

ANEXO CONVOCATORIA

6/2021

RENGLONES

Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	<u>Criterios para los contenidos de las listas:</u> - Las listas se basan en un promedio de 768 calorías, con distribución normal porcentual entre los diferentes nutrientes. - Se tiene en cuenta la incorporación y combinación de alimentos de los distintos grupos básicos como ser: lácteos, carnes, hortalizas del grupo A, B y C, frutas, cereales, legumbres, pan, huevo, aceite y grasas, azúcar y dulces. - Se tiene en cuenta la variedad de las preparaciones, la inclusión de alimentos y preparaciones que combinen las diferentes características organolépticas como ser consistencia, textura, sabor y color. - Las listas se pueden reemplazar por ingredientes del mismo grupo siempre y cuando sea apto para la preparación sugerida, de acuerdo al stock que presente el servicio encargado de elaborar los menús. - Cada lista está compuesta por una opción de plato principal que podrá ser acompañada con una porción de pan blanco fresco de 50g, o su reemplazo por pan integral o con salvado, lo cual será opcional y quedará a elección del servicio que realiza la elaboración de la comida. - A los efectos de cubrir los requisitos de calidad de los alimentos se adiciona en la planilla de especificaciones, la tipificación de alimentos y productos alimenticios. - En todo el proceso alimentario regirán normas de higiene y bromatológicas prescriptas por el Código Alimentario Argentino y por la autoridad sanitaria competente. <u>MENÚ CÍCLICO DE ALMUERZO: LISTAS</u> <u>LISTAS PLATO PRINCIPAL POSTRE</u> LISTA 1 Tallarines con albóndigas en salsa - Fruta LISTA 2 Pollo al horno + Papas, calabaza, cebolla, morrones y tomates al horno - Ensalada de fruta LISTA 3 Arroz con salsa bolognesa + Cubos de zapallo - Fruta LISTA 4 Cazuela de lentejas - Áspic con manzana LISTA 5 Hamburguesas de carne molida gratinada + Arroz primavera - Flan de vainilla con caramelo LISTA 6 Fideos tirabuzón a la manteca + Salteado de vegetales y pollo + Ensalada de tomate y repollo - Gelatina LISTA 7 Estofado de pollo con papas + Cubos de zapallo - Fruta LISTA 8 Pan de carne con colchón de salsa criolla cocida + Bastones de mandioca y batata - Postre de vainilla LISTA 9 Polenta con salsa bolognesa - Compota de fruta LISTA 10 Pollo al orégano + Ensalada jardinera + Ensalada de tomate, zanahoria y aceitunas - Arroz con leche LISTA 11 Cazuela de carne con arroz - Fruta LISTA 12 Milanesa de pollo + Puré de papas + Ensalada	



Renglón	Especificación Técnica	Imagen
1	de lentejas, zanahoria rallada y huevo - Gelatina LISTA 13 Tarta pascualina con atún + Rebanadas de tomate - Flan de vainilla con caramelo LISTA 14 Fideos con salsa bolognesa + Cubos de zanahoria Áspic de - fruta LISTA 15 Arroz con pollo + Medallones de zapallo a la napolitana Ensalada de - fruta LISTA 16 Guiso de fideo mostachol con pollo - Gelatina con yogurt LISTA 17 Pastel de papa y pollo gratinado + Ensalada de chaucha, remolacha y huevo - Fruta LISTA 18 Bife de carne a la criolla + Tomate relleno con arroz - Crema de maicena	
2	<u>LISTA DE ALIMENTOS NO PERECEDEROS</u> GALLETITAS SALADAS X 5 UNIDADES ARROZ X 2KG HARINA X 2KG FIDEOS 4 X 500 GRS AZUCAR X 2 KG DULCES (BATATA Y/O MEMBRILLO) LEGUMBRES SECAS (ARVEJAS Y/O LENTEJAS) 1 X 500 GRS LECHE EN POLVO X 1 KG POLENTA 2 X 750GRS SAL 1 X 500 GRS ACEITE X 1 LITRO YERBA X 1 KG TE NEGRO X 25 SAQUITOS SALSA DE TOMATES 2 X 520GRS CALDO X 6 UNIDADES MERMELADAS 2 X 420GRS PICADILLOS X 3	