

## ESPECIFICACIONES TECNICAS ALIMENTOS DE VIANDAS (PRESTACION 2022)

### Ítem 1

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

Corte requerido para el menú: Carne feteada y sin hueso

Información nutricional: Carne de Pollo promedio

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

### Ítem 2

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

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

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

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

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

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

### Ítem 3

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

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

	Cantidad por porción	%VD*
--	----------------------	------

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

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

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

#### **Ítem 4**

**Pan fresco blanco** (tipo Felipe o mignon), por kilogramo. Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC218-1APN- SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

**Para el día que corresponda sándwich pebete se requiere Pan Viena**

Por kilogramo

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

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

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

#### **Ítem 5**

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

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

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

	<i>Cantidad por porción</i>	<i>%VD</i>

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

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

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

### **Ítem 6**

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

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

Información nutricional: porción 30gr (1 rebanada)

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

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

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

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

### **Ítem 7**

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

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

Información nutricional: porción 30gr (1 rebanada)

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

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

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

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

### **Ítem 8**

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

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

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

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

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

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

### **Ítem 9-10**

**Hortalizas (Ají Morrón y Cebolla) :** enteros, sanos, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpios, en perfecto estado, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes. Deberá presentar sabor, color

y aroma característicos y adecuados de acuerdo a la variedad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Capítulo XI Alimentos Vegetales, especialmente Art. 819, 820, 822.

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

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

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

### **Ítem 11**

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

Información Nutricional: porción 10 gr (1 sobre)

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

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

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

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

### **Ítem 12**

**Jamón cocido feteado.** Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial en lo establecido en el Capítulo VI Alimentos Cárneos y afines. Artículo 294, conforme a la Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN Nº 1/2018.

De buen aspecto, desgrasado, color y sabor característico.

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

Información nutricional: porción 33gr (1 rebanada)

	<i>Cantidad por porción</i>	VD%
Energía	32 kcal	2%
Carbohidratos	0g	0%
Fibra alimentaria	0g	0%

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

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