



**REQUISITOS PARA VIANDAS DE CONTINGENCIA:**

- SE DEBERÁN ENTREGAR DE ACUERDO A LO QUE SE ESPECIFIQUE EN EL MENÚ.
- DEBEN ESTAR ACOMPAÑADAS POR UNA FRUTA.
- DEBEN SER INDIVIDUALES.
- DEBEN ESTAR ENVASADAS O SELLADAS POR UNIDAD PARA MANTENER LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DE LOS ALIMENTOS, AGRUPADAS EN BOLSAS DE HASTA DIEZ.
- DEBEN PODER COMERSE FRIAS.
- DEBEN RESPETAR LAS NORMAS DE CALIDAD Y BROMATOLÓGICAS.
- DEBEN ESTAR ETIQUETADAS CON EL NOMBRE DEL PRODUCTO, CON FECHA DE ELABORACIÓN Y CON LA INDICACIÓN DE CONSUMIR ANTES DE LAS 24 HS.
- DEBEN PRESENTAR SELLO DE CONTROL SANITARIO CON SU RESPECTIVA FECHA EN CADA REMITO.
- DEBEN SER ENTREGADAS EN EL TRANCURSO DE LA MAÑANA HASTA LAS 10 AM.
- LOS VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DEBEN ESTAR HABILITADOS POR SENASA.
- PUEDEN SER MODIFICADAS POR INDICACIÓN DE LA NUTRICIONISTA DEL SAE EN CASOS DE PATOLOGÍAS O CASOS ESPECIALES QUE LO REQUIERAN. SE ENTREGARÁ CON NOMBRE O ALGÚN AUTOADHESIVO QUE LO IDENTIFIQUE.
- TODO CAMBIO QUE SE DESEE HACER, YA SEA POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO O POR EL PROVEEDOR, DEBERÁ SER APROBADO CON ANTICIPACIÓN POR LA NUTRICIONISTA DEL SAE.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
PIZZA MARGARITA NAPOLITANA	PEBETE DE JAMÓN Y QUESO	PIZZA CON HUEVO DURO	SÁNDWICH DE POLLO, QUESO Y TOMATE	TARTA DE POLLO, QUESO Y VERDURAS
MANZANA	BANANA	FRUTA DE ESTACIÓN	BANANA	MANDARINA

*Lic. en Nutrición, Savini Natalia*

**MP.3365**

***Departamento Administrativo SAE***  
**SECRETARIA DE PROMOCIÓN SOCIAL**