

ANEXO II**ESPECIFICACIONES ALIMENTOS PRESTACIONES COMEDOR****MARZO-MAYO 2022****Ítem 1-2**

Carne roja: Por kilogramo, de color rojo o ligeramente rosado. De buen aspecto, limpia y desgrasada. De primera calidad, sin contusiones. Temperatura menor a 4 °C (límite operativo 5°C). Con un porcentaje de desecho no mayor al 10%.

Carne picada: picado fino, fresca, con un máximo de 5% de grasa

Cortes requeridos para los menús: roast beff, tortuguita, paleta.

Información nutricional: Carne vacuna promedio

	Cantidad por 100gr
Energía	143kcal
Carbohidratos	0g
Fibra alimentaria	0g
Proteínas	20g
Grasas totales	2,53gr
Grasas Saturadas	1,9g
Colesterol	50,4mg
Sodio	50mg
Hierro	3mg

Ítem 3

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

Corte requerido para el menú de milanesa: Carne feteada y sin hueso

Información nutricional: Carne de Pollo promedio

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

Ítem 4

Aceite comestible de girasol. Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A. Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520,

521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

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

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

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

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

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

Ítem 5

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000, (tipo “carolina”) *Sin TACC*, con la presencia del símbolo oficial en el rótulo/etiqueta del producto y la presencia del alimento libre de gluten en el listado del ANMAT con el estado de “Vigente”.

Presentación en bolsa de polietileno termosellada con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el artículo 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos.

Presentación: Conteniendo 1000 gr, de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto

Información nutricional: Tamaño de la Porción ¼ de taza (50g)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Energía	170 kcal	9%
Carbohidratos	39g	13%
Proteína	3,4g	5%
Grasas Totales	0g	0%
Fibra alimentaria	0,7g	3%

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

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

Ítem 6

Arvejas secas remojadas en envases de 340 gramos (con un peso escurrido mínimo de 203 grs.), del tipo tetrabrik, de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Por kilogramo

Información nutricional: Tamaño de la Porción 130g (1/2 taza)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD</i>
Energía	118 kcal	6%
Carbohidratos	20g	7%
Azúcar	0,00g	0%
Proteína	7g	9%
Grasa	1g	2%
Grasa Saturada	0,000g	0%
Grasa Trans	0,000g	0%
Fibra alimentaria	8g	32%
Sodio	277mg	12%

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

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

Ítem 7

Condimentos varios: Deshidratados, limpios, secos. Fraccionados en envases de hasta 500gr.

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

Información nutricional: 1gr (1/4 de cuchara de té) No aportan calorías, pero sí vitaminas y minerales

	<i>Cantidad por porción:</i>	<i>% VD *</i>
Valor energético	0 kcal= 0 kj	0
Carbohidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0
Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	0

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

Ítem 8

Fideos secos tipo “guiseros” elaborados a base de sémola y/o harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos. Presentación en paquete transparente bilaminado, bio-orientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo 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.

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

Información nutricional: Tamaño de la Porción 1 plato (80g)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Energía	267kcal	13,35%

Carbohidratos	56gr	19%
Fibra Alimentaria	2,5gr	10%
Proteínas	9gr	12%
Grasas Totales	0,8gr	1,45%
Sodio	8mg	0,33%

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

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

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

Ítem 9

Harina de trigo, tipo 000. Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes de 1 kg. , de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

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

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Energía	157kcal	8%
Carbohidratos	34 gr	11%
Proteínas	4,8 gr	6%
Grasas Totales	0gr	0%
Fibra	1,5 gr	6%
Sodio	7 mg	0%
Vitamina A	92 ug	15%
Vitamina D	0,8 ug	16%
Piridoxina (B6)	0,2 mg	15%
Ácido Fólico (B9)	110ug	28%
Cianocobalamina (B12)	0,4ug	17%
Hierro	1,5mg	11%
Zinc	1,1 mg	16%

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

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

Ítem 10

Conserva de pescado, jurel al natural en envase de 425 gr. De primera marca y calidad. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto. Información nutricional: Tamaño de la porción 60 gr (3 cucharadas soperas de producto escurrido)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>% VD por porción(*)</i>
Valor energético	85 kcal	4,25%
Carbohidratos	0 g	0%
Proteínas	15 g	20%
Grasas totales	2,9 g	5,27 %
Grasas saturadas	1 g	4,55%
Sodio	136 mg	5,67%

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

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

Ítem 11

Pan fresco blanco (tipo Felipe o mignon), por kilogramo. Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC218-1APN- SRYGS#MSN 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.

Por kilogramo

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

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

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

Ítem 12

Pan rallado: por kilogramo. Que cumpla con las especificaciones técnicas del Código Alimentario Argentino. De primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información nutricional: porción 30gr (2 cdas soperas)

	<i>Cantidad por porción:</i>	<i>% VD *</i>
Valor energético	110 kcal	5,55
Carbohidratos	21 g	7
Fibra alimentaria	0,9 g	3,6
Proteínas	2,9 g	3,87
Grasas totales	1,8 g	3,27
Sodio	0mg	0

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

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

Ítem 13

Puré de Tomate/ Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

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

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

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD</i>
Energía	17 kcal	1%
Carbohidratos	3,3g	1%
Azúcar	2,4g	0%
Proteína	1g	1%
Grasa	0,000g	0%
Grasa Saturada	0,000g	0%
Grasa Trans	0,000g	0%
Grasa Poliinsaturada	0,000g	0%
Grasa Monoinsaturada	0,000g	0%
Fibra alimentaria	0,8g	3%
Sodio	7mg	0%

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

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

Ítem 14

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

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida.

Información nutricional: porción 30gr (1 rebanada)

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

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

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

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

Ítem 15

Sal fina de mesa: yodada, que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionado en envases aptos de hasta 1 kg.

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

Información nutricional: 1gr (1/4 de cuchara de té)

	<i>Cantidad por porción:</i>	<i>% VD *</i>
Valor energético	0 kcal	0
Carbohidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0

Grasas totales	0 g	0
Grasas saturadas	0 g	0
Grasas trans	0 g	0

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

Ítem 16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26

Hortalizas: enteros, sanos, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpios, en perfecto estado, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822.

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

Acelga, Ají morrón, Tomate, Zapallito, Cebolla, Zanahoria, Zapallo, Batata, Choclo, Papa.

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

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

Información nutricional Promedio de Hortalizas B: (Cebolla, Zanahoria, Zapallo): Porción 150gr (1 unidad mediana)

	<i>Cantidad por 100gr</i>
<i>Energía</i>	36 kcal
<i>Hidratos de Carbono</i>	8g
<i>Fibra alimentaria</i>	3,95g
<i>Proteína</i>	1g
<i>Grasas totales</i>	0g
<i>Hierro</i>	1,3mg
<i>Calcio</i>	55 mg

Información nutricional Promedio de Hortalizas C: (Batata, Choclo, Papa): Porción 150gr (1 unidad mediana)

	<i>Cantidad por 100gr</i>
<i>Energía</i>	88 kcal
<i>Hidratos de Carbono</i>	20g
<i>Fibra alimentaria</i>	3,53g
<i>Proteína</i>	2g
<i>Grasas totales</i>	0g
<i>Hierro</i>	1mg

Calcio	22 mg
--------	-------

Ítem 27

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893.

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

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

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

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

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

Ítem 28

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.

En envases según corresponda ajustándose a la cantidad requerida.

Por kilogramo (equivalente a 20 unidades).

Información nutricional: Tamaño por porción 1 unidad (50 gr)

	<i>Cantidad por porción 50g</i>	<i>% VD por porción(*)</i>
Valor energético	74 kcal	4%
Carbohidratos	0,1 g	0%
Proteínas	6,2 g	8%
Grasas totales	5 g	9 %
Grasas monoinsaturadas	1,8	0%
Grasas saturadas	1.6 g	0 %
Grasas poliinsaturadas	0,9	0%
Colesterol	207 mg	71%

Sodio	65 mg	3%
-------	-------	----

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

ANEXO II

ESPECIFICACIONES TECNICAS ALIMENTOS DE VIANDAS (PRESTACION 2022)

Ítem 1

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

Corte requerido para el menú: Carne feteada y sin hueso

Información nutricional: Carne de Pollo promedio

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

Ítem 2

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

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

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

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

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

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

Ítem 3

Harina de trigo, tipo 000. Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes de 1 kg. , de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

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

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Energía	157kcal	8%
Carbohidratos	34 gr	11%
Proteínas	4,8 gr	6%
Grasas Totales	0gr	0%
Fibra	1,5 gr	6%
Sodio	7 mg	0%
Vitamina A	92 ug	15%
Vitamina D	0,8 ug	16%
Piridoxina (B6)	0,2 mg	15%
Ácido Fólico (B9)	110ug	28%
Cianocobalamina (B12)	0,4ug	17%
Hierro	1,5mg	11%
Zinc	1,1 mg	16%

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

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

Ítem 4

Pan fresco blanco (tipo Felipe o mignon), por kilogramo. Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC218-1APN- SRYGS#MSN 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.

Para el día que corresponda sándwich pebete se requiere Pan Viena

Por kilogramo

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

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

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

Ítem 5

Puré de Tomate/ Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

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

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

	Cantidad por porción	%VD
Energía	17 kcal	1%
Carbohidratos	3,3g	1%
Azúcar	2,4g	0%
Proteína	1g	1%
Grasa	0,000g	0%
Grasa Saturada	0,000g	0%
Grasa Trans	0,000g	0%
Grasa Poliinsaturada	0,000g	0%
Grasa Monoinsaturada	0,000g	0%
Fibra alimentaria	0,8g	3%
Sodio	7mg	0%

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

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

Ítem 6

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

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

Información nutricional: porción 30gr (1 rebanada)

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

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

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

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

Ítem 7

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

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

Información nutricional: porción 30gr (1 rebanada)

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

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

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

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

Ítem 8

Fruta fresca: sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893.

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

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

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

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

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

Ítem 9-10

Hortalizas (Ají Morrón y Cebolla) : enteros, sanos, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación,

limpios, en perfecto estado, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822.

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

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

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

Ítem 11

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

Información Nutricional: porción 10 gr (1 sobre)

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

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

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

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

Ítem 12

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

De buen aspecto, desgrasado, color y sabor característico.

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

Información nutricional: porción 33gr (1 rebanada)

	<i>Cantidad por porción</i>	VD%
Energía	32 kcal	2%

Carbohidratos	0g	0%
Fibra alimentaria	0g	0%
Proteína	5,4g	7%
Grasas totales	1g	1%
Grasas Saturadas	0,3g	-
Sodio	297mg	12%

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