Buenos Aires, 18 de junio de 2026.-

RESOLUCIÓN 201/2026

Artículo 1º.- El Poder Ejecutivo informará, a través de los organismos correspondientes y dentro de los 30 (treinta) días de recibida la presente, sobre los siguientes puntos relacionados con los Programas de "Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria" y de "Escuela Abierta":

a. Especifique el monto total de las modificaciones presupuestarias aprobadas y publicadas en el Programa 51 de "Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria" sobre el presupuesto vigente para el ejercicio 2026. Detalle las razones que motivaron estas modificaciones presupuestarias.

b. Informe si luego de las modificaciones presupuestarias mencionadas en el punto anterior ha disminuido la partida presupuestaria vigente para el Programa 51 de "Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria" para el año vigente. Si la respuesta es afirmativa, especifique las razones de esta disminución.

c. Especifique el destino que se le dio a las partidas que sufrieron las modificaciones de asignación presupuestaria referidas en el punto a. Detalle si dichos fondos fueron transferidos a otras áreas del Ministerio de Educación. Si la respuesta es negativa, especifique el área de gobierno y la función específica para la que fueron reasignadas, detallando si los gastos a cubrir estuvieron vinculados con Publicidad Oficial.

d. Informe el estado de ejecución del Programa 51 "Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria" al momento de recibida la presente.

e. Informe el detalle de las licitaciones vigentes correspondientes a la provisión de asistencia alimentaria a Comedores Escolares en todos los establecimientos educativos de gestión estatal.

f. Indique el valor unitario de la ración diaria por alumno, desglosado por tipo de prestación (desayuno/merienda, almuerzo, refrigerio, vianda y comida caliente) vigente para la ejecución del ejercicio 2026.

g. Informe la cantidad de becas alimentarias otorgadas para el Ciclo Lectivo 2026, desglosado por nivel, modalidad, turno, porcentaje de beca.

h. Detalle si las modificaciones de crédito presupuestario autorizadas en el transcurso del presente Ciclo Lectivo implican una actualización o modificación de los valores unitarios detallados en el inciso f. En caso afirmativo, precise las modificaciones.

i. Informe si se han rescindido o renegociado contratos con proveedores del servicio alimentario escolar durante el presente Ciclo Lectivo. Si la respuesta es afirmativa, detalle las mismas y las razones que las motivaron.

j. Informe si, ante estas modificaciones, el Ministerio garantiza el cumplimiento de la meta física original para el ejercicio 2026. En caso negativo, detalle las razones de la modificación de la meta física proyectada para 2026 y explicite la meta física actualizada.

k. Informe si se ha modificado la composición nutricional de las raciones como consecuencia de las modificaciones presupuestarias mencionadas en el punto a. Si la respuesta es afirmativa, explicite de qué manera.

l. Informe si se han realizado evaluaciones de impacto nutricional respecto de la medida adoptada. Si la respuesta es afirmativa detalle las mismas.

m. Informe si se ha reducido la calidad o cantidad de insumos alimentarios provistos. Si la respuesta es afirmativa, detalle las modificaciones definidas y las razones que las motivaron.

n. Informe la cantidad de establecimientos educativos y sedes de programas socioeducativos alcanzados por el servicio de asistencia alimentaria antes y después de las modificaciones de crédito presupuestario realizadas durante el presente ciclo lectivo.

o. Informe si se sigue incluyendo la provisión de almuerzo los días sábados en las sedes donde funciona el programa socioeducativo Centros de Actividades Infantiles (CAI). En el caso de que la respuesta sea afirmativa, detalle las sedes donde en la actualidad se provee el servicio de almuerzo. En el caso de que la respuesta sea negativa, detalle desde cuándo se ha discontinuado este servicio y las razones de esta decisión.

p. Indique la cantidad total de raciones de almuerzo entregadas durante la ejecución del ejercicio 2025 en sedes donde funciona y/o funcionaba el programa socioeducativo Centros de Actividades Infantiles y cuántas raciones de almuerzo se entregan en el marco de este programa socioeducativo desde que inició el Ciclo Lectivo 2026 hasta la actualidad.

q. Respecto al “Programa de Escuela Abierta”, responda los motivos por los cuales se definió el cambio de horario de funcionamiento de los Centros de Actividades Infantiles (CAI) y si se previó que con este cambio de horario se vería afectada la provisión del almuerzo.

Art. 2º.- Comuníquese, etc.

CLARA MUZZIO
PABLO JAVIER SCHILLAGI

ES COPIA

Firmado digitalmente por Jorge Ignacio CESANI
Fecha:29/06/2026 16:51:17

G O B I E R N O DE LA C I U D A D DE B U E N O S A I R E S

"2026 - Año del 30° Aniversario de la sanción de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires"

**Hoja Adicional de Firmas**
**Normativa**

**Número:** INLEG-2026-30246864-GCABA-DGCCN

Buenos Aires, Martes 30 de Junio de 2026

**Referencia:** RES 201-26 N

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 2 pagina/s.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.06.30 12:33:14 -03:00

Vanesa Alejandra Gaetani
Asistente administrativo
D.G. COORDINACION Y CONSOLIDACION NORMATIVA
AREA JEFE DE GOBIERNO

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.06.30 12:33:16 -03:00

**G O B I E R N O DE LA C I U D A D DE B U E N O S A I R E S**

"2026 - Año del 30° Aniversario de la sanción de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires"

**Informe**

**Número:** IF-2026-30256632-GCABA-DGCCN

Buenos Aires, Martes 30 de Junio de 2026

**Referencia:** EX-2026-30246271-GCABA-DGCCN - RES 201/2026 - Informes sobre distintos puntos relacionados con los Programas de "Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria" y de "Escuela Abierta".

---

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN**

Me dirijo a Ud. en el marco de la Resolución de la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires N.º **201/2026**, sancionada el día **18/06/2026**, cuya copia se encuentra agregada al presente Expediente Electrónico, mediante la cual tramita un Pedido de Informe al Poder Ejecutivo, enmarcado en el artículo 83 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

Se deja constancia que la mentada Resolución establece un plazo de **30 días hábiles** para remitir a la Legislatura la respuesta al pedido, operando su vencimiento el día **13/08/2026**. En este sentido, se solicita tenga a bien dar curso al presente Expediente Electrónico en el ámbito de su Ministerio para la elaboración de la respuesta, a partir de la información obrante en el/las área/s competente/s, y devolver las presentes actuaciones a esta Gerencia Operativa Asuntos Legislativos **antes del día 11/08/2026**, **a fin de dar respuesta al pedido en cuestión**. Se solicita asimismo que, al remitir las actuaciones, tenga a bien hacer constar en los actuados **con claridad y precisión la documentación que debe remitirse a la Legislatura como respuesta al Pedido de Informe que por los presentes obrados tramita**.

En este sentido, se solicita tenga a bien elaborar un Informe que dé cuenta de la intervención de las áreas que se encuentran bajo el ámbito de competencia de su Ministerio, e identifique el/los Documento/s que debe/n ser remitido/s a la Legislatura, **indicando a tal efecto el Número SADE de el/los Documento/s Electrónico/s a remitir y el número de orden bajo el cual obran agregados al Expediente**.

Asimismo, si usted considera que el pedido de información requiere, a los fines de dar una respuesta completa, de la intervención adicional de otro Ministerio o área de gobierno, se agradece tenga a bien notificar a esta repartición mediante Nota (módulo Comunicaciones Oficiales) en el plazo de TRES (3) DÍAS HÁBILES de recibida la presente, a fin de que se dé intervención a dicho organismo.

Si tiene alguna consulta, no dude en comunicarse con esta Gerencia Operativa a asuntoslegislativos@buenosaires.gob.ar o al 5091-7444.

Sin otro particular lo saluda a Ud. atentamente,

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.06.30 12:53:20 -03:00

Joaquin Giannuzzi
Gerente Operativo
D.G. COORDINACION Y CONSOLIDACION NORMATIVA
AREA JEFE DE GOBIERNO

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.06.30 12:53:20 -03:00

**G O B I E R N O DE LA C I U D A D DE B U E N O S A I R E S**

"2026 - Año del 30° Aniversario de la sanción de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires"

**Informe firma conjunta**

**Número:** IF-2026-36239822-GCABA-DGPARE

Buenos Aires, Martes 11 de Agosto de 2026

**Referencia:** S/ Rta de Legislatura Resolución N° 201/26 - EX-2026-30246271-GCABA-DGCCN

---

Por medio del presente se brinda respuesta a lo solicitado por la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, mediante la Resolución N° 201/26.

En primer lugar, se informa que al 15 de julio de 2026, se realizaron modificaciones presupuestarias por $74.488.132.998 incrementando las partidas del programa 51, y $22.465.231.621 decrementando otras partidas de ese mismo programa para reasignación interna dentro del Ministerio de Educación.

En consecuencia, el impacto neto de las modificaciones presupuestarias realizadas sobre el Programa 51, al día de la fecha indicada, representa un incremento de $52.022.901.377 respecto del crédito vigente.

Como consecuencia de las modificaciones presupuestarias detalladas, el presupuesto del Programa 51 registró un incremento. En tal sentido, el presupuesto sancionado inicialmente, de $399.032.743.016, ascendió a un crédito vigente de $451.055.644.393 al 15 de julio de 2026.

Todas las modificaciones presupuestarias realizadas en el marco del Programa 51 respondieron a la necesidad de efectuar readecuaciones de partidas internas del presupuesto del Ministerio de Educación, concentrándose mayoritariamente en movimientos dentro del mismo programa en cuestión, sin que se vean alteradas cantidades entregadas de comida por motivos presupuestarios.

En relación a la ejecución presupuestaria, la Dirección General Servicios a las Escuelas hace saber que al 17 de julio del corriente se encuentra devengado el 34,15% del presupuesto asignado al Programa N° 51 “Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria”. Cabe destacar que, las empresas adjudicatarias presentan, quincenalmente, ante esta Dirección General los Partes de Recepción Resumen, los cuales operan como mecanismo de consolidación de los remitos entregados en los establecimientos educativos.

Asimismo, se informa que se encuentran vigentes la Licitación Pública N° 7192-1818-LPU21 correspondiente al servicio de alimentación, destinado a alumnos becados y personal autorizado de los establecimientos educativos de gestión estatal dependientes del Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, y la Licitación Pública N° 7192-0012-LPU24 destinada al servicio de Provisión y Distribución de Productos Lácteos, para la elaboración de desayunos y/o meriendas de los alumnos de Establecimientos Educativos de gestión estatal dependientes del citado Ministerio.

Por su parte, en relación con los valores unitarios actualmente vigentes se hace saber que ascienden a la suma de pesos seis mil setecientos noventa y cinco con veinticuatro centavos ($6.795,24) para el servicio de almuerzo

(comedor/vianda caliente), pesos dos mil trescientos cincuenta y ocho con noventa y nueve centavos ($2.358,99) para el servicio de refrigerio y pesos setecientos noventa y siete con ochenta y cuatro centavos ($797,84) para el servicio de desayuno/merienda, conforme la vigésima novena Redeterminación de Precios aprobada por el Ministerio de Hacienda y Finanzas.

En tal sentido, cabe destacar que los valores de los servicios brindados se actualizan conforme al Régimen de Redeterminación de Precios establecido en la Ley N° 2.809, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares que rige la mencionada Licitación.

Por otro lado, se hace saber que durante el ciclo lectivo 2026, se otorgaron aproximadamente 129.690 becas totales y 1310 media becas para el servicio de almuerzo, así como 85.000 becas totales para el servicio de refrigerio. Asimismo, cabe señalar que actualmente continúan recepcionándose solicitudes de becas alimentarias, por lo que las cantidades informadas corresponden a los registros disponibles a la fecha de elaborar el presente.

En tal sentido, corresponde destacar que el otorgamiento de dichas becas se efectúa conforme lo dispuesto en el artículo 15 de la Ordenanza N° 43.478 (texto consolidado por Ley N° 6.764), pudiendo ser beneficiarios de becas totales o medias becas, para los servicios de almuerzo y refrigerio, aquellos alumnos que así lo requieran, siempre que se encuentren cumplimentados los requisitos allí previstos.

En este marco, cada solicitud es evaluada por la Comisión de Becas de cada establecimiento educativo, la cual tiene a su cargo la aprobación o rechazo de las mismas, conforme lo previsto en el artículo 14 de la normativa mencionada.

En otro orden de ideas, se informa que, durante el presente Ciclo Lectivo no se han rescindido ni renegociado contratos con los adjudicatarios de las Licitaciones vigentes. En consecuencia, las prestaciones continúan ejecutándose conforme a las condiciones contractuales oportunamente establecidas en el marco de las mencionadas Licitaciones Públicas.

Por su parte, se hace saber que la meta física establecida en el presupuesto correspondiente al ejercicio 2026 constituye una estimación de la cantidad de alumnos beneficiarios, entendiendo por tales a aquellos que reciben al menos un servicio alimentario; tanto los servicios que requieren la aprobación de la solicitud de beca alimentaria conforme la Ordenanza N° 43.478 (esto es servicio de almuerzo y servicio de refrigerio), como así también el servicio de desayuno, el cual reviste carácter universal y no requiere aprobación. En tal sentido, se informa que la referida estimación no ha sufrido modificaciones.

Por otro lado, corresponde mencionar que el servicio de alimentación es prestado conforme lo previsto en el Anexo “A” (IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR) que integra el Pliego de Bases y Condiciones Particulares que rige la Licitación Pública vigente, el cual establece los menús brindados detallando la composición de cada plato, sus respectivos ingredientes y sus gramajes, los cuales no fueron modificados.

En virtud de lo requerido, se informa que la Gerencia Operativa de Comedores dependiente de esta Dirección General Servicios a las Escuelas no cuenta con evaluaciones específicas de impacto nutricional, dado que la evolución del estado nutricional de los alumnos se encuentra determinada por múltiples factores que exceden las prestaciones alimentarias brindadas en el ámbito escolar.

Asimismo, se hace saber que no se ha producido una reducción en la calidad ni en la cantidad de los insumos alimentarios provistos. Los insumos correspondientes a cada tipo de servicio alimentario se ajustan a las especificaciones establecidas en el pliego vigente y a la carga horaria de la jornada escolar a la que asisten los alumnos, garantizando el cumplimiento de los requerimientos definidos para cada prestación alimentaria.

A su vez, se informa que el “Anexo F” (IF-2022-06330922-GCABA-SSGEFYAR) que integra el Pliego de Bases y Condiciones Particulares que rige la Licitación Pública vigente contiene los establecimientos educativos que reciben los servicios de alimentación previstos en el pliego.

Por otro lado, se hace saber que, en aquellos establecimientos educativos en los que se desarrollan de manera continua la propuesta “Centros de Actividades Infantiles” (CAI) y el Programa de Orquestas Infantiles y Juveniles, en atención a la organización de la jornada y a la carga horaria, se brindan el servicio de almuerzo. En tal sentido, los establecimientos educativos alcanzados por esta modalidad son la Escuela Primaria N° 05 D.E. 03 "Agustín Álvarez" y la Escuela Primaria N° 08 D.E. 08 "Antonio Schettino".

Por su parte, en las restantes sedes en las que se desarrolla únicamente la propuesta “Centros de Actividades Infantiles” (CAI), desde el comienzo del presente ciclo lectivo se brindan los servicios de desayuno (compuesto por un componente lácteo y un alimento sólido) y de refrigerio (integrado por un sándwich acompañado de una fruta o barra de cereal), los cuales, en conjunto, aportan la energía y nutrientes acordes al tiempo de permanencia en la institución, garantizado asimismo un aporte significativo de calcio, nutriente esencial para el crecimiento y desarrollo, particularmente en población infantil y adolescente. Ello, teniendo en consideración las características propias del programa y la carga horaria, la cual es inferior a cuatro (4) horas.

En virtud de lo requerido, se informa que en el año 2025 se brindaron 2331 raciones de servicio alimentario. Asimismo, se hace saber que actualmente se brindan aproximadamente 2250 raciones.

Cabe destacar que la cantidad de raciones brindadas es dinámica, toda vez que se determina en función de los requerimientos formulados por la Dirección General Escuela Abierta a la Comunidad teniendo en consideración la cantidad de alumnos que asisten al programa socioeducativo.

Por su parte, la Dirección General Escuela Abierta a la Comunidad informa que, en el marco del proceso de actualización de los programas socioeducativos para el ciclo lectivo 2026, y conforme a los lineamientos establecidos mediante Resolución 153-MEDGC/26, se redefinió el horario de funcionamiento de los Centros de Actividades Infantiles (CAI), estableciéndose su desarrollo los días sábados de 9:30 a 13:00 horas

Se exceptúan de dicho horario las sedes de la Escuela Primaria N.° 05 D.E. 03 “Agustín Álvarez” (Comuna 1) y de la Escuela Primaria N.° 08 D.E. 08 “Antonio Schettino” (Comuna 6), que presentan una modalidad de funcionamiento particular, en tanto en ambas se desarrollan de manera continua la propuesta de Centros de Actividades Infantiles (CAI) y el Programa de Orquestas Infantiles y Juveniles. Por tal motivo, en dichas sedes, las actividades de CAI se desarrollan entre las 10:00 y las 14:00 horas.

La determinación del horario de funcionamiento responde a criterios pedagógicos y organizativos orientados a optimizar la implementación de la propuesta socioeducativa, favorecer una adecuada organización de la jornada y fortalecer las trayectorias educativas de las niñas y los niños participantes.

Los Centros de Actividades Infantiles constituyen un programa socioeducativo de carácter complementario a la escolaridad obligatoria, cuya finalidad es ampliar las oportunidades de aprendizaje mediante propuestas pedagógicas, culturales, recreativas, deportivas y de apoyo educativo, promoviendo la inclusión, la participación y el desarrollo integral de sus destinatarios. En función de dicha finalidad, la organización de sus distintos componentes responde a criterios pedagógicos e institucionales que procuran asegurar el cumplimiento de los objetivos del Programa.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.08.11 11:32:47 -03:00

Nicolas Garcia Saenz
Director General
D.G. DE SERVICIOS A LAS ESCUELAS
MINISTERIO DE EDUCACION

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.08.11 12:05:52 -03:00

Teresa Patronelli
Director General
D.G. ESCUELA ABIERTA A LA COMUNIDAD
MINISTERIO DE EDUCACION

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.08.11 12:32:01 -03:00

CARLOS ROSALES CARTIER
Director General
D. G. PLANIFICACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS
MINISTERIO DE EDUCACION

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.08.11 12:32:02 -03:00

**ANEXO A**
**MENUES PLIEGO 2022**

**Menú General**

- Desayuno General
- Refrigerio General
- Comedor / Vianda General: Enero - Febrero - Marzo - Abril
- Comedor / Vianda General: Mayo - Junio - Julio - Agosto
- Comedor / Vianda General: Septiembre - Octubre - Noviembre - Diciembre
- Comedor / Vianda General Inicial (JIN - JIC - JII): Enero - Febrero - Marzo - Abril
- Comedor / Vianda General Inicial (JIN - JIC - JII): Mayo - Junio - Julio - Agosto
- Comedor / Vianda General Inicial (JIN - JIC - JII): Septiembre - Octubre - Noviembre - Diciembre

**Jardines Maternales y Escuelas Infantiles**

- Aclaraciones generales - Escuelas Infantiles y Jardines Maternales
- Desayuno 9 a 11 meses - Escuelas Infantiles y Jardines Maternales
- Desayuno mayores a 1 año - Escuelas Infantiles y Jardines Maternales
- Comedor 7 a 8 meses - Escuelas Infantiles y Jardines Maternales
- Comedor 9 a 11 meses - Escuelas Infantiles y Jardines Maternales
- Comedor Escuelas Infantiles y Jardines Maternales: Enero - Febrero - Marzo - Abril
- Comedor Escuelas Infantiles y Jardines Maternales: Mayo - Junio - Julio - Agosto
- Comedor Escuelas Infantiles y Jardines Maternales: Septiembre - Octubre - Noviembre - Diciembre
- Sopas Escuelas Infantiles y Jardines Maternales

**Hipocalórico**

- Desayuno Hipocalórico
- Refrigerio Hipocalórico
- Comedor / Vianda Hipocalórico: Enero - Febrero - Marzo - Abril
- Comedor / Vianda Hipocalórico: Mayo - Junio - Julio - Agosto
- Comedor / Vianda Hipocalórico: Septiembre - Octubre - Noviembre - Diciembre

**Sin TACC**

- Desayuno Sin TACC
- Refrigerio Sin TACC
- Comedor / Vianda Sin TACC: Enero - Febrero - Marzo - Abril
- Comedor / Vianda Sin TACC: Mayo - Junio - Julio - Agosto
- Comedor / Vianda Sin TACC: Septiembre - Octubre - Noviembre - Diciembre

**Blando Masticatorio**

- Comedor Blando Masticatorio: Enero - Febrero - Marzo - Abril
- Comedor Blando Masticatorio: Mayo - Junio - Julio - Agosto
- Comedor Blando Masticatorio: Septiembre - Octubre - Noviembre - Diciembre
- Comedor Blando Masticatorio para procesar: Enero - Febrero - Marzo - Abril

- Comedor Blando Masticatorio para procesar: Mayo - Junio - Julio - Agosto
- Comedor Blando Masticatorio para procesar: Septiembre - Octubre - Noviembre - Diciembre
- Pautas de procedimiento para el menú procesado

**Refuerzo Alimentario**

**ANEXO A: DESAYUNO GENERAL**

**PLIEGO 2022**

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|
| Galletitas dulces<br><br>Leche<br>con cacao | Vainillas<br><br>Leche<br>con mate o té | Galletitas de avena<br><br>Leche<br>con cacao | Galletitas de agua<br><br>Leche<br>con mate o té | Barra de cereal<br><br>Leche<br>con cacao |

Opcional: madalenas – pan de ricota

**Lista de ingredientes:**

| | | |
|---|---|---|
| **LUNES** | Galletitas dulces | 25-30 g |
| | Cacao | 8 g |
| **MARTES** | Vainillas | 20-25 g |
| | Mate cocido / té | 2 g |
| | Azúcar | 5 g |
| **MIÉRCOLES** | Galletitas de avena | 25-30 g |
| | Cacao | 8 g |
| **JUEVES** | Galletitas de agua | 25-30 g |
| | Mate cocido / té | 2 g |
| | Azúcar | 5 g |
| **VIERNES** | Barra de cereal | 20-25 g |
| | Cacao | 8 g |

**ANEXO A - REFRIGERIO GENERAL**
**PLIEGO 2022**

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|
| Pan integral con queso | Felipe con paleta y queso | Pebete con paleta y queso | Pan integral con queso | Felipe con paleta y queso |
| Barra de cereal | Fruta | Fruta | Barra de cereal inflado | Fruta |

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

**Lista de ingredientes:**

| | | |
|---|---|---|
| **LUNES** | Pan integral | 60 g |
| | Queso | 50 g |
| | Barra de cereal | 20 - 25 g |
| **MARTES** | Felipe | 60 g |
| | Paleta | 25 g |
| | Queso | 30 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |
| **MIÉRCOLES** | Pebete | 60 g |
| | Paleta | 25 g |
| | Queso | 30 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |
| **JUEVES** | Pan integral | 60 g |
| | Queso | 50 g |
| | Barra de cereal inflado | 20 - 25 g |
| **VIERNES** | Felipe | 60 g |
| | Paleta | 25 g |
| | Queso | 30 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |

# ANEXO A - MENÚ GENERAL

| MOSAICO GENERAL 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br>Arroz con manteca y queso<br>Fruta | Medallón de pescado<br>Ensalada zanahoria, tomate y huevo<br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br>Salsa boloñesa<br>Ensalada de fruta | Pollo al horno<br>Ensalada de lechuga y tomate<br>Fruta | Salteado de cerdo c/ vegetales<br>Puré mixto<br>Flan vainilla |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/<br>Estofado de carne<br>Fruta de estación | Tortillita de verdura<br>Arroz con manteca y queso<br>Helado de agua | Pollo a la portuguesa<br>papa y batata dore<br>Fruta | Milanesa<br>Ensalada zanahoria, tomate y huevo<br>Fruta | Pastel de papas<br>Fruta cítrica |

| MOSAICO VIANDA 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br>Arroz con manteca y queso<br>Fruta | Medallon de pescado<br>Ensalada zanahoria, tomate y arvejas<br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br>Salsa Bolognesa<br>Ensalada de fruta | Pollo al horno<br>Ensalada de lechuga y tomate<br>Fruta | Salteado de cerdo c/ vegetales<br>Puré mixto<br>Flan |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/<br>Estofado de carne<br>Fruta de estación | Tortillita de verdura<br>Arroz con manteca y queso<br>Helado de agua | Pollo a la portuguesa<br>pure de papa y batata<br>Fruta | Milanesa<br>Ensalada zanahoria, tomate y arvejas<br>Fruta | Carne a la cacerola<br>Puré de papas<br>Fruta |

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

**Se agrega fruta 1 vez por semana**

# ANEXO A - MENÚ GENERAL
# 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 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 | 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** | **150 PB** | |
| | **105 PN** | |

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 GENERAL
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **205** | **265** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **205** | **265** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 3: Fideos cortos semolados con salsa Boloñesa - Ensalada de frutas**

| Alimentos | FC | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 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** |
| Ají 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** |

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

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

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

- 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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

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

| Alimentos | FC | 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** |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Lechuga | 1,66 | 20 | 26 | 24 | **39** |
| Tomate fresco | 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** | | |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 5: Salteado de cerdo con vegetales y puré mixto - Flan de vainilla**

| 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** |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Salteado de cerdo y vegetales** | **135** | **175** |
| **Puré mixto** | **190** | **245** |
| **TOTAL** | **325** | **420** |
| **Flan de vainilla** | **150** | |

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 el Flan es de 100g por ración (preparado con 12g de polvo y 13g de leche entera en polvo)

**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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 6: Fideos cortos semolados con estofado - Fruta de estación**

| Alimentos | FC | PN (g) A | PN (g) B | 6 a 12 años PN (g) 0,4A 0,6B | 6 a 12 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 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 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** | **150** | **195** |
| **Estofado** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **235** | **305** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 7: Tortillita con arroz con manteca y queso - Helado de agua**

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Aceite | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| 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 de agua | 1,00 | 60 | 60 | 60 | **60** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **85** | **110** |
| **Arroz con manteca y queso** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **205** | **265** |
| **Helado de agua** | **60** | |

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 GENERAL
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con papas y batatas 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** | s/ hueso | **140** | **305** | c/ hueso |
| **Papas y batatas doré** | | **155** | **200** | |
| **TOTAL** | | **295** | **505** | |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con puré de papas y batatas - 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 | 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** | | |

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 GENERAL
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 9: Milanesa de carne 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 100 | 130 | 118 | **118** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Milanesa** | **90** | **120** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 9: Milanesa de carne 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 100 | 130 | 118 | **118** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Milanesa** | **90** | **120** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# COMEDOR PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 10: Pastel de papas con lentejas - Fruta cítrica**

| 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** |
| Ají 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** | |

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 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 GENERAL
# 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 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** |

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 GENERAL

| MOSAICO GENERAL 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Ternerita Guisada<br><br>Arroz con manteca y queso<br><br>Fruta estación | Medallón de Pescado<br>Con<br>Puré mixto<br><br>Flan vainilla | Polenta c/<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta | Rissoto de Pollo y verduras<br><br>Fruta | Carne al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br>Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Cazuela de lentejas y carne<br><br>Fruta cítrica | Pollo al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br>Postre de chocolate | Pastel de Papa<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br>Estofado de pollo<br><br>Ensalada de fruta | Milanesa<br><br>Ensalada de zanahoria, tomate y huevo<br><br>Fruta |

| MOSAICO VIANDA 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Ternerita Guisada<br><br>Arroz con manteca y queso<br><br>Fruta estación | Medallon de Pescado<br>Con<br>Puré mixto<br><br>Flan | Polenta c/<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta | Rissoto de Pollo y verduras<br><br>Fruta | Carne al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br>Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Cazuela de lentejas y carne<br><br>Fruta cítrica | Pollo al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br>Postre de chocolate | Carne a la cacerola c/<br><br>puré de papas<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br><br>Estofado de pollo<br><br>Ensalada de fruta | Milanesa<br><br>Ensalada de Zanahoria, tomate y arvejas<br><br>Fruta |

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

**Se agrega fruta 1 vez por semana**

# ANEXO A - MENÚ GENERAL
# 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** | **130** | **170** |
| **Arroz con manteca y queso** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **230** | **300** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado con puré mixto - Flan de vainilla**

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| 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** |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Puré mixto** | **190** | **245** |
| **TOTAL** | **275** | **355** |

| | |
|---|---|
| **Flan de vainilla** | **150** |

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 del flan es de 100g (preparado con 12g de polvo y 13g de leche entera en polvo)

**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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 3: Polenta 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** |
| 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 |
|---|---|---|
| **Polenta** | **180** | **235** |
| **Estofado** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **265** | **345** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 4: Risotto de pollo y vegetales. 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** |
| Ají 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** | |

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 GENERAL
# 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** |

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 GENERAL
# 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 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** | |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 7: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate - Postre de chocolate**

| 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** |
| Polvo para postre* | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **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 de chocolate** | | **150** | | |

*La reconstitución del postre debe realizarse según rótulo

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 del postre es de 100g (preparado con 12g de polvo y 13g de leche entera en polvo)

**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 GENERAL
# COMEDOR - PLIEGO 2022
### MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 8: Pastel 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 picada especial | 1,00 | 85 | 111 | 100 | **100** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | 21 | 19 | **22** |
| Ají 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** | |

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 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 GENERAL
# 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 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** |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 9: Fideos cortos semolados 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 cortos semolados | 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** | **150** | **195** |
| **Estofado de pollo** | **90** | **120** |
| **TOTAL** | **240** | **315** |
| **Ensalada de Frutas** | **145** | |

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 GENERAL
# COMEDOR - PLIEGO 2022
### MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 10: Milanesa de carne 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 100 | 130 | 118 | **118** |
| 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 |
|---|---|---|
| **Milanesa** | **90** | **120** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 10: Milanesa de carne 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 100 | 130 | 118 | **118** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Milanesa** | **90** | **120** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL

| MOSAICO GENERAL 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne<br>Fruta | Pastel de papas<br>Fruta cítrica | Salteado de cerdo con vegetales c/ arroz con manteca y queso<br>Fruta | Medallon de pescado<br>Ensalada zanahoria, tomate y huevo<br>Ensalada de fruta | Pollo al horno<br>Ensalada jardinera<br>Helado de agua |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br>Arroz con manteca y queso<br>Fruta de estación | Milanesa<br>Ensalada de lechuga y tomate<br>Fruta | Fideos cortos semolados c/ Salsa boloñesa<br>Fruta | Pollo a la cacerola<br>Puré mixto<br>Flan de vainilla | Tortillita de verdura<br>Ensalada arroz, tomate y huevo<br>Fruta |

| MOSAICO VIANDA 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne<br>Fruta | Carne a la cacerola c/ Puré de papas<br>Fruta | Salteado de cerdo con vegetales c/ arroz con manteca y queso<br>Fruta | Medallon de pescado<br>Ensalada zanahoria, tomate y arvejas<br>Ensalada de fruta | Pollo al horno<br>Ensalada jardinera<br>helado de agua |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br>Arroz con manteca<br>Fruta de estación | Milanesa<br>Ensalada de<br>Fruta | Fideos cortos semolados<br>Salsa boloñesa<br>Fruta | Pollo a la cacerola<br>Puré mixto<br>Flan de vainilla | Tortillita de verdura<br>Ensalada<br>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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N°1: Fideos cortos semolados 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 cortos semolados | 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** | **150** | **195** |
| **Estofado** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **235** | **305** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# COMEDOR - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 2: Pastel de papas con lentejas - Fruta cítrica**

| 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** | |

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 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 GENERAL
# 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** |

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 GENERAL
# 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** | **135** | **175** |
| **Arroz con manteca y queso** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **255** | **330** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# COMEDOR - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 4: Medallón de pescado 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1.00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **205** | **265** |

| | |
|---|---|
| **Ensalada de frutas** | **145** |

NOTA: aclaraciones para los gramaje

**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 GENERAL
# VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 4: Medallón de pescado 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1.00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| 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** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **205** | **265** |
| **Ensalada de frutas** | **145** | |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 5: Pollo al horno con ensalada jardinera - Helado de agua**

| 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 de agua | 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 |
| **Jardinera** | | **165** | **215** | |
| **TOTAL** | | **255** | **435** | |
| **Helado de agua** | | **60** | | |

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 GENERAL
# 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** |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 7: Milanesa de carne 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1.00 | 100 | 130 | 118 | **118** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Milanesa** | **90** | **120** |
| **Ensalada** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **190** | **250** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 8: Fideos cortos semolados con 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 cortos semolados | 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** |
| Ají 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** | **150** | **195** |
| **Salsa Boloñesa** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **250** | **325** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

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

- 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 GENERAL
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 9: Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan de vainilla**

| 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** |
| Aji morrón | 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** |
| Polvo para flan | 1.00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1.00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso servido en g:** | | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** | |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo a la cacerola** | s/ hueso | **130** | **305** | c/ hueso |
| **Puré mixto** | | **190** | **245** | |
| **TOTAL** | | **320** | **550** | |
| **Flan de vainilla** | | **150** | | |

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 del flan es de 100g (preparado con 12g de polvo y 13g de leche entera en polvo)

**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 GENERAL
# COMEDOR - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Tortillita 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1.00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Aceite | 1.00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **145** | **190** |
| **TOTAL** | **230** | **300** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL
# VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Tortillita 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1.00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Aceite | 1.00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Arroz | 1.13 | 20 | 26 | 24 | **27** |
| 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 |
|---|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **145** | **190** |
| **TOTAL** | **230** | **300** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)

| INICIAL 3 A 5 AÑOS - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br><br>Arroz con manteca y queso<br><br>Fruta | Medallon de pescado<br><br>Ensalada zanahoria, tomate y huevo<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br><br>Carne estofada<br><br>Ensalada de fruta | Pollo al horno<br><br>Ensalada de lechuga y tomate<br><br>Fruta | Salteado de cerdo c/ vegetales<br><br>Puré mixto<br><br>Flan vainilla |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/ Estofado de carne<br><br>Fruta de estacion | Tortillita de verdura<br>Arroz con manteca y queso<br><br>Helado de agua | Pollo a la portuguesa papa y batata dore<br><br>Fruta | Milanesa<br><br>Ensalada Zanahoria,tomate y huevo<br><br>Fruta | Carne a la cacerola c/ pure de papas<br><br>Fruta citrica |

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

**Se agrega fruta 1 vez por semana**

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
## 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 | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1,00 | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1,13 | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 4 | **4** |
| Arroz parboil | 1,00 | 38 | **38** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **110** |
| **Arroz con manteca y queso** | **110** |
| **TOTAL** | **220** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 83 | **83** |
| Zanahoria | 1,13 | 27 | **31** |
| Tomate fresco | 1,10 | 63 | **69** |
| Huevo | 1,19 | 18 | **21** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Medallón de pescado** | **75** |
| **Ensalada** | **110** |
| **TOTAL** | **185** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 83 | **83** |
| Zanahoria | 1,13 | 27 | **31** |
| Tomate fresco | 1,10 | 63 | **69** |
| Arvejas | 1,00 | 18 | **18** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Medallón de pescado** | **75** |
| **Ensalada** | **110** |
| **TOTAL** | **185** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 3: Fideos cortos semolados con estofado -**
**Ensalada de frutas**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1,13 | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1,13 | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Banana | 1,49 | 30 | **45** |
| Manzana | 1,20 | 35 | **42** |
| Naranja | 1,54 | 30 | **46** |
| Azúcar | 1,00 | 3 | **3** |

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Fideos** | **135** |
| **Estofado** | **75** |
| **TOTAL** | **210** |
| **Ensalada de frutas** | **100** |

## ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
## COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

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

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 117 | **269** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Lechuga | 1,66 | 18 | **30** |
| Tomate fresco | 1,10 | 72 | **79** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **80** |
| **Ensalada** | | **90** |
| **TOTAL** | | **170** |
| **Fruta** | | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 5: Salteado de cerdo con vegetales y puré mixto - Flan de vainilla**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne de cerdo | 1,10 | 85 | **93** |
| Ají morrón | 1,27 | 11 | **14** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 22 | **25** |
| Zanahorias | 1,13 | 22 | **24** |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 27 | **38** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** |
| Papa | 1,33 | 114 | **152** |
| Calabaza | 1,66 | 61 | **102** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** |
| Leche en polvo | 1,00 | 2 | **2** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1,00 | 12 | **12** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 13 | **13** |

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Salteado de cerdo y vegetales** | **120** |
| **Puré mixto** | **170** |
| **TOTAL** | **290** |
| **Flan de vainilla** | **100** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 6: Fideos cortos semolados con estofado -**
**Fruta de estación**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1,13 | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1,13 | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta de estación | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Fideos** | **135** |
| **Estofado** | **75** |
| **TOTAL** | **210** |
| **Fruta de estación** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 7: Tortillita con arroz con manteca y queso - Helado de agua**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1,00 | 83 | **83** |
| Aceite | 1,00 | 1 | **1** |
| Arroz parboil | 1,00 | 38 | **38** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n |
| Helado de agua | 1,00 | 60 | 60 |

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **75** |
| **Arroz con manteca y queso** | **110** |
| **TOTAL** | **185** |
| **Helado de agua** | **60** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con papas y batatas doré - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 117 | **269** |
| Tomate triturado | 1,00 | 20 | **20** |
| Ají morrón | 1,27 | 11 | **14** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | **28** |
| Arvejas | 1,00 | 14 | **14** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Papa | 1,33 | 126 | **168** |
| Batata | 1,42 | 72 | **102** |
| Aceite | 1,00 | 5 | **5** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Pollo** | s/ hueso | **125** |
| **Papas y batatas doré** | | **140** |
| **TOTAL** | | **265** |
| **Fruta** | | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con puré de papas y batatas - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 117 | **269** |
| Tomate triturado | 1,00 | 20 | **20** |
| Ají morrón | 1,27 | 11 | **14** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | **28** |
| Arvejas | 1,00 | 14 | **14** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Papa | 1,33 | 99 | **132** |
| Batata | 1,42 | 54 | **77** |
| Manteca | 1,00 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Pollo** | s/ hueso | **125** |
| **Puré de papas y batatas** | | **175** |
| **TOTAL** | | **300** |
| **Fruta** | | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 9: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 90 | **90** |
| Zanahoria | 1,13 | 27 | **31** |
| Tomate fresco | 1,10 | 63 | **69** |
| Huevo | 1,19 | 18 | **21** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Milanesa** | **80** |
| **Ensalada** | **110** |
| **TOTAL** | **190** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 9: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 90 | **90** |
| Zanahoria | 1,13 | 27 | **31** |
| Tomate fresco | 1,10 | 63 | **69** |
| Arvejas | 1,00 | 18 | **18** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Milanesa** | **80** |
| **Ensalada** | **110** |
| **TOTAL** | **190** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA PLIEGO 2022
## MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

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

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1,00 | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1,13 | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 4 | **4** |
| Papa | 1,33 | 153 | **203** |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | **3** |
| Manteca | 1,00 | 4 | **4** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **110** |
| **Puré** | **175** |
| **TOTAL** | **285** |
| **Fruta** | **90 PN** |

## ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)

| INICIAL 3 A 5 AÑOS - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO** | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Ternerita Guisada<br><br>Arroz con manteca y queso<br><br>Fruta | Medallon de Pescado<br>Con<br>Puré mixto<br><br>Flan vainilla | Polenta c/ Estofado de carne<br><br>Fruta | Rissoto de Pollo y verduras<br><br>Fruta | Carne al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br>Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Cazuela de lentejas y carne<br><br>Fruta citrica | Pollo al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br>Postre de chocolate | Carne a la cacerola c/<br><br>pure de papas<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/ Estofado de pollo<br><br>Ensalada de fruta | Milanesa<br><br>Ensalada de Zanahoria, tomate y huevo*<br><br>Fruta |

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

**Se agrega fruta 1 vez por semana**

* en las ensaladas de vianda caliente se cambia el huevo por arvejas.

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# 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 | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 90 | **102** |
| Zanahoria | 1,13 | 23 | **25** |
| Arvejas | 1,00 | 11 | **11** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 14 | **16** |
| Tomate triturado | 1,00 | 18 | **18** |
| Ají morrón | 1,27 | 4 | **5** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** |
| Arroz parboil | 1,00 | 32 | **32** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta de estación | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Ternerita guisada** | **115** |
| **Arroz con manteca y queso** | **90** |
| **TOTAL** | **205** |
| **Fruta de estación** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado con puré mixto - Flan de vainilla**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 83 | **83** |
| Papa | 1,33 | 114 | **152** |
| Calabaza | 1,66 | 61 | **102** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** |
| Leche en polvo | 1,00 | 2 | **2** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1,00 | 12 | **12** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 13 | **13** |

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Medallón de pescado** | **75** |
| **Puré mixto** | **170** |
| **TOTAL** | **245** |
| **Flan de vainilla** | **100** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 3: Polenta con estofado - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Harina de maíz | 1,00 | 54 | **54** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 14 | **14** |
| Manteca | 1,00 | 5 | **5** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1,13 | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1,13 | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Polenta** | **160** |
| **Estofado** | **75** |
| **TOTAL** | **235** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

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

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Arroz Parboil | 1,00 | 46 | **46** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 14 | **16** |
| Arvejas | 1,00 | 9 | **9** |
| Zanahoria | 1,13 | 19 | **21** |
| Ají morrón | 1,27 | 9 | **11** |
| Zapallito | 1,39 | 23 | **31** |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 54 | **54** |
| Aceite | 1,00 | 4 | **4** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Risotto de pollo con vegetales** | **220** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

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

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| carne vacuna | 1,13 | 108 | **112** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 14 | **16** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **8** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** |
| Lechuga | 1,66 | 18 | **30** |
| Tomate | 1,10 | 72 | **79** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Carne al horno** | **85** |
| **Ensalada** | **90** |
| **TOTAL** | **175** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

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

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Lentejas | 1,00 | 46 | **46** |
| Arroz Parboil | 1,00 | 14 | **14** |
| Zanahoria | 1,13 | 15 | **17** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 21 | **24** |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | **9** |
| Carne vacuna | 1,13 | 63 | **71** |
| Tomate triturado | 1,00 | 20 | **20** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta Cítrica | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Cazuela de lentejas** | **245** |
| **Fruta cítrica** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 7: Pollo al horno con ensalada de lechuga y tomate - Postre de chocolate**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 117 | **269** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Lechuga | 1,66 | 18 | **30** |
| Tomate | 1,10 | 72 | **79** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Polvo para postre* | 1,00 | 12 | **12** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 13 | **13** |

| **Peso del plato servido en g:** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **80** |
| **Ensalada** | | **90** |
| **TOTAL** | | **170** |
| **Postre de chocolate** | | **100** |

*La reconstitución del postre debe realizarse según rótulo

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

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

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1,00 | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1,13 | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 4 | **4** |
| Papa | 1,33 | 153 | **203** |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | **3** |
| Manteca | 1,00 | 4 | **4** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **110** |
| **Puré** | **175** |
| **TOTAL** | **285** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 9: Fideos cortos semolados con estofado de pollo - Ensalada de frutas**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | **4** |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 75 | **75** |
| Zanahorias | 1,13 | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n |
| Banana | 1,49 | 30 | **45** |
| Manzana | 1,20 | 35 | **42** |
| Naranja | 1,54 | 30 | **46** |
| Azúcar | 1,00 | 3 | **3** |

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Fideos** | **135** |
| **Estofado de pollo** | **80** |
| **TOTAL** | **215** |
| **Ensalada de Frutas** | **100** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 10: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 90 | **90** |
| Zanahoria | 1,13 | 27 | **31** |
| Tomate | 1,10 | 63 | **69** |
| Huevo | 1,19 | 18 | **21** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Milanesa** | **80** |
| **Ensalada** | **110** |
| **TOTAL** | **190** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# VIANDA - PLIEGO 2022

**MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO**

**MENÚ N° 10: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 90 | **90** |
| Zanahoria | 1,13 | 27 | **31** |
| Tomate | 1,10 | 63 | **69** |
| Arvejas | 1,00 | 18 | **18** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Milanesa** | **80** |
| **Ensalada** | **110** |
| **TOTAL** | **190** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)

| INICIAL 3 A 5 AÑOS - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE** | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta | Carne a la cacerola c/<br><br>pure de papas<br><br>Fruta cítrica | Salteado de cerdo con vegetales<br>c/ arroz con manteca y queso<br><br>Fruta2 | Medallon de pescado<br><br>Ensalada zanahoria, tomate y huevo<br><br>Ensalada de fruta | Pollo al horno<br><br>Ensalada jardinera<br><br>Helado de agua |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br><br>Arroz con manteca y queso<br><br>Fruta de estación | Milanesa<br><br>Ensalada de lechuga y tomate<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta | Pollo a la cacerola<br><br>Puré mixto<br><br>Flan de vainilla | Tortillita de verdura<br><br>Ensalada arroz, tomate y huevo<br><br>Fruta |

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

**Se agrega fruta 1 vez por semana**

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N°1: Fideos cortos semolados con estofado - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1,13 | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1,13 | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Fideos** | **135** |
| **Estofado** | **75** |
| **TOTAL** | **210** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

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

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1,00 | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1,13 | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 4 | **4** |
| Papa | 1,33 | 153 | **203** |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | **3** |
| Manteca | 1,00 | 4 | **4** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **110** |
| **Puré** | **175** |
| **TOTAL** | **285** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# 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 | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne de cerdo | 1,10 | 85 | **93** |
| Ají morrón | 1,27 | 11 | **14** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 22 | **25** |
| Zanahorias | 1,13 | 22 | **24** |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 27 | **38** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** |
| Arroz parboil | 1,00 | 38 | **38** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Salteado de cerdo y vegetales** | **120** |
| **Arroz con manteca y queso** | **110** |
| **TOTAL** | **230** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 4: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Ensalada de frutas**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 83 | **83** |
| Zanahoria | 1,13 | 27 | **31** |
| Tomate | 1,10 | 63 | **69** |
| Huevo | 1,19 | 18 | **21** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Banana | 1,49 | 30 | **45** |
| Manzana | 1,20 | 35 | **42** |
| Naranja | 1,54 | 30 | **46** |
| Azúcar | 1,00 | 3 | **3** |

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Medallón de pescado** | **75** |
| **Ensalada** | **110** |
| **TOTAL** | **185** |
| **Ensalada de frutas** | **100** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 4: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y arvejas - Ensalada de frutas**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 83 | **83** |
| Zanahoria | 1,13 | 27 | **31** |
| Tomate | 1,10 | 63 | **69** |
| Arvejas | 1,00 | 18 | **18** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Banana | 1,49 | 30 | **45** |
| Manzana | 1,20 | 35 | **42** |
| Naranja | 1,54 | 30 | **46** |
| Azúcar | 1,00 | 3 | **3** |

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Medallón de pescado** | **75** |
| **Ensalada** | **110** |
| **TOTAL** | **185** |
| **Ensalada de frutas** | **100** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 5: Pollo al horno con ensalada jardinera - Helado de agua**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 117 | **269** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Papa | 1,33 | 92 | **122** |
| Zanahoria | 1,13 | 46 | **52** |
| Arvejas | 1,00 | 14 | **14** |
| Aceite | 1,00 | 5 | **5** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Helado de agua | 1,00 | 60 | **60** |

| **Peso del plato servido en g:** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **80** |
| **Jardinera** | | **150** |
| **TOTAL** | | **230** |
| **Helado de agua** | | **60** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# 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 | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1,00 | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1,13 | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 4 | **4** |
| Arroz parboil | 1,00 | 38 | **38** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta de estación | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **110** |
| **Arroz con manteca y queso** | **110** |
| **TOTAL** | **220** |
| **Fruta de estación** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 7: Milanesa de carne con ensalada de lechuga y tomate - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 90 | **90** |
| Lechuga | 1,66 | 18 | **30** |
| Tomate | 1,10 | 72 | **79** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Milanesa** | **80** |
| **Ensalada** | **90** |
| **TOTAL** | **170** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 8: Fideos cortos semolados con estofado - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1,13 | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1,13 | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta de estación | 1,40 | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Fideos** | **135** |
| **Estofado** | **75** |
| **TOTAL** | **210** |
| **Fruta de estación** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 9: Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan de vainilla**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 117 | **269** |
| Tomate triturado | 1,00 | 20 | **20** |
| Aji morrón | 1,27 | 11 | **14** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | **28** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** |
| Papa | 1,33 | 114 | **152** |
| Calabaza | 1,66 | 61 | **102** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** |
| Leche en polvo | 1,00 | 2 | **2** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1,00 | 12 | **12** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 13 | **13** |

| **Peso servido en g:** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Pollo a la cacerola** | s/ hueso | **120** |
| **Puré mixto** | | **170** |
| **TOTAL** | | **290** |
| **Flan de vainilla** | | **100** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# COMEDOR - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Tortillita con ensalada de arroz, tomate y huevo - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1,00 | 83 | **83** |
| Aceite | 1,00 | 1 | **1** |
| Arroz | 1,00 | 17 | **17** |
| Tomate | 1,10 | 63 | **69** |
| Huevo | 1,19 | 18 | **21** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 107 | **107** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **75** |
| **Ensalada** | **130** |
| **TOTAL** | **205** |
| **Fruta** | **90 PN** |

# ANEXO A - MENU GENERAL - INICIAL (JIN / JIC / JII)
# VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Tortillita con ensalada de arroz, tomate y arvejas - Fruta**

| Alimentos | FC | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años PB (g) |
|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1,00 | 83 | **83** |
| Aceite | 1,00 | 1 | **1** |
| Arroz | 1,00 | 17 | **17** |
| Tomate | 1,10 | 63 | **69** |
| Arvejas | 1,00 | 18 | **18** |
| Aceite | 1,00 | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 107 | **107** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **3 a 5 años** |
|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **75** |
| **Ensalada** | **130** |
| **TOTAL** | **205** |
| **Fruta** | **90 PN** |

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES Y ESCUELAS INFANTILES**
**PLIEGO 2022**

## ACLARACIONES GENERALES:

### Niños de 45 días a 6 meses de edad:

**Biberones:** a demanda (ejemplo 1 cada 3 horas).

1 biberón de 200 cc de leche modificada para lactantes de 0 a 6 meses.

En casos de emergencia por falta de provisión y previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, se podrá brindar:
1 biberón de 200 cc de leche entera fluida de vaca UAT enriquecida con vit A y D diluido al medio con un agregado de 5% de azúcar y 2% de aceite (1 parte de agua, 1 parte de leche, 10 g de azúcar y 4 cc de aceite).

### Niños de 6 meses a 12 meses de edad:

**Biberones:** a demanda (ejemplo 1 cada 6 horas).

1 biberón de 200 cc de leche modificada para lactantes de 6 a 12 meses.

En casos de emergencia por falta de provisión y previa autorización de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, se podrá brindar:
1 biberón de 200 cc de leche entera fluida de vaca UAT enriquecida con vit A y D diluido a 2/3 partes (1 parte de agua, 2 partes de leche).

**Menúes:**

- Para los niños de 6 meses, debido a que realizan una sola comida diaria y por ser las primeras experiencias, se sugiere realizar la misma en el hogar. En caso de realizarla en la institución, se ofrecerá la papilla correspondiente al menú de 7 y 8 meses sin la carne para prevenir el riesgo de aspiración.
- Las carnes utilizadas deben ser magras y tiernas, cocidas a la plancha o por hervido y procesadas o picadas.
- Los vegetales deben servirse sin cáscara y sin semillas, cocidos por hervor y procesados.
- Las frutas deben variarse incluyéndose un mínimo de 3 frutas diferentes en la semana.
- En las preparaciones con pollo, debe corroborarse que no presente restos de huesos y retirar la piel para la cocción. Cocinarlo a la plancha o por hervido y procesado o

picado.
- El arroz debe revisarse antes de su cocción para asegurarse que esté libre de objetos extraños.
- La bebida debe ser agua potable
- Deben extremarse las medidas de higiene durante la manipulación de alimentos.

Menú de 7 a 8 meses

- El puré de frutas puede realizarse con fruta cruda pisada o rallada o fruta cocida (siempre peladas). Las frutas que se pueden utilizar son: manzana, banana, pera, durazno, damasco.
- Las carnes deben ser ralladas o procesadas.
- El arroz utilizado para los menúes debe ser común, no parboil y cocinarse completamente. También pueden utilizarse variedades de arroz como el doble Carolina. Debe estar pisado o procesado.
- Todas las preparaciones deben presentar consistencia de papilla espesa.
- No debe utilizarse sal.

Menú de 9 a 11 meses

- Cuando el postre es fruta, puede realizarse una preparación con la misma (Ej.: puré de frutas crudo o cocido, fruta asada), manteniéndose 3 veces por semana la fruta fresca, siempre peladas y cortadas en trozos pequeños.
- Las carnes deben ser picadas.
- El arroz utilizado para los menúes debe ser común, no parboil y cocinarse completamente. También pueden utilizarse variedades de arroz como el doble Carolina. Debe estar pisado o procesado.
- Las lentejas deben procesarse o pisarse.
- Las lentejas y el arroz deben revisarse antes de la cocción para asegurarse que estén libres de objetos extraños.
- Los vegetales del panaché y de la jardinera deben ser picados.
- Los vegetales deben servirse sin cáscara y sin semillas.
- No debe utilizarse sal.
- En aquellos establecimientos que por cuestiones operativas o de equipamientos no se puedan realizar preparaciones al horno, se podrán realizar las siguientes modificaciones:
  - Budín de vegetales por Puré de papa y acelga con salsa blanca.
  - Pastel de pollo y calabaza por Pollo con puré de calabaza y salsa blanca.

**Formas de preparación:**

- **Budín de vegetales:** hervir la papa y hacer puré, hervir acelga y procesar. Preparar salsa blanca y mezclarla con los vegetales y huevo batido y cocinar en horno.

- **Pastel de pollo y calabaza:** hervir o asar pollo y picarlo. Hervir calabaza y hacer el puré. Preparar salsa blanca y mezclarla con el puré. Colocar en asadera una capa de puré, una capa de pollo y una capa de puré por encima. Cocinar en horno.

Menú de 1 y 2 años:

- No debe utilizarse caldo concentrado en las preparaciones.
- No debe utilizarse pimienta.

**Complementos:**

Para los niños de 8 meses a 3 años de edad, corresponde como parte del servicio de comedor, un complemento.
Se brindará fuera de las comidas principales.
La conducción del establecimiento indicará la cantidad y el horario de los mismos y lo consignará en el libro de órdenes.
Alternar entre los siguientes componentes:

- Yogur: 120 g.
- Flan: 120 g.
- Postre de leche: 120 g.

**MOSAICO DESAYUNO (9 A 11 MESES)**
**PLIEGO 2022**

| Menú N° 1 Lunes | Menú N° 2 Martes | Menú N° 3 Miércoles | Menú N° 4 Jueves | Menú N° 5 Viernes |
|---|---|---|---|---|
| 3 galletitas de leche | Vainillas | 1 madalena | 1 figazza de manteca | 1 rodaja de pan lactal |

**ANEXO A - DESAYUNO Jardínes Maternales y Escuelas Infantiles**
**Niños mayores de 1 año**
**PLIEGO 2022**

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|
| Galletitas dulces<br><br>Leche | Vainillas<br><br>Leche | Madalena<br><br>Leche | Galletitas de agua<br><br>Leche | Pan de ricota<br><br>Leche |

Opcional: Figacita

**Lista de ingredientes:**

| | | |
|---|---|---|
| **LUNES** | Galletitas dulces | 25-30 g |
| | Cacao | 8 g |
| **MARTES** | Vainillas | 20-25 g |
| | Mate cocido / té | 2 g |
| | Azúcar | 5 g |
| **MIÉRCOLES** | Madalena | 20-25 g |
| | Cacao | 8 g |
| **JUEVES** | Galletitas de agua | 25-30 g |
| | Mate cocido / té | 2 g |
| | Azúcar | 5 g |
| **VIERNES** | Pan de ricota | 25-30 g |
| | Cacao | 8 g |

**NOTA:** A solicitud de las autoridades escolares, y previa autorización de la **Dirección General Servicios a las Escuelas** se deberá proveer cacao y mate cocido o té, en las cantidades estipuladas en la lista de ingredientes.

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES**
**PLIEGO 2022**

## MOSAICO 7 y 8 MESES

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Menú 2** | **Menú 3** | **Menú 4** | **Menú 5** |
| Carne<br>Polenta con queso<br><br>Puré de fruta | Pollo<br>Puré de calabaza con salsa blanca<br><br>Puré de fruta | Carne<br>Puré verde (acelga y papa)<br><br>Puré de fruta | Pollo<br>Zanahoria con queso<br><br>Puré de fruta | Carne<br>Puré de papa<br><br>Puré de fruta |
| **Menú 6** | **Menú 7** | **Menú 8** | **Menú 9** | **Menú 10** |
| Pollo<br>Puré de calabaza<br><br>Puré de fruta | Carne<br>Puré de zanahoria y papa<br><br>Puré de fruta | Pollo<br>Fideos cabello de ángel y queso<br><br>Puré de fruta | Carne<br>Puré de batata y papa<br><br>Puré de fruta | Pollo<br>Papilla de arroz, zapallito y queso<br><br>Puré de fruta |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 1: Carne con polenta con queso - Puré de fruta**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 40 | 1.13 | 45 |
| Polenta | 35 | 1.00 | 35 |
| Leche entera fluída | 35 | 1.00 | 35 |
| Manteca | 5 | 1.00 | 5 |
| Queso fresco | 10 | 1.00 | 10 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **25** |
| **Polenta con queso** | **115** |
| **TOTAL** | **140** |
| **Puré de fruta** | **70** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 2: Pollo con puré de calabaza con salsa blanca - Puré de fruta**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 40 | 1.00 | 40 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Calabaza | 100 | 1.66 | 166 |
| Manteca | 2 | 1.00 | 2 |
| Harina | 2 | 1.00 | 2 |
| Leche entera fluída | 20 | 1.00 | 20 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Pollo** | **25** |
| **Puré** | **120** |
| **TOTAL** | **145** |
| **Puré de fruta** | **70** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 3: Carne con puré verde - Puré de fruta**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 40 | 1.13 | 45 |
| Acelga | 60 | 1.66 | 100 |
| Papa | 70 | 1.33 | 93 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **25** |
| **Puré** | **100** |
| **TOTAL** | **125** |

| | |
|---|---|
| **Puré de fruta** | **70** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 4: Pollo con zanahoria con queso - Puré de fruta**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 40 | 1.00 | 40 |
| Zanahoria | 100 | 1.13 | 113 |
| Queso fresco | 10 | 1.00 | 10 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Pollo** | **25** |
| **Zanahoria con queso** | **110** |
| **TOTAL** | **135** |
| **Puré de fruta** | **70** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 5: Carne con puré de papa - Puré de fruta**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 40 | 1.13 | 45 |
| Papa | 100 | 1.33 | 133 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Leche entera fluída | 20 | 1.00 | 20 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **25** |
| **Puré** | **120** |
| **TOTAL** | **145** |
| **Puré de fruta** | **70** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 6: Pollo con puré de calabaza - Puré de frutas**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 40 | 1.00 | 40 |
| Calabaza | 100 | 1.66 | 166 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Pollo** | **25** |
| **Puré de calabaza** | **100** |
| **TOTAL** | **125** |
| **Puré de fruta** | **70** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 7: Carne con puré de zanahoria y papa - Puré de fruta**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 40 | 1.13 | 45 |
| Zanahoria | 50 | 1.13 | 57 |
| Papa | 50 | 1.33 | 67 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **25** |
| **Puré** | **100** |
| **TOTAL** | **125** |

| | |
|---|---|
| **Puré de fruta** | **70** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 8: Pollo con fideos cabello de ángel con queso - Puré de fruta**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 40 | 1.00 | 40 |
| Fideos cabello de ángel | 35 | 1.00 | 35 |
| Queso | 10 | 1.00 | 10 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Pollo** | **25** |
| **Fideos con queso** | **115** |
| **TOTAL** | **140** |
| **Puré de frutas** | **70** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 9: Carne con puré de batata y papa - Puré de fruta**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 40 | 1.13 | 45 |
| Batata | 50 | 1.42 | 71 |
| Papa | 50 | 1.33 | 67 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Leche entera fluída | 20 | 1.00 | 20 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **25** |
| **Puré** | **120** |
| **TOTAL** | **145** |
| **Puré de fruta** | **70** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 7 A 8 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 10: Pollo con papilla de arroz, zapallito y queso - Puré de fruta**

| Alimentos | 7 a 8 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 40 | 1.00 | 40 |
| Arroz | 25 | 1.00 | 25 |
| Zapallito | 30 | 1.39 | 42 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Queso fresco | 10 | 1.00 | 10 |
| Fruta | 70 | 1.40 | 98 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Pollo** | **25** |
| **Papilla** | **100** |
| **TOTAL** | **125** |
| **Puré de frutas** | **70** |

**ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES**
**PLIEGO 2022**

## MOSAICO MENÚ 9 a 11 MESES

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|
| **Menú 1** | **Menú 2** | **Menú 3** | **Menú 4** | **Menú 5** |
| Carne<br>Polenta con queso<br><br>Fruta | Pollo<br>Puré de calabaza con salsa blanca<br><br>Fruta | Carne<br>Budín de vegetales (papa y acelga)<br><br>Fruta | Pollo<br>Zanahoria con queso<br><br>Fruta | Carne<br>Panaché de vegetales (papa, batata y zapallitos)<br><br>Fruta |
| **Menú 6** | **Menú 7** | **Menú 8** | **Menú 9** | **Menú 10** |
| Pastel de pollo y calabaza con salsa blanca<br><br>Fruta | Carne<br>Jardinera de zanahoria, remolacha y papa<br><br>Fruta | Fideos con queso, acelga y pollo<br><br>Fruta | Carne<br>Puré de batata y papa<br><br>Fruta | Pollo con papilla de lentejas y arroz con tomate concassé<br><br>Fruta |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 1: Carne con polenta con queso - Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 60 | 1.13 | 68 |
| Polenta | 35 | 1.00 | 35 |
| Leche | 35 | 1.00 | 35 |
| Manteca | 5 | 1.00 | 5 |
| Queso fresco | 10 | 1.00 | 10 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 126 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **45** |
| **Polenta** | **100** |
| **TOTAL** | **145** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 2: Pollo con puré de calabaza con salsa blanca - Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 60 | 1.00 | 60 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Calabaza | 120 | 1.66 | 199 |
| Manteca | 2 | 1.00 | 2 |
| Harina | 2 | 1.00 | 2 |
| Leche entera fluída | 20 | 1.00 | 20 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 126 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Pollo** | **45** |
| **Puré** | **140** |
| **TOTAL** | **185** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 3: Carne con budín de vegetales - Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 60 | 1.13 | 68 |
| Papa | 60 | 1.33 | 80 |
| Acelga | 60 | 1.66 | 100 |
| Manteca | 5 | 1.00 | 5 |
| Harina | 5 | 1.00 | 5 |
| Leche entera fluída | 30 | 1.00 | 30 |
| Huevo | 10 | 1.19 | 12 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 126 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **45** |
| **Budín** | **130** |
| **TOTAL** | **175** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 4: Pollo con puré de zanahoria con queso - Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 60 | 1.00 | 60 |
| Zanahoria | 120 | 1.13 | 136 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Queso fresco | 15 | 1.00 | 15 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 126 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Pollo** | **45** |
| **Puré** | **130** |
| **TOTAL** | **175** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 5: Carne con panaché de vegetales - Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 60 | 1.13 | 68 |
| Zapallito | 40 | 1.39 | 56 |
| Batata | 40 | 1.42 | 57 |
| Papa | 40 | 1.33 | 53 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 149 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **45** |
| **Panaché** | **120** |
| **TOTAL** | **165** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 6: Pastel de pollo y calabaza con salsa blanca - Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 60 | 1.00 | 60 |
| Manteca | 2 | 1.00 | 2 |
| Harina | 2 | 1.00 | 2 |
| Leche entera fluída | 20 | 1.00 | 20 |
| Calabaza | 120 | 1.66 | 199 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 126 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Pastel** | **190** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 7: Carne con jardinera de zanahoria, remolacha y papa**
**Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 60 | 1.13 | 68 |
| Zanahoria | 40 | 1.13 | 45 |
| Remolacha | 40 | 2.00 | 80 |
| Papa | 40 | 1.33 | 53 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 126 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **45** |
| **Jardinera** | **120** |
| **TOTAL** | **165** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 8: Fideos con queso, acelga y pollo - Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Fideos cabello de ángel | 35 | 1.00 | 35 |
| Queso | 10 | 1.00 | 10 |
| Acelga | 20 | 1.66 | 33 |
| Pollo sin hueso | 60 | 1.00 | 60 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 126 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Fideos** | **170** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 9: Carne con puré de batata y papa - Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Carne magra | 60 | 1.13 | 68 |
| Batata | 60 | 1.42 | 85 |
| Papa | 60 | 1.33 | 80 |
| Leche entera fluída | 20 | 1.00 | 20 |
| Manteca | 5 | 1.00 | 5 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 126 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Carne** | **45** |
| **Puré** | **140** |
| **TOTAL** | **185** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES
## MENÚ 9 A 11 MESES - PLIEGO 2022

**MENÚ N° 10: Pollo c/ papilla de arroz y lentejas c/ tomate concassé - Fruta**

| Alimentos | 9 a 11 meses PN (g) | FC | PB (g) |
|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 60 | 1.00 | 60 |
| Arroz | 30 | 1.00 | 30 |
| Lentejas | 20 | 1.00 | 20 |
| Tomate fresco procesado sin piel | 30 | 1.50 | 45 |
| Aceite | 5 | 1.00 | 5 |
| Fruta | 90 | 1.40 | 126 |

**Peso del plato servido en g:**

| | |
|---|---|
| **Pollo** | **45** |
| **Papilla** | **150** |
| **TOTAL** | **195** |
| **Fruta** | **90** |

## ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES

| JARDINES MATERNALES / ESCUELAS INFANTILES PLIEGO 2022<br>Niños mayores de 1 año<br>MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL | | | | |
|---|---|---|---|---|
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br>Arroz<br>con manteca y queso<br><br>Fruta | Pollo al horno<br><br>Ensalada<br>zanahoria, tomate y huevo<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br><br>Estofado de carne<br><br>Ensalada de fruta | Pollo cortado con<br><br>Jardinera<br><br>Fruta | Salteado de cerdo c/ vegetales<br><br>Puré mixto<br><br>Flan |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta de estacion | Pollo salteado<br><br>Vegetales al horno<br><br>Gelatina | Pollo a la portuguesa<br><br>Puré de papa y batata<br><br>Fruta | Milanesa (casera)<br><br>Ensalada<br>Zanahoria,tomate y huevo<br><br>Fruta | Carne a la cacerola c/ pure de papas<br><br>Fruta |

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

**Se agrega fruta 1 vez por semana**

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 84 | **95** | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 18 | **21** | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1,00 | 9 | **9** | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1,13 | 9 | **10** | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **7** | 7 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Arroz parboil | 1,00 | 29 | **29** | 38 | **38** |
| Manteca | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **90** | **115** |
| **Arroz con manteca y queso** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **175** | **225** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 91 | **209** | 117 | **269** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Zanahoria | 1,13 | 21 | **24** | 27 | **31** |
| Tomate | 1,10 | 49 | **54** | 63 | **69** |
| Huevo | 1,19 | 14 | **17** | 18 | **21** |
| Aceite | 1,00 | 6 | **6** | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | | **1 a 2 años** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **65** | s/ hueso | **80** |
| **Ensalada** | | **85** | | **110** |
| **TOTAL** | | **150** | | **190** |
| **Fruta** | | **90 PN** | | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

**MENÚ N° 3 : Fideos cortos semolados con estofado de carne - Ensalada de fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 42 | **42** | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1,13 | 56 | **63** | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1,13 | 6 | **6** | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 5 | **6** | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 9 | **11** | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 7 | **7** | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Banana | 1,49 | 30 | **45** | 30 | **45** |
| Manzana | 1,20 | 35 | **36** | 35 | **36** |
| Naranja | 1,54 | 30 | **23** | 30 | **23** |
| Azúcar | 1,00 | 3 | **3** | 3 | **3** |

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Fideos** | **105** | **135** |
| **Estofado de carne** | **60** | **75** |
| **TOTAL** | **165** | **210** |
| **Ensalada de frutas** | **100** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

**MENÚ N° 4: Pollo al horno con jardinera - Fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 91 | **209** | 117 | **269** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Papa | 1,33 | 63 | **84** | 81 | **108** |
| Zanahoria | 1,13 | 28 | **32** | 36 | **41** |
| Remolacha | 2,00 | 21 | **42** | 27 | **54** |
| Aceite | 1,00 | 4 | **4** | 5 | **5** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | | **1 a 2 años** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **65** | s/ hueso | **80** |
| **Jardinera** | | **110** | | **145** |
| **TOTAL** | | **175** | | **225** |
| **Fruta** | | **90 PN** | | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

**MENÚ N° 5: Salteado de cerdo y vegetales con puré mixto - Flan de vainilla**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne de cerdo | 1,10 | 66 | **72** | 85 | **93** |
| Ají morrón | 1,27 | 8 | **11** | 11 | **14** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 17 | **20** | 22 | **25** |
| Zanahorias | 1,13 | 17 | **19** | 22 | **24** |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 21 | **29** | 27 | **38** |
| Aceite | 1,00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Papa | 1,33 | 89 | **118** | 114 | **152** |
| Calabaza | 1,66 | 48 | **79** | 61 | **102** |
| Manteca | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1,00 | 12 | **12** | 12 | **12** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 13 | **13** | 13 | **13** |

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Salteado de cerdo y vegetales** | **95** | **120** |
| **Pure mixto** | **130** | **170** |
| **TOTAL** | **225** | **290** |
| **Flan de vainilla** | **100** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

**MENÚ N° 6 : Fideos cortos semolados con estofado de carne - Fruta de estación**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 42 | **42** | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1,13 | 56 | **63** | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1,13 | 6 | **6** | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 5 | **6** | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 9 | **11** | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 7 | **7** | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta de estación | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Fideos** | **105** | **135** |
| **Estofado de carne** | **60** | **75** |
| **TOTAL** | **165** | **210** |
| **Fruta de estación** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

**MENÚ N° 7: Pollo salteado con vegetales al horno - Gelatina**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo sin hueso | 1,00 | 78 | **78** | 102 | **102** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 8 | **9** | 10 | **12** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Calabaza | 1,66 | 60 | **99** | 77 | **127** |
| Zanahoria | 1,13 | 29 | **33** | 38 | **43** |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 29 | **41** | 38 | **53** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Polvo para gelatina | 1,00 | 14 | **14** | 14 | **14** |
| Agua | 1,00 | 100 | **100** | 100 | **100** |

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Pollo salteado** | **65** | **85** |
| **Vegetales al horno*** | **60** | **80** |
| **TOTAL** | **125** | **165** |
| **Gelatina** | **100** | |

*En caso de realizar la cocción de los vegetales por hervido el gramaje del plato servido para estos sera de 120g para el grupo de 1 a 2 años y de 150g para el grupo de 3 a 5 años

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 91 | **209** | 117 | **269** |
| Tomate triturado | 1,00 | 15 | **15** | 20 | **20** |
| Ají morrón | 1,27 | 8 | **11** | 11 | **14** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 19 | **22** | 24 | **28** |
| Arvejas* | 1,00 | 11 | **11** | 14 | **14** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Papa | 1,33 | 77 | **102** | 99 | **132** |
| Batata | 1,42 | 42 | **60** | 54 | **77** |
| Leche en polvo | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | | **1 a 2 años** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo** | s/ hueso | **100** | s/ hueso | **125** |
| **Pure de papa y batata** | | **135** | | **175** |
| **TOTAL** | | **235** | | **300** |
| **Fruta** | | **90 PN** | | |

*En caso de ser necesario las arvejas se podrán servir pisadas o procesadas para el grupo de 1 y 2 años.

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

**MENÚ N° 9: Milanesa con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Emincé de carne vacuna | 1,13 | 63 | **71** | 81 | **92** |
| Huevo | 1,19 | 6 | **7** | 7 | **9** |
| Pan rallado | 1,00 | 18 | **18** | 23 | **23** |
| Aceite | 1,00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Zanahoria | 1,13 | 21 | **24** | 27 | **31** |
| Tomate | 1,10 | 49 | **54** | 63 | **69** |
| Huevo | 1,19 | 14 | **17** | 18 | **21** |
| Aceite | 1,00 | 6 | **6** | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Milanesa de carne** | **75** | **95** |
| **Ensalada** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **160** | **205** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# ENERO, FEBRERO, MARZO, ABRIL

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 84 | **95** | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 18 | **21** | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1,00 | 9 | **9** | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1,13 | 9 | **10** | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **7** | 7 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Papa | 1,33 | 119 | **158** | 153 | **203** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **90** | **115** |
| **Puré** | **135** | **175** |
| **TOTAL** | **225** | **290** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

## ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES

| JARDINES MATERNALES / ESCUELAS INFANTILES PLIEGO 2022<br>Niños mayores de 1 año<br>MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Ternerita Guisada<br><br>Arroz con manteca y queso<br><br>Fruta estación | Pollo al horno<br><br>Con Puré mixto<br><br>Flan | Polenta c/<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta | Rissoto de Pollo y verduras<br><br>Fruta | Carne al horno<br><br>Ensalada de zanahoria, tomate y huevo<br><br>Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Cazuela de lentejas y carne<br><br>Fruta citrica | Pollo al horno<br><br>Acelga al graten<br><br>Postre de chocolate | Carne a la cacerola c/ pure de papas<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/ Estofado de pollo<br><br>Ensalada de fruta | Milanesa (casera)<br><br>Ensalada de zanahoria, tomate y huevo<br><br>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 una vez por semana**

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 70 | **79** | 90 | **102** |
| Zanahoria | 1,13 | 18 | **20** | 23 | **25** |
| Arvejas* | 1,00 | 8 | **8** | 11 | **11** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 11 | **12** | 14 | **16** |
| Tomate triturado | 1,00 | 14 | **14** | 18 | **18** |
| Ají morrón | 1,27 | 3 | **4** | 4 | **5** |
| Aceite | 1,00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Arroz parboil | 1,00 | 25 | **25** | 32 | **32** |
| Manteca | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta de estación | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Ternerita guisada** | **90** | **120** |
| **Arroz con manteca y queso** | **70** | **90** |
| **TOTAL** | **160** | **210** |
| **Fruta de estación** | **90 PN** | |

*En caso de ser necesario las arvejas se podrán servir pisadas o procesadas para el grupo de 1 y 2 años.

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

**MENÚ N° 2: Pollo al horno c/ puré mixto - Flan de vainilla**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 91 | **209** | 117 | **269** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Papa | 1,33 | 89 | **118** | 114 | **152** |
| Calabaza | 1,66 | 48 | **79** | 61 | **102** |
| Manteca | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1,00 | 12 | **12** | 12 | **12** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 13 | **13** | 13 | **13** |

| **Peso del plato servido en g:** | | **1 a 2 años** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **65** | s/ hueso | **80** |
| **Pure mixto** | | **130** | | **170** |
| **TOTAL** | | **195** | | **250** |
| **Flan de vainilla** | | **100** | | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Harina de maíz | 1,00 | 42 | **42** | 54 | **54** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 11 | **11** | 14 | **14** |
| Manteca | 1,00 | 4 | **4** | 5 | **5** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1,13 | 56 | **63** | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1,13 | 6 | **6** | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 5 | **6** | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 9 | **11** | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 7 | **7** | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Polenta** | **160** | **210** |
| **Estofado de carne** | **60** | **75** |
| **TOTAL** | **220** | **285** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

**MENÚ N° 4: Rissotto con pollo y vegetales - Fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Arroz Parboil | 1,00 | 36 | **36** | 46 | **46** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 11 | **12** | 14 | **16** |
| Arvejas* | 1,00 | 7 | **7** | 9 | **9** |
| Zanahoria | 1,13 | 15 | **17** | 19 | **21** |
| Ají morrón | 1,27 | 7 | **9** | 9 | **11** |
| Zapallito | 1,39 | 18 | **24** | 23 | **31** |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 42 | **42** | 54 | **54** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | c/n |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Risotto con pollo y vegetales** | **170** | **220** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

*En caso de ser necesario las arvejas se podrán servir pisadas o procesadas para el grupo de 1 y 2 años.

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

**MENÚ N° 5: Carne al horno con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 84 | **95** | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 11 | **12** | 14 | **16** |
| Ají morrón | 1,27 | 5 | **6** | 6 | **8** |
| Aceite | 1,00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Zanahoria | 1,13 | 21 | **24** | 27 | **31** |
| Tomate | 1,10 | 49 | **54** | 63 | **69** |
| Huevo | 1,19 | 14 | **17** | 18 | **21** |
| Aceite | 1,00 | 6 | **6** | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Carne al horno** | **65** | **85** |
| **Ensalada** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **150** | **195** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Lentejas | 1,00 | 36 | **36** | 46 | **46** |
| Arroz Parboil | 1,00 | 11 | **11** | 14 | **14** |
| Zanahoria | 1,13 | 12 | **13** | 15 | **17** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | **19** | 21 | **24** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **7** | 7 | **9** |
| Carne vacuna | 1,13 | 49 | **55** | 63 | **71** |
| Tomate triturado | 1,00 | 15 | **15** | 20 | **20** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | c/n |
| Fruta cítrica | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Cazuela de lentejas** | **205** | **260** |
| **Fruta cítrica** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

**MENÚ N° 7: Pollo al horno con acelga al gratén - Postre de chocolate**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | 2,30 | 91 | **209** | 117 | **269** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Acelga | 1,05 | 119 | **125** | 153 | **161** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | **19** | 21 | **24** |
| Manteca | 1,00 | 12 | **12** | 15 | **15** |
| Harina | 1,00 | 12 | **12** | 15 | **15** |
| Leche en polvo | 1,00 | 10 | **10** | 13 | **13** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 7 | **7** | 9 | **10** |
| Aceite | 1,00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Polvo para postre* | 1,00 | 12 | **12** | 12 | **12** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 13 | **13** | 13 | **13** |

| **Peso del plato servido en g:** | | **1 a 2 años** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo al Horno** | s/ hueso | **65** | s/ hueso | **80** |
| **Acelga al gratén** | | **155** | | **200** |
| **TOTAL** | | **220** | | **280** |
| **Postre de chocolate** | | **100** | | |

*La reconstitución del postre debe realizarse según rótulo

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
## MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1,13 | 84 | **95** | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 18 | **21** | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1,00 | 9 | **9** | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1,13 | 9 | **10** | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1,27 | 6 | **7** | 7 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Papa | 1,33 | 119 | **158** | 153 | **203** |
| Manteca | 1,00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **90** | **115** |
| **Puré** | **135** | **175** |
| **TOTAL** | **225** | **290** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

**MENÚ N° 9 : Fideos cortos semolados con estofado de pollo - Ensalada de fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 42 | **42** | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 58 | **58** | 75 | **75** |
| Zanahorias | 1,13 | 6 | **6** | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1,27 | 5 | **6** | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 9 | **11** | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1,00 | 7 | **7** | 9 | **9** |
| Aceite | 1,00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Banana | 1,49 | 30 | **45** | 30 | **45** |
| Manzana | 1,20 | 35 | **36** | 35 | **36** |
| Naranja | 1,54 | 30 | **23** | 30 | **23** |
| Azúcar | 1,00 | 3 | **3** | 3 | **3** |

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Fideos** | **105** | **135** |
| **Estofado de pollo** | **65** | **80** |
| **TOTAL** | **170** | **215** |
| **Ensalada de frutas** | **100** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# MAYO, JUNIO, JULIO, AGOSTO

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Emincé de carne de vaca | 1,13 | 63 | **71** | 81 | **92** |
| Huevo | 1,19 | 6 | **7** | 7 | **9** |
| Pan rallado | 1,00 | 18 | **18** | 23 | **23** |
| Aceite | 1,00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Zanahoria | 1,13 | 21 | **24** | 27 | **31** |
| Tomate | 1,10 | 49 | **54** | 63 | **69** |
| Huevo | 1,19 | 14 | **17** | 18 | **21** |
| Aceite | 1,00 | 6 | **6** | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Milanesa de carne** | **75** | **95** |
| **Ensalada** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **160** | **205** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

## ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES

| JARDINES MATERNALES / ESCUELAS INFANTILES PLIEGO 2022<br>Niños mayores de 1 año<br>MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE | | | | |
|---|---|---|---|---|
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta | Carne a la cacerola<br><br>c/ pure de papas<br><br>Fruta | Salteado de cerdo con vegetales<br><br>c/ arroz con manteca y queso<br><br>Fruta | Carne al horno<br><br>Ensalada zanahoria, tomate y huevo<br><br>Ensalada de fruta | Pollo al horno<br><br>Ensalada jardinera<br><br>Gelatina |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br><br>Arroz con manteca y queso<br><br>Fruta de estación | Milanesa (casera)<br><br>Ensalada de remolacha zanahoria y huevo<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta | Pollo a la cacerola<br><br>Puré mixto<br><br>Flan | Carne al horno<br><br>Ensalada de arroz, tomate y huevo<br><br>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 una vez por semana**

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

**MENÚ N° 1 : Fideos cortos semolados con estofado de carne - Fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1.00 | 42 | **42** | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1.07 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1.13 | 56 | **63** | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1.13 | 6 | **6** | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1.27 | 5 | **6** | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1.17 | 9 | **11** | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1.00 | 7 | **7** | 9 | **9** |
| Aceite | 1.00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1.40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Fideos** | **105** | **135** |
| **Estofado de carne** | **65** | **80** |
| **TOTAL** | **170** | **215** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1.13 | 84 | **95** | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1.17 | 18 | **21** | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1.00 | 9 | **9** | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1.13 | 9 | **10** | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1.27 | 6 | **7** | 7 | **9** |
| Aceite | 1.00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Papa | 1.33 | 119 | **158** | 153 | **203** |
| Manteca | 1.00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1.00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1.40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **90** | **115** |
| **Puré** | **135** | **175** |
| **TOTAL** | **225** | **290** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne de cerdo | 1.10 | 66 | **72** | 85 | **93** |
| Ají morrón | 1.27 | 8 | **11** | 11 | **14** |
| Cebolla blanca | 1.17 | 17 | **20** | 22 | **25** |
| Zanahorias | 1.13 | 17 | **19** | 22 | **24** |
| Zapallito / zucchini | 1.39 | 21 | **29** | 27 | **38** |
| Aceite | 1.00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Arroz parboil | 1.00 | 29 | **29** | 38 | **38** |
| Manteca | 1.00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1.07 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1.40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Salteado de cerdo y vegetales** | **80** | **120** |
| **Arroz con manteca y queso** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **165** | **230** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
## SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

**MENÚ N° 4: Carne al horno con ensalada de zanahoria, huevo y tomate**
**Ensalada de frutas**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1.13 | 84 | **95** | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1.17 | 11 | **12** | 14 | **16** |
| Ají morrón | 1.27 | 5 | **6** | 6 | **8** |
| Aceite | 1.00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Zanahoria | 1.13 | 21 | **24** | 27 | **31** |
| Tomate | 1.10 | 49 | **54** | 63 | **69** |
| Huevo | 1.19 | 14 | **17** | 18 | **21** |
| Aceite | 1.00 | 6 | **6** | 7 | **7** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Banana | 1.49 | 30 | **45** | 30 | **45** |
| Manzana | 1.20 | 35 | **36** | 35 | **36** |
| Naranja | 1.54 | 30 | **23** | 30 | **23** |
| Azúcar | 1.00 | 3 | **3** | 3 | **3** |

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Carne al horno** | **65** | **85** |
| **Ensalada** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **150** | **195** |
| **Ensalada de frutas** | **100** | |

## ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
## PLIEGO 2022
## SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

**MENÚ N° 5: Pollo al horno con jardinera de papa, zanahoria y arvejas - Gelatina**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | 2.30 | 91 | **209** | 117 | **269** |
| Aceite | 1.00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Papa | 1.33 | 71 | **95** | 92 | **122** |
| Zanahoria | 1.13 | 36 | **40** | 46 | **52** |
| Arvejas* | 1.00 | 11 | **11** | 14 | **14** |
| Aceite | 1.00 | 4 | **4** | 5 | **5** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Polvo para gelatina | 1.00 | 14 | **14** | 14 | **14** |
| Agua | 1.00 | 100 | **100** | 100 | **100** |

| **Peso del plato servido en g:** | | **1 a 2 años** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **65** | s/ hueso | **80** |
| **Jardinera** | | **115** | | **150** |
| **TOTAL** | | **180** | | **230** |
| **Gelatina** | | **100** | | |

*En caso de ser necesario las arvejas se podrán servir pisadas o procesadas para el grupo de 1 y 2 años.

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

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

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1.13 | 84 | **95** | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1.17 | 18 | **21** | 23 | **27** |
| Tomate triturado | 1.00 | 9 | **9** | 12 | **12** |
| Zanahoria | 1.13 | 9 | **10** | 12 | **13** |
| Ají morrón | 1.27 | 6 | **7** | 7 | **9** |
| Aceite | 1.00 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Arroz parboil | 1.00 | 29 | **29** | 38 | **38** |
| Manteca | 1.00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1.07 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta de estación | 1.40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **90** | **115** |
| **Arroz con manteca y queso** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **175** | **225** |
| **Fruta de estación** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

**MENÚ N° 7: Milanesa con ensalada de remolacha, zanahoria y huevo - Fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Emincé de carne vacuna | 1.13 | 63 | **71** | 81 | **92** |
| Huevo | 1.19 | 6 | **7** | 7 | **9** |
| Pan rallado | 1.00 | 18 | **18** | 23 | **23** |
| Aceite | 1.00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Remolacha | 2.00 | 35 | **70** | 45 | **90** |
| Zanahoria | 1.13 | 35 | **40** | 45 | **51** |
| Huevo | 1.19 | 14 | **17** | 18 | **21** |
| Aceite | 1.00 | 4 | **4** | 5 | **5** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1.40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Milanesa de carne** | **75** | **95** |
| **Ensalada** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **160** | **205** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
## SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

**MENÚ N° 8 : Fideos cortos semolados con estofado de carne - Fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1.00 | 42 | **42** | 54 | **54** |
| Queso rallado (Sardo) | 1.07 | 3 | **3** | 4 | **4** |
| Carne vacuna | 1.13 | 56 | **63** | 72 | **81** |
| Zanahorias | 1.13 | 6 | **6** | 7 | **8** |
| Ají morrón | 1.27 | 5 | **6** | 6 | **8** |
| Cebolla blanca | 1.17 | 9 | **11** | 12 | **14** |
| Tomate triturado | 1.00 | 7 | **7** | 9 | **9** |
| Aceite | 1.00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1.40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Fideos** | **105** | **135** |
| **Estofado de carne** | **60** | **75** |
| **TOTAL** | **165** | **210** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
## SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

**MENÚ N° 9 : Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan de vainilla**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Pollo | 2.30 | 91 | **209** | 117 | **269** |
| Tomate triturado | 1.00 | 15 | **15** | 20 | **20** |
| Ají morrón | 1.27 | 8 | **11** | 11 | **14** |
| Cebolla blanca | 1.17 | 19 | **22** | 24 | **28** |
| Aceite | 1.00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Papa | 1.33 | 89 | **118** | 114 | **152** |
| Calabaza | 1.66 | 48 | **79** | 61 | **102** |
| Manteca | 1.00 | 2 | **2** | 3 | **3** |
| Leche en polvo | 1.00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1.00 | 12 | **12** | 12 | **12** |
| Leche entera en polvo | 1.00 | 13 | **13** | 13 | **13** |

| **Peso del plato servido en g:** | | **1 a 2 años** | | **3 a 5 años** |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo a la cacerola** | s/ hueso | **90** | s/ hueso | **120** |
| **Puré mixto** | | **130** | | **170** |
| **TOTAL** | | **225** | | **295** |
| **Flan de vainilla** | | **100** | | |

# ANEXO A - ESCUELAS INFANTILES Y JARDINES MATERNALES
# PLIEGO 2022
# SEPTIEMBRE, OCTUBRE, NOVIEMBRE, DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Carne al horno con ensalada de arroz, tomate y huevo - Fruta**

| Alimentos | FC | 1 a 2 años PN (g) | 1 a 2 años Peso Bruto (g) | 3 a 5 años PN (g) | 3 a 5 años Peso Bruto (g) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne vacuna | 1.13 | 84 | **95** | 108 | **122** |
| Cebolla blanca | 1.17 | 11 | **12** | 14 | **16** |
| Ají morrón | 1.27 | 5 | **6** | 6 | **8** |
| Aceite | 1.00 | 1 | **1** | 2 | **2** |
| Arroz | 1.00 | 14 | **9** | 18 | **12** |
| Tomate | 1.10 | 49 | **119** | 63 | **153** |
| Huevo | 1.19 | 14 | **80** | 18 | **103** |
| Aceite | 1.00 | 6 | **2** | 7 | **3** |
| Sal / condimentos | - | c/n | **c/n** | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1.40 | 90 | **126** | 90 | **126** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **1 a 2 años** | **3 a 5 años** |
|---|---|---|
| **Carne al horno** | **65** | **85** |
| **Ensalada** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **165** | **215** |
| **Fruta** | **90 PN** | |

# ANEXO A JARDINES MATERNALES y ESCUELAS INFANTILES
# PLIEGO 2022

- **SOPAS**

A solicitud de la conducción de los establecimientos, previa notificación a la Dirección de Servicios a las Escuelas se deberá preparar sopa. Esta se servirá luego del plato principal.

**SOPAS- lista de ingredientes:**

| **SOPA DE SEMOLA Alimentos** | **Mayores a 1 año PN (gr)** | **FC** | **PB** |
|---|---|---|---|
| Agua | 120 | | 120 |
| Apio | 3 | 1,58 | 5 |
| Puerro | 3 | 1,92 | 6 |
| Zapallo | 10 | 1,66 | 17 |
| Zanahoria | 10 | 1,13 | 11 |
| Batata/papa | 10 | 1,38 | 14 |
| Sémola | 10 | 1,00 | 10 |

**Peso del plato servido (g)** 120

| **SOPA DE ZAPALLO Alimentos** | **Mayores a 1 año PN (gr)** | **FC** | **PB** |
|---|---|---|---|
| Agua | 100 | | 100 |
| Apio | 3 | 1,58 | 5 |
| Puerro | 3 | 1,92 | 6 |
| Zapallo | 60 | 1,66 | 100 |
| Zanahoria | 10 | 1,13 | 11 |
| Almidón | 3 | 1,00 | 3 |

**Peso del plato servido (g)** 120

| SOPA DE FIDEOS<br>Alimentos | Mayores a 1 año<br>PN (gr) | FC | PB (gr) |
|---|---|---|---|
| Agua | 120 | - | 120 |
| Apio | 3 | 1,58 | 5 |
| Puerro | 3 | 1,92 | 6 |
| Zapallo | 10 | 1,66 | 17 |
| Zanahoria | 10 | 1,13 | 11 |
| Batata/papa | 5 | 1,38 | 7 |
| Fideos soperos | 10 | 1,00 | 10 |

**Peso del plato servido (g)** 110

| SOPA DE AVENA<br>Alimentos | Mayores a 1 año<br>PN (gr) | FC | PB |
|---|---|---|---|
| Agua | 120 | - | 120 |
| Apio | 3 | 1,58 | 5 |
| Puerro | 3 | 1,92 | 6 |
| Zanahoria | 10 | 1,13 | 11 |
| Zapallo | 10 | 1,66 | 17 |
| Avena | 10 | 1,00 | 10 |

**Peso del plato servido (g)** 110

**ANEXO A: DESAYUNO HIPOCALÓRICO**
**PLIEGO 2022**

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|
| Galletitas integrales<br><br>Leche descremada c/ cacao | Vainillas<br><br>Leche descremada c/ mate o té | Galletitas de avena<br><br>Leche descremada c/ cacao | Galletitas de agua<br><br>Leche descremada c/ mate o té | Barra de cereal<br><br>Leche descremada c/ cacao |

**Lista de ingredientes:**

| | | |
|---|---|---|
| **LUNES** | Galletitas integrales | 25-30 g |
| | Cacao | 8 g |
| **MARTES** | Vainillas | 20-25 g |
| | Mate cocido / té | 2 g |
| | Azúcar | 5 g |
| **MIÉRCOLES** | Galletitas de Avena | 20-25 g |
| | Cacao | 8 g |
| **JUEVES** | Galletitas de agua | 25-30 g |
| | Mate cocido / té | 2 g |
| | Azúcar | 5 g |
| **VIERNES** | Barra de cereal | 20-25 g |
| | Cacao | 8 g |

*Se deberá enviar edulcorante si posee indicación médica.

**ANEXO A - REFRIGERIO HIPOCALÓRICO**
**PLIEGO 2022**

| Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes |
|---|---|---|---|---|
| Pan integral con queso<br><br>Barra de cereal | Felipe con queso<br><br>Fruta | Yogur firme descremado<br><br>Fruta | Pan integral con queso<br><br>Fruta | Felipe con queso<br><br>Fruta |

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

**Lista de ingredientes:**

| | | |
|---|---|---|
| **LUNES** | Pan integral | 60 g |
| | Queso | 50 g |
| | Barra de cereal | 20 – 25 g |
| **MARTES** | Pan Felipe | 60 g |
| | Queso | 50 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |
| **MIÉRCOLES** | Yogur firme descremado | 120 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |
| **JUEVES** | Pan integral | 60 g |
| | Queso | 50 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |
| **VIERNES** | Felipe | 60 g |
| | Queso | 50 g |
| | Fruta (PB) | 150 g |

# ANEXO A - MENÚ HIPOCALÓRICO

| MOSAICO HIPOCALORICO - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL** | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br><br>Con vegetales<br><br>Fruta | Medallon de pescado<br><br>Ensalada zanahoria, tomate y huevo<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br><br>Salteado de vegetales y carne<br><br>Fruta en trozos | Pollo al horno<br><br>Ensalada de lechuga y tomate<br><br>Fruta | Salteado de cerdo c/ vegetales<br><br>Puré de calabaza<br><br>Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/<br><br>Salteado de vegetales y carne<br><br>Fruta de estación | Tortillita de verdura<br><br>Ensalada de lechuga y tomate<br><br>Helado de agua | Pollo a la portuguesa<br><br>Jardinera de arroz integral, zanahoria y huevo<br><br>Fruta | Carne al horno<br><br>Ensalada zanahoria, tomate y huevo<br><br>Fruta | Pastel de calabaza y carne<br><br>Fruta citrica |

**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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 1: Carne a la cacerola con vegetales - 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** |
| Calabaza | 1,66 | 85 | 111 | 100 | **166** |
| Zanahoria | 1,13 | 42 | 55 | 50 | **56** |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 42 | 55 | 50 | **69** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **125** | **165** |
| **Vegetales al horno** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 HIPOCALÓRICO
## COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **205** | **265** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

* En vianda se puede reemplazar el huevo por arvejas

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 HIPOCALÓRICO
## COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 3: Fideos cortos semolados con salteado de vegetales y carne - Frutas en trozos**

| 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 cortos semolados | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Carne vacuna | 1,13 | 80 | 104 | 94 | **107** |
| Zapallito | 1,39 | 19 | 25 | 22 | **31** |
| Zanahoria | 1,13 | 34 | 44 | 40 | **45** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | 31 | 28 | **33** |
| Ají morrón | 1,27 | 12 | 16 | 14 | **18** |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | **2** |
| 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** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Fideos** | **125** | **165** |
| **Salteado de carne y vegetales** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **250** | **330** |
| **Frutas en trozos** | **140** | |

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 HIPOCALÓRICO
# 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** |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 5: Salteado de cerdo con vegetales y puré de calabaza - 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** |
| Calabaza | 1,66 | 230 | 299 | 271 | **451** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Salteado de cerdo y vegetales** | **135** | **175** |
| **Puré calabaza** | **170** | **220** |
| **TOTAL** | **305** | **395** |
| **Fruta** | **150 PB** | |
| | **105 PN** | |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 6: Fideos cortos semolados con salteado de vegetales y carne - 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 cortos semolados | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Carne vacuna | 1,13 | 80 | 104 | 94 | **107** |
| Zapallito | 1,39 | 19 | 25 | 22 | **31** |
| Zanahoria | 1,13 | 34 | 44 | 40 | **45** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | 31 | 28 | **33** |
| Ají morrón | 1,27 | 15 | 20 | 18 | **22** |
| 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** | **125** | **165** |
| **Salteado de carne y vegetales** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **250** | **330** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 7: Tortillita de verdura con ensalada de lechuga y tomate - Helado de agua**

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Aceite | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| 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** |
| Helado de agua | 1,00 | 60 | 60 | 60 | **60** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **185** | **240** |
| **Helado de agua** | **60** | |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 8: Pollo a la portuguesa con Jardinera de arroz integral, zanahoria 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** |
| 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** |
| Arroz integral | 1,00 | 30 | 39 | 35 | **35** |
| Zanahoria | 1,13 | 40 | 52 | 47 | **53** |
| Huevo | 1,19 | 20 | 26 | 24 | **28** |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | **2** |
| 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 |
| **Jardinera** | | **146** | **190** | |
| **TOTAL** | | **286** | **495** | |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 9: Carne 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** |
| 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** | |

* En vianda se puede reemplazar el huevo por arvejas

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 10: Pastel de calabaza y carne (con lentejas) - Fruta cítrica**

| 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** |
| Ají morrón | 1,27 | 5 | 7 | 6 | **7** |
| Huevo | 1,19 | 13 | 17 | 15 | **18** |
| Tomate triturado | 1,00 | 11 | 14 | 13 | **13** |
| Calabaza | 1,66 | 230 | 299 | 271 | **451** |
| Aceite | 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 calabaza y carne** | **290** | **375** |
| **Fruta cítrica** | **150 PB** | |
| | **105 PN** | |

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

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

- 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 HIPOCALÓRICO

| MOSAICO HIPOCALORICO - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO** | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Ternerita Guisada<br><br>con arroz integral con aceite y queso<br><br>Fruta de estación | Medallon de Pescado<br><br>Puré de calabaza<br><br>Fruta | Bifecitos<br><br>Vegetales asados<br><br>Fruta | Rissoto de Pollo y verduras<br><br>Fruta | Carne al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br>Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Cazuela de lentejas y carne<br><br>Fruta citrica | Pollo al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br>Fruta | Pastel de calabaza y carne<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados<br>Salteado de pollo y vegetales<br><br>Fruta en trozos | Bifecitos<br><br>Ensalada de Zanahoria, tomate y huevo<br><br>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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 1: Ternerita guisada con arroz integral 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 integral | 1,00 | 35 | 46 | 41 | **41** |
| Aceite | 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** | **140** | **180** |
| **Arroz integral** | **95** | **125** |
| **TOTAL** | **235** | **305** |
| **Fruta de estación** | **150 PB** | |
| | **105 PN** | |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado con puré de calabaza - 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Calabaza | 1,66 | 230 | 299 | 271 | **451** |
| 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 |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Puré calabaza** | **170** | **220** |
| **TOTAL** | **255** | **330** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

* En vianda se puede reemplazar el huevo por arvejas

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 3: Bifecitos con vegetales asados - 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** |
| Aji morrón | 1,27 | 10 | 13 | 12 | **15** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 30 | 39 | 35 | **41** |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | **2** |
| Calabaza | 1,66 | 85 | 111 | 100 | **166** |
| Zanahoria | 1,13 | 42 | 55 | 50 | **56** |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 42 | 55 | 50 | **69** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Bifecitos** | **120** | **155** |
| **Vegetales al horno** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **205** | **265** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 4: Risotto de pollo y vegetales. 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Arroz Parboil | 1,00 | 40 | 52 | 47 | **47** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 15 | 20 | 18 | **21** |
| Arvejas | 1,00 | 15 | 20 | 18 | **18** |
| Zanahoria | 1,13 | 30 | 39 | 35 | **40** |
| Ají morón | 1,27 | 10 | 13 | 12 | **15** |
| Zapallito | 1,39 | 35 | 46 | 41 | **57** |
| 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** | |

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 HIPOCALÓRICO
# 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** |

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 HIPOCALÓRICO
# 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 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** |
| aji 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** | |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**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** |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 8: Pastel de calabaza y 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Carne picada especial | 1,00 | 85 | 111 | 100 | **100** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | 21 | 19 | **22** |
| Ají morrón | 1,27 | 5 | 7 | 6 | **7** |
| Huevo | 1,19 | 13 | 17 | 15 | **18** |
| Tomate triturado | 1,00 | 11 | 14 | 13 | **13** |
| Calabaza | 1,66 | 230 | 299 | 271 | **451** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Pastel de calabaza y carne** | **270** | **350** |
| **Fruta** | **150 PB** | |
| | **105 PN** | |

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

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

- 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
- 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 HIPOCALÓRICO
## COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
### MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 9: Fideos cortos semolados con salteado de pollo y vegetales - Frutas en trozos**

| 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 cortos semolados | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 80 | 104 | 94 | **94** |
| Zapallito | 1,39 | 19 | 25 | 22 | **31** |
| Zanahoria | 1,13 | 34 | 44 | 40 | **45** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | 31 | 28 | **33** |
| Ají morrón | 1,27 | 12 | 16 | 14 | **18** |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | **2** |
| 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** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Fideos** | **125** | **165** |
| **Salteado de pollo y vegetales** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **250** | **330** |
| **Frutas en trozos** | **140** | |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - 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 | 155 |
| **Ensalada** | 120 | 155 |
| **TOTAL** | 240 | 310 |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | 150 PB |
| | 105 PN |

* En vianda se puede reemplazar el huevo por arvejas

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 HIPOCALÓRICO

| MOSAICO HIPOCALORICO - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE** | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados<br><br>Salteado de vegetales y carne<br><br>Fruta | Pastel de calabaza y carne<br><br>Fruta citrica | Salteado de cerdo c/ vegetales<br><br>C/ arroz integral<br><br>Fruta | Medallon de pescado<br><br>Ensalada zanahoria, tomate y huevo<br><br>Fruta en trozos | Pollo al horno<br><br>Ensalada zanahoria, tomate y arvejas<br><br>Helado de agua |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br>Con vegetales<br><br>Fruta de estación | Pollo al horno<br><br>Ensalada de lechuga y tomate<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados<br>Salteado de carne y vegetales<br><br>Fruta | Pollo a la cacerola<br>Puré de calabaza<br><br>Fruta | Tortillita de verdura<br>Ensalada de zanahoria, tomate y huevo<br><br>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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE

**MENÚ N° 1: Fideos cortos semolados con salteado de vegetales y 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Carne vacuna | 1,13 | 80 | 104 | 94 | **107** |
| Zapallito | 1,39 | 19 | 25 | 22 | **31** |
| Zanahoria | 1,13 | 34 | 44 | 40 | **45** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | 31 | 28 | **33** |
| Ají morrón | 1,27 | 12 | 16 | 14 | **18** |
| 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** | **125** | **165** |
| **Salteado de carne y vegetales** | **125** | **163** |
| **TOTAL** | **250** | **328** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE

**MENÚ N° 2: Pastel de calabaza y carne - Fruta cítrica**

| 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** |
| Ají morrón | 1,27 | 5 | 7 | 6 | **7** |
| Huevo | 1,19 | 13 | 17 | 15 | **18** |
| Tomate triturado | 1,00 | 11 | 14 | 13 | **13** |
| Calabaza | 1,66 | 230 | 299 | 271 | **451** |
| Aceite | 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 calabaza y carne** | **290** | **377** |
| **Fruta cítrica** | **150 PB** | |
| | **105 PN** | |

NOTA: aclaraciones para los gramajes

**INICIAL**

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

- 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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE

**MENÚ N° 3: Salteado de cerdo con arroz integral con aceite 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 integral | 1,00 | 35 | 46 | 41 | **41** |
| Aceite | 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** | **135** | **175** |
| **Arroz integral** | **95** | **125** |
| **TOTAL** | **230** | **300** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE

**MENÚ N° 4: Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo - Frutas en trozos**

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| 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** |

| **Peso del plato servido en g:** | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **205** | **265** |
| **Frutas en trozos** | **140** | |

* En vianda se puede reemplazar el huevo por arvejas

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE

**MENÚ N° 5: Pollo al horno con ensalada zanahoria, tomate y arvejas - Helado de agua**

| 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 | 1,10 | 70 | 91 | 83 | **91** |
| Arvejas | 1,00 | 15 | 20 | 18 | **18** |
| Aceite | 1,00 | 8 | 10 | 9 | **9** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | **c/n** |
| Helado de agua | 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** | | **125** | **163** | |
| **TOTAL** | | **215** | **383** | |
| **Helado de agua** | | **60** | | |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con vegetales - 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** |
| Calabaza | 1,66 | 85 | 111 | 100 | **166** |
| Zanahoria | 1,13 | 42 | 55 | 50 | **56** |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 42 | 55 | 50 | **69** |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| 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** |
| **Vegetales al horno** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 HIPOCALÓRICO
# 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** | | |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE

**MENÚ N° 8: Fideos cortos semolados con salteado de vegetales y carne - 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 cortos semolados | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| Queso rallado (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Carne vacuna | 1,13 | 80 | 104 | 94 | **107** |
| Zapallito | 1,39 | 19 | 25 | 22 | **31** |
| Zanahoria | 1,13 | 34 | 44 | 40 | **45** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | 31 | 28 | **33** |
| Ají morrón | 1,27 | 12 | 16 | 14 | **18** |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | **2** |
| 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** | **125** | **165** |
| **Salteado de carne y vegetales** | **125** | **163** |
| **TOTAL** | **250** | **328** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE

**MENÚ N° 9: Pollo a la cacerola con puré de calabaza - 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** |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Calabaza | 1,66 | 230 | 299 | 271 | **451** |
| 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** | |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo a la cacerola** | s/ hueso | **130** | **305** | c/ hueso |
| **Puré calabaza** | | **170** | **220** | |
| **TOTAL** | | **300** | **525** | |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 HIPOCALÓRICO
# COMEDOR / VIANDA - PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE-OCTUBRE-NOVIEMBRE-DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Tortillita de verdura 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Aceite | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **85** | **110** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **205** | **265** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

* En vianda se puede reemplazar el huevo por arvejas

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: 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<br><br>Leche c / cacao | Alfajor de arroz sin TACC<br><br>Leche c/ mate o té | Galletitas dulces sin TACC<br><br>Leche c/ cacao | Galletitas de arroz sin TACC<br><br>Leche c/ mate o té | Barra de cereal sin TACC<br><br>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<br><br>Fruta | Pan sin TACC Con paleta y queso<br><br>Barra de cereal Sin TACC | Yogur firme sin TACC<br><br>Fruta | Pan sin TACC con queso<br><br>Barra de cereal inflado sin TACC | Pan sin TACC Con paleta y queso<br><br>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 | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola | Pollo al horno | Fideos sin TACC | Pollo al horno | Salteado de cerdo c/ vegetales |
| Arroz con manteca y queso | Ensalada de zanahoria, tomate y huevo (comedor) | Salsa boloñesa | Ensalada de lechuga y tomate | Puré mixto |
| | Ensalada zanahoria, tomate y arvejas (vianda) | | | |
| Fruta | Fruta | Ensalada de fruta | Fruta | Flan o postre lacteo sin TACC |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos sin TACC | Tortilla de verdura casera | Pollo a la portuguesa | Carne al horno | Pastel de papas (comedor) |
| Estofado de carne | Arroz con manteca y queso | Papa y batata dore | Ensalada Zanahoria, tomate y huevo | Carne a la cacerola c/ pure de papas (vianda) |
| | | Puré de papa y batata (vianda) | Ensalada zanahoria, tomate y arvejas (vianda) | |
| Fruta de estación | Helado sin TACC | Fruta | Fruta | 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 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 | 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** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

**Todos los menúes 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** | c/ hueso |
| **Ensalada** | | **120** | **155** | |
| **TOTAL** | | **210** | **375** | |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

**Todos los menúes 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** | c/ hueso |
| **Ensalada** | | **120** | **155** | |
| **TOTAL** | | **210** | **375** | |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

**Todos los menúes 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 menúes 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).-

# 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 menúes 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** | **135** | **175** |
| **Puré mixto** | **190** | **245** |
| **TOTAL** | **325** | **420** |
| **Flan o postre lacteo sin TACC** | **120** | |

**Todos los menúes 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 menúes 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 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 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** | **175** | **230** |
| **Arroz con manteca y queso** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **295** | **385** |
| **Helado sin TACC** | **60** | |

**Todos los menúes 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** | s/ hueso | **140** | **305** | c/ hueso |
| **Papa y batata doré** | | **155** | **200** | |
| **TOTAL** | | **295** | **505** | |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

**Todos los menúes 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° 8: Pollo a la portuguesa con puré de papa y batata - 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 | 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 menúes 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° 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 menúes 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).-

**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 menúes 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 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 menúes 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 ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 10: 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 menúes 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 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO** | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Ternerita Guisada<br><br>Arroz con manteca y queso<br><br>Fruta estación | Pollo al horno<br><br>Con Puré mixto<br><br>Flan o postre lacteo sin TACC | Polenta<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta | Rissoto de Pollo y verduras<br><br><br><br>Fruta | Carne al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br>Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Cazuela de lentejas y carne<br><br><br><br><br>Fruta citrica | Pollo al horno<br><br>Ensalada lechuga y tomate<br><br><br><br>Flan o postre lacteo sin TACC | Pastel de papas (comedor)<br><br>Carne a la cacerola c/ puré de papas (vianda)<br><br><br><br>Fruta | Fideos sin TACC<br><br>Estofado de pollo<br><br><br><br>Ensalada de fruta | Bifecitos<br><br>Ensalada de zanahoria, tomate y huevo (comedor)<br>Ensalada de zanahoria, tomate y arvejas (vianda)<br>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** | **130** | **170** |
| **Arroz con manteca y queso** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **230** | **300** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

**Todos los menúes 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:** | | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** | |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **90** | **220** | c/ hueso |
| **Puré mixto** | | **190** | **245** | |
| **TOTAL** | | **280** | **465** | |

| | |
|---|---|
| **Flan o postre lácteo sin TACC** | **120** |

**Todos los menúes 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 menúes 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 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 menúes 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 menúes 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 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 menúes 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 menúes 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 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 | 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 menúes 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 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 menúes 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 menúes 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 - 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 menúes 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** | **120** | **155** |
| **Ensalada** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **240** | **310** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

**Todos los menúes 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<br><br>Estofado de carne<br><br>Fruta | Pastel de papas (comedor)<br><br>Carne a la cacerola c/ pure de papas (vianda)<br><br>Fruta cítrica | Salteado de cerdo con vegetales<br><br>c/ arroz con manteca y queso<br><br>Fruta | Pollo salteado<br><br>Ensalada de zanahoria, tomate y huevo (comedor)<br>Ensalada zanahoria, tomate y arvejas (vianda)<br>Ensalada de fruta | Pollo al horno<br><br>Ensalada jardinera<br><br>Helado de agua |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br><br>Arroz con manteca y queso<br><br>Fruta de estación | Pollo al horno<br><br>Ensalada de lechuga y tomate<br><br>Fruta | Fideos sin TACC<br><br>Boloñesa<br><br>Fruta | Pollo a la cacerola<br><br>Puré mixto<br><br>Flan o postre lacteo sin TACC | Tortilla de verdura casera<br><br>Ensalada de arroz, tomate y huevo (comedor)<br>Ensalada de arroz, tomate y arvejas (vianda)<br><br>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 menúes 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° 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 menúes 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 menúes 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° 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** | **135** | **175** |
| **Arroz con manteca y queso** | **120** | **155** |
| **TOTAL** | **255** | **330** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

**Todos los menúes 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-[illegible]-GCABA-SSGH-YAR

# 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 menúes 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 menúes 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 menúes 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 menúes 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° 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 menúes 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 menúes 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).-

IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

# 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** | c/ hueso |
| **Puré mixto** | | **190** | **245** | |
| **TOTAL** | | **320** | **550** | |
| **Flan o postre lácteo sin TACC** | | **120** | | |

**Todos los menúes 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 menúes 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° 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 menúes 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 BLANDO MASTICATORIO

| MOSAICO BLANDO MASTICATORIO -PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br>Con vegetales<br>Fruta | Medallon de pescado<br>Puré mixto<br>Licuado de banana y durazno | Fideos cortos semolados c/<br>Salsa boloñesa<br>Fruta | Pollo al horno<br>Jardinera de papa, remolacha y zanahoria<br>Fruta | Salteado de cerdo c/ vegetales<br>fideos<br>con manteca y queso<br>Flan |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados c/<br>Estofado de carne<br>Fruta de estacion | Tortillita de verdura<br>c/ pure papa<br>Duraznos en almíbar | Pollo a la cacerola<br>Fideos c manteca y queso<br>Fruta | Milanesa<br>Budín de zapallitos y queso<br>Compota de pera o manzana | Pastel de papas<br>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 una vez por semana

## ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO
## PLIEGO 2022
### MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 1: Carne a la cacerola con vegetales. 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** |
| Calabaza | 1,66 | 85 | 111 | 100 | **166** |
| Zanahoria | 1,13 | 42 | 55 | 50 | **56** |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 42 | 55 | 50 | **69** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **125** | **165** |
| **Vegetales** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado con puré mixto - Licuado 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| 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 |
| Duraznos en almíbar | 1,00 | 60 | 60 | 60 | **60** |
| Banana | 1,49 | 50 | 50 | 50 | **75** |
| Agua | 1,00 | 100 | 100 | 100 | **100** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Puré mixto** | **190** | **245** |
| **TOTAL** | **275** | **355** |
| **Licuado de frutas** | **200** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 3: Fideos cortos semolados 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 cortos semolados | 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** |
| Ají 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 tirabuzón** | **150** | **195** |
| **Salsa Boloñesa** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **250** | **325** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 4: Pollo al horno con jardinera de papa zanahoria y remolacha - 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** |
| Papa | 1,33 | 90 | 117 | 106 | **141** |
| Zanahoria | 1,13 | 40 | 52 | 47 | **53** |
| Remolacha | 2,00 | 30 | 39 | 35 | **71** |
| 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 al horno** | s/ hueso | **90** | **220** | c/ hueso |
| **Jardinera** | | **160** | **210** | |
| **TOTAL** | | **250** | **430** | |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 5: Salteado de cerdo con vegetales y fideos con manteca y queso - Flan de vainilla**

| 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** |
| Fideos cortos semolados | 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** |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Salteado de cerdo y vegetales** | **135** | **175** |
| **Fideos con manteca y queso** | **105** | **135** |
| **TOTAL** | **240** | **310** |

| | |
|---|---|
| **Flan de vainilla** | **150** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 6: Fideos cortos semolados 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 cortos semolados | 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 mostacholes** | **150** | **195** |
| **Estofado** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **235** | **305** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 7: Tortillita con puré de papa - Duraznos en almíbar**

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Aceite | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Papa | 1,33 | 170 | 221 | 201 | **267** |
| 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 |
| Duraznos en almíbar | 1,00 | 150 | 150 | 150 | **150** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|---|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **85** | **110** |
| **Puré de papa** | **195** | **250** |
| **TOTAL** | **280** | **360** |
| **Duraznos en almíbar** | **150** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 8: Pollo a la cacerola con fideos 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Fideos cortos semolados | 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** | |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo** | s/ hueso | **140** | **305** | c/ hueso |
| **Fideos con manteca y queso** | | **105** | **135** | |
| **TOTAL** | | **245** | **440** | |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 9: Milanesa de carne con budín de zapallitos y queso - Compota de manzana o pera**

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 100 | 130 | 118 | **118** |
| Zapallitos | 1,39 | 150 | 195 | 177 | **246** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Manzana o Pera | 1,40 | 107 | 107 | 107 | **150** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Milanesa** | **90** | **120** |
| **Budín** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **215** | **285** |
| **Compota** | **110** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 10: Pastel 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 picada especial | 1,00 | 85 | 111 | 100 | **100** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | 21 | 19 | **22** |
| Ají 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** | |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO

| MOSAICO BLANDO MASTICATORIO - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO** | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Ternerita Guisada<br><br>Fideos cortos semolados con manteca y queso<br><br>Fruta estación | Medallon de Pescado<br><br>Budín de verduras<br><br>Flan | Polenta c/<br>Salsa boloñesa<br><br>Fruta | Salteado de<br>Pollo y verduras con<br><br>Fideos cortos semolados con queso<br><br>Puré de manzanas | Carne al horno<br><br>Con<br>Puré mixto<br><br>Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola con fideos cortos semolados con aceite y queso<br><br>Fruta | Pollo al horno<br><br>Budín de calabaza y queso<br><br>Flan de chocolate | Pastel de Papa<br><br>Fruta | Fideos cortos semolados c/<br>Estofado de pollo<br><br>Licuado de duraznos | Milanesa<br><br>Budín de zapallitos y queso<br><br>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 una vez por semana

# ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 1: Ternerita guisada con fideos 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 rojo) | 1,27 | 4 | 5 | 5 | **6** |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | **2** |
| Fideos cortos semolados | 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** |
|---|---|---|
| **Ternerita guisada** | **130** | **170** |
| **Fideos con manteca y queso** | **105** | **135** |
| **TOTAL** | **235** | **305** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 2: Medallón de pescado con budín de verdura - Flan de vainilla**

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Acelga | 1,05 | 65 | 85 | 77 | **81** |
| Zanahoria | 1,13 | 68 | 88 | 80 | **91** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 25 | 33 | 30 | **35** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | **2** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Budín de verdura** | **170** | **220** |
| **TOTAL** | **255** | **330** |
| **Flan de vainilla** | **150** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 3: Polenta 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 picada especial | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| Zanahorias | 1,13 | 7 | 9 | 8 | **9** |
| Ají (morrón rojo) | 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 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** |
|---|---|---|
| **Polenta** | **180** | **235** |
| **Salsa Boloñesa** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **280** | **365** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 4: Salteado de pollo c vegetales y fideos. Puré de manzana**

| 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 cortos semolados | 1,00 | 51 | 66 | 60 | **60** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Pollo sin hueso | 1,10 | 80 | 104 | 94 | **104** |
| Zapallito | 1,39 | 19 | 25 | 22 | **31** |
| Zanahoria | 1,13 | 34 | 44 | 40 | **45** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | 31 | 28 | **33** |
| Ají morrón | 1,27 | 15 | 20 | 18 | **22** |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | **c/n** |
| Manzana | 1,40 | 107 | 107 | 107 | **150** |
| 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** | **125** | **165** |
| **Salteado pollo y vegetales** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **250** | **330** |
| **Puré de manzana** | **100** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 5: Carne al horno con puré mixto - 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** |
| 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** |
| 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** |
| **Puré mixto** | **190** | **245** |
| **TOTAL** | **285** | **370** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con fideos con aceite 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 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** |
| Fideos cortos semolados | 1,00 | 42 | 55 | 50 | **50** |
| Aceite | 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** | **125** | **165** |
| **Fideos cortos semolados** | **105** | **135** |
| **TOTAL** | **230** | **300** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 postre).-

# ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 7: Pollo al horno con budín de calabaza y queso - Flan de chocolate**

| 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** |
| Calabaza | 1,66 | 135 | 176 | 159 | **264** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** | |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **90** | **220** | c/ hueso |
| **Budín** | | **150** | **195** | |
| **TOTAL** | | **240** | **415** | |
| **Flan de chocolate** | | **150** | | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 8: Pastel 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 picada especial | 1,00 | 85 | 111 | 100 | **100** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | 21 | 19 | **22** |
| Ají 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** | |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 9: Fideos cortos semolados con estofado de pollo - Licuado 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 mostacholes | 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** |
| Harina | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | **c/n** |
| Duraznos en almíbar | 1,00 | 60 | 60 | 60 | **60** |
| Banana | 1,54 | 50 | 50 | 50 | **77** |
| Agua | 1,00 | 100 | 100 | 100 | **100** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Fideos mostacholes** | **150** | **195** |
| **Estofado de pollo** | **90** | **120** |
| **TOTAL** | **240** | **315** |
| **Licuado de frutas** | **200** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 10: Milanesa de carne con budín de zapallitos 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 100 | 130 | 118 | **118** |
| Zapallitos | 1,39 | 150 | 195 | 177 | **246** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| 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 |
|---|---|---|
| **Milanesa** | **90** | **120** |
| **Budín de zapallitos y queso** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **215** | **285** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO

| MOSAICO BLANDO MASTICATORIO - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE** | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Fideos cortos semolados<br><br>Estofado de carne<br><br>Puré de frutas | Pastel de papas<br><br><br><br>Manzana rallada | Salteado de cerdo c/ vegetales<br>con fideos con manteca y queso<br><br>Fruta | Medallon de pescado<br><br>Budín de zanahorias<br><br>Fruta | Pollo al horno<br><br>Jardinera papa, remolacha y zanahoria<br><br>Compota de pera o manzana |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br><br>Con vegetales<br><br>Fruta de estación | Milanesa<br><br>Budín de zapallitos y queso<br><br>Licuado de banana y naranja | Fideos cortos semolados<br><br>Salsa boloñesa<br><br>Fruta | Pollo a la cacerola<br><br>Puré mixto<br><br>Flan de vainilla | Tortillita de verdura<br><br>con fideos con manteca y queso<br><br>Duraznos en almíbar |

**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 una vez por semana

# ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 1: Fideos cortos semolados con estofado - Puré 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 cortos semolados | 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** |
| 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 |
|---|---|---|
| **Fideos cortos semolados** | **150** | **195** |
| **Estofado** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **235** | **305** |
| **Puré de frutas** | **100** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 2: Pastel de papas - Manzana rallada**

| 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 | 85 | 111 | 100 | **100** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | 21 | 19 | **22** |
| Ají 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** |
| Manzana | 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** |
| **Manzana rallada** | **100** | |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 3: Salteado de cerdo y vegetales con fideos 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** |
| Fideos cortos semolados | 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** | **135** | **175** |
| **Fideos con manteca y queso** | **105** | **135** |
| **TOTAL** | **240** | **310** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 4: Medallón de pescado con budín de zanahorias - 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Medallón de pescado | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Zanahoria | 1,13 | 150 | 195 | 177 | **200** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Medallón de pescado** | **85** | **110** |
| **Budín** | **180** | **235** |
| **TOTAL** | **265** | **345** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 5: Pollo al horno con jardinera de papa zanahoria y remolacha - Compota de pera o manzana**

| 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 | 90 | 117 | 106 | **141** |
| Zanahoria | 1,13 | 40 | 52 | 47 | **53** |
| Remolacha | 2,00 | 30 | 39 | 35 | **71** |
| Aceite | 1,00 | 5 | 7 | 6 | **6** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Manzana o Pera | 1,40 | 107 | 107 | 107 | **150** |
| 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** | |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo al horno** | s/ hueso | **90** | **220** | c/ hueso |
| **Jardinera** | | **160** | **210** | |
| **TOTAL** | | **250** | **430** | |
| **Compota** | | **110** | | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con vegetales - 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** |
| Calabaza | 1,66 | 85 | 111 | 100 | **166** |
| Zanahoria | 1,13 | 42 | 55 | 50 | **56** |
| Zapallito / zucchini | 1,39 | 42 | 55 | 50 | **69** |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| 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** |
| **Vegetales al horno** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 7: Milanesa de carne con budín de zapallitos y queso - Licuado de naranja y banana**

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Milanesa preelaborada | 1,00 | 100 | 130 | 118 | **118** |
| Zapallitos | 1,39 | 150 | 195 | 177 | **246** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Naranja | 1,54 | 60 | 60 | 60 | **92** |
| Banana | 1,49 | 50 | 50 | 50 | **75** |
| Agua | 1,00 | 100 | 100 | 100 | **100** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Milanesa** | **90** | **115** |
| **Budín** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **215** | **280** |
| **Licuado de frutas** | **200** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 8: Fideos cortos semolados con 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 cortos semolados | 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** |
| Ají 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 mostacholes** | **150** | **195** |
| **Salsa Boloñesa** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **250** | **325** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 9: Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan de vainilla**

| 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** |
| 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** |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** | |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo a la cacerola** | s/ hueso | **130** | **305** | c/ hueso |
| **Puré mixto** | | **190** | **245** | |
| **TOTAL** | | **320** | **550** | |
| **Flan** | | **150** | | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Tortilla con fidos con manteca y queso - Duraznos en almibar**

| 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Tortillita de verdura | 1,00 | 92 | 120 | 109 | **109** |
| Aceite | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Fideos cortos semolados | 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 |
| Duraznos en almíbar | 1,00 | 150 | 150 | 150 | **150** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|---|---|---|
| **Tortillita de verdura** | **85** | **110** |
| **Fideos con manteca y queso** | **105** | **135** |
| **TOTAL** | **190** | **245** |
| **Duraznos en almíbar** | **150** | |

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 BLANDO MASTICATORIO

| MOSAICO BLANDO MASTICATORIO PARA PROCESAR - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOSAICO - ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br><br>Con vegetales<br><br>Fruta | Pollo con puré de papa y huevo<br><br>Licuado de banana y durazno | Polenta con<br><br>Salsa boloñesa<br><br>Fruta | Pollo<br><br>Jardinera de papa, remolacha y zanahoria<br><br>Fruta | Salteado de cerdo con vegetales<br><br>Polenta<br><br>Flan |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Polenta c/<br>Estofado de carne<br><br>Fruta de estacion | Tortillita de verdura<br>y papa casera<br><br>Duraznos en almíbar | Pollo a la cacerola<br>con Polenta<br><br>Fruta | Carne<br>Budín de zapallitos y queso<br><br>Compota de pera o manzana | Pastel de papas<br><br>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 una vez por semana

# ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 1: Carne a la cacerola con vegetales. 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** |
| aji morrón | 1,27 | 8 | 10 | 9 | **12** |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Calabaza | 1,66 | 85 | 111 | 100 | **166** |
| Zanahoria | 1,13 | 42 | 55 | 50 | **56** |
| Zapallito / zucchini* | 1,39 | 42 | 55 | 50 | **69** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Carne a la cacerola** | **125** | **165** |
| **Vegetales** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |
| **Fruta** | **150 PB** | |
| | **105 PN** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 2: Pollo con puré de papas y huevo - Licuado 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Papa | 1,33 | 180 | 234 | 212 | **282** |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 80 | 104 | 94 | **94** |
| Huevo | 1,19 | 18 | 23 | 21 | **25** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Duraznos en almíbar | 1,00 | 60 | 60 | 60 | **60** |
| Banana | 1,49 | 50 | 50 | 50 | **75** |
| Agua | 1,00 | 100 | 100 | 100 | **100** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Pollo con puré de papa y huevo** | **260** | **340** |
| **Licuado de frutas** | **160** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 3: Polenta 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Harina de maiz | 1,00 | 65 | 85 | 77 | **77** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Polenta** | **165** | **215** |
| **Salsa Boloñesa** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **265** | **345** |
| **Fruta** | **150 PB** | |
| | **105 PN** | |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 4: Pollo al horno con jardinera de papa zanahoria y remolacha - 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** |
| Papa | 1,33 | 90 | 117 | 106 | **141** |
| Zanahoria | 1,13 | 40 | 52 | 47 | **53** |
| Remolacha | 2,00 | 30 | 39 | 35 | **71** |
| 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 al horno** | s/ hueso | **90** | **180** | s/ hueso |
| **Jardinera** | | **160** | **210** | |
| **TOTAL** | | **250** | **390** | |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 5: Salteado de cerdo y vegetales con polenta - Flan de vainilla**

| 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** |
| aji 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** |
| Harina de maíz | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Salteado de cerdo y vegetales** | **135** | **175** |
| **Polenta** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **260** | **340** |
| **Flan de vainilla** | **150** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 6: Polenta 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Harina de maíz | 1,00 | 65 | 85 | 77 | **77** |
| 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 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** |
|---|---|---|
| **Polente** | **165** | **215** |
| **Estofado** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **250** | **325** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 7: Tortilla de verdura y papa - Duraznos en almibar**

| 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 | 180 | 234 | 212 | **223** |
| Papa | 1,33 | 185 | 241 | 218 | **290** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 45 | 59 | 53 | **62** |
| Huevo | 1,19 | 40 | 52 | 47 | **56** |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Duraznos en almíbar | 1,00 | 150 | 150 | 150 | **150** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Tortilla de papa y verdura** | **345** | **450** |
| **Duraznos en almíbar** | **150** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 8: Pollo a la cacerola con polenta - 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** |
| aji morrón | 1,27 | 12 | 16 | 14 | **18** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 27 | 35 | 32 | **37** |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina de maíz | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| 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 a la cacerola** | s/ hueso | **130** | **180** | s/ hueso |
| **Polenta** | | **125** | **165** | |
| **TOTAL** | | **255** | **345** | |
| **Fruta** | | **150 PB** | | |
| | | **105 PN** | | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 9: Carne con budín de zapallitos y queso - Compota de manzana o pera**

| 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** |
| Zapallitos | 1,39 | 150 | 195 | 177 | **246** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Manzana o Pera | 1,40 | 107 | 107 | 107 | **150** |
| 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** |
|---|---|---|
| **Carne** | **70** | **90** |
| **Budín** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **195** | **255** |
| **Compota** | **110** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO ENERO - FEBRERO - MARZO - ABRIL

**MENÚ N° 10: Pastel 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 picada especial | 1,00 | 85 | 111 | 100 | **100** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 16 | 21 | 19 | **22** |
| aji morón | 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** | |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO

| MOSAICO BLANDO MASTICATORIO PARA PROCESAR - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO** | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Ternerita Guisada<br>con Polenta<br>Fruta estación | Pollo<br>Budín de verduras<br>Flan | Polenta c/<br>Salsa boloñesa<br>Fruta | Salteado de<br>Pollo y verduras<br>con Polenta<br>Puré de manzanas | Carne al horno<br>con<br>Puré mixto<br>Fruta |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola<br>con Polenta<br>Fruta | Pollo<br>Budín de calabaza y queso<br>Flan de chocolate | Pastel de Papa<br>Fruta | Polenta<br>Estofado de pollo<br>Licuado de frutas | Carne<br>Budín de zapallitos y queso<br>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 una vez por semana

# ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 1: Ternerita guisada con polenta - 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** |
| aji morrón | 1,27 | 4 | 5 | 5 | **6** |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | **2** |
| Harina de maíz | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| 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** | **135** | **175** |
| **Polenta** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **260** | **340** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 2: Pollo con budín de verdura - Flan de vainilla**

| 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 | 80 | 104 | 94 | **94** |
| Acelga | 1,05 | 65 | 85 | 77 | **81** |
| Zanahoria | 1,13 | 68 | 88 | 80 | **91** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 25 | 33 | 30 | **35** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Aceite | 1,00 | 2 | 3 | 2 | **2** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Pollo** | **80** | **105** |
| **Budín de verdura** | **170** | **220** |
| **TOTAL** | **250** | **325** |
| **Flan de vainilla** | **150** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 3: Polenta 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 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 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** |
|---|---|---|
| **Polenta** | **180** | **235** |
| **Salsa Boloñesa** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **280** | **365** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 4: Salteado de pollo y vegetales con polenta. Puré de manzana**

| 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 maiz | 1,00 | 65 | 85 | 77 | **77** |
| Queso de rallar (Sardo) | 1,07 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 80 | 104 | 94 | **94** |
| Zapallito | 1,39 | 19 | 25 | 22 | **31** |
| Zanahoria | 1,13 | 34 | 44 | 40 | **45** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 24 | 31 | 28 | **33** |
| aji morrón | 1,27 | 15 | 20 | 18 | **22** |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | **c/n** |
| Manzana | 1,40 | 107 | 107 | 107 | **150** |
| Azúcar | 1,00 | 5 | 5 | 5 | **5** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Polenta** | **165** | **215** |
| **Salteado pollo y vegetales** | **125** | **160** |
| **TOTAL** | **290** | **375** |

| | |
|---|---|
| **Puré de manzana** | **100** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 5: Carne al horno con puré mixto - 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** |
| 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** |
| Pan lacteado | 1,00 | 25 | 25 | 25 | **25** |
| 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** |
| **Puré mixto** | **190** | **245** |
| **TOTAL** | **285** | **370** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con polenta - 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** |
| Aji morrón | 1,27 | 8 | 10 | 9 | **12** |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Harina de maiz | 1,00 | 50 | 65 | 59 | **59** |
| 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** | **125** | **165** |
| **Polenta** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **250** | **330** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 7: Pollo con budín de calabaza y queso - Flan de chocolate**

| 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 | 80 | 104 | 94 | **94** |
| Calabaza | 1,66 | 135 | 176 | 159 | **264** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | **c/n** |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Pollo** | **80** | **105** |
| **Budín** | **150** | **195** |
| **TOTAL** | **230** | **300** |
| **Flan de chocolate** | **150** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 8: Pastel 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 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** | |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 9: Polenta con estofado de pollo - Licuado 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| 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** |
| Pollo sin hueso | 1,00 | 83 | 108 | 98 | **98** |
| Zanahorias | 1,13 | 8 | 10 | 9 | **11** |
| Ají (morrón rojo) | 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** |
| Duraznos en almíbar | 1,00 | 60 | 60 | 60 | **60** |
| Banana | 1,49 | 50 | 50 | 50 | **75** |
| Agua | 1,00 | 100 | 100 | 100 | **100** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Polenta** | **180** | **235** |
| **Estofado de pollo** | **90** | **120** |
| **TOTAL** | **270** | **355** |

| | |
|---|---|
| **Licuado de frutas** | **200** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO MAYO - JUNIO - JULIO - AGOSTO

**MENÚ N° 10: Carne con budín de zapallitos 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 vacuna | 1,13 | 100 | 130 | 118 | **133** |
| Zapallitos | 1,39 | 150 | 195 | 177 | **246** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| 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** | **70** | **90** |
| **Budín de zapallitos y queso** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **195** | **255** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO

| MOSAICO BLANDO MASTICATORIO PARA PROCESAR - PLIEGO 2022 | | | | |
|---|---|---|---|---|
| MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE | | | | |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Polenta con Estofado de carne<br><br>Puré de frutas | Pastel de papas<br><br>Manzana rallada | Salteado de cerdo c/ Puré mixto<br><br>Fruta | Pollo Budín de zanahorias<br><br>Fruta | Pollo al horno Jardinera papa, remolacha y zanahoria<br><br>Compota de pera o manzana |
| LUNES | MARTES | MIERCOLES | JUEVES | VIERNES |
| Carne a la cacerola con vegetales<br><br>Fruta de estación | Carne Budín de zapallitos y queso<br><br>Licuado de banana y naranja | Polenta con Salsa boloñesa<br><br>Fruta | Pollo a la cacerola Puré mixto<br><br>Flan | Tortilla de verdura y papa casera<br><br>Duraznos en almíbar |

**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 una vez por semana

# ANEXO A - MENÚ BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 1: Polenta con estofado de carne - Puré 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Harina de maiz | 1,00 | 65 | 85 | 77 | **77** |
| 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** |
| Harina | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Sal / condimentos | - | c/n | c/n | c/n | **c/n** |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | **150** |
| 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 |
|---|---|---|
| **Polenta** | **165** | **215** |
| **Estofado** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **250** | **325** |
| **Puré de frutas** | **100** | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 2: Pastel de papas - Manzana rallada**

| 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 | 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** |
| Manzana | 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** |
| **Manzana rallada** | **100** | |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 3: Salteado de cerdo y vegetales con puré mixto - 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** |
| aji 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** |
| Fruta | 1,40 | 107 | 107 | 107 | **150** |

Fruta de estación: 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** | **135** | **175** |
| **Puré mixto** | **190** | **245** |
| **TOTAL** | **325** | **420** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 4: Pollo con budín de zanahorias - 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 sin hueso | 1,00 | 80 | 104 | 94 | **94** |
| Zanahoria | 1,13 | 150 | 195 | 177 | **200** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| 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** | **80** | **105** |
| **Budín** | **180** | **235** |
| **TOTAL** | **260** | **340** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 5: Pollo al horno con jardinera de papa zanahoria y remolacha - Compota de pera o manzana**

| 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 | 90 | 117 | 106 | **141** |
| Zanahoria | 1,13 | 40 | 52 | 47 | **53** |
| Remolacha | 2,00 | 30 | 39 | 35 | **71** |
| Aceite | 1,00 | 5 | 7 | 6 | **6** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Manzana o Pera | 1,40 | 107 | 107 | 107 | **150** |
| 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 al horno** | s/ hueso | **90** | **220** | c/ hueso |
| **Jardinera** | | **160** | **210** | |
| **TOTAL** | | **250** | **430** | |
| **Compota** | | **110** | | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 6: Carne a la cacerola con vegetales - 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** |
| aji morrón | 1,27 | 8 | 10 | 9 | **12** |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| Calabaza | 1,66 | 85 | 111 | 100 | **166** |
| Zanahoria | 1,13 | 42 | 55 | 50 | **56** |
| Zapallito / zucchini* | 1,39 | 42 | 55 | 50 | **69** |
| Aceite | 1,00 | 4 | 5 | 5 | **5** |
| 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** |
| **Vegetales al horno** | **85** | **110** |
| **TOTAL** | **210** | **275** |

| | |
|---|---|
| **Fruta de estación** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 7: Carne con budín de zapallitos y queso - Licuado de naranja y banana**

| 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** |
| Zapallitos | 1,39 | 150 | 195 | 177 | **246** |
| Huevo | 1,19 | 36 | 47 | 42 | **51** |
| Manteca | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Harina | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Leche en polvo | 1,00 | 1 | 1 | 1 | **1** |
| Queso fresco | 1,00 | 13 | 17 | 15 | **15** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Naranja | 1,54 | 60 | 60 | 60 | **92** |
| Banana | 1,49 | 50 | 50 | 50 | **75** |
| Agua | 1,00 | 100 | 100 | 100 | **100** |

| **Peso del plato servido en g:** | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** |
|---|---|---|
| **Carne** | **70** | **90** |
| **Budín** | **125** | **165** |
| **TOTAL** | **195** | **255** |

| | |
|---|---|
| **Licuado de frutas** | **200** |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 8: Polenta 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) |
|---|---|---|---|---|---|
| Harina de maiz | 1,00 | 65 | 85 | 77 | **77** |
| 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 |
| Pan lacteado | 1,00 | 25 | 25 | 25 | **25** |
| 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** | **165** | **215** |
| **Salsa Boloñesa** | **100** | **130** |
| **TOTAL** | **265** | **345** |

| | |
|---|---|
| **Fruta** | **150 PB** |
| | **105 PN** |

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.-

**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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 9: Pollo a la cacerola con puré mixto - Flan de vainilla**

| 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** |
| aji morrón | 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** |
| Polvo para flan | 1,00 | 18 | 18 | 18 | **18** |
| Leche entera en polvo | 1,00 | 19 | 19 | 19 | **19** |

| **Peso del plato servido en g:** | | **6 a 8 años** | **9 a 12 años** | |
|---|---|---|---|---|
| **Pollo a la cacerola** | s/ hueso | **130** | **180** | s/ hueso |
| **Puré mixto** | | **190** | **245** | |
| **TOTAL** | | **320** | **425** | |
| **Flan de vainilla** | | **150** | | |

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 BLANDO MASTICATORIO
# PLIEGO 2022
## MOSAICO SEPTIEMBRE - OCTUBRE - NOVIEMBRE - DICIEMBRE

**MENÚ N° 10: Tortilla de verdura y papa - Duraznos en almibar**

| 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 | 180 | 234 | 212 | **223** |
| Papa | 1,33 | 185 | 241 | 218 | **290** |
| Cebolla blanca | 1,17 | 45 | 59 | 53 | **62** |
| Huevo | 1,19 | 40 | 52 | 47 | **56** |
| Aceite | 1,00 | 3 | 4 | 4 | **4** |
| Sal/Condimentos | - | c/n | c/n | c/n | c/n |
| Duraznos en almíbar | 1,00 | 150 | 150 | 150 | **150** |

Fruta: se utiliza FC de fruta promedio

| **Peso del plato servido en g:** | 6 a 8 años | 9 a 12 años |
|---|---|---|
| **Tortilla de papa y verdura** | **345** | **450** |
| **Duraznos en almíbar** | **150** | |

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 - PAUTAS DE PROCEDIMIENTO PARA EL MENÚ PROCESADO**
**PLIEGO 2022**

**Fruta:**

A) Para la preparación de licuados:

1) Lavar la fruta con agua potable.

2) Pelar, quitando cáscara, semillas, cabos, hollejos y partes duras no digeribles.

3) Incluir la cantidad mínima de agua potable necesaria (50 cc.) o igual cantidad de jugo cítrico colado (naranja o mandarina) para la preparación del licuado (en el caso de la manzana y la pera), sin alterar el gramaje correspondiente de la fruta (principal) ofrecida, según lo establecido en el PByC.

4) En el caso de incluir jugo cítrico (naranja o mandarina) en un licuado, no se debe agregar azúcar.

5) En los licuados de durazno, se incluirá el almíbar para su preparación (teniendo en cuenta la variante “bajas calorías” en los casos requeridos, previa prescripción médica).

6) Los licuados de banana, no podrán incluir agua (teniendo en cuenta la variante leche descremada, en los casos requeridos, previa prescripción médica).

B) Para la preparación de compotas (previo a su cocción):

1) Lavar la fruta con agua potable.

2) Pelar, quitando cáscara, semillas, cabos y partes duras no digeribles.

3) Cocinar hasta conseguir el punto de consistencia blando masticatorio.

**Vegetales:** previo a su cocción

A) Zapallo, calabaza:

1) Lavar con agua potable.

2) Pelar, quitando cáscara, semillas y partes duras no digeribles.

B) Zapallitos:

1) pelarlos, quitando semillas (si es requerida la “exclusión de fibra insoluble” en chicos con diarrea según prescripción médica).

**Cortes de carne:** tierna, sin grasa intramuscular, ya que podría entorpecer su procesado, implicando dificultad y/o riesgo en su deglución.
La grasa visible sea fácilmente extraíble.

**Espesantes:** para espesar las preparaciones pueden utilizarse cereales precocidos, féculas o almidones.

## ANEXO A REFUERZOS ALIMENTARIOS

## PLIEGO 2022

LOS REFUERZOS ALIMENTARIOS ESTÁN DESTINADOS A LOS NIÑOS QUE PRESENTEN PRESCRIPCIÓN MÉDICA POR BAJO PESO. LAS PRESCRIPCIONES MÉDICAS SERÁN VERIFICADAS POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS A LAS ESCUELAS, QUE SOLICITARÁ A LAS EMPRESAS ADJUDICATARIAS DE CADA ESTABLECIMIENTO LA CANTIDAD DE REFUERZOS QUE SE REQUIERAN.

### REFUERZO ALIMENTARIO N° “1”

| Menú N°1<br>Lunes | Menú N°2<br>Martes | Menú N°3<br>Miércoles | Menú N°4<br>Jueves | Menú N°5<br>Viernes |
|---|---|---|---|---|
| Figaza con queso<br><br>Pan: 60 g<br>Queso: 50 g | Yogur entero individual<br>(190 g) | Queso y dulce<br><br>Queso: 50 g<br>Dulce: 30 g | Leche chocolatada individual | Postre lácteo individual |

### REFUERZO ALIMENTARIO N° “2”

| Menú N°1<br>Lunes | Menú N°2<br>Martes | Menú N°3<br>Miércoles | Menú N°4<br>Jueves | Menú N°5<br>Viernes |
|---|---|---|---|---|
| Yogur entero individual<br>(190 g)<br><br>Alfajor de chocolate<br>(35 g) | Figaza con queso<br><br>Banana<br>Pan: 60 g<br>Queso: 50 g | Queso y dulce<br><br>Manzana<br>Queso: 50 g<br>Dulce compacto: 30 g | Leche chocolatada individual<br><br>3 vainillas o 2 madalenas | Postre lácteo individual<br><br>Alfajor de dulce de leche<br>(35 g) |

G O B I E R N O DE LA C I U D A D DE B U E N O S A I R E S
"2022 - Año del 40° Aniversario de la Guerra de Malvinas. En homenaje a los veteranos y caídos en la defensa de las Islas Malvinas y el Atlántico Sur"

**Hoja Adicional de Firmas**
**Informe gráfico**

**Número:** IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR

Buenos Aires, Lunes 7 de Febrero de 2022

**Referencia:** ANEXO “A” MENÚS ESCOLARES

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 294 pagina/s.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2022.02.07 16:12:20 -03'00'

Sebastián Tomaghelli
Subsecretario
S.S. GESTION ECONOMICO FINANCIERA Y ADM.RECURSOS
MINISTERIO DE EDUCACION

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2022.02.07 16:12:21 -03'00'

| | | | | | RACIONES DIARIAS | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GRUPO | DISTRITO ESCOLAR | NIVEL | ESTABLECIMIENTO | DIRECCIÓN | COMEDOR /VIANDA/COCINA 45 | VIANDA | REFRIGERIO | DESAYUNO/ MERIENDA |
| 1 | 1 | Inicial | JIC N° 04 Cinco Esquinas DE 01 | Av. Pte. Manuel Quintana 7 | 0 | 0 | 0 | 405 |
| 1 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 1º Domingo Faustino Sarmiento | Av. Pte. Manuel Quintana 31 | 0 | 0 | 0 | 744 |
| 1 | 1 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 2 DE 1º Domingo Faustino Sarmiento | Av. Pte. Manuel Quintana 31 | 0 | 80 | 0 | 0 |
| 1 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 1º Dr.Onésimo Leguizamón | Av. Santa Fé 1510 | 299 | 0 | 0 | 290 |
| 1 | 1 | Primaria | AD Escuela Nº 3 DE 1º | Av. Santa Fé 1510 | 0 | 0 | 44 | 0 |
| 1 | 1 | Media | Colegio Nº 02 Domingo Faustino Sarmiento DE 01 (T. NOCHE) | Libertad 1257 | 0 | 0 | 170 | 0 |
| 1 | 1 | Media | JOR. EX. Colegio Nº 02 Domingo Faustino Sarmiento DE 01 | Libertad 1257 | 0 | 68 | 0 | 0 |
| 1 | 1 | Media | Espacio "Colegio 2" (Pte. D. F. Sarmiento) | Libertad 1257 | 0 | 14 | 0 | 11 |
| 1 | 1 | Media | GOMPLE "Coro Jóvenes enCantan Bs. As." - Colegio 2 | Libertad 1257 | 0 | 0 | 15 | 15 |
| 1 | 1 | Media | CBO Nº 04 DE 01 | Juncal 1258 | 0 | 88 | 0 | 76 |
| 1 | 1 | Media | IES Juan R.Fernandez DE 01 "Lenguitas" (Med) (Escuela del Futuro) | Carlos Pellegrini 1515 | 0 | 18 | 19 | 0 |
| 1 | 1 | Media | JOR. EX. IES Juan R.Fernandez DE 01 "Lenguitas" (Med) | Carlos Pellegrini 1515 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 1 | 1 | Primaria | IES (Pri) Juan R.Fernandez DE 01 "Lenguitas" | Carlos Pellegrini 1515 | 0 | 0 | 0 | 350 |
| 1 | 1 | Primaria | JOR. EX IES (Pri) Juan R.Fernandez DE 01 "Lenguitas" | Carlos Pellegrini 1515 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| **Total 1** | | | | | **299** | **288** | **248** | **1891** |
| 2 | 1 | Inicial | JII Nº 02 DE 01 | Juncal 690 | 156 | 0 | 0 | 148 |
| 2 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 1º French y Beruti | Basavilbaso 1295 | 356 | 0 | 0 | 665 |
| 2 | 1 | Primaria | AD Escuela Nº 6 French Y Beruti DE 1º | Juncal 690 | 0 | 0 | 140 | 0 |
| 2 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 1º C.y F.Pizarro y M.Pizarro y Monje | Peña 2670 | 151 | 0 | 0 | 146 |
| **Total 2** | | | | | **663** | **0** | **140** | **959** |
| 3 | 1 | Inicial | JIN C DE 01 (Esc.Prim. Nº 1 DE 01) | Ayacucho 1680 | 77 | 0 | 0 | 70 |
| 3 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 1º Juan José Castelli | Ayacucho 1680 | 513 | 0 | 0 | 517 |
| 3 | 1 | Inicial | JIN C DE 01 (Esc. Prim. Nº 21 DE 1) | Ayacucho 1849 | 27 | 0 | 0 | 25 |
| 3 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 1º Dr.Angel Gallardo | Ayacucho 1849 | 187 | 0 | 0 | 170 |
| 3 | 1 | Media | CENS Nº 69 DE 01 | Av. Pte. Figueroa Alcorta 2977 Canal 7 | 0 | 0 | 50 | 0 |
| **Total 3** | | | | | **804** | **0** | **50** | **782** |
| 4 | 1 | Inicial | EI N° 05 DE 01 (SEDE LETONIA) | Letonia y Antártida Argentina | 0 | 410 | 0 | 642 |
| 4 | 1 | Media | Esc. de Educ. Media Nº 06 Padre Carlos Mugica DE 01 | Letonia y Antártida Argentina | 413 | 0 | 0 | 410 |
| 4 | 1 | Media | CENS Nº 90 DE 01 | Letonia y Antártida Argentina | 80 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | 1 | Media | Club J Retiro - EEM N° 6 | Letonia y Antártida Argentina | 0 | 0 | 9 | 0 |
| 4 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 25 DE 1º Bandera Argentina | Letonia y Antártida Argentina | 967 | 0 | 902 | 902 |
| 4 | 1 | Primaria | PAEByT N° 51 - 55 "Comedor Arca de Noe" | Manzana 27 Calle 12 C12 Villa 31 Barrio YPF | 0 | 0 | 50 | 0 |
| 4 | 1 | Media | CENS Nº 41 DE 01 | Av. de los Inmigrantes 1950 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| 4 | 1 | Primaria | PAEByT N° 17 "Comedor Comunidad Organizada" | Calle 9, mza 23, casa 30, Barrio YPF (Club Social y Deportivo el Campito) | 0 | 0 | 250 | 0 |
| 4 | 1 | Inicial | EI Nº 12 DE 01 | Letonia y Antártida Argentina | 0 | 235 | 0 | 222 |
| 4 | 1 | Primaria | CAI "Jardin Sueños Bajitos" Retiro | Manz. 104 Casa 125 - Villa 31 Bis | 0 | 16 | 0 | 16 |
| 4 | 1 | Primaria | CAI Retiro""Fili Dei" | Calle 5 e/ 6 y 7 Galpón del Playón de Retiro | 53 | 0 | 0 | 53 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 1 | Primaria | CET Esc.Infantil Nº11 "Polo Educativo M.E.Walsh (Ex CET Galpón de Retiro) | Carlos H.Perette y calle 10 | 0 | 0 | 0 | 15 |
| 4 | 1 | Primaria | ORQ.INF. Retiro - Esc Nº 25 | Letonia y Antártida Argentina | 0 | 0 | 30 | 30 |
| **Total 4** | | | | | **1513** | **661** | **1301** | **2290** |
| 5 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 1º Bernardino Rivadavia | Larrea 854 | 279 | 0 | 0 | 265 |
| 5 | 1 | Inicial | ENS (Ini) Nº 1 en Lenguas Vivas Pte. Roque Saenz Peña | Paraguay 1950 | 0 | 0 | 0 | 292 |
| 5 | 1 | Media | ENS (Med) (INTERNACIONAL) Nº 1 en Lenguas Vivas Pte. Roque Saenz Peña | Av. Cordoba 1951 | 0 | 46 | 0 | 0 |
| 5 | 1 | Media | Esc. de Comercio Nº 10 Islas Malvinas DE 01 | Paraguay 1950 | 0 | 0 | 200 | 0 |
| 5 | 1 | Primaria | ENS (Pri) Nº 1 en Lenguas Vivas Pte. Roque Saenz Peña | Paraguay 1950. 1° Piso | 292 | 0 | 0 | 800 |
| **Total 5** | | | | | **571** | **46** | **200** | **1357** |
| 6 | 1 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 5 DE 1º Nicolás Rodriguez Peña | Club Guesher: Gral Perón 1878 | 0 | 34 | 0 | 0 |
| 6 | 1 | Inicial | JIN B DE 01 (Esc. Prim. N° 14 DE 1) | Sarmiento 2250 | 138 | 0 | 0 | 137 |
| 6 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº14 DE 1º Cornelio Saavedra | Sarmiento 2250 | 366 | 0 | 0 | 341 |
| 6 | 1 | Media | Esc. Tec. Nº 19 Alejandro Volta DE 01 | Lavalle 1681- Rodriguez Peña 551- | 0 | 0 | 293 | 0 |
| 6 | 1 | Inicial | ENS (Ini) Nº 09 Domingo Faustino Sarmiento DE 01 | Av. Callao 450 | 0 | 0 | 0 | 107 |
| 6 | 1 | Media | ENS (Med) Nº 09 Domingo Faustino Sarmiento DE 01 | Av. Callao 450 | 0 | 0 | 221 | 0 |
| 6 | 1 | Media | JOR. EX. ENS (Med) Nº 09 Domingo Faustino Sarmiento DE 01 | Club Guesher: Gral Perón 1878 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 6 | 1 | Media | JOR. EX. ENS (Pri) Nº 09 Domingo Faustino Sarmiento DE 01 | Club Guesher: Gral Perón 1878 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 6 | 1 | Media | Liceo Nº 07 Domingo Faustino Sarmiento DE 01 | Av. Callao 450 | 0 | 0 | 200 | 0 |
| 6 | 1 | Primaria | ENS (Pri) Nº 09 Domingo Faustino Sarmiento DE 01 | Av. Callao 450 | 0 | 0 | 57 | 326 |
| 6 | 1 | Terciario | ENS (Ter) Nº 09 Domingo Faustino Sarmiento DE 01 | Av. Callao 450 | 0 | 0 | 109 | 0 |
| 6 | 1 | Primaria | CE N° 14 "UOCRA" DE 7° | Villa 31 Mzna 13 casa 25 (Ex Rawson 42 Piso 7°) | 0 | 0 | 8 | 0 |
| **Total 6** | | | | | **503** | **72** | **888** | **911** |
| 7 | 1 | Inicial | JIN B DE 01 (Esc. Prim. N° 10 DE 1) | Lavalle 2366, piso 1° | 45 | 0 | 0 | 44 |
| 7 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 1º Presidente Manuel Quintana | Lavalle 2366 | 291 | 0 | 0 | 285 |
| 7 | 1 | Media | ENS (Med) Nº 1 en Lenguas Vivas Pte. Roque Saenz Peña | Av. Cordoba 1951 | 0 | 0 | 83 | 0 |
| 7 | 1 | Media | Liceo Nº 04 Remedios de Escalada de San Martin DE 01 | Ayacucho 875 | 0 | 0 | 469 | 0 |
| 7 | 1 | Terciario | ENS (Ter) Nº 1 en Lenguas Vivas Pte. Roque Saenz Peña | Av. Cordoba 1951 | 0 | 0 | 365 | 0 |
| 7 | 1 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 1 (Ex. Recuperación Nº 1) DE 1º | Ayacucho 953 | 94 | 0 | 0 | 74 |
| 7 | 1 | Inicial | Jardin Maternal Nº 06 DE 01 | Paraguay 1657 | 64 | 0 | 0 | 62 |
| 7 | 1 | Inicial | EI N° 07 DE 01 | Paraguay 1452 | 179 | 0 | 0 | 231 |
| **Total 7** | | | | | **672** | **0** | **917** | **696** |
| 8 | 1 | Inicial | JII 13 DE 1 | Rodríguez Peña 747 | 114 | 0 | 0 | 110 |
| 8 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 1º Nicolás Rodriguez Peña | Rodríguez Peña 747 | 147 | 0 | 0 | 590 |
| 8 | 1 | Inicial | JIN A DE 01 (Es. Prim. Nº 9 DE 1) | Tte. Gral. Juan D. Perón 1140 | 26 | 0 | 0 | 28 |
| 8 | 1 | Media | CENS Nº 26 DE 01 ** | Tte. Gral. Juan D. Perón 1140 | 0 | 0 | 85 | 0 |
| 8 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 1º Familia de Cabezón | Tte. Gral. Juan D.Perón 1140 | 177 | 0 | 0 | 175 |
| 8 | 1 | Media | Esc. de Comercio Nº 2 Dr. Antonio Bermejo DE 01 | Riobamba 623 | 0 | 0 | 378 | 0 |
| 8 | 1 | Media | Club J COMERCIO 2 DE 1 (Ex Centro - Coleg. 2) | Riobamba 623 | 0 | 0 | 21 | 0 |
| **Total 8** | | | | | **464** | **0** | **484** | **903** |
| 9 | 2 | Inicial | JIN B DE 02 (Esc. Prim.N°8 DE 2) "El Jardin del Abasto " | San Luis 3224 | 90 | 0 | 0 | 182 |
| 9 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 2º Dr. Arturo Mateo Bas | Tucumán 3233 | 294 | 0 | 0 | 275 |
| 9 | 2 | Primaria | CAI 10 "Arturo Mateo Bas"- Esc Nº 8 | Tucumán 3233 | 17 | 0 | 0 | 17 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | 2 | Media | Esc. Tec. Nº 30 Norberto Pinero DE 02 | Jerónimo Salguero 920 | 0 | 0 | 266 | 0 |
| 9 | 2 | Inicial | EI N° 02 DE 02 | Guardia Vieja 3950 | 247 | 0 | 0 | 235 |
| 9 | 2 | Inicial | Jardín Maternal N° 6 DE 2° | Ecuador 261 | 81 | 0 | 0 | 110 |
| **Total 9** | | | | | **729** | **0** | **266** | **819** |
| 10 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 2º Juan Martín de Pueyrredón | Av. Pueyrredón 630 - 1° Piso | 287 | 0 | 0 | 280 |
| 10 | 2 | Primaria | AD Escuela Nº 14 Juan Martin de Pueyrredon DE 2º | Av. Pueyrredón 630 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| 10 | 2 | Inicial | EI N° 05 DE 02 | Sarmiento 2832 | 0 | 200 | 0 | 322 |
| 10 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 2º Presidente Mitre | Sarmiento 2832 | 331 | 0 | 0 | 297 |
| 10 | 2 | Primaria | AD Escuela Nº 16 Presidente Mitre DE 2º | Sarmiento 2832 | 0 | 0 | 44 | 0 |
| **Total 10** | | | | | **618** | **200** | **144** | **899** |
| 11 | 1 | Inicial | JIN A DE 01 (Esc. Prim. Nº 7 DE 01) | Libertad 581 | 0 | 61 | 0 | 58 |
| 11 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 1º Presidente Roca | Libertad 581 | 0 | 374 | 0 | 365 |
| 11 | 1 | Inicial | JIN A DE 01 (Esc. Prim. Nº 8 DE 01) | Talcahuano 680 | 0 | 0 | 0 | 90 |
| 11 | 1 | Media | CENS Nº 03 Prof. Ma.Margarita Salesi DE 01 | Talcahuano 680 2º Piso | 0 | 0 | 80 | 0 |
| 11 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 1º Nicolás Avellaneda | Talcahuano 680 | 458 | 0 | 0 | 656 |
| 11 | 1 | Primaria | AD Escuela Nº 8 Nicolas Avellaneda DE 1º | Talcahuano 680 | 0 | 0 | 58 | 0 |
| **Total 11** | | | | | **458** | **435** | **138** | **1169** |
| 12 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 4º Dr. Guillermo Rawson | Humberto 1º 343 | 276 | 0 | 0 | 276 |
| 12 | 4 | Inicial | ENS (Ini) Nº 03 Bernardino Rivadavia DE 04 | Perú 1236 (Ex Bolivar 1235) | 0 | 76 | 81 | 160 |
| 12 | 4 | Media | ENS (Med) Nº 03 Bernardino Rivadavia DE 04 | Bolivar 1235 | 0 | 0 | 205 | 0 |
| 12 | 4 | Primaria | ENS (Pri) Nº 03 Bernardino Rivadavia DE 04 | Bolivar 1235 | 0 | 280 | 38 | 320 |
| 12 | 4 | Terciario | ENS (Ter) Nº 03 Bernardino Rivadavia DE 04 | Bolivar 1235 | 0 | 0 | 62 | 0 |
| 12 | 4 | Media | Club J. San Telmo - ENS N° 3 | Bolivar 1280 | 0 | 0 | 25 | 0 |
| 12 | 4 | Inicial | JII N°13 DE 04 | Av Calabria y R. Vera Peñaloza | 131 | 0 | 0 | 120 |
| 12 | 4 | Media | Esc. de Comercio Nº 04 Baldomero Fernandez Moreno DE 04 | Perú 1357/61 | 0 | 0 | 290 | 0 |
| 12 | 4 | Media | JOR. EX. Esc. de Com. Nº 04 Baldomero Fernandez Moreno DE 04 | Perú 1357/61 | 0 | 64 | 0 | 0 |
| 12 | 4 | Media | Esc. de Comercio Nº 27 Antartida Argentina DE 04 | Perú 1357/61 | 0 | 0 | 150 | 0 |
| 12 | 4 | Primaria | PAEByT N° 79 Asamblea Plaza Dorrego | Av. San Juan 803/807 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| **Total 12** | | | | | **407** | **420** | **871** | **876** |
| 13 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 2º Provincia de Jujuy | Pje. Obrero R.Nuñez 4355 | 256 | 0 | 0 | 248 |
| 13 | 2 | Inicial | ENS (Ini) Nº 07 Jose Maria Torres DE 02 | Av. Corrientes 4261 | 0 | 0 | 0 | 145 |
| 13 | 2 | Inicial | Espacio COMERCIAL Nº25 DE 02 | Av. Corrientes 4261 | 0 | 8 | 0 | 6 |
| 13 | 2 | Media | ENS (Med) Nº 07 Jose Maria Torres DE 02 | Av. Corrientes 4261 | 0 | 0 | 210 | 0 |
| 13 | 2 | Media | Esc. de Comercio Nº 08 Patricias Argentinas DE 02 | Av. Corrientes 4261 | 0 | 0 | 170 | 0 |
| 13 | 2 | Media | JOR. EX. Comercio Nº 08 Patricias Argentinas DE 02 (Polideportivo) | Polideportivo Esc.: Sarmiento 4041 | 0 | 48 | 0 | 0 |
| 13 | 2 | Media | JOR. EX. Comercio Nº 08 Patricias Argentinas DE 02 (C.Groovy) | Club Groovy: Av. Corrientes 4235 | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 13 | 2 | Media | Esc. de Comercio Nº 25 Santiago de Liniers DE 02 | Av. Corrientes 4261 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| 13 | 2 | Primaria | ENS (Pri) Nº 07 Jose Maria Torres DE 02 | Av. Corrientes 4261 | 0 | 141 | 0 | 260 |
| 13 | 2 | Primaria | JOR.EX ENS (Pri) Nº 07 Jose Maria Torres DE 02 | Av. Corrientes 4261 | 0 | 10 | 0 | 0 |
| 13 | 2 | Terciario | ENS (Ter) Nº 07 Jose Maria Torres DE 02 | Av. Corrientes 4261 | 0 | 0 | 222 | 0 |
| **Total 13** | | | | | **256** | **221** | **702** | **659** |
| 14 | 2 | Inicial | JIN D DE 02 (Esc. Prim. N° 18 DE 2) | Mario Bravo 234 | 25 | 0 | 0 | 24 |
| 14 | 2 | Media | EEM Nº 1 DE 2º - Reingreso ** | Mario Bravo 234 | 0 | 0 | 125 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 14 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 2º Alejandro Carbó | Mario Bravo 234 | 141 | 0 | 0 | 136 |
| 14 | 2 | Inicial | JIN D DE 02 (Esc. Prim. N° 19 DE 2) | Francisco Acuña De Figueroa 850 | 49 | 0 | 0 | 126 |
| 14 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 2º Florencio Balcarce | Francisco Acuña De Figueroa 850 | 414 | 0 | 0 | 400 |
| 14 | 2 | Primaria | AD Escuela Nº 19 Florencio Balcarce DE 2º | Francisco Acuña De Figueroa 850 | 0 | 0 | 70 | 0 |
| 14 | 2 | Inicial | JIN D DE 02 (Esc. Prim. N° 22 DE 2) | Sánchez de Bustamante 260 | 0 | 0 | 0 | 33 |
| 14 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 2º Carlos Javier Benielli | Sánchez de Bustamante 260 | 0 | 0 | 43 | 206 |
| 14 | 2 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 22 DE 2º Carlos Javier Benielli | Parque de la Estación: Gallo y Av. Diaz Veléz | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 14 | 2 | Media | JOR. EX. Colegio Nº 03 Mariano Moreno DE 02 | Av. Rivadavia 3577 | 0 | 54 | 0 | 0 |
| 14 | 2 | Media | JOR. EX Colegio Nº 05 Bartolome Mitre DE 02 | Parque de la Estación: Gallo y Av. Diaz Veléz | 0 | 7 | 0 | 0 |
| 14 | 2 | Media | Escuela de Ceramica Nº 01 DE 02 (Escuela del futuro) | Bulnes 45 | 0 | 0 | 104 | 0 |
| 14 | 2 | Media | CENS Nº 20 DE 02 | Lezica 3955 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| 14 | 3 | Me | JOR.EX Colegio Nº 07 Juan Martin de Pueyrredon DE 03 (Escuela del futuro) | Parque de la Estación: Gallo y Av. Diaz Veléz | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 14 | 3 | Media | JOR. EX Colegio Nº 01 Bernardino Rivadavia DE 03 | Parque de la Estación: Gallo y Av. Diaz Veléz | 0 | 34 | 0 | 0 |
| **Total 14** | | | | | **629** | **125** | **400** | **925** |
| 15 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 2º Gral. Martín Rodriguez | Dr. Tomás M.de Anchorena 441 | 247 | 0 | 0 | 240 |
| 15 | 2 | Inicial | Espacio "Luciérnagas" (Colegio 14) | Valentín Gómez 3136 | 0 | 28 | 0 | 42 |
| 15 | 2 | Media | Colegio Nº 05 Bartolome Mitre DE 02 | Valentín Gómez 3163 | 0 | 0 | 466 | 0 |
| 15 | 2 | Media | Colegio Nº 14 Juan Jose Paso DE 02 | Valentín Gómez 3163 | 0 | 0 | 170 | 170 |
| 15 | 2 | Media | Club J. Almagro - ENS N° 7 | Sarmiento 4041 | 0 | 0 | 14 | 0 |
| **Total 15** | | | | | **247** | **28** | **650** | **452** |
| 16 | 7 | Inicial | JIN B La Veleta de Caballito DE 07 (N°15) | Dr. Eleodoro Lobos 437 | 24 | 0 | 0 | 24 |
| 16 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 7º Gral. José Gervasio de Artigas | Dr. Eleodoro Lobos 437 | 119 | 0 | 0 | 145 |
| 16 | 7 | Inicial | JIN D DE 07 (Esc. Prim. Nº 23) | Pringles 263 | 72 | 0 | 0 | 77 |
| 16 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 7º Gral. Belgrano | Pringles 263 | 322 | 0 | 0 | 315 |
| 16 | 7 | Primaria | AD Escuela Nº 23 Gral. Manuel Belgrano DE 7º | Pringles 263 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| 16 | 7 | Primaria | CAI Esc. N°23 "Gral Belgrano" DE 7 | Pringles 263 | 19 | 0 | 0 | 19 |
| 16 | 7 | Media | JOR. EX Esc. de Comercio Nº 16 Gabriela Mistral DE 07 | Club Italiano: Av. Rivadavia 4731 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| 16 | 7 | Inicial | JIC Nº 02 Marina Margarita Ravioli DE 07 | Campichuelo 100 | 0 | 0 | 0 | 530 |
| 16 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 7º Primera Junta | Av. Rivadavia 4817 | 0 | 0 | 0 | 825 |
| 16 | 7 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 3 DE 7º Primera Junta | Club Italiano: Av. Rivadavia 4731 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 16 | 7 | Media | Colegio Nº 17 Primera Junta DE 07 | Av. Rivadavia 5161 | 0 | 0 | 115 | 0 |
| 16 | 7 | Media | Esc. de Comercio Nº 23 Dr. Luis Agote DE 07 | Av. Rivadavia 5161 | 0 | 0 | 161 | 0 |
| 16 | 7 | Media | JOR.EX. Esc. de Comercio Nº 23 Dr. Luis Agote DE 07 | Club Italiano: Av. Rivadavia 4731 | 0 | 13 | 0 | 0 |
| 16 | 7 | Media | Esc. de Comercio Nº 29 Marina Mercante Argentina DE 07 | Av. Rivadavia 5161 | 0 | 0 | 266 | 0 |
| 16 | 7 | Media | Club J. Primera Junta - COL N° 17 | Av. Rivadavia 5161 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| 16 | 7 | Media | CENS Nº 35 DE 07 | Rawson 42 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| 16 | 7 | Media | CENS Nº 37 DE 07 (Axo) | Rawson 42 Piso 9º | 0 | 0 | 50 | 0 |
| 16 | 7 | Media | CENS Nº 92 DE 07 | Rawson 42 Piso 6º | 0 | 0 | 100 | 0 |
| 16 | 7 | Media | EEM N° 01 DE 07 | Yerbal 25 | 0 | 0 | 46 | 0 |
| 16 | 7 | Media | JOR. EX. EEM N° 01 DE 07 | Yerbal 25 | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 16 | 8 | Media | JOR.EX Liceo Nº 02 Amancio Alcorta DE 08 | Club Italiano: Av. Rivadavia 4731 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 16 | 9 | Media | EEM Nº 07 Maria Claudia Falcone DE 09 | Malabia 2148 | 0 | 0 | 320 | 0 |
| 16 | 9 | Media | JOR EX EEM Nº 07 Maria Claudia Falcone DE 09 | Centro Cultural Quetzal: Gautemala 4516 | 0 | 12 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Total 16** | | | | | **556** | **93** | **1207** | **1935** |
| 17 | 2 | Inicial | JIN A DE 02 (Esc. Prim. N°4 DE 2) | Soler 3929 | 0 | 99 | 0 | 95 |
| 17 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 2º Amadeo Jacques | Soler 3929 | 0 | 151 | 0 | 180 |
| 17 | 2 | Inicial | JIN A DE 02 (Esc. Prim. N°9 DE 2) | El Salvador 4037 | 0 | 0 | 0 | 180 |
| 17 | 2 | Media | CENS Nº 40 DE 02 | El Salvador 4037 | 0 | 0 | 125 | 0 |
| 17 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 2º Cnel. Genaro Berón de Astrada | El Salvador 4037 | 389 | 0 | 0 | 380 |
| 17 | 2 | Inicial | JII Nº 04 DE 02 | Jose Antonio Cabrera 3430 | 0 | 124 | 0 | 137 |
| 17 | 2 | Inicial | JIN D DE 02 (Esc. Prim. N° 20 DE 02) | Pringles 1165 | 12 | 0 | 0 | 182 |
| 17 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 2º Rosario Vera Peñaloza | Pringles 1165 | 74 | 0 | 0 | 695 |
| 17 | 2 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 20 DE 2º Rosario Vera Peñaloza | Espacio Sísmico: Lavalleja 960 | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 17 | 2 | Primaria | Esdc. Primaria Nº 13 DE 2º República Islámica de Irán | Jose Antonio Cabrera 3484 | 300 | 0 | 0 | 290 |
| 17 | 2 | Primaria | AD Escuela Nº 13 Republica Islamica de Iran DE 2º | Jose Antonio Cabrera 3484 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| 17 | 2 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 2 (Ex. Recuperación) DE 2º | José Antonio Cabrera 4078 | 60 | 0 | 0 | 67 |
| **Total 17** | | | | | **834** | **388** | **145** | **2206** |
| 18 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 9º Manuel Pedraza | Malabia 2252 | 179 | 0 | 0 | 230 |
| 18 | 9 | Inicial | JII N° 04 DE 09 | Paraguay 4301 | 97 | 0 | 0 | 96 |
| 18 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 9º Blas Parera | Armenia 2214 | 241 | 0 | 0 | 295 |
| 18 | 9 | Primaria | AD Escuela Nº 17 Blas Parera DE 9º | Armenia 2214 | 0 | 0 | 42 | 0 |
| 18 | 9 | Primaria | CAI Esc 17 "Blas Parera" (Ex Esc. N°1) | Armenia 2214 | 12 | 0 | 0 | 12 |
| 18 | 9 | Media | Esc. Tec. Nº 02 Osvaldo Magnasco DE 09 | Av. Santa Fé 3727 | 0 | 0 | 219 | 0 |
| 18 | 9 | Media | Esc. Tec. Nº 34 Ing. Enrique Martin Hermitte DE 09 | Aguirre 1473 | 0 | 0 | 400 | 0 |
| 18 | 9 | Primaria | Centes Nº 02 De 09 | Juan Francisco Seguí 3755 | 0 | 0 | 56 | 44 |
| 18 | 9 | Prim-Ini | EEE Nº 17 Arminda Aberastury DE 09 | Av. Raúl Scalabrini Ortíz 2760 | 109 | 0 | 0 | 102 |
| **Total 18** | | | | | **638** | **0** | **717** | **779** |
| 19 | 9 | Inicial | JII N° 06 DE 09 | Av. Santa Fé 5039 | 95 | 0 | 0 | 90 |
| 19 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 9º Dr. Vicente Fidel Lopéz | Av. Santa Fé 5039 | 256 | 0 | 0 | 250 |
| 19 | 9 | Inicial | JIN A DE 09 (Esc. Prim. N°10 DE 9) | Olleros 2315 | 0 | 0 | 0 | 188 |
| 19 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 9º Manuel Láinez | Olleros 2325 | 0 | 0 | 0 | 374 |
| 19 | 9 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 10 DE 9º Manuel Láinez | Olleros 2325 | 0 | 54 | 0 | 0 |
| 19 | 9 | Inicial | JIC Nº 09 DE 09 | Moldes 1220 | 0 | 0 | 0 | 165 |
| 19 | 9 | Inicial | Espacio Colegio N°4 Nicolás Avellaneda | El Salvador 5528 | 0 | 8 | 0 | 6 |
| 19 | 9 | Media | Colegio Nº 04 Nicolas Avellaneda DE 09 | El Salvador 5528 | 0 | 0 | 321 | 0 |
| 19 | 9 | Media | JOR. EX. Colegio Nº 04 Nicolas Avellaneda DE 09 | Club Villa Malcom: Av Córdoba 5064 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| 19 | 9 | Media | Club J. Palermo - COL N° 4 | El Salvador 5528 | 0 | 0 | 14 | 0 |
| 19 | 9 | Terciario | Inst. (Ter) Sup. del Prof. de Ed. Inicial Sara Ch. DE Eccleston DE 09 | Av. Dorrego 3751 | 0 | 0 | 32 | 0 |
| 19 | 9 | Prim-Ini | EEYF Nº 4 Dr. Rafael Luis Arcone DE 9º | Nicaragua 5732 | 144 | 0 | 0 | 155 |
| 19 | 10 | Media | Escuelas Tecnicas Raggio N° 2 DE 10 | Av. Del Libertador 8635 | 0 | 0 | 842 | 0 |
| **Total 19** | | | | | **495** | **94** | **1209** | **1228** |
| 20 | 9 | Inicial | JIN C DE 09 (Esc. Prim. N° 20 DE 9) | Darregueyra 2369 | 69 | 0 | 0 | 70 |
| 20 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 9º Carlos María Biedma | Güemes 4610 | 264 | 0 | 0 | 280 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 20 | 9 | Inicial | JII Nº 01 Alfredo Palacios DE 09 | Uriarte 2237/35 | 70 | 0 | 0 | 125 |
| 20 | 9 | Primaria | EEE Nº 25 Macacha Guemes DE 09 | Güemes 4059 | 70 | 0 | 0 | 98 |
| 20 | 9 | Primaria | EEE Nº 26 Dr. Jorge Garber DE 09 | Darragueyra 2460 | 88 | 0 | 0 | 58 |
| 20 | 9 | Inicial | Jardín Maternal N° 11 DE 9° | Godoy Cruz 2320 | 51 | 0 | 0 | 50 |
| **Total 20** | | | | | **612** | **0** | **0** | **681** |
| 21 | 9 | Inicial | JIN C DE 09 (Esc. Prim. N° 1 DE 9) | Costa Rica 4942 | 41 | 0 | 0 | 38 |
| 21 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 9º República de Cuba | Costa Rica 4942 | 213 | 0 | 0 | 200 |
| 21 | 9 | Inicial | JIN D DE 9 (Esc. Prim. Nº 18 DE 09) | Malabia 964 | 54 | 0 | 0 | 100 |
| 21 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 9º Yapeyú | Malabia 964 | 248 | 0 | 0 | 244 |
| **Total 21** | | | | | **556** | **0** | **0** | **582** |
| 22 | 7 | Inicial | JIC N° 04 DE 07 | Espinosa 1243 | 0 | 0 | 0 | 191 |
| 22 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 7º Provincia de San Juan | Cnel.Apolinario Figueroa 1077 | 0 | 0 | 49 | 345 |
| 22 | 7 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 8 DE 7º Provincia de San Juan | Cnel.Apolinario Figueroa 1077 | 62 | 0 | 0 | 0 |
| 22 | 7 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 13 DE 7º Leopoldo Marechal | Club Ferro: Federico García Lorca 350 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 22 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 7º Dr. Ernesto E. Padilla | Felipe Vallese 835 | 198 | 0 | 0 | 216 |
| 22 | 7 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 18 DE 7º Comodoro Clodomiro Urtubey | Club Ferro: Federico García Lorca 350 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 22 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 7º Galicia | Luis Viale 1052 | 116 | 0 | 0 | 155 |
| 22 | 7 | Inicial | JIN B La Veleta de Caballito DE 07 (Nº 20) | Hidalgo 627 | 0 | 0 | 0 | 135 |
| 22 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 7º Tte. Benjamín Matienzo | Hidalgo 635 | 0 | 0 | 0 | 285 |
| 22 | 7 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 20 DE 7º Tte. Benjamín Matienzo | Club Ferro: Federico García Lorca 350 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 22 | 7 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 22 DE 7º Dr.Rómulo S.Naón | Club Ferro: Federico García Lorca 350 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 22 | 7 | Inicial | JII Nº 01 Andres Ferreyra DE 07 | Eduardo Acevedo 609 | 151 | 0 | 0 | 185 |
| 22 | 7 | Media | Esc. Tec. Nº 09 Ingeniero Luis Huergo DE 07 | Gral. Martín de Gainza 1050 | 0 | 0 | 231 | 0 |
| 22 | 7 | Media | Club J. Huergo - TEC N° 9 | Gral. Martín de Gainza 1050 | 0 | 0 | 17 | 0 |
| 22 | 7 | Media | JOR. EX. Esc. Sup. de Com. Nº 03 Hipolito Vieytes DE 07 | Av. Gaona 1502 | 0 | 68 | 0 | 0 |
| 22 | 7 | Inicial | JIN B La Veleta de Caballito DE 07 (N°10) | Felipe Vallese 975 | 0 | 0 | 0 | 54 |
| 22 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 7º Arq. Mario Buschiazzo | Felipe Vallese 975 | 0 | 0 | 0 | 210 |
| 22 | 7 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 10 DE 7º Arq. Mario Buschiazzo | Club Ferro: Federico García Lorca 350 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 22 | 14 | Media | JOR. EX Esc. de Comercio Nº 20 Dr. Juan Agustin Garcia DE 14 | Club Ferro: Federico García Lorca 350 | 0 | 6 | 0 | 0 |
| 22 | 7 | Media | JOR.EX Esc. de Comercio Nº 17 Sta Maria de los Buenos Aires DE 07 | Club Ferro: Federico García Lorca 350 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| **Total 22** | | | | | **527** | **182** | **297** | **1776** |
| 23 | 7 | Inicial | JIN A El Jardin de La Paloma DE 07 (Nº 01) | Av. Corrientes 5332 | 31 | 0 | 0 | 66 |
| 23 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 7º Tomasa de la Quintana de Escalada | Av. Corrientes 5332 | 240 | 0 | 0 | 257 |
| 23 | 7 | Inicial | JIN A El Jardin de La Paloma DE 07 (Nº 02) | Camargo 725 | 0 | 0 | 0 | 88 |
| 23 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 7º Fco. Desiderio Herrera | Camargo 725 | 0 | 0 | 0 | 296 |
| 23 | 7 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 2 DE 7º Fco. Desiderio Herrera | Camargo 725 | 0 | 67 | 0 | 0 |
| 23 | 7 | Inicial | JIN A El Jardin de La Paloma DE 07 (Nº 17) | Julián Alvarez 240 | 55 | 0 | 0 | 57 |
| 23 | 7 | Media | CENS Nº 33 DE 07 | Julián Alvarez 240 | 0 | 0 | 72 | 0 |
| 23 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 7º Francisco De Vitoria | Julián Alvarez 240 | 315 | 0 | 0 | 374 |
| 23 | 7 | Inicial | JIN A El Jardin de La Paloma DE 07 (Nº 22) | Aráoz 234 | 0 | 0 | 0 | 73 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 7º Dr.Rómulo S.Naón | Aráoz 234 | 0 | 0 | 0 | 238 |
| 23 | 7 | Media | EEM N° 03 DE 07 | Padilla 1051 | 0 | 99 | 0 | 110 |
| 23 | 7 | Media | Esc. de Comercio Nº 17 Sta Maria de los Buenos Aires DE 07 | Fragata Pte. Sarmiento 1817 | 0 | 0 | 135 | 0 |
| **Total 23** | | | | | **640** | **166** | **207** | **1559** |
| 24 | 8 | Inicial | JIN B DE 08 (Esc. Prim. Nº 06 DE 08) | Av. San Juan 4396 | 0 | 0 | 0 | 260 |
| 24 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 8º San José de Calasanz | Av. La Plata 1038 | 0 | 0 | 0 | 550 |
| 24 | 8 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 6 DE 8º San José de Calasanz | Av. La Plata 1038 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 24 | 8 | Inicial | JIN A DE 08 (Esc. Prim. Nº9 DE 08) | Av. La Plata 623 | 48 | 0 | 0 | 54 |
| 24 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 8º Florentino Ameghino | Av. La Plata 623 | 403 | 0 | 0 | 400 |
| 24 | 8 | Media | Colegio Nº 10 Jose de San Martín DE 08 | Quito 4047 | 0 | 0 | 343 | 0 |
| 24 | 8 | Media | JOR. EX. Colegio Nº 10 Jose de San Martin DE 08 | Club AVEFA: Av Independencia 4264 | 0 | 38 | 0 | 0 |
| 24 | 8 | Media | Bach. con Orientacion Artistica Nº 01 Antonio Berni DE 08 | Quito 4047 | 0 | 0 | 150 | 0 |
| 24 | 8 | Inicial | Espacio Comercial N°19/8° | Formosa 136 | 0 | 9 | 0 | 4 |
| 24 | 8 | Media | Esc. de Comercio Nº 19 Juan Montalvo DE 08 | Formosa 136 | 0 | 0 | 230 | 0 |
| 24 | 8 | Inicial | EEE Nº 33 Santa Cecilia DE 08 | Senillosa 650 | 78 | 0 | 0 | 44 |
| 24 | 8 | Media | JOR.EX Esc. de Comercio Nº 19 Juan Montalvo DE 08 | Club AVEFA: Av Independencia 4264 | 0 | 10 | 0 | 0 |
| **Total 24** | | | | | **529** | **117** | **723** | **1312** |
| 25 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 3º General Güemes | Carlos Calvo 1140 | 0 | 0 | 270 | 265 |
| 25 | 3 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 7 DE 3º General Güemes | Carlos Calvo 1140 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 25 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 3º Eustaquio Cardenas | Salta 1226 | 244 | 0 | 0 | 220 |
| 25 | 3 | Primaria | AD Escuela Nº 16 Eustaquio Cardenas DE 3º | Salta 1226 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 25 | 3 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 3 (Ex. Recuperación) DE 3º | Piedras 1430 | 78 | 0 | 0 | 120 |
| 25 | 3 | Media | UGEE N°8 DE 03 | Santiago del Estero 866 | 0 | 0 | 80 | 0 |
| 25 | 3 | Media | Puente Escolar Ctro. De Apoyo Post Primario | Santiago del Estero 866 | 0 | 44 | 0 | 0 |
| **Total 25** | | | | | **322** | **64** | **374** | **605** |
| 26 | 1 | Media | CFP Nº 10 DE 01 (Sede) "Raul Scalabrini Ortiz" | Av. Rivadavia 1445 | 0 | 33 | 74 | 0 |
| 26 | 3 | Inicial | JIN D DE 03 (Esc. Prim. N° 03 DE 03) | Tacuarí 567 | 44 | 0 | 0 | 70 |
| 26 | 3 | Media | CENS Nº 12 DE 03 | Tacuarí 567 | 0 | 0 | 50 | 0 |
| 26 | 3 | Primaria | Esc. Primaria 3 DE 3º María Sanchez de Thompson | Tacuarí 567 | 317 | 0 | 0 | 290 |
| 26 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 3º Gral. Mariano Necochea | Pte. Luis Saenz Peña 463 | 168 | 0 | 0 | 166 |
| 26 | 3 | Media | CENS Nº 42 DE 03 | Chile 1371 | 0 | 80 | 40 | 0 |
| 26 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 3º Provincia de Santiago del Estero | Chile 1371 | 0 | 0 | 280 | 260 |
| 26 | 3 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 13 DE 3º Provincia de Santiago del Estero | Teatro El Mandril: Humberto Primo 2753 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| **Total 26** | | | | | **529** | **137** | **444** | **786** |
| 27 | 4 | Inicial | JII Nº 9 DE 04 | Av. San Juan 353 | 203 | 0 | 0 | 362 |
| 27 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 26 DE 4º Hipólito Yrigoyen | Av. San Juan 353 | 331 | 0 | 0 | 650 |
| 27 | 4 | Media | Esc. Politecnica Manuel Belgrano DE 04 | Bolivar 346 | 0 | 0 | 230 | 0 |
| 27 | 9 | Media | CENS N°38 DE 9° (Ex DE 4°) | Av. Santa Fé 3727 (Ex. Venezuela 340/38) | 0 | 0 | 60 | 0 |
| 27 | 4 | Inicial | EI Nº 5 DE 04 | Balcarce 677 | 154 | 0 | 0 | 150 |
| **Total 27** | | | | | **687** | **0** | **290** | **1162** |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 28 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 5º República de Bolivia | Gral. Hornos 530 | 332 | 0 | 0 | 330 |
| 28 | 5 | Inicial | JIN A DE 5 (Esc. Prim. Nº 7 DE 5) | Av. Caseros 734 | 0 | 0 | 70 | 200 |
| 28 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 5º Juan de Garay | Av. Caseros 734 | 0 | 0 | 500 | 553 |
| 28 | 5 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 7 DE 5º Juan de Garay | Av. Caseros 734 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| 28 | 5 | Primaria | AD Escuela Nº 7 Juan de Garay DE 5º | Av. Caseros 734 | 0 | 0 | 35 | 0 |
| 28 | 5 | Inicial | EI Nº 06 Rosario Vera Penaloza DE 05 | Av. Manuel A. Montes de Oca 16 | 187 | 0 | 0 | 200 |
| 28 | 5 | Inicial | JII N°14 DE 5° | Manuel García 370 | 84 | 0 | 0 | 77 |
| **Total 28** | | | | | **603** | **36** | **605** | **1360** |
| 29 | 3 | Prim-Ini | EEE Nº 14 Constancio C. Vigil DE 03 | Av. Independencia 668, piso 1° | 86 | 0 | 0 | 145 |
| 29 | 3 | Primaria | EEFL Nº 37 Francisco Gatti DE 3º | Av. Independencia 672 | 86 | 0 | 60 | 80 |
| 29 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 3º Valentín Gomez | Av. Independencia 758 | 310 | 0 | 0 | 543 |
| 29 | 3 | Primaria | AD Escuela Nº 1 Valentin Gomez DE 3º | Av. Independencia 758 | 0 | 0 | 55 | 0 |
| **Total 29** | | | | | **482** | **0** | **115** | **768** |
| 30 | 3 | Inicial | EI Nº 02 Mane Bernardo DE 03 | Chile 1626 | 0 | 254 | 0 | 290 |
| 30 | 6 | Inicial | Espacio COMERCIO 36 (Funciona en JEI0203) | San Juan 1541 | 0 | 18 | 0 | 13 |
| 30 | 3 | Media | EEM Nº 01 DE 03 - Reingreso ** | Av. Entre Ríos 757 | 0 | 0 | 130 | 0 |
| 30 | 3 | Media | Esc. de Comercio Nº 05 Jose de San Martin DE 03 | Av. Entre Ríos 757 | 0 | 0 | 550 | 550 |
| 30 | 3 | Media | JOR. EX. Esc. de Com. Nº 05 Jose de San Martin DE 03 | Av. Entre Ríos 757 | 0 | 120 | 0 | 0 |
| 30 | 3 | Media | Club J. Balvanera - COM N° 5 | Entre Ríos 757 | 0 | 0 | 14 | 0 |
| 30 | 3 | Inicial | JII Nº 04 El Jardin Del Manzano DE 03 | México 1627/29 | 191 | 0 | 0 | 185 |
| 30 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 3º Fray Cayetano Rodriguez | Chile 1670 (ex 1626) | 0 | 0 | 150 | 276 |
| 30 | 3 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 2 DE 3º Fray Cayetano Rodriguez | Chile 1670 (ex 1626) | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 30 | 6 | Media | CENS Nº 11 DE 03 | José Marmol 1350 | 0 | 0 | 70 | 0 |
| 30 | 6 | Media | CENS Nº 27 DE 03 | José Marmol 1350 | 0 | 0 | 68 | 0 |
| **Total 30** | | | | | **191** | **408** | **982** | **1314** |
| 31 | 3 | Inicial | JII N° 01 Juanito Laguna DE 03 | Humberto 1º 1573 | 176 | 0 | 0 | 202 |
| 31 | 3 | Primaria | Esc. Primaria 5 DE 3º Agustín Alvarez | Humberto 1º 1573 | 298 | 0 | 0 | 270 |
| 31 | 3 | Primaria | ORQ.INF. Constitución - Esc Nº 5 | Humberto 1º 1573 | 0 | 0 | 18 | 18 |
| 31 | 3 | Media | Colegio Nº 01 Bernardino Rivadavia DE 03 | Av. San Juan 1545 | 0 | 0 | 530 | 0 |
| 31 | 3 | Media | Esc. de Comercio Nº 36 Isaac Halperin DE 03 | Av. San Juan 1545 | 0 | 0 | 170 | 0 |
| 31 | 3 | Media | CENS Nº 18 DE 03 | Av. San Juan 1545 | 0 | 0 | 80 | 0 |
| **Total 31** | | | | | **474** | **0** | **798** | **490** |
| 32 | 3 | Inicial | JIN A DE 03 (Esc. Prim. Nº 21 DE 3) | Cochabamba 1834 | 52 | 0 | 0 | 53 |
| 32 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 3º Carlos Pellegrini | Av. Entre Rios 1341 | 333 | 0 | 0 | 282 |
| 32 | 3 | Inicial | JIN A DE 03 (Esc. Prim. Nº 22 DE 3) | Av. Entre Rios 1359 | 0 | 0 | 0 | 85 |
| 32 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 3º Carlos Pellegrini | Av. Entre Rios 1359 | 0 | 0 | 340 | 614 |
| 32 | 3 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 22 DE 3º Carlos Pellegrini | Av. Entre Rios 1359 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 32 | 3 | Primaria | AD Escuela Nº 22 Carlos Pellegrini DE 3º | Av. Entre Rios 1359 | 0 | 0 | 35 | 0 |
| **Total 32** | | | | | **385** | **24** | **375** | **1034** |
| 33 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 5º Carlos Norberto Vergara | Av. Amancio Alcorta 1934 | 0 | 0 | 300 | 300 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 33 | 5 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 8 DE 5º Carlos Norberto Vergara | Casa de la Cultura: Av Gral Iriarte 3500 | 0 | 34 | 0 | 0 |
| 33 | 5 | Primaria | CAI JS N°8 DE 05 "Carlos Vergara" | Av. Amancio Alcorta 1934 | 0 | 7 | 0 | 7 |
| 33 | 5 | Inicial | JIN B DE 05 (Esc. Prim. N°18 DE 05) | Av. Caseros 2152 | 0 | 0 | 45 | 46 |
| 33 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 5º Juan Enrique Pestalozzi | Av. Caseros 2152 | 192 | 0 | 0 | 192 |
| 33 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 25 DE 5º Marcos Paz | Av. Amancio Alcorta 2502 | 277 | 0 | 0 | 260 |
| **Total 33** | | | | | **469** | **41** | **345** | **805** |
| 34 | 5 | Inicial | EI N° 12 DE 05 | Lavarden E/Rio Cuarto E Iriarte (POLO BARRACAS) | 411 | 0 | 0 | 390 |
| 34 | 5 | Media | EEM N° 06 DE 05 | Iriarte y Montesquieu (POLO BARRACAS) | 0 | 0 | 500 | 500 |
| 34 | 5 | Media | JOR. EX. EEM N° 06 DE 05 | Iriarte y Montesquieu | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 34 | 5 | Media | Club J. Barracas Sur - Esc N° 12 (ex Villa 21-24) | Iriarte y Montesquieu | 0 | 0 | 13 | 0 |
| 34 | 5 | Media | CFP Nº 09 DE 05 | Río Cuarto S/Nº y Lavardén (POLO BARRACAS) | 0 | 0 | 130 | 0 |
| 34 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 5º Horacio Quiroga | Iriarte y Montesquieu (POLO BARRACAS) | 0 | 0 | 740 | 740 |
| 34 | 5 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 12 DE 5º | Iriarte y Montesquieu | 170 | 0 | 0 | 0 |
| 34 | 5 | Primaria | ORQ.INF. Barracas - Esc Nº 12 | Iriarte y Montesquieu | 0 | 0 | 14 | 14 |
| 34 | 5 | Primaria | ORQ.INF. Violeta Parra-Barracas | Iriarte 3500 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| **Total 34** | | | | | **581** | **60** | **1406** | **1644** |
| 35 | 3 | Inicial | JIN B DE 03 (Esc. Prim. Nº 9 DE 3) | Moreno 2104 | 0 | 0 | 0 | 45 |
| 35 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 3º Mariano Moreno | Moreno 2104 | 0 | 0 | 137 | 268 |
| 35 | 3 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 9 DE 3º Mariano Moreno | Centro Cultural Sanidad: Venezuela 2255 | 0 | 10 | 0 | 0 |
| 35 | 3 | Primaria | AD Escuela Nº 9 Mariano Moreno DE 3º | Moreno 2104 | 0 | 0 | 86 | 0 |
| 35 | 3 | Primaria | CAI "Mariano Moreno" Esc. 9 | Moreno 2104 | 0 | 22 | 0 | 22 |
| 35 | 3 | Inicial | JIN B DE 03 (Esc. Prim. N° 15 DE 3) | México 2383 | 0 | 0 | 0 | 147 |
| 35 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 3º Francisco Narciso Laprida | México 2383 | 0 | 0 | 144 | 280 |
| 35 | 3 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 15 DE 3º Francisco Narciso Laprida | Centro Cultural Sanidad: Venezuela 2255 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| 35 | 3 | Primaria | ORQ.INF. Balvanera 2 - Esc Nº 15 | México 2383 | 0 | 0 | 22 | 22 |
| 35 | 3 | Inicial | JIN B DE 03 (Esc. Prim. N° 23 DE 3) | Pasco 961 | 58 | 0 | 0 | 95 |
| 35 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 3º Gral. Viamonte | Pasco 961 | 340 | 0 | 0 | 613 |
| **Total 35** | | | | | **398** | **40** | **389** | **1492** |
| 36 | 3 | Inicial | JIN A DE 03 (Esc. Prim. Nº 25 DE 3) | Av. San Juan 2277 | 57 | 0 | 0 | 55 |
| 36 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 25 DE 3º Gervasio Posadas | Av. San Juan 2277 | 336 | 0 | 0 | 348 |
| 36 | 3 | Primaria | AD Escuela Nº 25 Gervasio Posadas DE 3º | Av. San Juan 2277 | 0 | 0 | 25 | 0 |
| 36 | 3 | No Formal | CCEP."Almafuerte" DE 3 (Esp 22) | Av. San Juan 2128 | 0 | 0 | 28 | 28 |
| 36 | 3 | Primaria | EEE Nº 22 Pedro B.Palacios-Almafuerte DE 3º | Av. San Juan 2128 | 202 | 0 | 0 | 387 |
| 36 | 3 | Media | JOR. EX Esc. de Comercio N° 34 "Monseñor Miguel de Andrea" (Esc. del futuro) DE 03 | Club Parque Patricios: Alberti 2135 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| **Total 36** | | | | | **595** | **20** | **53** | **818** |
| 37 | 6 | Inicial | JIN A DE 6 (Esc. Prim. N°1 DE 6) | Adolfo Alsina 2499 | 0 | 0 | 0 | 90 |
| 37 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 6º Estebán de Luca | Adolfo Alsina 2499 | 0 | 0 | 170 | 450 |
| 37 | 6 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 1 DE 6º Estebán de Luca | Club Salamanca: Av Independencia 2542 | 0 | 72 | 0 | 0 |
| 37 | 6 | Primaria | AD Escuela Nº 1 Esteban de Luca DE 6º | Adolfo Alsina 2499 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| 37 | 6 | Inicial | JIC Nº03 Fryda Schultz de Mantovani DE 06 | Saavedra 695 | 0 | 0 | 0 | 260 |
| 37 | 6 | Primaria | Esc. Primaria 6 DE 6º Dr. Guillermo Correa | Saavedra 695 | 169 | 0 | 0 | 530 |
| 37 | 6 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria 6 DE 6º Dr. Guillermo Correa | Saavedra 695 | 60 | 0 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 37 | 6 | Primaria | Club Ch. Balvanera - Esc N° 6 (ex Com 5) | Saavedra 695 | 26 | 0 | 0 | 26 |
| 37 | 6 | Primaria | ORQ.INF. Balvanera - Esc Nº 6 | Saavedra 695 | 0 | 0 | 21 | 21 |
| 37 | 6 | Media | Liceo Nº 10 Ricardo Rojas DE 06 | Av. Jujuy 150 | 0 | 0 | 300 | 420 |
| 37 | 6 | Media | JOR. EX. Liceo Nº 10 Ricardo Rojas DE 06 | Club Parque Patricios: Alberti 2135 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 37 | 6 | Media | Bach. con Orientación Artistica Nº 04 Xul Solar DE 06 | Av. Jujuy 150 | 0 | 0 | 73 | 0 |
| 37 | 6 | Media | Puente Escolar San Cristóbal-Oruro | Oruro 1300/10 | 0 | 0 | 12 | 12 |
| 37 | 6 | Media | Puente Escolar San Cristóbal-Prudán | Prudán 1365 | 0 | 0 | 36 | 36 |
| **Total 37** | | | | | **255** | **132** | **648** | **1845** |
| 38 | 6 | Inicial | JIN A DE 6 (Esc. Prim. N°3 DE 6) | La Rioja 850 | 123 | 0 | 0 | 220 |
| 38 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 6º Rufino Sanchez | La Rioja 850 | 206 | 0 | 0 | 404 |
| 38 | 6 | Inicial | JIN B Maestro Escultor Fco Reyes (Nº11) DE 06 | Humberto 1º 3171 | 58 | 0 | 0 | 100 |
| 38 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 6º José Federico Moreno | Humberto 1º 3171 | 281 | 0 | 0 | 288 |
| 38 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 6º Luis José Chorroarín | Carlos Calvo 2827 | 0 | 108 | 71 | 254 |
| 38 | 6 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 17 DE 6º Luis José Chorroarín | Carlos Calvo 2827 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| 38 | 6 | Inicial | JII N° 01 Jose Francisco DE San Martin DE 06 | Humberto 1º 2861 | 135 | 0 | 0 | 130 |
| 38 | 6 | Media | ENS (Med) Nº 08 Pte. Julio Argentino Roca DE 06 | La Rioja 1042 y Carlos Calvo (3150) | 0 | 0 | 220 | 0 |
| 38 | 6 | Terciario | ENS (Ter) Nº 08 Pte. Julio Argentino Roca DE 06 | La Rioja 1042 y Carlos Calvo (3150) | 0 | 0 | 50 | 0 |
| 38 | 6 | Inicial | ENS (Ini) Nº 08 Pte. Julio Argentino Roca DE 06 | Carlos Calvo 3150 | 0 | 0 | 0 | 160 |
| 38 | 6 | Primaria | ENS (Pri) Nº 08 Pte. Julio Argentino Roca DE 06 | Carlos Calvo 3150 | 0 | 0 | 0 | 380 |
| 38 | 6 | Prim-Ini | EEE Nº 09 Dr.Luis R Mac Kay DE 06 | Carlos Calvo 3176 | 181 | 0 | 0 | 306 |
| 38 | 6 | Primaria | PAEByT N° 33 - 67 "Caminos Abiertos" | Estados Unidos 2957 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| **Total 38** | | | | | **984** | **136** | **361** | **2242** |
| 39 | 4 | Media | EEM Nº 07 DE 4º Esc. de La Ribera | Aristóbulo del Valle 471 | 0 | 0 | 122 | 0 |
| 39 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 4º Almirante Guillermo Brown | Aristóbulo del Valle 471 | 0 | 0 | 250 | 250 |
| 39 | 4 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 1 DE 4º Almirante Guillermo Brown | Aristóbulo del Valle 471 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 39 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 4º Carlos R. Vignale | Wenceslao Villafañe 453 | 0 | 0 | 295 | 305 |
| 39 | 4 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 2 DE 4º Carlos R. Vignale | Wenceslao Villafañe 453 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 39 | 4 | Primaria | AD Escuela Nº 2 Carlos Ramon Vignale DE 4º | Wenceslao Villafañe 453 | 0 | 0 | 25 | 0 |
| 39 | 4 | Inicial | JIC N° 02 DE 04 | Pje. Dr. E. Braun Menéndez 260 | 0 | 0 | 69 | 245 |
| 39 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 4º Carlos Della Penna | Pje. Dr. E. Braun Menéndez 260 | 0 | 0 | 139 | 690 |
| 39 | 4 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 8 DE 4º Carlos Della Penna | Pje. Dr. E. Braun Menéndez 260 | 0 | 26 | 0 | 0 |
| 39 | 4 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 4 (Ex. Recuperación) DE 4º | Alte. Brown 473 y Arzobispo Espinosa | 72 | 0 | 0 | 56 |
| 39 | 4 | Inicial | JII 10 DE 04 (Ex JIN B) | Martinez Rodriguez y Villafañe | 228 | 0 | 0 | 205 |
| **Total 39** | | | | | **300** | **74** | **900** | **1751** |
| 40 | 4 | Inicial | JII Nº 01 Quinquela Martin DE 04 | Gral. Gregorio Araoz De Lamadrid 648 | 147 | 0 | 0 | 270 |
| 40 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 4º Gral. Araoz de Lamadrid | Gral. Gregorio Aráoz de Lamadrid 499 | 260 | 0 | 0 | 500 |
| 40 | 4 | Media | CENS Nº 45 DE 04 | Gral. Gregorio Araoz De Lamadrid 676 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| 40 | 4 | Primaria | AD Escuela Nº 29 Manuel Belgrano DE 4º | Gral. Gregorio Araoz De Lamadrid 676 | 0 | 30 | 70 | 0 |
| 40 | 4 | Inicial | Jardín GS "San José Obrero" | Av. California 787 | 0 | 20 | 0 | 14 |
| 40 | 4 | Inicial | Anexo JII Nº 01 Quinquela Martin DE 04 | Hernandarias 850 | 53 | 0 | 0 | 100 |
| **Total 40** | | | | | **460** | **50** | **130** | **884** |
| 41 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 4º Benito Quinquela Martín | Av. Don Pedro de Mendoza 1835 | 0 | 0 | 372 | 372 |
| 41 | 4 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 9 DE 4º Pedro de Mendoza | Av. Don Pedro de Mendoza 1835 | 0 | 36 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 41 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 4º Agustín Rafael Caffarena | Necochea 1136 | 249 | 0 | 0 | 240 |
| 41 | 4 | Media | Esc. Tec. Nº 31 Maestro Quinquela DE 04 | Av. Don Pedro De Mendoza 1777 | 0 | 0 | 260 | 200 |
| 41 | 4 | Primaria | PAEByT N° 38 - 26 - 7 "Comedor Los Pibes" | Suárez 421 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| 41 | 4 | Primaria | PAEByT N° 61 - 68 "Ctro Cultural El Patio" | Araoz de Lamadrid 1053 (Ex Cnel. Salvadores 799) | 0 | 0 | 20 | 0 |
| 41 | 4 | No Formal | CENOF "La Boca" | Brandsen 805 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| **Total 41** | | | | | **249** | **36** | **712** | **812** |
| 42 | 4 | Inicial | JIN C DE 04 (Esc. Prim. N° 03 DE 04) | Rocha 1226 | 0 | 0 | 33 | 33 |
| 42 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 4º Juan María Gutierrez | Rocha 1226 | 314 | 0 | 0 | 280 |
| 42 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 4º José Jacinto Berruti | Benito Quinquela Martín 1081 | 0 | 0 | 433 | 433 |
| 42 | 4 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 4 DE 4º José Jacinto Berruti | Club Santa Lucía: Av Montes de Oca 1517 | 0 | 42 | 0 | 0 |
| 42 | 4 | Primaria | ORQ.INF. La Boca - Esc Nº 4 | Benito Quinquela Martín 1081 | 0 | 0 | 20 | 20 |
| 42 | 4 | Primaria | CAI 17 Esc. N° 9 DE 4° "Benito Quinquela Martín" | Av. Don Pedro de Mendoza 1835 | 10 | 0 | 0 | 10 |
| 42 | 4 | Media | CFP Nº 34 DE 04 | Benito Quinquela Martin 1171 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| **Total 42** | | | | | **324** | **42** | **516** | **776** |
| 43 | 4 | Inicial | JII Nº 04 DE 04 | Hernandarias 850 | 161 | 0 | 0 | 260 |
| 43 | 4 | Inicial | C.I JII 4/4°  (Ex La Boca) | Hernandarias 850 | 7 | 0 | 0 | 7 |
| 43 | 4 | Media | CENS Nº 39 DE 04 | Brandsen 1057 | 0 | 0 | 130 | 0 |
| 43 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 4º Antonio J. Bucich | Brandsen 1057 | 374 | 0 | 0 | 366 |
| 43 | 4 | Primaria | Club Ch. La Boca "Brandsen" | Brandsen 1057 | 21 | 0 | 0 | 21 |
| 43 | 4 | Inicial | JIN C DE 04 (Esc. Prim. N° 13 DE 04) | Suárez 1145 | 61 | 0 | 0 | 108 |
| 43 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 4º República de Chile | Suárez 1145 | 354 | 0 | 0 | 345 |
| 43 | 4 | Primaria | AD Escuela Nº 13 Republica de Chile DE 4º | Suárez 1145 | 0 | 0 | 39 | 0 |
| **Total 43** | | | | | **978** | **0** | **169** | **1107** |
| 44 | 4 | Inicial | JIN C DE 04 (Esc. Prim. N° 19 DE 04) | Río Cuarto 1249 | 0 | 0 | 26 | 36 |
| 44 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 4º República Italiana | Río Cuarto 1249 | 162 | 0 | 0 | 300 |
| 44 | 4 | Inicial | JIN C DE 04 (Esc. Prim. N° 24 DE 04) | California 1925 | 0 | 0 | 108 | 150 |
| 44 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 4º Presidente Derqui | California 1925 | 44 | 0 | 162 | 300 |
| 44 | 4 | Media | EEM Nº 02 DE 04 - Reingreso | Av. Regimiento Patricios 1933 | 0 | 0 | 240 | 0 |
| 44 | 4 | Primaria | ORQ.JUV. De Tango - EEM Nº 2 | Av. Regimiento Patricios 1933 | 0 | 0 | 4 | 4 |
| **Total 44** | | | | | **206** | **0** | **540** | **790** |
| 45 | 4 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 24 DE 4º Presidente Derqui | Club Sociedad de Luz: Suarez 1301 | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 45 | 5 | Inicial | JIN A DE 5 (Esc. Prim. Nº 3 DE 5) | Av. Manuel A. Montes de Oca 439 | 0 | 0 | 30 | 67 |
| 45 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 5º Bernardo de Irigoyen | Av. Manuel A. Montes de Oca 439 | 0 | 0 | 218 | 260 |
| 45 | 5 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 3 DE 5º Bernardo de Irigoyen | Av. Manuel A. Montes de Oca 439 | 0 | 48 | 0 | 0 |
| 45 | 5 | Inicial | JIN A DE 5 (Esc. Prim. Nº 15 DE 5) | Av. Manuel A. Montes de Oca 807 | 0 | 0 | 4 | 37 |
| 45 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 5º Arzobispo Mariano Antonio Espinosa | Av. Manuel A. Montes de Oca 807 | 0 | 0 | 103 | 235 |
| 45 | 5 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 15 DE 5º Arzobispo Mariano Antonio Espinosa | Club Sociedad de Luz: Suarez 1301 | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 45 | 5 | Media | Esc. Tec. Nº 15 Maipu DE 05 | Av. Paseo Colon 255 | 0 | 0 | 233 | 0 |
| 45 | 5 | Inicial | ENS (Ini) Nº 05 Gral. Martin Miguel Guemes DE 05 | Arcamendía 743 | 0 | 0 | 0 | 172 |
| 45 | 5 | Media | ENS (Med) Nº 05 Gral. Martin Miguel Guemes DE 05 | Arcamendía 743 | 0 | 0 | 286 | 0 |
| 45 | 5 | Media | Liceo Comercial Nº 03 Jose Manuel Estrada DE 05 | Arcamendía 743 | 0 | 0 | 400 | 0 |
| 45 | 5 | Media | JOR. EX. Liceo Comercial Nº 03 Jose Manuel Estrada DE 05 | Club Nueva Era: Gral. Juan José Valle 2972 | 0 | 44 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 45 | 5 | Primaria | ENS (Pri) Nº 05 Gral. Martin Miguel Guemes DE 05 | Arcamendía 743 | 0 | 0 | 187 | 590 |
| 45 | 5 | Primaria | JOR. EX ENS (Pri) Nº 05 Gral. Martin Miguel Guemes DE 05 | Anxo Escuela: Cnel Rico 753 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 45 | 5 | Terciario | ENS (Ter) Nº 05 Gral. Martin Miguel Guemes DE 05 | Suárez 2103 | 0 | 0 | 61 | 0 |
| 45 | 5 | Primaria | Centes Nº 01 DE 05 | Dr. Ramón Carrillo 317 | 0 | 71 | 56 | 121 |
| 45 | 5 | Primaria | CE Centro Educativo Nº 06 DE 5("Sociedad Luz") | Olavarria 740 (ex Suárez 1301) | 0 | 0 | 5 | 0 |
| **Total 45** | | | | | **0** | **203** | **1583** | **1482** |
| 46 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 27 DE 4º Dean Gregorio Funes | Defensa 1431 | 152 | 0 | 0 | 284 |
| 46 | 4 | Inicial | EI 03 DE 4º Graciela Cabal | Azopardo 1504 | 265 | 0 | 0 | 305 |
| 46 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 4º Hipólito Vieytes | Perú 946 | 0 | 0 | 134 | 260 |
| 46 | 4 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 21 DE 4º Hipólito Vieytes | Teatro Luz y Fuerza:Perú 823 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| **Total 46** | | | | | **417** | **12** | **134** | **849** |
| 47 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 5º Fray Mamerto Esquiu | Salom 332 | 190 | 0 | 0 | 182 |
| 47 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 5º Nieves Escalada de Oromí | San Antonio 682 | 171 | 0 | 0 | 170 |
| 47 | 5 | Primaria | Club Ch. Barracas - Esc.N°20 | San Antonio 682 | 25 | 0 | 0 | 25 |
| 47 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 27 DE 5º Manuel de Sarratea | Vieytes 1469 | 188 | 0 | 0 | 179 |
| 47 | 5 | Primaria | AD Escuela Nº 27 Manuel de Sarratea DE 5º | Vieytes 1469 | 0 | 0 | 21 | 0 |
| 47 | 5 | Inicial | JII Nº 02 Antonio Aberastain DE 05 | San Antonio 1136 | 171 | 0 | 0 | 161 |
| 47 | 5 | Inicial | Espacio de Juegos Barracas | Alvarado 1961 | 23 | 0 | 0 | 26 |
| **Total 47** | | | | | **768** | **0** | **21** | **743** |
| 48 | 5 | Primaria | CE N° 61 DE 5° "Vida y Deporte" | Guaraní 272 | 0 | 0 | 230 | 0 |
| 48 | 5 | Inicial | JII Nº 08 Dr. Genaro Giacobini DE 05 | Av. Almafuerte 14 | 0 | 0 | 80 | 0 |
| 48 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 5º Patricios | Av. Almafuerte 66 | 359 | 0 | 0 | 337 |
| 48 | 5 | Inicial | JIC N° 04 DE 05 | Cachi 77 | 0 | 0 | 57 | 184 |
| 48 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 5º Provincia de San Luis | Cachi 77 | 0 | 0 | 327 | 730 |
| 48 | 5 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 14 DE 5º Provincia de San Luis | Cachi 77 | 0 | 72 | 0 | 0 |
| 48 | 5 | Media | Esc. Tec. Nº 10 Fray Luis Beltran DE 05 | Vieytes 942 | 0 | 53 | 50 | 0 |
| 48 | 5 | Inicial | EI N° 13 DE 05 | Diógenes Taborda 1096 | 205 | 0 | 0 | 180 |
| 48 | 5 | Inicial | JII Nº18 DE 5º | Uspallata 3325 | 100 | 0 | 0 | 100 |
| 48 | 5 | Inicial | JII N°15 DE 5° | Andrés Ferreyra 3705 | 330 | 0 | 0 | 340 |
| **Total 48** | | | | | **994** | **125** | **744** | **1871** |
| 49 | 5 | Inicial | Espacio "Jardín Sol de Noche" (CENS 75 esc.10) | Av. Iriarte 3880 | 22 | 0 | 0 | 18 |
| 49 | 5 | Media | CENS Nº 75 DE 05 ** | Iguazú 1110 | 0 | 0 | 170 | 0 |
| 49 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 5º Dean Diego Estanislao de Zavaleta | Iguazú 1110 | 374 | 0 | 0 | 355 |
| 49 | 5 | Primaria | CAI "Dean Diego Estanislao de Zavaleta" Esc 10 DE 5º | Iguazú 1110 | 15 | 0 | 0 | 15 |
| 49 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 5º Sabina Bove de Bozzalla | Av. Amancio Alcorta 3402 | 248 | 0 | 0 | 239 |
| 49 | 5 | Primaria | AD Escuela Nº 16 Sabina Bove de Bozzalla DE 5º | Av. Amancio Alcorta 3402 | 0 | 0 | 70 | 0 |
| 49 | 5 | Inicial | JII Nº 10 DE 05 | Av. Iriarte 3880 | 260 | 0 | 0 | 370 |
| 49 | 5 | Inicial | Ctro. Inf. Zabaleta - JII 10 | Av. Iriarte 3880 | 15 | 0 | 0 | 15 |
| 49 | 5 | Inicial | CET JII Nº 10 DE 5º- Barracas | Av. Iriarte 3880 | 0 | 0 | 0 | 11 |
| 49 | 5 | Primaria | CE N° 50 DE 5° "Nunca es Tarde" | Ventana 3495 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| 49 | 5 | Primaria | CE Nº 22 "Madre Teresa de Calcuta" DE 5° | Lomalegre Mza. 4 Casa 40 Calle Kevin | 0 | 0 | 10 | 0 |
| **Total 49** | | | | | **934** | **0** | **270** | **1023** |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 50 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 5º Pedro Melitón Ledesma | Traful 3835 | 0 | 0 | 365 | 365 |
| 50 | 5 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 17 DE 5º Pedro Melitón Ledesma | Club Miriñaque: Cachi 781 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 50 | 5 | Primaria | AD Escuela Nº 17 Pedro M. Ledesma DE 5º | Traful 3835 | 0 | 0 | 82 | 0 |
| 50 | 5 | Inicial | JIC N° 04 DE 05 (Anexo Esc. N°23) | Traful 3847 | 0 | 0 | 9 | 52 |
| 50 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 5º Lorenzo Anadón | Traful 3847 | 179 | 0 | 0 | 193 |
| 50 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 5º Contralmirante Martín Guerrico | Lynch 3536 | 0 | 0 | 309 | 309 |
| 50 | 5 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 24 DE 5º Contralmirante Martín Guerrico | Club Miriñaque: Cachi 781 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 50 | 5 | Primaria | CAI 20 "Contraalmirante M. Guerrico"-Esc 24 DE 5º | Lynch 3536 | 17 | 0 | 0 | 17 |
| 50 | 5 | Primaria | CE Centro Nº 23 "CSyD Franja de Oro" DE 5° | Av. Amancio Alcorta 3950 Piso 1º | 0 | 0 | 8 | 0 |
| 50 | 5 | Inicial | EI N° 11 DE 05 | Los Patos 3004 | 328 | 0 | 0 | 290 |
| 50 | 5 | Inicial | Anexo EI N° 11 DE 05° | Los Patos 3042 | 50 | 0 | 0 | 95 |
| 50 | 5 | Primaria | Esc. Primaria N° 28 DE 5° | Los Patos 3042 | 309 | 0 | 0 | 297 |
| **Total 50** | | | | | **883** | **54** | **773** | **1618** |
| 51 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 6º Francisco de Gurruchaga | Av. Jujuy 1471 | 172 | 0 | 0 | 167 |
| 51 | 6 | Media | Esc. Tec. Nº 11 Manuel Belgrano DE 06 | Cochabamba 2830 | 0 | 247 | 0 | 0 |
| 51 | 6 | Inicial | JM Nº 07 Delfina Marull DE Sarda DE 06 | Cátulo Castillo 2852 | 83 | 0 | 0 | 70 |
| 51 | 6 | Inicial | JIC 12 DE 06 (Ex JIN C DE 06 (Esc. Prim. N° 08 DE 06) | Maza 1913 | 54 | 0 | 0 | 338 |
| 51 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 6º Almafuerte | Maza 1935 | 0 | 0 | 42 | 320 |
| 51 | 6 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 8 DE 6º Almafuerte | Maza 1935 | 57 | 0 | 0 | 0 |
| 51 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 6º Provincia de Entre Ríos | Av. Boedo 1935 | 290 | 0 | 0 | 275 |
| 51 | 6 | Media | UGEE N° 13 DE 6° "Bachillerato Popular Raymundo Gleyzer" | Av. Garay 2900 | 0 | 0 | 65 | 0 |
| 51 | 5 | Media | CBO N° 01 Evita DE 05 | Los Patos 3072 | 245 | 0 | 0 | 440 |
| 51 | 19 | Primaria | PAEByT N° 4 "Centro Martin Cunz" | Fournier 3169 (Av. Sáenz 1340) | 0 | 0 | 20 | 0 |
| **Total 51** | | | | | **901** | **247** | **127** | **1610** |
| 52 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 6º Paul Groussac | Catamarca 462 | 317 | 0 | 0 | 292 |
| 52 | 6 | Inicial | EI Nº 06 DE 06 (Hosp. Ramos Mejia) | Catamarca 342 | 278 | 0 | 0 | 340 |
| 52 | 6 | Inicial | ENS (Ini) en Lenguas Vivas N° 02 Mariano Acosta DE 6° | Gral. Urquiza 277 | 0 | 0 | 0 | 90 |
| 52 | 6 | Media | ENS (Med) en Lenguas Vivas Nº 02 Mariano Acosta DE 06 | Gral. Urquiza 277 | 0 | 0 | 180 | 0 |
| 52 | 6 | Primaria | ENS (Pri) en Lenguas Vivas Nº 02 Mariano Acosta DE 06 | Gral. Urquiza 277 | 0 | 0 | 81 | 700 |
| 52 | 6 | Terciario | ENS (Ter) en Lenguas Vivas Nº 02 Mariano Acosta DE 06 | Gral. Urquiza 277 | 0 | 0 | 48 | 0 |
| 52 | 2 | Primaria | CE Nº 58 "AMMAR" DE 2° | Bartolomé Mitre 2815 Piso 4º Of. 401 | 0 | 0 | 8 | 0 |
| **Total 52** | | | | | **595** | **0** | **317** | **1422** |
| 53 | 6 | Media | CENS Nº 15 DE 06 | Av. Belgrano 3767 | 0 | 0 | 90 | 0 |
| 53 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 6º Dr.Antonio Bermejo | Av. Belgrano 3767 | 327 | 0 | 0 | 340 |
| 53 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 6º Martina Silva de Gurruchaga | Av. Boedo 657 | 0 | 0 | 85 | 250 |
| 53 | 6 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 22 DE 6º Martina Silva de Gurruchaga | Av. Boedo 657 | 0 | 51 | 0 | 0 |
| 53 | 6 | Primaria | AD Escuela Nº 22 Martina Silva de Gurruchaga DE 6º | Av. Boedo 657 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| 53 | 6 | Inicial | JII Nº 08 Maria A. Schiavoni DE Lopez DE 06 | Av. Boedo 650/54 | 107 | 0 | 0 | 105 |
| 53 | 6 | Media | Esc. Tec. Nº 29 Reconquista DE Buenos Aires DE 06 | Av. Boedo 760 | 0 | 6 | 393 | 0 |
| 53 | 6 | Inicial | JII Nº 11 DE 06 | Venezuela 3269 | 198 | 0 | 0 | 175 |
| **Total 53** | | | | | **631** | **57** | **668** | **870** |
| 54 | 6 | Inicial | JIC Nº 05 DE 06 (I.F.F. Bernasconi) | Rondeau 2751 | 0 | 0 | 0 | 280 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 54 | 6 | Inicial | JII Nº 10 DE 06 (I.F.F. Bernasconi) | Rondeau 2751 | 267 | 0 | 0 | 420 |
| 54 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 91 -IFBernasc 1- DE 6º Carlos Saavedra Lamas | Cátulo Castillo 2750 | 353 | 0 | 0 | 380 |
| 54 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 92 -IFBernasc 2-DE 6º Doctor Rafael Bielsa | Catamarca 2099 | 322 | 0 | 0 | 328 |
| 54 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 93 -IFBernasc 3 DE 6º -Dr. Juan Angel Golfarini | Cátulo Castillo 2750 | 0 | 0 | 214 | 570 |
| 54 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 94 -IFBernasc 4-DE 6º Enrique Banchs | Rondeau 2751 2° piso | 0 | 0 | 0 | 554 |
| 54 | 6 | Primaria | JOR. EX. Inst. F. Bernasconi Nivel Primario | Cátulo Castillo 2750 | 120 | 0 | 0 | 0 |
| **Total 54** | | | | | **1062** | **0** | **214** | **2532** |
| 55 | 7 | Inicial | JIC Nº 03 La Portena DE 07 | Yerbal 1548 | 0 | 0 | 0 | 182 |
| 55 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 7º Pte. Dr. Arturo Illía | Av. Rivadavia 6065 | 0 | 0 | 0 | 400 |
| 55 | 7 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 4 DE 7º Pte. Dr. Arturo Illía | Av. Rivadavia 6065 | 0 | 48 | 0 | 0 |
| 55 | 7 | Primaria | AD Escuela Nº 4 Presidente Arturo Illia DE 7º | Av. Rivadavia 6065 | 0 | 0 | 55 | 0 |
| 55 | 7 | Inicial | JIN C Javier Villafane DE 07 (Nº 5) | Manuel Ricardo Trelles 948 | 47 | 0 | 0 | 59 |
| 55 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 7º Juan B. Peña | Manuel Ricardo Trelles 948 | 270 | 0 | 0 | 320 |
| 55 | 7 | Inicial | JIN B La Veleta de Caballito DE 07 (N°24) | José Juan Biedma 459 | 50 | 0 | 0 | 51 |
| 55 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 7º Virgen Generala | José Juan Biedma 459 | 205 | 0 | 0 | 192 |
| 55 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 25 DE 7º República de Guatemala | Méndez de Andés 1451 | 80 | 0 | 0 | 140 |
| **Total 55** | | | | | **651** | **48** | **55** | **1344** |
| 56 | 8 | Inicial | JIN A DE 08 (Esc. Prim. Nº 16 DE 08) | Don Bosco 4200 | 74 | 0 | 0 | 150 |
| 56 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 8º José María Ramos Mejía | Don Bosco 4200 | 386 | 0 | 0 | 377 |
| 56 | 8 | Inicial | JII Nº 02 Jorge Coll DE 08 | Hipólito Yrigoyen 4238 | 340 | 0 | 0 | 610 |
| 56 | 8 | Inicial | ENS (Ini) Nº 04 Estanislao S. Zeballos DE 08 | Av. Rivadavia 4950 | 54 | 0 | 20 | 220 |
| 56 | 8 | Media | ENS (Med) Nº 04 Estanislao S. Zeballos DE 08 | Av. Rivadavia 4950 | 0 | 0 | 496 | 0 |
| 56 | 8 | Media | Liceo Nº 02 Amancio Alcorta DE 08 | Av. Rivadavia 4950 | 0 | 0 | 470 | 0 |
| 56 | 8 | Primaria | ENS (Pri) Nº 04 Estanislao S. Zeballos DE 08 | Av. Rivadavia 4950 | 206 | 0 | 108 | 423 |
| 56 | 8 | Primaria | ORQ.INF. Liceo Nº 2 | Av. Rivadavia 4950 | 0 | 0 | 18 | 18 |
| 56 | 8 | Terciario | ENS (Ter) Nº 04 Estanislao S. Zeballos DE 08 | Av. Rivadavia 4950 | 0 | 0 | 200 | 0 |
| 56 | 8 | Primaria | CE Nº 32 "AVEFA (Asoc. Vec. Florentino Ameghino) DE 08 | Av. Independencia 4264 | 0 | 0 | 15 | 0 |
| 56 | 8 | Primaria | CE Nº 31 "Hospital Odontológico" DE 8° | Muñiz 15 piso 8* | 0 | 0 | 10 | 0 |
| **Total 56** | | | | | **1059** | **0** | **1337** | **1798** |
| 57 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 8º Juan Agustín Maza | Cachimayo 1657 | 0 | 0 | 300 | 300 |
| 57 | 8 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 10 DE 8º Juan Agustín Maza | Club Saraza: Saraza 951 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 57 | 8 | Inicial | JIC N° 03 DE 08 | Saraza 1353 | 113 | 0 | 0 | 200 |
| 57 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 8º Provincia de Salta | Saraza 1353 | 418 | 0 | 0 | 380 |
| 57 | 8 | Inicial | EI N° 04 DE 08 | Victor Martínez 1780 | 214 | 0 | 0 | 350 |
| **Total 57** | | | | | **745** | **24** | **300** | **1230** |
| 58 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 8º Prof. Raul Luis Bernardelli | Estrada 627 | 234 | 0 | 0 | 240 |
| 58 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 8º Antonio Abraham Zinny | Salas 565 | 269 | 0 | 0 | 340 |
| 58 | 8 | Primaria | EEYF Nº 1 Alfonsina Storni DE 8º | Emilio Mitre 1087 | 141 | 0 | 95 | 200 |
| **Total 58** | | | | | **644** | **0** | **95** | **780** |
| 59 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 8º Dr. Manuel A. Montes de Oca | Puán 360 | 0 | 169 | 0 | 295 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 59 | 8 | Inicial | JIN E El Tranvia de Caballito DE 08 (Nº4) | Del Barco Centenera 741 | 0 | 0 | 0 | 220 |
| 59 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 8º Org.de los Estados Americanos | Del Barco Centenera 747 | 286 | 0 | 0 | 400 |
| 59 | 8 | Inicial | JIN B DE 08 (Esc. Prim. N° 08 DE 08) | Av. José María Moreno 480 | 0 | 0 | 0 | 70 |
| 59 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 8º Antonio Schettino | Av. José María Moreno 480 | 0 | 0 | 114 | 465 |
| 59 | 8 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 8 DE 8º Antonio Schettino | Av. José María Moreno 480 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| 59 | 8 | Primaria | AD Escuela Nº 8 Antonio Schettino DE 8º | Av. José María Moreno 480 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 59 | 8 | Primaria | CAI 11 "Antonio Schettino"- Esc Nº 8 | Av. José María Moreno 480 | 18 | 0 | 0 | 18 |
| 59 | 8 | Primaria | GOMPLE Coro Caballito | Av. José María Moreno 480 | 0 | 0 | 6 | 0 |
| 59 | 8 | Inicial | JIN E El Tranvia de Caballito DE 08 (N°14) | Av. Pedro Goyena 984 | 0 | 0 | 0 | 85 |
| 59 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 8º Joaquín Victor Gonzalez | Av. Pedro Goyena 984 | 0 | 0 | 0 | 385 |
| 59 | 8 | Primaria | AD Escuela Nº 14 Joaquin Victor Gonzalez DE 8º | Av. Pedro Goyena 984 | 0 | 0 | 35 | 0 |
| 59 | 8 | Media | Liceo Nº 12 Fray Mamerto Esquiu DE 08 | Av. Jose Maria Moreno 345 | 0 | 0 | 586 | 0 |
| 59 | 8 | Media | JOR.EX Liceo Nº 12 Fray Mamerto Esquiu DE 08 | Clentro Cultural Julián Centeya: Av. San Juan 3255 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| 59 | 8 | Primaria | EEE Nº 35 Jose Manuel Estrada DE 08 | Av. Juan Bautista Alberdi 1083 | 39 | 0 | 0 | 27 |
| 59 | 8 | Primaria | CE Nº 33 "Fac.de Filosofía y Letras" DE 8° | Puán 480 PB (Biblioteca) | 0 | 0 | 8 | 0 |
| **Total 59** | | | | | **343** | **213** | **779** | **1865** |
| 60 | 7 | Inicial | JIN C Javier Villafane DE 07 (Nº9) | Sánchez 1858 | 22 | 0 | 0 | 22 |
| 60 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 7º Japón | Sánchez 1858 | 148 | 0 | 0 | 139 |
| 60 | 7 | Inicial | JIN D DE 07 (Esc. Prim. Nº 11) | Nicasio Oroño 1431 | 0 | 0 | 0 | 82 |
| 60 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 7º José Ignacio Gorriti | Nicasio Oroño 1431 | 138 | 0 | 0 | 143 |
| 60 | 7 | Inicial | JIN C Javier Villafane DE 07 (Nº 12) | Franklin 1836 | 49 | 0 | 0 | 49 |
| 60 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 7º Facundo Zuviría | Franklin 1836 | 275 | 0 | 0 | 310 |
| 60 | 7 | Inicial | JIN C Javier Villafane DE 07 (Nº 13) | Galicia 1857 | 0 | 0 | 0 | 70 |
| 60 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 7º Leopoldo Marechal | Galicia 1857 | 0 | 0 | 0 | 250 |
| 60 | 7 | Inicial | JIN C Javier Villafane DE 07 (Nº 18) | A. Magariños Cervantes 1556 | 0 | 0 | 0 | 68 |
| 60 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 7º Comodoro Clodomiro Urtubey | A. Magariños Cervantes 1556 | 0 | 0 | 0 | 163 |
| **Total 60** | | | | | **631** | **0** | **0** | **1296** |
| 61 | 14 | Inicial | JIN B DE 14 (Esc. Prim. Nº 1 DE 14) | Otero 271 | 50 | 0 | 0 | 50 |
| 61 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 14º Ruben Dario | Otero 271 | 136 | 0 | 0 | 135 |
| 61 | 14 | Inicial | JIN B DE 14 (Esc. Prim. Nº 8 DE 14) | Jorge Newbery 4436 | 25 | 0 | 0 | 22 |
| 61 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 14º Carmén de Mendez Casariego | Jorge Newbery 4436 | 128 | 0 | 0 | 123 |
| 61 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 14º Herminia Brumana | Fitz Roy 171 | 108 | 0 | 0 | 151 |
| 61 | 14 | Inicial | JIN B DE 14 (Esc. Prim. Nº 21 DE 14) | Martínez Rosas 1364 | 0 | 0 | 0 | 80 |
| 61 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 14º Alte. Segundo R. Storni | Martínez Rosas 1364 | 138 | 0 | 0 | 128 |
| 61 | 14 | Inicial | Jardin Maternal Nº 01 Paula Albarracin DE 14 | Leiva 4270 / 74 | 106 | 0 | 0 | 90 |
| 61 | 14 | Primaria | Puente Escolar La Casita (Chacarita) | Av. F. Lacroze 4181 2º piso Dorrego 1048 | 0 | 0 | 52 | 52 |
| 61 | 14 | Primaria | CE Nº 47 "Tierra, Techo y Trabajo" DE 14° (La Paternal) | Psje Granada 1660 (Ex Jorge Newbery 4870) | 0 | 0 | 11 | 0 |
| **Total 61** | | | | | **691** | **0** | **63** | **831** |
| 62 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 19º Evaristo Carriego | Portela 3150 | 344 | 0 | 0 | 635 |
| 62 | 19 | Inicial | JIC N° 08 DE 19 | Av. Lafuente 2670 | 0 | 0 | 129 | 130 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 62 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 19º William C. Morris | Av. Lafuente 2670 | 0 | 0 | 455 | 455 |
| 62 | 19 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 16 DE 19º William C. Morris | Av. Lafuente 2480 (Club Asociacion Cristiana) | 0 | 52 | 0 | 0 |
| 62 | 19 | Primaria | CE N° 7 DE 19 "CESAC N° 6" | Chilavert 3002 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| **Total 62** | | | | | **344** | **52** | **596** | **1220** |
| 63 | 19 | Inicial | JIC N° 03 DE 19 | Corrales 3420 | 219 | 0 | 0 | 210 |
| 63 | 19 | No Formal | CENOF "Corrales" | Corrales 3420 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| 63 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 19º Gaspar L. Benavento | Corrales 3420 | 785 | 0 | 0 | 700 |
| **Total 63** | | | | | **1004** | **0** | **40** | **910** |
| 64 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 8º Tomás Santa Coloma | Santander 1150 | 158 | 0 | 0 | 157 |
| 64 | 8 | Inicial | JIN C DE 08 (Esc. Prim. Nº 20 DE 08) | Muñiz 2147 | 0 | 0 | 0 | 77 |
| 64 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 8º Eloy Fernandez Alonso | Muñiz 2147 | 0 | 0 | 105 | 236 |
| 64 | 8 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 20 DE 8º Eloy Fernandez Alonso | Club Nueva Generación: Quintino Bocayuva 1241 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| 64 | 8 | Inicial | JIN C DE 08 (Esc. Prim. Nº 21 DE 08) | Pje. Querol 916 | 0 | 0 | 0 | 110 |
| 64 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 8º Juan José Paso | Beauchef 1869 | 0 | 0 | 24 | 270 |
| 64 | 8 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 21 DE 8º Juan José Paso | Club Saraza: Saraza 951 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| 64 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 8º Canadá | Cachimayo 1735 | 0 | 0 | 280 | 280 |
| 64 | 8 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 23 DE 8º Canadá | Club Saraza: Saraza 951 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| 64 | 8 | Inicial | JIN C DE 08 (Esc. Prim. Nº 24 DE 08) | Saraza 470 | 24 | 0 | 0 | 23 |
| 64 | 8 | Media | CENS Nº 05 DE 08 (Anexo) | Saraza 470 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| 64 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 8º Dr. Florian Oliver | Saraza 470 | 170 | 0 | 0 | 158 |
| 64 | 8 | Primaria | PAEByT N° 28 - 36 "Sindic Empl de Comercio" | Saraza 470 | 0 | 0 | 25 | 0 |
| **Total 64** | | | | | **352** | **88** | **494** | **1311** |
| 65 | 19 | Inicial | JIN B Homero Manzi DE 19 (N°1) | Alagón 300 | 0 | 0 | 0 | 75 |
| 65 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 19º María Silvent.de Amato | Alagón 300 | 0 | 0 | 0 | 380 |
| 65 | 19 | Primaria | Esc. Primarai Nº 5 DE 19º Provincia de Corrientes | Av. Caseros 4050 | 178 | 0 | 0 | 168 |
| 65 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 19º Aeronáutica Argentina | Quilmes 473 | 236 | 0 | 0 | 224 |
| **Total 65** | | | | | **414** | **0** | **0** | **847** |
| 66 | 19 | Media | CENS Nº 84 DE 19 ** | Tilcara 2856 | 0 | 0 | 75 | 0 |
| 66 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 19º Prof. Carlos Justo Florit | Tilcara 2856 | 168 | 0 | 0 | 162 |
| 66 | 19 | Inicial | JIN B Homero Manzi DE 19 (N°10) | Aníbal P. Arbeletche 1052 | 24 | 0 | 0 | 44 |
| 66 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 19º Juan Andres de la Peña | Aníbal P. Arbeletche 1052 | 175 | 0 | 0 | 170 |
| 66 | 19 | Inicial | Espacio "Pompeyito" (EMEM 4) | Av. Sáenz 631 | 0 | 12 | 0 | 18 |
| 66 | 19 | Media | EEM N° 04 DE 19 | Av. Sáenz 631 | 0 | 0 | 530 | 530 |
| 66 | 19 | Media | JOR. EX. EEM N° 04 DE 19 | Av. Sáenz 631 (Ex C.Pompeya: Sáenz 871 ) | 0 | 90 | 0 | 0 |
| **Total 66** | | | | | **367** | **102** | **605** | **924** |
| 67 | 19 | Inicial | EI Nº 05 DE 19 | Av. Varela 2751 | 337 | 0 | 0 | 304 |
| 67 | 19 | Inicial | EI Nº 09 DE 19 | Cnel. Martiniano Chilavert 2680 | 262 | 0 | 0 | 470 |
| 67 | 19 | Inicial | CET Esc. Infantil Nº 9 DE 19º-Soldati | Cnel. Martiniano Chilavert 2680 | 0 | 0 | 0 | 15 |
| 67 | 19 | Inicial | Ctro.Inf. Chilavert - E.I. 9 (ex Bajo Flores) | Cnel. Martiniano Chilavert 2680 | 14 | 0 | 0 | 14 |
| 67 | 19 | Inicial | GOMPLE "Jardín Zusuki" | Cnel. Martiniano Chilavert 2680 | 0 | 0 | 9 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 67 | 19 | Inicial | JII 14 DE 19° (Ex Anexo JII 13 DE 19) | Av. Varela 1802 | 0 | 157 | 0 | 278 |
| 67 | 19 | Inicial | JII N°13 DE 19° | Av. Cruz 2615 y Varela | 0 | 139 | 0 | 224 |
| 67 | 19 | Media | EEM Nº 6 DE 19º | Cnel. Martiniano Chilavert 2690 | 0 | 0 | 193 | 0 |
| 67 | 19 | Primaria | CAI 19 - Esc Nº 23 DE 19° | Cnel. Martiniano Chilavert 2690 | 25 | 0 | 0 | 25 |
| 67 | 19 | Primaria | Esc. Primaria N° 23 DE 19º | Cnel. Martiniano Chilavert 2690 | 522 | 0 | 0 | 966 |
| 67 | 19 | Primaria | PAEByT N° 32 - 81 "Capilla San Antonio" | Centro Comunitario Niños Felices, Mz 9 Casa 337 (ex casa 80) | 0 | 0 | 47 | 0 |
| **Total 67** | | | | | **1160** | **296** | **249** | **2296** |
| 68 | 19 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 1 DE 19º María Silvent.de Amato | Club Franja de Oro: Av. Amancio Alcorta 3960 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 68 | 19 | Inicial | JIN A La Calesita de Pompeya DE 19 (N°2) | Tilcara 3365 | 0 | 0 | 0 | 39 |
| 68 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 19º Dr. Genaro Sisto | Tilcara 3365 | 0 | 0 | 0 | 302 |
| 68 | 19 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 2 DE 19º Dr. Genaro Sisto | Club Franja de Oro: Av. Amancio Alcorta 3960 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 68 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 19º Dr. Adolfo Saldias | Echauri 1576 | 189 | 0 | 0 | 170 |
| 68 | 19 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 11 DE 19º Ignacio Fermín Rodriguez | Club Franja de Oro: Av. Amancio Alcorta 3960 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| 68 | 19 | Inicial | JIC N° 02 DE 19 | Charrua 2850 | 158 | 0 | 0 | 150 |
| 68 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 19º Presbítero Alberti | Itaqui 2050 | 433 | 0 | 0 | 394 |
| 68 | 19 | Prim-Ini | EEE Nº 05 Dr.Angel S.Ardaiz DE 19 | Ferré 1957 | 164 | 0 | 0 | 270 |
| **Total 68** | | | | | **944** | **128** | **0** | **1325** |
| 69 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 19º Ignacio Fermín Rodriguez | Pje. La Constancia 2524 | 0 | 0 | 360 | 360 |
| 69 | 19 | Inicial | JIN B Homero Manzi DE 19 Esc. 22 ( ExN°11) | Mom 2380 | 0 | 0 | 195 | 195 |
| 69 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 19º | Mom 2358 (Riestra y Del Barco Centenera) | 457 | 0 | 0 | 416 |
| **Total 69** | | | | | **457** | **0** | **555** | **971** |
| 70 | 19 | Inicial | JII Nº 07 DE 19 | Corrales 3490 | 115 | 0 | 0 | 200 |
| 70 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 19º San Juan Bautista De La Salle | Corrales 3450 | 780 | 0 | 0 | 700 |
| 70 | 19 | Primaria | AD Escuela Nº 18 San Juan Bautista de La Salle DE 19º | Corrales 3450 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| 70 | 19 | Primaria | Club Ch. Soldati Esc N°18 | Corrales 3450 | 19 | 0 | 0 | 19 |
| **Total 70** | | | | | **914** | **0** | **60** | **919** |
| 71 | 19 | Inicial | Anexo JII 10 (ex estrellita)(esc 20) | José Barros Pazos 3610 e/M.Castillo y Lacarra | 49 | 0 | 0 | 100 |
| 71 | 19 | Inicial | EI N° 11 DE 19 | Martínez Castro y Cruz / Martínez Castro 3061 | 208 | 0 | 0 | 190 |
| 71 | 19 | Inicial | Espacio "EEM N°2 DE19°" | Martínez Castro 3067 | 0 | 18 | 0 | 20 |
| 71 | 19 | Inicial | Espacio "Nochecitas" (EEM 5 y 2) | Martínez Castro 3185 | 20 | 0 | 0 | 15 |
| 71 | 19 | Media | EEM Nº 05 DE 19 - Reingreso | Av. Fernandez de la Cruz 3605 (Ex.Martínez Castro 3061) | 270 | 0 | 30 | 0 |
| 71 | 19 | Media | JOR. EX EEM Nº 05 DE 19 - Reingreso | Av. Fernandez de la Cruz 3605 (Ex.Martínez Castro 3061) | 10 | 0 | 0 | 0 |
| 71 | 19 | Media | Club J. Jauretche - EEM N° 2 | Martínez Castro 3077 y Barros Pazos | 0 | 0 | 15 | 0 |
| 71 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 19º Maestro Carlos Alberto Carranza | Martínez Castro 3061 | 410 | 0 | 0 | 398 |
| 71 | 19 | Inicial | EI N° 12 DE 19 | Pergamino 3045 | 347 | 0 | 0 | 275 |
| 71 | 19 | Inicial | JII Nº 10 DE 19 | José Barros Pazos 3610 e/M.Castillo y Lacarra | 238 | 0 | 0 | 430 |
| 71 | 19 | Primaria | Esc. Primaria N° 24 DE 19º | Barros Pazos 3610 | 375 | 0 | 0 | 364 |
| 71 | 19 | Primaria | CE 39 DE 19º "Casa Lucero" | Av. Lacarra 3147 (Y Av. Cruz) | 0 | 0 | 17 | 0 |
| **Total 71** | | | | | **1927** | **18** | **62** | **1792** |
| 72 | 9 | Inicial | JII 12 DE 09 | Zapata 449 | 83 | 0 | 0 | 80 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 72 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 9º Juana Manso | Zapata 449 | 180 | 0 | 0 | 180 |
| 72 | 9 | Inicial | JII N° 05 DE 09 | Av. del Libertador 4777 , piso 1° | 91 | 0 | 0 | 100 |
| 72 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 9º Honorable Congreso de la Nación | Av. del Libertador 4777 | 287 | 0 | 0 | 305 |
| 72 | 9 | Inicial | JIN A DE 09 (Esc. Prim. N°8 DE 9) | Arce 611 | 45 | 0 | 0 | 47 |
| 72 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 9º Armenia Argentina | Arce 611 | 288 | 0 | 0 | 340 |
| 72 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 9º Capitán de Fragata C. M. Moyano | Moldes 1102 | 0 | 0 | 0 | 190 |
| 72 | 9 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 16 DE 9º Capitán de Fragata C. M. Moyano | Moldes 1102 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 72 | 9 | Primaria | AD Escuela Nº 16 Cap. de Fragata Carlos Maria Moyano DE 9º | Moldes 1102 | 0 | 0 | 25 | 0 |
| 72 | 9 | Inicial | JIC Nº 02 Granaderos de San Martin DE 09 | Av. Del Libertador 4953 | 0 | 0 | 0 | 266 |
| 72 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 30 DE 9º Granaderos de San Martín | Av. del Libertador 4903 | 0 | 0 | 0 | 550 |
| 72 | 9 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 30 DE 9º Granaderos de San Martín | Av. del Libertador 4903 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| 72 | 9 | Media | Esc. de Comercio Nº 31 Naciones Unidas DE 09 | Angel Justiniano Carranza 2045 | 0 | 0 | 169 | 0 |
| 72 | 9 | Media | JOR. EX. Esc. de Com. Nº 31 Naciones Unidas DE 09 | Angel Justiniano Carranza 2045 | 0 | 44 | 0 | 0 |
| 72 | 9 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 9 (Ex. Recuperación) DE 9º | La Pampa 1240 | 54 | 0 | 0 | 96 |
| 72 | 9 | Inicial | Jardin Maternal Nº 10 DE 09 | Matienzo 1880 | 50 | 0 | 0 | 60 |
| **Total 72** | | | | | **1076** | **92** | **194** | **2214** |
| 73 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 10º Estebán Echeverría | Moldes 1858 | 297 | 0 | 0 | 300 |
| 73 | 10 | Inicial | JIC N° 03 DE 10 | Moldes 2046 | 100 | 0 | 0 | 100 |
| 73 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 10º Juan Bautista Alberdi | Moldes 2043 | 339 | 0 | 0 | 340 |
| 73 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 10º José Hernández | La Pampa 3855 | 147 | 0 | 0 | 150 |
| 73 | 10 | Inicial | JII Nº 01 Athos Palma DE 10 | Mariscal Antonio José De Sucre 2284 | 188 | 0 | 0 | 189 |
| 73 | 10 | Media | Colegio Nº 08 Julio A. Roca DE 10 | Carlos E. Zuberbühler 1850 | 0 | 0 | 400 | 0 |
| 73 | 10 | Media | JOR. EX. Colegio Nº 08 Julio A. Roca DE 10 | Carlos E. Zuberbühler 1850 | 0 | 48 | 0 | 0 |
| 73 | 10 | Media | CBO N° 3 Olga Cossentini DE 10 | Juramento 2945 | 0 | 98 | 0 | 100 |
| **Total 73** | | | | | **1071** | **146** | **400** | **1179** |
| 74 | 10 | Inicial | JII N° 04 El Jardin Del Sauce DE 10 | Husares 2155 | 101 | 0 | 0 | 98 |
| 74 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 10º Alte. R. González Fernández | Mendoza 1000 | 228 | 0 | 0 | 266 |
| 74 | 10 | Inicial | JIN D DE 10 (Esc. Prim. Nº 11 DE 10) | Av. Intendente Cantilo Y La Pampa | 66 | 0 | 0 | 100 |
| 74 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 10º Primera Ministro Indira Gandhi | Av. Intendente Cantilo y La Pampa | 169 | 0 | 0 | 288 |
| 74 | 10 | Inicial | JIN D DE 10 (Esc. Prim. Nº 23 DE 10) | Mariscal Antonio José De Sucre 1367 | 0 | 60 | 0 | 55 |
| 74 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 10º José Clemente Paz | Mariscal Antonio José de Sucre 1367 | 0 | 133 | 0 | 115 |
| 74 | 10 | Primaria | AD Escuela Nº 23 Jose Clemente Paz DE 10º | Mariscal Antonio José De Sucre 1367 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| **Total 74** | | | | | **564** | **193** | **20** | **922** |
| 75 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 10º Manuel J. García | Av. Cabildo 3615 | 273 | 0 | 0 | 266 |
| 75 | 10 | Inicial | JIN A DE 10 (Esc. Prim. Nº 9 DE 10) | O' Higgins 3050 | 0 | 0 | 0 | 170 |
| 75 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 10º Evaristo Julio Badía | O' Higgins 3050 | 0 | 0 | 0 | 422 |
| 75 | 10 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 9 DE 10º Evaristo Julio Badía | O' Higgins 3050 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 75 | 10 | Inicial | JIN A DE 10 (Esc. Prim. Nº 10 DE 10) | 11 de Septiembre 3451 | 32 | 0 | 0 | 62 |
| 75 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 10º Joaquín M. Cullen | 11 de Septiembre 3451 | 212 | 0 | 0 | 260 |
| 75 | 10 | Inicial | JIN E DE 10 (Esc. Prim. N°13 DE 10) | Av. Ruiz Huidobro 2643 | 0 | 26 | 0 | 66 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 75 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 10º Ricardo Monner Sans | Av. Ruiz Huidobro 2643 | 0 | 129 | 0 | 184 |
| 75 | 10 | Inicial | JIC Nº 05 Pablo Picasso DE 10 | Pico 2689 | 0 | 0 | 0 | 215 |
| 75 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 10º Provincia de Santa Fe | Pico 2689 | 0 | 0 | 0 | 640 |
| 75 | 10 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 15 DE 10º Provincia de Santa Fe | Pico 2689 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 75 | 10 | Primaria | AD Escuela Nº 15 Provincia de Santa Fe DE 10º | Pico 2689 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| 75 | 10 | Media | EEM N° 03 DE 10 | Av. Crisologo Larralde 1050 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| 75 | 10 | Media | JOR. EX EEM N° 03 DE 10 | Av. Crisologo Larralde 1050 | 0 | 6 | 0 | 0 |
| 75 | 10 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 10 (Ex. Recuperación) DE 10º Alferez de Navio J.Sobral | O' Higgins 3401 | 0 | 0 | 56 | 56 |
| **Total 75** | | | | | **516** | **281** | **168** | **2341** |
| 76 | 9 | Inicial | JIN A DE 09 (Esc. Prim. N°7 DE 9) | Virrey Loreto 3050 | 44 | 0 | 0 | 49 |
| 76 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 9º Marcos Sastre | Virrey Loreto 3050 | 113 | 0 | 0 | 160 |
| 76 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 9º Gran Mariscal del Perú R. Castilla | Conde 943 | 0 | 0 | 0 | 245 |
| 76 | 9 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 12 DE 9º Gran Mariscal del Perú R. Castilla | Conde 943 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 76 | 9 | Inicial | JIC Nº 07 El Jardin de Las Glicinas DE 09 | Conde 223 | 0 | 0 | 0 | 190 |
| 76 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 9º Raúl Scalabrini Ortiz | Conde 223 | 0 | 0 | 16 | 720 |
| 76 | 9 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 13 DE 9º Raúl Scalabrini Ortiz | Conde 223 | 0 | 78 | 0 | 0 |
| 76 | 9 | Primaria | CAI "Scalabrini Ortiz" Esc. 13 | Conde 223 | 18 | 0 | 0 | 18 |
| 76 | 9 | Inicial | JIN D DE 09 (Esc. Prim. Nº14 DE 09) | Arévalo 1408 | 85 | 0 | 0 | 80 |
| 76 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 9º Provincia de Río Negro | Arévalo 1408 | 238 | 0 | 0 | 230 |
| 76 | 9 | Inicial | JIN B DE 09 (Esc. Prim. N° 15 DE 9) | Av. Federico Lacroze 2971 | 73 | 0 | 0 | 73 |
| 76 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 9º Cap. Gral. Bernardo O'Higgins | Av. Federico Lacroze 2971 | 0 | 146 | 0 | 140 |
| 76 | 9 | Primaria | AD Escuela Nº 15 Cap Gral Bernardo O'Higgins DE 9º | Av. Federico Lacroze 2971 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| **Total 76** | | | | | **569** | **254** | **36** | **1905** |
| 77 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 14º Gral. Mariano Acha | Rossetti 1450 | 262 | 0 | 0 | 295 |
| 77 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 14º Gral. Juan Antonio Lavalleja | 14 de Julio 546 | 121 | 0 | 0 | 115 |
| 77 | 14 | Media | CENS Nº 74 DE 14 ** | Jorge Newbery 3664 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| 77 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 14º Dr. Luis Agote | Jorge Newbery 3664 | 151 | 0 | 0 | 138 |
| 77 | 14 | Inicial | JIN C DE 14 (Esc. Prim. Nº 20 DE 14) | Av. Elcano 4861 | 49 | 0 | 0 | 48 |
| 77 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 14º República de Honduras | Av. Elcano 4861 | 139 | 0 | 0 | 135 |
| 77 | 14 | Primaria | CAI 14 "Republica de Honduras"- Esc Nº 20 | Av. Elcano 4861 | 16 | 0 | 0 | 16 |
| 77 | 14 | Media | CENS Nº 21 DE 14º | Balboa 210 (ex Perú 482 - 3° Piso) | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 77 | 14 | Media | Esc. de Comercio Nº 24 Dalmacio Velez Sarsfield DE 14 | Av. Del Campo 1340 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| **Total 77** | | | | | **737** | **0** | **190** | **747** |
| 78 | 14 | Inicial | JII Nº 04 Jardin de Los Arboles DE 14 | Av. de los Constituyentes 3100 | 148 | 0 | 0 | 140 |
| 78 | 14 | Inicial | C.I JII N°4 DE 14° | Av.de los Constituyentes 3100 | 10 | 0 | 0 | 10 |
| 78 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 14º Agronomía | Av. de los Constituyentes 3100 | 286 | 0 | 0 | 276 |
| 78 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 25 DE 14º Carmen Sonda de Pandolfini | Av. San Martín 5021 | 56 | 0 | 0 | 140 |
| 78 | 14 | Media | EEM Nº 01 Federico Garcia Lorca DE 14 | Av. Chorroarin 305 | 0 | 0 | 260 | 0 |
| 78 | 14 | Media | Club J. Garcia Lorca - EEM N° 1 | Av. Chorroarin 305 | 0 | 0 | 7 | 0 |
| **Total 78** | | | | | **499** | **0** | **267** | **566** |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 79 | 10 | Inicial | JIC N°9 DE 10° (Ex JIN B DE 10 (Esc. Prim. N° 12 DE 10) | Av. Crámer 3271 | 0 | 0 | 0 | 175 |
| 79 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 10º Profesor Rodolfo Senet | Av. Crámer 3271 | 0 | 318 | 0 | 315 |
| 79 | 10 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 12 DE 10º Profesor Rodolfo Senet | Av. Crámer 3271 | 28 | 0 | 0 | 0 |
| 79 | 10 | Inicial | JIC N°10 DE 10° (Ex JIN B DE 10 (Esc. Prim. N° 14 DE 10) | Roque Pérez 3545 | 0 | 0 | 0 | 180 |
| 79 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 10º Fray Martín del Barco Centenera | Roque Pérez 3545 | 0 | 0 | 0 | 383 |
| 79 | 10 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 14 DE 10º Fray Martín del Barco Centenera | Roque Pérez 3545 | 48 | 0 | 0 | 0 |
| 79 | 10 | Inicial | JII N° 02 DE 10 | Estomba 4307 | 136 | 0 | 0 | 125 |
| 79 | 10 | Inicial | Espacio "Nueve Lunas" (CENS 53 Axo JIC 2) | Av. Ruíz Huidobro 3853 | 7 | 0 | 0 | 4 |
| 79 | 10 | Media | CENS Nº 53 DE 10 | Av. Ruíz Huidobro 3853 | 0 | 0 | 150 | 0 |
| 79 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 25 DE 10º República de Turquía | Av. Ruíz Huidobro 3853 | 149 | 0 | 0 | 140 |
| 79 | 10 | Primaria | AD Escuela Nº 25 Republica de Turquia DE 10º | Av. Ruíz Huidobro 3853 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| 79 | 10 | Primaria | Club Ch. Saavedra / Mitre - Esc N° 25 | Av. Ruíz Huidobro 3853 | 20 | 0 | 0 | 20 |
| **Total 79** | | | | | **388** | **318** | **170** | **1342** |
| 80 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 15º Dr. Ignacio Lucas Albarracín | Mariano Acha 4452 | 0 | 0 | 166 | 166 |
| 80 | 15 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 13 DE 15º Dr. Ignacio Lucas Albarracín | Club Cerini: Arias 4763 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 80 | 15 | Inicial | JIN C DE 15 (Esc. Prim Nº14 DE 15) | Deheza 4728 | 40 | 0 | 0 | 38 |
| 80 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 15º Dr. Vicente Carmelo Gallo | Deheza 4728 | 265 | 0 | 0 | 267 |
| 80 | 15 | Inicial | JIN C DE 15 (Esc. Prim. N°18 DE 15) | Arias 4763 | 0 | 0 | 0 | 40 |
| 80 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 15º Dr. Juan B. Terán | Arias 4763 | 0 | 0 | 17 | 212 |
| 80 | 15 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 18 DE 15º Dr. Juan B. Terán | Club Cerini: Arias 4763 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 80 | 15 | Media | EEM Nº 05 Mons.Enrique Angelelli DE 15 | Tronador 4134 | 0 | 195 | 0 | 200 |
| 80 | 14 | Primaria | PAEByT Nº 46 "Ctro Cooperativa del Oeste" | Caracas y Arregui | 0 | 0 | 25 | 0 |
| 80 | 10 | Inicial | EI Nº 08 "Caminito" DE 10 | Arias 3775 | 217 | 0 | 0 | 155 |
| **Total 80** | | | | | **521** | **237** | **208** | **1078** |
| 81 | 11 | Inicial | JIC N° 02 DE 11 | Av. San Pedrito 1415/25 | 120 | 0 | 0 | 310 |
| 81 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 11º Benjamín Zorrilla | Av. San Pedrito 1415/25 | 378 | 0 | 0 | 365 |
| 81 | 11 | Primaria | CAI 7 "Benjamín Zorrilla"- Esc Nº 4 | Av. San Pedrito 1415/25 | 44 | 0 | 0 | 44 |
| 81 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 11º Gral.de División Manuel N. Savio | Av. San Pedrito 1137 | 0 | 0 | 270 | 270 |
| 81 | 11 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 23 DE 11º Gral.de División Manuel N. Savio | Av. San Pedrito 1137 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 81 | 11 | Inicial | EI N° 04 Htal. DE Agudos Parmenio Piñero DE 11 | Varela 1425 | 156 | 0 | 0 | 170 |
| 81 | 11 | Inicial | Ctro.Inf. Flores - E.I. 4 | Av. Varela 1425 - Av. San Pedrito 1415 | 11 | 0 | 0 | 11 |
| **Total 81** | | | | | **708** | **60** | **270** | **1170** |
| 82 | 11 | Inicial | JIN D DE 11 (Esc. Prim. Nº 15 DE 11) | Av. Carabobo 253 | 0 | 0 | 0 | 91 |
| 82 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 11º República Oriental del Uruguay | Av. Carabobo 253 | 0 | 0 | 265 | 595 |
| 82 | 11 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 15 DE 11º República Oriental del Uruguay | Av. Carabobo 253 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 82 | 11 | Primaria | AD Escuela Nº 15 Republica Oriental Del Uruguay DE 11º | Av. Carabobo 253 | 0 | 0 | 18 | 0 |
| 82 | 11 | Inicial | JII N° 03 DE 11 | Lautaro 752 | 141 | 0 | 0 | 264 |
| 82 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 11º Dr.Pedro Avelino Torres | Lautaro 752 | 373 | 0 | 0 | 363 |
| 82 | 11 | Media | Esc. de Comercio Nº 09 Jose Ingenieros DE 11 | Cnel. Ramón L.Falcón 2248 | 0 | 0 | 374 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 82 | 11 | Media | Esc. Tec. Nº 05 M. de los R. de Escalada de San Martin DE 11 | Av. Juan Bautista Alberdi 1845 | 0 | 0 | 620 | 0 |
| 82 | 11 | Media | Esc. de Comercio Nº 21 Cap. de Navio Hipolito Bouchard DE 11 | Pumacahua 390 | 0 | 0 | 564 | 0 |
| 82 | 11 | Media | JOR. EX. Esc. de Com. Nº21 Cap. de Navio Hipolito Bouchard DE 11 | Club Malvinas Argentinas: Malvinas Argentinas 958 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| **Total 82** | | | | | **514** | **42** | **1841** | **1313** |
| 83 | 11 | Inicial | JIN D DE 11 (Esc. Prim. Nº 7 DE 11) | Pumacahua 1247 | 0 | 0 | 60 | 85 |
| 83 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 11º Tte. Manuel Felix Origone | Pumacahua 1247 | 0 | 0 | 354 | 365 |
| 83 | 11 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 7 DE 11º Tte. Manuel Felix Origone | Pumacahua 1247 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 83 | 11 | Inicial | JIN D DE 11 (Esc. Prim. Nº 13 DE 11) | Lautaro 1440 | 46 | 0 | 0 | 43 |
| 83 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 11º Francisca Jacques | Lautaro 1440 | 309 | 0 | 0 | 302 |
| 83 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 11º Hipólito Bouchard | Avelino Díaz 2356 | 214 | 0 | 0 | 198 |
| 83 | 11 | Primaria | CAI 3 "Hipólito Bouchard"- Esc Nº 22 | Avelino Díaz 2356 | 19 | 0 | 0 | 19 |
| **Total 83** | | | | | **588** | **40** | **414** | **1012** |
| 84 | 8 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 14 DE 8º Joaquín Victor Gonzalez | Club Flores Sur: Pillado 1076 | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 84 | 11 | Inicial | JIN C DE 11 (Esc. Prim. N° 8 DE 11) | Av. Varela 358 | 0 | 0 | 0 | 80 |
| 84 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 11º Cnel.Ing.P.Antonio Cerviño | Av. Varela 358 | 0 | 0 | 129 | 297 |
| 84 | 11 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 8 DE 11º Cnel.Ing.P.Antonio Cerviño | Club Flores Sur: Pillado 1076 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 84 | 11 | Inicial | JIN C DE 11 (Esc. Prim. N° 9 DE 11) | Cnel. Ramón L.Falcón 2934 | 0 | 0 | 0 | 52 |
| 84 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 11º José María Paz | Cnel. Ramón L.Falcón 2934 | 203 | 0 | 0 | 210 |
| 84 | 11 | Inicial | JIN C DE 11 (Esc. Prim. N° 10 DE 11) | Av. Lafuente 559 | 0 | 0 | 0 | 84 |
| 84 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 11º Ing. Octavio Sergio Pico | Av. Lafuente 559 | 258 | 0 | 0 | 242 |
| 84 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 11º Reconquista | Av. Varela 753 | 215 | 0 | 0 | 210 |
| 84 | 11 | Media | JOR. EX. Liceo Nº 05 P. Guaglianome DE 11 | Club Napoleón Flores: Terrada 50 | 0 | 88 | 0 | 0 |
| **Total 84** | | | | | **676** | **120** | **129** | **1175** |
| 85 | 11 | Inicial | JIN C DE 11 (Esc. Prim. N° 5 DE 11) | Portela 734 | 0 | 0 | 0 | 39 |
| 85 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 11º Albina García de Ryan | Portela 734 | 0 | 0 | 300 | 300 |
| 85 | 11 | Inicial | JIN B DE 11 (Esc. Prim. Nº 17 DE 11) | Gral. Eugenio Garzón 3950 | 58 | 0 | 0 | 54 |
| 85 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 11º Gral. Juan Galo Lavalle | Gral. Eugenio Garzón 3950 | 422 | 0 | 0 | 403 |
| 85 | 11 | Primaria | ORQ.INF. Parque Avellaneda - Esc Nº 17 | Gral. Eugenio Garzón 3950 | 0 | 0 | 19 | 19 |
| 85 | 11 | Inicial | JII N° 01 DE 11 | Av. San Pedrito 341 | 118 | 0 | 0 | 210 |
| 85 | 11 | Inicial | JIN A DE 11 (Esc. Prim. N°21 DE 11) | Mariano Acosta 1071 | 0 | 0 | 0 | 74 |
| 85 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 11º María Sklodowska de Curie | Mariano Acosta 1071 | 0 | 0 | 0 | 295 |
| **Total 85** | | | | | **598** | **0** | **319** | **1394** |
| 86 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 12º Florencio Varela | Caracas 10 | 281 | 0 | 0 | 272 |
| 86 | 12 | Primaria | AD Escuela Nº 2 Florencio Varela DE 12º | Caracas 10 | 0 | 0 | 85 | 0 |
| 86 | 12 | Media | CENS Nº 76 DE 12 ** | Fray Cayetano Rodriguez 95 | 0 | 0 | 80 | 0 |
| 86 | 12 | Inicial | JIN A DE 12 (Esc. Prim. Nº 19 DE 12) | Fray Cayetano Rodriguez 95 | 56 | 0 | 0 | 54 |
| 86 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 12º Leandro N. Alem | Fray Cayetano Rodriguez 95 | 166 | 0 | 0 | 167 |
| 86 | 7 | Primaria | PAEByT Nº 70 "IMPA" | Querandíes 4290 | 0 | 0 | 70 | 0 |
| **Total 86** | | | | | **503** | **0** | **235** | **493** |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 87 | 13 | Inicial | JII N° 03 DE 13 | Av. Lacarra 1135 | 135 | 0 | 0 | 260 |
| 87 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 13º Antonio Zaccagnini | Av. Lacarra 1135 | 326 | 0 | 0 | 299 |
| 87 | 13 | Primaria | ORQ.INF. Lacarra - Esc Nº 10 | Av. Lacarra 1135 | 0 | 0 | 15 | 15 |
| 87 | 13 | Media | Esc. Tec. Nº 08 Paula Albarracin DE Sarmiento DE 13 | Pio Collivadino 436 | 0 | 0 | 375 | 0 |
| 87 | 13 | Media | Esc. Tec. Nº 17 Brig.Gral Cornelio Saavedra DE 13 | Av. Lacarra 535 | 0 | 0 | 191 | 0 |
| 87 | 13 | Media | Club J. Escuela Técnica N° 17 | Av. Lacarra 535 | 0 | 0 | 17 | 0 |
| 87 | 13 | Primaria | ORQ.INF. EEM2 | Av. Lacarra 535 | 0 | 0 | 17 | 17 |
| 87 | 13 | Media | Esc. Tec. Nº 23 Casal Calvino DE 13 | Av. Lacarra 621 | 0 | 0 | 200 | 0 |
| 87 | 13 | Media | JOR. EX. Esc. de Com. Nº 06 America DE 13 | Club. Dep. Español: S. de Compostela 3873 | 0 | 200 | 0 | 0 |
| 87 | 13 | Media | Esc. de Educ. Media Nº 02 DE 13 | Av. Lacarra Y Fco. Bilbao S/N 1151 | 0 | 0 | 177 | 0 |
| 87 | 13 | Media | JOR. EX. Esc. de Educ. Media Nº 02 DE 13 | Av. Lacarra Y Fco. Bilbao S/N 1151 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| **Total 87** | | | | | **461** | **232** | **992** | **591** |
| 88 | 11 | Inicial | JIN B DE 11 (Esc. Prim. Nº 1 DE 11) | Cnel. Ramón L.Falcón 4126 | 0 | 0 | 0 | 90 |
| 88 | 11 | Inicial | Espacio Luceritos (CENS 9 esc.1) | Cnel. Ramón L.Falcón 4126 | 8 | 0 | 0 | 3 |
| 88 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 11º Jose Alfredo Ferreira | Cnel. Ramón L.Falcón 4126 | 265 | 0 | 0 | 257 |
| 88 | 11 | Primaria | Club Ch. Esc N° 1 DE 11° | Cnel. Ramón L.Falcón 4126 | 14 | 0 | 0 | 14 |
| 88 | 11 | Inicial | JIN B DE 11 "Flores del Sur" (Esc. Prim. Nº 2 DE 11) | Cnel. Ramón L.Falcón 4151 | 24 | 0 | 0 | 46 |
| 88 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 11º Máximo Saba Victoria | Cnel. Ramón L.Falcón 4151 | 278 | 0 | 0 | 255 |
| 88 | 11 | Inicial | JIN B DE 11 (Esc. Prim. Nº 3 DE 11) | Mariano Acosta 45 | 0 | 0 | 0 | 45 |
| 88 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 11º Angela Medone de Caviglia | Mariano Acosta 45 | 222 | 0 | 0 | 215 |
| 88 | 11 | Primaria | AD Escuela Nº 3 Angela Medone de Caviglia DE 11º | Mariano Acosta 45 | 0 | 0 | 31 | 0 |
| 88 | 11 | Media | Esc. Tec. Nº 37 Hogar Naval Stella Maris DE 11 | Pergamino 211 | 0 | 0 | 150 | 0 |
| 88 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 11º Hogar Naval Stella Maris | Pergamino 211 | 148 | 0 | 0 | 204 |
| 88 | 11 | Inicial | JIN B DE 11 (Esc. Prim. Nº 19 DE 11) | José Bonifacio 3650 | 0 | 0 | 0 | 45 |
| 88 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 11º Fragata A.R.A.Libertad | José Bonifacio 3650 | 0 | 0 | 0 | 278 |
| 88 | 11 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 19 DE 11º Fragata A.R.A.Libertad | José Bonifacio 3650 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| **Total 88** | | | | | **959** | **24** | **181** | **1452** |
| 89 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 12º Saturnino Segurola | Gral. Venancio Flores 3869 | 179 | 0 | 0 | 175 |
| 89 | 12 | Inicial | JIN D DE 12 (Esc. Prim. Nº 03 DE 12) | J. V. Gonzalez 180 (pri) Bacacay 3732 entrada | 77 | 0 | 0 | 75 |
| 89 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 12º Emilio Gimenez Zapiola | Joaquin V. González 180 | 309 | 0 | 0 | 300 |
| 89 | 12 | Primaria | AD Escuela Nº 3 Emilio Gimenez Zapiola DE 12º | Joaquin V. González 180 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| 89 | 12 | Inicial | JIN D DE 12 (Esc. Prim. Nº 09 DE 12) | Bacacay 3542 | 0 | 0 | 0 | 49 |
| 89 | 12 | Media | CENS Nº 85 DE 12 ** | Bacacay 3542 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| 89 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 12º Lic. Mauro Fernández | Bacacay 3542 | 0 | 0 | 26 | 275 |
| 89 | 12 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 9 DE 12º Lic. Mauro Fernández | Bacacay 3542 | 0 | 51 | 0 | 0 |
| 89 | 12 | Inicial | JII Nº 01 DE 12 Rita Latallada de Victoria | Joaquin V. González 307 | 275 | 0 | 0 | 436 |
| 89 | 14 | Media | CENS Nº 61 DE 14 (ex9°) | Balboa 210 (Ex-La Pampa 452) | 0 | 0 | 46 | 0 |
| **Total 89** | | | | | **840** | **51** | **168** | **1310** |
| 90 | 18 | Inicial | JIN C DE 18 (Esc. Prim. Nº 11 DE 18) | Av. Gaona 4763 | 51 | 0 | 0 | 47 |
| 90 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 18º República del Perú | Av. Gaona 4763 | 290 | 0 | 0 | 287 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 90 | 18 | Primaria | AD Escuela Nº 11 Republica Del Peru DE 18º | Av. Gaona 4763 | 0 | 0 | 19 | 0 |
| 90 | 18 | Inicial | JIN C DE 18 (Esc. Prim. Nº 13 DE 18) | Camarones 4351 | 26 | 0 | 0 | 24 |
| 90 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 18º Cnel. José Antonio Melian | Camarones 4351 | 119 | 0 | 0 | 138 |
| 90 | 18 | Inicial | JIN C DE 18 (Esc. Prm. Nº 15 DE 18) | Av. Segurola 1104 | 97 | 0 | 0 | 93 |
| 90 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 18º Manuel Peña | Av. Segurola 1104 | 273 | 0 | 0 | 266 |
| 90 | 18 | Inicial | JIC N° 03 DE 18 | Gualeguaychú 550 | 0 | 0 | 0 | 274 |
| 90 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 18º República de Portugal | Gualeguaychú 550 | 0 | 0 | 0 | 605 |
| 90 | 18 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 23 DE 18º República de Portugal | Gualeguaychú 550 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 90 | 18 | Primaria | EEYF Nº 6 Prof. Clelia A.C.Sessa E 18 | Morón 4460 | 121 | 0 | 69 | 160 |
| **Total 90** | | | | | **975** | **24** | **88** | **1894** |
| 91 | 12 | Inicial | JIN A DE 12 (Esc. Prim. Nº 04 DE 12) | Caracas 1249 | 0 | 0 | 0 | 208 |
| 91 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 12º Provincia de La Pampa | Caracas 1249 | 0 | 0 | 274 | 430 |
| 91 | 12 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 4 DE 12º Provincia de La Pampa | Caracas 1249 | 0 | 54 | 0 | 0 |
| 91 | 12 | Inicial | JIN A DE 12 (Esc. Prim. Nº 05 DE 12) | Gral. José G. de Artigas 878 | 49 | 0 | 0 | 50 |
| 91 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 12º República de El Salvador | Gral. José G. de Artigas 878 | 195 | 0 | 0 | 194 |
| 91 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 12 Dr.Alfredo L. Palacios | Caracas 2057 | 0 | 0 | 1 | 270 |
| 91 | 12 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 6 DE 12 Dr.Alfredo L. Palacios | Club Ciencia y Labor: Gral César Díaz 2453 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 91 | 12 | Inicial | JIC N° 6 DE 12 "Leonardo Da Vinci" | San Blas 2238 | 0 | 0 | 0 | 125 |
| 91 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 12º Jorge Newbery | San Blas 2962 | 0 | 0 | 3 | 199 |
| 91 | 12 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 7 DE 12º Jorge Newbery | San Blas 2962 | 0 | 22 | 0 | 0 |
| 91 | 12 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 12 (Ex. Recuperacion) DE 12º | Gavilán 1464 | 0 | 96 | 0 | 81 |
| 91 | 12 | Inicial | JIC Nº 04 DE 12 Conven.Inter.S/Los Derech Hum Del Niño | Av. Gaona 3299 | 0 | 0 | 16 | 180 |
| 91 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 12º Enrique G. Parker | Condarco 1129 | 0 | 0 | 87 | 385 |
| 91 | 12 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 14 DE 12º Enrique G. Parker | Condarco 1129 | 0 | 26 | 0 | 0 |
| 91 | 12 | Primaria | CAI Esc N°14 "Enrique Parker" DE 12 | Condarco 1129 | 0 | 19 | 0 | 19 |
| **Total 91** | | | | | **244** | **241** | **381** | **2141** |
| 92 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 14º República del Ecuador | Espinosa 2547 | 299 | 0 | 0 | 290 |
| 92 | 14 | Inicial | JIN D DE 14 (Esc. Prim. N°16 DE 14) | Av. Alvarez Jonte 1964 | 0 | 0 | 0 | 73 |
| 92 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 14º Fray Justo Santa María de Oro | Av. Alvarez Jonte 1964 | 0 | 0 | 55 | 160 |
| 92 | 14 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 16 DE 14º Fray Justo Santa María de Oro | Av. Alvarez Jonte 1964 | 0 | 22 | 0 | 0 |
| 92 | 14 | Primaria | AD Escuela Nº 16 Fray Justo Santa Maria de Oro DE 14º | Av. Alvarez Jonte 1964 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| 92 | 14 | Inicial | JIN D DE 14 (Esc. Prim. N°24 DE 14) | Bolivia 2569 | 0 | 0 | 5 | 129 |
| 92 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 14º Francisco Beiró | Bolivia 2569 | 0 | 0 | 37 | 260 |
| 92 | 14 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 24 DE 14º Francisco Beiró | Bolivia 2569 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| 92 | 14 | Inicial | JIN D DE 14 (Esc. Prim. N°26 DE 14) | Caracas 2372 | 20 | 0 | 0 | 18 |
| 92 | 14 | Media | CENS N° 86 DE 14 ** | Caracas 2372 | 0 | 0 | 83 | 0 |
| 92 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 26 DE 14º Delfina de Vedia de Mitre | Caracas 2372 | 103 | 0 | 0 | 130 |
| 92 | 14 | Media | CENS Nº 10 DE 14 | Balboa 210 (ex-Intendente Guiraldes 2620) | 0 | 0 | 46 | 0 |
| 92 | 14 | Media | EEM Nº 02 DE 14 | Boyaca 2152 | 0 | 0 | 81 | 0 |
| 92 | 14 | Media | JOR. EX EEM Nº 02 DE 14 | Espacio Cultural Resurgimiento: José Gervasio Artigas 2262 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| 92 | 14 | Primaria | PAEByT N° 39 - 22 "La Carbonilla" C.Cultural | Trelles 2750 | 0 | 0 | 28 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Total 92** | | | | | **422** | **63** | **375** | **1060** |
| 93 | 13 | Inicial | JIN C DE 13 (Esc. Prim. N°8 DE 13) | Pje. Saravia 2358 | 106 | 0 | 0 | 155 |
| 93 | 13 | No Formal | CCEP."Homero" (esc.8) | Homero 2159 | 0 | 0 | 80 | 0 |
| 93 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 13º Reino de Tailandia | Homero 2159 | 0 | 574 | 0 | 1080 |
| 93 | 13 | Primaria | CAI 9 "Reino de Tailandia"- Esc Nº 8 | Homero 2159 | 18 | 0 | 0 | 18 |
| 93 | 13 | Primaria | CE Nº 43 "Color Esperanza" DE 13° ("Virgen Caacupe" ) | White 2247 | 0 | 0 | 10 | 0 |
| **Total 93** | | | | | **124** | **574** | **90** | **1253** |
| 94 | 21 | Inicial | JII Nº 09 DE 21 | Olascoaga 5001 | 0 | 101 | 0 | 160 |
| 94 | 21 | No Formal | CENOF "CENTRO POLA"( Ex María Madre de la Esperanza") | Pola 4250 (Ex. Miralla 3838) | 0 | 0 | 288 | 0 |
| 94 | 21 | Primaria | CE Nº 45 - 62 - 5 "Villa 20" DE 21 (Deolinda Correa) | Perito Moreno, Mza 3, casa 1 (Ex Miralla 3838) | 0 | 0 | 66 | 0 |
| 94 | 21 | Inicial | JIN A DE 21 (Esc. Prim. Nº 04 DE 21) | Av. Norberto de la Riestra 5030 | 0 | 136 | 0 | 120 |
| 94 | 21 | Inicial | Espacio EMEM 4 | Av. Norberto de la Riestra 5030 | 0 | 5 | 0 | 3 |
| 94 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 21º Provincia de Tucumán | Av. Norberto de la Riestra 5030 | 0 | 0 | 798 | 798 |
| 94 | 21 | Primaria | PAEByT N° 83 - 25 "Comedor Los Patitos" | Barros Pazos 5000 (y Miralla) Mza 26 C 14 Villa 20 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| **Total 94** | | | | | **0** | **242** | **1172** | **1081** |
| 95 | 21 | Inicial | JII N° 02 DE 21 | N. Descalzi 5425 | 169 | 0 | 0 | 290 |
| 95 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 21º República de la India | N. Descalzi 5425 | 455 | 0 | 0 | 445 |
| **Total 95** | | | | | **624** | **0** | **0** | **735** |
| 96 | 13 | Inicial | JIN D DE 13 (Esc. Prim. Nº 1 DE 13) | Rafaela 5159 | 26 | 0 | 0 | 44 |
| 96 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 13º Prof. José Onaindia | Rafaela 5159 | 152 | 0 | 0 | 150 |
| 96 | 13 | Inicial | JIN D DE 13 (Esc. Prim. Nº 6 DE 13) | Cnel.Ramón L.Falcón 4801 | 55 | 0 | 0 | 98 |
| 96 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 13º Carlos Guido y Spano | Cnel.Ramón L.Falcón 4801 | 202 | 0 | 0 | 197 |
| 96 | 13 | Inicial | JIN D DE 13 (Esc. Prim. Nº 7 DE 13) | Av. Juan Bautista Alberdi 4755 | 0 | 0 | 0 | 40 |
| 96 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 13º Recuerdos de Provincia | Av. Juan Bautista Alberdi 4755 | 0 | 0 | 120 | 290 |
| 96 | 13 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 7 DE 13º Recuerdos de Provincia | Club Nueva Generaciones: Alberdi 4565 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 96 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 13º Sgto. Juan Bautista Cabral | Homero 1157 | 0 | 0 | 173 | 294 |
| 96 | 13 | Primaria | AD Escuela Nº 20 Sargento Juan Bautista Cabral DE 13º | Homero 1157 | 0 | 0 | 38 | 0 |
| 96 | 13 | Inicial | JIN D DE 13 (Esc. Prim. Nº 24 DE 13) | Av. Bruix 4620 | 25 | 0 | 0 | 40 |
| 96 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 13º Sara de Elia de Gimenez | Av. Bruix 4620 | 281 | 0 | 0 | 295 |
| 96 | 13 | Media | Escuela de Bellas Artes Rogelio Yrurtia DE 13 | Av. Juan Bautista Alberdi 4139 | 0 | 0 | 172 | 0 |
| 96 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº23 DE 13º | Av. Juan Bautista Alberdi 4139 | 0 | 0 | 0 | 20 |
| **Total 96** | | | | | **739** | **30** | **503** | **1468** |
| 97 | 12 | Primaria | AD Escuela Nº 8 Quintino Bocayuva DE 12º | Joaquin V. González 180 | 0 | 0 | 17 | 0 |
| 97 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 12º Quintino Bocayuva | Gral. César Díaz 3050 | 161 | 0 | 0 | 155 |
| 97 | 12 | Inicial | JIN C DE 12 (Esc. Prim. Nº 17 DE 12) | Alejandro Magariños Cervantes 2865 | 0 | 0 | 0 | 76 |
| 97 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 12º Casilda de Rodriguez Peña | Alejandro Magariños Cervantes 2865 | 0 | 0 | 0 | 259 |
| 97 | 12 | Inicial | JIN C DE 12 (Ex JIN B (Esc. Prim. Nº 25 DE 12) | Remedios Escalada de San Martín 2986 | 0 | 46 | 0 | 50 |
| 97 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 25 DE 12ºComisario Gral.Alfredo D.Zunda | Remedios Escalada de San Martín 2986 | 0 | 156 | 0 | 150 |
| 97 | 12 | Primaria | EEF Nº 16 Dra. Carolina Tobar García DE 12º | Camarones 3559 | 94 | 0 | 0 | 145 |
| **Total 97** | | | | | **255** | **202** | **17** | **835** |
| 98 | 13 | Inicial | JIN B DE 13 (Esc. Prim. N° 2 DE 13) | Chascomus 5598 | 22 | 0 | 0 | 40 |
| 98 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 13º "Patria Grande" | Chascomus 5598 | 174 | 0 | 0 | 165 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 98 | 13 | Inicial | JIN A DE 13 (Esc. Prim. N° 12 DE 13) | Larraya 2055 | 50 | 0 | 0 | 46 |
| 98 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 13º Presbítero Prof.V. Montes Carballo | Larraya 2055 | 170 | 0 | 0 | 165 |
| 98 | 13 | Inicial | JIN A DE 13 (Esc. Prim. N° 14 DE 13) | San Pedro 5845 | 0 | 0 | 0 | 90 |
| 98 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 13º José Antonio Cabrera | San Pedro 5845 | 0 | 0 | 62 | 305 |
| 98 | 13 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 14 DE 13º José Antonio Cabrera | Albariño 2253 (Club Argentino) | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 98 | 13 | Inicial | JIN A DE 13 (Esc. Prim. N° 19 DE 13) | Albariño 2062 | 0 | 0 | 0 | 84 |
| 98 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 13º Caja Nac.de Ahorro y Seguro | Albariño 2062 | 0 | 0 | 147 | 320 |
| 98 | 13 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 19 DE 13º Caja Nac.de Ahorro y Seguro | Albariño 2253 (Club Argentino) | 0 | 48 | 0 | 0 |
| 98 | 13 | Media | Esc. De Comercio Nº32 Dr. José León Suarez" DE 13 | Acasusso 5860 | 0 | 0 | 339 | 0 |
| 98 | 13 | Media | JOR. EX. Esc. Comercio N°32 DE 13 (Escuela) | Acasusso 5860 | 0 | 6 | 0 | 0 |
| **Total 98** | | | | | **416** | **74** | **548** | **1215** |
| 99 | 13 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 13 DE 13º Prof. Luz Vieira Méndez | Club Cárdenas: Av. Coronel Cárdenas 2901 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 99 | 13 | Inicial | JIC N° 02 DE 13 | Av. Dellepiane Sur 4750 | 0 | 0 | 0 | 220 |
| 99 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 13º República Argentina | Av. Castañares 4689 | 0 | 0 | 550 | 860 |
| 99 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 13º Santa María de los Buenos Aires | Echeandía 5650 | 0 | 0 | 410 | 410 |
| 99 | 13 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 22 DE 13º Santa María de los Buenos Aires | Club Cárdenas: Av. Coronel Cárdenas 2901 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 99 | 13 | Primaria | AD Escuela Nº 22 Santa Maria de Los Buenos Aires DE 13º | Echeandía 5650 | 0 | 0 | 90 | 0 |
| 99 | 20 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 6 DE 20º Prof. Felipe Boero | Club Cárdenas: Av. Coronel Cárdenas 2901 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 99 | 20 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 11 DE 20º Emilio Von Behring | Club Cárdenas: Av. Coronel Cárdenas 2901 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| **Total 99** | | | | | **0** | **84** | **1050** | **1490** |
| 100 | 21 | Inicial | JIC Nº 07 DE 21 | Av. Larrazábal 5001 | 0 | 0 | 0 | 255 |
| 100 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 21º Italo Américo Foradori | Av. Larrazábal 5001 | 267 | 0 | 0 | 700 |
| 100 | 21 | Inicial | Espacio EEM 6 (Ini) | Av. Larrazábal 5430 | 9 | 0 | 0 | 5 |
| 100 | 21 | Inicial | JII 10 DE 21 | Av. Larrazabal 5140 | 150 | 0 | 0 | 280 |
| 100 | 21 | Media | EEM Nº 06 DE 21 - Reingreso | Av. Larrazabal 5140 | 195 | 0 | 0 | 0 |
| 100 | 21 | Media | Esc. de Comercio N° 35 "Leopoldo Marechal" DE 21 | Av. Larrazabal 5140 | 0 | 0 | 450 | 0 |
| 100 | 21 | Media | JOR. EX. Esc. de Com. N° 35 DE 21 "Leopoldo Marechal" | Av. Larrazábal 5430 | 0 | 152 | 0 | 0 |
| 100 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 21º Maestro Eduardo Luis Vicente | Av. Larrazabal 5140 | 404 | 0 | 0 | 375 |
| 100 | 21 | Media | Club J. Lola Mora - Esc. De Bellas Artes | Av. Larrazabal 5212 (Ex Soldado de la Frontera 5155) | 0 | 0 | 10 | 0 |
| **Total 100** | | | | | **1025** | **152** | **460** | **1615** |
| 101 | 21 | Inicial | JII N°12 DE 21° (Ex-JIN B DE 21 (Esc. Prim. Nº 1 DE 21)) | Cafayate 5115 | 210 | 0 | 0 | 340 |
| 101 | 21 | Inicial | Espacio "Los Grillitos" (CENS 67 esc.1) | Cafayate 5115 | 0 | 5 | 0 | 2 |
| 101 | 21 | Media | CENS Nº 67 DE 21 | Cafayate 5115 | 0 | 0 | 180 | 0 |
| 101 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 21º Concejal Alberto Salvatori | Cafayate 5115 | 415 | 0 | 0 | 369 |
| 101 | 21 | Primaria | ORQ.INF. Vlla Lugano - Esc Nº 1 | Cafayate 5115 | 14 | 0 | 39 | 39 |
| 101 | 21 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 21 (Ex. Recuperacion) DE 21º | Sumaca de la Stma.Trinidad 5088 | 152 | 0 | 0 | 130 |
| 101 | 21 | Inicial | Espacio Lugano Sacha | Mza 19, casa 34, Villa 20 (Ex Sayos 5227)+O1685 | 24 | 0 | 0 | 30 |
| **Total 101** | | | | | **815** | **5** | **219** | **910** |
| 102 | 21 | Inicial | JII N° 01 DE 21 | Cafayate 5388 | 130 | 0 | 0 | 244 |
| 102 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 21º Dr.Carlos A. Veronelli | Cafayate 5388 | 285 | 0 | 0 | 780 |
| 102 | 21 | Primaria | CE Nº 60 "Fundavir" DE 21° | Madariaga 6526 (Ex Tabaré 6578) | 0 | 0 | 14 | 0 |
| **Total 102** | | | | | **415** | **0** | **14** | **1024** |
| 103 | 20 | Inicial | JII N°14 (Ex JIN A DE 20 Esc. Prim. Nº 19 DE 20) | Pasaje Yrupé 6835 | 135 | 0 | 0 | 200 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 103 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 20º Roma | Cosquín 3100 | 430 | 0 | 0 | 820 |
| 103 | 20 | Primaria | Club Ch. Mataderos - Esc N° 19 | Cosquín 3100 | 17 | 0 | 0 | 17 |
| 103 | 20 | Primaria | ORQ.INF. Mataderos - Esc Nº 19 | Cosquín 3100 | 0 | 0 | 19 | 19 |
| **Total 103** | | | | | **582** | **0** | **19** | **1056** |
| 104 | 10 | Media | JOR. EX. EEM Nº 05 DE 10 | Club Circulo Urquiza: Franklin Roosevelt 5345 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| 104 | 15 | Inicial | JIN A DE 15 (Esc. Prim. N°1 DE 15) | Av. Triunvirato 5101 | 44 | 0 | 0 | 46 |
| 104 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 15º Cnel. José de Olavarría | Av. Triunvirato 5101 | 311 | 0 | 0 | 300 |
| 104 | 15 | Inicial | JIN A DE 15 (Esc. Prim. N°2 DE 15) | Av. Triunvirato 4857 | 55 | 0 | 0 | 51 |
| 104 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 15º Juana Manuela de Gorriti | Av. Triunvirato 4857 | 308 | 0 | 0 | 280 |
| 104 | 15 | Primaria | AD Escuela Nº 2 Juana Manuela Gorriti DE 15º | Av. Triunvirato 4857 | 0 | 0 | 14 | 0 |
| 104 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 15º Provincia de Buenos Aires | Av. Alvarez Thomas 3391 | 0 | 0 | 27 | 170 |
| 104 | 15 | Media | Liceo Nº 11 Cornelio Saavedra DE 15 | Av. Triunvirato 4992 | 0 | 0 | 28 | 0 |
| 104 | 15 | Media | JOR. EX. Liceo Nº 11 Cornelio Saavedra DE 15 | Club Circulo Urquiza: Franklin Roosevelt 5345 | 0 | 26 | 0 | 0 |
| 104 | 15 | Media | Colegio Nº 12 Reconquista DE 15 | Av. Triunvirato 4992 | 0 | 0 | 149 | 0 |
| 104 | 15 | Media | Colegio Nº 16 Guillermo Rawson DE 15 | Av. Triunvirato 4992 | 0 | 0 | 200 | 0 |
| 104 | 15 | Prim-Ini | Escuela de Discapacitados Nº 01 DE 15 | Galván 3630 | 93 | 0 | 0 | 112 |
| 104 | 15 | Prim-Ini | Anexo Gareiso Jóvenes (EEE Nº 11) DE 15 | Galván 3630 | 27 | 0 | 0 | 28 |
| 104 | 15 | Media | JOR. EX Colegio Nº 12 Reconquista DE 15 | Club Circulo Urquiza: Franklin Roosevelt 5345 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| **Total 104** | | | | | **838** | **70** | **418** | **987** |
| 105 | 21 | Inicial | JIC N° 04 DE 21 | José Ignacio Rucci 3961 | 0 | 0 | 80 | 175 |
| 105 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 21º Judith y Demetrio Demarchi | José Ignacio Rucci 3961 | 0 | 0 | 396 | 800 |
| 105 | 21 | Primaria | AD Escuela Nº 8 Judit Y Demetrio Demarchi DE 21º | José Ignacio Rucci 3961 | 0 | 0 | 35 | 0 |
| 105 | 21 | Inicial | JII 18 DE 21 | Av. Castañares 6500 | 110 | 0 | 0 | 220 |
| 105 | 21 | Inicial | EI N° 05 DE 21 | Fonrouge 4211 | 445 | 0 | 0 | 410 |
| **Total 105** | | | | | **555** | **0** | **511** | **1605** |
| 106 | 15 | Inicial | JII N° 02 Juan M. Coghlan DE 15 | Tronador 2861 | 105 | 0 | 0 | 125 |
| 106 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 15º Manuel Antonio Acevedo | Tronador 2861 | 236 | 0 | 0 | 305 |
| 106 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 15º Lic. Justo José Nuñez | Mariano Acha 2250 | 0 | 118 | 0 | 122 |
| 106 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 26 DE 15º José Marmol | Carbajal 4019 | 182 | 0 | 0 | 176 |
| 106 | 15 | Prim-Ini | EEE Nº 11 Dr. Aquiles Gareiso DE 15 | Quesada 4357 | 74 | 0 | 0 | 65 |
| 106 | 15 | Media | Esc. Tec. Nº 36 Almirante Guillermo Brown DE 15 | Galván 3700 (exBallivian 2329) | 0 | 0 | 71 | 0 |
| **Total 106** | | | | | **596** | **118** | **71** | **793** |
| 107 | 16 | Inicial | JIN C DE 16 (Esc. Prim. N°6 DE 16) | Nahuel Huapi 5740 | 44 | 0 | 0 | 41 |
| 107 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 16º Dr.Luis Pasteur | Nahuel Huapi 5740 | 212 | 0 | 0 | 215 |
| 107 | 16 | Inicial | JIN C DE 16 (Esc. Prim. N°9 DE 16) | Iberá 5734 | 21 | 0 | 0 | 23 |
| 107 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 16º Irlanda | Iberá 5734 | 129 | 0 | 0 | 170 |
| 107 | 16 | Inicial | JIN D DE 16 (Esc. Prim. Nº 12 DE 16) | Av. Crisologo Larralde 5934 | 0 | 21 | 0 | 20 |
| 107 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 16º Cardenal Pacelli | Av. Crisólogo Larralde 5934 | 0 | 164 | 0 | 160 |
| 107 | 16 | Inicial | JIN D DE 16 (Esc.Prim.Nº18 DE 16) | Medeyros 3555 | 23 | 0 | 0 | 21 |
| 107 | 16 | Media | CENS N° 83 DE 16 ** | Medeyros 3555 | 0 | 0 | 80 | 0 |
| 107 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 16º Helena Larroque de Roffo | Medeyros 3555 | 172 | 0 | 0 | 165 |
| **Total 107** | | | | | **600** | **185** | **80** | **215** |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 108 | 16 | Inicial | JIC Nº 03 Mafalda DE 16 | Fernández de Enciso 4451 | 0 | 51 | 0 | 128 |
| 108 | 16 | Primaria | Esc. Primaria 1 DE 16º Dr. Delfin Gallo | Fernández de Enciso 4451 | 0 | 0 | 9 | 245 |
| 108 | 16 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria 1 DE 16º Dr. Delfin Gallo | Club El Talar: Nueva York 2960 | 0 | 26 | 0 | 0 |
| 108 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 16º Gral. Máximo de Zamudio | Jose Cubas 4440 | 133 | 0 | 0 | 156 |
| 108 | 16 | Inicial | JIN A DE 16 (Esc. Prim. N°8 DE 16) | Mercedes 4966 | 0 | 0 | 0 | 58 |
| 108 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 16º San Juan Bosco | Mercedes 4966 | 0 | 0 | 0 | 224 |
| 108 | 16 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 8 DE 16º San Juan Bosco | Club El Talar: Nueva York 2960 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 108 | 16 | Inicial | JIN B Juana Azurduy DE 16 ( Nº 16) | Gabriela Mistral 3376 | 19 | 0 | 0 | 22 |
| 108 | 16 | Media | CENS N° 87 DE 16 ** | Gabriela Mistral 3376 | 0 | 0 | 35 | 0 |
| 108 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 16º Ricardo Rojas | Gabriela Mistral 3376 | 145 | 0 | 0 | 151 |
| 108 | 16 | Prim-Ini | EEYF Nº 28 Prof. Bartolome Ayrolo DE 16º | Av. Lincoln 4325 | 181 | 0 | 0 | 130 |
| 108 | 16 | Media | JOR.EX EEM 2 DE 16º | Club El Talar: Nueva York 2960 | 0 | 10 | 0 | 0 |
| **Total 108** | | | | | **478** | **117** | **44** | **1114** |
| 109 | 16 | Inicial | JIC Nº 04 Dr. Florencio Escardo DE 16 | Ceretti 2035 | 0 | 0 | 0 | 216 |
| 109 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 16º Leopoldo Lugones | Juramento 5775 | 0 | 0 | 0 | 315 |
| 109 | 16 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 14 DE 16º Leopoldo Lugones | Club Biblioteca Artigas: Navarro 2544 | 0 | 8 | 0 | 0 |
| 109 | 16 | Inicial | JIN C DE 16 (Esc. Prim. N°17 DE 16) | Vallejos 2555 | 0 | 0 | 0 | 130 |
| 109 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 16º Gregoria Matorras Y Del Ser De San Martin | Vallejos 2555 | 0 | 131 | 0 | 158 |
| 109 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 16º Dr.Teodoro Sanchez de Bustamante | Gavilán 4246 | 138 | 0 | 0 | 133 |
| 109 | 16 | Inicial | JIN A DE 16 (Esc. Prim. N°24 DE 16) | Av. Nazca 5168 | 0 | 0 | 0 | 25 |
| 109 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 16º Ejército Argentino | Av. Nazca 5168 | 0 | 105 | 0 | 193 |
| 109 | 16 | Primaria | EEYF Nº 21 Rosario Vera Peñaloza DE 16º | Obispo San Alberto 2379 | 165 | 0 | 0 | 151 |
| 109 | 16 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 16 (Ex. Recuperación) DE 16º Gral. Ing. Mosconi | Av. Gral. Mosconi 2641 | 0 | 0 | 59 | 59 |
| 109 | 17 | Media | JOR. EX. Colegio Nº19 DE 17º | Club Biblioteca Artigas: Navarro 2544 | 0 | 10 | 0 | 0 |
| **Total 109** | | | | | **303** | **254** | **59** | **1380** |
| 110 | 17 | Inicial | JIN E Juana Manso DE 17 (N° 02) | Helguera 3228 | 0 | 0 | 0 | 65 |
| 110 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 17º Prof. Juan José Millán | Helguera 3228 | 0 | 0 | 0 | 250 |
| 110 | 17 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 2 DE 17º Prof. Juan José Millán | Helguera 3228 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 110 | 17 | Inicial | JIN E Juana Manso DE 17 (N° 05) | Nogoya 2557 | 56 | 0 | 0 | 55 |
| 110 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 17º Cap. Juan de San Martín y Gomez | Nogoya 2557 | 130 | 0 | 0 | 163 |
| 110 | 17 | Inicial | JIN E Juana Manso DE 17 (N° 08) | Emilio Lamarca 3379 | 0 | 0 | 0 | 66 |
| 110 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 17º Alte. M. Blanco Encalada | Emilio Lamarca 3379 | 0 | 118 | 0 | 120 |
| 110 | 17 | Inicial | JIN E Juana Manso DE 17 (Nº 17) | Helguera 3341 | 27 | 0 | 0 | 25 |
| 110 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 17º Rodolfo Rivarola | Helguera 3341 | 258 | 0 | 0 | 247 |
| 110 | 17 | Primaria | CAI Esc 17 Rodolfo Rivarola (Ex Esc. 13) | Helguera 3341 | 10 | 0 | 0 | 10 |
| 110 | 17 | Media | Esc. de Comercio Nº 11 Dr Jose Peralta DE 17 | Pedro Lozano 4250 | 0 | 0 | 87 | 0 |
| 110 | 17 | Media | Esc. Tec. Nº 16 Espana DE 17 | Concordia 3555 | 0 | 0 | 245 | 0 |
| 110 | 17 | Media | EEM Nº 03 Antonio Devoto DE 17 | Mercedes 4002 | 0 | 0 | 210 | 0 |
| 110 | 17 | Media | JOR. EX. EEM Nº 03 Antonio Devoto DE 17 | Club Gimnasia y Esgrima Villa del Parque: Tinogasta 3455 | 0 | 72 | 0 | 0 |
| 110 | 17 | Media | CENS Nº65 DE 17 | Mercedes 4002 | 0 | 0 | 100 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 110 | 17 | Media | Club J Devoto EEM 3(Ex Montecastro - COM N° 33) | Mercedes 4002 | 0 | 0 | 10 | 0 |
| 110 | 17 | Primaria | EEYF N° 2 DE 17° Domingo F. Sarmiento | Pedro Lozano 3056 | 95 | 0 | 55 | 105 |
| **Total 110** | | | | | **576** | **214** | **707** | **1106** |
| 111 | 17 | Inicial | JIC Nº 6 [Ex JIN C Lola Mora DE 17 (N°16)] | Cnel.Ramón Lista 5242 | 0 | 0 | 35 | 175 |
| 111 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 17º Rdo. Padre Agustín P. Nores | Cnel. Ramón Lista 5256 | 0 | 0 | 140 | 600 |
| 111 | 17 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 16 DE 17º Rdo. Padre Agustín P. Nores | Club Fénix: Nogoyá 5014 | 0 | 56 | 0 | 0 |
| 111 | 17 | Primaria | AD Escuela Nº 16 Rvdo Padre Agustin Pablo Nores DE 17º | Cnel.Ramón Lista 5256 | 0 | 0 | 27 | 0 |
| 111 | 17 | Inicial | JII Nº 03 El Jardin Del Boulevard DE 17 | Av. Salvador María del Carril 4935 | 154 | 0 | 0 | 150 |
| 111 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 17º Bartolina Sisa | Av. Salvador María del Carril 4957 | 257 | 0 | 0 | 250 |
| 111 | 17 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 22 DE 17º Prof. Pedro Luis Comi | Club Fénix: Nogoyá 5014 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| **Total 111** | | | | | **411** | **74** | **202** | **1175** |
| 112 | 18 | Inicial | JIN E DE 18 (Esc. Prim. Nº 1 DE 18) | Arregui 5366 | 0 | 0 | 0 | 63 |
| 112 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 18º Martín Fierro | Pje. Martín Fierro 5351 | 0 | 0 | 104 | 190 |
| 112 | 18 | Inicial | JIC Nº 01 Republica Argentina DE 18 | Cervantes 1927 | 0 | 0 | 0 | 160 |
| 112 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 18º Alejandro Aguado | Cervantes 1911 | 0 | 0 | 0 | 500 |
| 112 | 18 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 2 DE 18º Alejandro Aguado | Asociación Patriotica Italiana: Juan Agustín García 5270 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| 112 | 18 | Inicial | JIC N° 04 DE 18 | Lazcano 4044 | 0 | 0 | 0 | 153 |
| 112 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 18º Provincia de Misiones | Lazcano 4044 | 264 | 0 | 0 | 335 |
| 112 | 18 | Inicial | JIN A DE 18 (Esc. Prim. Nº 17 DE 18) | Santo Tomé 4529 | 45 | 0 | 0 | 42 |
| 112 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 18º Tte. Gral. Luis María Campos | Santo Tomé 4529 | 132 | 0 | 0 | 131 |
| 112 | 18 | Media | JOR. EX. Comercial N°33 DE 18 | Club Cervantes:Cervantes 1728 | 0 | 56 | 0 | 0 |
| 112 | 18 | Media | CAJ Comercio N°33 Maipu | Av Alvarez Jonte 5075 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| **Total 112** | | | | | **440** | **84** | **113** | **1574** |
| 113 | 17 | Inicial | JIC Nº 02 Antonio Berni DE 17 | Av. Salvador María Del Carril 4172 | 0 | 0 | 0 | 220 |
| 113 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 17º Antonio Devoto | Av. Salvador María del Carril 4172 | 0 | 0 | 0 | 630 |
| 113 | 17 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 15 DE 17º Antonio Devoto | Av. Salvador María del Carril 4172 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 113 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 17º Pedro Medrano | Nueva York 4713 | 148 | 0 | 0 | 151 |
| 113 | 17 | Inicial | JIN D Victoria Ocampo DE 17 (N°22) | Tinogasta 5046 | 0 | 0 | 0 | 61 |
| 113 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 17º Prof. Pedro Luis Comi | Tinogasta 5046 | 0 | 0 | 22 | 220 |
| 113 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 17º Abel Ayerza | Av. Salvador María del Carril 3650 | 287 | 0 | 0 | 249 |
| **Total 113** | | | | | **435** | **60** | **22** | **1531** |
| 114 | 18 | Inicial | JIN A DE 18 (Esc. Prim. Nº 4 DE 18) | Marcos Paz 1732 | 0 | 0 | 0 | 55 |
| 114 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 18º Casimiro A. Maciel | Marcos Paz 1732 | 0 | 0 | 50 | 155 |
| 114 | 18 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 4 DE 18º Casimiro A. Maciel | Marcos Paz 1732 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 114 | 18 | Inicial | JIN D DE 18 (Esc. Prim. Nº 07 DE 18) | Av. Rivadavia 9799 | 0 | 0 | 0 | 45 |
| 114 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 18º República Arabe de Egipto | Av. Rivadavia 9799 | 0 | 0 | 80 | 250 |
| 114 | 18 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 7 DE 18º República Arabe de Egipto | Club Corralón Floresta: Av. Gaona 4660 | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 114 | 18 | Inicial | JIN D DE 18 (Esc. Prim. N° 08 DE 18) | Pedro Calderon De La Barca 157/9 | 103 | 0 | 0 | 142 |
| 114 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 18º Base Aérea Vicecomodoro Marambio | Yerbal 4965 | 279 | 0 | 0 | 290 |
| 114 | 18 | Inicial | JIN D DE 18 (Esc. Prim. N° 10 DE 18) | Dr. Luis Belaustegui 4949 | 28 | 0 | 0 | 25 |
| 114 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 18º Ada María Elflein | Dr. Luis Belaustegui 4949 | 144 | 0 | 0 | 140 |
| 114 | 18 | Inicial | JIN E DE 18 (Esc. Prim. Nº 18 DE 18) | Juan Agustín García 5265 | 0 | 0 | 0 | 102 |
| 114 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 18º Gendarmería Nacional | Juan Agustín García 5265 | 0 | 0 | 0 | 271 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 114 | 18 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 18 DE 18º Gendarmería Nacional | Asociación Patriotica Italiana: Juan Agustín García 5270 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 114 | 18 | Media | Esc. de Ceramica Fernando Arranz DE 18 | Alejandro Magariños Cervantes 5068 | 0 | 0 | 120 | 0 |
| 114 | 18 | Media | Escuela de Danzas Nº 2 DE 18 | Alejandro Magariños Cervantes 5068 | 0 | 0 | 156 | 0 |
| 114 | 18 | Inicial | Jardin Maternal Nº 6 DE 18 | Elpidio Gonzalez 5149 | 44 | 0 | 0 | 62 |
| 114 | 18 | Primaria | Centes N° 3 DE 18° (Ini) | Victor Hugo 741 / 743 | 26 | 0 | 0 | 21 |
| 114 | 18 | Primaria | Centes N° 3 DE 18° (Pri) | Gutemberg 3674 (Ex. San Nicolás 1270) | 44 | 0 | 0 | 40 |
| **Total 114** | | | | | **667** | **58** | **406** | **1598** |
| 115 | 18 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 1 DE 18º Martín Fierro | Club Ateneo Popular de Versalles (APV): Roma 950 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 115 | 18 | Inicial | JIN B DE 18 (Esc. Prim. Nº 14 DE 18) | Arregui 6840 | 0 | 0 | 0 | 77 |
| 115 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 18º Guillermo E. Hudson | Arregui 6840 | 0 | 0 | 0 | 360 |
| 115 | 18 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 14 DE 18º Guillermo E. Hudson | Club Ateneo Popular de Versalles (APV): Roma 950 | 0 | 42 | 0 | 0 |
| 115 | 18 | Inicial | JIC Nº 02 El Trencito DE Versalles DE 18 | Bruselas 755 | 0 | 0 | 0 | 185 |
| 115 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 18º John F. Kennedy | Bruselas 721 | 0 | 0 | 0 | 360 |
| 115 | 18 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 16 DE 18º John F. Kennedy | Club Ateneo Popular de Versalles (APV): Roma 950 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 115 | 18 | Inicial | JIN B DE 18 (Esc. Prim. N°20 DE 18) | Barragan 366 | 0 | 0 | 0 | 68 |
| 115 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 18º Mariano Sanchez de Loria | Barragan 366 | 0 | 0 | 95 | 210 |
| 115 | 18 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 20 DE 18º Mariano Sanchez de Loria | Club Ateneo Popular de Versalles (APV): Roma 950 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| 115 | 18 | Inicial | JIN B DE 18 (Esc.Prim. N°24 DE 18) | Gallardo 521 | 45 | 0 | 0 | 47 |
| 115 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 18º Maipú | Gallardo 521 | 135 | 0 | 0 | 140 |
| 115 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 25 DE 18º Estados Unidos de América | Bruselas 785 | 0 | 0 | 11 | 305 |
| 115 | 18 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 25 DE 18º Estados Unidos de América | Club Ateneo Popular de Versalles (APV): Roma 950 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 115 | 18 | Media | JOR. EX. Com. Nº 30 Dr. Esteban A. Gascon DE 18 | Club La Fabrica: Roma 560 | 0 | 96 | 0 | 0 |
| **Total 115** | | | | | **180** | **226** | **106** | **1752** |
| 116 | 20 | Inicial | JIN B DE 20 (Esc. Prim. Nº 8 DE 20) | Fonrouge 370 | 56 | 0 | 0 | 102 |
| 116 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 20º Dr. Dalmasio Velez Sarfield | Fonrouge 370 | 288 | 0 | 0 | 282 |
| 116 | 20 | Inicial | JIN B DE 20 (Esc. Prim. Nº 9 DE 20) | Av. Larrazábal 420 | 0 | 0 | 0 | 88 |
| 116 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 20º José María Torres | Av. Larrazábal 420 | 0 | 0 | 76 | 455 |
| 116 | 20 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 9 DE 20º José María Torres | Cub Jorge Newbey: Irigoyen 2050 | 0 | 38 | 0 | 0 |
| 116 | 20 | Primaria | CAI Esc Nº 9 "José M. Torres" DE 20° | Av. Larrazábal 420 | 12 | 0 | 0 | 12 |
| 116 | 20 | Inicial | JIN B DE 20 (Esc. Prim. Nº 12 DE 20) | García de Cossio 5570 | 0 | 0 | 0 | 60 |
| 116 | 20 | Media | CENS Nº 25 DE 20 | García de Cossio 5570 | 0 | 0 | 75 | 0 |
| 116 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 20º Prof. Ramón J. Gene | García de Cossio 5570 | 0 | 0 | 68 | 245 |
| 116 | 20 | Inicial | JIN B DE 20 (Esc. Prim. Nº 18 DE 20) | Murguiondo 76 | 23 | 0 | 0 | 42 |
| 116 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 20º República de Corea | Murguiondo 76 | 182 | 0 | 0 | 190 |
| 116 | 20 | Media | Esc. de Danzas Nº 01 DE 20 (Anexo) | Fonrouge 711 | 0 | 0 | 201 | 0 |
| **Total 116** | | | | | **561** | **38** | **420** | **1476** |
| 117 | 19 | Primaria | PAEByT N° 6 - 13 - 16 Cap. Ntra. Sra. de Luján / Construyendo Sueños | Riestra y Laguna Manzana 6 C 29/6 - Villa 3 | 0 | 0 | 90 | 0 |
| 117 | 19 | Media | CENS Nº 71 DE 19 ** | Mariano Acosta 2976 | 0 | 0 | 113 | 0 |
| 117 | 19 | Media | Club J. Fátima - Asoc Civ Construyendo Sueños | Mariano Acosta 2976 | 0 | 0 | 11 | 0 |
| 117 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 19º Maestro Guillermo Jose Barros | Mariano Acosta 2976 | 379 | 0 | 0 | 330 |
| 117 | 19 | Primaria | CAI "Juan XXIII" Esc. Esp. 7 | Mariano Acosta 2936 | 15 | 0 | 0 | 15 |
| 117 | 19 | Prim-Ini | EEE Nº 7 Juan XXIII DE 19 | Mariano Acosta 2936 | 197 | 0 | 0 | 316 |
| 117 | 19 | Media | CAJ Bajo Flores | Perito Moreno y Varela, Mza 13, casa 83 Villa 1-11-14 | 0 | 0 | 11 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 117 | 19 | Inicial | Espacio "Niños Felices" | Manzana 9 Casa 80 Perito Moreno Y Avda Cruz S/N Vlla 1 11 14 | 0 | 0 | 0 | 40 |
| 117 | 19 | Primaria | Puente Escolar Taller Escolar "Parroquia Sta María del Pueblo" | Av Perito Moreno y Av Cruz Manzana 3 Casa 1 | 0 | 0 | 0 | 67 |
| **Total 117** | | | | | **591** | **0** | **225** | **768** |
| 118 | 17 | Inicial | JIN A Alicia Moreau de Justo DE 17 (N°1) | Baigorria 3169 | 25 | 0 | 0 | 23 |
| 118 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 17º Dr. Antonio Dellepiane | Baigorria 3169 | 209 | 0 | 0 | 290 |
| 118 | 17 | Inicial | JIN A Alicia Moreau de Justo DE 17 (N° 3) | Argerich 2849 | 26 | 0 | 0 | 23 |
| 118 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 17º Policía Federal Argentina | Argerich 2849 | 142 | 0 | 0 | 146 |
| 118 | 17 | Inicial | JIN A Alicia Moreau de Justo DE 17 (N°7) | Juan Agustín García 2755 | 23 | 0 | 0 | 23 |
| 118 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 17º República de México | Juan Agustín García 2755 | 260 | 0 | 0 | 290 |
| 118 | 17 | Primaria | AD Escuela Nº 7 Republica de Mexico DE 17º | Juan Agustín García 2755 | 0 | 0 | 29 | 0 |
| 118 | 17 | Inicial | JIN A Alicia Moreau de Justo DE 17 (Nº 10) | Helguera 2435 | 0 | 0 | 0 | 68 |
| 118 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 17º José Ernesto Galloni | Helguera 2435 | 0 | 0 | 30 | 210 |
| 118 | 17 | Inicial | JIN A Alicia Moreau de Justo DE 17 (N°18) | Pje. Julio S. Dantas 3260 | 19 | 0 | 2 | 38 |
| 118 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 17º Prov. De Tierra del Fuego, Antártida e Islas del Atlántico Sur | Pje. Julio S. Dantas 3260 | 123 | 0 | 0 | 130 |
| 118 | 17 | Inicial | JIN A Alicia Moreau de Justo DE 17 (N°21) | Santo Tomé 2836 | 0 | 0 | 0 | 75 |
| 118 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 17º Rompehielos Gral. San Martín | Santo Tomé 2836 | 0 | 89 | 0 | 120 |
| 118 | 17 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 17 (Ex. Recuperación) DE 17º | Cnel. Ramón Lista 5450 | 0 | 0 | 46 | 46 |
| **Total 118** | | | | | **827** | **89** | **107** | **1482** |
| 119 | 20 | Inicial | Jardin Maternal Nº 05 DE 20 (Anexo) | Cañada de Gomez 3850 | 58 | 0 | 0 | 44 |
| 119 | 20 | Media | EEM Nº 02 DE 20 | Cañada de Gomez 3850 | 503 | 0 | 0 | 500 |
| 119 | 20 | Media | Club J. Mataderos - EEM N° 2 | Cañada de Gómez 3850 - Monte y Lisandro de la Torre | 0 | 0 | 31 | 0 |
| 119 | 20 | Primaria | PAEByT N° 3 - 87 "Cosechando Sueños" | La Roza 6300 - Villa 15 C. Oculta | 0 | 0 | 20 | 0 |
| **Total 119** | | | | | **561** | **0** | **51** | **544** |
| 120 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 20º Vicente López y Planes | Tandil 6690 | 180 | 0 | 0 | 340 |
| 120 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 20º Islas Malvinas | Av. de los Corrales 7040 | 335 | 0 | 0 | 305 |
| **Total 120** | | | | | **515** | **0** | **0** | **645** |
| 121 | 21 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 3 DE 21º Cristóbal Colón | Predio Almirante Brown: Ana María Janer 3351 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 121 | 21 | Inicial | JIC N° 03 DE 21 | Berón de Astrada 5920 | 0 | 0 | 0 | 280 |
| 121 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 21º Héctor Panizza | Berón de Astrada 5920 | 0 | 0 | 810 | 830 |
| 121 | 21 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 9 DE 21º Héctor Panizza | Predio Almirante Brown: Ana María Janer 3351 | 0 | 52 | 0 | 0 |
| 121 | 21 | Inicial | Espacio EEM Nº 05 Juan Manuel Fangio DE 21 | Berón de Astrada 6351 | 4 | 0 | 0 | 2 |
| 121 | 21 | Media | EEM Nº 05 Juan Manuel Fangio DE 21 (Escuela del futuro) | Berón de Astrada 6351 | 0 | 0 | 180 | 0 |
| 121 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 21º Dr. Sofanor Novillo Corvalan | Berón de Astrada 6351 | 0 | 0 | 100 | 480 |
| 121 | 21 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 16 DE 21º Dr. Sofanor Novillo Corvalan | Berón de Astrada 6351 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 121 | 21 | Media | JOR EX. Esc. de Comercio Nº 12 Juan XXIII DE 21 | Predio Almirante Brown: Ana María Janer 3351 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| 121 | 21 | Primaria | CE Nº 59 Centro de Accion Familiar (CAF) N° 27 DE 21° | José León Suarez 5127 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| 121 | 21 | Primaria | PAEByT N° 80 "Cristo Resucitado" (Ex Ositos Cariños) | Dellepiane y Pte Madero Mza 3-Casa 40/1 Av. General Paz y Madero-Inta | 0 | 0 | 35 | 0 |
| **Total 121** | | | | | **4** | **164** | **1137** | **1592** |
| 122 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 20º Prof. Felipe Boero | Av. Eva Perón 7431 | 0 | 51 | 390 | 400 |
| 122 | 20 | Primaria | AD Escuela Nº 6 Prof. Felipe Boero DE 20º | Av. Eva Peron 7431 | 0 | 0 | 52 | 0 |
| 122 | 20 | Inicial | JIC 10 (Ex JIN A DE 20) | Goleta Santa Cruz 6999 | 0 | 0 | 0 | 200 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 122 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 20º Soldado de Malvinas | Goleta Santa Cruz 6999 | 0 | 0 | 720 | 720 |
| 122 | 20 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 21 DE 20º Soldado de Malvinas | Goleta Santa Cruz 6999 | 0 | 93 | 0 | 0 |
| 122 | 20 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 20 DE 20º Alicia Moreau de Justo | Goleta Santa Cruz 6997 | 116 | 0 | 0 | 160 |
| 122 | 20 | Primaria | AD Escuela Nº 21 Soldado de Malvinas DE 20º Comuna 8 | Goleta Santa Cruz 6999 | 0 | 0 | 47 | 0 |
| 122 | 20 | Inicial | JII N°13 (Ex JIN A esc 14 y esc. 6) DE 20° | Monte 7420 | 290 | 0 | 0 | 270 |
| 122 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 20º | Zuviría 6590 (POLO PIEDRABUENA) | 217 | 0 | 0 | 200 |
| **Total 122** | | | | | **623** | **144** | **1209** | **1950** |
| 123 | 19 | Inicial | JII Nº 01 DE 19 | Las Caracolas 2152 | 0 | 307 | 0 | 520 |
| 123 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 19º José Enrique Rodó | Av. Cobo y Curapaligüe S/n° | 0 | 752 | 0 | 720 |
| 123 | 19 | Primaria | AD Escuela Nº 12 Jose Enrique Rodo DE 19º | Av. Cobo y Pte.C.Torres y Tenorio | 0 | 0 | 35 | 0 |
| 123 | 19 | Primaria | ORQ.INF. Bajo Flores - Esc Nº 12 | Cobo y Curapaligüe S/n° | 0 | 0 | 19 | 19 |
| 123 | 19 | Inicial | Espacio "Jardín del Bo.Rivadavia" 1 (Bajo Flores) | Cobo y Curapaligue casa 481 Bo Rivadavia | 0 | 23 | 0 | 26 |
| 123 | 19 | Primaria | CE Nº20 DE 19º "Los Galancitos" | Camilo Torres 2050 - Local 23 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| 123 | 19 | Primaria | CE Nº 42 DE 19° "Ex La Candelaria" (Separación CE40) | Unanue Manzana 15 Casa 29 - Villa 20 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| **Total 123** | | | | | **0** | **1082** | **86** | **1285** |
| 124 | 5 | Media | Bachillerato Popular de Jóvenes y Adultos "Villa 21-24" | Lafayette 1879 | 0 | 0 | 27 | 0 |
| 124 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 5º República de Haití | Lafayette 1879 | 0 | 0 | 585 | 585 |
| 124 | 5 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 11 DE 5º República de Haití | Lafayette 1879 | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 124 | 5 | Primaria | AD Escuela Nº Nº 11 Republica de Haiti DE 5º | Lafayette 1879 | 0 | 0 | 50 | 0 |
| 124 | 5 | Primaria | CAI 4 "Rca de Haiti"- Esc Nº 11 | Lafayette 1879 | 18 | 0 | 0 | 18 |
| 124 | 5 | Primaria | PAEBYT N° 5 - 14 - 47 - 56 - 88 "CFP Nº 9" | Río Cuarto y Montesquieu | 0 | 0 | 85 | 0 |
| 124 | 5 | Primaria | PAEByT N° 8 - 11 Comedor Padre Daniel de la Sierra | Luna 1913 - Villa 21/24 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| 124 | 5 | Media | UGEE N°10 DE 05 | Pje. Cayastá 3370 | 0 | 0 | 83 | 0 |
| 124 | 5 | Primaria | PAEByT N° 19 Bachillerato Popular Darío Santillán | Pje. Cayastá 3370 (y Luna) | 0 | 0 | 25 | 0 |
| **Total 124** | | | | | **18** | **16** | **895** | **603** |
| 125 | 20 | Inicial | JII Nº 01 Sudamerica DE 20 | Zuviría 6680 (POLO PIEDRABUENA) | 198 | 0 | 0 | 350 |
| 125 | 20 | Inicial | CET "Esc Nº 22 DE 20º" ( JII 1° DE 20°) | Zuviría 6680 (POLO PIEDRABUENA) | 0 | 0 | 0 | 13 |
| 125 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 20º Rufino Luro Cambaceres | Montiel 3826 (POLO PIEDRABUENA) | 451 | 0 | 0 | 1080 |
| 125 | 20 | Inicial | JIC N°12 DE 20° | Zuviría 6630 (POLO PIEDRABUENA) | 0 | 295 | 0 | 300 |
| 125 | 20 | Inicial | Escuela Infantil N° 11 DE 20° | Zuviría 6530 (POLO PIEDRABUENA) | 0 | 165 | 0 | 135 |
| 125 | 20 | Media | EEM Nº 01 Bibl. del Congreso de la Nac. DE 20 | Zuviría 6550 (POLO PIEDRABUENA) | 0 | 460 | 0 | 400 |
| **Total 125** | | | | | **649** | **920** | **0** | **2278** |
| 126 | 12 | Inicial | JIC N° 03 DE 12 | Mercedes 1465 | 0 | 0 | 0 | 217 |
| 126 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 12º Cnel.de Marina L. Rosales | Mercedes 1405 | 62 | 0 | 0 | 470 |
| 126 | 12 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 10 DE 12º Cnel.de Marina L. Rosales | Mercedes 1405 | 42 | 0 | 0 | 0 |
| 126 | 12 | Inicial | JIN C DE 12 (Esc. Prim. Nº 11 DE 12) | Dr. Luis Belaustegui 3751 | 0 | 0 | 0 | 110 |
| 126 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 12º Andrés Bello | Dr. Luis Belaustegui 3751 | 0 | 0 | 83 | 200 |
| 126 | 12 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 11 DE 12º Andrés Bello | Corralón de Floresta: Av. Gaona 4660 | 0 | 27 | 0 | 0 |
| 126 | 12 | Inicial | JIN C DE 12 (Esc. Prim. Nº 16 DE 12) | Bahía Blanca 1551 | 55 | 0 | 0 | 98 |
| 126 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 12º Ernesto Alejandro Bavio | Bahía Blanca 1551 | 231 | 0 | 0 | 235 |
| 126 | 12 | Primaria | Club Ch. Floresta - Esc N° 16 | Bahía Blanca 1551 | 19 | 0 | 0 | 19 |
| 126 | 12 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 17 DE 12º Casilda de Rodriguez Peña | Corralón de Floresta: Av. Gaona 4660 | 0 | 42 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 126 | 12 | Inicial | JIN D DE 12 (Esc. Prim. Nº 24 DE 12) | Morón 3745 | 58 | 0 | 0 | 56 |
| 126 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 12º Padre Castañeda | Morón 3745 | 308 | 0 | 0 | 300 |
| 126 | 12 | Primaria | CE Nº 40 "Sede Superv" | San Nicolás 588 La Candelaria: B.Blanca 363 | 0 | 0 | 16 | 0 |
| 126 | 12 | Primaria | Puente Escolar "La Casona de Flores" | Arrotea 951 | 0 | 0 | 28 | 28 |
| **Total 126** | | | | | **775** | **69** | **127** | **1733** |
| 127 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 19º José Marti | Pje. L entre Laguna y Lacarra | 783 | 0 | 0 | 700 |
| 127 | 19 | Primaria | AD Escuela Nº 19 Jose Marti DE 19º | Pje. L entre Laguna y Lacarra | 0 | 90 | 0 | 0 |
| 127 | 19 | Primaria | CAI Esc 19 José Marti (Ex 1 "Ctro. Educ. R.Carrillo" ) | Pje. L entre Laguna y Lacarra | 12 | 0 | 0 | 12 |
| 127 | 19 | Inicial | EI N° 04 DE 19 | Av. Lacarra Entre Pasaje L Y K | 0 | 533 | 0 | 485 |
| 127 | 19 | No Formal | CCEP Dr. Ramon Carrillo | Martínez Castro Y Pasaje D | 0 | 0 | 293 | 200 |
| 127 | 19 | Primaria | PAEByT N° 43 - 62 "Centro de Salud Ramon Carrillo" | Martínez Castro Local 16/17 y Pasaje F - Barrio Carrillo | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 127 | 19 | Inicial | CET "Centro Comunitario Ramón Carrillo" | Pje. L entre Laguna y Lacarra | 0 | 0 | 0 | 6 |
| 127 | 19 | Inicial | Espacio "Ramón Carrillo" | Martínez Castro Y Pasaje D | 0 | 0 | 0 | 64 |
| 127 | 19 | Media | Club J. Carrillo - Centro Comunitario Ramón Carrillo | Martínez Castro y Pje. F | 0 | 0 | 13 | 0 |
| **Total 127** | | | | | **795** | **623** | **336** | **1467** |
| 128 | 5 | Inicial | JIN B DE 05 (Esc. Prim. N° 04 DE 05) | Solis 1815 | 0 | 0 | 74 | 74 |
| 128 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 5º Cnel.de Marina Tomás Espora | Solis 1815 | 0 | 0 | 171 | 266 |
| 128 | 5 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 4 DE 5º Cnel.de Marina Tomás Espora | Casa de la Cultura: Av Gral Iriarte 3500 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| 128 | 5 | Inicial | JIN B DE 05 (Esc. Prim. N° 06 DE 05) | San José 1985 | 0 | 0 | 43 | 43 |
| 128 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 5º Tomás Guido | San José 1985 | 0 | 0 | 373 | 450 |
| 128 | 5 | Inicial | JIN B DE 05 (Esc. Prim. N° 26 DE 05) | Pichincha 1873 | 0 | 0 | 34 | 34 |
| 128 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 26 DE 5º Brigadier Miguel de Azcuénaga | Pichincha 1873 | 184 | 0 | 0 | 177 |
| 128 | 5 | Inicial | JII Nº 01 Walt Disney DE 05 | Av. Caseros 1555 | 314 | 0 | 0 | 300 |
| **Total 128** | | | | | **498** | **28** | **695** | **1344** |
| 129 | 12 | Inicial | JIN A DE 12 (Esc. Prim. Nº 01 DE 12) | Yerbal 2370 | 50 | 0 | 0 | 49 |
| 129 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 12º Museo De Bellas Artes Gral Urquiza | Yerbal 2370 | 188 | 0 | 0 | 183 |
| 129 | 12 | Inicial | JIC Nº 02 DE 12 | Av. Avellaneda 2555 | 0 | 0 | 0 | 260 |
| 129 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 12º Provincia del Chaco | Av. Avellaneda 2547 | 0 | 0 | 241 | 500 |
| 129 | 12 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 12 DE 12º Provincia del Chaco | Av. Avellaneda 2547 | 0 | 66 | 0 | 0 |
| 129 | 12 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 12º Cnel. Carlos T. Sourigues | Dr. Juan F. Aranguren 2400 | 163 | 0 | 0 | 180 |
| 129 | 12 | Media | Colegio Nº 09 Justo Jose de Urquiza DE 12 | Condarco 290 | 0 | 0 | 524 | 0 |
| 129 | 12 | Media | Esc. Tec. Nº 06 Fernando Fader DE 12 | Pje. La Porteña 54 | 0 | 0 | 118 | 0 |
| **Total 129** | | | | | **401** | **66** | **883** | **1172** |
| 130 | 2 | Media | CENS Nº 01 DE 02 | Dr. Tomás Manuel de Anchorena 855 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 130 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 2º Tomás Manuel de Anchorena | Dr. Tomás Manuel de Anchorena 855 | 236 | 0 | 0 | 226 |
| 130 | 2 | Inicial | JIN B DE 02 (Esc. Prim.N°24 DE 2) "El Jardin del Abasto " | Jean Jaurés 870 | 0 | 0 | 17 | 127 |
| 130 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 2º Provincia de Catamarca | Jean Jaurés 870 | 0 | 0 | 152 | 244 |
| 130 | 2 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 24 DE 2º Provincia de Catamarca | Jean Jaurés 870 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 130 | 2 | Media | Colegio Nº 06 Manuel Belgrano DE 02 | Ecuador 1158 | 0 | 0 | 330 | 0 |
| 130 | 2 | Media | JOR. EX. Colegio Nº 06 Manuel Belgrano DE 02 | Ecuador 1158 | 0 | 22 | 0 | 0 |
| 130 | 2 | Media | Colegio Nº 15 Revolucion de Mayo DE 02 | Ecuador 1158 | 0 | 0 | 140 | 0 |
| **Total 130** | | | | | **236** | **42** | **669** | **597** |
| 131 | 1 | Media | CENS Nº 08 DE 01 | Reconquista 461 | 0 | 0 | 152 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 131 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 1º De Catedral al Norte José Manuel Estrada | Reconquista 461 | 170 | 0 | 0 | 162 |
| 131 | 1 | Media | CENS Nº 46 DE 01 | San Martín 458 | 0 | 0 | 110 | 0 |
| 131 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 1º Gral.San Martín | San Martín 458 | 318 | 0 | 0 | 294 |
| 131 | 1 | Media | Esc. de Danzas Aida Victoria Mastrazzi DE 1 | Esmeralda 285 | 0 | 0 | 529 | 0 |
| 131 | 1 | Primaria | PAEByT Nº 79 - 70 "Primera Iglesia Metodista" | Av. Corrientes 718 | 0 | 0 | 7 | 0 |
| **Total 131** | | | | | **487** | **0** | **798** | **456** |
| 132 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 6º José María Gutierrez | La Rioja 1846 | 164 | 0 | 84 | 390 |
| 132 | 6 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 2 DE 6º José María Gutierrez | La Rioja 1846 | 60 | 0 | 0 | 0 |
| 132 | 6 | Inicial | ENS (Ini) Nº 11 Dr. Ricardo Levene DE 06 | Deán Funes 1821 | 0 | 0 | 20 | 42 |
| 132 | 6 | Media | ENS (Med) Nº 11 Dr. Ricardo Levene DE 06 | Deán Funes 1821 | 0 | 0 | 249 | 0 |
| 132 | 6 | Primaria | ENS (Pri) Nº 11 Dr. Ricardo Levene DE 06 | Deán Funes 1821 | 0 | 0 | 150 | 195 |
| 132 | 6 | Terciario | ENS (Ter) Nº 11 Dr. Ricardo Levene DE 06 | Deán Funes 1821 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 132 | 6 | Media | Club J. San Cristóbal - TEC N° 11 | Deán Funes 1352 | 0 | 0 | 21 | 0 |
| **Total 132** | | | | | **224** | **0** | **554** | **627** |
| 133 | 1 | Media | JOR. EX ENS (Med) Nº 1 en Lenguas Vivas Pte. Roque Saenz Peña | Club Napoleón Palermo: Paraguay 2377 | 0 | 9 | 0 | 0 |
| 133 | 1 | Media | JOR.EX Liceo Nº 04 Remedios de Escalada de San Martin DE 01 | Club Napoleón Palermo: Paraguay 2377 | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 133 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 2º Juan Larrea | Laprida 1235 | 303 | 0 | 0 | 313 |
| 133 | 2 | Inicial | JIC N° 01 DE 02 | Arenales 2733 | 57 | 0 | 0 | 135 |
| 133 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 2º Gregoria Perez | Arenales 2733 | 241 | 0 | 0 | 255 |
| 133 | 2 | Primaria | AD Escuela Nº 10 Gregoria Perez DE 2º | Arenales 2733 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| 133 | 2 | Media | Liceo Nº 01 Jose Figueroa Alcorta DE 02 | Av. Santa Fé 2778 | 0 | 0 | 450 | 0 |
| 133 | 2 | Media | JOR.EX Liceo Nº 01 Jose Figueroa Alcorta DE 02 | Club Napoleón Palermo: Paraguay 2377 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 133 | 2 | Inicial | ENS (Ini) Nº 06 Vicente Lopez y Planes DE 02 | Güemes 3859 | 0 | 0 | 0 | 130 |
| 133 | 2 | Media | JOR. EX. ENS (Med) Nº 06 Vicente Lopez y Planes DE 02 | Club Bochin: Julian Alvarez 2355 | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 133 | 2 | Primaria | ENS (Pri) Nº 06 Vicente Lopez y Planes DE 02 | Güemes 3859 | 0 | 0 | 0 | 206 |
| 133 | 2 | Primaria | JOR. EX. ENS (Pri) Nº 06 Vicente Lopez y Planes DE 02 | Club Bochin: Julian Alvarez 2355 | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 133 | 2 | Terciario | ENS (Ter) Nº 06 Vicente Lopez y Planes DE 02 (Escuela del futuro) | Güemes 3859 | 0 | 0 | 75 | 0 |
| 133 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 2º Ursula Llames de Lapuente | Gral. Lucio N. Mansilla 3643 | 279 | 0 | 0 | 538 |
| **Total 133** | | | | | **879** | **63** | **545** | **1577** |
| 134 | 9 | Inicial | JIC N° 3 DE 09 | Aguirre 752 | 107 | 0 | 0 | 195 |
| 134 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 9º Australia | Gurruchaga 739 | 314 | 0 | 0 | 325 |
| 134 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 9º Provincia de Córdoba | Av. Raúl Scalabrini Ortíz 1336 | 160 | 0 | 0 | 145 |
| 134 | 9 | Inicial | JIN D DE 09 (Esc. Prim. Nº 19 DE 09) | Humboldt 742 | 0 | 0 | 0 | 80 |
| 134 | 9 | Media | GOMPLE "Coro Chacarita" Esc.N°19 | Humboldt 742 | 0 | 0 | 8 | 8 |
| 134 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 9º Provincia de Chubut | Humboldt 742 | 0 | 0 | 154 | 205 |
| 134 | 9 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 19 DE 9º Provincia de Chubut | Humboldt 742 | 0 | 42 | 0 | 0 |
| 134 | 9 | Primaria | Club Ch. Chacarita-Esc. N° 19 | Humboldt 742 | 0 | 19 | 0 | 19 |
| **Total 134** | | | | | **580** | **61** | **162** | **977** |
| 135 | 2 | Inicial | JIN C DE 02 (Esc. Prim. Nº 3 DE 2) | Lambare 975 | 0 | 0 | 8 | 100 |
| 135 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 2º Manuel Solá | Lambare 975 | 0 | 0 | 52 | 230 |
| 135 | 2 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 3 DE 2º Manuel Solá | Lambare 975 | 0 | 39 | 0 | 0 |
| 135 | 2 | Inicial | JIN C DE 02 (Esc. Prim. N° 7 DE 2) | Río de Janeiro 986 | 127 | 0 | 0 | 234 |
| 135 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 2º Del Centenario | Río de Janeiro 986 | 269 | 0 | 0 | 323 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 135 | 2 | Inicial | JIN C DE 02 (Esc. Prim. Nº 17 DE 2) | Av. Angel Gallardo 250 | 55 | 0 | 0 | 112 |
| 135 | 2 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 2º Presidente Uriburu | Av. Angel Gallardo 246 | 281 | 0 | 0 | 280 |
| **Total 135** | | | | | **732** | **39** | **60** | **1279** |
| 136 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 7º Delfín Jijena | Olaya 1565 | 0 | 0 | 0 | 112 |
| 136 | 7 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 6 DE 7º Delfín Jijena | Antezana 340 (Club Benito Nazar) | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 136 | 7 | Inicial | JII Nº 06 Luis Perlotti DE 07 | Luis Viale 676 | 118 | 0 | 0 | 112 |
| 136 | 7 | Inicial | C.I N°6 Caballito | Luis Viale 676 | 11 | 0 | 0 | 11 |
| 136 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 7º Andrés Ferreyra | Cnel. Apolinario Figueroa 661 | 282 | 0 | 0 | 325 |
| 136 | 7 | Primaria | Club Ch. Caballito - Esc N° 16 (ex Esc 11) | Cnel. Apolinario Figueroa 661 | 20 | 0 | 0 | 20 |
| 136 | 7 | Inicial | JIN D DE 07 (Esc. Prim. Nº 21) | Rojas 1554 | 0 | 0 | 0 | 40 |
| 136 | 7 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 7º Emilio Raúl Olive | Rojas 1554 | 0 | 0 | 121 | 180 |
| 136 | 7 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 21 DE 7º Emilio Raúl Olive | Rojas 1554 | 0 | 42 | 0 | 0 |
| 136 | 14 | Inicial | Espacio "El Jardín de Teresa" | Fraga 895 | 22 | 0 | 0 | 26 |
| **Total 136** | | | | | **452** | **58** | **121** | **826** |
| 137 | 1 | No Formal | CENTRO CORRIENTS (Ex. SIPAM) | Av. Garay 2999 (Ex. Av. Corrientes 718) | 0 | 0 | 10 | 0 |
| 137 | 6 | Inicial | JIN B Maestro Escultor Fco. Reyes (Nº4) DE 06 | Quintino Bocayuva 620 | 0 | 0 | 0 | 100 |
| 137 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 6º Salvador María del Carril | Quintino Bocayuva 620 | 0 | 0 | 44 | 260 |
| 137 | 6 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 4 DE 6º Salvador María del Carril | Quintino Bocayuva 620 | 0 | 33 | 0 | 0 |
| 137 | 6 | Inicial | JIC Nº 04 Mariano Boedo DE 06 | Castro Barros 965 | 0 | 0 | 0 | 245 |
| 137 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 6º Intendente Alvear | Castro 954 | 0 | 0 | 42 | 515 |
| 137 | 6 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 14 DE 6º Intendente Alvear | Castro 954 | 0 | 105 | 0 | 0 |
| 137 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 25 DE 6º Paula Albarracín de Sarmiento | Tarija 4136 | 163 | 0 | 0 | 158 |
| 137 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 26 DE 6º República de Colombia | Av. Juan de Garay 3972 | 318 | 0 | 0 | 321 |
| 137 | 6 | Media | Esc. de Comercio Nº 22 Gustavo Martinez Zuviria (Esc. del futuro) DE 06 | Constitución 4154 | 0 | 0 | 160 | 0 |
| 137 | 6 | media | JOR. EX Esc. de Comercio Nº 22 Gustavo Martinez Zuviria DE 06 | Centro Cultural Timbre 4: Av.Boedo 640 | 0 | 21 | 0 | 0 |
| 137 | 6 | Media | ORQ.INF Banda de Vientos | Constitución 4154 | 0 | 0 | 11 | 0 |
| 137 | 6 | Media | JOR. EX ENS (Med) Nº 08 Pte. Julio Argentino Roca DE 06 | Centro Cultural Timbre 4: Av.Boedo 640 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| **Total 137** | | | | | **481** | **171** | **267** | **1599** |
| 138 | 4 | Media | CENS Nº 48 DE 04 | Av. Paseo Colon 1318 (Ex Av. Pueyrredón 860) | 0 | 0 | 25 | 0 |
| 138 | 4 | Media | Club J. Barracas - Comercial Nº1 (Ex TEC N° 10/5º) | Benito Quinquela Martin 1649 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| 138 | 4 | Inicial | Espacio "Jardín El Puente - Isauro Arancibia" | Av.Paseo Colón 1318 y Cochabamba 1º piso | 0 | 24 | 0 | 34 |
| 138 | 4 | Media | CFP Nº25 DE 04 | Av. Paseo Colon 1318 | 0 | 0 | 49 | 0 |
| 138 | 4 | Primaria | CAI 15 "Ctro Ed. Isauro Arancibia" | Av.Paseo Colón 1318 y Cochabamba | 20 | 0 | 0 | 20 |
| 138 | 4 | Primaria | Ctro. Isauro Arancibia | Av.Paseo Colón 1318 y Cochabamba 1º piso | 300 | 0 | 0 | 300 |
| **Total 138** | | | | | **320** | **24** | **83** | **354** |
| 139 | 4 | Inicial | JIN C DE 04 (Esc. Prim. N° 28 DE 04) | José Aarón Salmún Feijóo 1073 | 58 | 0 | 0 | 110 |
| 139 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 28 DE 4º Francisco Pascasio Moreno | José Aarón Salmún Feijoó 1073 | 331 | 0 | 0 | 600 |
| 139 | 4 | Media | CFP N° 01 DE 04 (Sede) | Río Cuarto 1993 | 0 | 0 | 101 | 0 |
| **Total 139** | | | | | **389** | **0** | **101** | **710** |
| 140 | 11 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 5 DE 11º Albina García de Ryan | Club Pedro Echague: Portela 863 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 140 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 11º Dr. Carlos Vaz Ferreira | Varela 1040 | 217 | 0 | 0 | 400 |
| 140 | 11 | Primaria | AD Escuela Nº 6 Dr. Carlos Vaz Ferreira DE 11º | Varela 1040 | 0 | 0 | 50 | 0 |
| 140 | 11 | Inicial | JIN A DE 11 (Esc. Prim. N°11 DE 11) | Gregorio de Laferrere 3624 | 19 | 0 | 0 | 18 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 140 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 11º Dr. Pedro Goyena | Gregorio de Laferrere 3624 | 169 | 0 | 0 | 162 |
| 140 | 11 | Inicial | JIN A DE 11 (Esc. Prim. N°16 DE 11) | Primera Junta 3445 | 0 | 0 | 0 | 80 |
| 140 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 11º Dr.Francisco J.E.de Santa Cruz y Espejo | Primera Junta 3445 | 0 | 0 | 0 | 330 |
| 140 | 11 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 16 DE 11º Dr.Francisco J.E.de Santa Cruz y Espejo | Club Pedro Echague: Portela 863 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| 140 | 11 | Inicial | JIN A DE 11 (Esc. Prim. N°20 DE 11) | Baldomero Fernández Moreno 3652 | 29 | 0 | 0 | 28 |
| 140 | 11 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 11º Antonio Alice | Baldomero Fernández Moreno 3652 | 206 | 0 | 0 | 195 |
| 140 | 11 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 21 DE 11º María Sklodowska de Curie | Club Pedro Echague: Portela 863 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| 140 | 17 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 10 DE 17º José Ernesto Galloni | Club Comunicaciones: Av. San Martín 5125 | 0 | 16 | 0 | 0 |
| **Total 140** | | | | | **640** | **100** | **50** | **1213** |
| 141 | 12 | Media | CENS Nº 56 DE 12 (ex DE 3°) | San Nicolás 588 | 0 | 0 | 65 | 0 |
| 141 | 13 | Inicial | JIN C DE 13 (Esc. Prim. N°5 DE 13) | Zinny 1641 | 0 | 0 | 105 | 106 |
| 141 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 13º Roberto Billinghurst | Zinny 1641 | 0 | 0 | 333 | 333 |
| 141 | 13 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 5 DE 13º Roberto Billinghurst | Club Alvear - José E. Rodó 4190 | 0 | 22 | 0 | 0 |
| 141 | 13 | Primaria | AD Escuela Nº 5 Roberto Billinghurst DE 13º | Zinny 1641 | 0 | 0 | 54 | 0 |
| 141 | 13 | Media | CENS Nº 91 DE 13 | Miralla 2666 | 0 | 0 | 157 | 0 |
| 141 | 13 | Inicial | JIN C DE 13 (Esc. Prim. Nº16 DE 13) | Gral. Eugenio Garzón 4346 | 0 | 0 | 50 | 50 |
| 141 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 13º Dr. Tomás Le Breton | Gral. Eugenio Garzón 4346 | 0 | 0 | 250 | 255 |
| 141 | 13 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 16 DE 13º Dr. Tomás Le Breton | Club Alvear - José E. Rodó 4190 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| 141 | 13 | Inicial | JIN C DE 13 (Esc. Prim. N° 18 DE 13) | San Pedro 4457 | 23 | 0 | 0 | 50 |
| 141 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 13º Dra. Elvira Rawson de Dellepiane | San Pedro 4457 | 181 | 0 | 0 | 186 |
| 141 | 13 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 20 DE 13º Sgto. Juan Bautista Cabral | Club Alvear - José E. Rodó 4190 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 141 | 13 | Inicial | JIN D DE 13 (Esc. Prim. Nº 21 DE 13) | José Enrique Rodó 4431 | 20 | 0 | 0 | 40 |
| 141 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 13º Pedro Inchauspe | José Enrique Rodó 4431 | 154 | 0 | 0 | 147 |
| **Total 141** | | | | | **378** | **74** | **1014** | **1167** |
| 142 | 13 | Inicial | JIN B DE 13 (Esc. Prim. N°3 DE 13) | Av. Larrazábal 1556 | 42 | 0 | 0 | 65 |
| 142 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 13º Eduardo Ladislao Holmberg | Av. Larrazábal 1556 | 195 | 0 | 0 | 200 |
| 142 | 13 | Inicial | JIN B DE 13 (Esc. Prim. N° 4 DE 13) | Carolina Muzilli 5926 | 0 | 0 | 0 | 141 |
| 142 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 13º República del Brasil | Manuel Artigas 5951 | 358 | 0 | 0 | 400 |
| 142 | 13 | Inicial | JIN B DE 13 (Esc. Prim. N°13 DE 13) | Bragado 5350 | 0 | 0 | 0 | 74 |
| 142 | 13 | Media | CENS Nº 82 DE 13 ** | Bragado 5350 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| 142 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 13º Prof. Luz Vieira Méndez | Bragado 5350 | 0 | 0 | 8 | 300 |
| 142 | 13 | Media | Liceo Nº 08 Esteban Echeverria DE 13 | Murguiondo 1568 | 0 | 0 | 145 | 0 |
| 142 | 13 | Media | JOR EX Liceo Nº 08 Esteban Echeverria DE 13 | Club Hernández: Bragado 5902 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| 142 | 13 | Primaria | CE Nº 35 "Villa Malcom" DE 13° ("Pquia. Nta. Sra. De La Misericordia") | Av. Larrazábal 2390 | 0 | 0 | 11 | 0 |
| 142 | 13 | Media | JOR. EX. Esc. Comercio N°32 DE 13 (C.Hernández) | Club Hernández: Bragado 5902 | 0 | 72 | 0 | 0 |
| **Total 142** | | | | | **595** | **100** | **224** | **1180** |
| 143 | 20 | Inicial | JIN C DE 20 (Esc. Prim. Nº 16 DE 20) | Martiniano Leguizamon 1470 | 63 | 0 | 0 | 75 |
| 143 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 20º Dr. Martiniano Leguizamón | Martiniano Leguizamon 1470 | 313 | 0 | 0 | 311 |
| 143 | 20 | Inicial | JIN C DE 20 (Esc. Prim. Nº 20 DE 20) | Murguiondo 1347 | 29 | 0 | 0 | 40 |
| 143 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 20º Juan Ramón Jimenez | Murguiondo 1347 | 182 | 0 | 0 | 176 |
| 143 | 20 | Media | CFP Nº 04 DE 20° (Sede) (Nueva Chicago) | Carhué 2970 | 0 | 144 | 0 | 136 |
| 143 | 20 | Inicial | EI Nº 06 J.F. Salaberry DE 20 | Pilar 1798 y Bragado | 268 | 0 | 0 | 240 |
| 143 | 20 | Inicial | JII Nº 07 Jardincito de Chicago Karina Rainone DE 20 | Av. Lisandro de la Torre 2288 | 124 | 0 | 0 | 180 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 143 | 20 | Primaria | CE Nº 54 "Nueva Chicago" DE 20° (Ex. Juan Azurduy) | Emilio Castro 6351 | 0 | 0 | 21 | 0 |
| 143 | 20 | Media | Escuela de Teatro | Oliden 1245 | 0 | 0 | 107 | 106 |
| 143 | 20 | Media | CENS N° 64 DE 20 | Pieres 258 | 0 | 0 | 94 | 0 |
| **Total 143** | | | | | **979** | **144** | **222** | **1264** |
| 144 | 16 | Inicial | JII Nº 02 Aime Paine DE 16 | Condarco 3984 | 78 | 0 | 0 | 76 |
| 144 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 16º Grecia | Condarco 3984 | 253 | 0 | 0 | 360 |
| 144 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 16º Gabriela Mistral | José León Cabezón 3446 | 172 | 0 | 0 | 163 |
| 144 | 16 | Primaria | AD Escuela Nº 5 Gabriela Mistral DE 16º | José León Cabezón 3446 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 144 | 16 | Inicial | JIN B Juana Azurduy DE 16 ( Nº 11 ) | Pedro Morán 2899 | 22 | 0 | 0 | 20 |
| 144 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 16º Congreso de Tucumán | Pedro Morán 2899 | 192 | 0 | 0 | 190 |
| 144 | 16 | Inicial | JIN A DE 16 (Esc. Prim. N°15 DE 16) | Obispo San Alberto 3370 | 0 | 0 | 0 | 70 |
| 144 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 16º República de Venezuela | Obispo San Alberto 3370 | 0 | 0 | 0 | 250 |
| 144 | 16 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 15 DE 16º República de Venezuela | Obispo San Alberto 3370 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| **Total 144** | | | | | **716** | **36** | **24** | **1129** |
| 145 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 20º De la Independencia Argentina | Guaminí 1167 | 0 | 0 | 21 | 295 |
| 145 | 20 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 1 DE 20º De la Independencia Argentina | Club Cervantes La Papelera: Gral. César Díaz 5131 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 145 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 2 DE 20º Dr. Francisco M. Alvarez | Montiel 1041 | 0 | 0 | 41 | 295 |
| 145 | 20 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 2 DE 20º Dr. Francisco M. Alvarez | Club Cervantes La Papelera: Gral. César Díaz 5131 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| 145 | 20 | Inicial | JIN C DE 20 (Esc. Prim. Nº 10 DE 20) | Av. Lisandro de la Torre 1171 | 0 | 0 | 17 | 31 |
| 145 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 20º Alfonsina Storni | Av. Lisandro de la Torre 1171 | 0 | 0 | 46 | 230 |
| 145 | 20 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 10 DE 20º Alfonsina Storni | Club Velez del Norte: Av. Carrasco 121 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 145 | 20 | Primaria | CAI 18 "Alfonsina Storni"- Esc Nº 10 | Av. Lisandro de la Torre 1171 | 0 | 16 | 0 | 16 |
| 145 | 20 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 12 DE 20º Prof. Ramón J. Gene | Club Cervantes La Papelera: Gral. César Díaz 5131 | 0 | 18 | 0 | 0 |
| 145 | 20 | Inicial | JIN B DE 20 (Esc. Prim. Nº 15 DE 20) | Av. Lisandro de la Torre 550 | 23 | 0 | 0 | 35 |
| 145 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 20º República Islámica de Pakistán | Av. Lisandro de la Torre 550 | 140 | 0 | 0 | 140 |
| 145 | 20 | Inicial | JIC Nº 02 DE 20 | Montiel 1174 | 0 | 0 | 0 | 160 |
| **Total 145** | | | | | **163** | **104** | **125** | **1202** |
| 146 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 8 DE 15º Jorge A. Boero | Juramento 4849 | 237 | 0 | 0 | 230 |
| 146 | 15 | Media | CENS Nº 78 DE 15 ** | Echeverría 5034 | 0 | 0 | 80 | 0 |
| 146 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 15º Dominguito | Echeverría 5034 | 117 | 0 | 0 | 141 |
| 146 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 10 DE 15º Dr. Ramón J. Cárcano | Bucarelli 1950 | 124 | 0 | 0 | 150 |
| 146 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 15º Ejército de los Andes | Av. Triunvirato 4247 | 0 | 0 | 41 | 190 |
| 146 | 15 | Primaria | AD Escuela Nº 16 Ejército de los Andes DE 15º | Av. Triunvirato 4247 | 0 | 0 | 30 | 0 |
| 146 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 27 DE 15º Petronila Rodriguez | Andonaegui 1532 | 210 | 0 | 0 | 270 |
| 146 | 15 | Inicial | JII Nº 04 Ariel Bufano DE 15 | Blanco Encalada 4863 | 202 | 0 | 0 | 200 |
| **Total 146** | | | | | **889** | **0** | **151** | **1181** |
| 147 | 14 | Inicial | JIN C DE 14 (Esc. Prim. Nº 3 DE 14) | Girardot 1946 | 0 | 46 | 0 | 44 |
| 147 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 14º Ing. Alvarez Condarco | Girardot 1946 | 0 | 142 | 0 | 136 |
| 147 | 14 | Inicial | JIN C DE 14 (Esc. Prim. Nº 05 DE 14) | Combatientes de Malvinas 3234 | 0 | 0 | 0 | 80 |
| 147 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 14º Enrique de Vedia | Combatientes de Malvinas 3234 | 0 | 0 | 35 | 199 |
| 147 | 14 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 5 DE 14º Enrique de Vedia | Club SABER: Llenera 2727 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 147 | 14 | Media | JOR. EX Esc. de Comercio Nº 24 Dalmacio Velez Sarsfield DE 14 | Club SABER: Llenera 2727 | 0 | 10 | 0 | 0 |
| 147 | 14 | Primaria | EEF Nº 18 Cecilia María Estrada de Cano DE 14º | Giribone 1961 | 127 | 0 | 0 | 165 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 147 | 14 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 14 DE 14º | Av. Triunvirato 3626 | 72 | 0 | 0 | 52 |
| 147 | 14 | Inicial | EI Nº 02 DE 14 (Hosp. Tornu) | Combatientes de Malvinas 3002 | 185 | 0 | 0 | 172 |
| 147 | 15 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 16 DE 15º Ejército de los Andes | Club SABER: Llenera 2727 | 0 | 28 | 0 | 0 |
| **Total 147** | | | | | **384** | **238** | **35** | **788** |
| 148 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 14º Monseñor Gustavo J. Franceschi | Gral. Enrique Martínez 1432 | 80 | 0 | 0 | 153 |
| 148 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 14º Cabildo de Buenos Aires | Av. Federico Lacroze 3839 | 133 | 0 | 0 | 128 |
| 148 | 14 | Primaria | AD Escuela N° 18 DE 14° | Av. Federico Lacroze 3839 | 0 | 0 | 35 | 0 |
| 148 | 14 | Inicial | JII Nº 03 El Jardin DE Olleros DE 14 | Olleros 3621 | 178 | 0 | 0 | 170 |
| 148 | 14 | Media | Esc. Tec. Nº 32 Gral Jose DE San Martin DE 14 | Teodoro García 3899 | 0 | 0 | 27 | 0 |
| 148 | 14 | Media | Club J. Esc. N° 32 "Gral. José de San Martín" | Teodoro García 3899 | 0 | 0 | 14 | 0 |
| 148 | 14 | Primaria | PAEByT N° 9 - 24 "Mutual Sentimiento" | Av. Federico Lacroze 4181 3º piso | 0 | 0 | 30 | 0 |
| **Total 148** | | | | | **391** | **0** | **106** | **451** |
| 149 | 13 | Inicial | JIC N° 01 DE 13 | Oliden 2855 | 232 | 0 | 0 | 220 |
| 149 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 13º Ponciano Vivanco | Oliden 2851 | 448 | 0 | 0 | 851 |
| **Total 149** | | | | | **680** | **0** | **0** | **1071** |
| 150 | 17 | Inicial | JIN D Victoria Ocampo DE 17 (Nº 04) | Av. Francisco Beiró 4552 | 54 | 0 | 0 | 77 |
| 150 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 17º Rafael Ruiz de los Llanos | Av. Francisco Beiró 4548 | 292 | 0 | 0 | 285 |
| 150 | 17 | Primaria | AD Escuela Nº 4 Rafael Ruiz de Los Llanos DE 17º | Av. Francisco Beiró 4548 | 0 | 0 | 33 | 0 |
| 150 | 17 | Inicial | JIN D Victoria Ocampo DE 17 (N°9) | Pje. Diamante 2765 | 0 | 0 | 0 | 98 |
| 150 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 17º Benito Juarez | Benito Juarez 2702 | 0 | 0 | 45 | 265 |
| 150 | 17 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 9 DE 17º Benito Juarez | Club Laureles Argentinos: Laureles Argentinos 5056 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 150 | 17 | Inicial | JIN D Victoria Ocampo DE 17 (N°24) | Bahía Blanca 2535 | 0 | 0 | 0 | 69 |
| 150 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 17º Pte. Dr. Roberto Mario Ortiz | Bahía Blanca 2535 | 0 | 0 | 0 | 294 |
| 150 | 17 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 24 DE 17º Pte. Dr. Roberto Mario Ortiz | Bahía Blanca 2535 | 0 | 33 | 0 | 0 |
| 150 | 17 | Media | JOR. EX Esc. de Comercio Nº 11 Dr Jose Peralta DE 17 | Club Laureles Argentinos: Laureles Argentinos 5056 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 150 | 17 | Primaria | Inst. (Pri) de Enseñanza Sup en Lenguas Vivas Juan B.Justo (Escuela del futuro) | Lazcano 3840 | 122 | 0 | 0 | 164 |
| 150 | 17 | Prim-Ini | EEYF Nº 3 María Dolores Navalies de Tobar García DE 17º | Av. Francisco Beiró 4418 | 165 | 0 | 87 | 218 |
| 150 | 17 | Inicial | Inst. (Ini) de Enseñanza Sup en Lenguas Vivas Juan B.Justo | Lazcano 3810 | 0 | 127 | 0 | 242 |
| **Total 150** | | | | | **633** | **196** | **165** | **1712** |
| 151 | 15 | Inicial | JIN A DE 15 (Esc. Prim. Nº11 DE 15) | Capdevila 3156 | 56 | 0 | 0 | 59 |
| 151 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 15º Fray Luis Beltrán | Capdevila 3156 | 146 | 0 | 0 | 149 |
| 151 | 15 | Inicial | JIN C DE 15 (Esc. Prim. N°12 DE 15) | Valdenegro 3525 | 69 | 0 | 0 | 67 |
| 151 | 15 | Inicial | Espacio JIN "C" (Esc. N° 12 DE 15°) | Valdenegro 3525 / 23 | 8 | 0 | 0 | 11 |
| 151 | 15 | Media | Esc. de Comercio Nº 15 Dra Cecilia Grierson DE 15 | Valdenegro 3525 / 23 | 0 | 0 | 130 | 0 |
| 151 | 15 | Media | JOR.EX Esc. de Comercio Nº 15 Dra Cecilia Grierson DE 15 | Polideportivo Manuela Pedraza: Av. Cramer 3249 | 0 | 12 | 0 | 0 |
| 151 | 15 | Media | Esc. de Comercio Nº 28 Abraham Lincoln DE 15 | Valdenegro 3525 / 23 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| 151 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 15º España | Valdenegro 3525 | 275 | 0 | 0 | 327 |
| 151 | 15 | Inicial | JIN A DE 15 (Esc. Prim. N°17 DE 15) | José Pascual Tamborini 5324 | 0 | 0 | 0 | 63 |
| 151 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 15º Gauchos de Güemes | José Pascual Tamborini 5324 | 0 | 0 | 0 | 235 |
| 151 | 15 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 17 DE 15º Gauchos de Güemes | Club California: Andonaegui 3347 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 151 | 15 | Inicial | JIC N° 01 DE 15 | Rogelio Yrurtia 5806 | 0 | 0 | 0 | 215 |
| 151 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 15º Naciones Unidas | Rogelio Yrurtia 5806 | 0 | 0 | 0 | 660 |
| 151 | 15 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 19 DE 15º Naciones Unidas | Club Centro de graduados del Liceo Naval: Av. Intendente Cantilo y Udaondo | 0 | 36 | 0 | 0 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 151 | 15 | Primaria | Club Ch. Saavedra - Esc N° 19 | Rogelio Yrurtia 5806 | 41 | 0 | 0 | 41 |
| 151 | 15 | Inicial | JII N°03 DE 15 | Besares 4333 y Av.Goyeneche | 92 | 0 | 0 | 83 |
| 151 | 15 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 4 DE 15º Provincia de Buenos Aires | Club Céspedes: Céspedes 3929 | 0 | 22 | 0 | 0 |
| **Total 151** | | | | | **686** | **100** | **230** | **1910** |
| 152 | 8 | Media | CENS Nº 68 DE 08 | Cachimayo 1735 | 0 | 0 | 150 | 0 |
| 152 | 19 | Inicial | EI Nº 06 DE 19 | Cnel. Mariano Chilavert 1935 | 323 | 0 | 0 | 300 |
| 152 | 19 | Inicial | CET "Jard. Maternal Nº 6 DE 19º (EEM 3)- Bajo Flores" | Cnel. Mariano Chilavert 1935 | 0 | 0 | 0 | 15 |
| 152 | 19 | Inicial | Espacio "Jardín "Cuyén" (EEM 3 E.I. 6) | Agustín de Vedia 2519 | 15 | 0 | 0 | 12 |
| 152 | 19 | Media | EEM Nº 03 DE 19 | Agustín de Vedia 2519 | 227 | 60 | 0 | 220 |
| 152 | 19 | Media | Club J. Bajo Flores - EEM N° 3 | Agustín de Vedia 2519 | 0 | 0 | 13 | 0 |
| 152 | 19 | Primaria | Club Ch. Bajo Flores - EMEM N° 3 | Agustín de Vedia 2519 | 25 | 0 | 0 | 25 |
| 152 | 19 | Primaria | PAEByT Nº 53 - 84 "Niños Felices" | Riestra y Perito Moreno 2200 - Mza. 9 C 80 - Villa 1-11-14 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| **Total 152** | | | | | **590** | **60** | **203** | **573** |
| 153 | 10 | Inicial | JIC N° 03 (Axo Esc Nº 1) DE 10 | Cuba 2039 | 54 | 0 | 0 | 50 |
| 153 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 10º Casto Munita | Cuba 2039 | 424 | 0 | 0 | 415 |
| 153 | 10 | Inicial | Jardin Maternal Nº 07 DE 10 | Vuelta de Obligado 3554 | 148 | 0 | 0 | 130 |
| 153 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 10º Dr. Juan Balestra | Arcos 2440 | 251 | 0 | 0 | 295 |
| 153 | 10 | Inicial | JIN A DE 10 (Esc. Prim. Nº 20 DE 10) | Av. Congreso 1553 | 0 | 0 | 0 | 63 |
| 153 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 20 DE 10º Vicealmirante Vicente E.Montes | Av. Congreso 1553 | 133 | 0 | 0 | 145 |
| 153 | 10 | Inicial | JIN D DE 10 (Esc. Prim. Nº 22 DE 10) | Franklin D. Roosevelt 1510 | 111 | 0 | 0 | 110 |
| 153 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 10º R.de Escalada de San Martín | Franklin D. Roosevelt 1510 | 265 | 0 | 0 | 345 |
| 153 | 10 | Media | Esc. Tec. Nº 28 Republica Francesa DE 10 | Cuba 2410 | 0 | 0 | 51 | 0 |
| 153 | 10 | Inicial | ENS (Ini) Nº 10 Juan Bautista Alberdi DE 10 | O' Higgins 2441/3 | 0 | 0 | 0 | 97 |
| 153 | 10 | Media | ENS (Med) Nº 10 Juan Bautista Alberdi DE 10 (Escuela del futuro) | O' Higgins 2441/3 | 0 | 0 | 80 | 0 |
| 153 | 10 | Media | Club J. Belgrano/Nuñez - ENS N° 10 | 3 de Febrero 2475(ex 2433) | 0 | 0 | 19 | 0 |
| 153 | 10 | Primaria | ENS (Pri) Nº 10 Juan Bautista Alberdi DE 10 | O' Higgins 2441/3 | 0 | 0 | 0 | 180 |
| 153 | 10 | Terciario | ENS (Ter) Nº 10 Juan Bautista Alberdi DE 10 | O' Higgins 2441/3 | 0 | 0 | 18 | 0 |
| **Total 153** | | | | | **1385** | **0** | **168** | **1830** |
| 154 | 10 | Inicial | JIN C DE 10 (Esc. Prim. Nº 4 DE 10) | Juana Azurduy 2541 | 60 | 0 | 0 | 59 |
| 154 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 10º Cnel.C.F.Brandsen | Juana Azurduy 2541 | 163 | 0 | 0 | 160 |
| 154 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 10º Manuel Dorrego | Besares 2990 | 279 | 0 | 0 | 305 |
| 154 | 10 | Inicial | JIN E DE 10 (Esc. Prim. N°21 DE 10) | Pinto 3910 | 119 | 0 | 0 | 111 |
| 154 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 21 DE 10º Cornelio Saavedra | Pinto 3910 | 266 | 0 | 0 | 255 |
| **Total 154** | | | | | **887** | **0** | **0** | **890** |
| 155 | 1 | Inicial | JII Nº 01 America Latina DE 01 | Julián Alvarez 2849 | 143 | 0 | 0 | 260 |
| 155 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 1º Gral. Las Heras | Julián Alvarez 2849 | 172 | 0 | 0 | 165 |
| 155 | 1 | Inicial | JIC N° 03 DE 01 | Juncal 3185 | 0 | 0 | 0 | 180 |
| 155 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 1º Wenceslao Posse | Juncal 3131 | 0 | 0 | 0 | 500 |
| 155 | 1 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 16 DE 1º Wenceslao Posse | Juncal 3131 | 32 | 0 | 0 | 0 |
| 155 | 1 | Inicial | JIN C DE 01 (Esc. Prim. Nº 18 DE 1) | Av. Gral.Las Heras 3086 | 47 | 0 | 0 | 46 |
| 155 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 1º Dr. Rafael Herrera Vegas | Av. Gral.Las Heras 3086 | 188 | 0 | 0 | 170 |
| 155 | 1 | Inicial | JIC N° 9 DE 1° | Jerónimo Salguero 2455 | 0 | 0 | 0 | 244 |
| 155 | 1 | Primaria | Esc. Primaria Nº 26 DE 1º Adolfo Van Gelderen | Jerónimo Salguero 2455 | 0 | 0 | 21 | 230 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 155 | 1 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 26 DE 1º Adolfo Van Gelderen | Jerónimo Salguero 2455 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 155 | 1 | Inicial | ENS (Ini) en Lenguas Vivas Sofia Esther B. DE Spangenberg DE 01 | Juncal 3189 | 0 | 0 | 0 | 219 |
| 155 | 1 | Media | ENS (Med) (INTERNACIONAL) en Lenguas Vivas Sofia Esther B. DE Spangenberg DE 01 | Juncal 3189 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| 155 | 1 | Media | Esc. de Comercio Nº 26 Enrique de Vedia DE 01 | Juncal 3251 | 0 | 0 | 205 | 0 |
| 155 | 1 | Primaria | JOR. EX. ENS (Pri) en Lenguas Vivas Sofia Esther B. DE Spangenberg DE 01 | Juncal 3251 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| 155 | 1 | Primaria | JOR. EX. ENS (MED) en Lenguas Vivas Sofia Esther B. DE Spangenberg DE 01 | Juncal 3251 | 0 | 15 | 0 | 0 |
| 155 | 1 | Primaria | ENS (Pri) en Lenguas Vivas Sofia Esther B. DE Spangenberg DE 01 | Juncal 3251 | 0 | 0 | 0 | 430 |
| **Total 155** | | | | | **581** | **111** | **238** | **2504** |
| 156 | 20 | Inicial | JII Nº 04 Pueblos Originarios DE 20 | Zuviria 6570 (primer piso) (POLO PIEDRABUENA) | 0 | 162 | 0 | 300 |
| 156 | 20 | Inicial | JII Nº 03 DE 20 | Av. Cte. Luis Piedrabuena y Av. Eva Perón | 173 | 0 | 0 | 306 |
| 156 | 20 | Inicial | Ctro.Inf. Mataderos - JII 3 | Av. Cte. Luis Piedrabuena y Av. Eva Perón | 0 | 10 | 0 | 10 |
| 156 | 20 | Primaria | CE Nº 55 "Centro de Salud Nº 05" DE 20° | Av. Piedra Buena 3140 | 0 | 0 | 16 | 0 |
| 156 | 20 | Inicial | EI Nº 08 DE 20 | Zuviria 6570 (planta baja) (POLO PIEDRABUENA) | 0 | 179 | 0 | 300 |
| **Total 156** | | | | | **173** | **351** | **16** | **916** |
| 157 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 12 DE 6º República del Paraguay | Agrelo 3231 | 289 | 0 | 0 | 281 |
| 157 | 6 | Primaria | CAI 5 "Rca del Paraguay"- Esc Nº 12 | Agrelo 3231 | 18 | 0 | 0 | 18 |
| 157 | 6 | Inicial | JII N° 2 DE 6 | Av. Independencia 3354 | 111 | 0 | 0 | 110 |
| 157 | 6 | Inicial | Jardin Maternal N° 09 DE 06 | Don Bosco 4050 | 111 | 0 | 0 | 125 |
| 157 | 7 | Primaria | EEE Nº 34 General San Martin DE 07 | Colpayo 132 (ex-Avda. Independencia 2949) | 90 | 0 | 0 | 120 |
| **Total 157** | | | | | **618** | **0** | **0** | **654** |
| 158 | 3 | Inicial | JIN D DE 03 (Esc. Prim. N° 04 DE 03) | Venezuela 753 | 78 | 0 | 0 | 140 |
| 158 | 3 | Media | CENS Nº 43 DE 03 | Venezuela 771 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| 158 | 3 | Primaria | Esc. Primaria 4 DE 3º Coronel Isidoro Suarez | Venezuela 771 | 407 | 0 | 0 | 395 |
| 158 | 3 | Primaria | CAI 6 "Cnel. Isidoro Suarez"- Esc Nº 4 | Venezuela 771 | 17 | 0 | 0 | 17 |
| 158 | 3 | Inicial | JIC Nº 03 San Telmo DE 03 | Piedras 860 | 87 | 0 | 0 | 240 |
| **Total 158** | | | | | **589** | **0** | **40** | **792** |
| 159 | 4 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 4º Provincia de La Rioja | Hernandarias 556 | 157 | 0 | 0 | 161 |
| 159 | 4 | Inicial | Espacio Comercio 1 | Benito Quinquela Martin 1649 | 0 | 7 | 0 | 5 |
| 159 | 4 | Media | Esc. de Comercio Nº 01 Joaquin V. Gonzalez DE 04 | Benito Quinquela Martin 1649 | 0 | 0 | 452 | 452 |
| 159 | 4 | Media | JOR. EX. Esc. de Com. Nº 01 Joaquin V. Gonzalez DE 04 | Benito Quinquela Martin 1649 | 0 | 80 | 0 | 0 |
| 159 | 4 | Media | Colegio Nº 11 Hipolito Yrigoyen DE 04 | Benito Quinquela Martin 1649 | 0 | 0 | 110 | 0 |
| 159 | 4 | Media | GOMPLE "Coro Barracas" | Benito Quinquela Martin 1649 | 0 | 0 | 11 | 0 |
| 159 | 4 | Media | Escuela de Bellas Artes Manuel Belgrano DE 04 | Wenceslao Villafañe 1342 | 0 | 0 | 283 | 0 |
| 159 | 4 | Inicial | EI Nº 07 DE 04 | Juan Manuel Blanes Y Palos S/N | 255 | 0 | 0 | 228 |
| 159 | 4 | Inicial | EI N° 11 DE 04 (Ex Jardín Maternal "Del Sol") | Cnel. Tomás Espora 373 (esq. Av. Alte. Brown) | 300 | 0 | 0 | 305 |
| 159 | 4 | Media | EEM Nº 3 DE 04 | Palos 210 | 0 | 0 | 430 | 0 |
| 159 | 4 | Media | JOR. EX. EEM Nº 3 DE 04 | Palos 210 | 0 | 64 | 0 | 0 |
| 159 | 4 | Media | Club J. EEM N° 3 DE 4° | Palos y Blanes s/n | 0 | 0 | 10 | 0 |
| **Total 159** | | | | | **711** | **151** | **1295** | **1151** |
| 160 | 21 | Inicial | EI Nº 8 DE 21 | José Barros Pazos entre Pola y Fonrouge | 0 | 262 | 0 | 250 |
| 160 | 21 | Inicial | JIC N°15 DE 21° | José Barros Pazos entre Pola y Fonrouge | 0 | 229 | 0 | 220 |
| 160 | 21 | Inicial | CET Lugano JIC 15 DE 21º (Ex"Esc Nº 19 DE 21º" ( JII 8° DE 20°) | Fonrouge 4211(Ex José Barros Pazos entre Pola y Fonrouge) | 0 | 0 | 0 | 21 |
| 160 | 21 | Inicial | Ctro.Inf. E.I. 8 (Lugano) | Pola y Chilavert | 0 | 17 | 0 | 17 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 160 | 21 | Media | EEM Nº 01 DE 21 (Escuela del futuro) | Pola 4200 y José Barros Pazos (POLO LUGANO) | 0 | 0 | 520 | 520 |
| 160 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 21 "Hermanos Latinoamericanos" | José Barros Pazos 5250 e/Pola y Fonrouge (POLO LUGANO) | 0 | 875 | 0 | 875 |
| 160 | 21 | Primaria | CAI 12 - Esc. Nº 19 DE 21º - Asoc.AFOC | Pola e/ Barros Pazos y Chilavert | 0 | 27 | 0 | 27 |
| 160 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 21° (Polo Educativo Lugano) | Fonrouge 4335 e/Barros Pazos y Chilavert (POLO LUGANO) | 165 | 0 | 0 | 150 |
| 160 | 21 | Terciario | Esc Sup de Enfermería Cecilia Grierson (Polo Educativo Lugano) | José Barros Pazos 5250 piso 2º e/Pola y Chilavert (POLO LUGANO) | 0 | 0 | 387 | 0 |
| **Total 160** | | | | | **165** | **1410** | **907** | **2080** |
| 161 | 6 | No Formal | CENOF "Venezuela" | Venezuela 3259 | 0 | 0 | 14 | 0 |
| 161 | 6 | Inicial | JIN B Maestro Escultor Fco Reyes (Nº13)DE 06 | Gral. Urquiza 227 | 106 | 0 | 0 | 200 |
| 161 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 6º Brig.Gral.José Matías Zapiola | Gral. Urquiza 227 | 310 | 0 | 0 | 286 |
| 161 | 6 | Primaria | AD Escuela Nº 13 Brigadier Gral. Jose Matias Zapiola DE 6º | Gral. Urquiza 227 | 0 | 0 | 50 | 0 |
| 161 | 6 | Media | Esc. Tec. Nº 25 Tte 1º DE Art. Fray Luis Beltran DE 06 | Av. Jujuy 780 | 0 | 0 | 536 | 0 |
| 161 | 6 | Media | JOR EX ENS (Med) Nº 11 Dr. Ricardo Levene DE 06 | Club Darling: Av Brasil 50 | 0 | 16 | 0 | 0 |
| 161 | 6 | Primaria | JOR EX ENS (Pri) Nº 11 Dr. Ricardo Levene DE 06 | Club Darling: Av Brasil 50 | 0 | 14 | 0 | 0 |
| 161 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 6º "Maestro José Luis Chinetti" | Estados Unidos 3141 | 253 | 0 | 0 | 247 |
| 161 | 7 | Media | Esc. de Comercio Nº 16 Gabriela Mistral DE 07 | Julian Alvarez 123 | 0 | 0 | 138 | 0 |
| **Total 161** | | | | | **669** | **30** | **738** | **733** |
| 162 | 10 | Inicial | JIN C DE 10 (Esc. Prim. Nº 16 DE 10) | Av. Congreso 3045 | 50 | 0 | 0 | 47 |
| 162 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 16 DE 10º República Dominicana | Av. Congreso 3045 | 159 | 0 | 0 | 165 |
| 162 | 10 | Primaria | AD Escuela Nº 16 Republica Dominicana DE 10º | Av. Congreso 3045 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| 162 | 10 | Inicial | JIN C DE 10 (Esc. Prim. Nº 19 DE 10) | Av. Monroe 3000 | 0 | 0 | 0 | 65 |
| 162 | 10 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 10º Pablo Pizzurno | Av. Monroe 3000 | 0 | 0 | 33 | 245 |
| 162 | 10 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 19 DE 10º Pablo Pizzurno | Av. Monroe 3000 | 0 | 48 | 0 | 0 |
| 162 | 10 | Primaria | CAI Esc N°19 "Pablo A.Pizzurno" | Av. Monroe 3000 | 27 | 0 | 0 | 27 |
| 162 | 10 | Inicial | Espacio "Roosvelt" (EEM 2 DE10) | Franklin D. Roosevelt 3060 | 0 | 18 | 0 | 15 |
| 162 | 10 | Media | EEM Nº 02 DE 10 - Reingreso | Franklin D. Roosevelt 3060 | 0 | 0 | 140 | 0 |
| 162 | 10 | Media | Esc. de Comercio Nº 07 Manuel Belgrano DE 10 | Av. Monroe 3061 | 0 | 0 | 216 | 0 |
| 162 | 10 | Media | JOR. EX. Esc. de Com. Nº 07 Manuel Belgrano DE 10 | Av. Monroe 3061 | 0 | 72 | 0 | 0 |
| 162 | 15 | Primaria | CE Nº 49 "Htal. de Agudos Ignacio Pirovano CESAC 12" DE 15° | Av. Olazabal 3960 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| 162 | 10 | Inicial | EI Nº 06 Madre Eufrasia Iaconis DE 10 | Blanco Encalada 3485 | 240 | 0 | 0 | 250 |
| **Total 162** | | | | | **476** | **138** | **418** | **814** |
| 163 | 21 | Inicial | JII Nº 06 DE 21 | Av. Larrazábal 4520 | 156 | 0 | 0 | 300 |
| 163 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 5 DE 21º Armada Argentina | Av. Larrazábal 4520 | 426 | 0 | 0 | 405 |
| 163 | 21 | Primaria | AD Escuela Nº 5 Armada Argentina DE 21º | Av. Larrazábal 4520 | 0 | 0 | 111 | 0 |
| 163 | 21 | Primaria | CAI 8 "Armada Argentina"- Esc Nº 5 | Av. Larrazábal 4520 | 18 | 0 | 0 | 18 |
| **Total 163** | | | | | **600** | **0** | **111** | **723** |
| 164 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 18 DE 21º Jorge Newbery | Av. Coronel Roca 5900 -Puerta 9 (Autódromo) | 405 | 0 | 0 | 735 |
| 164 | 21 | Inicial | JIC N°13 DE 21° | Av. Coronel Roca 5900 -Puerta 9 (Autódromo) | 0 | 102 | 0 | 180 |
| 164 | 21 | Inicial | EI N° 11 DE 21° "Abuelas de Plaza de Mayo" | Av. Coronel Roca 5900 -Puerta 9 (Autódromo) | 248 | 0 | 0 | 410 |
| **Total 164** | | | | | **653** | **102** | **0** | **1325** |
| 165 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 19 DE 5º Provincia de Formosa | Elía 473 | 185 | 0 | 0 | 175 |
| 165 | 5 | Inicial | Espacio "Nocheritos"(EEM 1) | Juan Carlos Gomez 253 | 0 | 15 | 0 | 12 |
| 165 | 5 | Inicial | Espacio "Huellitas" | Juan Carlos Gomez 253 | 0 | 0 | 0 | 6 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 165 | 5 | Media | EEM Nº 01 DE 05 - Reingreso | Juan Carlos Gomez 253 | 0 | 155 | 0 | 0 |
| 165 | 5 | Media | Esc. de Comercio Nº 18 "Reino de Suecia" DE 05 | Juan Carlos Gomez 253 | 0 | 0 | 430 | 0 |
| 165 | 5 | Media | JOR. EX. Comercio Nº 18 D.E. 05 "Reino de Suecia" | Juan Carlos Gomez 253 | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 165 | 5 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 5 (Ex. Recuperación) DE 5º | José A. Cortejarena 3350 | 0 | 91 | 0 | 176 |
| 165 | 5 | Media | Esc. Tec. Nº 07 Dolores Lavalle de Lavalle DE 05 | Av. Zavaleta 204 | 0 | 0 | 237 | 0 |
| 165 | 5 | Media | Club J. Parque Patricios - TEC N° 7 - Zavaleta | Av. Zavaleta 204 | 0 | 0 | 14 | 0 |
| **Total 165** | | | | | **185** | **330** | **681** | **369** |
| 166 | 15 | Inicial | JIN C DE 15 (Esc. Prim. N°3 DE 15) | Manuela Pedraza 4548 | 38 | 0 | 0 | 40 |
| 166 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 15º República de Costa Rica | Manuela Pedraza 4548 | 280 | 0 | 0 | 276 |
| 166 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 15º Felix de Azara | José Pascual Tamborini 3948 | 242 | 0 | 0 | 235 |
| 166 | 15 | Primaria | CAI Esc. N°22 "Felix de Azara" DE 15 | José Pascual Tamborini 3948 | 18 | 0 | 0 | 18 |
| 166 | 15 | Primaria | Esc. Primaria Nº 24 DE 15º Francisco Morazan | Dr. Pedro Ignacio Rivera 4151 | 172 | 0 | 0 | 235 |
| 166 | 15 | Inicial | EI Nº 8 DE 15 | Dr. Pedro Ignacio Rivera 4221 | 160 | 0 | 0 | 155 |
| **Total 166** | | | | | **908** | **0** | **0** | **959** |
| 167 | 14 | Inicial | JII N° 6 DE 14 (Ex. JIN A DE 14 (Esc. Prim. Nº 11 DE 14)) | Warnes 1816 (Ex. Casafoust 781) | 25 | 0 | 0 | 47 |
| 167 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 14º Dr. Enrique Mosca | Casafoust 761 | 123 | 0 | 0 | 110 |
| 167 | 14 | Inicial | JII 5 DE 14 (Ex. JIN A (Esc. Prim. Nº 13 DE 14)) | Chorroarín 365 (Ex. Alte.José F.Seguí 2580) | 108 | 0 | 0 | 176 |
| 167 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 14º Provincia del Neuquén | Alte. Francisco Seguí 2580 | 129 | 0 | 0 | 230 |
| 167 | 14 | No Formal | CENOF "Juan A. García" (Esc. 15 "Prov. De Mendoza") | Juan Agustín García 1511 | 0 | 0 | 50 | 0 |
| 167 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 15 DE 14º Provincia de Mendoza | Juan Agustín García 1511 | 0 | 0 | 24 | 220 |
| 167 | 14 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 15 DE 14º Provincia de Mendoza | Club Sahores: Santo Tomé 2496 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 167 | 14 | Inicial | JIN B DE 14 (Esc. Prim. Nº 23 DE 14) | Gral. Manuel A. Rodríguez 2332 | 23 | 0 | 0 | 22 |
| 167 | 14 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 14º Alfredo Rodolfo Bufano | Gral. Manuel A. Rodríguez 2332 | 116 | 0 | 0 | 110 |
| 167 | 14 | Media | Esc. de Comercio Nº 20 Dr. Juan Agustin Garcia DE 14 | Nicasio Oroño 2131 | 0 | 0 | 130 | 0 |
| 167 | 14 | Primaria | CE N° 3 "Bibli.Juan Becciú" DE 14° | Pje. Nicolás Granada 1660 (exJ.Newbery 4218) | 0 | 0 | 10 | 0 |
| **Total 167** | | | | | **524** | **24** | **214** | **915** |
| 168 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 6 DE 17º Estado de Israel | Cnel. Pedro Calderón de la Barca 3073 | 0 | 0 | 25 | 270 |
| 168 | 17 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 6 DE 17º Estado de Israel | Club Fénix: Nogoyá 5014 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| 168 | 17 | Inicial | JIC Nº 01 Pablo Neruda DE 17 | Tinogasta 5784 | 0 | 0 | 0 | 186 |
| 168 | 17 | Media | CENS Nº 07 DE 17 | Tinogasta 5768 (ex Manuel Porcel de Peralta 1437) | 0 | 0 | 72 | 0 |
| 168 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 17º Simón Bolivar | Tinogasta 5762 | 0 | 0 | 29 | 327 |
| 168 | 17 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 14 DE 17º Simón Bolivar | Tinogasta 5762 | 0 | 39 | 0 | 0 |
| 168 | 17 | Inicial | Espacio EEM Nº2 DE 17º | Manuel Porcel de Peralta 1437 | 0 | 3 | 0 | 1 |
| 168 | 17 | Media | EEM Nº 02 Rumania DE 17 | Manuel Porcel de Peralta 1437 | 0 | 0 | 300 | 0 |
| 168 | 17 | Media | JOR. EX. EEM Nº 02 Rumania DE 17 | Club TRIGLAV: Manuel Porcel de Peralta 1458 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 168 | 17 | Media | CBO N° 02 Salvador Mazza DE 17 | José Pedro Varela 5966 | 0 | 171 | 0 | 152 |
| 168 | 17 | Inicial | EI N° 4 DE 17° | Simbrón 5821 | 167 | 0 | 0 | 270 |
| 168 | 17 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 17º Prefectura Naval Argentina | Simbrón 5821 | 357 | 0 | 0 | 340 |
| 168 | 17 | Inicial | JII Nº5 DE 17 | Cnel. Ramón Lista 5448 | 0 | 151 | 0 | 142 |
| **Total 168** | | | | | **524** | **428** | **426** | **1688** |
| 169 | 21 | Inicial | JIN C DE 21 (Esc. Prim. N° 13 DE 21) | Av. Comandante Luis Piedra Buena 4863 | 0 | 0 | 0 | 402 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 169 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 21º Dr. Alfredo Lanari | Av. Comandante Luis Piedra Buena 4863 | 0 | 0 | 109 | 620 |
| 169 | 21 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 13 DE 21º Dr. Alfredo Lanari | Club Yupanqui: Guaminí 4501 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 169 | 21 | Primaria | AD Escuela Nº 13 Dr. Alfredo Lanari DE 21º | Av. Comandante Luis Piedra Buena 4863 | 0 | 0 | 60 | 0 |
| 169 | 21 | Media | Esc. de Bellas Artes Lola Mora DE 21 (BOA) | Soldado de la Frontera 5155 | 257 | 0 | 150 | 650 |
| 169 | 21 | Terciario | Esc. de Bellas Artes Lola Mora DE 21 (Profesorado) | Soldado de la Frontera 5155 | 0 | 0 | 90 | 0 |
| **Total 169** | | | | | **257** | **40** | **409** | **1372** |
| 170 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 19º Ricardo Guiraldes | Av. Norberto de la Riestra 1850 | 394 | 0 | 0 | 350 |
| 170 | 19 | Primaria | CAI 13 "La Chispa"- Esc Nº 4 | Av. Norberto de la Riestra 1850 | 20 | 0 | 0 | 20 |
| 170 | 19 | Primaria | PAEByT N° 27 - 23 - 15 "Ctro. Comunitario La Hormiguita Viajera" | Camilo Torres y Tenorio 2647 y Ana María Janner | 0 | 0 | 35 | 0 |
| 170 | 19 | Primaria | PAEByT N° 15 La Hormiguita Viajera (CHILAVERT) | Chilavert 2626 ( y Felipe Varela). | 0 | 0 | 14 | 0 |
| **Total 170** | | | | | **414** | **0** | **49** | **370** |
| 171 | 21 | Inicial | JIN A DE 21 (Esc. Prim. Nº 03 DE 21) | Av. Larrazábal 4051 | 0 | 0 | 44 | 44 |
| 171 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 21º Cristóbal Colón | Av. Larrazábal 4051 | 0 | 0 | 730 | 730 |
| 171 | 21 | Primaria | AD Escuela Nº 3 Cristobal Colon DE 21º | Av. Larrazábal 4051 | 0 | 0 | 90 | 0 |
| 171 | 21 | Inicial | JIN C DE 21 (Esc. Prim. Nº 14 DE 21) | Cañada de Gomez 4548 | 0 | 0 | 0 | 139 |
| 171 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 21º Dr. Ricardo Levene | Cañada de Gomez 4548 | 0 | 0 | 184 | 600 |
| 171 | 21 | Primaria | JOR. EX Esc. Primaria Nº 14 DE 21º Dr. Ricardo Levene | Club Yupanqui: Guaminí 4501 | 0 | 32 | 0 | 0 |
| 171 | 13 | Terciario | ENS (Ter) Nº 03 Bernardino Rivadavia DE 13 | Saraza 4241 ex 21º Cañada de Gomez 4548 | 0 | 0 | 315 | 0 |
| **Total 171** | | | | | **0** | **32** | **1363** | **1513** |
| 172 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 20º República Francesa | Montiel 153 | 195 | 0 | 0 | 191 |
| 172 | 20 | Inicial | JIN B DE 20 (Esc. Prim. Nº 4 DE 20) | Cnel.Ramón L.Falcón 6702 | 23 | 0 | 0 | 42 |
| 172 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 4 DE 20º Gral. Felix de Olazabal | Cnel.Ramón L.Falcón 6702 | 230 | 0 | 0 | 228 |
| 172 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 17 DE 20º Carlos Morel | Ibarrola 7249 | 0 | 0 | 221 | 443 |
| 172 | 20 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 17 DE 20º Carlos Morel | Club Velez Sarsfield: Av. Juan B. Justo 8900 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 172 | 20 | Primaria | AD Escuela Nº 17 Carlos Morel DE 20º | Ibarrola 7249 | 0 | 0 | 47 | 0 |
| 172 | 20 | Media | CENS Nº 05 DE 20 (Anexo) | Cnel.Ramón L.Falcón 6863 | 0 | 0 | 50 | 0 |
| 172 | 20 | Primaria | PAEByT N° 45 "Sindicato de Empleados de Comercio" | Pieres 258 (exCnel.Ramón L.Falcón 6863) | 0 | 0 | 15 | 0 |
| **Total 172** | | | | | **448** | **40** | **333** | **904** |
| 173 | 18 | Media | CAJ COLEGIO Nº 18 DE 18 | Morón 4149 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| 173 | 18 | Inicial | JIN A DE 18 (Esc. Prim. Nº3 DE 18) | Av. Alvarez Jonte 4651 | 0 | 0 | 0 | 70 |
| 173 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 3 DE 18º Monte Castro | Av. Alvarez Jonte 4651 | 0 | 0 | 37 | 190 |
| 173 | 18 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 3 DE 18º Monte Castro | Av. Alvarez Jonte 4651 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 173 | 18 | Primaria | AD Escuela Nº 3 Montecastro DE 18º | Av. Alvarez Jonte 4651 | 0 | 0 | 22 | 0 |
| 173 | 18 | Inicial | EEE Nº 27 Dra.Lidia F. de Coriat DE 18 | Av. Chivilcoy 1820 | 0 | 0 | 60 | 60 |
| 173 | 18 | Inicial | Espacio EEYF (Sordos) Nº 29 Dr. Osvaldo Magnasco DE 18º | Av. Chivilcoy 1820 | 9 | 0 | 0 | 6 |
| 173 | 18 | Prim-Ini | EEYF Nº 29 Dr. Osvaldo Magnasco DE 18º | Av. Chivilcoy 1820 | 164 | 0 | 0 | 184 |
| 173 | 18 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 18 (Ex. Recuperación) DE 18º | San Blas 4356 | 0 | 0 | 48 | 63 |
| 173 | 18 | Media | CENS Nº 73 DE 18 ** | Miranda 4173 | 0 | 0 | 40 | 0 |
| 173 | 18 | Media | Colegio Nº 18 Dr Alberto Larroque DE 18 | Morón 4149 | 0 | 0 | 246 | 0 |
| 173 | 18 | Media | JOR. EX. Colegio Nº 18 Dr Alberto Larroque DE 18 | Morón 4149 | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 173 | 18 | Inicial | EI Nº 05 DE 18 Htal. de Rehabilitacion M. Rocca | Arregui 4430 | 97 | 0 | 0 | 147 |
| **Total 173** | | | | | **270** | **70** | **462** | **720** |
| 174 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 5º José Pedro Varela | Luzuriaga 1571 | 0 | 0 | 265 | 370 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 174 | 5 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 9 DE 5º José Pedro Varela | Luzuriaga 1571 | 0 | 20 | 0 | 0 |
| 174 | 5 | Inicial | EI Nº 07 Padre Daniel DE La Sierra DE 05 | Alvarado 3295 | 610 | 0 | 0 | 555 |
| 174 | 5 | Inicial | EI Nº 09 DE 05 | Sto. Domingo 4050 | 118 | 0 | 0 | 212 |
| 174 | 5 | Primaria | Esc. Primaria Nº5 DE 5 | Santo Domingo 4050 | 0 | 0 | 0 | 210 |
| 174 | 5 | Inicial | JIC Nº 03 DE 05 | Luzuriaga 1571 | 0 | 0 | 14 | 180 |
| **Total 174** | | | | | **728** | **20** | **217** | **1527** |
| 175 | 19 | Inicial | JIN A La Calesita de Pompeya DE 19 (Nº9) | Carlos Berg 3460 | 0 | 0 | 0 | 76 |
| 175 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 19º Dr. Benjamín Zubiaur | Carlos Berg 3460 | 0 | 0 | 308 | 370 |
| 175 | 19 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 9 DE 19º Dr. Benjamín Zubiaur | Club Juventud Unida de Soldati : Av. Int. Francisco Rabanal 2821 | 0 | 30 | 0 | 0 |
| 175 | 19 | Inicial | JIN A La Calesita de Pompeya DE 19 (N°14) | Av. Intendente Francisco Rabanal 2751 | 42 | 0 | 0 | 82 |
| 175 | 19 | Primaria | Esc. Primaria Nº 14 DE 19º Capitana María Remedios del Valle | Av. Intendente Francisco Rabanal 2751 | 330 | 0 | 0 | 599 |
| 175 | 19 | Inicial | Espacio "Bichitos de Luz" (CENS 77 Axo JIC 3) | Carlos Berg 3460 (Ex Corrales 3420) | 19 | 0 | 0 | 15 |
| 175 | 19 | Media | CENS Nº 77 DE 19 ** | Carlos Berg 3460 (Ex Corrales 3420) | 0 | 0 | 149 | 0 |
| 175 | 19 | Inicial | Espacio "Globo Rojo" | Mariano Acosta 3650 | 0 | 27 | 0 | 32 |
| **Total 175** | | | | | **391** | **57** | **457** | **1174** |
| 176 | 8 | Inicial | JII Nº 01 Ciudad DE Buenos Aires DE 08 | Av. Eva Perón 1502 | 159 | 0 | 0 | 260 |
| 176 | 8 | Media | CENS Nº 30 DE 08 | Av. Eva Peron 1502 | 0 | 0 | 125 | 0 |
| 176 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 1 DE 8º Chacabuco | Av. Eva Perón 1502 | 343 | 0 | 0 | 330 |
| 176 | 8 | Inicial | JIC Nº 05 Martha A. Salotti DE 08 | Av. Asamblea 1221 | 0 | 0 | 0 | 310 |
| 176 | 8 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 8º Niñas de Ayohuma | Av. Asamblea 1221 | 2 | 0 | 442 | 714 |
| 176 | 8 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 7 DE 8º Niñas de Ayohuma | Av. Asamblea 1221 | 0 | 220 | 0 | 0 |
| 176 | 8 | Primaria | CAI "Niñas de Ayohuma" Esc. N° 7 | Av. Asamblea 1221 | 36 | 0 | 0 | 36 |
| 176 | 8 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 8 (Ex. Recuperacion DE 8º | Hortiguera 742 | 93 | 0 | 0 | 152 |
| **Total 176** | | | | | **632** | **220** | **567** | **1802** |
| 177 | 18 | Inicial | JIN B DE 18 (Esc. Prim. N°22 DE 18) | Cuzco 116 | 19 | 0 | 0 | 17 |
| 177 | 18 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 18º Provincia de Santa Cruz | Cuzco 116 | 188 | 0 | 0 | 180 |
| 177 | 18 | Primaria | AD Escuela Nº 22 Provincia de Santa Cruz DE 18º | Cuzco 116 | 0 | 0 | 51 | 0 |
| 177 | 18 | Media | EEM Nº 01 DE 18 - Reingreso | Gallardo 149 | 0 | 163 | 0 | 0 |
| 177 | 18 | Media | Colegio Nº 13 Cnel. de Marina Tomas Espora DE 18 | Gallardo 149 | 0 | 0 | 280 | 0 |
| 177 | 18 | Media | Club J. Liniers - COL 13 | Gallardo 149 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| 177 | 18 | No Formal | CENOF "San Cayetano" | Cuzco 220 | 0 | 0 | 181 | 0 |
| 177 | 18 | Primaria | PAEByT Nº 78 - 72 "Pquia San Cayetano" (DE 18) | Cuzco 220 | 0 | 0 | 15 | 0 |
| 177 | 18 | Inicial | Espacio EEM Nº 01 DE 18 [Luz de Luna] - Reingreso | Gallardo 149 | 0 | 14 | 0 | 28 |
| **Total 177** | | | | | **207** | **177** | **539** | **225** |
| 178 | 20 | Inicial | JIN C DE 20 (Esc. Prim. Nº 7 DE 20) | Carhue 2157 | 0 | 0 | 28 | 40 |
| 178 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 20º Aristóbulo del Valle | Caruhé 2157 | 0 | 0 | 261 | 590 |
| 178 | 20 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 7 DE 20º Aristóbulo del Valle | Bragado 6875 (Club Glorias) | 0 | 60 | 0 | 0 |
| 178 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 20º Emilio Von Behring | Cnel.Cárdenas 2652 | 0 | 0 | 360 | 360 |
| 178 | 20 | Inicial | JIN C DE 20 (Esc. Prim. Nº 13 DE 20) | Cosquín 1953 | 0 | 0 | 44 | 78 |
| 178 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 20º República de Filipinas | Cosquín 1943 | 0 | 0 | 214 | 307 |
| 178 | 20 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 13 DE 20º República de Filipinas | Bragado 6875 (Club Glorias) | 0 | 40 | 0 | 0 |
| 178 | 20 | Inicial | Espacio Conviven | Martiniano Leguizamón 2974 | 0 | 0 | 0 | 76 |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 178 | 20 | Primaria | PAEByT N° 48 "Ctro Comun.Popular Conviven" | Martiniano Leguizamón 2974 | 0 | 0 | 22 | 0 |
| **Total 178** | | | | | **0** | **100** | **929** | **1451** |
| 179 | 6 | Primaria | Esc. Primaria Nº 7 DE 6º Olegario Victor Andrade | 24 de Noviembre 1536 | 318 | 0 | 0 | 310 |
| 179 | 6 | Primaria | EEF Nº 36 Dr. Aurelio B. Martinez DE 6º | Gral. Urquiza 2159 | 161 | 0 | 0 | 131 |
| 179 | 6 | Primaria | Esc. Integral Interdisciplinaria Nº 6 (Ex. Recuperación) DE 6º | Inclan 3146 | 84 | 0 | 0 | 72 |
| **Total 179** | | | | | **563** | **0** | **0** | **513** |
| 180 | 16 | Inicial | JIN D DE 16 (Esc. Prim. Nº 13 DE 16) | Gral. José Gervasio de Artigas 5645 | 0 | 0 | 0 | 60 |
| 180 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 13 DE 16º Hilarion María Moreno | Gral. José Gervasio de Artigas 5645 | 0 | 0 | 0 | 258 |
| 180 | 16 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 13 DE 16º Hilarion María Moreno | Club 17 de Agosto: Av. Albarellos 2935 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| 180 | 16 | Inicial | JIN D DE 16 (Esc. Prim. Nº 22 DE 16) | Bazurco 2551 | 0 | 0 | 0 | 135 |
| 180 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 22 DE 16º República de Nicaragua | Bazurco 2551 | 0 | 0 | 0 | 315 |
| 180 | 16 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 22 DE 16º República de Nicaragua | Bazurco 2551 | 0 | 39 | 0 | 0 |
| 180 | 16 | Inicial | JIN A DE 16 (Esc. Prim. N°23 DE 16) | Franco 2390 | 21 | 0 | 0 | 20 |
| 180 | 16 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 16º Belisario Roldan | Franco 2390 | 225 | 0 | 0 | 225 |
| 180 | 16 | Inicial | JII Nº 01 Profesor Luis Sixto Clara DE 16 | Cuenca 5049 | 230 | 0 | 0 | 225 |
| 180 | 16 | Media | EEM N°1 Rodolfo Walsh DE 16° | Argerich 5651 | 0 | 0 | 45 | 0 |
| 180 | 16 | Media | JOR. EX EEM N°1 Rodolfo Walsh DE 16° | Club 17 de Agosto: Av. Albarellos 2935 | 0 | 6 | 0 | 0 |
| **Total 180** | | | | | **476** | **81** | **45** | **1238** |
| 181 | 3 | Primaria | CAI 16 Esc. N° 5 DE 3° "Agustín Álvarez" | Humberto 1º 1573 | 14 | 0 | 0 | 14 |
| 181 | 3 | Primaria | Esc. Primaria Nº 11 DE 3º Dr. Ricardo Gutierrez | Pte. Luis Saenz Peña 1215 | 207 | 0 | 0 | 200 |
| 181 | 3 | Primaria | PAEByT N° 49 - 34 "Iglesia Rey Jesus" | Estados Unidos 1273(Ma-Mi-J) Santiago del Estero 1376 (Defensoría L-V) | 0 | 0 | 29 | 0 |
| **Total 181** | | | | | **221** | **0** | **29** | **214** |
| 182 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 9º Juan Crisóstomo Lafinur | Gorriti 5740 | 220 | 0 | 0 | 198 |
| 182 | 9 | Inicial | JIN C DE 09 (Esc. Prim. N° 23 DE 9) | Thames 1361 | 0 | 40 | 0 | 40 |
| 182 | 9 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 9º Dr. José María Bustillo | Thames 1361 | 0 | 123 | 0 | 230 |
| 182 | 9 | Primaria | AD Escuela Nº 23 Jose Maria Bustillo DE 9º | Thames 1361 | 0 | 0 | 34 | 0 |
| 182 | 9 | Inicial | Jardin Maternal Nº 08 DE 09 | Bonpland 1324 | 192 | 0 | 0 | 165 |
| **Total 182** | | | | | **412** | **163** | **34** | **633** |
| 183 | 15 | Inicial | EI N° 06 DE 15 | Galván 3710 | 280 | 0 | 0 | 255 |
| **Total 183** | | | | | **280** | **0** | **0** | **255** |
| 184 | 16 | Inicial | JIN B Juana Azurduy DE 16 ( Nº 2 ) | Av. San Martin 6387 | 28 | 0 | 0 | 25 |
| 184 | 16 | Primaria | Esc. Primaria N°2 DE 16° República de Panamá | Av. San Martín 6387 | 308 | 0 | 0 | 335 |
| **Total 184** | | | | | **336** | **0** | **0** | **360** |
| 185 | 13 | Primaria | Esc. Primaria Nº 9 DE 13º Homero Manzi | Miralla 2666 | 0 | 0 | 450 | 450 |
| 185 | 13 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 9 DE 13º Homero Manzi | Club Argentino: Albariño 2253 | 0 | 36 | 0 | 0 |
| 185 | 13 | Inicial | EI Nº 04 DE 13 | Basualdo 2850 | 241 | 0 | 0 | 220 |
| 185 | 13 | Inicial | Jardín Maternal N° 6 DE 13 | Zelada 6240 | 0 | 135 | 0 | 115 |
| 185 | 13 | Inicial | Espacio "Sueñitos" (Vlla 15) | Luis Herrera 3460 | 0 | 31 | 0 | 38 |
| 185 | 13 | Primaria | PAEByT Nº 35 "JM Sueñitos" | Luis Herrera 3460 Villa 15 C. Oculta(Entrega 3034) | 0 | 0 | 25 | 0 |
| 185 | 13 | Inicial | EI Nº 05 DE 13 | Basualdo 2850 | 317 | 0 | 0 | 295 |
| **Total 185** | | | | | **558** | **202** | **475** | **1118** |
| 186 | 5 | Inicial | EI N° 5 DE 5° María Eva Duarte de Perón | Pedro Chutro 3380 | 130 | 0 | 0 | 117 |
| **Total 186** | | | | | **130** | **0** | **0** | **117** |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 187 | 16 | Inicial | EI N° 05 DE 16º | José Cubas 2410 | 291 | 0 | 0 | 262 |
| 187 | 15 | Media | Esc. de Musica Juan Pedro Esnaola DE 15 | Crisólogo Larralde 5085 | 0 | 0 | 100 | 0 |
| **Total 187** | | | | | **291** | **0** | **100** | **262** |
| 188 | 1 | Inicial | Esc. Infantil N°11 DE 01 "Polo María Elena Walsh" | Carlos H.Perette y calle 10 | 0 | 164 | 0 | 151 |
| 188 | 1 | Primaria | Esc. Primaria N°11 DE 1° Polo María Elena Walsh | Carlos H.Perette y calle 10 | 187 | 0 | 0 | 180 |
| 188 | 1 | Inicial | JII N°10 DE 01 | Sector Contaneira (Villa 31 Retiro) | 0 | 172 | 0 | 155 |
| **Total 188** | | | | | **187** | **336** | **0** | **486** |
| 189 | 4 | Inicial | EI Nº 8 DE 04 | Av. Independencia 569 | 263 | 0 | 0 | 250 |
| 189 | 4 | Inicial | Jardin Maternal Nº 12 DE 04 | Perú 782 | 214 | 0 | 0 | 185 |
| **Total 189** | | | | | **477** | **0** | **0** | **435** |
| 190 | 5 | Inicial | JII N°16 DE 5° | Luna 690 | 100 | 0 | 0 | 85 |
| 190 | 5 | Inicial | JII Nº17 DE 5º | Suarez 3110 | 0 | 96 | 0 | 80 |
| 190 | 5 | Inicial | JII Nº19 DE 05 | Lagos 2929 | 0 | 0 | 0 | 120 |
| 190 | 5 | Primaria | JOR.EX Esc. Primaria Nº 6 DE 5º Tomás Guido | Club.Unidos Pompeya: Av. Saenz 871 | 0 | 24 | 0 | 0 |
| **Total 190** | | | | | **100** | **120** | **0** | **285** |
| 191 | 20 | Inicial | JII 9 DE 20 | Murguiondo 2265 | 0 | 187 | 0 | 150 |
| 191 | 20 | Media | Técnica N°20 DE 20 | Murguiondo 2151 y Av. Directorio | 0 | 0 | 215 | 0 |
| 191 | 20 | Primaria | Esc. Primaria Nº 23 DE 20º | Murguiondo 2151 y Av. Directorio | 346 | 0 | 0 | 322 |
| **Total 191** | | | | | **346** | **187** | **215** | **472** |
| 192 | 19 | Media | JOR.EX EEM Nº 02 Arturo Jauretche DE 19 | Parque de la Ciudad: Avda. Cruz 4000 y Escalada | 0 | 10 | 0 | 0 |
| 192 | 21 | Media | JOR. EX. EEM Nº 05 Juan Manuel Fangio DE 21 | Parque de la Ciudad: Avda. Cruz 4000 y Escalada | 0 | 0 | 0 | 60 |
| **Total 192** | | | | | **0** | **10** | **0** | **60** |
| 193 | 13 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 15 DE 13º República Argentina | Club Indoamericano: Batller y Ordoñez | 0 | 50 | 0 | 0 |
| 193 | 21 | Primaria | JOR. EX. Esc. Primaria Nº 4 DE 21º Provincia de Tucumán | Club Indoamericano: Batller y Ordoñez | 0 | 84 | 0 | 0 |
| 193 | 21 | Primaria | JOR EX Esc. Primaria Nº 8 DE 21º Judith y Demetrio Demarchi | Club Indoamericano: Batller y Ordoñez | 0 | 72 | 0 | 0 |
| 193 | 21 | Media | JOR.EX EEM Nº 01 DE 21 | Club Indoamericano: Batller y Ordoñez | 0 | 120 | 0 | 0 |
| 193 | 21 | Primaria | Ec. Primaria N°11 DE 21° Papa Francisco | F.de la Cruz y Av Escalada 3900 | 369 | 0 | 0 | 330 |
| **Total 193** | | | | | **369** | **326** | **0** | **330** |
| 194 | 21 | Inicial | JIC N°14 DE 21° | Bermejo 6675 | 120 | 0 | 0 | 200 |
| **Total 194** | | | | | **120** | **0** | **0** | **200** |
| 195 | 19 | Inicial | Jardín Maternal N° 15 DE 19 "Fátima" | Martinez Castro y Av. Riestra | 0 | 114 | 0 | 90 |
| **Total 195** | | | | | **0** | **114** | **0** | **90** |
| 196 | 21 | Inicial | JII 17 DE 21 | 23 de junio 4155/65 - Villa Olímpica | 169 | 0 | 0 | 160 |
| 196 | 21 | Primaria | Esc. Primaria Nº12 DE 21º | Blvd Olimpica - Zubiaur 4180 - Villa Olímpica - | 0 | 0 | 0 | 150 |
| **Total 196** | | | | | **169** | **0** | **0** | **310** |
| 197 | | | Nuevos Establecimientos / Nuevos Servicios / Actividad sin localización específica | Nuevos Establecimientos / Nuevos Servicios / Actividades sin localización específica | 5% (*) | 5% (*) | 5% (*) | 5% (*) |
| **Total 197** | | | | | **0** | **0** | **0** | **0** |

**(*)** Las empresas participantes deberán cotizar un 5% más del total de las raciones cotizadas, las cuales corresponderán al Grupo " Nuevos Establecimientos / Nuevos Servicios / Actividades sin localización específica " (Grupo N°197)

G O B I E R N O DE LA C I U D A D DE B U E N O S A I R E S
"2022 - Año del 40° Aniversario de la Guerra de Malvinas. En homenaje a los veteranos y caídos en la defensa de las Islas Malvinas y el Atlántico Sur"

**Hoja Adicional de Firmas**
**Informe gráfico**

**Número:** IF-2022-06330922-GCABA-SSGEFYAR

Buenos Aires, Lunes 7 de Febrero de 2022

**Referencia:** ANEXO “F” GRUPOS

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 46 pagina/s.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2022.02.07 16:08:00 -03'00'

Sebastián Tomaghelli
Subsecretario
S.S. GESTION ECONOMICO FINANCIERA Y ADM.RECURSOS
MINISTERIO DE EDUCACION

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
DN: cn=Comunicaciones Oficiales
Date: 2022.02.07 16:08:01 -03'00'

**G O B I E R N O DE LA C I U D A D DE B U E N O S A I R E S**

"2026 - Año del 30° Aniversario de la sanción de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires"

**Providencia**

**Número:** PV-2026-36295578-GCABA-DGAJUR

Buenos Aires, Martes 11 de Agosto de 2026

**Referencia:** EX-2026-30246271- -GCABA-DGCCN - Resolución N° 201/26.

---

**DIRECCION GENERAL COORDINACION Y CONSOLIDACIÓN NORMATIVA**

Tramita por las presentes actuaciones la solicitud de información efectuada por la Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a través de la Resolución N° 201/26.

Con la respuesta vinculada mediante Informe N°IF-2026-36239822-GCABA-DGPARE, obrante a Orden N° 10, correspondiente a la Dirección General Servicios a las Escuelas, la Dirección General Planificación y Administración de Recursos y la Dirección General Escuela Abierta a la Comunidad, y la documentacion complementaria obrante en los órdenes 8 y 9 (IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR e IF-2022-06330922-GCABA-SSGEFYAR), se remiten las presentes actuaciones a fin de brindar respuesta a la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires.

Sin otro particular, saludo a Ud. muy atentamente.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.08.11 15:11:16 -03:00

Alejandra Gurgo
Director General
D. G. ASUNTOS JURÍDICOS
MINISTERIO DE EDUCACION

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.08.11 15:11:17 -03:00

**G O B I E R N O DE LA C I U D A D DE B U E N O S A I R E S**

"2026 - Año del 30° Aniversario de la sanción de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires"

**Informe**

**Número:** IF-2026-36485438-GCABA-DGCCN

Buenos Aires, Miércoles 12 de Agosto de 2026

**Referencia:** EX-2026-30246271-GCABA-DGCCN s/ Res 201/2026 - Informes sobre distintos puntos relacionados con los Programas de "Asistencia Alimentaria y Acción Comunitaria" y de "Escuela Abierta".

---

**LEGISLATURA DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES**

**SECRETARÍA PARLAMENTARIA**

De acuerdo con lo informado por los organismos intervinientes mediante IF-2026-36239822-GCABA-DGPARE, IF-2022-06331606-GCABA-SSGEFYAR e IF-2022-06330922-GCABA-SSGEFYAR, se comunica que la Resolución 201/2026 de esa Legislatura fue respondida mediante PV-2026-36295578-GCABA-DGAJUR. En tal sentido, se remite la presente nota por intermedio de la Dirección General de Coordinación y Consolidación Normativa.

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.08.12 14:14:49 -03:00

Joaquin Giannuzzi
Gerente Operativo
D.G. COORDINACION Y CONSOLIDACION NORMATIVA
AREA JEFE DE GOBIERNO

Digitally signed by Comunicaciones Oficiales
Date: 2026.08.12 14:14:50 -03:00