



● **FOOD FOR STUDY** ●

CATERING

Estimadas Familias:

Nos agrada enormemente poder saludarlos y compartir un nuevo año junto a uds.

Queremos compartir con entusiasmo y orgullo nuestro proyecto para este ciclo lectivo 2025 y deseamos poder transitar un gran año.

Nuestro principal objetivo es ofrecer una alimentación saludable, casera, nutritiva, balanceada y adecuada en calidad y cantidad para sus hijos en el Colegio.

Acerca de nosotros:

Somos una Empresa de catering de más de 25 años de experiencia en el rubro de comedores escolares, Viandas y buffet.

Ofrecemos un Menú Saludable, equilibrado Nutricionalmente, homologado bajo la Ley de Alimentación Saludable N°3704.

Nuestro Menú mensual es confeccionado por nuestra Lic. en Nutrición, elaborado por personal idóneo, capacitado y con amplia experiencia en el rubro.

La elaboración se realiza en las Instalaciones del colegio, en su cocina (sector de producción) altamente equipada, que cumple con todas las normas sanitarias vigentes. La misma se realiza bajo estrictos protocolos de seguridad alimentaria, cumpliendo estrictamente la normativa según las BPM. Utilizando materia prima fresca y de primera calidad, asegurando su correcto sistema de embalaje, traslado seguro y almacenamiento reglamentario.

Ofrecemos alimentos seguros desde el punto de vista bromatológico y Nutricional.

Nuestra misión es brindar y fomentar una alimentación casera y saludable en las escuelas.

Estamos para acompañarlos en este camino y ofrecemos nuestra atención para cualquier consulta.

Food For Study

DETALLE DEL SERVICIO DE COMEDOR INTERNO:

❖ Alcance del servicio:

- Menú mensual diseñado por nuestra Licenciada en Nutrición, homologado bajo la ley de alimentación saludable N°3704.
- Materia prima fresca y de primera calidad.
- Cumplimiento de buenas prácticas de manufactura (BPM), asegurando un alto nivel de calidad y seguridad alimentaria.
- Servicio de salad Bar frío/caliente (autoservicio).
- Menú opcional.
- Menú adaptado a patologías según prescripción Médica.
- Postre del día.
- Servicio de Frutas opcional al postre.
- Agua envasada como primer opción saludable para hidratar y jugo en los casos donde no se tenga el hábito de consumir agua.

-DESCRIPCION DETALLADA DEL SERVICIO:

- ALMUERZO en platos individuales, listo para ser consumido (carnes cortadas).
 - Porción adecuada según requerimientos Nutricionales- temperatura optima.
- SALAD BAR (frío y caliente) con variedad de opciones: Se van alternando diariamente las opciones del salad bar, balanceándolas según el menú del día.
 - VARIEDAD DE VEGETALES: TOMATE, ZANAHORIA, LECHUGA, REPOLLO, CHAUCHAS, RABANITO, ARBOLITOS DE BROCOLI Y COLIFLOR, BROTES DE SOJA, REMOLACHA, RUEDITAS DE CHOCLO.
 - LEGUMBRES: LENTEJAS, GARBANZOS. HUEVO PICADO.
 - PREPARACIONES CALIENTES (PICK OUT): CROQUETAS DE VERDURA, MILANESITAS DE BERENJENAS, RUEDITAS DE CALABAZA, MILANESITAS DE CALABAZA, BASTONES DE POLENTA, HAMBURGUESITAS DE LENTEJAS, EMPANADOS DE BROCOLI O COLIFLOR, MUFFINS DE CHOCLO, MINI TORTILLITAS DE ACELGA, CHOCLO, BROCOLI, ZANAHORIA, BOMBAS DE PAPA, PAPA BASTÓN.
- • PAN FRESCO DEL DIA: es un adicional ofrecido de forma controlada y cuando el docente a cargo autorice. Supervisando la cantidad consumida y priorizando siempre la ingesta de alimentos en lugar de pan.

ACLARACIÓN: YA SEA EL MENU DEL DIA COMO EL SALAD BAR FRIO Y CALIENTE SE PUEDE REPETIR LAS VECES QUE EL ALUMNO LO REQUIERA Y EL DOCENTE A CARGO LO AUTORICE.

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO:

El servicio se puede contratar de forma mensual:

-Por todos los días hábiles del mes (completo) con un 10% descuento.

- Por días fijos de la semana.

- Por día (pedido ocasional) **antes de las 9am del mismo día.**

- El pago mensual se realiza por anticipado (se informa la modalidad previa al inicio del mes para poder registrar al alumno y brindarle el servicio) y se deberá abonar del 1 al 9 de cada mes. SIN EXCEPCIÓN.

El pedido diario se realiza antes de las 09 am del mismo día enviando comprobante de pago SIN EXCEPCIÓN.

Quienes tengan contratado y abonado el servicio de viandas mensual y deseen pedir menú para ese día, se deberá abonar la diferencia en pesos entre el costo de Menú y vianda y se adjunta el comprobante de pago. Se envían por mail los datos del alumno y notificación del cambio del día

Medios de COMUNICACIÓN

PARA REALIZAR PEDIDOS, PAGOS, AVISAR CAMBIOS Y AUSENTES:
ffscomedoriea@gmail.com

- EL PEDIDO SOLO SERA REGISTRADO SI SE ENVIAN LOS SIGUIENTES DATOS:

APELLIDO Y NOMBRE:

FECHA:

SECTOR Y GRADO:

COMPROBANTE DE PAGO:

PEDIDO MENSUAL: INFORMAR ANTES DEL INICIO DEL MES (antes del 1er día hábil) y ADJUNTAR COMPROBANTE (Antes del día 9 del corriente mes).

-SE CONTEMPLARÁN LOS AUSENTES AVISANDO ANTES DE LAS 09 AM Y SE DESCONTARÁN DEL SIGUIENTE MES. SIN EXCEPCIÓN.

FUERA DE ESE HORARIO SE PIERDE EL BENEFICIO.

❖ **PARA CONSULTAS NUTRICIONALES, CONSULTAS SOBRE EL MENU,
DIETAS ESPECIALES BAJO PRESCRIPCIÓN MEDICA Y CONSULTAS
ACERCA DEL SERVICIO:
❖ *nutricioniea@gmail.com***

VALORES ACTUALES DEL SERVICIO FEBRERO MARZO 2025:

COMEDOR NIVEL INICIAL y PRIMER CICLO NIVEL PRIMARIO: \$ 8500 POR DÍA

COMEDOR SEGUNDO CICLO NIVEL PRIMARIO: \$ 8900 POR DÍA

SERVICIO DE VIANDAS DEL HOGAR (inicial y primario): \$ 4900 POR DÍA:

DATOS PARA TRANSFERENCIA Y/O DEPOSITO BANCARIO:

- **BANCO SANTANDER.**

TIPO Y NUMERO DE CUENTA: CUENTA EN PESOS 032-364862/5

- **CBU: 0720032888000036486254**
- **ALIAS DEL CBU: GANCHO.TERMO.FAJA**
- **TITULAR DE LA CUENTA: DE MARTINO SERGIO ARIEL.**

TIPO Y NUMERO DE DOCUMENTO: DNI 20470979

Food For Study.