

ANEXO II

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DESAYUNO/MERIENDA (DM) Septiembre-Octubre-Noviembre-Diciembre

Ítem 1

Azúcar blanca tipo A, 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 bolsas de polietileno, perfectamente selladas con pestaña ancha y sin presentar perforaciones. No deberá contener impurezas ni cuerpos extraños. En el rotulo del envase deben estar impresos en forma visible el nombre del ingeniero 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 al C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. Presentación en envase de 1000 gr, de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

QUEDA PROHIBIDA LA ENTREGA DE NINGUN TIPO DE EDULCORANTE EN REEMPLAZO DE ESTE PRODUCTO

Información nutricional: Tamaño de la Porción 5 gr (1 cucharada de té)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>% VD *</i>
Valor energético	20 kcal= 78.5 kJ	1%
Carbohidratos	5 g	2%

(*) 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 2

Dulce de Leche sin TACC. 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 termosellada 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 Lacteos, Art. 592 Resolución GMC Nº137/96.

Deberá presentar las siguientes consistencias: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforma al CAA Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en envase de kilogramo, 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".

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 20gr (1 cucharada sopera)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>% VD*</i>
Valor energético	62 kcal	3%
Carbohidratos	11 g	4%
Proteínas	1,5 g	2%
Grasas totales	1,5g	3%
Grasas saturadas	0,9 g	0%
Fibra Alimentaria	0gr	0%
Sodio	31 mg	1%
Calcio	150 mg	15%

(*) 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 2.1

Dulce de Leche sin azúcar agregada, avalada y con la presencia del logo LAPDI (Liga Argentina de Protección al Diabético) PARA DIABETICOS. 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 termosellada 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 Lacteos, Art. 592 Resolución GMC N°137/96.

Deberá presentar las siguientes consistencias: cremosa o pastosa, sin cristales perceptibles sensorialmente. Color: castaño acaramelado. Sabor y olor: dulce característico, sin olores ni sabores extraños. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforma al CAA 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.

Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información Nutricional: Porción 20gr (1 cucharada sopera)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>% VD*</i>
Valor energético	43kcal	2%
Carbohidratos	6,9 g	1%
Proteínas	1,3 g	4%
Grasas totales	1,4g	3%
Grasas saturadas	0,9 g	0%
Fibra Alimentaria	2,7gr	11%
Sodio	30 mg	1%
Calcio	150 mg	15%

(*) 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 3

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 4

Leche entera homogeneizada y pauterizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura – UAT- “fluida Larga Vida” con vitaminas y minerales, 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”.

No se aceptarán leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia.

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en C.A.A en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis y el REGLAMENTO TECNICOMERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHEUAT UHT). De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación en envase tetrapack por un litro. 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 200 ml (1 vaso)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>% VD*</i>
Valor energético	116 kcal = 489 kJ	6%
Carbohidratos	9,6 g	3%
Proteínas	6 g	8%
Grasas totales	6 g	11%
Grasas saturadas	3,9 g	18%
Sodio	118 mg	5%
Calcio	220 mg	22%
Fósforo	170 mg	24%
Vitamina A	150 mg	25%
Vitamina D	1,5 mg	30%
.Vitamina B9	54 mg	22%

(*) 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 4.1

Leche entera en polvo instantánea, Deslactosada /0% Lactosa, Para Intolerantes a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

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 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 Secretaria 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 condicione previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema

Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita la su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/800 gramos de producto, según corresponda. De primera calidad y marca. Con fecha de vencimiento mínima de 6 meses contados desde la entrega del producto.

Información nutricional: Porción 26 gr (2 cdas soperas)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>% VD*</i>
Valor energético	127 kcal = 489 kJ	6%
Carbohidratos	9,9 g	3%
Proteínas	6,8 g	9%
Grasas totales	6,8 g	12%
Grasas saturadas	4,2g	19%
Sodio	107 mg	4%
Calcio	247 mg	25%
Fósforo	203 mg	29%
Vitamina A	128 mg	21%
Vitamina D	2mg	40%

(*) 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

Mate en saquito, sin TACC y sin Lactosa, 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”.

Saquitos herméticamente sellados sin pérdida de contenido. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados, sin la presencia de puntos negros, impurezas o materias extrañas. Ajustado a las especificaciones del C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación en saquitos de 3 g de yerba mate, 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.

De primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Información nutricional: Una porción de 3 g de yerba mate (1 saquito) extraída con 200ml de agua a 100°C

	<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
Fibra alimentaria	0 mg	0
Sodio	0 mg	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 6

Mermelada de sabor Durazno/Ciruela 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 envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa

plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños.

Presentación entre 420 y 500 grs., 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 cucharada sopera (20 gr)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Valor energético	52kcal	3%
Carbohidratos	13g	4%
Azúcares	10gr	-
Proteínas	0 g	0%
Grasas totales	0 g	0%
Grasas saturadas	0 g	0%
Fibra alimentaria	0 g	0%
Sodio	4mg	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 6.1

Mermelada de sabor Durazno/Ciruela Sin Azúcar Agregada, avalada y con la presencia del logo LAPDI (Liga Argentina de Protección al Diabético). PARA DIABETICOS.

Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos. El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños.

Presentación entre 420 y 500 grs., 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 cucharada sopera (20 gr)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Valor energético	18kcal	1%
Carbohidratos	6 g	2%
Polialcohol	4 g	0%
Proteínas	0 g	0%
Grasas totales	0 g	0%
Grasas saturadas	0 g	0%
Fibra alimentaria	0,5 g	2%
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

Ítem 6.2

Mermelada de sabor Durazno/Ciruela, para INTOLERANTES A LA LACTOSA. En su etiqueta no debe presentar posibilidad alguna de contener Leche.

Presentación en envase plástico de tipo polipropileno (PP) apto en contacto con alimentos con cubierta aluminizada superior herméticamente termosellada al borde de recipiente y tapa plástica (PP) de cierre. En el rótulo deberán declararse los componentes del producto y el peso neto envasado. Ajustado a las especificaciones del C.A.A Art. 810 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

El primer ingrediente declarado deberá ser fruta/pulpa de fruta. Sabor y olor: característico, sin olores ni sabores extraños.

Presentación entre 420 y 500 grs., de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Debido a que no todas las empresas garantizan la no contaminación con productos que contengan Leche. Se solicita para esta patología las siguientes marcas: El Brocal /Cuarto Creciente

Información nutricional: Tamaño de la porción 1 cucharada sopera (20 gr)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Valor energético	12kcal	1%
Carbohidratos	3g	1%
Azúcares	0gr	0%
Proteínas	0,1 g	0%
Grasas totales	0 g	0%
Grasas saturadas	0 g	0%
Fibra alimentaria	0 g	0%
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

Ítem 7

Pan Francés, tipo Felipe o mignon. Debe responder a las siguientes características: Fresco, on miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradable. 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, te tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa de 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 7.1

Tostadas de mesa Según Patologías. Presentación en envase polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, packaging tubular compacto (requisito excluyente), de sabor y aspecto característico sin partículas extrañas y elaboradas con harinas aptas para las mismas. Con un tenor graso máximo de 15%. En paquetes con gramajes según disponibilidad en el mercado.

No se aceptarán tostadas de arroz.

***PARA CELIACOS:** Sin TACC, con harinas aptas, 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".

***PARA DIABETICOS:** Sin Azúcares agregados, ricas en fibra. Con harina de trigo enriquecida acorde a la ley 25.630, con o sin salvado.

***PARA INTOLERANTES A LA LACTOSA Y AL HUEVO:** Sin contenido de leche o lactosa ni huevo. Con harina de trigo enriquecida acorde a la ley 25.630.

EN CASO DE CONTAR CON ALGUNA MARCA QUE CUBRA CON TODAS LAS CARACTERISTICAS APTAS PARA DICHAS PATOLOGIAS, SE ACEPTARÁ LA MISMA.

Información Nutricional: Tamaño de la porción 25gr (3 unidades)

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD*</i>
Valor Energético	96kcal	5%
Carbohidratos	19g	6%
Fibra Alimentaria	0,6 gr	2%
Proteínas	3,7g	5%
Grasas Totales	0,7g	1%
Grasas Saturadas	0,1g	0%
Sodio	153mg	6%

(*) 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

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 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

Ítem 8.1

Queso cuartirolo o tipo cremoso Sin TACC., con la presencia del símbolo oficial sin TACC en el rótulo/etiqueta del producto y la presencia del alimento libre de gluten en el listado del ANMAT con el estado de "Vigente".

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 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.

Ítem 8.2

Queso cuartirolo o tipo cremoso Deslactosado/0% Lactosa. Para EL caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

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.

Información nutricional: porción 30gr (1 rebanada)

	Cantidad por porción	VD%
Energía	67 kg	3%
Carbohidratos	0,2g	0%
Lactosa	0,0 g	
Fibra alimentaria	0g	-
Proteína	8,5g	11%
Grasas totales	3,6g	10%
Grasas Saturadas	2,2g	18,2%
Calcio	280mg	28%
Sodio	11mg	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

PATOLOGIAS INFORMADAS HASTA EL MOMENTO

Zona 1	Zona 2	Zona 3
- <u>Jardín 915</u> : 1 Celiaco	- <u>EES 6</u> : 1 Celíaco	- <u>EP 23</u> : 1 Intolerante a la lactosa
- <u>EP 25</u> : 2 Celiacos, 1 Diabético, 1 Intolerante a la proteína de la leche	- <u>Jardín 910</u> : 1 Celíaco	- <u>EP 10</u> : 1 Intolerante al Gluten, 1 Diabético
- <u>Jardín 914</u> : 1 Intolerante a la Lactosa	- <u>EES 1</u> : 5 Celíacos, 1 Intolerante a la lactosa	- <u>Agraria</u> : 1 Intolerante a la lactosa, 1 Alérgico al Huevo
- <u>EP 8</u> : 2 Celíacos	- <u>EP 3</u> : 1 Celíaco	- <u>EP 18</u> : 2 Celiacos
- <u>CEC 803</u> : 1 Diabético	- <u>EP 6</u> : 1 Diabético, 1 Intolerante a la lactosa	- <u>EES 2</u> : 2 Celíacos, 1 Diabético
	- <u>Jardín 913</u> : 1 Celíaco	- <u>Especial 501</u> : 1 Celíaco
	- <u>EP 7</u> : 1 Celíaco	- <u>Jardín 904</u> : 1 Diabético
	- <u>Jardín 909</u> : 1 Intolerante a la lactosa	- <u>EP 17</u> : 1 Diabético
	- <u>PP 57</u> : 1 Intolerante a la lactosa	- <u>EP 5</u> : 1 Celíaco
		- <u>EES 8</u> : 1 Diabético