERSONAL

El adjudicatario no podrá brindar el servicio, sin tomar los resguardos correspondientes, respecto a que ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc.

ARTÍCULO 42. COMPORTAMIENTO

El comportamiento del personal deberá ser en todo momento correcto y eficiente, pudiendo las autoridades del Municipio, emplazar a la empresa para la separación perentoria de aquél que así no lo hiciere. No se debe brindar información a los establecimientos educativos y comedores comunitarios.

Asimismo, la Municipalidad se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la remoción de cualquier miembro de su personal, del Establecimiento Educativo, en el que presta servicio.

ARTÍCULO 43. LUGARES DE PERMANENCIA Y CIRCULACIÓN

El personal del adjudicatario deberá transitar y permanecer en los lugares de acceso que determine la Dirección del Establecimiento Educativo o del Comedor Comunitario, evitando su circulación por las restantes dependencias del edificio, y su vinculación con el personal o con los alumnos salvo en los casos que así lo exijan razones de servicio.

ARTÍCULO 44. 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 Municipalidad de Lanús.

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

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

VI) SOBRE EL CONTROL BROMATOLÓGICO

ARTÍCULO 45. SERVICIO DE CONTROL BROMATOLÓGICO

El adjudicatario deberá contar con un Servicio de Control Bromatológico propio o contratado en sus depósitos y/o plantas elaboradoras durante todo el plazo de la prestación y deberá realizar informes bromatológicos trimestrales, remitiendo copia a la Municipalidad de Lanús dentro de los diez (10) días posteriores a la finalización del mes de prestación. Los informes presentados deberán contar con un detalle minucioso de cada relevamiento higiénico-sanitario efectuado en las plantas o depósitos del adjudicatario, y protocolos de análisis correspondientes a las tomas de muestras realizadas. En caso de cambio del profesional en relación de dependencia o del Servicio de Control Bromatológico contratado, se deberá informar y realizar las presentaciones correspondientes ante la Municipalidad.

El transporte de viandas o mercadería, al egresar del establecimiento productor, deberá ser acompañado por una HOJA DE RUTA, en la que se detalle como mínimo:

- Fecha y hora
- Lugar de carga

- Dominio del vehículo
- Lugar de destino (escuelas)
- Tipos de alimentos
- Temperaturas del transporte, y
- La leyenda "LOS ALIMENTOS DETALLADOS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, CUMPLEN CON LAS CONDICIONES BROMATOLÓGICAS EXIGIDAS EN CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO Y SON APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO"
- Firma y sello con Nro. de matrícula del Profesional responsable declarado en la documentación presentada en el sobre N.º 1 o a quien se designe en su ausencia (responsable de calidad o de planta). El profesional puede ser Lic. en Nutrición o en alimentos o carreras afines.

Desde el momento que la Municipalidad y/o la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar disponga deberá el adjudicatario presentarse antes de asistir al primer establecimiento educativo al control bromatológico dependiente de la Secretaría de Salud del Municipio de Lanús.

A partir de esta disposición, los transportes deberán presentar la HOJA DE RUTA, los remitos de los establecimientos educativos donde realizarán la descarga de la mercadería y se sellará por el área pertinente de la Secretaría de Salud para luego presentar en el establecimiento Educativo.

La Estación Sanitaria dependiente de la Secretaría de salud sita en Av. Intendente Manuel Quindimil 857, Lanús Oeste quién controlará la documentación del transporte (habilitación para el transporte de alimentos, libretas sanitarias del chofer y acompañantes), el orden de la estiba y la higiene, la desinfección mensual y todo aquello que se considera relevante para el transporte adecuado de los alimentos. Cualquier otra modificación que pudiera surgir será notificada por la Dirección General de SAE al adjudicatario.

Asimismo, en todo momento los transportes utilizados por los adjudicatarios podrán ser fiscalizados al momento de la descarga de la mercadería sin aviso previo por personal identificado de la Municipalidad de Lanús para constatar la documentación del vehículo, las autorizaciones de los organismos competentes para el traslado de alimentos, y las condiciones de transporte de los mismos.

VII) SOBRE LA HIGIENE Y LIMPIEZA

ARTÍCULO 46. HIGIENE Y LIMPIEZA

El adjudicatario deberá mantener en perfectas condiciones de higiene:

- a) Las plantas elaboradoras y los depósitos que utilice, con sus instalaciones y equipos.
- b) Los vehículos con los que transporte las mercaderías.

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 47. DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN

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

VIII) SOBRE LOS REQUISITOS A CUMPLIMENTAR EN EL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO Y COMEDORES COMUNITARIOS

ARTÍCULO 48. 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 y comedores comunitarios, **el adjudicatario proveerá a la Municipalidad de Lanús, 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.

ARTÍCULO 49. DESIGNACIÓN DE REPRESENTANTES

La firma adjudicataria designará previo a dar comienzo a la prestación, uno o varios representantes responsables que permanecerán en el edificio durante la entrega de la mercadería. Contarán 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 notificaciones que imponga la Municipalidad de Lanús.

La firma adjudicataria designará y asentará fehacientemente en el Libro de Órdenes.

ARTÍCULO 50. MODIFICACIÓN DE CUPOS

La cantidad de cupos está sujeta a la decisión del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, de la Dirección del SAE y/o la Dirección General del SAE del Municipio de Lanús. Este artículo aplica tanto para la prestación SAE como MESA. Todo tipo de modificación de cupos que se realicen deberán de contar con el menú correspondiente que será autorizado por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Asimismo, sobre la cantidad de cupos de los establecimientos educativos municipales, estas se encuentran sujetas a la matrícula inscripta e informada por los directivos de los establecimientos educativos a la Secretaría de Educación del Municipio de Lanús por lo cual toda modificación de cupos que se realice deberá contar con el menú correspondiente autorizado por la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar.

ARTÍCULO 51. 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 Municipalidad notificará 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 Municipalidad de Lanús convocará, mediante notificación fehaciente, a las firmas que resultaron adjudicatarias de la presente licitación y que a juicio de la Municipalidad 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.

Asimismo, para la incorporación de Establecimientos educativos en los cuales la Municipalidad se hará cargo del financiamiento de las prestaciones, los mismos están sujetos a la autorización de la Secretaría de Educación y para su incorporación se aplicará el procedimiento administrativo mencionado en el párrafo anterior.

La Secretaría de Desarrollo Social podrá reemplazar los comedores beneficiarios por otros de la misma zona SAM, sin que ello afecte a las demás condiciones contractuales. - En caso de que, por razones fundadas, el proveedor adjudicatario de la zona no cumpliera con la distribución de los menús, la municipalidad podrá requerir a otro proveedor a tal efecto, designado de entre los adjudicatarios de otras zonas. Para la selección, la municipalidad se basará en la operatividad, calidad del servicio y antecedentes en la ejecución.

IX) SOBRE LAS FISCALIZACIONES

ARTÍCULO 52. FISCALIZACIONES

Todos los aspectos de la prestación serán objeto de una permanente fiscalización reservándose la Dirección General de SAE del Municipio el derecho de efectuar visitas

aleatorias en las plantas que la Adjudicataria tenga o a los diferentes establecimientos educativos en el momento de entrega de la mercadería, incluyéndose dentro de la fiscalización y en forma enunciativa:

I. Los servicios y los diferentes requerimientos, acciones y etapas de su provisión, desde los insumos y el proceso de elaboración de las comidas, así como su almacenamiento, transporte, carga y descarga, composición y calidad, conservación, distribución y cumplimiento de módulos/menú, horarios y cantidades. En especial, se controlará fechas de vencimientos y faltantes.

II. Gramaje de cada uno de los componentes de la ración servida.

III. El estado, conservación, funcionamiento, cantidades y uso de los sectores, instalaciones y elementos cedidos en uso.

IV. El mantenimiento del estado, funcionamiento, disponibilidad, capacidades, cantidades y características técnicas de la planta elaboradora, sus instalaciones y equipamiento, los vehículos, los contenedores isotérmicos y el control de alimentos.

V. Labrado de actas sobre irregularidades constatadas para su elevación a autoridad competente a los fines de aplicar las penalidades consignadas en el presente Pliego.

VI. La Municipalidad 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.

VII. Los proveedores tendrán el deber de informar a la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar 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.

Por su parte, la Secretaría de Desarrollo Social tendrá las mismas facultades establecidas ut supra para la fiscalización y control de los establecimientos denominados Comedores Comunitarios.

a) FISCALIZACIÓN GENERAL:

La municipalidad, cuando así lo determine, efectuará el contralor de la prestación, mediante personal idóneo que concurrirá a los establecimientos educativos así como también a la plantas elaboradoras, oficinas y toda otra instalación denunciada por el adjudicatario para efectuar inspecciones de rutina o las espaciales que se requieran a fin de determinar que el adjudicatario cumple con las obligaciones a su cargo, debiendo este último y sus dependientes colaborar con el personal de la fiscalización arriba referido en todo lo que haga al cumplimiento de las funciones de este último.

b) FISCALIZACIONES PARTICULARES

Sin perjuicio de la fiscalización general que se efectúe en cada establecimiento educativo las autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos, están facultados para fiscalizar la prestación en el establecimiento educativo.

ARTÍCULO 53. GARANTÍA DE PRESTACIÓN

En caso de demora, la prioridad será garantizar la prestación alimentaria, sin perjuicio de aplicar las penalidades correspondientes por lo cual desde la Dirección General del SAE se podrá solicitar a otro adjudicatario a proceder a la entrega de los alimentos en los establecimientos que así lo requieran.

La descarga de la mercadería no apta para su consumo, detectada por las autoridades educativas o la Dirección General del SAE, debe ser repuesta de forma inmediata. Sin embargo, esta reposición no exime de las sanciones establecidas en el artículo N° 61 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

Asimismo, se deja expresa constancia que en ningún momento el adjudicatario podrá descargar menor gramaje que el solicitado.

PROVISIÓN DE BALANZA PARA CONTROL DE MERCADERÍA

A tales propósitos, el proveedor una vez adjudicado, DEBERÁ entregar en modalidad de comodato y por el plazo que dure su servicio una balanza portátil, digital y de características similares o iguales al modelo MORETTI LPA 15 KGS 220V, DOBLE VISOR a cada establecimiento del ANEXO I al que le provea el servicio, corriendo por cuenta del adjudicatario la reposición de la misma en caso de que la ya entregada no funcione. La reposición de la misma deberá darse en un plazo no mayor a 48 horas.

X) SOBRE LA RECEPCIÓN DE LOS SERVICIOS Y FACTURACIÓN

El adjudicatario contra la entrega de la mercadería, hará firmar diariamente al personal Directivo a cargo de cada Establecimiento Educativo, remito por triplicado, que indicará claramente la cantidad, marca y tipo de mercadería entregada, gramaje, tipo de servicio, fecha de entrega y cupos entregados. Debe de ser un remito único por prestación SAE. En el caso de que se designe a otra persona que recepcione las mismas, deberá estar expresamente autorizada por nota (indicando nombre, apellido y DNI); no obstante, el Directivo seguirá siendo el responsable firmante. El remito, además de estar firmado, deberá contener el sello del Establecimiento Educativo interviniente. En el caso de que existiera alguna observación/faltante y esta sea subsanada, debe ser "salvado" con firma y sello, por el responsable del establecimiento en el remito que se encuentra observado.

A partir de lo indicado en el Artículo 45 del presente pliego, en cuanto el Control Bromatológico Municipal se encuentre operativo, el remito deberá estar sellado, asimismo,

por el área competente de la Secretaría de Salud del Municipio de Lanús. No se sellará aquellos remitos sin la presentación de la Hoja de ruta y el control sanitario pertinente. Será obligatorio que todos los transportes realicen el control sanitario diariamente.

El adjudicatario deberá de presentar en el 4to piso de la Secretaría de Educación ubicada en Av. Hipólito Yrigoyen 3863, Lanús Oeste, el primer día hábil de cada semana la siguiente documentación:

- Remitos diarios originales respaldatorios de las mercaderías entregadas durante la semana precedente.
- El envío electrónico de los mismos remitos vía email a sectorcontablesae@lanus.gob.ar.
- El correo electrónico debe incluir en formato Excel la siguiente información detallada de los remitos incluyendo: Zona SAE del establecimiento, Nivel y Número de establecimiento, Número de remito, Fecha que se hizo la entrega, servicio y cantidad de cupos entregados ese día.

Asimismo, en lo que respecta al Servicio Alimentario Municipal (SAM), el adjudicatario contra la entrega de la mercadería hará firmar al personal autorizado de cada establecimiento un remito, con indicaciones claras y expresas de la cantidad y tipo de mercadería, como así también de cupos entregados.-

El proveedor deberá entregar a la Municipalidad de Lanús, los originales de los remitos diarios indicados en el artículo anterior, para su cotejo y recepción definitiva, del primero al cinco del mes siguiente.

ARTÍCULO 54. RECHAZO DE MERCADERÍAS O SERVICIOS

Cuando los elementos adquiridos o servicios contratados no se ajusten a la calidad requerida, se procederá a su rechazo en el momento de la entrega debiendo labrarse el acta respectiva y la que será firmada por los funcionarios correspondientes conforme al artículo 32 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. No obstante, se deberá reponer la mercadería correspondiente al servicio del día en forma inmediata teniendo en cuenta que la cobertura del servicio diario es prioridad. La reposición de la mercadería no exime a las sanciones establecidas en el artículo N° 62 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

ARTÍCULO 55. FACTURACIÓN

- a) Tramitación de las facturas. La facturación se realizará de acuerdo al real Servicio Prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo, de la totalidad de los alumnos que concurrieron a tomar servicio por el importe que el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad fije para las distintas modalidades.
- a) La cantidad de alumnos que concurrieron a tomar el servicio, surge, conforme al pedido basado en la asistencia media, que será informada por el Directivo del establecimiento educativo cuando se le requiera para las diferentes modalidades de

prestaciones, comedor, desayuno y merienda.

- b) Dicha facturación se deberá realizar una vez aprobado el control de recepción definitiva realizado por la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar, quien emite las autorizaciones de cupos a entregar en los establecimientos educativos.
- c) La Dirección General del Servicio Alimentario Escolar notificará al adjudicatario de los montos a facturar vía email. Posterior a este aviso se procederá a lo indicado en el punto b). En ninguna circunstancia la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar aceptará la facturación del Servicio Alimentario Escolar sin la autorización expresa del área. En caso de emitirse la factura sin autorización, deberá el adjudicatario proceder a la anulación de la misma y emitirla nuevamente con la indicación del Servicio Alimentario Escolar.
- d) Una vez finalizado el control de recepción definitiva por la Dirección General del Servicio Alimentario Escolar, el adjudicatario deberá:
 1. Emitir factura mensual detallando zona adjudicada y prestación brindada
 2. Enviar las facturas emitidas vía email a sectorcontablesae@lanus.gob.ar
 3. Cargar las facturas en el Portal de proveedores de la Municipalidad de Lanús: www.lanus.gob.ar/proveedores

Asimismo, en lo que respecta al Servicio Alimentario Municipal (SAM), regirán en cuanto a la facturación, los siguientes puntos:

- a) Se realizará de acuerdo al real servicio prestado, y no superará el importe que resulte del cálculo de la totalidad de los beneficiarios que concurrieron a tomar servicio por el importe que la Municipalidad fije para las distintas modalidades.
- b) La cantidad de beneficiarios que concurrieron a tomar el servicio surge conforme al pedido basado en la asistencia media que entregará cuando se le solicite a la autoridad del Establecimiento desde la Dirección General de SAE, para las diferentes modalidades de prestaciones, comedor, desayuno y merienda completa.
- c) Las correspondientes facturas deberán presentarse en forma mensual por establecimiento.
- d) La factura se deberá presentar en el portal de proveedores de la web de la Municipalidad de Lanús, o bien, vía email al correo que la Secretaría de Desarrollo Social de la Municipalidad de Lanús designe.

ARTÍCULO 56. CONDICIÓN DE PAGO

Dentro de los treinta (30) días hábiles desde la fecha de la emisión y recepción de las facturas tal cual se establece en el artículo N° 37 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

XI) CLAUSULAS COMPLEMENTARIAS

ARTÍCULO 57. COMPROMISO DE CONTINUIDAD

Al suscribir el contrato el adjudicatario reconoce que se trata de la prestación de un Servicio Público Esencial y que su interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios al interés general y afectar la salud de los comensales. Por ello acepta la aplicación de las leyes de orden público existentes, que no permiten al adjudicatario por ninguna causa interrumpir, suspender o abandonar el servicio, sea total o parcialmente. En caso de resultar adjudicataria una Unión Transitoria (U.T.) o una Asociación de Colaboración, las firmas integrantes de aquéllas serán solidariamente responsables por el cumplimiento del Contrato.

ARTÍCULO 58. PROHIBICIÓN DE TRANSFERIR EL CONTRATO

Al adjudicatario le queda taxativamente prohibida la transferencia total o parcial del contrato suscripto con la Municipalidad de Lanús a terceras personas por cualquier título tal cual establece el artículo N° 35 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 58 BIS. INCREMENTO

Las autoridades del Municipio de Lanús podrán disponer aumentos o reducciones de ítems contratados o creación de nuevos ítems cuyo valor no exceda en conjunto el veinte (20) por ciento del monto total del contrato, los que serán obligatorios para el contratista.

ARTÍCULO 59. MORA

El adjudicatario quedará constituido en mora automáticamente tal cual se establece en el Artículo N° 41 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 60. PENALIDADES

El incumplimiento de las obligaciones contraídas por los proponentes, preadjudicatarios y/o adjudicatarios que sea constatado por la Dirección General de SAE, autoridades docentes, responsables de los establecimientos educativos o el organismo responsable de la fiscalización del Servicio conforme el Artículo N° 52 del Pliego de Bases y Condiciones Particulares y el Artículo N° 34 del Pliego de Bases y Condiciones Generales, dará lugar a la aplicación de las penalidades tal cual se expresa en el artículo N° 42 y N° 43 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 61. SANCIONES

Sin perjuicio de la aplicación de las penalidades establecidas en el artículo precedente, los oferentes pueden asimismo ser pasibles de las siguientes sanciones:

- **Apercibimiento:**
 - a) Por desistimiento de la oferta.
 - b) Por incumplimientos o demoras en sus obligaciones contractuales.
 - c) Si tuvieran a criterio de las distintas dependencias usuarias dos conceptos malos al cabo de un año y siempre que los motivos del mismo no se encuentren previstos en otros

causales de sanción.

- Suspensión.

a) De un (1) mes a seis (6) meses:

El proveedor que, intimado para que deposite en la cuenta de la jurisdicción o entidad contratante el valor de la multa o de la garantía perdida, no lo haga dentro del plazo que se le fijare a tal efecto.

El proveedor al que se le hayan impuesto tres (3) apercibimientos en el lapso de un año calendario, contando a partir de la imposición del primero de ellos.

b) De siete (7) meses a un (1) año, al proveedor que vencido el plazo de cumplimiento del contrato sin que los bienes hayan sido entregados o prestados los servicios de conformidad, se rescindiré el mismo de pleno derecho con pérdida de las garantías correspondientes sin necesidad de interpelación judicial o extra judicial, debiendo luego el organismo licitante proceder al dictado de la declaración formal de rescisión.

c) De más de un (1) año y hasta dos (2) al proveedor que incumpla en las prestaciones en que no sea posible admitir su satisfacción fuera de término, en razón de la naturaleza de las mismas y de las necesidades de la administración.

- Inhabilitación:

a) El proveedor que acumulara suspensiones por más de un año y medio (1,5 años) en el transcurso de un lapso de cuatro (4) años calendario.

En el caso de que se hubiera constatado un incumplimiento por parte del adjudicatario durante la ejecución del contrato, igualmente le será aplicada la penalidad y la sanción que pudiere corresponderle aun cuando el contrato se encontrara rescindido y/o ejecutado en su totalidad al tiempo en que se formalice el correspondiente Acto Administrativo que decide la aplicación de la penalidad y/o sanción.

- Rescisión del contrato: de acuerdo a lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones Generales que rige la presente contratación.

ANEXO I - LISTADO DE ESCUELAS

Zo na	Rama	Estableci mento	DM C	DMC Listo consu mo	Come dor	Come dor Listo Consu mo	DMC Patolo gía	COM Patolo gía	DMC PATI OS	Domicilio	CUE
1	Jardin de Infantes	901	12 0	0	0	0	1	0	0	Paraguay 2119	604202 00
1	Primaria	2	25 8	0	0	0	1	0	0	RIVADAVIA 151	608170 00
1	Primaria	3	38 0	0	0	0	1	0	0	PRESIDENTE PERÓN 3018	602944 00
1	Primaria	4	55 9	0	0	0	2	0	0	Ucrania 815	608931 00
1	Técnica	2	35 0	0	400	0	1	2	0	Juan Domingo Peron 3018	608747 00
1	Secund aria	1	20 0	0	0	0	1	0	0	JOSÉ I RUCCI 958	602413 00
1	Jardin de Infantes	904	13 0	0	0	0	1	0	0	Ucrania 815	604203 00
1	Jardin de Infantes	909	98	0	0	0	1	0	0	JOSÉ RUCCI 958	643400 8
1	Primaria	20	23 9	0	0	0	1	0	0	Jose Ignacio Rucci 958	602932 00
1	Secund aria	30	25 0	0	0	0	1	0	0	UCRANIA 941	617613 00
1	Técnica	7	35 0	0	350	0	1	2	0	RIVADAVIA 145	603899 00
1	Secund aria	50	23 0	0	0	98	1	0	0	PARAGUAY 2105	617798 00
2	CEC	2 / 802	12 9	0	129	0	1	1	50	JOSÉ LEON SUAREZ 3988	616606 00
2	Secund aria	18	57 0	0	0	0	1	0	0	TAGLE 3868	617317 00
2	Primaria	26	40 8	0	0	0	1	0	0	DEAN FUNES 4436	608815 00
2	Secund aria	25	33 6	0	0	0	1	0	0	GENERAL HORNOS 3979	617806 00
2	Jardin de Infantes	924	15 3	0	0	0	1	0	0	1º DE MAYO 4171	602127 00
2	Primaria	35	66 5	0	350	0	1	1	30	1º DE MAYO 4171	608685 00
2	Secund aria	34	22 8	0	0	0	1	0	0	JOSÉ LEON SUAREZ 3942	617816 00
2	Primaria	48	38 5	0	200	0	1	1	0	J.L.SUAREZ 3942	608814 00
2	Jardin de Infantes	940	27 0	0	0	0	1	0	0	JOSÉ LEON SUAREZ 3970	613475 00
3	Primaria	5	26 5	0	0	0	1	0	0	AV. RIVADAVIA 1847	607923 00
3	Jardin de Infantes	907	14 6	0	0	0	1	0	0	ENRIQUE FERNANDEZ 749	610203 00
3	Primaria	12	26 0	0	0	0	1	0	0	REMEDIOS DE ESCALADA 1480	603900 00

3	CFL	1	22 0	0	110	0	2	2	0	RESISTENCIA 1525	615196 00
3	Jardin de Infantes	918	10 0	0	0	0	1	0	0	LINIERS 1548	610235 00
3	Secundaria	23	28 0	0	0	0	1	0	0	AV. RIVADAVIA 1847	617614 00
3	Secundaria	29	25 0	0	0	0	1	0	0	SANTIAGO PLAUL 1832	617818 00
3	Jardin de Infantes	933	10 0	0	0	0	1	0	0	RIVADAVIA 1845	602125 00
3	Primaria	54	28 5	0	0	0	1	0	0	SANTIAGO PLAUL 1832	610236 00
3	Secundaria	47	33 0	0	0	0	1	0	0	FRAY JULIAN LAGOS 2143	617615 00
3	Secundaria	52	29 0	0	0	0	1	0	0	REMEDIOS DE ESCALADA 1480	617802 00
4	Jardin de Infantes	936	10 0	0	0	0	1	0	0	ANDRADE 760	612780 00
4	Jardin de Infantes	944	12 4	0	0	80	1	0	0	MONSR.HLADNIK 3931	620915 00
4	Primaria	31	29 8	0	0	0	1	0	0	ANDRADE 740	610087 00
4	Primaria	41	39 0	0	370	0	1	1	40	MONS. HLADNIK 3949	608241 00
4	Primaria	74	39 0	0	300	0	1	1	0	LOS PATOS 4140	610790 00
4	Secundaria	21	27 0	0	0	0	1	0	0	MONS. HLADNIK 3850	618492 00
4	Secundaria	43	15 0	0	0	0	1	0	0	ANDRADE 740	617808 00
4	Secundaria	44	29 0	0	0	0	1	0	0	3 DE FEBRERO 4127	617824 00
5	Secundaria	4	48 3	0	0	0	1	0	0	20 DE SEPTIEMBRE 2432	610216 00
5	Jardin de Infantes	905	11 8	0	0	0	1	0	0	MORENO 32	603898 00
5	Primaria	9	23 0	0	0	0	1	0	0	AV H. YRIGOYEN 5005	611599 00
5	Primaria	11	23 0	0	0	0	1	0	0	ARISTOBULO DEL VALLE 1503	610210 00
5	Secundaria	15	30 0	0	0	0	1	0	0	JOAQUIN V. GONZALEZ 2875	610080 00
5	Jardin de Infantes	911	17 0	0	0	0	1	0	0	CARLOS TEJEDOR 1061	611533 00
5	Primaria	17	35 0	0	0	0	1	0	0	MINISTRO BRIN 3024	611598 00
5	Primaria	19	45 0	0	0	0	1	0	0	CARLOS TEJEDOR 1091	603803 00
5	Secundaria	16 ANEXO	13 0	0	0	0	1	0	0	ANEXO RAMOS 64	614690 00
5	Jardin de Infantes	915	89	0	0	0	1	0	0	MINISTRO BRIN 2475	603897 00
5	Jardin de Infantes	923	59	0	0	0	1	0	0	HIPOLITO YRIGOYEN 5005	605127 00
5	Primaria	28	28 0	0	0	0	1	0	0	CARLOS GARDEL 1011	610209 00
5	Primaria	29	25 7	0	0	0	1	0	0	RAMOS 64	605066 00
5	Secundaria	35	20 0	0	0	0	1	0	0	MINISTRO BRIN 3024	617266 00

5	Secundaria	41	250	0	0	0	1	0	0	CARLOS GARDEL 1011	61780700
5	Jardin de Infantes	935	123	0	0	0	1	0	0	MEDEIROS 2875	61391400
5	Primaria	55	290	0	0	0	1	0	0	PTE DERQUI 1665	60389000
5	Secundaria	48	270	0	0	0	1	0	0	CARLOS TEJEDOR 1091	61761700
5	Secundaria	51	280	0	0	0	1	0	0	AVDA. SAN MARTÍN 3234	61781900
5	Primaria	69	450	0	230	0	3	3	0	MINISTRO BRIN 2475	61153100
5	Secundaria	58	190	0	0	0	1	0	0	ARISTÓBULO DEL VALLE 1503	61780100
6	Técnica	1	350	0	350	0	1	1	0	BURELAS 2230	60971100
6	Especial	501	208	0	154	0	1	1	26	JUNCAL 1259	60971300
6	Primaria	7	284	0	0	0	1	0	0	CTE. MAMBERTI 1217	60389500
6	Primaria	8	158	0	0	0	1	0	0	BOUCHARD 370	60388800
6	Primaria	10	415	0	0	0	1	0	0	ANATOLE FRANCE 1660	60392200
6	Jardin de Infantes	914	90	0	0	0	1	0	0	CTE.MAMBERTI 1217	60540800
6	Jardin de Infantes	916	150	0	0	0	1	0	0	TUCUMAN 1196	61185100
6	Primaria	22	380	0	350	0	1	1	50	AV.PTE RAÚL ALFONSÍN 1758	61018700
6	Primaria	23	420	0	210	0	1	1	0	BOLAÑOS 820	60388700
6	Jardin de Infantes	922	70	0	0	0	1	0	0	BOLAÑOS 850	60388600
6	Secundaria	15 Anexo	32	0	0	0	1	0	0	BOUCHARD 370	61779900
6	Secundaria	31	272	0	0	0	1	0	0	CORDOBA 878	61761800
6	Artística	1	190	0	0	0	1	0	0	BOUCHARD Y PERGAMINO	62347400
6	Jardin de Infantes	937	70	0	0	0	1	0	0	PTE. RAUL ALFONSIN 1758	61277800
6	Primaria	58	290	0	258	0	1	1	0	PERGAMINO Y BOUCHARD	61020200
6	Secundaria	49	180	0	0	0	1	0	0	ANATOLE FRANCE 1660	61780000
6	Técnica	9	420	0	400	0	1	1	0	29 DE SEPTIEMBRE 1760	60970800
6	Jardin de Infantes	947	90	0	0	0	1	0	0	PERGAMINO 550	62244500
7	Jardin de Infantes	902	175	0	0	0	1	0	0	SITIO DE MONTEVIDEO 1737	60540700
7	Primaria	1	581	0	0	0	1	0	0	EVA PERÓN 2412	61008400
7	Primaria	6	654	0	0	0	1	0	0	ITUZAINGO 1762	61184900
7	Secundaria	2	400	0	0	0	1	0	0	AVDA. 9 DE JULIO 1788	61024600
7	Secundaria	3	475	0	0	0	1	0	0	ITUZAINGO 1769	61185000

7	Secundaria	7	478	0	0	0	1	0	0	JUNCAL 2436	61160200
7	Secundaria	8	700	0	0	0	1	0	0	RAMON CABRERO 1935	61153000
7	Jardin de Infantes	913	200	0	0	0	1	0	0	FERRE 2180	60434600
7	Primaria	18	646	0	0	0	1	0	0	GENERAL MADARIAGA 1960	60541400
7	Primaria	27	400	0	0	0	1	0	0	GENERAL FERRE 2180	61083900
7	Secundaria	22	280	0	0	0	1	0	0	PERGAMINO 1460	61761200
7	Secundaria	24	249	0	0	0	1	0	0	GENERAL MADARIAGA 1961	61780400
7	Secundaria	28	384	0	0	0	1	0	0	ITUZAINGO 1762	61779100
7	Primaria	36	458	0	229	0	1	2	114	VILLA DE LUJAN 2389	60434000
7	Técnica	5	381	0	400	0	1	1	0	RAMON CABRERO 1751	60971200
7	Especial	506	35	0	25	0	1	1	0	AVDA. EVA PERÓN 2438	61008600
7	Jardin de Infantes	934	100	0	0	0	1	0	0	FRAY MAMERTO ESQUIÚ 2754	60434200
7	Especial	509	130	0	50	0	1	2	0	RAMÓN CABRERO 1915	61672200
8	Jardin materno	1	80	0	0	0	1	0	0	29 DE SEPTIEMBRE 3901	62315400
8	Secundaria	5	300	0	0	100	1	0	0	AGUAPEY 3864	60730100
8	Jardin de Infantes	908	82	0	0	0	1	0	0	ROMA 2757	60754100
8	Técnica	3	330	0	360	0	1	1	0	ACEVEDO 2778	61067800
8	Secundaria	17	228	0	0	0	1	0	0	BARRAGÁN 4601	61682600
8	Jardin de Infantes	917	73	0	73	0	1	0	0	C. URUGUAYO 2800	60754300
8	Primaria	24	454	0	227	0	1	1	0	SUIPACHA 3098	60754000
8	Primaria	30	230	0	0	0	1	0	0	AGUAPEY 3864	60173400
8	Secundaria	26	480	0	0	100	1	0	0	RAMON CABRERO ESQUINA CONDARCO	61762400
8	Jardin de Infantes	929	191	0	0	0	1	0	0	CENTENARIO URUGUAYO 2469	60182300
8	Primaria	42	246	0	0	0	1	0	0	ROMA 2757	60182200
8	Secundaria	45	132	0	0	0	1	0	0	ROMA 2757	61836700
8	CEC	801 / 1	160	0	160	0	1	1	0	DE LA PEÑA 3257	61660500
8	Jardin de Infantes	943	160	0	0	0	1	0	0	ALBARIÑOS 3845	62036100
8	Primaria	66	411	0	0	0	1	0	0	CONDARCO 2332	60766000
9	Secundaria	20	500	0	0	0	1	0	0	BURELAS 3353 LAS HIGUERITAS	61762200
9	Jardin de Infantes	920	257	0	0	0	1	0	0	DONATO ÁLVAREZ 3353	60380400

9	Secundaria	32	343	0	0	0	1	0	0	POSADAS 319	61768400
9	Jardin de Infantes	928	209	0	0	0	1	0	0	MAURE 4562	60193700
9	Secundaria	36	200	0	0	0	1	0	0	BOULEVAR DE LOS ITALIANOS 1140	61782100
9	Primaria	50	324	0	0	0	1	0	50	POSADAS 319	61318700
9	Primaria	53	627	0	300	0	1	0	0	MAURE 3360	61134800
9	Primaria	62	0	460	0	230	1	1	0	PICHINCHA 3821	61134700
10	Jardin materno I	2	70	0	39	0	1	1	0	CORONEL OSORIO Y 25 DE MAYO	62388400
10	Secundaria	6	417	0	0	0	1	0	0	WARNES 3493	60282600
10	Especial I	504	237	0	237	0	1	1	0	MOLINEDO 1900	61160000
10	Jardin de Infantes	938	150	0	0	0	1	0	0	MOLINEDO 1875	61279800
10	Jardin de Infantes	939	157	0	162	0	1	1	0	POTOSI 2651	61391500
10	Primaria	57	600	0	310	0	1	1	25	MOLINEDO 1900	60782000
10	Primaria	59	480	0	232	0	1	1	0	YATAY 2850	60203500
10	Secundaria	53	240	0	0	0	1	0	0	MOLINEDO 1900	61762300
10	Secundaria	56	300	0	235	0	1	1	0	OSORIO 3023	61782000
10	Primaria	70	410	0	220	0	1	1	0	CORONEL MURGUIONDO 2221	60272700
10	Primaria	72	480	0	217	0	1	1	0	POTOSI 2651	60203600
10	Especial I	SN	62	0	80	0	1	1	0	WARNES 3966	61543000
11	Secundaria	11	601	0	0	0	1	0	0	CAZON 1936	60766200
11	Primaria	25	220	0	0	0	1	0	0	Nueve de Julio 3321	60541900
11	Primaria	33	400	0	200	0	1	1	0	DE LA PEÑA 2299	60102100
11	Primaria	34	300	0	170	0	1	1	0	EVA PERÓN 3800	60671700
11	Jardin de Infantes	927	120	0	0	0	1	0	0	PEDERNERA 1583	60435000
11	Primaria	37	500	0	0	0	1	0	0	KLOOSTERMAN 1757	60766100
11	Jardin de Infantes	930	200	0	0	0	1	0	0	EVA PERÓN 3779	60754500
11	Especial I	507	200	0	215	0	1	1	0	TUCUMAN 3750	60181900
11	Secundaria	46	190	0	0	0	1	0	0	GENERAL PICO 2002	61730200
11	Jardin de Infantes	942	211	0	0	0	1	0	0	DE LA PEÑA 2290	61487800
11	Especial I	508 SEDE	120	0	50	0	1	1	0	GRAL PINTO 4761	60102000
11	Jardin de Infantes	946	140	0	140	0	1	1	0	NUEVE DE JULIO Y ESTEBAN ECHEVERRÍA	62348800

12	CEF	160	225	0	0	0	1	0	0	Liniers 3225	62199400
12	Jardin de Infantes	906	126	0	0	0	1	0	0	PALACIOS 4094	61067900
12	Secundaria	9	361	0	0	0	1	0	0	EREZCANO 3240	60866000
12	Secundaria	12	380	0	0	0	1	0	0	LINIERS 3225	60792900
12	Primaria	13	311	0	285	0	1	1	0	Av. Remedios de Escalada de San Martin 4231	60816900
12	Especial	503	100	0	90	0	1	1	0	TUYUTI 3408 Y YATAY	60487600
12	Jardin de Infantes	926	145	0	0	0	1	0	0	EDUARDO MADERO 1654	60793000
12	Secundaria	33	260	0	0	100	1	1	0	REMEDIOS DE ESCALADA DE SAN MARTÍN 4231	61780300
12	Secundaria	33 ANEXO	90	0	0	0	1	0	0	MADERO 1650	61780301
12	Primaria	67	326	0	0	0	1	0	0	Madero 1650	60782100
13	Jardin de Infantes	921	177	0	0	0	1	0	0	SAN VLADIMIRO 5462	60101700
13	Jardin de Infantes	941	200	0	0	0	1	0	0	BENITO PEREZ GALDOS 4201	61347700
13	Primaria	60	435	0	0	0	1	0	0	MOLINEDO 3200	60203400
13	Primaria	64	266	0	266	0	1	1	45	JUAN FARREL 3334	60792800
13	Secundaria	55	300	0	0	400	1	1	0	GRAL. VILLEGAS 4551	61762700
13	Secundaria	57 ext	139	0	123	140	1	0	40	MOLINEDO 3200	61728400
13	Primaria	77	600	0	560	0	2	2	0	GRAL. VILLEGAS 4551	60792600
13	Secundaria	57 (SEDE)	222	0	0	0	1	0	25	FARREL 3334	61728401
14	Jardin de Infantes	910	127	0	0	0	1	0	0	ALF. PALACIOS 711	61020600
14	Jardin de Infantes	912	74	0	0	0	1	0	0	TERRANOVA 345	61020500
14	Primaria	14	400	0	0	0	1	0	0	FRAY JULIAN LAGOS 2113	61021100
14	Primaria	15	272	0	0	0	1	0	0	MAXIMO PAZ 702	61153200
14	Secundaria	16 SEDE	240	0	0	0	1	0	0	INTEDEnte M. QUINDIMIL 750	61469001
14	Primaria	21	490	0	250	0	2	2	0	COLOMBIA 1153	61020800
14	Jardin de Infantes	925	87	0	0	0	1	0	0	MAXIMO PAZ 702	61021500
14	Primaria	38	210	0	0	0	1	0	0	JEAN JAURES 1502	60388400
14	Jardin de Infantes	931	130	0	0	0	1	0	0	CORONEL SAYOS 1270	60391800
14	Técnica	8	500	0	400	0	1	1	0	JEAN JAURES 749	61153600
15	CEAt	1	74	0	74	0	1	1	0	MANUEL CASTRO 730	62448900

15	Jardin de Infantes	903	179	0	0	0	1	0	0	LISANDRO MENDEZ 3446	60194200
15	Jardin de Infantes	919	155	0	0	0	1	0	0	DR.MELO 5002	60194000
15	Jardin de Infantes	945	111	0	100	0	1	1	0	MARCO AVELLANEDA 1253	62220800
15	Primaria	16	296	0	0	0	1	0	0	DR. ARTURO MELO 4453	60194100
15	Primaria	40	240	0	240	0	1	0	0	VILLEGAS 361	60193900
15	Técnica	6	330	0	400	0	1	1	0	AV. H. YRIGOYEN 5982	60874500
15	Primaria	43	407	0	0	200	1	0	0	DON ORIONE 1251	60824800
15	Primaria	44	300	0	0	0	1	0	0	MANUEL CASTRO 644	60766400
15	Primaria	45	200	0	200	0	1	1	0	M. AVELLANEDA 1253	60824600
15	Secundaria	10	240	0	0	0	1	0	0	AV.ROSALES 1132	60278600
15	Secundaria	27	280	0	0	0	1	0	0	Coronel Timote 3859	61762100
15	Especial	508 ANEXO	15	0	10	0	1	1	0	MANUEL CASTRO 730 ANEXO	60102000
15	Secundaria	39	220	0	0	0	1	0	80	VILLEGAS 363	61781300
16	Primaria	39	534	0	0	0	1	1	0	CAZON 510	60101900
16	Primaria	46	694	0	347	0	2	2	0	BOUCHARD 4491	60487800
16	Secundaria	37	260	0	0	0	1	0	0	CAZON 510	61762000
16	Secundaria	40	258	0	200	0	1	1	0	BOUCHARD 4491	61781500
16	Primaria	52	353	0	340	0	1	1	0	CORONEL PRINGLES 4200	60541600
16	Secundaria	42	290	0	207	207	1	0	0	YAPEYÚ 1155 Y PICHINCHA 1155	61782200
16	Primaria	63	594	0	297	0	1	2	0	YAPEYU 1155	61134500
16	Secundaria	54	350	0	0	0	1	0	0	CORONEL PRINGLES 4298	061781700 /
17	Secundaria	19	480	0	0	0	1	0	0	CANADA 3947	61736700
17	Técnica	4	450	0	400	0	1	1	0	JOSÉ MARÍA MORENO 2660	60282700
17	Primaria	32	370	0	0	0	1	0	0	PILCOMAYO 2591	60272900
17	Jardin de Infantes	932	143	0	120	0	1	1	0	OLIDEN 2849	60868000
17	Secundaria	38	300	0	0	0	1	0	0	PILCOMAYO 2563	61780900
17	Primaria	49	500	0	260	0	1	1	0	JOSÉ MARÍA MORENO 2608	60868100
17	Primaria	56	751	0	310	0	1	1	0	1 DE MAYO 3640	61159700

PATIOS ABIERTOS Y COROS Y ORQUESTAS:

- La entrega de esta prestación se efectuará los días Sábados (hábiles) durante el período comprendido desde la emisión de la Orden de compra y por un período de seis (6)

meses, los cupos totales autorizados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires y por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y la Dirección de SAE es de 575 y fueron distribuidos en las zonas correspondientes según detalle en la planilla adjunta, aumentando la prestación del servicio de Desayuno/Merienda.

Zona	Rama	Establecimiento	PATIOS ABIERTOS DM	COROS Y ORQUESTAS
2	Primaria	35	30	0
4	Primaria	41	30	0
6	Especial	501	20	0
6	Primaria	22	30	0
7	Primaria	36	57	57
9	Primaria	50	50	0
10	Primaria	57	25	0
13	Primaria	64	45	0
13	Secundaria	57 ext.	25	0
13	Primaria	77	40	0
13	Secundaria	57 (SEDE)	25	0
15	Secundaria	39	20	121
TOTAL			397	178

Anexo I - Módulos MESA

Zona	Rama	Establecimiento	MESA	Domicilio	CUE
1	Jardín de Infantes	901	111	Paraguay 2119	60420200
1	Primaria	2	253	RIVADAVIA 151	60817000
1	Primaria	3	368	PRESIDENTE PERÓN 3018	60294400
1	Primaria	4	558	Ucrania 815	60893100
1	Técnica	2	300	Juan Domingo Perón 3018	60874700
1	Secundaria	1	258	JOSE I RUCCI 958	60241300
1	Jardín de Infantes	904	128	Ucrania 815	60420300
1	Jardín de Infantes	909	96	JOSE RUCCI 958	6434008
1	Primaria	20	239	José Ignacio Rucci 958	60293200
1	Secundaria	30	250	UCRANIA 941	61761300
1	Técnica	7	280	RIVADAVIA 145	60389900
1	Secundaria	50	270	PARAGUAY 2105	61779800

2	CEC	2 / 802	129	JOSÉ LEON SUAREZ 3988	61660600
2	Secundaria	18	570	TAGLE 3868	61731700
2	Primaria	26	408	DEAN FUNES 4436	60881500
2	Secundaria	25	336	GENERAL HORNOS 3979	61780600
2	Jardín de Infantes	924	151	1° DE MAYO 4171	60212700
2	Primaria	35	670	1° DE MAYO 4171	60868500
2	Secundaria	34	270	JOSÉ LEON SUAREZ 3942	61781600
2	Primaria	48	385	J.L. SUAREZ 3942	60881400
2	Jardín de Infantes	940	270	JOSÉ LEON SUAREZ 3970	61347500
3	Primaria	5	250	AV. RIVADAVIA 1847	60792300
3	Jardín de Infantes	907	148	ENRIQUE FERNANDEZ 749	61020300
3	Primaria	12	260	REMEDIOS DE ESCALADA 1480	60390000
3	CFL	1	110	RESISTENCIA 1525	61519600
3	Jardín de Infantes	918	99	LINIERS 1548	61023500
3	Secundaria	23	280	AV. RIVADAVIA 1847	61761400
3	Secundaria	29	238	SANTIAGO PLAUL 1832	61781800
3	Jardín de Infantes	933	104	RIVADAVIA 1845	60212500
3	Primaria	54	285	SANTIAGO PLAUL 1832	61023600
3	Secundaria	47	270	FRAY JULIAN LAGOS 2143	61761500
3	Secundaria	52	270	REMEDIOS DE ESCALADA 1480	61780200
4	Jardín de Infantes	936	97	ANDRADE 760	61278000
4	Jardín de Infantes	944	124	MONSR.HLA DNIK 3931	62091500
4	Primaria	31	298	ANDRADE 740	61008700
4	Primaria	41	396	MONS.	60824100

				HLADNIK 3949	
4	Primaria	74	416	LOS PATOS 4140	61079000
4	Secundaria	21	270	MONS. HLADNIK 3850	61849200
4	Secundaria	43	150	ANDRADE 740	61780800
4	Secundaria	44	290	3 DE febrero 4127	61782400
5	Secundaria	4	483	20 DE septiembre 2432	61021600
5	Jardín de Infantes	905	112	MORENO 32	60389800
5	Primaria	9	249	AV H. YRIGOYEN 5005	61159900
5	Primaria	11	225	ARISTOBUL O DEL VALLE 1503	61021000
5	Secundaria	15	260	JOAQUIN V. GONZALEZ 2875	61008000
5	Jardín de Infantes	911	160	CARLOS TEJEDOR 1061	61153300
5	Primaria	17	310	MINISTRO BRIN 3024	61159800
5	Primaria	19	420	CARLOS TEJEDOR 1091	60380300
5	Secundaria	16 ANEXO	124	ANEXO RAMOS 64	61469000
5	Jardín de Infantes	915	89	MINISTRO BRIN 2475	60389700
5	Jardín de Infantes	923	63	HIPOLITO YRIGOYEN 5005	60512700
5	Primaria	28	270	CARLOS GARDEL 1011	61020900
5	Primaria	29	257	RAMOS 64	60506600
5	Secundaria	35	200	MINISTRO BRIN 3024	61726600
5	Secundaria	41	230	CARLOS GARDEL 1011	61780700
5	Jardín de Infantes	935	110	MEDEIROS 2875	61391400
5	Primaria	55	275	PTE DERQUI 1665	60389000
5	Secundaria	48	220	CARLOS TEJEDOR 1091	61761700
5	Secundaria	51	280	AVDA. SAN MARTÍN 3234	61781900

5	Primaria	69	212	MINISTRO BRIN 2475	61153100
5	Secundaria	58	175	ARISTÓBULO DEL VALLE 1503	61780100
6	Técnica	1	267	BURELAS 2230	60971100
6	Especial	501	104	JUNCAL 1259	60971300
6	Primaria	7	275	CTE. MAMBERTI 1217	60389500
6	Primaria	8	159	BOUCHARD 370	60388800
6	Primaria	10	415	ANATOLE FRANCE 1660	60392200
6	Jardín de Infantes	914	93	CTE.MAMBE RTI 1217	60540800
6	Jardín de Infantes	916	153	TUCUMAN 1196	61185100
6	Primaria	22	380	AV. PRESIDENTE RAÚL ALFONSÍN 1758	61018700
6	Primaria	23	203	BOLAÑOS 820	60388700
6	Jardín de Infantes	922	77	BOLAÑOS 850	60388600
6	Secundaria	15 anexo	40	BOUCHARD 370	61779900
6	Secundaria	31	240	CORDOBA 878	61761800
6	Artística	1	110	BOUCHARD Y PERGAMINO	62347400
6	Jardín de Infantes	937	75	PTE. RAUL ALFONSIN 1758	61277800
6	Primaria	58	284	PERGAMINO Y BOUCHARD	61020200
6	Secundaria	49	160	ANATOLE FRANCE 1660	61780000
6	Técnica	9	509	29 DE septiembre 1760	60970800
6	Jardín de Infantes	947	95	PERGAMINO 550	62244500
7	Jardín de Infantes	902	184	SITIO DE MONTEVIDE O 1737	60540700
7	Primaria	1	611	EVA PERÓN 2412	61008400
7	Primaria	6	699	ITUZAINGO 1762	61184900

7	Secundaria	2	350	AVDA. 9 DE JULIO 1788	61024600
7	Secundaria	3	330	ITUZAINGO 1769	61185000
7	Secundaria	7	320	JUNCAL 2436	61160200
7	Secundaria	8	590	RAMON CABRERO 1935	61153000
7	Jardín de Infantes	913	204	FERRE 2180	60434600
7	Primaria	18	713	GENERAL MADARIAGA 1960	60541400
7	Primaria	27	477	GENERAL FERRE 2180	61083900
7	Secundaria	22	280	PERGAMINO 1460	61761200
7	Secundaria	24	210	GENERAL MADARIAGA 1961	61780400
7	Secundaria	28	155	ITUZAINGO 1762	61779100
7	Primaria	36	240	VILLA DE LUJAN 2389	60434000
7	Técnica	5	370	RAMON CABRERO 1751	60971200
7	Especial	506	35	AVDA. EVA PERÓN 2438	61008600
7	Jardín de Infantes	934	99	FRAY MAMERTO ESQUIÚ 2754	60434200
7	Especial	509	80	RAMÓN CABRERO 1915	61672200
8	Jardín maternal	1	55	29 DE septiembre 3901	62315400
8	Secundaria	5	400	AGUAPEY 3864	60730100
8	Jardín de Infantes	908	82	ROMA 2757	60754100
8	Técnica	3	313	ACEVEDO 2778	61067800
8	Secundaria	17	228	BARRAGÁN 4601	61682600
8	Jardín de Infantes	917	73	C. URUGUAYO 2800	60754300
8	Primaria	24	220	SUIPACHA 3098	60754000
8	Primaria	30	229	AGUAPEY 3864	60173400
8	Secundaria	26	428	RAMÓN CABRERO ESQUINA CONDARCO	61762400

8	Jardín de Infantes	929	190	CENTENARI O URUGUAYO 2469	60182300
8	Primaria	42	246	ROMA 2757	60182200
8	Secundaria	45	128	ROMA 2757	61836700
8	CEC	801 / 1	130	DE LA PEÑA 3257	61660500
8	Jardín de Infantes	943	157	ALBARIÑOS 3845	62036100
8	Primaria	66	411	CONDARCO 2332	60766000
9	Secundaria	20	395	BURELAS 3353 LAS HIGUERITAS	61762200
9	Jardín de Infantes	920	257	DONATO ÁLVAREZ 3353	60380400
9	Secundaria	32	329	POSADAS 319	61768400
9	Jardín de Infantes	928	205	MAURE 4562	60193700
9	Secundaria	36	255	BOULEVAR DE LOS ITALIANOS 1140	61782100
9	Primaria	50	324	POSADAS 319	61318700
9	Primaria	53	623	MAURE 3360	61134800
9	Primaria	62	223	PICHINCHA 3821	61134700
10	Jardín maternal	2	40	CORONEL OSORIO Y 25 DE MAYO	62388400
10	Secundaria	6	493	WARNES 3493	60282600
10	Especial	504	237	MOLINEDO 1900	61160000
10	Jardín de Infantes	938	150	MOLINEDO 1875	61279800
10	Jardín de Infantes	939	157	POTOSI 2651	61391500
10	Primaria	57	305	MOLINEDO 1900	60782000
10	Primaria	59	235	YATAY 2850	60203500
10	Secundaria	53	272	MOLINEDO 1900	61762300
10	Secundaria	56	277	OSORIO 3023	61782000
10	Primaria	70	253	CORONEL MURGUIOND O 2221	60272700
10	Primaria	72	256	POTOSI 2651	60203600
10	Especial	SN	60	WARNES 3966	61543000
11	Secundaria	11	675	CAZON 1936	60766200
11	Primaria	25	222	Nueve de	60541900

				Julio 3321	
11	Primaria	33	210	DE LA PEÑA 2299	60102100
11	Primaria	34	170	EVA PERÓN 3800	60671700
11	Jardín de Infantes	927	121	PEDERNERA 1583	60435000
11	Primaria	37	632	KLOOSTERM AN 1757	60766100
11	Jardín de Infantes	930	183	EVA PERÓN 3779	60754500
11	Especial	507	200	TUCUMAN 3750 MONTE CHINGOLO	60181900
11	Secundaria	46	233	GENERAL PICO 2002 Y NUEVE DE JULIO	61730200
11	Jardín de Infantes	942	211	DE LA PEÑA 2290	61487800
11	Especial	508 SEDE	102	GRAL PINTO 4761	60102000
11	Jardín de Infantes	946	147	NUEVE DE JULIO Y ESTEBAN ECHEVERRÍ A	62348800
12	CEF	160	0	Liniers 3225	62199400
12	Jardín de Infantes	906	126	PALACIOS 4094	61067900
12	Secundaria	9	390	EREZCANO 3240	60866000
12	Secundaria	12	430	LINIERS 3225	60792900
12	Primaria	13	305	Av. Remedios de Escalada de San Martín 4231	60816900
12	Especial	503	100	TUYUTI 3408 Y YATAY	60487600
12	Jardín de Infantes	926	145	EDUARDO MADERO 1654	60793000
12	Secundaria	33	310	REMEDIOS DE ESCALADA DE SAN MARTÍN 4231	61780300
12	Secundaria	33 ANEXO	80	MADERO 1650	61780301
12	Primaria	67	326	Madero 1650	60782100
13	Jardín de Infantes	921	193	SAN VLADIMIRO 5462	60101700
13	Jardín de Infantes	941	264	BENITO PEREZ GALDOS	61347700

				4201	
13	Primaria	60	435	MOLINEDO 3200	60203400
13	Primaria	64	265	JUAN FARREL 3334	60792800
13	Secundaria	55	433	GRAL. VILLEGAS 4551	61762700
13	Secundaria	57 ext.	160	MOLINEDO 3200	61728400
13	Primaria	77	634	GRAL. VILLEGAS 4551	60792600
13	Secundaria	57 (SEDE)	300	FARREL 3334	61728401
14	Jardín de Infantes	910	127	ALF. PALACIOS 711	6102060
14	Jardín de Infantes	912	82	TERRANOVA 345	61020500
14	Primaria	14	417	FRAY JULIAN LAGOS 2113	61021100
14	Primaria	15	300	MAXIMO PAZ 702	61153200
14	Secundaria	16 SEDE	220	INTEDETE M. QUINDIMIL 750	61469001
14	Primaria	21	245	COLOMBIA 1153	61020800
14	Jardín de Infantes	925	75	MAXIMO PAZ 702	61021500
14	Primaria	38	202	JEAN JAURES 1502	60388400
14	Jardín de Infantes	931	132	CORONEL SAYOS 1270	60391800
14	Técnica	8	735	JEAN JAURES 749	61153600
15	CEAt	1	70	MANUEL CASTRO 730	62448900
15	Jardín de Infantes	903	179	LISANDRO MENDEZ 3446	60194200
15	Jardín de Infantes	919	146	DR. MELO 5002	60194000
15	Jardín de Infantes	945	110	MARCO AVELLANED A 1253	62220800
15	Primaria	16	296	DR. ARTURO MELO 4453	60194100
15	Primaria	40	249	VILLEGAS 361	60193900
15	Técnica	6	263	AV. H. YRIGOYEN 5982	60874500

15	Primaria	43	407	DON ORIONE 1251	60824800
15	Primaria	44	318	MANUEL CASTRO 644	60766400
15	Primaria	45	200	M. AVELLANED A 1253	60824600
15	Secundaria	10	260	AV. ROSALES 1132	60278600
15	Secundaria	27	300	Coronel Timote 3859	61762100
15	Especial	508 ANEXO	15	MANUEL CASTRO 730 ANEXO	60102000
15	Secundaria	39	285	VILLEGAS 363	61781300
16	Primaria	39	534	CAZON 510	60101900
16	Primaria	46	336	BOUCHARD 4491	60487800
16	Secundaria	37	290	CAZON 510	61762000
16	Secundaria	40	240	BOUCHARD 4491	61781500
16	Primaria	52	353	CORONEL PRINGLES 4200	60541600
16	Secundaria	42	280	YAPEYÚ 1155 Y PICHINCHA 1155	61782200
16	Primaria	63	322	YAPEYU 1155	61134500
16	Secundaria	54	235	CORONEL PRINGLES 4298	061781700 /
17	Secundaria	19	410	CANADA 3947	61736700
17	Técnica	4	450	JOSÉ MARÍA MORENO 2660	60282700
17	Primaria	32	379	PILCOMAYO 2591	60272900
17	Jardín de Infantes	932	143	OLIDEN 2849	60868000
17	Secundaria	38	300	PILCOMAYO 2563	61780900
17	Primaria	49	281	JOSÉ MARÍA MORENO 2608	60868100
17	Primaria	56	751	1 DE mayo 3640	61159700
18	-	-	0	-	-
TOTAL	-	-	52540	-	-

Establecimientos Educativos Municipales:

Zona	Rama	Centro Educativo	Cupo DM	Cupo Comedor	Dirección
1	inicial	Ce 6	230	150	PASO DE BURGOS 697
		SUBTOTAL ZONA 1	230	150	
2	inicial	Ce 10	556	300	MURATURE 4136
2	inicial	Ce 14	125	0	UCRANIA 4020
		SUBTOTAL ZONA 2	681	300	
3	inicial	Ce 12	116	0	RESISTENCIA 1524
		SUBTOTAL ZONA 3	116	0	
4	inicial	Ce 18	65	0	UGARTE 3567
		SUBTOTAL ZONA 4	65	0	
5	inicial	Ce 4	430	250	ALCORTA 97
		SUBTOTAL ZONA 5	430	230	
6	inicial	Ce 2	117	114	BURELAS 2065
6	inicial	Ce 5	160	60	BUSTAMANTE 2615
6	inicial	Ce 11	160	0	ONCATIVO 713
		SUBTOTAL ZONA 6	437	174	
7	inicial	Ce 16	70	0	DIP PURITA 2278
		SUBTOTAL ZONA 7	70	0	
10	Primaria	EPB N°1 (BILINGÜE)	422	211	OSORIO 3026
10	inicial	Ce 1	220	110	WARNES 3680
10	inicial	Ce 8	149	69	ARISTOBULO DEL VALLE 3570
10	inicial	CDI VILLA JARDÍN	100	35	OSORIO 3026
		SUBTOTAL ZONA 10	891	425	
11	inicial	Ce 17	140	0	MARGARITA WEILD 5309
11	inicial	CDI CHINGOLO	39	35	PITAGORAS 1708
		SUBTOTAL ZONA 11	179	35	
12	inicial	Ce 3	96	96	OTAMENDI 283
12	inicial	Ce 15	33	0	PASO DE BURGOS 82
		SUBTOTAL ZONA 12	129	96	
14	inicial	Ce 7	240	137	CORONEL DELIA 1369

		SUBTOTAL ZONA 14	240	137	
16	inicial	Ce 9	345	204	BUERAS 4860
16	inicial	Ce 13	215	0	MARTINTO 1073
		SUBTOTAL ZONA 16	560	204	

Establecimientos municipales Módulos MESA:

Zona	Rama	Centro Educativo	MESA	Dirección
1	inicial	Ce 6	69	PASO DE BURGOS 697
		SUBTOTAL ZONA 1	69	
2	inicial	Ce 10	125	MURATURE 4136
2	inicial	Ce 14	109	UCRANIA 4020
		SUBTOTAL ZONA 2	234	
3	inicial	Ce 12	62	RESISTENCIA 1524
		SUBTOTAL ZONA 3	62	
4	inicial	Ce 18	50	UGARTE 3567
		SUBTOTAL ZONA 4	50	
5	inicial	Ce 4	120	ALCORTA 97
		SUBTOTAL ZONA 5		
6	inicial	Ce 2	117	BURELAS 2065
6	inicial	Ce 5	57	BUSTAMANTE 2615
6	inicial	Ce 11	76	ONCATIVO 713
		SUBTOTAL ZONA 6	250	
7	inicial	Ce 16	63	DIP PURITA 2278
		SUBTOTAL ZONA 7	63	
10	Primaria	EPB N°1 (BILINGÜE)	211	OSORIO 3026
10	inicial	Ce 1	110	WARNES 3680
10	inicial	Ce 8	69	ARISTOBULO DEL VALLE 3570
10	inicial	CDI VILLA JARDÍN	30	OSORIO 3026
		SUBTOTAL ZONA 10	420	
11	inicial	Ce 17	127	MARGARITA WEILD 5309
11	inicial	CDI CHINGOLO	32	PITAGORAS 1708

		SUBTOTAL ZONA 11	159	
12	inicial	Ce 3	95	OTAMENDI 283
12	inicial	Ce 15	28	PASO DE BURGOS 82
		SUBTOTAL ZONA 12	123	
14	inicial	Ce 7	54	CORONEL DELIA 1369
		SUBTOTAL ZONA 14	54	
16	inicial	Ce 9	101	BUERAS 4860
16	inicial	Ce 13	187	MARTINTO 1073
		SUBTOTAL ZONA 16	288	

Comedor	Zona	Dirección	Cupos Diarios	Cupos Mensuales	Atención	Horario
Solcito Eva Peron	1	Farrell 292	300	7,200	Lun. a Vie.	17 a 20 hrs
Fuerza y Esperanza	1	República Arg 2387 Esquina Paso de la Patria	215	5,160	Lun. a Vie.	12hs a 14hs
Mirta Taimundegui	1	Rucci 1408	280	1,400	Viernes	11 a 13 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 3	Total 1			13,760		
Estrella De Caraza	2	1 de mayo 4400	60	840	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 19.30hs
Piedra Libre	2	Pilcomayo 4279	67	670	Lun. y Mie.	11 a 13 hrs
Juntos Podemos	2	Murature 4358	85	1,190	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 20hs
Rayito De Sol	2	Colón 3905 esq. Mendoza	100	1,400	Lun., Mie. y Vie.	16 a 19 hrs
Corazoncitos Contentos	2	San Vladimiro 4462	150	3,600	Lun a vier.	11 a 13 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 5	Total 2			7,700		
Asociacion Arco Iris	3	Av. San Martin 1340	30	720	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Hogar Nuestro Sol	3	Tacuari 1755	40	960	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 2	Total 3			1,680		

10 De noviembre	4	Gonzalez Balcarce 4195 esquina Magallanes	90	900	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Comedor Inés Castillo	4	General Paz 3771	50	1,200	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Ayudar Es Vivir	4	Enrique Velloso García 3879	50	500	Mar. y Jue.	11hs a 13hs
Los Lauchitas	4	Ugarte 3883	75	1,050	Lunes mierc y viern	11hs a 13hs
Espacio Carlos Almirón	4	Marco Avellaneda 1871	170	2,380	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Agrupacion Walter Tosco El Tala	4	Magallanes 2396	75	750	Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
San Cayetano	4	Cefrino Namuncura 4380	80	1,120	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 19hs
Escalada Activa	4	Juan de Zamora 4393	80	800	Lun. y Mar.	11hs a 13hs
Mov. Nuestra America Graciela Dominguez	4	1 de mayo 1850	85	2,040	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Nuestra America Los Pibes De La 5Ta.	4	Pje. Cosentino2044	105	1,470	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Todo Por Los Chicos	4	Lituania 1644 e/ Los Patos y 3 de Febrero	120	1,200	Mar. y Jue.	17 a 19 hrs
Espacio Micaela Garcia	4	Ortiz de Rosas 4071	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Agrupación Agustin Tosco 3 De Febrero	4	3 de febrero 3457	180	4,320	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Agrupación Agustin Tosco Walter Coria	4	Ruiz de Ocaña 3990	150	3,600	Lun. a Vie.	17hs a 19hs
Merendero Indira	4	San Salvador 3357	170	1,020	Lun.	11hs a 13hs
Esperanza	4	Colón 2654	170	1,700	Lun. y Vie.	11hs a 13hs
Nueva Vida	4	Ugarte 3926	215	5,160	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Une Vidas	4	Ruiz de Ocaña 4242	210	1,050	Viernes	11hs a 13hs
Pancita Llena	4	Juan de Zamora 4380	240	3,360	Mar. a Jue.	11hs a 14hs
CANTIDAD DE COMEDORES 19	Total 4			35,300		
Hogar y Refugio De Mujeres	5	Zuloaga 57	20	480	Lun. a Vie.	11 a 13 hrs
Espacio Operativo Solidario	5	Dr Melo 1739	80	1,920	lunes a viernes	
Comedor C. Eva Peron	5	Juncal 283 (entre rondeau y pasaje libertador)	110	1,540	Lun., Mie. y Vie.	17 a 20 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 3	Total 5			3,940		
Centro Integrador Social (Puentes)	6	Basavilbaso 1254	40	960	Lun. a Vie.	16 a 18 hrs
Jesus Es Tu Amigo	6	Bolaños 2041 e/ Madariaga y Hector Guidi	65	650	Lun. y Jue.	11hs a 13hs
Comedor La Maquinita	6	Madariaga 739	90	2,160	Lun. a Vie.	11hs a 13hs

Taller Protegido H. Soriani	6	Galvez 1179	110	2,640	Lun. a Vie.	11hs a 12hs
U.B.P. La Maquinita	6	Alfonsín (ex Rodriguez) 2098 y Madariaga	250	6,000	Lun. a Vie.	11hs a 12hs
CANTIDAD DE COMEDORES 5	Total 6			12,410		
Casa De Los Chicos Ceferino	7	Margarita Weild 1240, Lanús	120	2,880	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Frente Popular Villa Lujan	7	Luján 2615	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 2	Total 7			7,680		
Conquistando Sonrisas	8	Manzana 11 'Casa 15 Los Ceibos	26	156	Vie.	11hs a 13hs
Las 20 Verdades Peronistas	8	Allende 2645	50	300	Mie.	10hs a 15hs
Chicos Felices	8	Manzana 29 Casa 14 EL Ceibo	50	1,200	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
El Bajo	8	Chilavert 2793	80	1,120	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Merendero Pancita Llena Corazon Contento - Los Ceibos	8	Manzana 1 Casa 10 B° Los Ceibos	85	850	Mar. y Jue.	17 a 20 hrs
Comedor Rosa	8	Oyuela 75	100	1,000	Lun. y Mie.	16hs a 19:30 hrs
Comedor Barcelo	8	Albariños 4728	120	1,200	Mie. y Vie.	11hs a 14hs
Comedor La 26 De Noviembre	8	Alvar Nuñez 4817	120	2,880	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
La Hora Feliz	8	Chascomus esquina Allende /s/n	140	1,400	lunes y viernes	16:30 a 19 hrs
Los Pibes del Ceibo	8	Centenario Uruguayo 2800 Manzana 31 Casa 9	150	1,500	Martes y Jueves	17 a 19:30hrs
Mov. Nuestra America Los Ceibos	8	Matanza 2881	150	3,600	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Comedor Luisa	8	Allende 3689 casa 49 esquina Matanza	150	3,600	Lunes a viernes	18 a 20 hrs
C. C. 7 De Mayo	8	Centenario Uruguayo 2795	220	5,280	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 13	Total 8			24,086		
Centro Comunitario Barrio Villa Pora	9	Maure esquina Pintos casa 50, Villa Pora	60	600	Mie. y Vie.	11hs a 14hs
CPI Villa Porá	9	Bueras 3096	150	3,600	Lun a vier.	11 a 13 hrs
ASOC. CIVIL (A. C. I. E. T. T. E..)	9	Donato Alvarez 3916	180	4,320	Lun. a Vier.	18hs a 20hs
CANTIDAD DE COMEDORES 3	Total 9			8,520		
Los Duendes De Blanquita	10	talcahuano 4151	50	500	Mar. y Jue.	11 a 13 hrs
Centro Cultural Villa Jardin	10	Pedraza 4314	55	550	lunes y viernes	18 a 20 hrs

Conquistando Sonrisa	10	Madero 2660	60	360	miercoles	11 a 13 hrs
Surgiendo	10	Manuela Pedraza 3668	60	600	Mar. y Jue.	18 a 20 hrs
El Triángulo	10	Talcahuano 3536	65	1,560	Lun. a Vie.	18hs a 19hs
La Junta Vecinal	10	Manuel Maza 3646	80	800	Lun. y Mar.	11 a 13 hrs
Primero Los Chicos	10	Pedraza 4019	85	850	Jue. y Vie.	11 a 13 hrs
Fuerza Popular	10	Aristobulo del Valle 3773	100	1,400	Lun., Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
Comedor Manos A La Obra	10	Talcahuano 3840	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 19hs
Los Amigos De Manteca	10	José María Moreno 3759	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 20hs
El Galpon	10	Manuel Maza 3572	150	2,700	lun martes jueves y viernes	11 a 13 hrs
Comedor Caritas de Cartón	10	C. Pellegrini 5000	150	3,600	Lun. a Vie.	10 a 13 hrs
Soc. De Fomento Villa Jardín	10	Obon 2425	215	5,160	Lun. a Vie.	11 a 13 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 13	Total 10			21,440		
Hogar Padre Hurtado	11	Sitio de Montevideo 3455	40	960	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Solidaridad	11	Blas Parera 1951	50	700	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Creando Lazos	11	Ramón Cabrero (ex Arias) 2836	90	1,260	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Todo Corazon	11	Chorroarin 1850	50	700	Mar., Jue. y Vie.	13 a 17:30 hrs
Un Nuevo Comienzo Siam	11	Alzaga 4819	70	980	Mar., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Espacio Lxs 30 Mil	11	Purita 2836	80	400	viernes	11hs a 13hs
Comedor Boli Lescano	11	Beron de astrada 4899	80	1,120	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Rey de Gloria	11	9 de julio 4042	160	3,840	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Comedor La Torre	11	Pirovano 1775	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Comedor Independencia	11	Oyuela 2176	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Union De Barrios	11	Tucuman 5175 entre Salcedo y Victor Hugo	225	3,150	Lun., Mie. y Vie.	19hs a 21hs
Comedor Monica Ororbio	11	Pitágoras 5000	300	4,200	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 12	Total 11			26,910		
Rayito De Sol	12	Gral. Millán 1456	60	600	Mar. y Jue.	11 a 13 hrs

Comedor y Merendero Villa Jardin Caritas Felices	12	Lomas Valentina 694	90	1,260	Lun., Mie. y Vie.	16hs a 20hs
Talento De Barrio	12	Haití 3895	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	18 a 21 hrs
Lo Primero De Lo Nuevo	12	Millan 3515 entre lomas valentina y rincón	200	1,000	Mie.	11 a 13 hrs
La Rivera	12	Av. Carlos Pellegrini 4265 casa 86	200	4,800	Lun. a Vie.	12hs a 14hs
Arriba Los Que Luchan	12	Av. Rdios Escalada de San Martin 4280	200	2,800	Lun., Mie. y Vie.	12hs a 13hs
Pancita Llena	12	Pampa 1013	235	2,350	Lun. y Mie.	11 a 13 hrs
Grupo Dar	12	Habana y las vias, casa 16	250	3,500	Lun., Mie. y Vie.	16hs a 20hs
Sueño Cumplido	12	Valparaíso 1905	250	2,500	Lun y Mierc.	11 a 13 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 9	Total 12			20,490		
Merendero De Corazon Para Los Chicos	13	Magallanes 183 B° 10 de Enero	30	300	Mar. y Jue.	11hs a 13hs
Diamante Activa	13	25 de mayo 2866	30	150	Vie.	11hs a 13hs
Merendero Conquistando Sonrisas	13	María Teresa 4410 e/ Gral. Hornos y Jose L Suarez	40	400	Mar. y Jue.	14hs a 18hs
Somos Libres Sembrando Sueños	13	Santa Lucía 200	50	700	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 12hs
Pancita Llena Corazón Contento - ACUBA	13	Madre Teresa esq. Pje Fernández	70	350	Vie.	
Comedor San José	13	Marco Avellaneda 4532	50	250	jueves	18 a 20 hrs
Acuba Los Chicos Del Paredon	13	24 de junio 0812	80	1,920	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Creer En El Fututro	13	Olazabal 4903	100	1,400	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Pequeños Gigantes	13	Magallanes 5206	110	1,540	Lun mier y vier	11 a 13 hrs
Gamiiz Sabrina Mov. Nuestra America Acuba	13	Magallanes 50, Entre Maria Teresa y Pilar	115	1,610	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Los Pequeños Del Ciclon	13	Balbín 4146	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	17 a 20 hrs
UBP Florida	13	Florida 4448 E/ Hornos y José León Suarez	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
Comedor Eva Peron	13	Gral. Perón 146	120	600	viernes	11hs a 13hs
Comedor y Merendero Los Taponcitos	13	Yatay 14 e/ Magallanes Y J. L. Suarez	120	1,680	Lun., Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
Comedor y merendero Los Leales	13	Boquerón entre Magallanes y Balbín	150	2,100	Lun, mier y viernes	17 a 21 hrs
Soñando Por Mas Sonrisas	13	Hernando Magallanes 4893	170	4,080	Lun. a Vie.	17hs a 18hs

Comedor y Merenderoun Pasaje De Sonrisa	13	Pasaje Gaita 99	180	2,520	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 14hs
La Manzanita	13	Jose.L.Suarez 5553	180	2,520	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
Los Risueños	13	Pasaje San Jose 211	190	4,560	Lun. a Vie.	18hs a 20hs
Comedor 17 De Octubre / Eterna Primavera	13	17 de Octubre 613 e/ Hornos y Suarez	200	2,800	Mar. a Vie.	17 a 20 hrs
Lanus Renace Mi Eterno Amor Del Cielo	13	Gobernador Oliden 3112	220	4,840	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Comedor Esperanza	13	Villegas 4611	250	6,000	Lunes a viernes	11hs a 14hs
Merendero y Comedor Pequeños Pasos	13	Ucrania 4377 e/ Magallanes y Villegas	250	2,500	Mie. y Vie.	11hs a 14hs
Todo Por Los Chicos	13	Molinedo casa 22 esquina Pje San José	250	3,500	mier. Juev y vie	17 a 20 hrs
Comedor San Jorge	13	Oliden 4228	250	3,500	Lun., Mie. y Vie.	18 a 20 hrs
Los Inquietos De Acuba	13	Boquerón y Hernandarias, Barrio ACUBA	350	4,900	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 13hs
U.B.P. San José Obrero	13	Grecia 4580	700	16,800	Lun. a Vie.	12hs a 14hs
Caritas Felices 10 de Enero	13	Pasaje Maria de Jesus 52	100	1,400	lunes mierc y viernes	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 28	Total 13			76,280		
Hogar De Dia Municipal	15	Maspero 35	50	1,200	Lun. a Vie.	11 a 13 hrs
Casa Don Orione (Ex Hogar Casa Del Niño)	15	Pastor Ferreyra 3375, e/Av. Rosales y M. Castro	60	1,440	Lunes mierc y viern alm. martes y jueves cena	11 a 13 hrs / 17 a 20 hrs
Los Chaqueños	15	Pasaje Scalabrini Ortiz 515	80	1,920	Lun. a Vie.	17hs a 19hs
U.B.P Villa Talleres	15	20 de septiembre 4188	260	6,240	Lun. a Vie.	11hs a 12:30hs
CANTIDAD DE COMEDORES 4	Total 15			10,800		
Comedor y Merendero El Remanente De Dios	16	Pasaje Malvinas 291	50	500	Lun. y Jue.	20hrs a 21 hrs
Comedor y Merendero Jardin	16	General Belgrano 4431	55	1,320	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Tiempo Nuevo	16	Pasaje Libertador 276	60	840	Lun., Mie. y Vie.	17hs a 19hs
Movimiento 29 De Mayo	16	Bueras 5412	70	1,680	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Casa De Abrigo	16	Bueras 4830	100	2,400	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Una Esperanza Para Todos	16	Chorroarin 1010	80	1,920	Lun. a Vie.	11hs a 12hs
Mi Barrio Hijos Del Rey	16	Chorroarín 1168	80	1,120	Lun., Mie. y Vie.	17 a 20 hrs

Comedor 8 De Octubre	16	Victor Hugo 301	80	800	miercoles y viernes	11 a 13 hrs
Merendero y Comedor El Arca De Noe	16	Corvalan 1100 entre Ayacucho y Rodriguez.	95	950	Miér. y viernes	13hrs a 14 hrs
Luz Del Mundo	16	CNEL. MAURE 4905	95	1,330	Mar. a Vie.	11hs a 12hs
Pequeños De Pora	16	Pinto 94	95	950	Lun. y Vie.	11 a 13 hrs
Comedor La Fe	16	Pasaje Lider 1109	100	1,000	Mar. y Jue.	11 a 13 hrs
Mis Amores	16	Condarco 184	110	1,540	Lun., Mie. y Vie.	17 a 19 hrs
La Sonrisa De Un Niño	16	Donato Alvarez 4076	125	1,750	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 14hs
Comedor y Merendero La Fe	16	Gral. Pinto 260	125	1,250	Mar. y viernes	11 a 13 hrs
Rincon Feliz	16	Dto Alvarez Y Chilavert (Parque Gral. Belgrano)	130	3,120	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Corazones Alegres	16	Chorroarin 1018, Lanús	135	3,240	Lun. a Vie.	17hs a 19hs
Corazones Felices	16	Chorroarín 1136	140	1,400	Mie. y Vie.	14hrs a 18 hrs
Comedor Las Mellis	16	Rondeau 114	150	2,100	Lun., Mie. y Vie.	19hs a 21hs
Villa Ofelia	16	Lynch 801	240	2,400	Lun., Mie. y Vie.	18hs a 20hs
Días Felices	16	Corvalan 1315	175	4,200	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Estrellita De Los Niños	16	Blanco Encalada 4012	180	4,320	Lun. a Vie.	18hs a 20hs
Rincon De Milagros	16	Corvalan 90	180	2,520	Lun., Mie. y Vie.	17 a 20 hrs
Manos Solidarias	16	Dto.Alvarez y Rondeau	185	4,440	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
Comedor y Merendero La Fe	16	Condarco 158	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 14hs
Comedor Roca Negra	16	General Belgrano 4431	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 14hs
Comedor y Merendero Villa Gonnet	16	Monasterio 530	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 14hs
Sonrisas de Amor	16	Donato Alvarez 4035	70	980	Lun., Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
Manos Unidas	16	Salcedo 684	70	980	Lun., Mie. y Vie.	11 a 13 hrs
Comedor Semillita	16	Kloosterman 974	200	4,800	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
La Hebe	16	Blanco Encalada y Cotagaita	200	2,000	Mar. y Vie.	11 a 13 hrs
CANTIDAD DE COMEDORES 31	Total 16			70,250		
Los Traviesos Del Eva Peron	17	J.L.Suárez 383	60	840	Lun., Mie. y Vie.	10hs a 11hs
Hogar Maria Inmaculada	17	Oliden 2050	80	1,920	Lun. a Vie.	11hs a 13hs

Mov. Nuestra America Villa Caraza	17	Islandia 4428	85	1,190	Lun., Mie. y Vie.	11hs a 12hs
Padre Bernabé	17	Plaul esquina 25 de Mayo	120	1,200	mierc y vier	11 a 13 hrs
Los Elegidos Del Eva Peron	17	J. L. Suarez 122	150	3,600	Lun. a Vie.	11hs a 13hs
CANTIDAD DE COMEDORES 5	Total 17			8,750		
TOTAL DE COMEDORES 157	Total gener al			349,996		

ANEXO II - MENÚ (MOSAICO Y PLANILLA DE PREPARACIÓN)

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM MATERNAL 6-12 MESES)

DISTRITO: LANÚS		OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	--	----------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Carne con puré mixto	Puré de zanahoria y arvejas con huevo	Carne con puré de lentejas y calabaza	Arroz con brócoli y huevo	Fideos largos con carne y vegetales
POSTRE	Banana pisada	Manzana rallada	Pera rallada	Manzana rallada	Banana pisada
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Pollo con calabaza y arvejas pisadas	Polenta con huevo, lentejas y zanahorias	Vegetales con carne y arroz	Puré de papa y zucchini con lentejas y huevo	Pollo con zanahoria, batata y tomate
POSTRE	Manzana rallada	Banana pisada	Pera rallada	Manzana rallada	Banana pisada
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



Lic. SANDRA MARTINE
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR

			MATERNAL 6-12 Meses
1 LUNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Carne con puré mixto + Banana pisada	Carne vacuna (bola de lomo, cuadrada, nalga) DESGRASADA	g	40
	Papa	g	30
	Zapallo	g	50
	Aceite de girasol	cc	5
	Banana	g	150
	Total		
2 MARTES			Maternal

Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Puré de zanahoria y arvejas con huevo + Manzana rallada	Zanahoria	g	50
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30
	Huevo	g	40
	Aceite de girasol	cc	5
	Manzana rallada	g	150
	Total		
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS			
3 MIERCOLES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Carne con puré de lentejas y zapallo + Pera rallada	Carne de cerdo (carré, solomillo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
	Lentejas secas	g	30
	Zapallo	g	50
	Aceite de girasol	cc	5
	Pera	g	150
	Total		
LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS			
4 JUEVES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Arroz con brócoli y huevo + Manzana rallada	Arroz blanco 00000	g	30
	Brócoli	g	50
	Huevo	g	40
	Aceite de girasol	cc	5
	Manzana	g	150
	Total		
5 VIERNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Fideos largos con carne y vegetales + Banana pisada	Fideos tallarines/spaguetti	g	30
	Carne vacuna fresca (paleta, cuadril) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
	Cebolla	g	20
	Zanahoria	cc	30
	Aceite de girasol	g	5
	Banana	g	150
	Total		
6 LUNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Pollo con zapallo y arvejas pisadas + Manzana rallada	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40
	Zapallo	g	50
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30
	Aceite de girasol	cc	5
	Manzana	g	150
	Total		

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS

7 MARTES			
Nombre	INGREDIENTES	UN I	Maternal CANT. PB
Polenta con huevo, lentejas y zanahorias + Banana pisada	Polenta	g	30
	Huevo	g	40
	Lentejas secas	g	20
	Zanahoria	g	30
	Aceite de girasol	cc	5
	Banana	g	150
	Total		275
LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS			
8 MIERCOLES			
Nombre	INGREDIENTES	UN I	Maternal CANT. PB
Vegetales con carne y arroz + Pera rallada	Cebolla	g	20
	Tomate fresco	g	30
	Carne vacuna (paleta, cuadril). DESGRASADA	g	40
	Arroz blanco 00000	g	30
	Aceite de girasol	cc	5
	Pera	g	150
	Total		275
9 JUEVES			
Nombre	INGREDIENTES	UN I	Maternal CANT. PB
Puré de papa y zucchini con lentejas y huevo + Manzana rallada	Papa	g	30
	Zucchini	g	30
	Lentejas secas	g	20
	Huevo	g	40
	Aceite de girasol	cc	5
	Manzana	g	150
	Total		275
LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS			
10 VIERNES			
Nombre	INGREDIENTES	UN I	Maternal CANT. PB
Pollo con zanahoria, batata y tomate + Banana pisada	Suprema de pollo. SIN PIEL CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40
	Zanahoria	g	40
	Batata	g	40
	Tomate fresco	g	40
	Aceite de girasol	cc	5
	Banana	g	150
	Total		315

**SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM
MATERNAL 1 A 3 AÑOS)**

DISTRITO: LANÚS		OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	--	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche	Leche con cacao	Leche	Leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla + Banana	Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Pan con queso cremoso + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada



Lic. SANDRA MARTINE
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Yogur	Arroz con leche + Manzana	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Banana		Bizcochuelo casero + Manzana

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			MATERNAL
DM 1 LUNES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Galletitas simples de leche/avena sabor vainilla	Leche entera fluida LV	cc	120
	Galletitas simples de leche/de avena sabor vainilla	g	30
	Banana	g	100

	Total		250
DM 2 MARTES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Leche entera fluida LV	cc	120
	Pan de salvado	g	30
	Dulce de leche	g	10
	Naranja	g	100
	Total		260
DM 3 MIERCOLES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche con cacao + Pan con queso cremoso + Manzana	Leche entera fluida LV	cc	100
	Cacao en polvo	g	5
	Pan tipo francés (mignón)	g	30
	Queso cremoso	g	20
	Manzana	g	100
	Total		255
DM 4 JUEVES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Leche entera fluida LV	cc	120
	Pan de salvado	g	30
	Dulce de batata	g	15
	Mandarina	g	100
	Total		265
DM 5 VIERNES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Pan con mermelada + Banana	Leche entera fluida LV	cc	120
	Pan de salvado	g	30
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	10
	Banana	g	100
	Total		260
DM OPCIONAL A			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Pan figacita + Banana	Leche entera fluida LV	cc	120
	Pan figacita	g	30
	Banana	g	100
	Total		250
DM OPCIONAL B			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Arroz con leche + Manzana	Arroz blanco 00000	g	12
	Leche entera fluida LV	cc	120

	Azúcar	g	5
	Manzana	g	100
	Total		237
DM OPCIONAL C			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo + Manzana	Leche entera fluida LV	cc	100
	Cacao en polvo	g	10
	Huevo	g	20
	Harina 0000	g	12
	Azúcar	g	12
	Manzana	g	100
	Total		254

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM MATERNAL 1 A 3 AÑOS)

LANUS	OTOÑO INVIERNO 2025
--------------	------------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Milanesa de carne con puré mixto	Tortilla de papa y zapallitos con queso y puré de zanahoria y arvejas	Guiso de lentejas con arroz y vegetales	Budín de vegetales con queso y tomate	Fideos tallarines/spagueti con estofado
POSTRE	Banana	Naranja	Mandarina	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10


 Lic. SANDRA MARTINE

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Pastel de pollo y calabaza	Poleta con queso y bolones de lentejas	Verduras salteadas con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con lentejas	Bifecito de pollo con puré de batata y zapallo
POSTRE	Manzana	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolonesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

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

**EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

***EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA** DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM MATERNAL 1 a 3 AÑOS)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			MATER NAL
1 LUNES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Milanesa de carne con puré mixto + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	60
	Huevo	g	10
	Pan rallado	g	15
	Papa	g	80
	Zapallo	g	80
	Aceite de girasol	ml	10
	Leche descremada liquida	g	10
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Banana	g	80
	Total		
2 MARTES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tortilla de papa y zapallitos con queso y puré de zahanoria con arvejas + Naranja	Papa	g	60
	Zapallito/Zuchini	g	30
	Huevo	g	25
	Cebolla	g	10
	Queso cremoso	g	25
	Zanahoria	g	20
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
	Total		
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS			
3 MIERCOLES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Mandarina	Cebolla	g	10
	Zanahoria	g	10
	Morrón	g	5
	Zapallo calabaza	g	30
	Carne de cerdo (carré, solomillo, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15
	Lentejas secas	g	20
	Arroz blanco 00000	g	30
	Tomate triturado	g	20
	Aceite de girasol	ml	10
	Sal fina	g	0,1

	Pimentón dulce	g	0,1
	Queso rallado	g	10
	Mandarina	g	80
	Total		280,2
LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS			
4 JUEVES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Budín de vegetales con queso y tomate + Naranja	Brócoli	g	70
	Cebolla	g	20
	Leche entera fluida LV	ml	30
	Harina 0000	g	3
	Aceite de girasol (3 ml para la salsa blanca)	ml	8
	Tomate fresco	g	30
	Huevo	g	25
	Queso cremoso	g	25
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Naranja	g	80
	Total		
5 VIERNES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tallarines/spa guetti con salsa estofado + Banana	Fideos tallarines/spaguetti	g	40
	Carne vacuna fresca (paleta, cuadril) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
	Cebolla	g	30
	Zanahoria	g	30
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20
	Aceite de girasol	ml	10
	Sal fina	g	0,1
	Pimentón dulce	g	0,1
	Queso rallado	g	10
	Banana	g	80
	Total		
6 LUNES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Pastel de pollo y calabaza + Manzana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50
	Zapallo calabaza	g	60
	Cebolla	g	30
	Morrón	g	20
	Huevo	g	20
	Leche parcial/descremada fluida	g	15
	Harina 0000	g	4
	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana	g	80
	Total		

COCINAR EL POLLO PREVIAMENTE PARA ASEGURAR SU COMPLETA COCCIÓN

7 MARTES			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	GRUPO 1 a 3 años CANT. PB
Polenta con bolognesa de lentejas + Naranja	Polenta cocción rápida	g	30
	Lentejas secas	g	20
	Tomates cubeteado	g	30
	Zanahoria	g	30
	Morrón	g	30
	Cebolla	g	30
	Sal fina	g	0,1
	Pimentón dulce	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
	Total		
LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS			
8 MIERCOLES			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	GRUPO 1 a 3 años CANT. PB
Verduras salteadas con carne y arroz + Manzana	Cebolla	g	20
	Zanahoria	g	20
	Morrón rojo	g	10
	Morrón verde	g	10
	Zucchini /Zapallito	g	60
	Carne de cerdo (carré, solomillo, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50
	Arroz blanco 00000	g	30
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana	g	80
Total			285,2
9 JUEVES			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	GRUPO 1 a 3 años CANT. PB
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Mandarina	Lentejas secas	g	20
	Papa	g	60
	Zapallo calabaza	g	40
	Cebolla	g	30
	Zanahoria	g	15
	Leche parcial/ descremada fluida	cc	10
	Huevo	g	25
	Sal fina	g	0,1
	Ají molido	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Mandarina	g	80
Total			285,2
10 VIERNES			
GRUPO 1 a 3 años			

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Bastones de pollo con Puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	60
	Batata	g	60
	Zapallo calabaza	g	80
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	80
	Total		285,2
OPCIONAL A			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Empanada de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	30
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	50
	Tomate fresco	g	30
	Zanahoria	g	30
	Cebolla	g	30
	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Banana	g	80
	Total		255,2
OPCIONAL B			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75
	Harina 0000	g	20
	Huevos	g	15
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	40
	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Queso rallado	g	5
	Manzana	g	80
	Total		290
OPCIONAL C			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40
	Huevo	g	35
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50
	Aceite de girasol	ml	10
	Sal fina	g	0,1
	Condimento para arroz	g	0,1
	Naranja	g	80
Total		215,2	

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM MATERNAL 1 a 3 AÑOS)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			MATER NAL
			GRUPO 1 a 3 años
1 LUNES			
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Milanesa de carne con puré mixto + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	60
	Huevo	g	10
	Pan rallado	g	15
	Papa	g	80
	Zapallo	g	80
	Aceite de girasol	ml	10
	Leche descremada liquida	g	10
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Banana	g	80
	Total		
2 MARTES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tortilla de papa y zapallitos con queso y puré de zahanoria con arvejas + Naranja	Papa	g	60
	Zapallito/Zuchini	g	30
	Huevo	g	25
	Cebolla	g	10
	Queso cremoso	g	25
	Zanahoria	g	20
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
Total			280,2
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS			
3 MIERCOLES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Mandarina	Cebolla	g	10
	Zanahoria	g	10
	Morrón	g	5
	Zapallo calabaza	g	30
	Carne de cerdo (carré, solomillo, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15

	Lentejas secas	g	20	
	Arroz blanco 00000	g	30	
	Tomate triturado	g	20	
	Aceite de girasol	ml	10	
	Sal fina	g	0,1	
	Pimentón dulce	g	0,1	
	Queso rallado	g	10	
	Mandarina	g	80	
	Total		280,2	
LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS				
4 JUEVES			GRUPO 1 a 3 años	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Budín de vegetales con queso y tomate + Naranja	Brócoli	g	70	
	Cebolla	g	20	
	Leche entera fluida LV	ml	30	
	Harina 0000	g	3	
	Aceite de girasol (3 ml para la salsa blanca)	ml	8	
	Tomate fresco	g	30	
	Huevo	g	25	
	Queso cremoso	g	25	
	Sal fina	g	0,1	
	Orégano	g	0,1	
	Naranja	g	80	
	Total			291,2
5 VIERNES			GRUPO 1 a 3 años	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Tallarines/spa guetti con salsa estofado + Banana	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	
	Carne vacuna fresca (paleta, cuadril) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	
	Cebolla	g	30	
	Zanahoria	g	30	
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20	
	Aceite de girasol	ml	10	
	Sal fina	g	0,1	
	Pimentón dulce	g	0,1	
	Queso rallado	g	10	
	Banana	g	80	
	Total			260,2
	6 LUNES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Pastel de pollo y calabaza + Manzana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	
	Zapallo calabaza	g	60	
	Cebolla	g	30	
	Morrón	g	20	
	Huevo	g	20	
	Leche parcial/descremada fluida	g	15	
	Harina 0000	g	4	
	Aceite de girasol	ml	5	

	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana	g	80
	Total		289,2
COCINAR EL POLLO PREVIAMENTE PARA ASEGURAR SU COMPLETA COCCIÓN			
7 MARTES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Polenta con bolognesa de lentejas + Naranja	Polenta cocción rápida	g	30
	Lentejas secas	g	20
	Tomates cubeteado	g	30
	Zanahoria	g	30
	Morrón	g	30
	Cebolla	g	30
	Sal fina	g	0,1
	Pimentón dulce	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
	Total		260,2
LAS LEGUMBRES Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS			
8 MIERCOLES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Verduras salteadas con carne y arroz + Manzana	Cebolla	g	20
	Zanahoria	g	20
	Morrón rojo	g	10
	Morrón verde	g	10
	Zucchini_/Zapallito	g	60
	Carne de cerdo (carré, solomillo, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50
	Arroz blanco 00000	g	30
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana	g	80
	Total		285,2
9 JUEVES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Mandarina	Lentejas secas	g	20
	Papa	g	60
	Zapallo calabaza	g	40
	Cebolla	g	30
	Zanahoria	g	15
	Leche parcial/ descremada fluida	cc	10
	Huevo	g	25
	Sal fina	g	0,1
	Ají molido	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5

	Mandarina	g	80
	Total		285,2
10 VIERNES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Bastones de pollo con Puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	60
	Batata	g	60
	Zapallo calabaza	g	80
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	80
	Total		285,2
OPCIONAL A			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Empanada de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	30
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	50
	Tomate fresco	g	30
	Zanahoria	g	30
	Cebolla	g	30
	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Banana	g	80
	Total		255,2
	OPCIONAL B		
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75
	Harina 0000	g	20
	Huevos	g	15
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	40
	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Queso rallado	g	5
	Manzana	g	80
	Total		290
OPCIONAL C			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo con huevo y	Arroz blanco 00000	g	40
	Huevo	g	35
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50
	Aceite de girasol	ml	10

arvejas + Naranja	Sal fina	g	0,1
	Condimento para arroz	g	0,1
	Naranja	g	80
	Total		215,2

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN SER PISADAS O PROCESADAS

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL INICIAL - PRIMARIA)

DISTRITO: LANÚS	OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Pan con queso cremoso + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada


 Lic. SANDRA MARTÍNE
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretario de Educación

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **	DM OPCIONAL D **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao	Leche con cacao	Arroz con leche + Banana
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Pastelitos membrillo/batata + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana	

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN
 *EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

INICIAL NIVEL PRIMARIA

DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Galletitas simples de vainilla	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Galletitas simples de vainilla/de avena (Tipo María/Lengüitas)	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de leche	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Pan con queso cremoso + Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Pan tipo francés	g	30	50
	Queso cremoso	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total		310	357
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Pan con mermelada	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50

	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total		171	231
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche + Pan figacita + Banana	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	120	150
	Pan figacita	g	30	50
	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV	g	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Tapas para pastelitos	unidades	2	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total		228	250
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo + Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con leche + Banana	Arroz blanco largo fino 00000	g	10	12
	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	100	120
	Azúcar	g	10	10
	Esencia de vainilla	cc	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total		220,5	242,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL SECUNDARIA)

DISTRITO: LANÚS		OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	--	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido	Leche con cacao	Mate cocido	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Pan con queso cremoso + Naranja	Pan de salvado con dulce de batata + Manzana	Pan con queso cremoso + Mandari na	Pan de salvado con mermela da

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Pastelitos membrillo/bata ta + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNE
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche + Galletitas simples de vainilla	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Galettitas simples de vainilla/de avena (Tipo María/Lengüitas)	g	60
	Total		

DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan con queso cremoso + Naranja	Mate cocido	g	1,5
	Pan tipo francés	g	60
	Queso cremoso	g	45
	Naranja	g	150
	Total		256,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Pan con dulce de batata + Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	200
	Cacao en polvo	g	15
	Pan tipo francés	g	60
	Dulce de batata	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan con queso cremoso + Mandarina	Mate cocido	g	1,5
	Pan tipo francés	g	60
	Queso cremoso	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		256,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche + Pan de salvado con mermelada	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche + Pan figacita + Banana	Leche parcial/ descremada fluida LV	cc	200
	Pan figacita	g	60
	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche descremada liquida	g	200
	Cacao en polvo	g	15

	Tapas para pastelitos	unidad	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM GENERAL INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO)

LANUS	OTOÑO INVIERNO 2025
--------------	------------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Milanesa de carne con puré mixto	Tortilla de papa y zapalitos con queso y puré de zanahoria y arvejas	Guiso de lentejas con arroz y vegetales	Pizza con tomate y huevo	Fideos tallarines/spaguetti con estofado
POSTRE	Queso y dulce	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Tarta de pollo y calabaza	Polenta con queso y bolognesa de	Verduras salteadas con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo

		lentejas		lentejas	
POSTRE	Queso y dulce	Mandarina	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA


Lic. SANDRA MARTÍN
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

		INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesa de carne con puré mixto + Queso y dulce	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Huevo	g	10	20	30
	Pan rallado	g	20	30	40
	Papa	g	100	110	120
	Zapallo	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Leche descremada liquida	g	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Queso cremoso	g	30	35	40
	Dulce de batata	g	30	35	40
	Total			360,3	435,3
2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tortilla de papa y zapallitos con queso y puré de zahanoria con arvejas + Naranja	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
	Queso cremoso	g	30	40	50
	Zanahoria	g	40	50	60
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	125	125	150
	Total			480,4	590,4
3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Manzana	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000	g	30	50	60
	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Queso rallado	g	10	10	10
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	125	125	150
	Total			335,3	490,3

4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza con tomate y huevo + Mandarina	Harina 000	g	50	70	80
	Levadura seca	g	1	1	1,5
	Aceite de girasol	ml	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
	Tomate fresco	g	30	50	60
	Huevo	g	35	50	80
	Queso cremoso	g	50	70	80
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	150	200
	Total			283,3	425,3
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tallarines/spaguetti con salsa estofado + Banana	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Cebolla	g	35	60	70
	Zanahoria	g	35	60	70
	Tomate triturado (NO PUREÉ)	g	20	30	40
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado	g	10	10	10
	Pan francés	g	20	20	20
	Banana	g	100	125	150
	Total			311	431
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de pollo y calabaza + Queso y dulce	Masa de tarta	g	50	60	70
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	20	40	50
	Huevo	g	20	30	50
	Leche parcial/descremada fluida	g	15	25	35
	Harina 0000	g	4	6	12
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Queso cremoso	g	30	35	40
	Dulce de membrillo	g	30	35	40
	Total			359,3	481,3

7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Polenta con bolognesa de lentejas + Mandarina	Polenta cocción rápida	g	40	60	80
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Morrón	g	30	40	50
	Cebolla	g	30	40	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Mandarina	g	125	125	150
	Total		315,3	400,3	500,4
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Verduras salteadas con carne y arroz + Manzana	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	125	125	150
	Total		365,4	500,4	600,5
9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja	Lentejas secas	g	20	40	50
	Papa	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
	Zanahoria	g	15	35	45
	Leche parcial/ descremada fluida	cc	10	15	20
	Huevo	g	15	30	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	125	125	150
	Total		365,4	520,4	665,5
10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bastones de pollo con Puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100

	Huevo	g	16	18	20
	Pan rallado	g	24	27	30
	Batata	g	100	110	120
	Zapallo calabaza	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	125	150
	Total		430,3	495,3	560,4
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65
	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	150
	Total			330,3	405,3
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol	cc	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado	g	10	10	10
	Manzana	g	80	100	150
	Total			320	422
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	150
	Total			235,3	285,3

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM LISTO CONSUMO)

DISTRITO: LANÚS		OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	--	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Bizcochuelo casero + Naranja	Sandwich de queso cremoso + Manzana	Bizcochuelo casero + Mandarina	Sandwich de queso cremoso + Banana

	DM OPCIONAL A *
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pastelitos membrillo/batata + Manzana


Lic. SANDRA MARTINE
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM INVIERNO LC)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Galletitas simples sabor vainilla. Tipo	Leche líquida parcial/ descremada	ml	120	150	200
	Té	g	1	1	1
	Azúcar	g	5	5	10

"Maria" o "Lengüitas"	Galletitas simples sabor vainilla individuales. Tipo María o Lengüitas	g	30	50	60
	Total		156	206	271
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Naranja	Leche líquida parcial/ descremada	ml	120	150	200
	Mate cocido	g	1,5	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5	10
	Bizcochuelo casero	g	30	50	60
	Naranja	g	150	150	200
	Total			307	357
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Sandwich de queso cremoso + Manzana	Leche líquida parcial/ descremada	ml	100	120	150
	Cacao en polvo	g	10	12	15
	Pan tipo francés	g	30	50	60
	Queso cremoso	g	25	30	45
	Manzana	g	150	150	200
	Total			315	362
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina	Leche líquida parcial/ descremada	ml	120	150	200
	Mate cocido	g	1,5	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5	10
	Bizcochuelo casero	g	30	50	60
	Naranja	g	150	150	200
	Total			307	357
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Sandwich de queso + Banana	Leche líquida parcial/ descremada	ml	100	120	150
	Matecocido	g	1,5	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5	10
	Pan tipo francés	g	30	50	60
	Queso cremoso	g	25	30	45
	Banana	g	150	150	200

	Total		312	357	467
DM OPCIONAL A NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	GRUPO Jardín Inf. CANT. PB	GRUPO Primaria CANT. PB	GRUPO Secundaria CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche líquida parcial/ descremada	g	100	120	200
	Cacao en polvo	g	10	12	15
	Tapas para pastelitos	unidades	2	2	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15	15
	Azúcar	g	1	1	1
	Manzana	g	100	100	150
	Total			228	250

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM LISTO CONSUMO)

LANUS	OTOÑO INVIERNO 2025
--------------	----------------------------

	LC 1	LC 2	LC 3	LC 4	LC 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Sandwich de milanesa de carne con zanahoria y repollo	Tortilla de papa y zapallitos	Empanadas de pollo y verdura	Pizza con tomate	Sandwich de carne desmenuzada con cebolla y zanahoria
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	LC 6	LC 7	LC 8	LC 9	LC 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Roll de pollo y vegetales	Empanada de verduras	Sandwich de carne de cerdo con zanahoria y cebolla	Tortilla de papa y zapallitos	Empanadas de pollo y vegetales
POSTRE	Banana	Mandarina	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL


 Lic. SANDRA MARTÍNE
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

		OTOÑO - INVIERNO 2025				
				INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
LC 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Sandwich de milanesa de carne con zanahoria y repollo + Banana	Milanesa de carne vacuna (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120	
	Pan francés	g	80	100	120	
	Zanahoria	g	20	30	40	
	Repollo	g	20	30	40	
	Banana	g	100	100	120	
	Total			300	360	440
LC 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Tortilla de papa y zapallitos + Naranja	Papa	g	120	160	200	
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100	
	Huevo	g	40	50	60	
	Cebolla	g	15	20	25	
	Naranja	g	100	100	120	
	Total			335	410	505
LC 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Empanadas de pollo y verduras + Manzana	Masa de empanadas	g	40	50	60	
	Suprema de pollo	g	40	60	70	
	Acelga	g	40	60	70	
	Cebolla	g	15	20	30	
	Huevo	g	40	50	70	
	Manzana	g	125	125	150	
	Total			300	365	450
LC 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
	Masa de pizza	g	100	120	140	

Pizza con tomate + Mandarina	Tomate triturado	g	15	20	30
	Tomate redondo	g	25	30	40
	Queso cremoso	g	50	60	80
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		290	330	410
LC 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de carne desmenuzada con cebolla y zanahoria + Banana	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	80
	Cebolla	g	20	30	40
	Zanahoria	g	30	50	60
	Pan francés	g	80	100	120
	Banana	g	100	100	120
	Total		280	340	420
LC 6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Roll de pollo y vegetales + Banana	Masa de pizza	g	70	90	100
	Suprema de pollo	g	50	70	80
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	10	20	30
	Banana	g	100	100	120
	Total		270	330	390
LC 7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de verduras + Mandarina	Masa de empanadas	g	40	50	60
	Acelga	g	80	100	120
	Cebolla	g	15	20	30
	Huevo	g	20	30	50
	Queso cremoso	g	20	30	50
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		275	330	430
LC 8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de carne de cerdo con zanahoria y cebolla + Manzana	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo)	g	50	70	80
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón	g	10	20	30
	Pan francés	g	80	100	120
	Manzana	g	100	100	120
	Total		230	290	360

LC 9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tortilla de papa y zapallitos + Naranja	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
	Naranja	g	100	100	120
	Total			335	410
LC 10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Masa de empanadas	g	50	60	70
	Suprema de pollo	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	10	20	30
	Banana	g	100	100	120
	Total			330	400

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO: LANÚS		OTOÑO - INVIERNO 2025
--------------------	--	--------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche LG	Mate cocido de leche LG	Leche con cacao LG	Mate cocido de leche LG	Té de leche LG
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Pan SIN TACC LG con dulce de leche LG + Naranja	Galletas de arroz SIN TACC LG con queso cremoso LG + Manzana	Pan SIN TACC LG con dulce de batata LG + Mandarina	Pan SIN TACC LG con mermelada LG

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **	DM OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche LG	Leche con cacao LG	Leche con cacao LG	Arroz con leche LG + Banana


Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

COMP. SOLIDO	Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana	Bizcochuelo casero SIN TACC LG + Manzana	
---------------------	--	--	--	--

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C/D SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche LG + Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	120	150
	Té LG	g	1	1
	Azúcar LG	g	5	5
	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche LG + Pan SIN TACC LG con dulce de leche LG + Naranja	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	120	150
	Mate cocido LG	g	1,5	1,5
	Azúcar LG	g	5	5
	Pan SIN TACC LG	g	30	50
	Dulce de leche LG	g	15	20
	Naranja	g	150	150
Total		321,5	376,5	
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao LG + Galletas de arroz SIN TACC LG con queso cremoso LG + Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	100	120
	Cacao en polvo LG	g	10	12
	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	30	40
	Queso cremoso LG	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total		310	347
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria

Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche LG + Pan SIN TACC LG con dulce de batata LG + Mandarina	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	120	150
	Mate cocido LG	g	1,5	1,5
	Azúcar LG	g	5	5
	Pan SIN TACC LG	g	30	50
	Dulce de batata LG	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total			321,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche LG + Pan SIN TACC LG con mermelada LG	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	120	150
	Té LG	g	1	1
	Azúcar LG	g	5	5
	Pan SIN TACC LG	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) LG	g	15	25
	Total			171
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche LG + Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	120	150
	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	30	40
	Banana	g	150	150
	Total			300
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao LG + Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	g	100	120
	Cacao en polvo LG	g	10	12
	Alfajor de maicena SIN TACC LG	g	30	50
	Manzana	g	100	100
	Total			240
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo SIN TACC LG + Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	100	120
	Cacao en polvo LG	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Premezcla para repostería SIN TACC LG	g	12	18
	Azúcar LG	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total			254

DM OPCIONAL D			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con leche + Banana	Arroz blanco largo fino 00000 LG	g	10	12
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	100	120
	Azúcar LG	g	10	10
	Esencia de vainilla LG	cc	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total			220,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG) SECUNDARIA

DISTRITO: LANÚS	OTOÑO - INVIERNO 2025
------------------------	------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche LG	Mate cocido LG	Leche con cacao LG	Mate cocido LG	Té de leche LG
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Naranja	Galletas de arroz SIN TACC LG con dulce de batata LG + Manzana	Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Mandarina	Pan SIN TACC LG con mermelada LG

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche LG	Leche con cacao LG
COMP. SOLIDO	Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM LG)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Té de leche LG + Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	200
	Té LG	g	1
	Azúcar LG	g	10
	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido LG + Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Naranja	Mate cocido LG	g	1,5
	Pan SIN TACC LG	g	60
	Queso cremoso LG	g	45
	Naranja	g	150
	Total		256,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche con cacao LG + Galletas de arroz SIN TACC LG con dulce de batata LG+ Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	200
	Cacao en polvo LG	g	15
	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	40
	Dulce de batata LG	g	30
	Manzana	g	150
	Total		435
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido LG + Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Mandarina	Mate cocido LG	g	1,5
	Pan SIN TACC LG	g	60
	Queso cremoso LG	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		256,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Té de leche LG + Pan SIN TACC LG con mermelada LG	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	200
	Té LG	g	1
	Azúcar LG	g	10
	Pan SIN TACC LG	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) LG	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche LG + Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	200
	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	40
	Banana	g	150
	Total		390
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche con cacao LG + Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	g	200
	Cacao en polvo LG	g	15
	Alfajor de maicena SIN TACC LG	g	60
	Manzana	g	150
	Total		425

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM LIBRE DE GLUTEN (LG)
INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS	OTOÑO INVIERNO 2025
-------	--------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MA RTE S	MIÉR COL ES	JUEVES	VIERN ES
PLATO	Bifecito de carne con puré mixto	Tortilla de papa y zapalitos con queso LG y puré de zana horia y arvejas LG	Guiso de lentejas LG con arroz LG y vegetales	Pizza SIN TACC LG con tomate y huevo	Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG con estofado
POSTRE	Queso y dulce LG	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Tarta SIN TAC C LG de pollo y calabaza	Poleta con queso LG y bolones a de lentejas	Verduras salteadas con carne y arroz LG	Pastel de papa y calabaza con lentejas LG	Tiritas de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Queso y dulce LG	Mandarina	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empaños SIN TAC C LG de pollo y vegetales	Ñoquis de papa SIN TAC C LG con salsa bolones a	Arroz amarillo LG con huevo y arvejas LG
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES COMEDOR - COM LIBRE DE GLUTEN (LG)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bifecito de carne con puré mixto + Queso y dulce LG	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Papa	g	100	110	120
	Zapallo	g	100	110	120
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	g	10	15	20
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de batata LG	g	30	35	40
	Total			330,3	385,3
2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tortilla de papa y zapallitos con queso LG y puré de zahanoria con arvejas LG + Naranja	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
	Queso cremoso LG	g	30	40	50
	Zanahoria	g	40	50	60
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Naranja	g	125	125	150
	Total			480,4	590,4
3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Guiso de lentejas LG con arroz LG y vegetales + Manzana	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70

	Garbanzos remojados LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
	Lentejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000 LG	g	30	50	60
	Tomate triturado LG	g	20	40	50
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Queso rallado LG	g	10	10	10
	Pimentón dulce LG	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	125	125	150
	Total		335,3	490,3	615,4
4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza SIN TACC LG con tomate y huevo + Mandarina	Premezcla para panadería SIN TACC LG	g	50	70	80
	Levadura seca LG	g	1	1	1,5
	Aceite de girasol LG	ml	5	10	15
	Tomate triturado LG (NO PURÉ)	g	12	24	30
	Tomate fresco LG	g	30	50	60
	Huevo	g	35	50	80
	Queso cremoso LG	g	50	70	80
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	150	200
	Total		283,3	425,3	546,9
5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tallarines/spaguetti SIN TACC LG con salsa estofado + Banana	Fideos tallarines/spaguetti SIN TACC LG	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Cebolla	g	35	60	70
	Zanahoria	g	35	60	70
	Tomate triturado LG (NO PURÉ)	g	20	30	40
	Pimentón dulce LG	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado LG	g	10	10	10
	Banana	g	100	125	150
Total		291	411	491	
6 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Masa de tarta SIN TACC LG	g	50	60	70

Tarta SIN TACC LG de pollo y calabaza + Queso y dulce LG	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	20	40	50
	Huevo	g	20	30	50
	Leche parcial/descremada fluida LG	g	15	25	35
	Almidón de maíz LG	g	4	6	12
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta LG	g	0,1	0,1	0,1
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de membrillo LG	g	30	35	40
Total			349,3	466,3	577
7 MARTES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Polenta LG con bolognesa de lentejas LG + Mandarina	Polenta cocción rápida LG	g	40	60	80
	Lentejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	40	50
	Tomates cubeteado LG	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Morrón	g	30	40	50
	Cebolla	g	30	40	50
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce LG	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Mandarina	g	125	125	150
Total			315,3	400,3	500,4
8 MIERCOLES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Verduras salteadas con carne y arroz LG + Manzana	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
	Arroz blanco 00000 LG	g	40	60	70
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Manzana	g	125	125	150
	Total			365,4	500,4
9 JUEVES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundari a
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

Pastel de papa y calabaza con lentejas LG + Naranja	Lentejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	40	50
	Papa	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
	Zanahoria	g	15	35	45
	Leche parcial/ descremada fluida LG	cc	10	15	20
	Huevo	g	15	30	50
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Naranja	g	125	125	150
	Total			365,4	520,4
10 VIERNES			GRUP O Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tiritas de pollo con puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100
	Batata	g	100	110	120
	Zapallo calabaza	g	100	110	120
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Banana	g	100	125	150
Total			390,3	450,3	510,4
OPCIONAL A			GRUP O Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas SIN TACC LG de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas SIN TACC LG	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65
	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol LG	ml	5	5	10
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	150
Total			330,3	405,3	575,4
OPCIONAL B			GRUP O Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Almidón de maíz LG	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70

	Tomate triturado LG (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol LG	cc	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado LG	g	10	10	10
	Manzana	g	80	100	150
	Total		320	422	550
OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz amarillo LG con huevo con huevo y arvejas LG + Naranja	Arroz blanco 00000 LG	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	150
	Total			235,3	285,3

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA (IL) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO: LANÚS	OTOÑO - INVIERNO 2025
------------------------	------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche DESLACTOSADA	Mate cocido de leche DESLACTOSADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Mate cocido de leche DESLACTOSADA	Té de leche DESLACTOSADA
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche DESLACTOSADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Leche DESLACTOSADA con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/membrillo + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA (IL)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche DESLACTOSADA + Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan con dulce de batata + Naranja	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana	Leche DESLACTOSADA	cc	12	150
	Cacao en polvo	g	10	12
	Pan tipo francés	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total		222	387
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan de salvado con dulce de batata LG + Mandarina	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50

	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche DESLACTOSADA + Pan con mermelada	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Pan	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total		171	231
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche DESLACTOSADA + Pan figacita + Banana	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Pan figacita	g	30	50
	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao DESLACTOSADA + Pastelito de batata/membrillo + Manzana	Leche DESLACTOSADA	g	120	150
	Cacao en polvo	g	8	10
	Tapas para pastelitos	unid ad	2	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total		246	278
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche DESLACTOSADA con cacao + Bizcochuelo + Manzana	Leche DESLACTOSADA	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB

Arroz con leche DESLACTOSADA + Banana	Arroz blanco largo fino 00000	g	12	15
	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Azúcar		10	10
	Esencia de vainilla	cc	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total			242,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL SECUNDARIA)

DISTRITO: LANÚS	OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche DESLACTO SADA	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Té de leche DESLACTO SADA
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
	COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche DESLACTO SADA
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/memb rillo + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (IL)

OTOÑO - INVIERNO 2025

NIVEL MEDIO

DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche DESLACTOSADA + Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan con dulce de batata + Naranja	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado	g	60
	Dulce de batata	g	20
	Naranja	g	150
	Total		441,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Cacao en polvo	g	15
	Pan tipo francés	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan de salvado con dulce de batata LG + Mandarina	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado	g	60
	Dulce de batata	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		466,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche DESLACTOSADA + Pan con mermelada	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Pan	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche DESLACTOSADA + Pan figacita + Banana	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Pan figacita	g	60
	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao DESLACTOSADA + Pastelito de batata/membrillo + Manzana	Leche DESLACTOSADA	g	200
	Cacao en polvo	g	15
	Tapas para pastelitos	unidades	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM GENERAL INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO)

LANUS	OTOÑO INVIERNO 2025
--------------	------------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Milanesa de carne con puré mixto	Tortilla de papa y zapalitos y puré de zana horia y arvejas	Guiso de lentejas con arroz y vegetales	Ñoquis de polenta con tomate	Fideos tallarines/spaguetti con estofado
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10

	LUN ES	MAR TES	MIÉR COL ES	JU EV ES	VIERN ES
PLATO	Tarta de pollo y calabaza	Poleta con queso y bolognesa de lentejas	Verduras salteadas con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con lentejas	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Banana	Mandarina	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

	OPC ION AL A *	OPC ION AL B **	OPCI ONA L C ***
PLATO	Empanadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

INICIAL

NIVEL
PRIMARIA

NIVEL
MEDIO

1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesa de carne con puré mixto + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Huevo	g	10	20	30
	Pan rallado	g	20	30	40
	Papa	g	100	110	120
	Zapallo	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Leche DESLACTOSADA	g	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total			330,3	400,3
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tortilla de papa y zapallitos con queso DESLACTOSADO y puré de zahanoria con arvejas + Naranja	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
	Queso cremoso DESLACTOSADO	g	30	40	50
	Zanahoria	g	40	50	60
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total			455,4	565,4
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Manzana	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000	g	30	50	60
	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total			300,3	455,3

4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de polenta con tomate + Mandarina	Harina de maíz - Polenta	g	40	60	80
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Tomate triturado	g	25	40	50
	Tomate fresco	g	50	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	100	120
	Total			275,3	355,3
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tallarines/spaguetti con salsa estofado + Banana	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Cebolla	g	35	60	70
	Zanahoria	g	35	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20	30	40
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Pan francés	g	20	20	20
	Banana	g	100	100	120
	Total			301	396
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de pollo y calabaza + Banana	Masa de tarta	g	50	60	70
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	20	40	50
	Huevo	g	20	30	50
	Leche DESLACTOSADA	g	15	25	35
	Harina 0000	g	4	6	12
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total			389,3	496,3
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Polenta cocción rápida	g	40	60	80

Polenta con bolognesa de lentejas + Mandarina	Lentejas secas	g	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Morrón	g	30	40	50
	Cebolla	g	30	40	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Mandarina	g	100	100	120
	Total		290,3	375,3	470,4
	8 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Verduras salteadas con carne y arroz + Manzana	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total		340,4	475,4	570,5
9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja	Lentejas secas	g	20	40	50
	Papa	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
	Zanahoria	g	15	35	45
	Leche DESLACTOSADA	cc	10	15	20
	Huevo	g	15	30	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total		340,4	495,4	635,5
	10 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bastones de pollo con Puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100
	Huevo	g	16	18	20
	Pan rallado	g	24	27	30
	Batata	g	100	110	120
	Zapallo calabaza	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3

	Orégano	g	0,1	0,1	0,1	
	Aceite de girasol	ml	10	15	20	
	Banana	g	100	100	120	
	Total		430,3	470,3	530,4	
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	60	90	120	
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100	
	Tomate fresco	g	35	45	65	
	Zanahoria	g	35	45	65	
	Cebolla	g	35	45	65	
	Aceite de girasol	ml	5	5	10	
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3	
	AjÍ molido	g	0,1	0,1	0,1	
	Banana	g	100	100	120	
	Total			330,3	405,3	545,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150	
	Harina 0000	g	20	30	40	
	Huevos	g	15	22	30	
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70	
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80	
	Aceite de girasol	cc	10	15	20	
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2	
	Manzana	g	100	100	120	
	Total			330	412	510
	OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Arroz amarillo con huevo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40	60	70	
	Huevo	g	35	50	100	
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80	
	Aceite de girasol	ml	10	15	20	
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3	
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1	
	Naranja	g	100	100	120	
	Total			235,3	285,3	390,4

**SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM APLV INICIAL
- PRIMARIA**

DISTRITO: LANÚS		OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	--	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla aptas	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Mate cocido	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/membrillo + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

IMPORTANTE: VERIFICAR QUE NINGÚN ALIMENTO CONTENGA LECHE, QUESOS, MANTECA, CREMA, LACTOSA NI CASEÍNA.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (APLV)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB

Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Galletitas simples de vainilla aptas	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Galletitas simples de vainilla aptas	g	30	50
	Total			156
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con dulce de batata + Naranja	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	20
	Naranja	g	150	150
Total			321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Pan con mermelada + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	12	150
	Cacao en polvo	g	10	12
	Pan tipo francés	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total			222
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan de salvado con dulce de batata LG + Mandarina	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total			321,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con mermelada	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Pan	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25

	Total		171	231
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan figacita + Banana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Pan figacita	g	30	50
	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao DESLACTOSADA + Pastelito de batata/membrillo + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	g	120	150
	Cacao en polvo	g	8	10
	Tapas para pastelitos	unida d	2	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total		246	278
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Bizcochuelo + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
Total		254	298	
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Banana	Arroz blanco largo fino 00000	g	12	15
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Azúcar		10	10
	Esencia de vainilla	cc	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total		242,5	275,5

**SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM APLV
SECUNDARIA**

DISTRITO: LANÚS		OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	--	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla aptas	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/membrillo + Manzana



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (APLV)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Galletitas simples de vainilla aptas	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10

	Galletitas simples de vainilla aptas	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido de BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con dulce de batata + Naranja	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado	g	60
	Dulce de batata	g	20
	Naranja	g	150
	Total		441,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Pan con mermelada + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Cacao en polvo	g	15
	Pan tipo francés	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido de BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado	g	60
	Dulce de batata	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		466,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con mermelada	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Pan	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB

BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan figacita + Banana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Pan figacita	g	60
	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Pastelito de batata/membrillo + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	g	200
	Cacao en polvo	g	15
	Tapas para pastelitos	unidad	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM APLV INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS	OTOÑO INVIERNO 2025
--------------	--------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Milanesa de carne con puré mixto	Tortilla de papa y zapalitos y puré de zana horia y arvejas	Guiso de lentejas con arroz y vegetales	Ñoquis de polenta con tomate	Fideos tallarines/spaguetti con estofado
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Tarta de pollo y calabaza	Poleta con queso y bolonjesa de lentejas	Verduras salteadas con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con lentejas	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Banana	Mandarina	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empaños de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa boloñesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



Lic. SANDRA MARTINEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesa de carne con puré mixto + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Huevo	g	10	20	30
	Pan rallado	g	20	30	40
	Papa	g	100	110	120
	Zapallo	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total			320,3	385,3
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tortilla de papa y zapallitos y ensalada de zahanoria con arvejas y huevo + Naranja	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
	Zanahoria	g	40	50	60
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
	Huevo (para ensalada)	g	30	40	50,0
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total			455,4	565,4
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Manzana	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000	g	30	50	60
	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120

	Total		300,3	455,3	575,4
4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de polenta con tomate + Mandarina	Harina de maíz - Polenta	g	40	60	80
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Tomate triturado	g	25	40	50
	Carne vacuna (palomita, paleta)	g	40	60	70
	Tomate fresco	g	50	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	100	120
	Total			315,3	415
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tallarines/spaguetti con salsa estofado + Banana	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Cebolla	g	35	60	70
	Zanahoria	g	35	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20	30	40
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Pan francés	g	20	20	20
	Banana	g	100	100	120
	Total			301	396
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de pollo y calabaza + Banana	Masa de tarta	g	50	60	70
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	20	40	50
	Huevo	g	20	30	50
	Harina 0000	g	4	6	12
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total			374,3	471,3
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Polenta con bolognesa de lentejas + Mandarina	Polenta cocción rápida	g	40	60	80
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Morrón	g	30	40	50
	Cebolla	g	30	40	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Mandarina	g	100	100	120
	Total			290,3	375,3
8 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Verduras salteadas con carne y arroz + Manzana	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total			340,4	475,4
9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja	Lentejas secas	g	20	40	50
	Papa	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
	Zanahoria	g	15	35	45
	Huevo	g	15	30	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total			330,4	480,4
10 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bastones de pollo con Puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100
	Huevo	g	16	18	20
	Pan rallado	g	24	27	30
	Batata	g	100	110	120

	Zapallo calabaza	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	100	120
	Total		430,3	470,3	530,4
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65
	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total			330,3	405,3
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol	cc	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	100	100	120
	Total			330	412
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total			235,3	285,3

**SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES
(DBT) INICIAL - PRIMARIA**

DISTRITO: LANÚS		OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	--	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada	Leche con cacao parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada	Té de leche parcialmente descremada
COMP. SOLIDO	Galletitas integrales/de salvado + Banana	Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Naranja	Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Mandarina	Pan con queso bajo en grasas + Banana

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada
COMP. SOLIDO	Pan de salvado/integral + Banana	Bizcochuelo casero + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES (DBT)

**OTOÑO - INVIERNO
2025**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1	LUNES		GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Galletitas integrales/de salvado	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Té LG	g	1	1
	Galletitas integrales/de salvado	g	30	50
	Banana	g	100	100
	Total			251

DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Naranja	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Pan de salvado/integral	g	30	50
	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Naranja	g	100	100
	Total			251,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Té	g	1	1
	Pan tipo francés	g	30	50
	Queso cremoso	g	20	30
	Manzana	g	100	100
	Total			251
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Pan de salvado/integral	g	30	50
	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Mandarina	g	100	100
	Total			251,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Pan con queso bajo en grasas + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Té	g	1	1
	Pan tipo francés	g	30	50
	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Banana	g	100	100
	Total			251
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Leche + Galletas de salvado/integrales + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Galletas de salvado/integrales	g	30	50
	Banana	g	100	100
	Total			250
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	C C	100	120
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar LG	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total			245,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES SECUNDARIA

DISTRITO: LANÚS		OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	--	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche parcialmente descremada	Mate cocido	Leche con cacao parcialmente descremada	Mate cocido	Té de leche parcialmente descremada
COMP. SOLIDO	Galletitas integrales/de salvado + Banana	Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Naranja	Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Mandarina	Pan con queso bajo en grasas + Banana

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Bizcochuelo casero + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Té de leche + Galletitas integrales/de salvado + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Té	g	1
	Galletitas integrales/de salvado	g	60
	Banana	g	120
	Total		381
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido + Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Naranja	Mate cocido	g	1,5
	Pan de salvado/integral	g	60
	Queso bajo en grasas	g	45
	Naranja	g	120
	Total		226,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Té de leche + Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Té	g	1
	Pan tipo francés	g	60
	Queso cremoso	g	45
	Manzana	g	120
	Total		376
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido + Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Mandarina	Mate cocido	g	1,5
	Pan de salvado/integral	g	60
	Queso bajo en grasas	g	45
	Mandarina	g	120
	Total		226,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Té de leche + Pan con queso bajo en grasas + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Té	g	1
	Pan tipo francés	g	60
	Queso bajo en grasas	g	45
	Banana	g	120
	Total		376

DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Galletas de salvado/integrales + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Galletas de salvado/integrales	g	60
	Banana	g	120
	Total		380
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	200
	Mate cocido	g	1,5
	Huevo	g	40
	Harina 0000	g	23
	Azúcar LG	g	23
	Manzana	g	120
	Total		407,5

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM DIABETES INICIAL- PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS	OTOÑO INVIERNO 2025
-------	--------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Milanesa de carne con puré mixto	Tortilla de papa y zapalitos con queso y puré de zana horia y arvejas	Guiso de lentejas con arroz y vegetales	Pizza con tomate y huevo	Fideos tallarines/spaguetti con estofado
POSTRE	Manzana	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Tarta de pollo y calabaza	Polenta con queso y bolonnesa de lentejas	Verduras salteadas con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con lentejas	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Manzana	Mandarina	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolonnesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



Lic. SANDRA MARTINEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM DIABETES

OTOÑO - INVIERNO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesa de carne con puré mixto + Manzana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Huevo	g	10	20	30
	Pan rallado	g	20	30	40
	Papa	g	100	110	120
	Zapallo	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Leche parcialmente descremada fluida	g	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total			430,3	500,3
2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tortilla de papa y zapallitos con queso y puré de zahanoria con arvejas + Naranja	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
	Queso cremoso	g	30	40	50
	Zanahoria	g	40	50	60
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
Total			455,4	565,4	695
3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Manzana	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000	g	30	50	60

	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		300,3	455,3	575,4
4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza con tomate y huevo + Mandarina	Harina 000	g	50	70	80
	Levadura seca	g	1	1	1,5
	Aceite de girasol	ml	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
	Tomate fresco	g	30	50	60
	Huevo	g	35	50	80
	Queso cremoso bajo en grasas	g	50	70	80
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	100	120
	Total			283,3	375,3
5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tallarines/spagueti con salsa estofado + Banana	Fideos tallarines/spagueti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Cebolla	g	35	60	70
	Zanahoria	g	35	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20	30	40
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Pan francés	g	20	20	20
	Banana	g	100	100	120
	Total			301	396
6 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de pollo y calabaza + Manzana	Masa de tarta	g	50	60	70
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	20	40	50
	Huevo	g	20	30	50
	Leche parcialmente descremada fluida	g	15	25	35
	Harina 0000	g	4	6	12

	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		389,3	496,3	617
7 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Polenta con bolognesa de lentejas + Mandarina	Polenta cocción rápida	g	40	60	80
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Morrón	g	30	40	50
	Cebolla	g	30	40	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Mandarina	g	100	100	120
	Total			290,3	375,3
8 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Verduras salteadas con carne y arroz + Manzana	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
Total			340,4	475,4	570,5
9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja	Lentejas secas	g	20	40	50
	Papa	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
	Zanahoria	g	15	35	45
	Leche parcialmente descremada fluida	cc	10	15	20
	Huevo	g	15	30	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120

	Total		340,4	495,4	635,5
10 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bastones de pollo con Puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100
	Huevo	g	16	18	20
	Pan rallado	g	24	27	30
	Batata	g	100	110	120
	Zapallo calabaza	g	100	110	120
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	100	120
	Total			430,3	470,3
OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65
	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total			330,3	405,3
OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol	cc	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	100	100	120
	Total			330	412
OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

Arroz amarillo con huevo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total		235,3	285,3	390,4

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM BAJO EN SODIO INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO: LANÚS	OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas SIN SAL	Pan de salvado SIN SAL con mermelada + Naranja	Pan SIN SAL con queso cremoso SIN SAL + Manzana	Pan de salvado SIN SAL con dulce de batata + Mandarina	Pan SIN SAL con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Galletas SIN SAL + Banana	Pastelito de membrillo/batata + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7026
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Galletitas SIN SAL	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Galletitas SIN SAL	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada + Naranja	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Pan SIN SAL con queso cremoso SIN SAL + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Pan tipo francés SIN SAL	g	30	50
	Queso cremoso SIN SAL	g	20	30
	Manzana	g	150	150
	Total		310	362
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL con dulce de batata + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria

Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Pan SIN SAL con mermelada	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total			171
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche + Galletas SIN SAL + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Galletas SIN SAL	g	30	50
	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito de membrillo/batata + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Tapas de pastelitos	unidad	2	2
	Dulce de membrillo/batata	g	15	15
	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total			228
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo casero + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total			254
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con leche + Banana	Arroz blanco largo fino 00000	g	10	12
	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Azúcar	g	10	10

Esencia de vainilla	cc	0,5	0,5
Banana	g	100	100
Total		220,5	242,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL SECUNDARIA)

DISTRITO: LANÚS	OTOÑO - INVIERNO 2025
----------------------------	----------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido	Leche con cacao	Mate cocido	Té de leche
COMP. SOLIDO	Galletitas SIN SAL	Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Naranja	Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana	Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Mandarina	Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Galletas SIN SAL + Banana	Pastelitos membrillo/batata + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

-		NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES		GRUPO Secundaria

Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche + Galletitas SIN SAL	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Galletitas SIN SAL	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Naranja	Mate cocido	g	1,5
	Pan tipo francés SIN SAL	g	60
	Queso cremoso SIN SAL	g	45
	Naranja	g	200
	Total		306,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Cacao en polvo	g	15
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan de IN SAL con queso SIN SAL + Mandarina	Mate cocido	g	1,5
	Pan tipo francés SIN SAL	g	60
	Queso SIN SAL	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		256,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche + Galletas SIN SAL + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Galletas SIN SAL	g	60

	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	200
	Cacao en polvo	g	15
	Tapas para pastelitos	unidad	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM GENERAL INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO)

LANUS	OTOÑO INVIERNO 2025
--------------	----------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Milanesa de carne con puré mixto	Tortilla de papa y zapalitos con queso y puré de zanaoria y arvejas	Guiso de lentejas con arroz y vegetales	Pizza con tomate y huevo	Fideos tallarines/spaguetti con estofado
POSTRE	Queso y dulce	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES

PLATO	Tarta de pollo y calabaza	Poleta con queso y bolonnesa de lentejas	Verduras salteadas con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con lentejas	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Queso y dulce	Mandarina	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empaadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolonnesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lantis Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM BAJO EN SODIO

OTOÑO - INVIERNO 2025

		INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES		GRUPO	GRUPO	GRUPO Secundaria

			Jardi n Inf.	Primari a	
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesa de carne con puré mixto + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	120
	Huevo	g	10	20	30
	Pan rallado	g	20	30	40
	Papa	g	100	110	120
	Zapallo	g	100	110	120
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Leche descremada liquida	g	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total			430, 1	500,1
2 MARTES			GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari a	GRUPO Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tortilla de papa y zapallitos con queso y puré de zahanoria con arvejas + Naranja	Papa	g	120	160	200
	Zapallito/Zuchini	g	60	80	100
	Huevo	g	40	50	60
	Cebolla	g	15	20	25
	Queso SIN SAL	g	30	40	50
	Zanahoria	g	40	50	60
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	50	60
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total			455, 2	565,2
ENJUAGAR LAS LEGUMBRES PARA ELIMINAR EL EXCESO DE SODIO					
3 MIERCOLES			GRU PO Jardi n Inf.	GRUP O Primari a	GRUPO Secund aria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Manzana	Cebolla	g	10	20	30
	Zanahoria	g	10	20	30
	Morrón	g	5	10	15
	Zapallo calabaza	g	40	70	90
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	30	40
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Arroz blanco 00000	g	30	50	60
	Tomate triturado	g	20	40	50
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120

			300, 1	455,1	575,1
ENJUAGAR LAS LEGUMBRES PARA ELIMINAR EL EXCESO DE SODIO					
4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CANT. T. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza con tomate y huevo + Mandarina	Harina 000	g	50	70	80
	Levadura seca	g	1	1	1,5
	Aceite de girasol	ml	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
	Tomate fresco	g	30	50	60
	Huevo	g	35	50	80
	Queso cremoso SIN SAL	g	50	70	80
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Mandarina	g	100	100	120
	Total			283,1	375,1
5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CANT. T. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tallarines/spaguetti con salsa estofado + Banana	Fideos tallarines/spaguetti	g	40	50	60
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40	60	70
	Cebolla	g	35	60	70
	Zanahoria	g	35	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	20	30	40
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Pan francés SIN SAL	g	20	20	20
	Banana	g	100	100	120
Total			300	395	470
6 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CANT. T. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de pollo y calabaza + Banana	Masa de tarta	g	50	60	70
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	70	80
	Zapallo calabaza	g	80	100	120
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	20	40	50
	Huevo	g	20	30	50
	Leche parcialmente descremada fluida	g	15	25	35
	Harina 0000	g	4	6	12
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	100	120

	Total		399, 1	511,1	637
7 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CANT. T. PB	CANT. PB	CANT. PB
Polenta con bolognesa de lentejas + Mandarina	Polenta cocción rápida	g	40	60	80
	Lentejas secas	g	20	40	50
	Tomates cubeteado	g	30	40	50
	Zanahoria	g	30	40	50
	Morrón	g	30	40	50
	Cebolla	g	30	40	50
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Mandarina	g	100	100	120
	Total			290,1	375,1
8 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CANT. T. PB	CANT. PB	CANT. PB
Verduras salteadas con carne y arroz + Manzana	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón rojo	g	10	20	25
	Morrón verde	g	10	20	25
	Zucchini	g	80	120	140
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	70	80
	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total			340,2	475,2
9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CANT. T. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Naranja	Lentejas secas	g	20	40	50
	Papa	g	100	150	200
	Zapallo calabaza	g	40	60	70
	Cebolla	g	30	50	60
	Zanahoria	g	15	35	45
	Leche parcialmente descremada fluida	cc	10	15	20
	Huevo	g	15	30	50
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Naranja	g	100	100	120
	Total			340,2	495,2
10 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Bastones de pollo con Puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	80	90	100	
	Huevo	g	16	18	20	
	Pan rallado	g	24	27	30	
	Batata	g	100	110	120	
	Zapallo calabaza	g	100	110	120	
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1	
	Aceite de girasol	ml	10	15	20	
	Banana	g	100	100	120	
	Total			430,1	470,1	530,1
OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	60	90	120	
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100	
	Tomate fresco	g	35	45	65	
	Zanahoria	g	35	45	65	
	Cebolla	g	35	45	65	
	Aceite de girasol	ml	5	5	10	
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1	
	Banana	g	100	100	120	
	Total			330,1	405,1	545,1
OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150	
	Harina 0000	g	20	30	40	
	Huevos	g	15	22	30	
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70	
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80	
	Aceite de girasol	cc	10	15	20	
	Manzana	g	100	100	120	
	Total			330	412	510
	OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	U NI	CAN T. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Arroz amarillo con huevo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40	60	70	
	Huevo	g	35	50	100	
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80	
	Aceite de girasol	ml	10	15	20	
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1	
	Naranja	g	100	100	120	
	Total			235,1	285,1	390,1

**SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DEGLUCIÓN
EEE 508**

DISTRITO: LANÚS	OTOÑO - INVIERNO 2025
--------------------	--------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Te de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Te de leche
COMP. SOLIDO	Vainillas / Magdalenas simples de vainilla	Pan figacita con queso + Manzana	Bizcochuelo casero + Banana	Pan figacita con queso + Manzana	Pan figacita con mermelada

	DM OPCIONAL A *
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM

OTOÑO - INVIERNO 2025

			NIVEL
DM 1 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche + Vainillas /Magdalenas simples de vainilla	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Té	g	1
	Azúcar	g	5
	Vainillas/Magdalenas simples de vainilla	g	50
	Total		206
DM 2 MARTES			GRUPO Primaria

Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan con queso cremoso + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	120
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	5
	Pan figacita	g	50
	Queso cremoso	g	30
	Manzana	g	150
	Total		236,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo casero + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Cacao en polvo	g	10
	Harina de trigo leudante	g	15
	Huevo	g	25
	Azúcar	g	15
	Esencia de vainilla	ml	0,1
	Manzana	g	150
	Total		365,1
DM 4 JUEVES			GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan figacita con queso cremoso + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV	ml	120
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	5
	Pan figacita	g	50
	Queso cremoso	g	30
	Mandarina	g	150
	Total		356,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche + Pan de salvado con mermelada	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Té	g	1
	Azúcar	g	5
	Pan figacita	g	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		236
DM OPCIONAL A			GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche + Pan figacita + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Pan figacita	g	50
	Banana	g	150
	Total		350

LANUS	OTOÑO INVIERNO 2025
--------------	------------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Milanesa de carne con puré mixto	Tortilla de papa y zapalitos con queso y puré de zanahoria y arvejas	Guiso de lentejas con arroz y vegetales	Pizza con tomate y huevo	Fideos tallarines/spaghetti con estofado
POSTRE	Queso y dulce	Banana	Manzana	Manzana	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN	NO	NO	NO	NO	SI

	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Tarta de pollo y calabaza	Poleenta con queso y bolognesa de lentejas	Verduras salteadas con carne y arroz	Pastel de papa y calabaza con lentejas	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Queso y dulce	Banana	Manzana	Manzana	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

				GU RA	
PAN	NO	NO	NO	NO	NO

	OPC ION AL A *	OPC ION AL B **	OPCI ONA L C ***
PLATO	Emp anad as de pollo y vege tales	Ñoqu is de papa con salsa bolo gnes a	Arroz amari llo con huevo y arvej as
POSTRE	Bana na	Man zana	Manz ana
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO.			NIVEL PRIMARIA
1 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Milanesa de carne con puré mixto + Queso y dulce	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	100
	Huevo	g	20
	Pan rallado	g	30
	Papa	g	110
	Zapallo	g	110
	Sal fina	g	0,2
	Aceite de girasol	ml	15
	Leche parcialmente descremada liquida	g	15
	Orégano	g	0,1
	Queso cremoso	g	35
	Dulce de batata	g	35
	Total		

2 MARTES			GRUPO Primaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Tortilla de papa y zapallitos con queso y puré de zahanoria con arvejas + Banana	Papa	g	160	
	Zapallito/Zuchini	g	80	
	Huevo	g	50	
	Cebolla	g	20	
	Queso cremoso	g	40	
	Zanahoria	g	50	
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	
	Sal fina	g	0,2	
	Provenzal	g	0,2	
	Aceite de girasol	ml	15	
	Banana	g	125	
	Total			590,4
	3 MIERCOLES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Guiso de lentejas con arroz y vegetales + Manzana	Cebolla	g	20	
	Zanahoria	g	20	
	Morrón	g	10	
	Zapallo calabaza	g	70	
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	60	
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	
	Lentejas secas	g	40	
	Arroz blanco 00000	g	50	
	Tomate triturado	g	40	
	Aceite de girasol	ml	15	
	Sal fina	g	0,2	
	Queso rallado	g	10	
	Pimentón dulce	g	0,1	
	Manzana	g	125	
	Total			490,3
	4 JUEVES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Pizza con tomate y huevo + Manzana	Harina 000	g	70	
	Levadura seca	g	1	
	Aceite de girasol	ml	10	
	Tomate triturado	g	24	
	Tomate fresco	g	50	
	Huevo	g	50	
	Queso cremoso	g	70	
	Sal fina	g	0,2	
	Orégano	g	0,1	
	Manzana	g	150	
	Total			425,3
	5 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Tallarines/spaguetti con salsa estofado + Banana	Fideos tallarines/spaguetti	g	50	
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	60	
	Cebolla	g	60	

Zanahoria	g	60
Tomate triturado (NO PUREÉ)	g	30
Pimentón dulce	g	0,1
Aceite de girasol	ml	15
Sal fina	g	0,2
AjÍ molido	g	0,2
Queso rallado	g	10
Pan figacita	g	20
Banana	g	125
Total		431

PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO.

6 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tarta de pollo y calabaza + Queso y dulce	Masa de tarta	g	60
	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	70
	Zapallo calabaza	g	100
	Cebolla	g	50
	Morrón	g	40
	Huevo	g	30
	Leche parcialmente descremada fluida	g	25
	Harina 0000	g	6
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Pimienta	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	15
	Queso cremoso	g	35
	Dulce de membrillo	g	35
	Total		
7 MARTES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Polenta con bolognesa de lentejas + Banana	Polenta cocción rápida	g	60
	Lentejas secas	g	40
	Tomates cubeteado	g	40
	Zanahoria	g	40
	Morrón	g	40
	Cebolla	g	40
	Sal fina	g	0,2
	Pimentón dulce	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	15
	Banana	g	125
	Total		
8 MIÉRCOLES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Verduras salteadas con carne y arroz + Manzana	Cebolla	g	40
	Zanahoria	g	30
	Morrón rojo	g	20
	Morrón verde	g	20
	Zucchini	g	120
	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	70
	Arroz blanco 00000	g	60
	Sal fina	g	0,2

	Provenzal	g	0,2	
	Aceite de girasol	ml	15	
	Manzana	g	125	
	Total		500,4	
9 JUEVES			GRUPO Primaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Pastel de papa y calabaza con lentejas + Manzana	Lentejas secas	g	40	
	Papa	g	150	
	Zapallo calabaza	g	60	
	Cebolla	g	50	
	Zanahoria	g	35	
	Leche parcialmente descremada fluida	cc	15	
	Huevo	g	30	
	Sal fina	g	0,2	
	Ají molido	g	0,2	
	Aceite de girasol	ml	15	
	Manzana	g	125	
	Total			520,4
	10 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Bastones de pollo con Puré de batata y zapallo + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	90	
	Huevo	g	18	
	Pan rallado	g	27	
	Batata	g	110	
	Zapallo calabaza	g	110	
	Sal fina	g	0,2	
	Orégano	g	0,1	
	Aceite de girasol	ml	15	
	Banana	g	125	
	Total			495,3
PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO.				
OPCIONAL A			GRUPO Primaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	90	
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	75	
	Tomate fresco	g	45	
	Zanahoria	g	45	
	Cebolla	g	45	
	Aceite de girasol	ml	5	
	Sal fina	g	0,2	
	Ají molido	g	0,1	
	Banana	g	100	
	Total			405,3
OPCIONAL B			GRUPO Primaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	115	
	Harina 0000	g	30	
	Huevos	g	22	

	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	60
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	70
	Aceite de girasol	cc	15
	Sal fina	g	0,2
	Queso rallado	g	10
	Manzana	g	100
	Total		422
OPCIONAL C			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	60
	Huevo	g	50
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	60
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Condimento para arroz	g	0,1
	Manzana	g	100
	Total		285,3

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM GENERAL INICIAL - PRIMARIA)

DISTRITO: LANÚS	PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------------	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Pan con queso cremoso + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM OPCIONAL L A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **	DM OPCIONAL D **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao	Leche con cacao	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Pastelitos membrillo/batata + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana	Copos de cereal + Banana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C/D SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA/EVENTOS ESCOLARES PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Galletitas simples de vainilla	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Galletitas simples de vainilla/de avena (Tipo María/Lengüitas)	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de leche	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Pan con queso cremoso + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Pan tipo francés (mignón)	g	30	50
	Queso cremoso	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total		310	357
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150

	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Yogur descremado bebible + Pan con mermelada	Yogur descremado bebible	cc	120	150
	Pan de salvado	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total		165	225
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche + Pan figacita + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Pan figacita	g	30	50
	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	120	150
	Cacao en polvo	g	10	12
	Tapas para pastelitos	unida d	2	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total		248	280
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Cacao en polvo	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Harina leudante	g	12	18
	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		274	328
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Yogur + Copos de cereal + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	120	150
	Copoz de cereal	g	30	50
	Banana	g	100	100
	Total		250	300

**SAE - PRESTACION DESAYUNOS /
MERIENDAS (DM GENERAL SECUNDARIA)**

DISTRITO: LANÚS	PRIMAVERA - VERANO 2025
------------------------	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido	Leche con cacao	Mate cocido	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Pan con queso cremoso + Naranja	Pan de salvado con dulce de batata + Manzana	Pan con queso cremoso + Mandarina	Pan de salvado con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Pastelitos membrillo/batata + Manzana

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

**PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS
(DM)**

PRIMAVERA - VERANO 2025

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200

Té de leche + Galletitas simples de vainilla	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Galletitas simples de vainilla/de avena (Tipo María/Lengüitas)	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan con queso cremoso + Naranja	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Pan tipo francés (mignón)	g	30
	Queso cremoso	g	20
	Naranja	g	150
	Total		401,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Pan con dulce de batata + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Cacao en polvo	g	15
	Pan tipo francés (mignón)	g	60
	Dulce de batata	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan con queso cremoso + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Pan tipo francés (mignón)	g	30
	Queso cremoso	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		426,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Yogur descremado bebible + Pan de salvado con mermelada	Yogur descremado bebible	cc	200
	Pan de salvado	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		290
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche + Pan figacita + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Pan figacita	g	60
	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	200
	Cacao en polvo	g	15
	Tapas para pastelitos	unidad	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM GENERAL INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO)

LANUS	PRIMAVERA VERANO 2025
-------	--------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Arroz primavera (con pollo)	Medallones de legumbres y ensalada de lechuga y tomate	Salteado de fideos con pollo y vegetales	Tarta de verduras	Milanesas de carne con ensalada primavera
POSTRE	Queso y dulce	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Pasta primavera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetales	Bifes a la criolla	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria

					y choclo
POSTRE	Queso y dulce	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Arroz 00000	g	40	60	70

Arroz primavera (con pollo) + Queso y dulce	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90	
	Huevo	g	10	15	25	
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70	
	Zanahoria	g	30	50	60	
	Calabaza	g	20	30	40,0	
	Papa	g	40	50	70	
	Aceite de girasol	ml	10	15	20	
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3	
	Queso cremoso	g	30	35	40	
	Dulce de batata	g	30	35	40	
	Total			270,2	395,2	485,3
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Medallones de legumbres con ensalada de lechuga y tomate + Naranja	Lentejas secas	g	40	50	60	
	Cebolla	g	20	40	50	
	Zanahoria	g	20	40	50	
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20	
	Huevo	g	10	15	20	
	Aceite de girasol	ml	10	15	20	
	Avena/Pan rallado	g	30	40	50	
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3	
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2	
	Tomate redondo	g	80	120	140	
	Lechuga	g	5	10	15	
	Naranja	g	125	125	150	
	Total			350,4	470,4	576
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Salteado de fideos con pollo y vegetales + Manzana	Fideos secos largos	g	60	80	100	
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60	
	Anco calabaza	g	40	50	80	
	Cebolla	g	20	30	40	
	Zapallito	g	20	30	40	
	Zanahoria	g	15	35	45	
	Aceite de girasol	ml	10	15	20	
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3	
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1	
	Manzana	g	125	125	150	
	Total			330,3	415,3	535,4
	4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB	
Tarta de verduras + Naranja	Masa de tarta	g	50	60	70	
	Cebolla	g	40	60	70	
	Morrón	g	20	25	30	
	Acelga	g	60	80	100	

	Huevo	g	25	30	40
	Queso cremoso	g	40	60	70
	Leche parcialmente descremada fluida	ml	40	50	70
	Almidón de maíz	g	12	16	20
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total		422,3	521,3	640
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesas de carne con ensalada primavera + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado	g	24	30	40
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	30	50	60,0
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Banana	g	125	125	150
	Total			415	540
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastas primavera + Queso y dulce	Fideos secos tirabuzón	g	65	75	85
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
	Lentejas secas	g	25	35	45
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Queso cremoso	g	30	35	40
	Dulce de membrillo	g	30	35	40
	Total			232,3	342,3
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tiritas de cerdo al horno con puré + Naranja	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
	Zanahoria	g	10	15	20
	Papa	g	100	150	200
	Anco calabaza	g	80	120	150
	Aceite de girasol	ml	10	15	20

	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total		420,3	555,3	695,4
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	125	125	150
	Total			385,4	490,4
9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bifes a la criolla + Naranja	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	40	65	75
	Zapallito	g	30	50	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	125	125	150
	Total			415,4	540,4
10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza casera con queso y choclo + Banana	Harina 000	g	50	60	80
	Levadura seca	g	1	1	2
	Aceite de girasol	g	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
	Cebolla	g	20	30	50
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso	g	50	60	80
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	125	150
	Total			258,3	340,3
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65
	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	150
	Total			330,3	405,3
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol	cc	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado	g	10	10	10
	Manzana	g	80	100	150
	Total			320	422
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	150
	Total			235,3	285,3

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM MATERNAL 6-12 MESES)

DISTRITO: LANÚS		PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------------	--	--

1	2	3	4	5
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES

PLATO	Pollo con puré de calabaza y arvejas	Puré de lentejas con huevo y tomate	Carne con puré de lentejas y calabaza	Arroz con tomate y huevo	Carne con arvejas y papa
POSTRE	Banana pisada	Manzana rallada	Pera rallada	Manzana rallada	Banana pisada
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Fideos con zanahoria y huevo	Carne con papa y anco calabaza	Vegetales con carne y arroz	Puré de papa y zucchini con lentejas y huevo	Pollo con zanahoria y batata
POSTRE	Manzana rallada	Banana pisada	Pera rallada	Manzana rallada	Banana pisada
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

PLANILLA DE PREPARACION - COMEDOR			
PRIMAVERA - VERANO 2025			
			MATERNAL 6-12 Meses
1 LUNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Pollo con puré de calabaza y arvejas + Banana pisada	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40
	Calabaza	g	50
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	150
	Total		
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE			
2 MARTES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Puré de lentejas con huevo y tomate + Manzana rallada	Lentejas secas	g	30
	Tomate redondo	g	50
	Huevo	g	40
	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana rallada	g	150
	Total		
LAS LEGUMBRES DEBEN SER PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE			
3 MIÉRCOLES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB

Pollo con puré de zanahoria y zapallitos + Pera rallada	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40
	Zanahoria	g	30
	Zapallito	g	50
	Aceite de girasol	ml	5
	Pera	g	150
	Total		275
PROCESAR COMPLETAMENTE EL ZAPALLITO O SACARLE LAS SEMILLAS			
4 JUEVES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Arroz con tomate y huevo + Manzana rallada	Arroz blanco 00000	g	30
	Tomate redondo	g	50
	Huevo	g	40
	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana	g	150
	Total		275
5 VIERNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Carne con arvejas y papa + Banana pisada	Carne vacuna fresca (paleta, cuadril) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	40
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30
	Papa	cc	50
	Aceite de girasol	g	5
	Banana	g	150
	Total		275
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE			
6 LUNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Fideos con zanahoria y huevo + Manzana rallada	Fideos secos tirabuzón	g	30
	Zaharoria	g	50
	Huevo	g	40
	Aceite de girasol	cc	5
	Manzana	g	150
	Total		275
7 MARTES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Carne con papa y anco calabaza + Banana pisada	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	40
	Papa	g	40
	Anco calabaza	g	40
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	150
	Total		275
8 MIERCOLES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Pollo con arvejas y arroz + Pera rallada	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40

Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40
Arroz blanco 00000	g	40
Aceite de girasol	ml	5
Pera	g	150
Total		275

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE

9 JUEVES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Carne con puré de zanahoria y zapallitos + Manzana rallada	Carne (paleta, cuadril)	g	50
	Zanahoria	g	30
	Zapallito	g	40
	Aceite de girasol	ml	5
	Manzana	g	150
	Total		275

PROCESAR COMPLETAMENTE EL ZAPALLITO O SACARLE LAS SEMILLAS

10 VIERNES			Maternal
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Crema de choclo con tomate y huevo	Huevo	g	40
	Zanahoria	g	40
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	40
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	150
	Total		275

PROCESAR COMPLETAMENTE EL CHOLO HASTA FORMAR UNA CREMA CON ACEITE

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM MATERNAL 1 A 3 AÑOS)

DISTRITO: LANÚS		PRIMAVERA - VERANO 2025
--------------------	--	----------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche	Leche con cacao	Leche	Leche
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla + Banana	Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Pan con queso cremoso + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Yogur	Arroz con leche + Manzana	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Banana		Bizcochuelo casero + Manzana



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN
*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

OTOÑO - INVIERNO 2025

			MATERNAL
DM 1 LUNES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Galletitas simples de leche/avena sabor vainilla	Leche entera fluida LV	cc	120
	Galletitas simples de leche/de avena sabor vainilla	g	30
	Banana	g	100
	Total		250
DM 2 MARTES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Pan de salvado con dulce de leche + Naranja	Leche entera fluida LV	cc	120
	Pan de salvado	g	30
	Dulce de leche	g	10
	Naranja	g	100
Total		260	
DM 3 MIÉRCOLES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche con cacao + Pan con queso cremoso + Manzana	Leche entera fluida LV	cc	100
	Cacao en polvo	g	5
	Pan tipo francés (mignón)	g	30
	Queso cremoso	g	20
	Manzana	g	100
Total		255	
DM 4 JUEVES			GRUPO 1 a 3 AÑOS

Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Leche entera fluida LV	cc	120
	Pan de salvado	g	30
	Dulce de batata	g	15
	Mandarina	g	100
	Total		265
DM 5 VIERNES			GRUPO 1 a 3 AÑOS
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Pan con mermelada + Banana	Leche entera fluida LV	cc	120
	Pan de salvado	g	30
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	10
	Banana	g	100
	Total		260
DM OPCIONAL A			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Pan figacita + Banana	Leche entera fluida LV	cc	120
	Pan figacita	g	30
	Banana	g	100
	Total		250
DM OPCIONAL B			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Arroz con leche + Manzana	Arroz blanco 00000	g	12
	Leche entera fluida LV	cc	120
	Azúcar	g	5
	Manzana	g	100
	Total		237
DM OPCIONAL C			GRUPO 1 a 3 AÑOS
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo + Manzana	Leche entera fluida LV	cc	100
	Cacao en polvo	g	10
	Huevo	g	20
	Harina 0000	g	12
	Azúcar	g	12
	Manzana	g	100
	Total		254

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM MATERNAL 1 A 3 AÑOS)

LANUS	PRIMAVERA - VERANO 2025
-------	-------------------------

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Arroz primavera (con pollo)	Medallones de legumbres y ensalada de lechuga y tomate	Salteado de fideos con pollo y vegetales	Tarta de verduras	Milanesas de carne con ensalada primavera
POSTRE	Banana	Naranja	Mandarina	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Pastas primavera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetales	Bifes a la criolla	Tiritas de pollo con crema de chocolate y tomate
POSTRE	Manzana	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo y	Ñoquis de papa con salsa	Arroz amarillo con huevo y


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

	vegetales	bolognesas	arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

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

**EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

***EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA** DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM MATERNAL 1 a 3 AÑOS)

PRIMAVERA - VERANO 2025			
			MATERNAL
1 LUNES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Arroz primavera (con pollo) + Queso y dulce	Arroz 00000	g	40
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40
	Huevo	g	10
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50
	Zanahoria	g	30
	Calabaza	g	20
	Papa	g	40
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Banana	g	80
	Total		320,1
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE			
2 MARTES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Medallones de legumbres con tomate + Naranja	Lentejas secas	g	40
	Cebolla	g	20
	Zanahoria	g	20
	Cebolla de verdeo	g	10
	Huevo	g	10
	Aceite de girasol	ml	10
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Avena/Pan rallado	g	30
	Tomate redondo	g	80

	Naranja	g	80
	Total		300,2

LAS LEGUMBRES DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE

3 MIERCOLES			GRUPO 1 a 3 años
--------------------	--	--	-------------------------

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Salteado de fideos con pollo y vegetales + Manzana	Fideos secos largos	g	60
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40
	Anco calabaza	g	40
	Cebolla	g	20
	Zapallito	g	20
	Zanahoria	g	15
	Sal fina	g	0,1
	Pimentón dulce	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Manzana	g	80
	Total		285,2

4 JUEVES			GRUPO 1 a 3 años
-----------------	--	--	-------------------------

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tarta de verduras + Naranja	Masa de tarta	g	50
	Cebolla	g	40
	Morrón	g	20
	Acelga	g	60
	Huevo	g	25
	Queso cremoso	g	40
	Leche entera fluida	ml	40
	Almidón de maíz	g	12
	Aceite de girasol	ml	10
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Naranja	g	80
		Total	

5 VIERNES			GRUPO 1 a 3 años
------------------	--	--	-------------------------

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Milanesas de carne con ensalada primavera + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	70
	Huevo	g	16
	Pan rallado	g	24
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30
	Papa	g	100
	Zanahoria	g	30
	Sal fina	g	0,1
	Provenzal	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Banana	g	80
		Total	

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE

6 LUNES			GRUPO 1 a 3 años
----------------	--	--	-------------------------

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón	g	65

Pastas primavera + Manzana	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15
	Zanahoria	g	10
	Lentejas secas	g	25
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7
	Tomate redondo	g	40
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Manzana	g	80
	Total		252,1
PROCESAR COMPLETAMENTE EL CHOLO Y EL GARBANZO			
7 MARTES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tiritas de cerdo al horno con puré + Naranja	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	60
	Cebolla	g	20
	Morrón	g	5
	Zanahoria	g	10
	Papa	g	80
	Anco calabaza	g	80
	Sal fina	g	0,1
	Orégano	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
	Total		345,2
	8 MIERCOLES		
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50
	Papa	g	80
	Calabaza	g	60
	Zanahoria	g	40
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Manzana	g	80
	Total		340,1
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA SACAR EL EXCESO DE SODIO Y DEBEN PROCESADAS O PISADAS CUIDADOSAMENTE			
9 JUEVES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Bifes a la criolla + Naranja	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	60
	Cebolla	g	20
	Morrón	g	10
	Papa	g	100
	Zanahoria	g	40
	Zapallito	g	30
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Naranja	g	80
	Total		350,1

10 VIERNES			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tiritas de pollo con crema de choclo tomate + Banana	Suprema de pollo SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO. NO CONGELADA.	g	60
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	60
	Tomate redondo	g	80
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	80
	Total		
PROCESAR COMPLETAMENTE EL CHOLO HASTA FORMAR UNA CREMA CON ACEITE			
OPCIONAL A			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Empanada de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	30
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	50
	Tomate fresco	g	30
	Zanahoria	g	30
	Cebolla	g	30
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	5
	Banana	g	80
	Total		
OPCIONAL B			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75
	Harina 0000	g	20
	Huevos	g	15
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	40
	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,1
	Queso rallado	g	5
	Manzana	g	80
	Total		
OPCIONAL C			GRUPO 1 a 3 años
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40
	Huevo	g	35
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50
	Sal fina	g	0,1
	Aceite de girasol	ml	10
	Condimento para arroz	g	0,1
	Naranja	g	80
	Total		

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM LISTO CONSUMO)

DISTRITO: LANÚS		PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	--	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Yogur descrem ado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla	Bizcochuelo casero + Naranja	Sandwich de queso cremoso + Manzana	Bizcoch uelo casero + Mandari na	Sandwic h de queso cremoso + Banana

	DM OPCIONA LA *
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pastelitos membrillo/b atata + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA
PREVIA AUTORIZACION.

**PLANILLA DE PREPARACION - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM
INVIERNO LC)**

**PRIMAVERA - VERANO
2025**

			INICIA L	NIVEL PRIMARI A	NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundar ia
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Galletitas simples sabor vainilla. Tipo "Maria" o "Lengüitas"	Leche líquida parcialmente descremada	ml	120	150	200
	Té	g	1	1	1
	Azúcar	g	5	5	10

	Galletitas simples sabor vainilla individuales. Tipo María o Lengüitas	g	30	50	60
	Total		156	206	271
DM 2 MARTES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Naranja	Leche líquida parcialmente descremada	ml	120	150	200
	Mate cocido	g	1,5	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5	10
	Bizcochuelo casero	g	30	50	60
	Naranja	g	150	150	200
	Total			307	357
DM 3 MIERCOLES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Sandwich de queso cremoso + Manzana	Leche líquida parcialmente descremada	ml	100	120	150
	Cacao en polvo	g	10	12	15
	Pan tipo francés	g	30	50	60
	Queso cremoso	g	25	30	45
	Manzana	g	150	150	200
	Total			315	362
DM 4 JUEVES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo casero + Mandarina	Leche líquida parcialmente descremada	ml	120	150	200
	Mate cocido	g	1,5	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5	10
	Bizcochuelo casero	g	30	50	60
	Naranja	g	150	150	200
	Total			307	357
DM 5 VIERNES			GRUP O Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Yogur descremado bebible + Sandwich de queso + Banana	Yogur descremado bebible	ml	120	150	200
	Pan tipo francés	g	30	50	60
	Queso cremoso	g	25	30	45
	Banana	g	150	150	200
	Total			325	380

DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche líquida parcialmente descremada	g	100	120	200
	Cacao en polvo	g	10	12	15
	Tapas para pastelitos	unidad	2	2	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15	15
	Azúcar	g	1	1	1
	Manzana	g	100	100	150
	Total			228	250

SAE - PRESTACION COMEDOR (COM LISTO CONSUMO)

LANUS	PRIMAVERA - VERANO 2025
--------------	--------------------------------

	LC 1	LC 2	LC 3	LC 4	LC 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Sandwich de pollo con zanahoria y repollo	Medallón de legumbres y vegetales	Empanadas de pollo y verdura	Pizza con tomate	Sandwich de milanesa y zanahoria
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	LC 6	LC 7	LC 8	LC 9	LC 10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Empanada de verduras	Sandwich de carne de cerdo con zanahoria y cebolla	Roll de pollo y vegetales	Sandwich de carne con zaharoria y repollo	Pizza de huevo y choclo
POSTRE	Banana	Mandarina	Manzana	Mandarina	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

--

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR (COM)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
LC 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de pollo con zanahoria y repollo + Banana	Suprema de pollo	g	80	100	120
	Pan francés	g	80	100	120
	Zanahoria	g	20	30	40
	Repollo	g	20	30	40
	Banana	g	100	100	120
	Total			300	360
LC 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Medallon de lilegumbres + Naranja	Lentejas secas	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
	Huevo	g	50	75	100
	Naranja	g	100	100	120
	Total			240	320
LC 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo y verduras + Manzana	Masa de empanadas	g	40	50	60
	Suprema de pollo	g	40	60	70
	Acelga	g	40	60	70
	Cebolla	g	15	20	30
	Huevo	g	40	50	70
	Manzana	g	125	125	150
	Total			300	365
LC 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

Pizza con tomate + Mandarina	Masa de pizza	g	100	120	140
	Tomate triturado	g	15	20	30
	Tomate redondo	g	25	30	40
	Queso cremoso	g	50	60	80
	Naranja	g	100	100	120
	Total		290	330	410
LC 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de milanesa de carne con zanahoria + Banana	Milanesa de carne (cuadrada, nalga, bola de lomo)	g	50	60	80
	Zanahoria	g	40	60	70
	Pan francés	g	80	100	120
	Banana	g	100	100	120
	Total		270	320	390
LC 6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanada de verduras + Banana	Masa de empanadas	g	40	50	60
	Acelga	g	80	100	120
	Cebolla	g	15	20	30
	Huevo	g	20	30	50
	Queso cremoso	g	20	30	50
	Banana	g	100	100	120
	Total		275	330	430
LC 7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de carne de cerdo con cebolla y zanahoria + Naranja	Carne de cerdo (carré, solomillo, bola de lomo, cuadrada, lomo)	g	50	70	80
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	30	40
	Morrón	g	10	20	30
	Pan francés	g	80	100	120
	Manzana	g	100	100	120
	Total		230	290	360
LC 8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Roll de pollo y vegetales + Manzana	Masa de pizza	g	70	90	100
	Suprema de pollo	g	50	70	80
	Cebolla	g	40	50	60
	Morrón	g	10	20	30
	Manzana	g	100	100	120
	Total		270	330	390
LC 9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Sandwich de carne con zanahoria y repollo + Naranja	Carne vacuna (roasts beef, paleta)	g	80	100	120
	Pan francés	g	80	100	120
	Zanahoria	g	20	30	40
	Repollo	g	20	30	40
	Banana	g	100	100	120
	Total			300	360
LC 10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza de huevo y choclo + Banana	Masa de pizza	g	100	120	140
	Tomate triturado	g	15	20	30
	Huevo	g	25	30	40
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso	g	50	60	80
	Banana	g	100	100	120
	Total			310	360

OBSERVACIONES: ESTA PROPUESTA ESTA DESTINADA PARA AQUELLOS ESTABLECIMIENTOS QUE POR MOTIVOS VARIOS SE ENCUENTRAN IMPOSIBILITADOS DE ELABORAR LAS LISTAS DE ALIMENTOS DEL MENU UNIVERSAL

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DEGLUCIÓN EEE 508

DISTRITO: LANÚS		PRIMAVERA - VERANO 2025
--------------------	--	----------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Te de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO	Vainillas / Magdalenas simples de vainilla	Pan figacita con queso + Manzana	Bizcochuelo casero + Banana	Pan figacita con queso + Manzana	Pan figacita con mermelada

	DM OPCIONAL A *
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Sanatorio de Esmeraldas

COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana
---------------------	--------------------------

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM EEE 508

PRIMAVERA - VERANO 2025

			NIVEL
DM 1 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche + Vainillas /Magdalenas simples de vainilla	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Té	g	1
	Azúcar	g	5
	Vainillas/Magdalenas simples de vainilla	g	50
	Total		206
DM 2 MARTES			GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan con queso cremoso + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	120
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	5
	Pan figacita	g	50
	Queso cremoso	g	30
	Manzana	g	150
	Total		236,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo casero + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Cacao en polvo	g	10
	Harina de trigo leudante	g	15
	Huevo	g	25
	Azúcar	g	15
	Esencia de vainilla	ml	0,1
	Manzana	g	150
	Total		365,1
DM 4 JUEVES			GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan figacita con queso cremoso + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV	ml	120
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	5

	Pan figacita	g	50
	Queso cremoso	g	30
	Mandarina	g	150
	Total		356,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche + Pan de salvado con mermelada	Yogur descremado bebible	cc	150
	Pan figacita	g	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		230
DM OPCIONAL A			GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche + Pan figacita + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Pan figacita	g	50
	Banana	g	150
	Total		350

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM DEGLUCION EEE 508

LANUS	PRIMAVERA VERANO 2025
--------------	------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Arroz primavera (con pollo)	Medallones de legumbres con tomate	Salteado de fideos con pollo y vegetales	Tarta de verduras	Milanesas de carne con ensalada primavera
POSTRE	Queso y dulce	Banana	Manzana	Pera	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES

PLATO	Pastas primavera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetales	Bifes a la criolla	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Queso y dulce	Banana	Manzana	Pera	Banana
BEBIDA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA
PAN	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Manzana	Manzana
BEBIDA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA	AGUA SEGUERA



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM DEGLUCION EEE 508

PRIMAVERA - VERANO 2025

PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO, ZAPALLITOS (si no se le quitan las semillas).

NIVEL PRIMARIA

1 LUNES

GRUPO Primaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Arroz primavera (con pollo) + Queso y dulce	Arroz 00000	g	60	
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	80	
	Huevo	g	15	
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	60	
	Zanahoria	g	50	
	Calabaza	g	30	
	Papa	g	50	
	Aceite de girasol	ml	15	
	Sal fina	g	0,2	
	Queso cremoso	g	35	
	Dulce de batata	g	35	
	Total			395,2
2 MARTES			GRUPO Primaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Medallones de legumbres con tomate + Banana	Lentejas secas	g	50	
	Cebolla	g	40	
	Zanahoria	g	40	
	Cebolla de verdeo	g	15	
	Huevo	g	15	
	Aceite de girasol	ml	15	
	Avena/Pan rallado	g	40	
	Sal fina	g	0,2	
	Provenzal	g	0,2	
	Tomate redondo	g	130	
	Banana	g	125	
	Total			470,4
3 MIERCOLES			GRUPO Primaria	
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Salteado de fideos con pollo y vegetales + Manzana	Fideos secos largos	g	80	
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	
	Anco calabaza	g	50	
	Cebolla	g	30	
	Zapallito	g	30	
	Zanahoria	g	35	
	Aceite de girasol	ml	15	
	Sal fina	g	0,2	
	Pimentón dulce	g	0,1	
	Manzana	g	125	
	Total			415,3
	4 JUEVES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	
Tarta de verduras + Pera	Masa de tarta	g	60	
	Cebolla	g	60	
	Morrón	g	25	
	Acelga	g	80	
	Huevo	g	30	
	Queso cremoso	g	60	
	Leche parcialmente descremada fluida	ml	50	

	Almidón de maíz	g	16
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Orégano	g	0,1
	Pera	g	125
	Total		521,3
5 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Milanesas de carne con ensalada primavera + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	100
	Huevo	g	20
	Pan rallado	g	30
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50
	Papa	g	150
	Zanahoria	g	50
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Provenzal	g	0,2
	Banana	g	125
	Total		540
PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO, ZAPALLITOS (si no se le quitan las semillas).			
6 LUNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Pastas primavera + Queso y dulce	Fideos secos tirabuzón	g	75
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	25
	Zanahoria	g	30
	Lentejas secas	g	35
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	12
	Tomate redondo	g	80
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Pimienta	g	0,1
	Queso cremoso	g	35
	Dulce de membrillo	g	35
Total		342,3	
7 MARTES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Tiritas de cerdo al horno con puré + Banana	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	90
	Cebolla	g	30
	Morrón	g	10
	Zanahoria	g	15
	Papa	g	150
	Anco calabaza	g	120
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Orégano	g	0,1
	Banana	g	125
	Total		555,3
8 MIERCOLES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB

Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	80
	Papa	g	100
	Calabaza	g	80
	Zanahoria	g	60
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Ají molido	g	0,2
	Manzana	g	125
	Total		490,4
	9 JUEVES		
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Bifes a la criolla + Pera	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	90
	Cebolla	g	25
	Morrón	g	20
	Papa	g	150
	Zanahoria	g	65
	Zapallito	g	50
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Ají molido	g	0,2
	Pera	g	125
	Total		540,4
10 VIERNES			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Pizza casera con queso y choclo + Banana	Harina 000	g	60
	Levadura seca	g	1
	Aceite de girasol	g	10
	Tomate triturado	g	24
	Cebolla	g	30
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	30
	Queso cremoso	g	60
	Sal fina	g	0,2
	Orégano	g	0,1
	Banana	g	125
	Total		340,3
PROCESAR LOS ALIMENTOS QUE ASÍ LO REQUIERAN COMO LEGUMBRES, CHOCLO, ZAPALLITOS (si no se le quitan las semillas).			
OPCIONAL A			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	90
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	75
	Tomate fresco	g	45
	Zanahoria	g	45
	Cebolla	g	45
	Aceite de girasol	ml	5
	Sal fina	g	0,2
	Ají molido	g	0,1
	Banana	g	100
	Total		405,3

OPCIONAL B			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	115
	Harina 0000	g	30
	Huevos	g	22
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	60
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	70
	Aceite de girasol	cc	15
	Sal fina	g	0,2
	Queso rallado	g	10
	Manzana	g	100
Total			422
OPCIONAL C			GRUPO Primaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo y arvejas + Manzana	Arroz blanco 00000	g	60
	Huevo	g	50
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	60
	Aceite de girasol	ml	15
	Sal fina	g	0,2
	Condimento para arroz	g	0,1
	Manzana	g	100
	Total		

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO: LANÚS	PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche LG	Mate cocido de leche LG	Leche con cacao LG	Mate cocido de leche LG	Yogur descremado bebible LG
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Pan SIN TACC LG con dulce de leche LG + Naranja	Galletas de arroz SIN TACC LG con queso cremoso LG + Manzana	Pan SIN TACC LG con dulce de batata LG + Mandarina	Pan SIN TACC LG con mermelada LG

	DM OPCION AL A *	DM OPCIONA L B **	DM OPCIONAL C **	DM OPCIONA L C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche LG	Leche con cacao LG	Leche con cacao LG	Arroz con leche LG + Banana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7024
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

COMP. SOLIDO	Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana	Bizcochuelo casero SIN TACC LG + Manzana	
---------------------	--	--	--	--

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C/D SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche LG + Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	cc	120	150
	Té LG	g	1	1
	Azúcar LG	g	5	5
	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche LG + Pan SIN TACC LG con dulce de leche LG + Naranja	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	cc	120	150
	Mate cocido LG	g	1,5	1,5
	Azúcar LG	g	5	5
	Pan SIN TACC LG	g	30	50
	Dulce de leche LG	g	15	20
	Naranja	g	150	150
Total		321,5	376,5	
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao LG + Galletas de arroz SIN TACC LG con queso cremoso LG + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	cc	100	120
	Cacao en polvo LG	g	10	12
	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	30	40
	Queso cremoso LG	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total		310	347
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB

Mate cocido de leche LG + Pan SIN TACC LG con dulce de batata LG + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	cc	120	150
	Mate cocido LG	g	1,5	1,5
	Azúcar LG	g	5	5
	Pan SIN TACC LG	g	30	50
	Dulce de batata LG	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Yogur descremado bebible LG + Pan SIN TACC LG con mermelada LG	Yogur descremado bebible LG	cc	120	150
	Pan SIN TACC LG	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) LG	g	15	25
	Total		165	225
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche LG + Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	cc	120	150
	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	30	40
	Banana	g	150	150
	Total		300	340
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao LG + Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	g	100	120
	Cacao en polvo LG	g	10	12
	Alfajor de maicena SIN TACC LG	g	30	50
	Manzana	g	100	100
	Total		240	282
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo SIN TACC LG + Manzana	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	100	120
	Cacao en polvo LG	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Premezcla para repostería SIN TACC LG	g	12	18
	Azúcar LG	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		254	298
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria

NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con leche + Banana	Arroz blanco largo fino 00000 LG	g	10	12
	Leche parcial/ descremada fluida LV LG	cc	100	120
	Azúcar LG	g	10	10
	Esencia de vainilla LG	cc	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total			220,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM LIBRE DE GLUTEN (LG) SECUNDARIA

DISTRITO: LANÚS		PRIMAVERA - VERANO 2025
--------------------	--	----------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche LG	Mate cocido LG	Leche con cacao LG	Mate cocido LG	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Naranja	Galletas de arroz SIN TACC LG con dulce de batata LG + Manzana	Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Mandarina	Pan SIN TACC LG con mermelada LG

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche LG	Leche con cacao LG
COMP. SOLIDO	Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM LG)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Té de leche LG + Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	cc	200
	Té LG	g	1
	Azúcar LG	g	10
	Galletitas simples de vainilla SIN TACC LG	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido LG + Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Naranja	Mate cocido LG	g	1,5
	Pan SIN TACC LG	g	60
	Queso cremoso LG	g	45
	Naranja	g	150
	Total		256,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche con cacao LG + Galletas de arroz SIN TACC LG con dulce de batata LG+ Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	cc	200
	Cacao en polvo LG	g	15
	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	40
	Dulce de batata LG	g	30
	Manzana	g	150
	Total		435
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido LG + Pan SIN TACC LG con queso cremoso LG + Mandarina	Mate cocido LG	g	1,5
	Pan SIN TACC LG	g	60
	Queso cremoso LG	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		256,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Yogur descremado bebible LG + Pan SIN TACC LG con mermelada LG	Yogur descremado bebible LG	cc	200
	Pan SIN TACC LG	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar) LG	g	30
	Total		290
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	cc	200

Leche LG + Galletas de arroz SIN TACC LG + Banana	Galletas de arroz SIN TACC LG	g	40
	Banana	g	150
	Total		390
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche con cacao LG + Alfajor de maicena SIN TACC LG + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV LG	g	200
	Cacao en polvo LG	g	15
	Alfajor de maicena SIN TACC LG	g	60
	Manzana	g	150
	Total		425

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM LIBRE DE GLUTEN (LG)
INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS	PRIMAVERA - VERANO 2025
--------------	--------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S
PLATO	Arroz primavera LG (con pollo)	Medallones de legumbres LG y ensalada de lechuga y tomate	Salteado de fideos SIN TACC LG con pollo y vegetales	Tarta de verduras SIN TACC LG	Milanesas de carne SIN TACC LG con ensalada primavera
POSTRE	Queso y dulce LG	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
	6	7	8	9	10
	LUN ES	MAR TES	MIÉRC OLES	JUE VES	VIE RNE S

PLATO	Pastas primavera SIN TACC LG	Tiritas de cerdo al horno con puré LG	Salteado de pollo y vegetales LG	Bifes a la criolla LG	Tiritas de pollo con ensalada de zanahoria y choclo LG
POSTRE	Queso y dulce LG	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas SIN TACC LG de pollo y vegetales	Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa	Arroz amarillo LG con huevo y arvejas LG
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES COMEDOR - COM LIBRE DE GLUTEN (LG)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz primavera LG (con pollo) + Queso y dulce LG	Arroz 00000 LG	g	40	60	70
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
	Zanahoria	g	30	50	60
	Calabaza	g	20	30	40,0
	Papa	g	40	50	70
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0	0,3
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de batata LG	g	30	35	40
	Total			270,2	395
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Medallones de legumbres LG con ensalada de lechuga y tomate + Naranja	Lentejas LG	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
	Huevo	g	10	15	20
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Pan rallado SIN TACC LG	g	30	40	50
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja	g	125	125	150
	Total			350,4	470,4
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de fideos SIN TACC LG con pollo y vegetales + Manzana	Fideos secos largos SIN TACC LG	g	60	80	100
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
	Anco calabaza	g	40	50	80
	Cebolla	g	20	30	40
	Zapallito	g	20	30	40
	Zanahoria	g	15	35	45
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce LG	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	125	125	150
	Total			330,3	415,3

4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de verduras SIN TACC LG+ Naranja	Masa de tarta SIN TACC LG	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
	Acelga	g	60	80	100
	Huevo	g	25	30	40
	Queso cremoso LG	g	40	60	70
	Leche parcialmente descremada fluida LG	ml	40	50	70
	Almidón de maíz LG	g	12	16	20
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total			422,3	521,3
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesas de carne SIN TACC LG con ensalada primavera + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado SIN TACC LG	g	24	30	40
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	30	50	60,0
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Banana	g	125	125	150
	Total			415	540
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastas primavera SIN TACC LG + Queso y dulce LG	Fideos secos tirabuzón SIN TACC LG	g	65	75	85
	Garbanzos remojados LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
	Lentejas LG	g	25	35	45
	Choclo amarillo en grano LG NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta LG	g	0,1	0,1	0,1
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de membrillo LG	g	30	35	40
	Total			232,3	342,3

7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tiritas de cerdo al horno con puré LG + Naranja	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
	Zanahoria	g	10	15	20
	Papa	g	100	150	200
	Anco calabaza	g	80	120	150
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total			420,3	555,3
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de pollo y vegetales LG + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	125	125	150
	Total			385,4	490,4
9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bifes a la criolla LG + Naranja	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	40	65	75
	Zapallito	g	30	50	80
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	125	125	150
	Total			415,4	540,4
10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza casera SIN TACC LG con queso y choclo + Banana	Premezcla para panaderia SIN TACC LG	g	50	60	80
	Levadura seca LG	g	1	1	2
	Aceite de girasol LG	g	5	10	15

	Tomate triturado LG	g	12	24	30
	Cebolla	g	20	30	50
	Choclo amarillo en grano LG. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso LG	g	50	60	80
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	125	150
	Total		258,3	340,3	456,9
OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas SIN TACC LG de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas SIN TACC LG	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65
	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol LG	ml	5	5	10
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	150
	Total		330,3	405,3	575,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Almidón de maíz LG	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
	Tomate triturado LG (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol LG	cc	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado LG	g	10	10	10
	Manzana	g	80	100	150
		Total		320	422
OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz amarillo LG con huevo con huevo y arvejas LG + Naranja	Arroz blanco 00000 LG	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	150
	Total		235,3	285,3	420,4

PLANILLA DE PREPARACIONES COMEDOR - COM LIBRE DE GLUTEN (LG)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz primavera LG (con pollo) + Queso y dulce LG	Arroz 00000 LG	g	40	60	70
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
	Zanahoria	g	30	50	60
	Calabaza	g	20	30	40,0
	Papa	g	40	50	70
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0	0,3
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de batata LG	g	30	35	40
	Total			270,2	395
2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Medallones de legumbres LG con ensalada de lechuga y tomate + Naranja	Lentejas LG	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
	Huevo	g	10	15	20
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Pan rallado SIN TACC LG	g	30	40	50
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja	g	125	125	150
Total			350,4	470,4	576
3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de fideos SIN TACC LG con pollo y vegetales + Manzana	Fideos secos largos SIN TACC LG	g	60	80	100
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
	Anco calabaza	g	40	50	80
	Cebolla	g	20	30	40
	Zapallito	g	20	30	40
	Zanahoria	g	15	35	45
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce LG	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	125	125	150

	Total		330,3	415,3	535,4
4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de verduras SIN TACC LG+ Naranja	Masa de tarta SIN TACC LG	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
	Acelga	g	60	80	100
	Huevo	g	25	30	40
	Queso cremoso LG	g	40	60	70
	Leche parcialmente descremada fluida LG	ml	40	50	70
	Almidón de maíz LG	g	12	16	20
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total			422,3	521,3
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesas de carne SIN TACC LG con ensalada primavera + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado SIN TACC LG	g	24	30	40
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	30	50	60,0
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal LG	g	0,2	0,2	0,2
	Banana	g	125	125	150
	Total			415	540
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastas primavera SIN TACC LG + Queso y dulce LG	Fideos secos tirabuzón SIN TACC LG	g	65	75	85
	Garbanzos remojados LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
	Lentejas LG	g	25	35	45
	Choclo amarillo en grano LG NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta LG	g	0,1	0,1	0,1
	Queso cremoso LG	g	30	35	40
	Dulce de membrillo LG	g	30	35	40
	Total			232,3	342,3

7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tiritas de cerdo al horno con puré LG + Naranja	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
	Zanahoria	g	10	15	20
	Papa	g	100	150	200
	Anco calabaza	g	80	120	150
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
	Total			420,3	555,3
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de pollo y vegetales LG + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	125	125	150
	Total			385,4	490,4
9 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bifes a la criolla LG + Naranja	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	40	65	75
	Zapallito	g	30	50	80
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	125	125	150
	Total			415,4	540,4
10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza casera SIN TACC LG con queso y choclo + Banana	Premezcla para panaderia SIN TACC LG	g	50	60	80
	Levadura seca LG	g	1	1	2
	Aceite de girasol LG	g	5	10	15

	Tomate triturado LG	g	12	24	30
	Cebolla	g	20	30	50
	Choclo amarillo en grano LG. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso LG	g	50	60	80
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano LG	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	125	150
	Total		258,3	340,3	456,9
OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas SIN TACC LG de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas SIN TACC LG	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65
	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol LG	ml	5	5	10
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido LG	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	150
	Total		330,3	405,3	575,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa SIN TACC LG con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Almidón de maíz LG	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
	Tomate triturado LG (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol LG	cc	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado LG	g	10	10	10
	Manzana	g	80	100	150
		Total		320	422
OPCIONAL C			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz amarillo LG con huevo con huevo y arvejas LG + Naranja	Arroz blanco 00000 LG	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas LG PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol LG	ml	10	15	20
	Sal fina LG	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz LG	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	150
	Total		235,3	285,3	420,4

**SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA
(IL) INICIAL - PRIMARIA**

DISTRITO: LANÚS	PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche DESLACTOSADA	Mate cocido de leche DESLACTOSADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Mate cocido de leche DESLACTOSADA	Yogur descremado SIN LACTOSA
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche DESLACTOSADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Leche DESLACTOSADA con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/membriño + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA (IL)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche DESLACTOSADA +	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5

Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan con dulce de batata + Naranja	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana	Leche DESLACTOSADA	cc	12	150
	Cacao en polvo	g	10	12
	Pan tipo francés	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total		222	387
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan de salvado con dulce de batata LG + Mandarina	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Yogur descremado SIN LACTOSA + Pan con mermelada	Yogur descremado SIN LACTOSA	cc	120	150
	Pan	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total		165	225
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche DESLACTOSADA + Pan figacita + Banana	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Pan figacita	g	30	50
	Banana	g	150	150

	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao DESLACTOSADA + Pastelito de batata/membrillo + Manzana	Leche DESLACTOSADA	g	120	150
	Cacao en polvo	g	8	10
	Tapas para pastelitos	unidad	2	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total			246
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche DESLACTOSADA con cacao + Bizcochuelo + Manzana	Leche DESLACTOSADA	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total			254
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con leche DESLACTOSADA + Banana	Arroz blanco largo fino 00000	g	12	15
	Leche DESLACTOSADA	cc	120	150
	Azúcar		10	10
	Esencia de vainilla	cc	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total			242,5

**SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM SIN LACTOSA
(IL) SECUNDARIA**

DISTRITO: LANÚS		PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	--	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERN ES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche DESLACTO SADA	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTOSADA con cacao	Mate cocido de leche DESLACTO SADA	Yogur descrem ado SIN LACTOS A

COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada
---------------------	--	--	-----------------------------	--	-------------------

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche DESLACTO SADA	Leche DESLACTO SADA con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/membriño + Manzana



Lic. SANDRA MARTINEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (IL)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			NIVEL MEDIO
			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
DM 1 LUNES Té de leche DESLACTOSADA + Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Galletitas simples de vainilla SIN LACTOSA	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan con dulce de batata + Naranja	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado	g	60
	Dulce de batata	g	20
	Naranja	g	150
	Total		441,5
	DM 3 MIERCOLES Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI
Leche DESLACTOSADA		cc	200

Leche DESLACTOSADA con cacao + Pan con mermelada + Manzana	Cacao en polvo	g	15
	Pan tipo francés	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido de leche DESLACTOSADA + Pan de salvado con dulce de batata LG + Mandarina	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado	g	60
	Dulce de batata	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		466,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Yogur descremado SIN LACTOSA + Pan con mermelada	Yogur descremado SIN LACTOSA	cc	200
	Pan	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		290
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche DESLACTOSADA + Pan figacita + Banana	Leche DESLACTOSADA	cc	200
	Pan figacita	g	60
	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao DESLACTOSADA + Pastelito de batata/membrillo + Manzana	Leche DESLACTOSADA	g	200
	Cacao en polvo	g	15
	Tapas para pastelitos	unida d	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM SIN LACTOSA (IL) INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Arroz primavera (con pollo)	Medallones de legumbres y ensalada de lechuga y tomate	Salteado de fideos con pollo y vegetales	Tarta de verduras	Milanesas de carne con ensalada primavera
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Pastas primavera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetales	Bife a la criolla	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo	Ñoquis de papa con	Arroz amarillo con



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

	y vegetales	salsabolognesa	huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM APLV INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO: LANÚS	PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla aptas	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Mate cocido	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028

		SIN AZÚCAR con cacao	
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/membri llo + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN
CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA
AUTORIZACION.

IMPORTANTE: VERIFICAR QUE NINGÚN ALIMENTO CONTENGA LECHE, QUESOS,
MANTECA, CREMA, LACTOSA NI CASEÍNA.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (APLV)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Galletitas simples de vainilla aptas	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Galletitas simples de vainilla aptas	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con dulce de batata + Naranja	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	12	150
	Cacao en polvo	g	10	12
	Pan tipo francés	g	30	50

+ Pan con mermelada + Manzana	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	20	25
	Manzana	g	150	150
	Total		222	387
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan de salvado con dulce de batata LG + Mandarina	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total		321,5	381,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con mermelada	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Pan	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total		171	231
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan figacita + Banana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Pan figacita	g	30	50
	Banana	g	150	150
	Total		300	350
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao DESLACTOSADA + Pastelito de batata/membrillo + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	g	120	150
	Cacao en polvo	g	8	10
	Tapas para pastelitos	unida d	2	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15	15
	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100
	Total		246	278

DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Bizcochuelo + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total			254
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Banana	Arroz blanco largo fino 00000	g	12	15
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	120	150
	Azúcar		10	10
	Esencia de vainilla	cc	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total			242,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM APLV SECUNDARIA

DISTRITO: LANÚS		PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	--	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao	Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR
COMP. SOLIDO	Galletitas simples de vainilla aptas	Pan de salvado con dulce de batata + Naranja	Pan con mermelada + Manzana	Pan de salvado con dulce de batata + Mandarina	Pan con mermelada

	DM OPCIONAL L A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRA S SIN AZÚCAR con cacao
COMP. SOLIDO	Pan figacita + Banana	Pastelito de batata/memb rillo + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM (APLV)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Galletitas simples de vainilla aptas	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Galletitas simples de vainilla aptas	g	60
	Total		
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con dulce de batata + Naranja	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado	g	60
	Dulce de batata	g	20
	Naranja	g	150
	Total		

DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Pan con mermelada + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Cacao en polvo	g	15
	Pan tipo francés	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan de salvado con dulce de batata LG + Mandarina	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Mate cocido	g	1,5
	Azúcar	g	10
	Pan de salvado	g	60
	Dulce de batata	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		466,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan con mermelada	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Pan	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		301
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Pan figacita + Banana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	cc	200
	Pan figacita	g	60
	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao DESLACTOSADA + Pastelito de batata/membrillo + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR	g	200
	Cacao en polvo	g	15
	Tapas para pastelitos	unidad	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15

	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383
DM OPCIONAL C			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		
BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR con cacao + Bizcochuelo + Manzana	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR		
	Cacao en polvo		
	Huevo		
	Harina 0000		
	Azúcar		
	Manzana		
	Total		
DM OPCIONAL D			
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES		
Arroz con BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR + Banana	Arroz blanco largo fino 00000		
	BEBIDA VEGETAL A BASE DE ALMENDRAS SIN AZÚCAR		
	Azúcar		
	Esencia de vainilla		
	Banana		
	Total		

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM APLV INICIAL-PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS PRIMAVERA - VERANO 2025

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Arroz primavera (con pollo)	Medallones de legumbres y ensalada de lechuga y tomate	Salteado de fideos con pollo y vegetales	Tarta de verduras	Milanesas de carne con ensalada primavera
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	SI
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Pastas primavera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetales	Bifes a la criolla	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Banana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA



Lic. SANDRA MARTINEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7098
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM APLV

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz primavera (con pollo) + Banana	Arroz 00000	g	40	60	70
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
	Zanahoria	g	30	50	60
	Calabaza	g	20	30	40,0
	Papa	g	40	50	70
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
Sal fina	g	0,2	0	0,3	

	Banana	g	100	100	120
	Total		240,2	360,2	445,3
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Medallones de legumbres con ensalada de lechuga y tomate + Naranja	Lentejas secas	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
	Huevo	g	10	15	20
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Avena/Pan rallado	g	30	40	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0	0,2
	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja	g	100	100	120
	Total			325,4	445,4
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de fideos con pollo y vegetales + Manzana	Fideos secos largos	g	60	80	100
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
	Anco calabaza	g	40	50	80
	Cebolla	g	20	30	40
	Zapallito	g	20	30	40
	Zanahoria	g	15	35	45
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total			305,3	390,3
4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de verduras + Naranja	Masa de tarta	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
	Acelga	g	60	80	100
	Huevo	g	25	30	40
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	60	70
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total			345,3	430,3

5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesas de carne con ensalada primavera + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado	g	24	30	40
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	30	50	60,0
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0,3
	Provenzal	g	0	0	0
	Banana	g	100	100	120
Total			390	515	651
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastas primavera + Banana	Fideos secos tirabuzón	g	65	75	85
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
	Lentejas secas	g	25	35	45
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0	0,1
	Banana	g	100	100	120
Total			272,3	372,3	461
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tiritas de cerdo al horno con puré + Naranja	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
	Zanahoria	g	10	15	20
	Papa	g	100	150	200
	Anco calabaza	g	80	120	150
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	125	125	150
Total			420,3	555,3	695,4
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	125	125	150
	Total			385,4	490,4
9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bifes a la criolla + Naranja	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	40	65	75
	Zapallito	g	30	50	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	125	125	150
	Total			415,4	540,4
10 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tortilla de papa y ensalada de lechuga, zanahoria, tomate y garbanzos + Banana	Papa	g	120	160	200
	Huevo	g	60	70	80
	Cebolla	g	15	20	25
	Tomate redondo	g	55	70	80
	Zanahoria	g	30	45	55
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	40	60	70
	Sal	g	0,2	0,2	0,2
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Banana	g	100	100	120
	Total			430,2	540,2
OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	60	90	120
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65
	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0	0

	Banana	g	100	100	150
	Total		330,3	405,3	575,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol	cc	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0,2
	Manzana	g	80	100	150
	Total			310	412
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0	0
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	150
	Total			235,3	285,3

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES (DBT) INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO: LANÚS	PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada	Leche con cacao parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas integrales/de salvado + Banana	Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Naranja	Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Mandarina	Pan con queso bajo en grasas + Banana

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche parcialmente descremada	Mate cocido de leche parcialmente descremada
COMP. SOLIDO	Pan de salvado/inte gral + Banana	Bizcochuelo casero + Manzana



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES (DBT)

**PRIMAVERA -
VERANO 2025**

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Galletitas integrales/de salvado	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Té LG	g	1	1
	Galletitas integrales/de salvado	g	30	50
	Banana	g	100	100
	Total		251	301
DM 2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Naranja	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Pan de salvado/integral	g	30	50
	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Naranja	g	100	100
	Total		251,5	301,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Té	g	1	1

	Pan tipo francés	g	30	50
	Queso cremoso	g	20	30
	Manzana	g	100	100
	Total		251	301
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Pan de salvado/integral	g	30	50
	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Mandarina	g	100	100
	Total		251,5	301,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Yogur descremado bebible + Pan con queso bajo en grasas + Banana	Yogur descremado bebible	cc	100	120
	Pan tipo francés	g	30	50
	Queso bajo en grasas	g	20	30
	Banana	g	100	100
	Total		250	300
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Leche + Galletas de salvado/integrales + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Galletas de salvado/integrales	g	30	50
	Banana	g	100	100
	Total		250	300
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	U NI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar LG	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total		245,5	287,5

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM DIABETES SECUNDARIA

DISTRITO: LANÚS	PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche parcialmente descremada	Mate cocido	Leche con cacao parcialmente descremada	Mate cocido	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas integrales/de salvado + Banana	Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Naranja	Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Mandarina	Pan con queso bajo en grasas + Banana

	DM OPCIONAL L A *	DM OPCIONAL B **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Pan Figacita + Banana	Bizcochuelo casero + Manzana


 Lic. SANDRA MARTINEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS (DM)

**PRIMAVERA - VERANO
2025**

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Té de leche + Galletitas integrales/de salvado + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Té	g	1
	Galletitas integrales/de salvado	g	60

	Banana	g	120
	Total		381
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido + Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Naranja	Mate cocido	g	1,5
	Pan de salvado/integral	g	60
	Queso bajo en grasas	g	45
	Naranja	g	120
	Total		226,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Té de leche + Pan con queso bajo en grasas + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	150
	Té	g	1
	Pan tipo francés	g	60
	Queso cremoso	g	45
	Manzana	g	120
	Total		376
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido + Pan de salvado/integral con queso bajo en grasas + Mandarina	Mate cocido	g	1,5
	Pan de salvado/integral	g	60
	Queso bajo en grasas	g	45
	Mandarina	g	120
	Total		226,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Yogur descremado bebible + Pan con queso bajo en grasas + Banana	Yogur descremado bebible	cc	150
	Pan tipo francés	g	60
	Queso bajo en grasas	g	45
	Banana	g	120
	Total		375
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Leche + Galletas de salvado/integrales + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Galletas de salvado/integrales	g	60
	Banana	g	120
	Total		380
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UN I	CANT. PB
Mate cocido de leche + Bizcochuelo + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	200
	Mate cocido	g	1,5

	Huevo	g	40
	Harina 0000	g	23
	Azúcar LG	g	23
	Manzana	g	120
	Total		407,5

**SAE - PRESTACION COMEDOR - COM DIABETES INICIAL-
PRIMARIO-SECUNDARIO**

LANUS	PRIMAVERA - VERANO 2025
--------------	------------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Arroz primavera (con pollo)	Medallones de legumbres y ensalada de lechuga y tomate	Salteado de fideos con pollo y vegetales	Tarta de verduras	Milanesas de carne con ensalada primavera
POSTRE	Manzana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Pastas primavera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetales	Bifes a la criolla	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y chocolate
POSTRE	Manzana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana

BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCI ONAL A *	OPCI ONAL B **	OPCIO NAL C ***
PLATO	Empa nadas de pollo y veget ales	Ñoqui s de papa con salsa bolog nesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Bana na	Naran ja	Naranja
BEBIDA	AGU A SEG URA	AGU A SEG URA	AGUA SEGUR A



Lic. SANDRA MARTÍNEZ
Nutricionista SAE
M.P. 7028
Secretaría de Educación
Lanús Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM DIABETES

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz primavera (con pollo) + Manzana	Arroz 00000	g	40	60	70
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
	Zanahoria	g	30	50	60
	Calabaza	g	20	30	40,0
	Papa	g	40	50	70
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
Sal fina	g	0,2	0,2	0,3	

	Manzana	g	100	100	120
	Total		240,2	360,2	445,3
2 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Medallones de legumbres con ensalada de lechuga y tomate + Naranja	Lentejas secas	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
	Huevo	g	10	15	20
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Avena/Pan rallado	g	30	40	50
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja	g	100	100	120
	Total		325,4	445,4	546
3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de fideos con pollo y vegetales + Manzana	Fideos secos largos	g	60	80	100
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
	Anco calabaza	g	40	50	80
	Cebolla	g	20	30	40
	Zapallito	g	20	30	40
	Zanahoria	g	15	35	45
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total		305,3	390,3	505,4
4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de verduras + Naranja	Masa de tarta	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
	Acelga	g	60	80	100
	Huevo	g	25	30	40
	Queso cremoso descremado	g	40	60	70
	Leche parcialmente descremada fluida	ml	40	50	70
	Almidón de maíz	g	12	16	20
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120

	Total		397,3	496,3	610
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesas de carne con ensalada primavera + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado	g	24	30	40
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	30	50	60,0
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Provenzal	g	0,2	0,2	0
	Banana	g	100	100	120
	Total			390	515
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pastas primavera + Manzana	Fideos secos tirabuzón	g	65	75	85
	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
	Lentejas secas	g	25	35	45
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
	Total			272,3	372
7 MARTES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tiritas de cerdo al horno con puré + Naranja	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
	Zanahoria	g	10	15	20
	Papa	g	100	150	200
	Anco calabaza	g	80	120	150
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total			395,3	530,3
8 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria

Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	100	100	120
	Total			360,4	465,4
9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bifes a la criolla + Naranja	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	40	65	75
	Zapallito	g	30	50	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	100	100	120
	Total			390,4	515,4
10 VIERNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza casera con queso y choclo + Banana	Harina 000	g	50	60	80
	Levadura seca	g	1	1	2
	Aceite de girasol	g	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
	Cebolla	g	20	30	50
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso descremado	g	50	60	80
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
Total			258,3	315,3	426,9
OPCIONAL A			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	60	90	120,0
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65

	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		330,3	405,3	545,4
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol	cc	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,2
	Queso rallado	g	10	10	10
	Manzana	g	100	100	120
	Total		340	422	520
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz amarillo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Sal fina	g	0,2	0,2	0,3
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
		Total		235,3	285,3

SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS - DM BAJO EN SODIO INICIAL - PRIMARIA

DISTRITO: LANÚS		PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	--	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNE S
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido de leche	Leche con cacao	Mate cocido de leche	Yogur descremado bebible
COMP. SOLIDO					

	Galletitas SIN SAL	Pan de salvado SIN SAL con mermelada + Naranja	Pan SIN SAL con queso cremoso SIN SAL + Manzana	Pan de salvado SIN SAL con dulce de batata + Mandarina	Pan SIN SAL con mermelada
--	--------------------	--	---	--	---------------------------

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **	DM OPCIONAL C **
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Leche	Leche con cacao	Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Galletas SIN SAL + Banana	Pastelito de membrillo/batata + Manzana	Bizcochuelo casero + Manzana


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lanús Gobierno

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B/C SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS - DM

BAJO SODIO

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA
DM 1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Galletitas SIN SAL	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Té	g	1	1
	Azúcar	g	5	5
	Galletitas SIN SAL	g	30	50
	Total		156	206
DM 2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada + Naranja	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	20
	Naranja	g	150	150
	Total		321,5	376,5

DM 3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Pan SIN SAL con queso cremoso SIN SAL + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Pan tipo francés SIN SAL	g	30	50
	Queso cremoso SIN SAL	g	20	30
	Manzana	g	150	150
	Total			310
DM 4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Mate cocido de leche + Pan de salvad/integral SIN SAL con dulce de batata + Mandarina	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Mate cocido	g	1,5	1,5
	Azúcar	g	5	5
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
	Dulce de batata	g	15	25
	Mandarina	g	150	150
	Total			321,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Té de leche + Pan SIN SAL con mermelada	Yogur descremado bebible	cc	120	150
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	30	50
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	15	25
	Total			165
DM OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche + Galletas SIN SAL + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	120	150
	Galletas SIN SAL	g	30	50
	Banana	g	150	150
	Total			300
DM OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito de membrillo/batata + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Tapas de pastelitos	unida d	2	2
	Dulce de membrillo/batata	g	15	15
	Azúcar	g	1	1
	Manzana	g	100	100

	Total		228	250
DM OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Leche con cacao + Bizcochuelo casero + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Cacao en polvo	g	10	12
	Huevo	g	20	30
	Harina 0000	g	12	18
	Azúcar	g	12	18
	Manzana	g	100	100
	Total			254
DM OPCIONAL D			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB
Arroz con leche + Banana	Arroz blanco largo fino 00000	g	10	12
	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	100	120
	Azúcar	g	10	10
	Esencia de vainilla	cc	0,5	0,5
	Banana	g	100	100
	Total			220,5

**SAE - PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS (DM BAJO SODIO
SECUNDARIA)**

DISTRITO: LANÚS		PRIMAVERA - VERANO 2025
----------------------------	--	------------------------------------

	DM 1	DM 2	DM 3	DM 4	DM 5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVE S	VIERNES
COMP. LIQUIDO / LACTEO	Té de leche	Mate cocido	Leche con cacao	Mate cocido	Yogur descremad o bebible
COMP. SOLIDO	Galletitas SIN SAL	Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Naranja	Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana	Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Mandari na	Pan de salvado/inte gral SIN SAL con mermelada

	DM OPCIONAL A *	DM OPCIONAL B **
	Leche	


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ

COMP. LIQUIDO / LACTEO		Leche con cacao
COMP. SOLIDO	Galletas SIN SAL + Banana	Pastelitos membrillo/batata + Manzana

*EL DM OPCIONAL A SE SERVIRA SOLO EN CASO DE EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

*EL DM OPCIONAL B SE SERVIRÁ EN OCASIONES DE INDOLE FESTIVA PREVIA AUTORIZACION.

PLANILLA DE PREPARACIONES - DESAYUNOS / MERIENDAS BAJO SODIO)

PRIMAVERA - VERANO 2025

			NIVEL MEDIO
DM 1 LUNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 1	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Té de leche + Galletitas SIN SAL	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Té	g	1
	Azúcar	g	10
	Galletitas SIN SAL	g	60
	Total		271
DM 2 MARTES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 2	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Mate cocido + Pan SIN SAL con queso SIN SAL + Naranja	Mate cocido	g	1,5
	Pan tipo francés SIN SAL	g	60
	Queso cremoso SIN SAL	g	45
	Naranja	g	200
	Total		306,5
DM 3 MIERCOLES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 3	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Cacao en polvo	g	15
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Manzana	g	150
	Total		455
DM 4 JUEVES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 4	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
	Mate cocido	g	1,5
	Pan tipo francés SIN SAL	g	60

Mate cocido + Pan deIN SAL con queso SIN SAL + Mandarina	Queso SIN SAL	g	45
	Mandarina	g	150
	Total		256,5
DM 5 VIERNES			GRUPO Secundaria
Nombre DM 5	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Yogur descremado bebible + Pan de salvado/integral SIN SAL con mermelada	Yogur descremado bebible	cc	200
	Pan de salvado/integral SIN SAL	g	60
	Mermelada elaborada artesanalmente (fruta y azúcar)	g	30
	Total		290
DM OPCIONAL A			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche + Galletas SIN SAL + Banana	Leche parcialmente descremada fluida LV	cc	200
	Galletas SIN SAL	g	60
	Banana	g	150
	Total		410
DM OPCIONAL B			GRUPO Secundaria
NOMBRE PREPARACION	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB
Leche con cacao + Pastelito + Manzana	Leche parcialmente descremada fluida LV	g	200
	Cacao en polvo	g	15
	Tapas para pastelitos	unidad	2
	Dulce de membrillo ó batata	g	15
	Azúcar	g	1
	Manzana	g	150
	Total		383

SAE - PRESTACION COMEDOR - COM BAJO SODIO INICIAL- PRIMARIO-SECUNDARIO

LANUS	PRIMAVERA - VERANO 2025
--------------	--------------------------------

	1	2	3	4	5
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Arroz primavera (con pollo)	Medallones de legumbres y ensalada de lechuga y	Salteado de fideos con pollo y vegetales	Tarta de verduras	Milanesas de carne con ensalada primavera

		tomate			
POSTRE	Manzana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO
	6	7	8	9	10
	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PLATO	Pastas primavera	Tiritas de cerdo al horno con puré	Salteado de pollo y vegetales	Bifes a la criolla	Bastones de pollo con ensalada de zanahoria y choclo
POSTRE	Manzana	Naranja	Manzana	Naranja	Banana
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA
PAN FRANCÉS	NO	NO	NO	NO	NO

	OPCIONAL A *	OPCIONAL B **	OPCIONAL C ***
PLATO	Empanadas de pollo y vegetales	Ñoquis de papa con salsa bolognesa	Arroz amarillo con huevo y arvejas
POSTRE	Banana	Naranja	Naranja
BEBIDA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA	AGUA SEGURA


 Lic. SANDRA MARTÍNEZ
 Nutricionista SAE
 M.P. 7028
 Secretaría de Educación
 Lantús Gobierno

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

*EL OPCIONAL B SE SERVIRÁ COMO MENÚ ESPECIAL A PEDIDO DE LA ESCUELA CON AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

EL OPCIONAL C SE SERVIRÁ SOLO EN CASO DE **EMERGENCIA DE CORTA DURACIÓN CON PREVIA AUTORIZACIÓN DE LA DIRECCIÓN

LA FRUTA SE PODRÁ REEMPLAZAR POR SU EQUIVALENTE: CITRICA POR CITRICA /ESTACIÓN POR ESTACIÓN

PLANILLA DE PREPARACIONES - COMEDOR - COM BAJO EN SODIO

PRIMAVERA - VERANO 2025

			INICIAL	NIVEL PRIMARIA	NIVEL MEDIO
1 LUNES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Arroz primavera (con pollo) + Manzana	Arroz 00000	g	40	60	70
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	80	90
	Huevo	g	10	15	25
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	70
	Zanahoria	g	30	50	60
	Calabaza	g	20	30	40,0
	Papa	g	40	50	70
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total			240	360

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA QUITAR EL EXCESO DE SODIO

2 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Medallones de legumbres con ensalada de lechuga y tomate + Naranja	Lentejas secas	g	40	50	60
	Cebolla	g	20	40	50
	Zanahoria	g	20	40	50
	Cebolla de verdeo	g	10	15	20
	Huevo	g	10	15	20
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Avena/Pan rallado	g	30	40	50
	Provenzal	g	0,2	0,2	0,2
	Tomate redondo	g	80	120	140
	Lechuga	g	5	10	15
	Naranja	g	100	100	120
	Total			325,2	445,2

3 MIERCOLES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de fideos con pollo y vegetales + Manzana	Fideos secos largos	g	60	80	100
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	40	50	60
	Anco calabaza	g	40	50	80
	Cebolla	g	20	30	40
	Zapallito	g	20	30	40
	Zanahoria	g	15	35	45
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Pimentón dulce	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
Total			305,1	390,1	505,1
4 JUEVES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tarta de verduras + Naranja	Masa de tarta	g	50	60	70
	Cebolla	g	40	60	70
	Morrón	g	20	25	30
	Acelga	g	60	80	100
	Huevo	g	25	30	40
	Queso cremoso descremado SIN SAL	g	40	60	70
	Leche parcialmente descremada fluida	ml	40	50	70
	Almidón de maíz	g	12	16	20
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total			397,1	496,1
5 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Milanesas de carne con ensalada primavera + Banana	Carne en fetas (bola de lomo, cuadrada, nalga)	g	80	100	125
	Huevo	g	16	20	25
	Pan rallado	g	24	30	40
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	30	50	60
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	30	50	60,0
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Provenzal	g	0	0	0
	Banana	g	100	100	120
Total			390	515	650
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA QUITAR EL EXCESO DE SODIO					
6 LUNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
	Fideos secos tirabuzón	g	65	75	85

Pastas primavera + Manzana	Garbanzos remojados PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	15	25	35
	Zanahoria	g	10	30	40
	Lentejas secas	g	25	35	45
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	7	12	16
	Tomate redondo	g	40	80	100
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Pimienta	g	0,1	0,1	0,1
	Manzana	g	100	100	120
Total			272,1	372	461

LAS LEGUMBRES Y EL CHOCLO SE DEBEN ENJUAGAR PARA QUITAR EL EXCESO DE SODIO

7 MARTES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Tiritas de cerdo al horno con puré + Naranja	Carne de cerdo (solomillo, carré, lomo) SIN HUESO, DESGRASADO	g	70	90	100
	Cebolla	g	20	30	40
	Morrón	g	5	10	15
	Zanahoria	g	10	15	20
	Papa	g	100	150	200
	Anco calabaza	g	80	120	150
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
Total			395,1	530,1	665,1

8 MIERCOLES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Salteado de pollo y vegetales + Manzana	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO NI HUESO.	g	50	80	100
	Papa	g	80	100	150
	Calabaza	g	60	80	100
	Zanahoria	g	40	60	70
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	20	30	40
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Manzana	g	100	100	120
Total			360,2	465,2	600,2

LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA QUITAR EL EXCESO DE SODIO

9 JUEVES			GRUPO Jardín Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Bifes a la criolla + Naranja	Bifes de carne (paleta, cuadril)	g	80	90	100
	Cebolla	g	20	25	35
	Morrón	g	10	20	25
	Papa	g	100	150	200
	Zanahoria	g	40	65	75
	Zapallito	g	30	50	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20

	Ají molido	g	0,2	0,2	0,2
	Naranja	g	100	100	120
	Total		390,2	515,2	655,2
10 VIERNES			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Pizza casera con queso y choclo + Banana	Harina 000	g	50	60	80
	Levadura seca	g	1	1	2
	Aceite de girasol	g	5	10	15
	Tomate triturado	g	12	24	30
	Cebolla	g	20	30	50
	Choclo amarillo en grano. NO CREMOSO, PESO ESCURRIDO. (PN en caja x 205 g)	g	20	30	50
	Queso cremoso descremado SIN SAL	g	50	60	80
	Orégano	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		258,1	315,1	426,6
EL CHOCLO SE DEBE ENJUAGAR PARA QUITAR EL EXCESO DE SODIO					
OPCIONAL A			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Empanadas de pollo y vegetales + Banana	Tapas de empanadas	g	60	90	120,0
	Suprema de pollo. SIN PIEL, CARTÍLAGO, NI HUESO.	g	60	75	100
	Tomate fresco	g	35	45	65
	Zanahoria	g	35	45	65
	Cebolla	g	35	45	65
	Aceite de girasol	ml	5	5	10
	Ají molido	g	0,1	0,1	0,1
	Banana	g	100	100	120
	Total		330,1	405,1	545,1
OPCIONAL B			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB
Ñoquis de papa con salsa bolognesa (cortar la carne en tiritas) + Manzana	Papa	g	75	115	150
	Harina 0000	g	20	30	40
	Huevos	g	15	22	30
	Carne vacuna fresca (paleta, palomita, roast beef) SIN HUESO. DESGRASADA.	g	50	60	70
	Tomate triturado (NO PURÉ)	g	60	70	80
	Aceite de girasol	cc	10	15	20
	Manzana	g	100	100	120
	Total		330	412	510
OPCIONAL C			GRUPO Jardin Inf.	GRUPO Primaria	GRUPO Secundaria
Nombre	INGREDIENTES	UNI	CANT. PB	CANT. PB	CANT. PB

Arroz amarillo con huevo y arvejas + Naranja	Arroz blanco 00000	g	40	60	70
	Huevo	g	35	50	100
	Arvejas remojadas PESO ESCURRIDO (PN en caja 203 g)	g	50	60	80
	Aceite de girasol	ml	10	15	20
	Condimento para arroz	g	0,1	0,1	0,1
	Naranja	g	100	100	120
	Total			235,1	285,1
LAS LEGUMBRES SE DEBEN ENJUAGAR PARA QUITAR EL EXCESO DE SODIO					

COMPOSICIÓN MÓDULO MESA GENERAL:

					\$
				MUNICIPALIDAD	LANUS
ALIMENTO	PRESENTACIÓN	DENOMINACIÓN DE VENTA	CANT. UNIDADES	GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL
Indicar tipo de producto que compone el bolsón.		Indicar denominación de venta del alimento	Expresar en números naturales	Indicar la cantidad de producto integral cada unidad, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros, CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades). Este dato resulta de la multiplicación de las dos columnas anteriores.	

				ros,CC =Centí metros Cúbico s, U=Unid ades)	
Leche fluida descremada larga vida	Tetra Pack o botella x 1 litro	Leche descremada larga vida	4	1 L	4 L
Aceite de girasol	Botella x 1.5 L	Aceite de girasol	1	1.5 L	1.5 L
Huevo Blanco entero de gallina	caja de 6 unidades	Huevo de gallina	24	50 g	1200 g
Fideos secos largos	Paquete por 500 g	Fideos de trigo	1	500 g	500 g
Fideos secos tirabuzón	Paquete por 500 g	Fideos de trigo	1	500 g	500 g
Tomate triturado	Tetra Pack 500 g / Lata por 400 g	Tomate triturado	1	500/400 g	500/400 g
Lentejas secas	Paquete x 400 g	Lentejas secas	1	400 g	400 g
Arvejas secas remojadas	Tetra Pack 340 g / Lata por 350 g	Arvejas remojadas	1	340 g	340 g
Choclo en grano	Tetra Pack 340 g / Lata por 300 g	Choclo en grano amarillos enteros	1	340/300 g	340/300 g
Harina de trigo fortifica	Paquete x 1 Kg	Harina de trigo	1	1 Kg	1 Kg

da 000					
Levadura Seca	Sobre x 10 g	Levadura seca	2	10 g	20 g
Caja con logo			1		

Las composiciones de los MESA podrán sufrir modificaciones en la composición adecuándose a la situación económica actual, con autorización de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

MÓDULO MESA CELIAQUÍA:

		\$	
	MUNICIPIO		LANUS
Gasto en armado por módulo (no debe estar incluido en los costos por producto) > Completar en celda siguiente			
ALIMENTO	CANT. UNIDADES	GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL
Indicar tipo de producto que compone el bolsón.	Expresar en números naturales	Indicar la cantidad de producto integra cada unidad, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros, CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades)	Indicar la cantidad total de producto, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros, CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades). Este dato resulta de la multiplicación de las dos columnas anteriores.
LECHE LARGA VIDA SIN TACC X 1LT	4	1 L	4 L
ACEITE DE GIRASOL SIN TACC x 900	1	1.5 L	1.5 L
HUEVO BLANCO ENTERO DE GALLINA x unidad	24	50 g	1200 g
ARROZ LARGO FINO 00000 SIN TACC	1	1 Kg	1 Kg
FIDEOS SECOS TIRABUZÓN SIN TACC x 500 g	1	500 g	500 g
PREMEZCLA SIN TACC PANADERIA Y	1	500 g	500 g

REPOSTERIA x 500 g			
TOMATE TRITURADO SIN TACC x 500/400 g	1	500/400 g	500/400 g
ARVEJAS REMOJADAS SIN TACC	1	340 g	340 g
CHOCLO EN GRANO SIN TACC	1	340/300 g	340/300 g
LEVADURA SECA	2	10 g	20 g
Caja con logo	1		

MÓDULO MESA BONAERENSE APLV:

				\$
			MUNICIPIO	LANUS

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	DENOMINACIÓN DE VENTA	CANT. UNIDADES	GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL
Indicar tipo de producto que compone el bolsón.		Indicar denominación de venta del alimento	Expresar en números naturales	Indicar la cantidad de producto integra cada unidad, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros, CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades)	Indicar la cantidad total de producto, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros, CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades). Este dato resulta de la multiplicación de las dos columnas anteriores.
Aceite de girasol	Botella x 1 L	Aceite de girasol	1	1.5 L	1.5 L
Huevo Blanco entero de gallina	caja de 6 unidades	Huevo de gallina	24	50 g	1200 g
Pescado en conserva	lata x 170 / 380 g	atún/caballa al natural	1/2	170/380 g	340/380 g

Fideos secos largos	Paquete x 500 g	Fideos de trigo	1	500 g	500 g
Fideos secos tirabuzón	Paquete por 500 g	Fideos de trigo	1	500 g	500 g
Tomate triturado	Tetra Pack 500 g / Lata por 400 g	Tomate triturado	1	500/400 g	500/400 g
Lentejas remojadas	Tetra Pack 340 g / Lata por 350 g	Lentejas secas	1	400 g	400 g
Arvejas secas remojadas	Tetra Pack 340 g / Lata por 350 g	Arvejas remojadas	1	340 g	340 g
Choclo en grano	Tetra Pack 340 g / Lata por 300 g	Choclo en grano amarillos enteros	1	340/300 g	340/300 g
Harina de trigo fortificada 000	Paquete x 1 Kg	Harina de trigo	1	1 Kg	1 Kg
Levadura Seca	Sobre x 10 g	Levadura seca	2	10 g	20 g
Caja con logo			1		

MÓDULO MESA DIABETES:

					\$	
			MUNICIPIO	LANUS		
ALIMENTO	PRESENTACION	DENOMINACION	MARCA	CANT. UNIDAD	GR/CC X UNIDAD	GR/CC TOTAL

	ÓN	ION DE VENTA		DES		
Indicar tipo de producto que compone el bolsón.		Indicar denominación de venta del alimento	Indicar marca/s del producto que compone el bolsón.	Expresar en números naturales	Indicar la cantidad de producto integrada cada unidad, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros, CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades)	Indicar la cantidad total de producto, expresada en números e indicando unidad de medida (G=Gramos, KG=Kilogramos, LTS=Litros, CC=Centímetros Cúbicos, U=Unidades). Este dato resulta de la multiplicación de las dos columnas anteriores.
Leche fluida descremada larga vida	Botella o tetrapack x 1 litro	Leche líquida		4	1 L	4 L
Aceite de girasol	Botella x 1.5 L	Aceite de girasol		1	1.5 L	1.5 L
Huevo Blanco entero de gallina	caja x 6 unidades	Huevo de gallina		24	50 g	1200 g
Fideos tirabuzón integrales	Paquete x 500 g	Fideos de trigo		1	500 g	500 g
Tomate triturado	Tetra Pack 500 g / Lata por 400 g	Tomate triturado		1	520 g	520 g
Lentejas secas	Paquete por 400 g	Lentejas secas		1	400 g	400 g
Arvejas secas remojadas	Tetra Pack 340 g / Lata por 350 g	Arvejas remojadas		1	340 g	340 g

Choclo en grano	Tetra Pack 340 g / Lata por 300 g	Choclo en grano amarillos enteros		1	340/300 g	340/300 g
Harina de trigo fortificada 000 integral	Paquete x 1 Kg	Harina de trigo		1	1 kg	1 kg
Levadura seca	Sobre por 10 g	Levadura seca		1	10 g	20 g
Caja con logo				1		

Las composiciones de los MESA podrán sufrir modificaciones en la composición adecuándose a la situación económica actual, con autorización de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Anexo II: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS SAE - MESA 2025

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

Los alimentos frescos envasados como lácteos deberán tener un vencimiento mínimo de 7 días desde el momento de la entrega.

Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, azúcar, galletitas, dulce de leche, mermelada, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena, etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega.

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

Alimentos apto celíacos. La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

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

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

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

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

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

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

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

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial con la leyenda "libre de gluten sin TACC" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Alimento a base de azúcar y cacao: En envase de 400 a 500 grs., con termosellado de 1 cm como mínimo y sin presentar perforaciones. Deberá ser polvo uniforme sin grumos, olor agradable no rancio. No contendrá sustancias macro o microscópicamente visibles como cristales de azúcar. En ningún caso las bolsas o externos continentes del producto individual deberá mostrar signos de rotura, manchas, contaminación con hongos, así como rastros de insectos o roedores.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1144; 1144 bis; 1383 y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

La/s marca/s y Nro. de certificado del producto alimenticio deberán estar registrada/s como libre de gluten- sin TACC, con el registro vigente y tener el símbolo oficial en el rótulo en

cumplimiento de C.A.A. Art. 1383 y 1383 bis. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada.

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

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Arroz integral, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada.

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

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada.

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

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, libre de gluten: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

Debe estar bien cerrada, no estar vencida, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas en conserva: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. y 380 grs. y peso neto escurrido 200 y 205 grs.

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

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

Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier

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

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas libre de gluten: Presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Avena arrollada instantánea: Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: envase según corresponda entre 250 grs a 800 grs.

Azúcar común tipo “A”: Presentación en bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños.

En el rótulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingenio fabricante y la provincia de origen. Ajustado a las especificaciones del C.A.A arts. 767, 768 bis; deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación envase de 1 kg.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite: Caballa/jurel/atún/merluza en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en

envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481-489, y detallar información de rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Caballa, jurel, atún o merluza en conserva al natural/aceite, libre de gluten: Caballa/jurel/atún/merluza, libre de gluten: en envases entre 340 grs. y 425 grs. de peso neto total (230 a 380 grs de peso escurrido), jurel en envase de 200 grs de peso neto total (140 grs de peso escurrido), atún en envase de 170 grs peso neto total (120 grs peso neto escurrido), ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto.

Deben estar bien cerrados, no estar vencidos, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda “libre de gluten sin TACC” o “libre de gluten” y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

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

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

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

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

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

La carne será limpia, exenta de piel, sana, sin hematomas, de color, olor característicos, textura firme y tersa. Temperatura de conservación: -1°C a 5°C. Se deberá definir el corte que se desee (ejemplo: cuadrada, paleta, roast beef, etc.) y de ser necesario los atributos de cada pieza/corte.

Transporte: piezas/cortes contenidos en envases aptos limpios, preferentemente en bolsas cristal de primer uso apta para alimentos o envasadas al vacío.

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

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

Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. herméticamente cerrado, no estar vencido.

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

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

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

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

Copos de cereales sin azúcar: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento). Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 643 y 645. RESOLUCIÓN GMC N.º 09/07. Artículo 656 - (Res. 101, 22.02.93) Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación: paquetes cerrados, no a granel, según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Dulce de Leche: sin otra denominación. Presentación: en envase de cartón cilíndrico con revestimiento sanitario en su interior, en sachet tipo flex pack (laminado de polipropileno/PE), en pote de plástico de polietileno, polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellado al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre.

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 592 RESOLUCIÓN GMC N° 137/96.

Deberá presentar las siguientes características consistencia: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado, proveniente de la

reacción de Maillard. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida, en envases cerrados. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Fideos secos “guiseros” / tirabuzón / mostachol / codito: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs. herméticamente cerrado, no estar vencido.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: Elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo).

Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción.

Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos libres de gluten: Elaborados a base de harina de maíz, arroz, tapioca, quinoa y/o sus mezclas que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles cuatro variedades codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol; tallarín/spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados.

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

Presentación: paquetes de 500 grs. herméticamente 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.

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad, de tamaño uniforme. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC-2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893

Peso aprox por unidad: 100 - 150 o 200 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

Galletitas variedad tipo crackers con o sin salvado: Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, en packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harina de trigo enriquecida acorde la ley 25.630.-

Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 15%. Presentación: paquetes con gramaje según disponibilidad de mercado. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Galletitas variedad tipo dulces simples: Quedan excluidas las rellenas y las recubiertas total o parcialmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos. Con o sin salvado/avena. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, envasado en origen (excluye su fraccionamiento), en perfecto estado de conservación, de sabor, aroma y aspecto característico según variedad, sin partículas extrañas ni agregado de confites y elaboradas con harina de trigo que cumplimente la ley 25.630.-Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 760 y exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tenor graso máximo 14%. Presentación: paquetes según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

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

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrabrik bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable. herméticamente cerrado, no estar vencido.

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

Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase Tetrapak bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. herméticamente 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.

Harina de maíz - cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar

instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. herméticamente cerrado, no estar vencido.

Harina de maíz - cocción rápida o precocida para preparar polenta, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A Cap.V.

El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs. herméticamente 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.

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

Presentación: en paquetes x 1 kg.

Harina Leudante: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis, y 687, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes x 1 kg.

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

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

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491;492;492 bis; 493;496.

Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48 grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso.

Presentación: en envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A: se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345.

Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En

especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.

Leche deslactosada parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida": No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Art. 1372-1372 bis acorde al C.A.A: se entiende por alimento de "Contenido Bajo en Lactosa" y de "Contenido Reducido en Lactosa", aquel alimento cuyo valor dietario resulta de la restricción de los ingredientes que contienen lactosa, la separación de la lactosa del alimento, la descomposición de la lactosa, o una combinación de éstos u otros procesos tecnológicos adecuados. Este alimento se rotulará con la denominación del producto seguida de la indicación: "Reducido en Lactosa" ò "Bajo en Lactosa" ó "Libre de Lactosa" o "Sin lactosa" o "Deslactosado (o Deslactosada)" o "Cero Lactosa" ó "0% Lactosa". Deberán cumplir los requisitos de rotulación del Artículo 1345. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente".

Presentación en envases Tetrapak o botellas de pet x 1 litro.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia. Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida.

Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas.

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

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 200/400/ 800 gramos de producto, según corresponda.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea, libre de gluten: No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la

industria alimenticia.

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

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

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto. herméticamente 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.

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

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

Presentación en envases x 1 litro.

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

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

Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro.

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

Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis. y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT

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

Presentación en envases tetrabrik o botellas de pet x 1 litro. Herméticamente 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.

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

Presentación Paquetes de 400grs/500grs.

Lentejas secas, libres de gluten: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros 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. herméticamente 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.

Levadura fresca: Debe presentarse como una masa uniforme de consistencia firme, pastosa, de olor característico. Debe conservarse en heladera. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A Art 1256 y deberá cumplir con las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: cubos de 50 o 500 grs.

Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.

Levadura seca instantánea, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y deben estar vigentes en el listado oficial del ANMAT.

Maní tostado pelado entero sin agregado de sodio (sal): Semillas enteras sanas tostadas

peladas, sin agregado de sodio. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículos 917 y 920. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidos en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación.

Presentación: paquetes sellados entre 100 y 500 grs.

Mermelada de fruta sabor durazno, damasco, frutilla o ciruela: Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellado al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños.

Presentación: entre 420 y 500 grs. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Nueces sin cáscara: semilla comestible sin cáscara; sanas; limpias; sin manchas; tamaño uniforme; color aproximadamente uniforme; libres de nueces con cáscara; sin trozos ni cuartos cuando se trate de mitades; sin trozos cuando se trate de cuartos; exentas de impurezas. Ajustado a las especificaciones del CAA Artículo 899 (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Contenidas en envases herméticamente sellados en perfecto estado de conservación. Presentación: paquetes sellados entre 100 a 1000 grs.

Pan fresco blanco: Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni 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 RESFC-218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747.

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

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

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

Pan tipo figacita: Debe responder a las siguientes características: miga porosa, elástica, homogénea y poca corteza ligeramente dorada, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC-218-1APN-SRYGS#MSN N° 1/2018), 731, 746, 747.

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

Pasas de uva, libres de gluten: en grano sin semillas, grado de selección: elegido o superior. Características organolépticas adecuadas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 y 911.

Presentación en envases aptos, perfectamente sellados y resistentes. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos y en conformidad al art. 1383 y 1383 bis. herméticamente 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.

Presentación: bolsas de 100/150/200/250 grs.

Pechuga de pollo: conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos

cárneos y afines, especialmente el Artículo 256 - (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.

Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

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

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

Pollo entero enfriado eviscerado Grado A (primera calidad): conforme a la legislación vigente, en especial al capítulo VI Alimentos cárneos y afines, especialmente el Artículo 256 (Res. 314, 5.3.85) y decreto 4238/68 SENASA especialmente Cap.XXI y XXVI Deberá tener identificación SENASA del establecimiento.

Fecha de vencimiento/aptitud. Así mismo deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

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

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

Porotos en conserva o porotos secos remojados, libre de gluten: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase Tetrapak bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc.

Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs. herméticamente 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.

Premezcla panadería y repostería libre de gluten: Presentación en empaque herméticamente cerrado y sin perforaciones.

Presentación: en paquetes x 500 gs o 1 kg. herméticamente 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.

Queso cuartirolo o tipo cremoso/ ricota: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611, 614 (ricota) conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 620, 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

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

Queso danbo/tybo/pategras sándwich feteados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94

REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases limpios, herméticamente cerrados o que cumplan con los dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 630 bis - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 632 tris (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N°563/2006) y 633- (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006). El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

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

Quesos de pasta dura / quesos rallados: Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 635, 636, 637, tipo Queso Parmesano, Reggiano o Reggianito o Sbrinz", Goya, Romano, Sardo. Quesos rallados Art.640

El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Sabor, olor, color, consistencia característicos del producto.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. En el queso rallado deberán estar en envases sobres herméticamente sellados, en buen estado de conservación, siempre debe ser Queso Rallado como denominación de venta. NO se aceptarán productos denominados Rallado a base de queso rallado, tipo aderezo deshidratado, con sémola, sólidos lácteos, almidones modificados, etc. Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

Te en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 1181, 1182, 1185, 1186, 1189 Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap.

Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en bolsitas de 2 grs, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

Tomate triturado: Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

Presentación: entre 500 a 530 grs.

Tomate triturado, libre de gluten: Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926; 942 y 948 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

Presentación: entre 500 a 530 grs. Debe estar bien cerrado, no estar vencido, tener el logo oficial (sin TACC o sin gluten) con la leyenda "libre de gluten sin TACC" o "libre de gluten" y debe estar vigente en el listado oficial del ANMAT.

Yerba mate: Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art.1193, 1194 inc. 2 y 2.1; 1195; 1195 tris y 1196. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Envase tipo multilaminado y/o similar que impida la absorción de humedad, no de papel simple. Presentación: 500 g / 1000 g

Yerba mate en bolsita/saquito: Saquitos herméticamente sellados sin pérdidas de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1194 inc. 2 y 2,1.; Art 1195 y Artículo 1197 - (Res 307, 29.11.90). Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en bolsitas de 3 g, contenidas en cajas de 25 a 400 unidades según corresponda, utilizando las formas de presentaciones disponibles en el mercado para adecuar a la cantidad requerida.

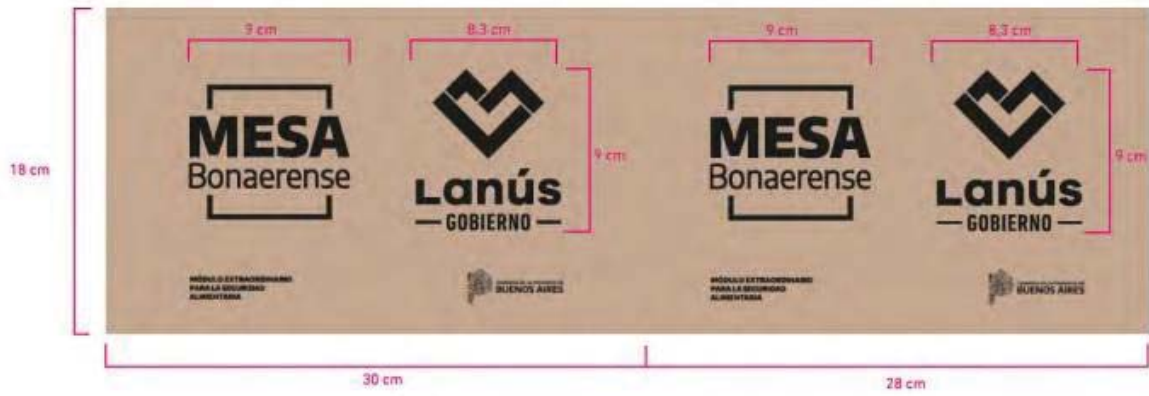
Yogur/yogurt entero o parcialmente descremado endulzado sabor Vainilla o natural, sin colorantes artificiales o naturales permitidos: Sabor, color, olor y consistencia característicos y adecuados a la denominación de venta. Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos Artículo 576 No se aceptan bebidas lácteas. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envases limpios, según corresponda (tipo sachet, Tetrapak, botellas de pet o potes). Dar cumplimiento a la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable.

LINK DE INTERÉS:

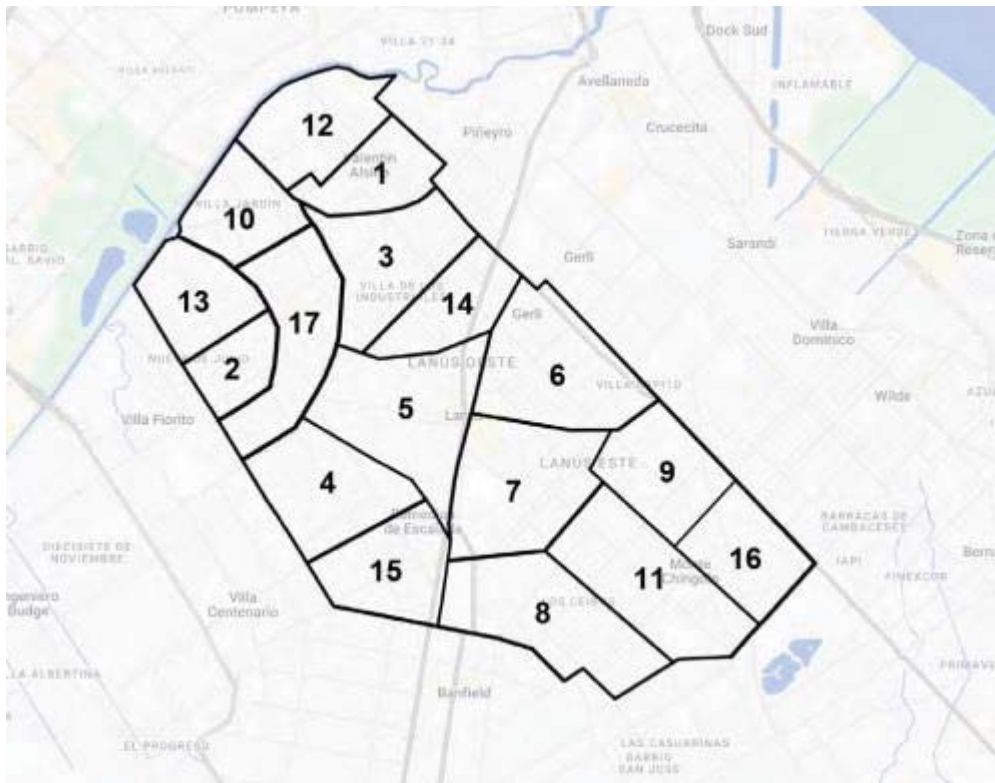
- LISTADO INTEGRADO DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN - ANMAT:
<https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>

ANEXO III - LOGO MÓDULO “MESA”





ANEXO IV - Zonificación



ANEXO V – Formulario de cotización

Planilla de cotización

Zona	% de cotización debajo del precio Resolución Ministerio de Desarrollo de la Comunidad (aplica a todas las prestaciones de la zona)
Zona 1	0.00%
Zona 2	0.00%
Zona 3	0.00%
Zona 4	0.00%
Zona 5	0.00%
Zona 6	0.00%
Zona 7	0.00%
Zona 8	0.00%
Zona 9	0.00%
Zona 10	0.00%
Zona 11	0.00%
Zona 12	0.00%
Zona 13	0.00%
Zona 14	0.00%
Zona 15	0.00%
Zona 16	0.00%
Zona 17	0.00%

Detalle Formulario de Cotización

Zona	Prestación	Cantidad	Precio	Precio Ajustado	Total
Zona 1	DM	617,708	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	163,800	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	0	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	2,366	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	728	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	17,836	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	31,820	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	123,840	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 1					\$ -

Zona 2	DM	696,150	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	178,178	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	3,200	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	1,638	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	546	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	34,330	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	69,300	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 2					\$ -
Zona 3	DM	480,844	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	20,020	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	0	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	2,184	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	364	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	23,780	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	15,120	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 3					\$ -
Zona 4	DM	378,014	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	121,940	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	1,600	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	1,456	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	364	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	14,560	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	20,830	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	317,700	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 4					\$ -
Zona 5	DM	1,024,478	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	87,360	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	0	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	4,186	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	546	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	48,740	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	35,460	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 5					\$ -
Zona 6	DM	820,092	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	345,072	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	3,040	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	3,276	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	1,092	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	38,570	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	111,690	\$ 988.00	\$ -	\$ -

Total Oferta Zona 6					\$	-
Zona 7	DM	1,236,872	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	Comedor	128,128	\$ 988.00	\$ -	\$ -	
	Patios	4,560	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	DM Patologías	3,276	\$ 690.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Patologías	1,092	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -	
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Listo Consumo	0	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -	
	MESA	60,100	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -	
	Modulo SAM	69,120	\$ 988.00	\$ -	\$ -	
Total Oferta Zona 7					\$	-
Zona 8	DM	647,374	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	Comedor	149,240	\$ 988.00	\$ -	\$ -	
	Patios	0	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	DM Patologías	2,730	\$ 690.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Patologías	546	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -	
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Listo Consumo	36,400	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -	
	MESA	32,900	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -	
	Modulo SAM	216,774	\$ 988.00	\$ -	\$ -	
Total Oferta Zona 8					\$	-
Zona 9	DM	447,720	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	Comedor	54,600	\$ 988.00	\$ -	\$ -	
	Patios	2,000	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	DM Patologías	1,456	\$ 690.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Patologías	182	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -	
	DM Listo Consumo	83,720	\$ 955.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Listo Consumo	41,860	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -	
	MESA	26,110	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -	
	Modulo SAM	76,680	\$ 988.00	\$ -	\$ -	
Total Oferta Zona 9					\$	-
Zona 10	DM	817,908	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	Comedor	392,574	\$ 988.00	\$ -	\$ -	
	Patios	1,000	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	DM Patologías	2,184	\$ 690.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Patologías	1,638	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -	
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Listo Consumo	0	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -	
	MESA	31,390	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -	
	Modulo SAM	192,960	\$ 988.00	\$ -	\$ -	
Total Oferta Zona 10					\$	-
Zona 11	DM	615,342	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	Comedor	147,420	\$ 988.00	\$ -	\$ -	
	Patios	0	\$ 478.00	\$ -	\$ -	
	DM Patologías	2,184	\$ 690.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Patologías	910	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -	
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -	
	Comedor Listo Consumo	0	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -	
	MESA	32,600	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -	

	Modulo SAM	242,190	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 11					\$ -
Zona 12	DM	446,446	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	85,722	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	0	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	1,820	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	546	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	18,200	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	23,290	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	184,410	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 12					\$ -
Zona 13	DM	425,698	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	172,718	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	4,400	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	1,638	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	728	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	98,280	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	26,840	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	686,520	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 13					\$ -
Zona 14	DM	504,140	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	143,234	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	0	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	2,002	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	546	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	25,880	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	0	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 14					\$ -
Zona 15	DM	554,554	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	186,368	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	3,200	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	2,548	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	910	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	36,400	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	30,980	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	97,200	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 15					\$ -
Zona 16	DM	708,526	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	290,290	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	0	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	1,638	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	1,274	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	37,674	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -

	MESA	29,340	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	632,250	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 16					\$ -
Zona 17	DM	544,908	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	Comedor	198,380	\$ 988.00	\$ -	\$ -
	Patios	0	\$ 478.00	\$ -	\$ -
	DM Patologías	1,274	\$ 690.00	\$ -	\$ -
	Comedor Patologías	728	\$ 1,127.00	\$ -	\$ -
	DM Listo Consumo	0	\$ 955.00	\$ -	\$ -
	Comedor Listo Consumo	0	\$ 1,671.00	\$ -	\$ -
	MESA	27,140	\$ 15,065.00	\$ -	\$ -
	Modulo SAM	78,750	\$ 988.00	\$ -	\$ -
Total Oferta Zona 17					\$ -

CONTRERAS
 Patricio
 Nicolas
 Firmado digitalmente por
 CONTRERAS
 Patricio Nicolas
 Fecha: 2025.04.11
 17:44:57 -03'00'

STAMILLA
 Fernando
 Gabriel
 Firmado digitalmente
 por STAMILLA
 Fernando Gabriel
 Fecha: 2025.04.11
 14:33:57 -03'00'

BOROBIO
 Matias
 Victor
 Firmado digitalmente por
 BOROBIO Matias
 Victor
 Fecha: 2025.04.11
 17:46:57 -03'00'

GRADASCHI
 Natalia
 Firmado digitalmente por
 GRADASCHI
 Natalia
 Fecha: 2025.04.11
 17:47:41 -03'00'

MEANA
 Maria
 Eugenia
 Firmado digitalmente por
 MEANA Maria
 Eugenia
 Fecha: 2025.04.11
 20:47:33 -03'00'