

NOMBRE DEL PROGRAMA

“MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) Bonaerense”

1-INTRODUCCIÓN

El Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires, una vez iniciada la emergencia por Covid-19 comenzó a entregar módulos alimentarios en el marco del Programa SAE. Habiendo retomado la entrega de prestaciones presenciales del mismo y considerando la vital importancia que los módulos alimentarios tuvieron a lo largo de la pandemia y que, actualmente, más del 50% de las niñas, niños y adolescentes (NNyA) integran hogares cuyos ingresos se ubican por debajo de la línea de la pobreza, se propone la creación de un nuevo programa de acompañamiento alimentario, “MESA (Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria) Bonaerense”, al cual da forma el presente documento.

2-FUNDAMENTACIÓN:

El Servicio Alimentario Escolar busca garantizar una prestación alimentaria adecuada a todos los niños/as y jóvenes escolarizados, con necesidades nutricionales y que se encuentren en situación de vulnerabilidad social. Su objetivo principal es mejorar las condiciones de salud y aprendizaje, en un marco de equidad.

Poniendo en consideración que en el mes de diciembre del año 2019 el Congreso Nacional dictó la Ley N°27.519, a través de la cual se prorrogó la emergencia alimentaria en todo el territorio Nacional hasta el 31 de diciembre de 2022.

Teniendo en cuenta que a partir de marzo 2020 se declara la Emergencia Sanitaria en la Provincia de Buenos Aires, a través del Decreto N° 132/2020 del 12 de marzo del año 2020, a tenor de la pandemia de coronavirus (COVID-19), donde a través de la Resolución N° 554/20 de la DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN se resolvió establecer como medida extraordinaria y excepcional, en concordancia a lo dispuesto por la Resolución N° 108/20 del MINISTERIO DE EDUCACIÓN DE LA NACIÓN, y manteniendo abiertos los establecimientos educativos, la suspensión del dictado de clases presenciales en los niveles inicial, primario, secundario, institutos de educación superior y todas las modalidades del sistema educativo provincial, por quince (15) días corridos a partir del 16 de marzo del año 2020. Dicha suspensión fue posteriormente prorrogada por la Resolución N° 759/2020 hasta el 12 de abril del año 2020.

En consecuencia, desde la DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN en conjunto con este MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD de la Provincia de Buenos Aires se resolvió a través de la Resolución 705/2020 la continuidad del Servicio Alimentario Escolar mediante la entrega de módulos alimentarios destinados a la totalidad de los destinatarios del SAE sin distinción de la prestación que recibían previamente.

La Resolución 554/20 mencionada anteriormente fue dejada sin efecto mediante la Resolución 2801/2021, también de la DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN con fecha del 3 de febrero de 2021 mediante Resolución 415/2021, la DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN establece en el ámbito de la Provincia de Buenos Aires el regreso de la actividad presencial en los establecimientos educativos, en cumplimiento con lo establecido en el Decreto Nacional N° 67/21 de fecha 29 de enero de 2021. Adicionalmente, en el artículo 6 de dicha Resolución se resuelve garantizar las entregas de los módulos alimentarios correspondientes al Servicio Alimentario Escolar (SAE) y de acuerdo con lo establecido en la Resolución Conjunta N° 705/2020.

No obstante, al recuperar las prestaciones presenciales a partir de Octubre 2021 bajo el “Plan Jurisdiccional de la Provincia de Buenos Aires para un regreso seguro a las clases presenciales”, la demanda de módulos alimentarios no mermó. En ese marco, desde la DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURA Y EDUCACIÓN junto a este MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD, a través de la Resolución 2229/21 se estableció que el Servicio Alimentario Escolar se podrá prestar alternativa y/o complementariamente mediante la entrega de módulos alimentarios establecidos en la Resolución Conjunta N° 705/2020 del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad y la Dirección General de Cultura y Educación de la Provincia de Buenos Aires, y/o las prestaciones alimentarias para la actividad presencial, en el marco de las disposiciones del Convenio suscripto entre la Dirección General de Cultura y Educación y el entonces Ministerio de Desarrollo Humano y Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, aprobado por la Resolución N° 547/2003.

El hecho de incorporar al módulo alimentario productos de distintos pero complementarios aportes nutricionales, genera un impacto positivo directo de la dieta de los/as destinatarios/as, que complementa también en términos nutricionales, los alimentos ingeridos a través de las prestaciones presenciales.

Es dable mencionar que tanto los menús de las prestaciones presenciales como la composición de los módulos alimentarios, son diseñados por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, quien se encuentra en constante contacto con los entes ejecutores.

La creación de un nuevo programa de acompañamiento alimentario, diferente del programa SAE pero complementario al mismo, da un marco normativo, administrativo y programático que refuerza el rol del Estado en la garantía de la seguridad alimentaria.

3-OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS

3.1 GENERAL

Realizar la entrega de módulos alimentarios para el acompañamiento alimentario y nutricional de la población destinataria, el cual incluirá componentes referidos al almuerzo/cena, complementándose con las prestaciones presenciales del programa SAE, reconociendo la situación de vulnerabilidad social que los/as NNyA destinatarios/as atraviesan.

3.2 ESPECÍFICOS

- Nominalizar a los/as beneficiarios/as que reciben los módulos alimentarios.
- Mejorar la composición modular priorizando alimentos relacionados a la preparación del almuerzo o cena.
- Afianzar los mecanismos de articulación y comunicación con cada uno de los 135 entes ejecutores, como así también fomentar la participación y la integración de la comunidad educativa de cada distrito con el funcionamiento del SAE, cuestión vital para el mejoramiento en la ejecución del programa.
- Adoptar medidas para garantizar el funcionamiento del programa MESA Bonaerense, sin perjudicar el funcionamiento del programa SAE, en esta situación extraordinaria que demanda la provisión de alimentos para ser consumidos fuera y dentro del entorno escolar.
- Mantener y reforzar el vínculo entre las escuelas y las familias, el cual se vio fortalecido con la entrega de los módulos alimentarios durante la emergencia sanitaria.

4-COMPONENTES DEL PROGRAMA

- Módulos alimentarios compuestos por alimentos sugeridos por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos del MDC dentro de un marco nutricional informado a todos los distritos, o por una composición propuesta por cada ente ejecutor elaborada y aprobada por la Dirección de Nutrición del MDC.

- Cupos asignados a cada distrito de acuerdo con parámetros objetivos que definen la cantidad máxima de destinatarias/os que pueden recibir los módulos alimentarios.
- La composición del módulo, que consta de alimentos y productos para preparar un almuerzo/cena adaptándose a las distintas temporadas del año.
- Cuadernillo de Buenas Prácticas Alimentarias y recetas para titulares de derecho y sus familias.

5- MODALIDAD

La ejecución del Programa “MESA Bonaerense” recaerá sobre el ente ejecutor, pudiendo ser el Municipio o el Consejo Escolar, sin perjuicio de las Actas de Adhesión que oportunamente se suscriban.

El Programa “MESA Bonaerense” alcanzará a estudiantes de establecimientos educativos de nivel inicial, primario y secundario, y de la modalidad especial de dependencia provincial y municipal. Cada ente ejecutor entregará un total de cupos alimentarios mensuales según cupos máximos aprobados por el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad.

Al inicio de la ejecución del Programa, los entes ejecutores recibirán información respecto a la distribución de módulos MESA. Posteriormente, en el marco de un módulo específico dentro de la plataforma ABC, los establecimientos educativos deberán identificar a las y los destinatarios, permitiendo así conformar un padrón nominalizado; cada establecimiento educativo actualizará trimestralmente la nómina de destinatarios. Adicionalmente, los entes ejecutores también deberán informar la cantidad de módulos entregados a cada establecimiento educativo en la herramienta de gestión creada para tal fin por la DGCyE y el MDC. Esta información será el instrumento de control y rendición para la posterior liquidación de los fondos del programa.

La liquidación de fondos se realizará de forma posterior a la entrega de los módulos alimentarios tras haber informado al Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, por medio de los instrumentos de gestión del Programa o por el módulo informático que se establezca, la cantidad de módulos remitidos a cada establecimiento. Para la creación e implementación del Programa, se deben llevar a cabo los siguientes actos administrativos:

- Firma de convenios con DGCyE, a los fines de instrumentar las incumbencias de cada área para la ejecución regular del Programa.

- Firma de Actas de Adhesión con distritos cuyo ente ejecutor sea el Municipio. Se propone para tal fin, un Acta de Adhesión semejante al Acta Acuerdo que se desprende del Decreto 2077/16 utilizada en el SAE.
- Establecimiento del PLIEGO GENERAL DE BASES Y CONDICIONES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA “MÓDULO EXTRAORDINARIO PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (MESA)” EN MUNICIPIOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES, para distritos donde el ente ejecutor sea el Municipio.
- Establecimiento de un Pliego de Contrataciones según lo establecido en la Res.76/2019, elaborado por la DGCyE.

6- NECESIDADES TÉCNICAS

Los módulos alimentarios tendrán una composición sugerida por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, a la cual se deberán ajustar los entes ejecutores, pudiendo proponer modificaciones a tal Dirección, quien las autorizará o no.

Dichos módulos, deberán entregarse en una caja previamente armada por el proveedor, lista para ser entregada a los destinatarios/os, la cual deberá contar con la inscripción de la leyenda y logotipo referido a la marca del Programa MESA y del Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires.

7- POBLACIÓN DESTINATARIA

La población objetivo del presente proyecto son los alumnos/as en situación de vulnerabilidad social de nivel inicial, primario y secundario, y de la modalidad de educación especial, pertenecientes a los establecimientos educativos de gestión provincial y municipal de la Provincia de Buenos Aires, abarcando aproximadamente 11.000 establecimientos.

Cada niño, niña y adolescente destinatario equivale a un cupo mensual de la prestación módulo alimentario del programa “MESA Bonaerense.

El total de destinatarios/as estará desglosado en un padrón nominalizado elaborado por la DGCyE e informado al MDC.

8-ANEXOS

8.1 Composición modular sugerida:

ALIMENTO	PRESENTACIÓN	UNIDADES
Leche en polvo descremada fortificada	paquete x 400 gs	2
Aceite de girasol	botella x 900 cc	2
Huevo Blanco entero de gallina*	maple (30 unidades)	1
Fideos Secos Tallarin	paquete x 500 gs	1
Fideos secos Tirabuzón	paquete x 500 gs	1
Arroz integral	paquete x 1 kg	1
Arroz largo fino 00000**	paquete x 1 kg	1
Harina de trigo fortificada 000	paquete x 1 kg	2
Tomate triturado	brick x 500 gs	2
Lentejas secas	paquete x 500 gs	1

Garbanzos remojados ***	tetra pack / lata por 350 gs	1
Porotos remojados ***	tetra pack / lata por 340 gs	1
Arvejas en remojo	lata x 350 gs	1
Choclo grano enteros en conserva ***	tetra pack / lata por 350 gs	1
Levadura seca	paquete x 10 gs	1

REEMPLAZOS:		
*: HUEVO + PESCADO EN CONSERVA:		
Atún al natural / Jurel al natural	lata x 170/200 gs	1
Huevo blanco entero de gallina	12 unidades	1
** REEMPLAZO ESTACIONAL: destinado a los meses de otoño e invierno.		
Harina de Maiz instantánea	paquete x 500 gs	1

*** : REEMPLAZO EN BLOQUE:		
OPCION 1: estos alimentos podrán remplazarse entre ellos mismos manteniendo un mínimo de 2 variedades, (ej: 1 lata de choclo amarillo en grano + 2 latas de garabanzos en remojo)		
OPCIÓN 2: AVENA ARROLLADA + 1 ENLATADO (CHOCLO / POROTO/ GARBANZO)		
Avena arrollada	paquete x 300 gs	1
Choclo en grano / Poroto / Garbanzo	tetra pak / lata x 350 gs	1

8.2 Especificaciones técnicas de productos del módulo alimentario:

ANEXO 1: ESPECIFICACIONES ALIMENTOS SAE 2022

Los alimentos secos como leche en polvo, conservas, aceite, fideos, harinas, legumbres, arroz, polenta, avena, etc. deberán tener un mínimo de 3 meses de vencimiento al momento de la entrega.

Para la adjudicación de los diferentes alimentos se deberá solicitar, de acuerdo al pliego, las certificaciones vigentes requeridas como: RNE, RNPA, SENASA, PUPA, etc. de cada producto según corresponda.

Arvejas verdes en conserva o arvejas secas remojadas, presentación en envases con peso neto total entre 340 grs. a 380 grs. y peso neto escurrido 200 a 205 grs. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 927 y 928 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Las arvejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto.

Avena arrollada instantánea: Presentación en envase limpios, de polietileno herméticamente cerrado, en perfecto estado de conservación, libres de sustancias o materias extrañas Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. art. 643, 655 y deberá cumplir las exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: envase según corresponda de 300 grs.

Arroz integral: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643 y 647. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase 500 o 1000 grs.

Arroz pulido o arroz blanco, tipo largo fino o mediano 00000: Presentación en bolsa de polietileno termosellado con pestaña ancha o caja de cartón, herméticamente cerrada. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643, 648, 649, 650 y 651. No es excluyente la variedad parboil detallada en el art 652. Rótulo acorde a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. No deberá contener impurezas, semillas, materiales extraños, materias terrosas, ni parásitos. Presentación: en envase según corresponda de 500 a 1000 grs.

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 según corresponda PET x 900 cc.

Choclo granos enteros en conserva: elaborada con los granos enteros los que serán blancos o amarillos y estarán envasados en un medio líquido apropiado, ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art 926, 929 y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas intactas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas y limpias. Granos enteros, de olor y sabor propios. Libre de sustancias y cuerpos extraños. .Los granos serán de la misma variedad; tamaño y color uniformes, consistencia razonablemente tierna y ofrecerán cierto grado de resistencia a la masticación, sin llegar a resultar duros o correosos. Presentación: en tetra pak o latas de peso neto total 300 a 350 grs y peso neto escurrido de 200 a 205 grs.

Fideos secos tipo “guiseros”: elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630, sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitidos para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles tres variedades tipo guiseros codo/ celentano; hélice/tirabuzón; mostachol. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Fideos secos largos tipo tallarines, spaghetti: elaborados a base de sémola y harina de trigo, que cumpla con exigencias de la ley 25630 sin la adición de sustancias colorantes autorizadas a este fin y sin la adición de otros productos alimenticios de uso permitido para esta clase de productos (excepto huevo). Presentación en paquete transparente bilaminado, biorientado 20/20, herméticamente cerrado termosellado con pestaña ancha, de por lo menos UN (1) cm. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 706, 707, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se aceptarán en sus posibles dos variedades tipo tallarines o spaghetti. Libres de impurezas, productos extraños, materias terrosas, parásitos. En adecuado estado de conservación, no alterados, averiados ni fermentados. El envase deberá indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación: paquetes de 500 grs.

Garbanzos en conserva o garbanzos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 936 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los garbanzos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs.

Harina de maíz- cocción rápida o precocida para preparar polenta: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 694 bis (cocción rápida) y 695 (precocida). Rótulo acorde a C.A.A Cap.V. El envase deberá ser perfectamente cerrado sin perforaciones. El envase deberá indicar instrucciones de preparación en forma clara y visible, legible y el tiempo de cocción rápida máximo 5 minutos. No deberá contener impurezas, ni materiales extraños ni parásitos. Presentación en paquete de polietileno de 500 grs.

Harina de trigo, tipo 000: Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel o envase aptos, 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 x 1 kg.

Huevo fresco de gallina: Huevos enteros, limpios, sanos, en perfecto estado de conservación, secos y sin rajaduras. Envases limpios, de primer uso, separado por unidades, que permitan su integridad y adecuada conservación, ajustado al Decreto Nacional-4238-1968-SENASA - Cumpliendo con las especificaciones técnicas del C.A.A. Art 491; 492; 492 bis; 493; 496 . Se aceptará según clasificación por peso: unidades de 48

grs (mediano o grado 2) o unidades de mayor peso. Presentación: en envases de 6 unidades, 12 unidades o en maple.

Jurel o lomitos de Atún en conserva al natural: ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 270-451-453-454-478-479-481, y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas. Con olor, color, sabor característico del producto. Presentación: latas de 170 grs peso neto total y 120 grs peso neto escurrido.

Leche parcialmente descremada/entera en polvo instantánea: (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia)

Fortificada con vitaminas A y D. Aspecto: polvo uniforme sin grumos. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Color: blanco amarillento. Sabor y olor: agradable, no rancio, semejante a la leche fluida. Como todo producto alimenticio deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.): En especial lo establecido en el Capítulo VIII (Alimentos lácteos), artículo 567, 567 bis (Resolución Conjunta N° 33/2006 del Ministerio de Salud y Acción Social y N° 563/2006 de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación). Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. De acuerdo al decreto 815/99 del PEN. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. La deshidratación del producto se realizará por sistema Spray con leche entera y fresca y por ningún motivo podrá proceder de leches previamente reconstituidas. Vencimiento: no podrá ser menor a 6 meses del día de la entrega del producto.

Presentación: en envase metalizado, aluminizado o de material no translúcido resistente que permita su integridad y adecuada conservación herméticamente sellados de 400/ 800 gramos de producto.

Leche parcialmente descremada/entera homogeneizada y pasteurizada mediante sistema de Ultra Alta Temperatura -UAT- "fluida Larga Vida" (no se aceptaran leches modificadas o productos a base de leche en polvo ni leches para uso de la industria alimenticia) Fortificada con vitamina A y D. Libre de Gluten sin TACC. Como todo producto deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículo 560 bis, y el REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE LA LECHE UAT (UHT) De aspecto líquido color blanco, sabor y olor característico sin sabores ni olores extraños. Los envases serán bromatológicamente aptos, herméticos, adecuados para las condiciones previstas de almacenamiento y que confieran protección apropiada contra la contaminación. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Se rotulará "Leche UAT (UHT) entera", "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada o semidescremada", según corresponda. Deberá indicarse en el rótulo de "Leche UAT (UHT) parcialmente descremada" y "Leche UAT (UHT) semidescremada" el porcentaje de materia grasa correspondiente." Presentación en envases tetrapack o botellas de pet x 1 litro.

Lentejas Secas: Presentación en envases de polietileno con termosellado que permita visualizar el contenido. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 877; 883 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. En envases íntegros y limpios. No deberá contener más de un 1% de materias extrañas, de las cuales no más de 0.25% será de materia mineral. Se considerará materia extraña al material vegetal proveniente de la misma u otras plantas y al material mineral como tierra, arena y piedras. Granos sin signos de deshidratación, envejecimiento, las lentejas contenidas en un mismo envase serán de color y tamaño razonablemente uniforme, sin puntos negros ni perforaciones, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. El envase deberá

indicar en forma clara, visible y legible las instrucciones de preparación y tiempo aproximado de adecuada cocción. Presentación paquetes de 500 grs

Levadura seca instantánea: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 1255 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: sobres termosellados de material apto de 10gr a 20 grs.

Porotos en conserva o porotos secos remojados: Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 926, 934 y 935 y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Latas sanas, no abolladas, no hinchadas, no oxidadas o en envase tetrapack bien sellado. Los porotos contenidos en un mismo envase serán de una misma variedad, color y tamaño razonablemente uniforme, sin brotes, de consistencia, olor, color y sabor característicos para la variedad tipo alubia, manteca, pallares no se aceptarán porotos de soja. Libres de cualquier sustancia o cuerpo extraño al producto. Este producto debe tener en forma visible la variedad: alubia, manteca, etc. Presentación en envases con peso neto total entre 300 grs. a 380 grs y peso neto escurrido 200 a 205 grs.

Tomate triturado. Presentación en tetra brick, lata, doy pack . Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 948 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. Presentación: entre 500 a 530 grs.

8.3 Distritos

Distrito
ADOLFO ALSINA
ADOLFO GONZÁLEZ CHAVES
ALBERTI

ALMIRANTE BROWN

ARRECIFES

AVELLANEDA

AYACUCHO

AZUL

BAHÍA BLANCA

BALCARCE

BARADERO

BENITO JUÁREZ

BERAZATEGUI

BERISSO

BOLÍVAR

BRAGADO

BRANSEN
CAMPANA
CAÑUELAS
CAPITÁN SARMIENTO
CARLOS CASARES
CARLOS TEJEDOR
CARMEN DE ARECO
CASTELLI
CHACABUCO
CHASCOMÚS
CHIVILCOY
COLÓN
CORONEL DORREGO

CORONEL PRINGLES

CORONEL ROSALES

CORONEL SUÁREZ

DAIREAUX

DOLORES

ENSENADA

ESCOBAR

ESTEBAN ECHEVERRÍA

EXALTACIÓN DE LA
CRUZ

EZEIZA

FLORENCIO VARELA

FLORENTINO
AMEGHINO

GENERAL ALVARADO

GENERAL ALVEAR

GENERAL ARENALES

GENERAL BELGRANO

GENERAL GUIDO

GENERAL LA MADRID

GENERAL LAS HERAS

GENERAL LAVALLE

GENERAL MADARIAGA

GENERAL PAZ

GENERAL PINTO

GENERAL
PUEYREDON

GENERAL RODRÍGUEZ

GENERAL SAN MARTÍN
GENERAL VIAMONTE
GENERAL VILLEGAS
GUAMINÍ
HIPÓLITO YRIGOYEN
HURLINGHAM
ITUZAINGÓ
JOSE C. PAZ
JUNÍN
LA COSTA
LA MATANZA
LA PLATA
LANÚS

LAPRIDA
LAS FLORES
LEANDRO N ALEM
LEZAMA
LINCOLN
LOBERÍA
LOBOS
LOMAS DE ZAMORA
LUJÁN
MAGDALENA
MAIPÚ
MALVINAS ARGENTINAS
MAR CHIQUITA

MARCOS PAZ
MERCEDES
MERLO
MONTE
MONTE HERMOSO
MORENO
MORÓN
NAVARRO
NECOCHEA
NUEVE DE JULIO
OLAVARRÍA
PATAGONES
PEHUAJÓ

PELLEGRINI
PERGAMINO
PILA
PILAR
PINAMAR
PRESIDENTE PERÓN
PUAN
PUNTA INDIO
QUILMES
RAMALLO
RAUCH
RIVADAVIA
ROJAS

ROQUE PEREZ
SAAVEDRA
SALADILLO
SALLIQUELÓ
SALTO
SAN ANDRÉS DE GILES
SAN ANTONIO DE ARECO
SAN CAYETANO
SAN FERNANDO
SAN ISIDRO
SAN MIGUEL
SAN NICOLAS
SAN PEDRO

SAN VICENTE
SUIPACHA
TANDIL
TAPALQUÉ
TIGRE
TORDILLO
TORNQUIST
TRENQUE LAUQUEN
TRES ARROYOS
TRES DE FEBRERO
TRES LOMAS
VEINTICINCO DE MAYO
VICENTE LÓPEZ

VILLA GESELL

VILLARINO

ZÁRATE



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2022 - Año del bicentenario del Banco de la Provincia de Buenos Aires

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Programa MESA Bonaerense

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 23 pagina/s.