



● **FOOD FOR STUDY** ●

CATERING

Estimadas Familias:

Nos agrada enormemente presentarnos y empezar a formar parte de esta gran comunidad.

Queremos compartir con entusiasmo y orgullo el proyecto que tenemos para Uds. y deseamos que juntos podamos transitar un gran año en donde el foco principal es la alimentación saludable, 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 20 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 nuestro 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.

DETALLE DEL SERVICIO DE COMEDOR INTERNO:

❖ Alcance del servicio

- Menú mensual diseñado por 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.
- Salad de Frutas.
- Bebida.

-DESCRIPCION ESPECIFICA 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 con el Menú del día:
- ❖ **VARIEDAD DE VEGETALES: TOMATE, ZANAHORIA, LECHUGA, REPOLLO, CHAUCHAS, RABANITO, PAPAS BASTON, 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.**
- *POSTRE INDIVIDUAL* (según el menú del día)
- *SALAD DE FRUTAS*: VARIEDAD DE FRUTAS (opcional al postre).
- *CUBIERTOS ACORDE A LA EDAD Y VASO INDIVIDUAL.*

- *AGUA FILTRADA ENVASADA COMO PRIMER OPCIÓN.*

Jugos comerciales: (se ofrecerán como segunda opción, en los casos donde no se tiene el hábito de consumir agua, siempre priorizando y fomentando el consumo de esta, acorde a la ley de etiquetado frontal que orienta a propiciar una alimentación e hidratación saludable en todos los entornos escolares).

- PAN FRESCO DEL DIA, es un extra, limitado y controlado, siempre y cuando el docente a cargo autorice su consumo. Supervisando la cantidad consumida y priorizando siempre el consumo de alimentos en vez de pan.

- SERVILLETAS DE PAPEL INDIVIDUAL.

ACLARACIÓN IMPORTANTE:

- *EL MENU DEL DIA, EL SALAD BAR DE ENSALADAS Y CALENTITOS, Y EL SALAD DE FRUTAS 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 (mensual).

- 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 5 de cada mes. **SIN EXPECIÓN.**

El pedido diario se realiza antes de las 09 am del mismo día **SIN EXPECIÓN.**

Medios de COMUNICACIÓN

PARA REALIZAR PEDIDOS:  ffscomedoria@gmail.com

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

APELLIDO Y NOMBRE:

SECTOR Y GRADO:

FECHA:

COMPROBANTE DE PAGO:

PEDIDO MENSUAL: INFORMAR ANTES DEL INICIO DEL MES (antes del 1er día hábil) y ADJUNTAR COMPROBANTE (Antes del día 5 del corriente mes).

-SE CONTEMPLARÁN LOS AUSENTES (DE 48HS) ADJUNTANDO CERTIFICADO MEDICO. - ALUMNO QUE SE AUSENTA 2 DIAS CON CERTIFICADO MEDICO SE REINTEGRAN ESOS DIAS EL SIGUIENTE MES-

- PARA CONSULTAS NUTRICIONALES, CONSULTAS SOBRE EL MENU, DIETAS ESPECIALES BAJO PRESCRIPCIÓN MEDICA Y CONSULTAS ACERCA DEL SERVICIO:



nutricionIEA@gmail.com

VALORES ACTUALES DEL SERVICIO:

- COMEDOR NIVEL INICIAL: 3700\$
- COMEDOR NIVEL PRIMARIO 1 ER CICLO: 3800\$ 2DO CICLO: 3900\$
- SERVICIO DE VIANDAS DEL HOGAR: 1900\$

PAGO MENSUAL TOTAL : PERIODO FEBRERO/MARZO: 23 DIAS
(23 X VALOR DEL SERVICIO SEGÚN NIVEL) – 10%

DATOS DE LA TRANSFERENCIA:

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