



SINIGEP | Sistema de Información de Instituciones Educativas

Declaración Jurada de Servicios Alimentarios y Kioscos Escolares - Instructivo

Instructivo

¿Qué es la Declaración Jurada de Servicios Alimentarios y Kioscos Escolares?

Según la [Ley 3.704](#) y el Decreto 1/13, los establecimientos educativos de gestión pública y de gestión privada que brindan servicios alimentarios deben cumplir con las *Pautas de Alimentación Saludable*, teniendo en cuenta el aporte nutricional y la seguridad sanitaria al elaborar los menús o preparaciones dentro del ámbito escolar.

Para hacer efectivo este requerimiento, las escuelas deben informar, anualmente o cada vez que sea solicitado, por establecimiento y a través de esta Declaración Jurada, el programa de alimentación que brindan a sus alumnos.

Los establecimientos educativos que no brinden ningún servicio alimentario lo podrán declarar en la primera pantalla.

Los establecimientos educativos que no posean kiosco escolar también lo podrán declarar.

La declaración jurada es única por establecimiento educativo. En la misma declaración podrán discriminar las unidades educativas que tienen servicio y las que no, al igual que los kioscos.

Ayuda y Consultas

Por favor, antes de realizar una consulta, leé el instructivo. Si necesitás más ayuda o tenés inconvenientes en la carga, enviá un mail al sector que corresponda:

- SINIGEP: sinigep@bue.edu.ar
- SubGerencia Operativa de Nutrición (DGSE): comedoresprivadas@bue.edu.ar / kioscosaludable@bue.edu.ar



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

¿Cómo ingresar?

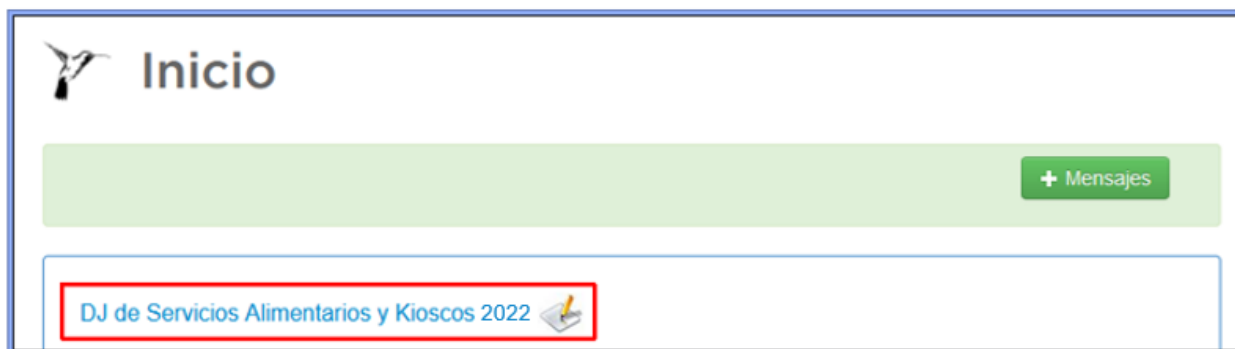
Necesitás una computadora con conexión a Internet y un software navegador de Internet (Mozilla Firefox, Google Chrome). Ya en el navegador, accedé a la página web de **SINIGEP**:

www.sinigep.info

En la pantalla de inicio, escribí tu nombre de usuario personal o el nombre de usuario pedagógico del establecimiento-nivel y la contraseña:

- El nombre de usuario **pedagógico** es la característica y rama de la escuela (por ejemplo: A-999P).
- Las escuelas en trámite de incorporación (que no tienen característica) utilizan las siglas ET seguidas del número que se les asignó al iniciar su trámite. Por ejemplo: ET888P.
- La Rama o Nivel puede ser:
 - Inicial / Jardín: "J"
 - Primario: "P"
 - Medio / Secundario: "M"
 - Especial: "E", "F" o "H"
 - Instituciones Educativo Asistenciales: "R"
- El/la profesional nutricionista podrá ingresar con su usuario y contraseña (una vez que la escuela haya completado los datos del mismo).
- Si olvidaste la contraseña utilizá la opción "**Olvidé mi contraseña**". Allí escribí el usuario de la escuela y el **correo electrónico del representante legal**. A ese correo llegarán las instrucciones para obtener una nueva contraseña. Si no recibiste el mail, revisá en la carpeta "**Correo no deseado**" o "**Spam**".

Una vez en SINIGEP hacé clic en DDJJ de Servicios Alimentarios y Kioscos Escolares



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

La Declaración DDJJ de servicios alimentarios y kioscos escolares está dividida en 6 pantallas:

1. Inicio
2. Certificación
3. Menús
4. Valores nutricionales
5. Kiosco Escolar
6. Presentación

Pantalla 1: Inicio

- **MENÚ**

En esta pantalla seleccioná la opción de menú (desayuno y/o almuerzo) que brinda la escuela las opciones son las siguientes:

- **Opción A:** El establecimiento brinda el menú desarrollado por la Dirección General de Servicios a Escuelas, sin realizar modificaciones.
- **Opción B:** El establecimiento brinda un menú propio desarrollado por un/a Licenciado/a en Nutrición. En este caso tendrás que seleccionar, además, las comidas que brinda el establecimiento para los distintos grupos etarios.

Quienes opten por la opción B deberán tener disponible en la escuela la siguiente información:

- **Fórmula desarrollada de los menús**, que responda a lo presentado para la DDJJ de servicios alimentarios y kioscos escolares.
 - **Menú adaptado a patologías** de aquellos alumnos que presenten certificado médico. El mismo deberá cumplir con las **PAS** adaptadas a la patología. Para los menús apto celíacos se tomará como referencia el listado de alimentos libres de gluten de ANMAT: <https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>
 - El **código QR** que se genera una vez finalizada la carga del menú. El mismo deberá ser exhibido en un lugar visible.
- **Opción C:** El establecimiento no brinda servicio alimentario.
 - **Opción D:** El establecimiento se encuentra eximido de la carga del menú por brindar un menú diferencial acorde a las necesidades específicas de su población (justificar).



En esta pantalla inicial, contás con una herramienta para importar todo el contenido de una presentación anterior. Con un click podés seleccionar la Declaración Jurada para traer la información.

- **MATRÍCULA**

En esta sección el sistema completará la matrícula de alumnos que posee el establecimiento por nivel.

- **CANTIDAD PROMEDIO DE ALUMNOS QUE UTILIZAN EL SERVICIO ALIMENTARIO.**

En esta sección el sistema les solicitará que complete la cantidad de alumnos que utilizan la modalidad de almuerzo por nivel. En caso que la cantidad de alumnos que utilicen la modalidad de almuerzo (excluyendo viandas desde el hogar) sea fluctuante durante la semana, se sugiere establecer un promedio o valor estimativo.

- **VIANDAS DESDE EL HOGAR:**

En esta sección el sistema les solicitará información sobre el servicio de almuerzo mediante la modalidad de *viandas enviadas desde el hogar*.

- **MÁQUINAS EXPENDEDORAS:**

En esta sección el sistema les solicitará información sobre la presencia o no de máquinas expendedoras de alimentos y/o bebidas en el establecimiento.

- **BEBEDEROS/DISPENSER DE AGUA.**

En esta sección el sistema les solicitará que indiquen la presencia o no de bebederos y/o dispenser de agua en el establecimiento.

Al finalizar hacé clic en “Continuar” para guardar los cambios y pasar a la pantalla siguiente (“Certificación” si seleccionaste la opción B, o “Kiosco Escolar” si seleccionaste las opciones A, C o D).



Pantalla 2: Certificación

En esta pantalla completá los datos del profesional nutricionista:

- Nombre y apellido
- CUIL
- Número de matrícula profesional
- Certificado de ética profesional (se deberá escanear y adjuntar)
- Empresa (opcional)
- CUIT de la empresa (opcional)

Al finalizar, hacé clic en el botón “Continuar” para guardar los datos y pasar a la pantalla de menús.

Pantalla 3: Menús

En esta pantalla completá día por día los menús que sirve la escuela.

Los menús se planifican **por servicio alimentario** (Menú de Desayuno/Merienda - Menú de Almuerzo), **por estacionalidad** para el caso del menú de almuerzo (comedor otoño/invierno- comedor primavera/verano), **por grupo etario** y se organizan **en grillas semanales**:

- **Menú Desayuno/Merienda:** se habilita si seleccionaste en Inicio la opción Desayuno. Deben completarse los 5 menús de la semana. No tiene estacionalidad, es un único menú.
- **Menú Comedor-Otoño/Invierno:** se habilita si seleccionaste en Inicio la opción Almuerzo para grupo etario superior a 1 año deben completarse los 10 o 20 menús (2 o 4 semanas).
- **Menú Comedor-Primavera/Verano:** se habilita si seleccionaste en Inicio la opción Almuerzo para grupo etario superior a 1 año deben completarse los 10 o 20 menús (2 o 4 semanas).
- **Menú 6 meses:** se habilita si seleccionaste en Inicio la opción Almuerzo en ese grupo etario.
- **Menú 7 a 8 meses:** se habilita si seleccionaste en Inicio la opción Almuerzo en ese grupo etario.
- **Menú 9 a 11 meses:** se habilita si seleccionaste en Inicio la opción Almuerzo en ese grupo etario.

El ícono con forma de lápiz permite editar el menú correspondiente al día seleccionado.



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

El menú del desayuno/ merienda debe estar compuesto por un componente sólido y otro líquido.

El menú del almuerzo debe estar compuesto por un plato principal y un postre. En forma opcional puede incluir también una entrada.

Los menús del almuerzo deben ser “etiquetados” de acuerdo a sus componentes, haciendo clic en las opciones que correspondan entre las que provee SINIGEP. Las etiquetas seleccionadas se visualizan luego gráficamente al pie del menú.

El botón “Borrar todo” ubicado a la derecha del título de cada mosaico permite borrar todo el contenido del mosaico.

El botón “Copiar desde” permite copiar el contenido del mosaico Otoño/Invierno en el de Primavera/Verano, y viceversa, a modo de ejemplo:

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Fideos con estofado de carne Fruta	Pastel de papas (con lentejas) Fruta cítrica	Salteado de cerdo y vegetales con puré mixto Fruta	Medallón de pescado con ensalada de zanahoria, tomate y huevo Ensalada de frutas	Pollo al horno con ensalada jardinera Helado de agua
Carne a la cacerola con vegetales Fruta	Milanesa con ensalada de lechuga y tomate Fruta	Fideos con salsa boloñesa Fruta	Pollo a la cacerola con puré de papas Flan de vainilla	Tortilla de verdura con ensalada de zanahoria, tomate y huevo Fruta

Al diseñar los menús tené en cuenta las siguientes indicaciones:

● **CONSIDERACIONES GENERALES:**

- El nombre de fantasía del plato debe incluir los componentes. Por ejemplo, en pasta con salsa indicá el tipo de salsa, en empanadas indicá el relleno, en el puré detallar los componentes, en las ensaladas detallar sus ingredientes.
- En el nombre de fantasía del plato no utilizar la opción “o”. Ej. : Fideos tirabuzón con salsa fileto “o” salsa boloñesa.
- En caso de ofrecer SALAD BAR, indicarlo en la solapa OBSERVACIONES. El mismo **no se contempla como aporte nutricional** (no incluirlo en los formularios de aportes).
- Los menús deben estar expuestos en un lugar visible en los establecimientos, con la firma del profesional que los diseñó.
- La bebida de consumo en el comedor escolar debe ser **agua potable** sin excepción.
- Las preparaciones deben salarse en el momento de la elaboración. No se debe utilizar el salero en la mesa.
- Se deberá informar a los padres, el menú provisto en la escuela, con el objetivo de complementar adecuadamente la alimentación en sus



hogares.

- **FRUTAS:**

- Incluye fruta fresca, fruta cítrica, fruta asada, ensalada de frutas, compota y puré de frutas.
- En el menú de almuerzo deben incluirse frutas frescas o preparaciones a base de frutas frescas como **mínimo** 3 veces por semana, no debe tener opción de postre alternativo.
- No se considerarán frutas frescas: frutas en almíbar, postres y gelatinas o yogures con frutas.
- Para los menús que incluyan legumbres, se recomienda que el postre sea una fruta cítrica.

- **CARNES:**

- Incluye carne vacuna, pollo, pescado, cerdo u otras de consumo habitual.
- Elegir cortes magros e incluir variedad de carnes.
- Incluir pescado en los menús presentados, como **mínimo** en 1 cada 10 listas, condición obligatoria en los grupos etarios **a partir de los 6 años de edad**.
- Los productos industrializados (medallón, formitas, croquetas, etc.) **no se considerarán en etiqueta carnes**, se cargarán en etiqueta pre-elaborados, **a excepción del pescado**.
- Sólo se aceptará **una sola** preparación con **fiambre** cada 10 listas.
- No se aceptarán **embutidos** (Ej.: salchichas).
- Se aceptará utilizar **carne picada** como **máximo 2** veces cada 10 listas, en preparaciones cuya **cocción sea completa y segura** (doble cocción): ejemplos: pastel de papa, salsa boloñesa o empanadas.
- **No incluir carne picada en los menús destinados a niños menores de 5 años.**

- **PRE-ELABORADOS:**

- Se aceptarán **hasta tres** productos alimenticios denominados “pre elaborado” cada 10 listas.
- Etiquetar en este ítem aquellos productos industrializados tales como medallones, milanesas, formitas y/o croquetas con rellenos a base de carne procesada de pollo, pescado, cerdo o carne vacuna, con rellenos de vegetales o legumbres.



- Utilizar en este tipo de productos la etiqueta “pre-elaborado”, no las correspondientes a carnes o vegetales ya que son exclusivas para etiquetar alimentos frescos, **a excepción del pescado**.
- Al detallar el menú no utilizar la opción “o”. Ej. : Medallón de pescado o pollo.
- **HORTALIZAS A y B:** incluir hortalizas crudas y cocidas.
 - Se deberán incluir hortalizas crudas **como mínimo un plato cada 5 listas**.
 - Se recomienda incluir un mínimo de 2 platos cada 5 listas de hortalizas cocidas
- **FECULENTOS COCIDOS:** Cereales y derivados, legumbres y hortalizas feculentas.
 - Priorizar cereales integrales e incluir variedad.
 - Incluir al **menos una** preparación con **legumbres** cada 10 listas.
- **POSTRES**
 - Se sugiere agregar frutas en los postres (yogur, gelatina o tartas con frutas).

ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA: GRUPO ETARIO DE 6 A 12 MESES.
(Realizar sólo la carga cualitativa del menú). Considerar los siguientes puntos:

- La bebida de consumo debe ser agua potable.
- Vegetales: incluir variedad de vegetales cocidos, sin cáscara y sin semillas.
- Carnes: utilizar cortes magros y tiernos. **No incluir carne picada.**
- Frutas: como postre, todos los días, incluir diferentes variedades de fruta en el almuerzo.
- Legumbres: incluir desde los 7 meses una preparación cada 10 listas.
- No incluir alimentos pre-elaborados, embutidos, fiambres, vegetales congelados o enlatados y aquellos que tengan edulcorantes no nutritivos.
- No incorporar a las preparaciones azúcar, sal de mesa y edulcorantes no nutritivos, así como caldos concentrados o especias que interfieran en el sabor natural de los alimentos.
- Las consistencias de las preparaciones deben ser variadas y alternadas.

MODIFICACIONES DEL MENÚ:



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

Si resultara necesario realizar un cambio de menú ocasional (por el día) del menú ya declarado, el reemplazo deberá ser dentro del mismo grupo de alimentos (por ejemplo pollo por carne de vaca, fideos por arroz).

Pantalla 4: Valores Nutricionales

En esta pantalla completá los **valores nutricionales**, a partir del año de edad.

Los grupos etarios deberán utilizarse de la siguiente manera:

- 1-2 años ; carga de menú inicial (J)
- 3-5 años ; carga de menú inicial (J)
- 6-8 años ; carga menú primaria (P)
- 9-12 años ; carga menú primaria (P)
- > 13 años ; carga menú secundaria (M)

SINIGEP solicita algunos valores y calcula otros, los valores ingresados son validados por SINIGEP y subrayados en color rojo si no resultan válidos.

VCT Diario		1500 Kcal	
Organismo de referencia		FAO 2004	
Desayuno	VCT	243 Kcal	(16% de cobertura sobre VCT diario)
Macronutrientes	Hidratos de carbono	37 g	(148 Kcal., 61% del total)
	Proteínas	8 g	(32 Kcal., 13% del total)
	Grasas	7 g	(63 Kcal., 26% del total)
	H. C. simples	10 g	(3% del VCT diario)
Micronutrientes	Calcio	204 mg	(20% de cobertura sobre requerimiento diario)
	Sodio	144 mg	
Almuerzo	VCT	446 Kcal	(30% de cobertura sobre VCT diario)
Macronutrientes	Hidratos de carbono	55 g	(220 Kcal., 49% del total)
	Proteínas	25 g	(100 Kcal., 22% del total)
	Grasas	14 g	(126 Kcal., 28% del total)



Pantalla5: Kiosco Escolar

En esta pantalla se solicitará información sobre kiosco escolar.

Se deberá informar la presencia o no de un espacio físico dentro del establecimiento educativo destinado a kiosco escolar, la cantidad por establecimiento así como también qué unidad educativa accede a dicho espacio. Además se deberá seleccionar la infraestructura que el mismo presenta para que el sistema determine su categoría (Kiosco básico/ Bufete/ Cantina).

En esta instancia, también se solicitará información acerca del equipamiento, oferta de alimentos y bebidas.

Pantalla 6: Presentación

Una vez cargados los datos solicitados la presentación estará lista para la firma. La autoridad legal del nivel, ingresando a SINIGEP con el usuario pedagógico del nivel correspondiente, firmará y realizará la presentación digital.

También se pueden agregar comentarios finales, previsualizar la nota de elevación y la presentación.

Comentarios finales: ✎

Firma: Juana Azurduy (Representante Legal) ▼

Ingresar firma

[Previsualizar la nota de elevación](#)

[Previsualizar la presentación](#)

Realizar presentación digital (ingresá la firma para poder hacer clic en este botón)

Anular el trámite

Luego de hacer clic en el botón "Ingresar firma" aparecerá un panel de firma. Podrás firmar directamente sobre la pantalla, con el mouse, un lápiz óptico o el dedo mismo.



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires

Observá que puede ser más conveniente realizar este paso desde un dispositivo móvil.

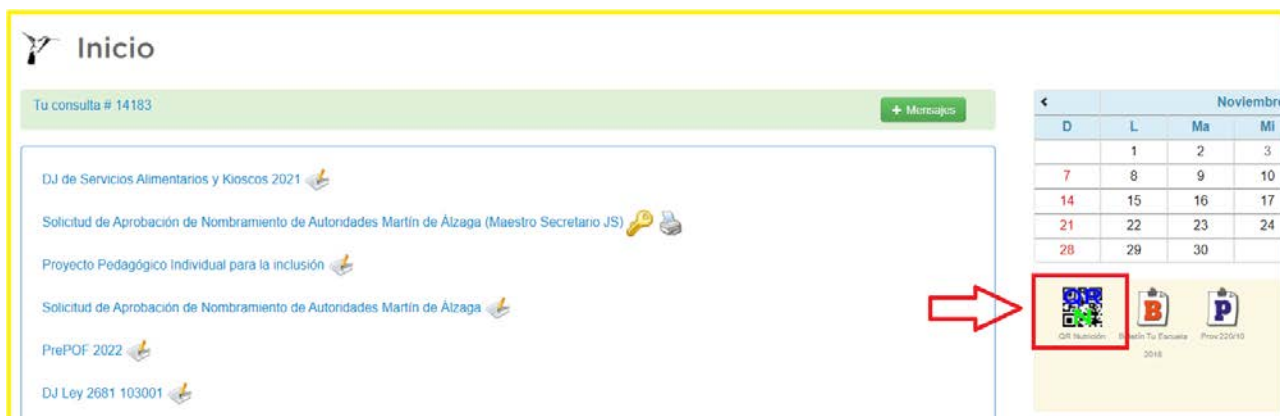


Juan Acunza

Una vez firmada, podrás previsualizar la Nota de elevación y la Declaración Jurada. Para enviarla, deberás hacer clic en el botón “Realizar presentación digital”. Una vez presentada, la Mesa Virtual generará el número de Actuación.

IMPORTANTE: Imprimí el código **QR N.** debe estar disponible para quien lo solicite. Se recomienda colgar en cartelera o en un lugar visible.

El mismo se encuentra en la pantalla de inicio de SINIGEP, haciendo clic en el siguiente icono:



Podrás volver a consultar la documentación o la nota de elevación presentada desde la solapa “Trámites”, haciendo clic en “Ver” en la actuación correspondiente. De ahora en más, la Mesa Virtual reemplaza la presentación en papel.



Buenos Aires Ciudad



Vamos Buenos Aires



G O B I E R N O D E L A C I U D A D D E 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:

Buenos Aires,

Referencia: Instructivo DDJJ Servicios Alimentarios y Kioscos Escolares

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.