



PILARES
gastronómicos

La buena alimentación es **un pilar fundamental** para el crecimiento del niño

En Pilares Gastronomicos brindamos un servicio integral para niños y jóvenes en edad escolar





TRAYECTORIA

- Pilares Gastronómicos es una empresa que se desempeña con éxito **desde 1995** en el ramo gastronómico.
- Somos una empresa atendida y supervisada en forma directa por sus socios.
- Tenemos la concesión de los comedores escolares en:
 - 1) **Colegio San Francisco de Sales, CABA**, desde 2003.
 - 2) **Colegio Thomas Jefferson, Moreno**, desde 2015.
 - 3) **Colegio San Martín de Tours Mujeres, CABA**, desde 2016.
 - 4) **Instituto San José, Morón**, desde 2016.
 - 5) **Colegio Emaús, Palomar**, desde 2017.
 - 6) **Colegio Inmaculada Concepcion**, desde 2018.



SERVICIOS A BRINDAR EN EL COLEGIO PIO IX

COMEDOR DIARIO	VIANDA DIARIA	BUFFET	KIOSCO
✓	✓	✓	✓





SERVICIO DE COMEDOR DIARIO

- **MENÚ DIARIO:**

- Plato principal
- Postre
- Jugo o agua de red filtrada
- Pan
- Aderezos y condimentos
- Vajilla completa



- En caso de que al alumno no le gustara el plato del menú, **podrá cambiarlo por el plato opcional fijado para ese día**, que podrá consistir en: pasta simple, bife a la plancha, pollo al horno, acompañado con las siguientes guarniciones: puré de papas, puré de calabazas, ensaladas, arroz.





SISTEMA DE TARJETAS DE COMEDOR



Sistema de gestión de cuentas corrientes de comedor para familias, alumnos y personal del establecimiento. Mediante la tarjeta Pilares Card recargable, el usuario podrá abonar el servicio de comedor en forma simple e innovadora, registrándose en la web de Valepago.com.

El registro y forma de uso serán explicados oportunamente.



SERVICIO DE VIANDA DIARIA



- Por razones de seguridad e higiene alimentaria, se recibirán las viandas exclusivamente en **BANDEJAS DESCARTABLES DE ALUMINIO TAMAÑO R₃ CON TAPA (NO se aceptarán tupperes plásticos ni luncheras)**.
- Las bandejas deberán estar correctamente cerradas antes de ser entregadas e identificadas con **marcador indeleble negro** con los siguientes datos:
- **Nombre y apellido del alumno - Sala/ Año/ División - CALENTAR/ NO CALENTAR**
- Estas bandejas presentan múltiples ventajas comparativas con respecto al uso de otros materiales, incluyendo protección contra la luz, la humedad y conducción del calor.
- La implementación de este sistema permite estandarizar y optimizar el servicio a los alumnos, logrando que todos accedan a una comida correctamente calentada en un horno convencional (NO MICROONDAS) en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.
- Las viandas se reciben y consumen en el día para garantizar su inocuidad, toda vianda que NO se consume, el personal está autorizado a tirar la bandejas.



¿QUÉ INCLUYE EL SERVICIO DE VIANDA?

- Recepción de alimentos a refrigerar en el sector del comedor, en el horario de ingreso al colegio.
- **Almacenamiento de las viandas refrigeradas hasta el horario de almuerzo.**
- **Calentamiento de las viandas en horno convencional.** Se realizará 15 minutos antes de su servicio, alcanzando una temperatura suficiente para asegurar la inocuidad alimentaria de las preparaciones.
- Las bandejas **NO SE ABREN** en ningún momento antes del almuerzo.
- Vajilla completa
- Agua de red filtrada o jugo
- Aderezos y condimentos
- Postre (el previsto para el menú del día o fruta de estación)



SERVICIO DE BUFFET + USO APLICACIÓN

- Los alumnos podrán elegir las minutas o menú del día, bebidas, postres y luego dirigirse al sector de buffet para adquirir su almuerzo.
- Los alumnos tendrán disponible la aplicación para celulares de Pilares para agilizar el pedido de minutas.

