

**ANEXO A: DESAYUNO LIBRE DE GLUTEN (SIN TACC)
PLIEGO 2022**

Las empresas adjudicatarias deberán entregar:

- El componente sólido del desayuno sin TACC
- Los ingredientes cacao, azúcar, té o mate cocido apto celiaco, para agregar al componente líquido (leche) según el siguiente detalle:

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|----------------------------|---------------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Galletitas dulces sin TACC | Alfajor de arroz sin TACC | Galletitas dulces sin TACC | Galletitas de arroz sin TACC | Barra de cereal sin TACC |
| Leche c / cacao | Leche c/ mate o té | Leche c/ cacao | Leche c/ mate o té | Leche c/ cacao |

Lista de ingredientes:

| | | |
|------------------|------------------------------|---------|
| LUNES | Galletitas dulces sin TACC | 25-30 g |
| | Cacao | 8 g |
| MARTES | Alfajor de arroz sin TACC | 20-25 g |
| | Mate cocido / té | 2 g |
| | Azúcar | 5 g |
| MIÉRCOLES | Galletitas dulces sin TACC | 20-25 g |
| | Cacao | 8 g |
| JUEVES | Galletitas de arroz sin TACC | 25-30 g |
| | Mate cocido / té | 2 g |
| | Azúcar | 5 g |
| VIERNES | Barra de cereal sin TACC | 20-25 g |
| | Cacao | 8 g |

- Todos los alimentos incluidos deberán ser aptos para celíacos según lo indica el ANMAT.

**ANEXO A - REFRIGERIO SIN TACC (LIBRE DE GLUTEN)
PLIEGO 2022**

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---------------------------|---------------------------------------|-------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|
| Pan sin TACC con queso | Pan sin TACC Con paleta y queso | Yogur firme sin TACC | Pan sin TACC con queso | Pan sin TACC Con paleta y queso |
| Fruta | Barra de cereal Sin TACC | Fruta | Barra de cereal inflado sin TACC | Fruta |

Fruta: Se deberá variar la fruta durante la semana. No naranja.

Lista de ingredientes:

| | | |
|------------------|-------------------------------------|-----------|
| LUNES | Pan sin TACC | 60 g |
| | Queso | 50 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |
| MARTES | Pan sin TACC | 60 g |
| | Paleta | 25 g |
| | Queso | 30 g |
| | Barra de cereal sin TACC | 20 - 25 g |
| MIÉRCOLES | Yogur firme sin TACC | 120 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |
| JUEVES | Pan sin TACC | 60 g |
| | Queso | 50 g |
| | Barra de cereal inflado sin TACC | 20 - 25 g |
| VIERNES | Pan sin TACC | 60 g |
| | Paleta | 25 g |
| | Queso | 30 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |

Todos los alimentos incluidos deberán ser aptos para celíacos según lo indica el ANMAT.

ANEXO A - MENÚ SIN TACC

| MOSAICO SIN TACC 2022 | | | | |
|---|---|--|--|---|
| MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL | | | | |
| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola Arroz con manteca y queso Fruta | Pollo al horno Ensalada de zanahoria, tomate y huevo (comedor) Ensalada zanahoria, tomate y arvejas (vianda) Fruta | Fideos sin TACC Salsa boloñesa Ensalada de fruta | Pollo al horno Ensalada de lechuga y tomate Fruta | Salteado de cerdo c/ vegetales Puré mixto Flan o postre lacteo sin TACC |
| LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos sin TACC Estofado de carne Fruta de estación | Tortilla de verdura casera Arroz con manteca y queso Helado sin TACC | Pollo a la portuguesa Papa y batata dore Puré de papa y batata (vianda) Fruta | Carne al horno Ensalada Zanahoria, tomate y huevo Ensalada zanahoria, tomate y arvejas (vianda) Fruta | Pastel de papas (comedor) Carne a la cacerola c/ pure de papas (vianda) Fruta cítrica |

Fruta: Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta 1 vez por semana

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 1: Carne a la cacerola con arroz con manteca y queso. Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años | 9 a 12 años | Ponderado | Ponderado |
|-------------------------|------|-------------|-------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 26 | 34 | 31 | 36 |
| Tomate triturado | 1,00 | 13 | 17 | 15 | 15 |
| Zanahoria | 1,13 | 13 | 17 | 15 | 17 |
| Ají morrón | 1,27 | 8 | 10 | 9 | 12 |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Arroz parboil | 1,00 | 42 | 55 | 50 | 50 |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Carne a la cacerola
Arroz con manteca y queso
TOTAL

| | |
|------------|------------|
| 125 | 165 |
| 120 | 155 |
| 245 | 320 |

Fruta

| |
|---------------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 2: Pollo al horno con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Zanahoria | 1,13 | 30 | 39 | 35 | 40 |
| Tomate fresco | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Huevo | 1,19 | 20 | 26 | 24 | 28 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-----------------------|--------------|------------|-------------|
| Pollo al horno | s/ hueso | 90 | 220 |
| | Ensalada | 120 | 155 |
| | TOTAL | 210 | 375 |
| Fruta | | 150 PB | |
| | | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

ANEXO A - MENU SIN TACC

VIANDA - PLIEGO 2022

MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 2: Pollo al horno con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Zanahoria | 1,13 | 30 | 39 | 35 | 40 |
| Tomate fresco | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Arvejas | 1,00 | 20 | 26 | 24 | 24 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | |
|-------------------|--------------------|
| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-------------------|--------------------|

Pollo al horno

s/ hueso

| | |
|------------|------------|
| 90 | 220 |
| 120 | 155 |
| 210 | 375 |

c/ hueso

Ensalada

TOTAL

Fruta

| |
|---------------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 3: Fideos sin TACC con boloñesa - Ensalada de frutas

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-----------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Fideos sin TACC | 1,00 | 60 | 78 | 71 | 71 |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Carne picada especial | 1,00 | 50 | 65 | 59 | 59 |
| Zanahorias | 1,13 | 7 | 9 | 8 | 9 |
| Aji morrón | 1,27 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 15 | 20 | 18 | 21 |
| Tomate triturado | 1,00 | 40 | 52 | 47 | 47 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Banana | 1,49 | 40 | 40 | 40 | 60 |
| Manzana | 1,20 | 50 | 50 | 50 | 60 |
| Naranja | 1,54 | 50 | 50 | 50 | 77 |
| Azúcar | 1,00 | 5 | 5 | 5 | 5 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| Peso del plato servido en g: | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Fideos sin TACC | 150 | 195 |
| Salsa boloñesa | 100 | 130 |
| TOTAL | 250 | 325 |
| Ensalada de frutas | 145 | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

Para el nivel inicial se reemplaza la salsa Bolognesa por estofado de carne

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

- El gramaje para la ensalada de frutas: 100g por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 4: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Lechuga | 1,66 | 20 | 26 | 24 | 39 |
| Tomate | 1,10 | 80 | 104 | 94 | 104 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| Peso del plato servido en g: | | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-------------------------------------|----------|-------------------|--------------------|
| Pollo al horno | s/ hueso | 90 | 220 |
| | c/ hueso | | |
| Ensalada | | 100 | 130 |
| TOTAL | | 190 | 350 |
| Fruta | | 150 PB | |
| | | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 5: Salteado de cerdo con vegetales y puré mixto - Flan o postre lacteo sin TACC

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne de cerdo | 1,10 | 94 | 122 | 111 | 122 |
| Ají morrón | 1,27 | 12 | 16 | 14 | 18 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | 31 | 28 | 33 |
| Zanahorias | 1,13 | 24 | 31 | 28 | 32 |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 30 | 39 | 35 | 49 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Papa | 1,33 | 127 | 165 | 150 | 199 |
| Calabaza | 1,66 | 68 | 88 | 80 | 133 |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Leche en polvo | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Flan o postre lácteo sin TACC | 1,00 | 120 | 120 | 120 | 120 |

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Salteado de cerdo y vegetales
Puré mixto
TOTAL

| | |
|------------|------------|
| 135 | 175 |
| 190 | 245 |
| 325 | 420 |

Flan o postre lacteo sin TACC

| |
|------------|
| 120 |
|------------|

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL**

MENÚ N° 6: Fideos sin TACC con estofado - Fruta de estación

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Fideos sin TACC | 1,00 | 60 | 78 | 71 | 71 |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Carne vacuna | 1,13 | 80 | 104 | 94 | 107 |
| Zanahorias | 1,13 | 8 | 10 | 9 | 11 |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | 9 | 8 | 10 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 13 | 17 | 15 | 18 |
| Tomate triturado | 1,00 | 10 | 13 | 12 | 12 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta de estación | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Fideos sin TACC

| | |
|------------|------------|
| 150 | 195 |
|------------|------------|

Estofado

| | |
|-----------|------------|
| 85 | 110 |
|-----------|------------|

TOTAL

| | |
|------------|------------|
| 235 | 305 |
|------------|------------|

Fruta de estación

| |
|---------------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022**

MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 7: Tortilla de verdura con arroz con manteca y queso - Helado sin TACC

| Alimentos | FC | 6 a 8 años | 9 a 12 años | Ponderado | Ponderado |
|-------------------------|------|-------------|-------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
| Acelga | 1,05 | 250 | 325 | 295 | 310 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 30 | 39 | 35 | 41 |
| Huevo | 1,19 | 27 | 35 | 32 | 38 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Arroz parboil | 1,00 | 42 | 55 | 50 | 50 |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Helado sin TACC | 1,00 | 60 | 60 | 60 | 60 |

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Tortilla de verdura
Arroz con manteca y queso
TOTAL

| | |
|-----|-----|
| 175 | 230 |
| 120 | 155 |
| 295 | 385 |

Helado sin TACC

| |
|----|
| 60 |
|----|

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR - PLIEGO 2022**

MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con papa y batata doré - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Tomate triturado | 1,00 | 22 | 29 | 26 | 26 |
| Ají morrón | 1,27 | 12 | 16 | 14 | 18 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 27 | 35 | 32 | 37 |
| Arvejas | 1,00 | 15 | 20 | 18 | 18 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Papa | 1,33 | 140 | 182 | 165 | 220 |
| Batata | 1,42 | 80 | 104 | 94 | 134 |
| Aceite | 1,00 | 5 | 7 | 6 | 6 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|---|----------|--------------------------------|-------------|
| Pollo Papa y batata doré TOTAL | s/ hueso | 140 | 305 |
| | | 155 | 200 |
| | c/ hueso | 295 | 505 |
| Fruta | | 150 PB 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

ANEXO A - MENU SIN TACC

VIANDA - PLIEGO 2022

MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con puré de papa y batata - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años | 9 a 12 años | Ponderado | Ponderado |
|-------------------|------|-------------|-------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Tomate triturado | 1,00 | 22 | 29 | 26 | 26 |
| Ají morrón | 1,27 | 12 | 16 | 14 | 18 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 27 | 35 | 32 | 37 |
| Arvejas | 1,00 | 15 | 20 | 18 | 18 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Papa | 1,33 | 110 | 143 | 130 | 173 |
| Batata | 1,42 | 60 | 78 | 71 | 101 |
| Manteca | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|--------------|--------------------------------|------------|-------------|
| Pollo | s/ hueso | 140 | 305 |
| | c/ hueso | | |
| | Puré de papas y batatas | 195 | 250 |
| TOTAL | | 335 | 555 |
| Fruta | | 150 PB | |
| | | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR - PLIEGO 2022**

MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 9: Carne al horno con arroz con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 15 | 20 | 18 | 21 |
| Aji morrón | 1,27 | 7 | 9 | 8 | 10 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Zanahoria | 1,13 | 30 | 39 | 35 | 40 |
| Tomate fresco | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Huevo | 1,19 | 20 | 26 | 24 | 28 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Carne al horno

| | |
|-----------|------------|
| 95 | 125 |
|-----------|------------|

Ensalada

| | |
|------------|------------|
| 120 | 155 |
|------------|------------|

TOTAL

| | |
|------------|------------|
| 215 | 280 |
|------------|------------|

Fruta

| |
|---------------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

ANEXO A - MENU SIN TACC**VIANDA - PLIEGO 2022****MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL****MENÚ N° 9: Carne al horno con arroz con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Fruta**

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|-----------|------------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 15 | 20 | 18 | 21 |
| Aji morrón | 1,27 | 7 | 9 | 8 | 10 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Zanahoria | 1,13 | 30 | 39 | 35 | 40 |
| Tomate fresco | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Arvejas | 1,00 | 20 | 26 | 24 | 24 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-------------------|--------------------|
|-------------------|--------------------|

Carne al horno

| | |
|-----------|------------|
| 95 | 125 |
|-----------|------------|

Ensalada

| | |
|------------|------------|
| 120 | 155 |
|------------|------------|

TOTAL

| | |
|------------|------------|
| 215 | 280 |
|------------|------------|

Fruta

| |
|---------------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR - PLIEGO 2022**

MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 10: Pastel de papas - Fruta Cítrica

| Alimentos | FC | 6 a 8 años | 9 a 12 años | Ponderado | Ponderado |
|-----------------------|------|-------------|-------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
| Carne picada especial | 1,00 | 70 | 91 | 83 | 83 |
| Lentejas | 1,00 | 15 | 20 | 18 | 18 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | 21 | 19 | 22 |
| Aji morrón | 1,27 | 5 | 7 | 6 | 7 |
| Huevo | 1,19 | 13 | 17 | 15 | 18 |
| Tomate triturado | 1,00 | 11 | 14 | 13 | 13 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Papa | 1,33 | 195 | 254 | 230 | 306 |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Manteca | 1,00 | 5 | 7 | 6 | 6 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta Citrica | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| | | |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Peso del plato servido en g: | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
| Pastel de papas | 310 | 405 |
| Fruta cítrica | 150 PB | |
| | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

Para el nivel inicial se reemplaza el pastel de papas por carne a la cacerola con puré de papas

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

**ANEXO A - MENU SIN TACC
VIANDA - PLIEGO 2022**

MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

MENÚ N° 10: Carne a la cacerola con puré de papas - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años | 9 a 12 años | Ponderado | Ponderado |
|-------------------|------|-------------|-------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 26 | 34 | 31 | 36 |
| Tomate triturado | 1,00 | 13 | 17 | 15 | 15 |
| Zanahoria | 1,13 | 13 | 17 | 15 | 17 |
| Ají morrón | 1,27 | 8 | 10 | 9 | 12 |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Papa | 1,33 | 170 | 221 | 201 | 267 |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Manteca | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Carne a la cacerola

| | |
|-----|-----|
| 125 | 165 |
|-----|-----|

Puré

| | |
|-----|-----|
| 195 | 250 |
|-----|-----|

TOTAL

| | |
|-----|-----|
| 320 | 415 |
|-----|-----|

Fruta

| |
|--------|
| 150 PB |
|--------|

| |
|--------|
| 105 PN |
|--------|

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

ANEXO A - MENÚ SIN TACC

| MOSAICO SIN TACC 2022 | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|---|-----------------------------|---|
| MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Ternerita Guisada | Pollo al horno | Polenta | Rissoto de Pollo y verduras | Carne al horno |
| Arroz con manteca y queso | Con Puré mixto | Estofado de carne | | Ensalada lechuga y tomate |
| Fruta estación | Flan o postre lacteo sin TACC | Fruta | Fruta | Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Cazuela de lentejas y carne | Pollo al horno | Pastel de papas (comedor) | Fideos sin TACC | Bifecitos |
| | Ensalada lechuga y tomate | Carne a la cacerola c/ puré de papas (vianda) | Estofado de pollo | Ensalada de zanahoria, tomate y huevo (comedor) Ensalada de zanahoria, tomate y arvejas (vianda) |
| Fruta citrica | Flan o postre lacteo sin TACC | Fruta | Ensalada de fruta | Fruta |

Fruta: Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta 1 vez por semana

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 1: Ternerita guisada con arroz con manteca y queso - Fruta de estación

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 100 | 130 | 118 | 133 |
| Zanahoria | 1,13 | 25 | 33 | 30 | 33 |
| Arvejas | 1,00 | 12 | 16 | 14 | 14 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 15 | 20 | 18 | 21 |
| Tomate triturado | 1,00 | 20 | 26 | 24 | 24 |
| Ají morrón | 1,27 | 4 | 5 | 5 | 6 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Arroz parboil | 1,00 | 35 | 46 | 41 | 41 |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta de estación | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Ternerita guisada
Arroz con manteca y queso
TOTAL

| | |
|-----|-----|
| 130 | 170 |
| 100 | 130 |
| 230 | 300 |

Fruta de estación

| |
|--------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 2: Pollo al horno con puré mixto - Flan o postre lácteo sin TACC

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Papa | 1,33 | 127 | 165 | 150 | 199 |
| Calabaza | 1,66 | 68 | 88 | 80 | 133 |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Leche en polvo | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Flan o postre lácteo sin TACC | 1,00 | 120 | 120 | 120 | 120 |

Peso del plato servido en g:

Pollo al horno

s/ hueso

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
| 90 | 220 |
| 190 | 245 |
| 280 | 465 |

c/ hueso

Puré mixto

TOTAL

**Flan o postre lácteo sin
TACC**

| |
|-----|
| 120 |
|-----|

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 3: Polenta con estofado de carne - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Harina de maíz | 1,00 | 60 | 78 | 71 | 71 |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 15 | 20 | 18 | 18 |
| Manteca | 1,00 | 5 | 7 | 6 | 6 |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Carne vacuna | 1,13 | 80 | 104 | 94 | 107 |
| Zanahorias | 1,13 | 8 | 10 | 9 | 11 |
| Aji morrón | 1,27 | 7 | 9 | 8 | 10 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 13 | 17 | 15 | 18 |
| Tomate triturado | 1,00 | 10 | 13 | 12 | 12 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-----------------|---------------|-------------|
| Polenta | 180 | 235 |
| Estofado | 85 | 110 |
| TOTAL | 265 | 345 |
| Fruta | 150 PB | |
| | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 4: Risotto de pollo y vegetales. Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años | 9 a 12 años | Ponderado | Ponderado |
|-------------------|------|-------------|-------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
| Arroz Parboil | 1,00 | 51 | 66 | 60 | 60 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 15 | 20 | 18 | 21 |
| Arvejas | 1,00 | 10 | 13 | 12 | 12 |
| Zanahoria | 1,13 | 21 | 27 | 25 | 28 |
| Aji morrón | 1,27 | 10 | 13 | 12 | 15 |
| Zapallito | 1,39 | 25 | 33 | 30 | 41 |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 60 | 78 | 71 | 71 |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | |
|-------------------|--------------------|
| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-------------------|--------------------|

Risotto de pollo con vegetales

| | |
|------------|------------|
| 245 | 320 |
|------------|------------|

Fruta

| |
|---------------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 5: Carne al horno con ensalada de lechuga y tomate - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 15 | 20 | 18 | 21 |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | 9 | 8 | 10 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Lechuga | 1,66 | 20 | 26 | 24 | 39 |
| Tomate | 1,10 | 80 | 104 | 94 | 104 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Carne al horno

| | |
|-----------|------------|
| 95 | 125 |
|-----------|------------|

Ensalada

| | |
|------------|------------|
| 100 | 130 |
|------------|------------|

TOTAL

| | |
|------------|------------|
| 195 | 255 |
|------------|------------|

Fruta

| |
|---------------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 6: Cazuela de lentejas y carne - Fruta Cítrica

| Alimentos | FC | 6 a 8 años | 9 a 12 años | Ponderado | Ponderado |
|-------------------|------|-------------|-------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
| Lentejas | 1,00 | 51 | 66 | 60 | 60 |
| Arroz Parboil | 1,00 | 15 | 20 | 18 | 18 |
| Zanahoria | 1,13 | 17 | 22 | 20 | 23 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 23 | 30 | 27 | 32 |
| Ají morrón | 1,27 | 8 | 10 | 9 | 12 |
| Carne vacuna | 1,13 | 70 | 91 | 83 | 93 |
| Tomate triturado | 1,00 | 22 | 29 | 26 | 26 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta cítrica | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | |
|-------------------|--------------------|
| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-------------------|--------------------|

Cazuela de lentejas

| | |
|------------|------------|
| 275 | 360 |
|------------|------------|

Fruta cítrica

| |
|---------------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 7: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate - Postre lácteo sin TACC

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|------------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Lechuga | 1,66 | 20 | 26 | 24 | 39 |
| Tomate | 1,10 | 80 | 104 | 94 | 104 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Postre lácteo sin TACC | 1,00 | 120 | 120 | 120 | 120 |

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Pollo al horno

s/ hueso

90

220

c/ hueso

Ensalada

100

130

TOTAL

190

350

Postre lácteo sin TACC

120

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 8: Pastel de papas - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años | 9 a 12 años | Ponderado | Ponderado |
|-----------------------|------|-------------|-------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
| Carne picada especial | 1,00 | 85 | 111 | 100 | 100 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | 21 | 19 | 22 |
| Aji morrón | 1,27 | 5 | 7 | 6 | 7 |
| Huevo | 1,19 | 13 | 17 | 15 | 18 |
| Tomate triturado | 1,00 | 11 | 14 | 13 | 13 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Papa | 1,33 | 195 | 254 | 230 | 306 |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Manteca | 1,00 | 5 | 7 | 6 | 6 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------------------|---------------|---------------|
| Pastel de papas | 290 | 380 |
| Fruta | 150 PB | 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

Para el nivel inicial se reemplaza el pastel de papas por carne a la cacerola con puré de papas

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

ANEXO A - MENU SIN TACC
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

MENÚ N° 8: Carne a la cacerola con puré de papas - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años | 9 a 12 años | Ponderado | Ponderado |
|-------------------|------|-------------|-------------|------------------------------------|----------------------------------|
| | | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 26 | 34 | 31 | 36 |
| Tomate triturado | 1,00 | 13 | 17 | 15 | 15 |
| Zanahoria | 1,13 | 13 | 17 | 15 | 17 |
| Ají morrón | 1,27 | 8 | 10 | 9 | 12 |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Papa | 1,33 | 170 | 221 | 201 | 267 |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Manteca | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Carne a la cacerola

| | |
|-----|-----|
| 125 | 165 |
| 195 | 250 |
| 320 | 415 |

Puré

TOTAL

Fruta

| |
|--------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 9: Fideos sin TACC con estofado de pollo - Ensalada de frutas

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-----------------------|-----------|------------------------------------|-------------------------------------|---|---|
| Fideos sin TACC | 1,00 | 60 | 78 | 71 | 71 |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 83 | 108 | 98 | 98 |
| Zanahorias | 1,13 | 8 | 10 | 9 | 11 |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | 9 | 8 | 10 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 13 | 17 | 15 | 18 |
| Tomate triturado | 1,00 | 10 | 13 | 12 | 12 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Banana | 1,49 | 40 | 40 | 40 | 60 |
| Manzana | 1,20 | 50 | 50 | 50 | 60 |
| Naranja | 1,54 | 50 | 50 | 50 | 77 |
| Azúcar | 1,00 | 5 | 5 | 5 | 5 |

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-------------------|--------------------|
|-------------------|--------------------|

Fideos sin TACC

| | |
|------------|------------|
| 150 | 195 |
|------------|------------|

Estofado de pollo

| | |
|-----------|------------|
| 90 | 120 |
|-----------|------------|

TOTAL

| | |
|------------|------------|
| 240 | 315 |
|------------|------------|

Ensalada de Frutas

| |
|------------|
| 145 |
|------------|

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

ˆEl gramaje para la ensalada de frutas: 100g por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

**ANEXO A - MENU SIN TACC
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 10: Bifecitos con ensalada de zanahoria, tomate y huevo- Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Ají morrón | 1,27 | 10 | 13 | 12 | 15 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 30 | 39 | 35 | 41 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Zanahoria | 1,13 | 30 | 39 | 35 | 40 |
| Tomate | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Huevo | 1,19 | 20 | 26 | 24 | 28 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Bifecitos

| | |
|-----|-----|
| 120 | 156 |
|-----|-----|

Ensalada

| | |
|-----|-----|
| 120 | 155 |
|-----|-----|

TOTAL

| | |
|-----|-----|
| 240 | 310 |
|-----|-----|

Fruta

| |
|--------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENU SIN TACC
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

MENÚ N° 10: Bifecitos con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas- Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Ají morrón | 1,27 | 10 | 13 | 12 | 15 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 30 | 39 | 35 | 41 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Zanahoria | 1,13 | 30 | 39 | 35 | 40 |
| Tomate | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Arvejas | 1,00 | 20 | 26 | 24 | 24 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Bifecitos
Ensalada
TOTAL

| | |
|------------|------------|
| 120 | 155 |
| 120 | 155 |
| 240 | 310 |

Fruta

| |
|---------------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

ANEXO A - MENÚ SIN TACC

| MOSAICO SIN TACC | | | | |
|--|---|---------------------------------|---|---|
| MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos sin TACC | Pastel de papas (comedor) | Salteado de cerdo con vegetales | Pollo salteado | Pollo al horno |
| Estofado de carne | Carne a la cacerola c/ pure de papas (vianda) | c/ arroz con manteca y queso | Ensalada de zanahoria, tomate y huevo (comedor) Ensalada zanahoria, tomate y arvejas (vianda) Ensalada de fruta | Ensalada jardinera |
| Fruta | Fruta cítrica | Fruta | | Helado de agua |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola | Pollo al horno | Fideos sin TACC | Pollo a la cacerola | Tortilla de verdura casera |
| Arroz con manteca y queso | Ensalada de lechuga y tomate | Boloñesa | Puré mixto | Ensalada de arroz, tomate y huevo (comedor) Ensalada de arroz, tomate y arvejas (vianda) |
| Fruta de estación | Fruta | Fruta | Flan o postre lacteo sin TACC | Fruta |

Fruta: Se alternará entre las frutas de estación, con un mínimo de 3 variedades semanales. Una vez por semana se debe enviar banana.

Se agrega fruta 1 vez por semana

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 1: Fideos sin TACC con estofado - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-----------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Fideos sin TACC | 1,00 | 60 | 78 | 71 | 71 |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Carne vacuna | 1,13 | 80 | 104 | 94 | 107 |
| Zanahorias | 1,13 | 8 | 10 | 9 | 11 |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | 9 | 8 | 10 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 13 | 17 | 15 | 18 |
| Tomate triturado | 1,00 | 10 | 13 | 12 | 12 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------------------|---------------|---------------|
| Fideos sin TACC | 150 | 195 |
| Estofado | 85 | 110 |
| TOTAL | 235 | 305 |
| Fruta | 150 PB | 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 2: Pastel de papas - Fruta Citrica

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-----------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne picada especial | 1,00 | 70 | 91 | 83 | 83 |
| Lentejas | 1,00 | 15 | 20 | 18 | 18 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | 21 | 19 | 22 |
| Aji morrón | 1,27 | 5 | 7 | 6 | 7 |
| Huevo | 1,19 | 13 | 17 | 15 | 18 |
| Tomate triturado | 1,00 | 11 | 14 | 13 | 13 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Papa | 1,33 | 195 | 254 | 230 | 306 |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Manteca | 1,00 | 5 | 7 | 6 | 6 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta Citrica | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------------------|---------------|-------------|
| Pastel de papas | 310 | 405 |
| Fruta cítrica | 150 PB | |
| | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

Para el nivel inicial se reemplaza el pastel de papas por carne a la cacerola con puré de papas

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

ANEXO A - MENÚ SIN TACC
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 2: Carne a la cacerola con puré de papas - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 26 | 34 | 31 | 36 |
| Tomate triturado | 1,00 | 13 | 17 | 15 | 15 |
| Zanahoria | 1,13 | 13 | 17 | 15 | 17 |
| Ají morrón | 1,27 | 8 | 10 | 9 | 12 |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Papa | 1,33 | 170 | 221 | 201 | 267 |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Manteca | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| Peso del plato servido en g: | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Carne a la cacerola | 125 | 165 |
| Puré | 195 | 250 |
| TOTAL | 320 | 415 |
| Fruta | 150 PB | |
| | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 3: Salteado de cerdo y vegetales con arroz con manteca y queso - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne de cerdo | 1,10 | 94 | 122 | 111 | 122 |
| Ají morrón | 1,27 | 12 | 16 | 14 | 18 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | 31 | 28 | 33 |
| Zanahorias | 1,13 | 24 | 31 | 28 | 32 |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 30 | 39 | 35 | 49 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Arroz parboil | 1,00 | 42 | 55 | 50 | 50 |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Salteado de cerdo y vegetales
Arroz con manteca y queso
TOTAL

| | |
|-----|-----|
| 135 | 175 |
| 120 | 155 |
| 255 | 330 |

Fruta

| |
|--------|
| 150 PB |
| 105 PN |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 4: Pollo salteado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Ensalada de frutas

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo sin hueso | 1,00 | 120 | 156 | 142 | 142 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 12 | 16 | 14 | 17 |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Zanahoria | 1,13 | 30 | 39 | 35 | 40 |
| Tomate | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Huevo | 1,19 | 20 | 26 | 24 | 28 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Banana | 1,49 | 40 | 40 | 40 | 60 |
| Manzana | 1,20 | 50 | 50 | 50 | 60 |
| Naranja | 1,54 | 50 | 50 | 50 | 77 |
| Azúcar | 1,00 | 5 | 5 | 5 | 5 |

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Pollo salteado

| | |
|----|-----|
| 95 | 125 |
|----|-----|

Ensalada

| | |
|-----|-----|
| 120 | 155 |
|-----|-----|

TOTAL

| | |
|-----|-----|
| 215 | 280 |
|-----|-----|

Ensalada de frutas

| |
|-----|
| 145 |
|-----|

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

- El gramaje para la ensalada de frutas: 100g por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

ANEXO A - MENÚ SIN TACC
VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 4: Pollo salteado con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Ensalada de frutas

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo sin hueso | 1,00 | 120 | 156 | 142 | 142 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 12 | 16 | 14 | 17 |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Zanahoria | 1,13 | 30 | 39 | 35 | 40 |
| Tomate | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Arvejas | 1,00 | 20 | 26 | 24 | 24 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Banana | 1,49 | 40 | 40 | 40 | 60 |
| Manzana | 1,20 | 50 | 50 | 50 | 60 |
| Naranja | 1,54 | 50 | 50 | 50 | 77 |
| Azúcar | 1,00 | 5 | 5 | 5 | 5 |

Fruta de estación: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|---------------------------|------------|-------------|
| Pollo salteado | 95 | 125 |
| Ensalada | 120 | 155 |
| TOTAL | 215 | 280 |
| Ensalada de frutas | 145 | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la ensalada de frutas: 100g por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

MENÚ N° 5: Pollo al horno con ensalada Jardinera - Helado sin TACC

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Papa | 1,33 | 102 | 133 | 120 | 160 |
| Zanahoria | 1,13 | 51 | 66 | 60 | 68 |
| Arvejas | 1,00 | 15 | 20 | 18 | 18 |
| Aceite | 1,00 | 5 | 7 | 6 | 6 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Helado sin TACC | 1,00 | 60 | 60 | 60 | 60 |

Peso del plato servido en g:

| | | 6 a 8 años | 9 a 12 años | | |
|------------------------|-----------------|------------|-------------|----------|--|
| Pollo al horno | s/ hueso | 90 | 220 | c/ hueso | |
| | Ensalada | 165 | 215 | | |
| | TOTAL | 255 | 435 | | |
| Helado sin TACC | | 60 | | | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con arroz con manteca y queso - Fruta de estación

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 120 | 156 | 142 | 160 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 26 | 34 | 31 | 36 |
| Tomate triturado | 1,00 | 13 | 17 | 15 | 15 |
| Zanahoria | 1,13 | 13 | 17 | 15 | 17 |
| Ají morrón | 1,27 | 8 | 10 | 9 | 12 |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Arroz parboil | 1,00 | 42 | 55 | 50 | 50 |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta de estación | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|----------------------------------|------------|-------------|
| Carne a la cacerola | 125 | 165 |
| Arroz con manteca y queso | 120 | 155 |
| TOTAL | 245 | 320 |
| Fruta de estación | 150 PB | |
| | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- ˆ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 7: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Lechuga | 1,66 | 20 | 26 | 24 | 39 |
| Tomate | 1,10 | 80 | 104 | 94 | 104 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | | 6 a 8 años | 9 a 12 años | | |
|-----------------------|-----------------|---------------|-------------|----------|--|
| Pollo al horno | s/ hueso | 90 | 220 | c/ hueso | |
| | Ensalada | 100 | 130 | | |
| | TOTAL | 190 | 350 | | |
| Fruta | | 150 PB | | | |
| | | 105 PN | | | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 8: Fideos sin TACC con salsa Boloñesa - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-----------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Fideos sin TACC | 1,00 | 60 | 78 | 71 | 71 |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | 5 |
| Carne picada especial | 1,00 | 50 | 65 | 59 | 59 |
| Zanahorias | 1,13 | 7 | 9 | 8 | 9 |
| Aji morrón | 1,27 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 15 | 20 | 18 | 21 |
| Tomate triturado | 1,00 | 40 | 52 | 47 | 47 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------------------|---------------|-------------|
| Fideos sin TACC | 150 | 195 |
| Salsa boloñesa | 100 | 130 |
| TOTAL | 250 | 325 |
| Fruta | 150 PB | |
| | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

Para el nivel inicial se reemplaza la salsa Bolognesa por estofado de carne

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

´ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

´ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IE 2022-06331606-GCABA-SSGEEFYAR

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 9: Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan o postre lacteo sin TACC

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Pollo | 2,30 | 130 | 169 | 153 | 353 |
| Tomate triturado | 1,00 | 22 | 29 | 26 | 26 |
| Ají (morrón rojo) | 1,27 | 12 | 16 | 14 | 18 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 27 | 35 | 32 | 37 |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Papa | 1,33 | 127 | 165 | 150 | 199 |
| Calabaza | 1,66 | 68 | 88 | 80 | 133 |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | 4 |
| Leche en polvo | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Flan o postre lácteo sin TACC | 1,00 | 120 | 120 | 120 | 120 |

Peso del plato servido en g:

| 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|------------|-------------|
|------------|-------------|

Pollo a la cacerola

s/ hueso

| | |
|------------|------------|
| 130 | 305 |
| 190 | 245 |
| 320 | 550 |

c/ hueso

Puré mixto

TOTAL

Flan o postre lácteo sin TACC

| |
|------------|
| 120 |
|------------|

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.

- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 10: Tortilla de verdura con ensalada de arroz, tomate y huevo - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Acelga | 1,05 | 250 | 325 | 295 | 310 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 30 | 39 | 35 | 41 |
| Huevo | 1,19 | 27 | 35 | 32 | 38 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Arroz | 1,00 | 20 | 26 | 24 | 24 |
| Tomate | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Huevo | 1,19 | 20 | 26 | 24 | 28 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| Peso del plato servido en g: | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|-------------------------------------|-------------------|--------------------|
| Tortilla de verdura | 175 | 230 |
| Ensalada | 145 | 190 |
| TOTAL | 320 | 420 |
| Fruta | 150 PB | |
| | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- ˆ El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- ˆ El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

**ANEXO A - MENÚ SIN TACC
COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE**

MENÚ N° 10: Tortilla de verdura con ensalada de arroz, tomate y arvejas - Fruta

| Alimentos | FC | 6 a 8 años PN (g) A | 9 a 12 años PN (g) B | Ponderado 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | Ponderado 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|-------------------|------|---------------------------|----------------------------|---|---|
| Acelga | 1,05 | 250 | 325 | 295 | 310 |
| Cebolla blanca | 1,17 | 30 | 39 | 35 | 41 |
| Huevo | 1,19 | 27 | 35 | 32 | 38 |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | 2 |
| Arroz | 1,00 | 20 | 26 | 24 | 24 |
| Tomate | 1,10 | 70 | 91 | 83 | 91 |
| Arvejas | 1,00 | 20 | 26 | 24 | 24 |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | 9 |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | 150 |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

Peso del plato servido en g:

| | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|----------------------------|---------------|-------------|
| Tortilla de verdura | 175 | 230 |
| Ensalada | 145 | 190 |
| TOTAL | 320 | 420 |
| Fruta | 150 PB | |
| | 105 PN | |

Todos los menús sin TACC se elaborarán con productos aptos y aunque los mismos sean iguales al general se deberán realizar en forma separada y con utensilios de uso exclusivo.

NOTA: aclaraciones para los gramajes

INICIAL

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 0,72.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 0,9.-
- El gramaje para la fruta: 90g PN por ración

MAYORES DE 13 AÑOS

- El gramaje de ingredientes se establece multiplicando los pesos ponderados (netos y brutos) por el factor 1,2.
- El gramaje del plato servido se establece multiplicando el peso de plato servido para el grupo de 6 a 8 años por el factor 1,4 (excepto los postres).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR