

## ANEXO UNICO

### PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

**EXPEDIENTE N° 2915-9901/2019**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 45/2019**

---

**TIPO PROCESO:** Licitación Pública

**MODALIDAD:** Etapa Múltiple

**TIPO CONTRATO:** Orden de Compra

---

**RUBRO COMERCIAL:** Servicio de Racionamiento en Cocidos - Explotación Comercial Comedor

**MUESTRAS:** No

**VALOR DEL PLIEGO:** Pesos Cinco Mil (\$ 5.000,00)

**CONSULTAS AL PLIEGO:** [licitaciones@hospitalelcruce.org](mailto:licitaciones@hospitalelcruce.org)

---

### **PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES**

#### **PARTES:**

**PARTE A** -DisposicionesGenerales

**PARTE B** -De los Oferentes

**PARTE C** -Preparación y presentación de las Ofertas

**PARTE D** -Selección de Etapa Múltiple, Evaluación Combinada y Preadjudicación

**PARTE E** -Garantías

**PARTE F** -Ejecución yseguimiento de Contrato

#### **ANEXOS:**

**ANEXO 1** -Especificaciones Técnicas (E.T.) Generales,

**ANEXO 2** -Menues para los Distintos Regímenes,

**ANEXO 3** -Tabla De Coeficientes. Asignación de Coeficientes alas distintas variantes,

**ANEXO 4** -Declaración Jurada Sobre Personal (Dotación),

**ANEXO 5** - Formulario de Oferta Económica y de adhesión a ponderaciones de módulos e insumos y/oproductos

**APÉNDICE A** - Estructura De Costos Del Servicio

**ANEXO 6** -Convenio De Explotación Comercial Del Comedor Para El Personal Autorizado

**LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS IMPLICA EL CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN DE LOS PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES, DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, CONJUNTAMENTE CON EL SOMETIMIENTO A TODAS SUS DISPOSICIONES Y A LAS DEL REGLAMENTO DE CONTRATACIONES DEL HOSPITAL, SIN QUE PARA ELLO SEA NECESARIA LA PRESENTACIÓN DE LOS PLIEGOS DE BASES Y CONDICIONES FIRMADOS JUNTO CON LA OFERTA - Ver Punto 6.5 PCP.**

## A- DISPOSICIONES GENERALES

### 1-OBJETO

1.1 La presente Licitación Pública de Etapa Múltiple está compuesta por dos (2) renglones, los cuales conforman el **Servicio integral de racionamiento en cocido** y la **Explotación comercial del comedor del personal autorizado del hospital**, y tienen por objeto la contratación de:

Renglón	Objeto	Unidad de Medida	Cantidad de Unidades Nutricionales por DIECIOCHO (18) meses (*)	Características del Servicio
Renglón N° 1	<b>Servicio Integral de Racionamiento en Cocido</b>	Unidad Nutricional (U.N.)	<b>229.104</b>	Conforme a Especificaciones Técnicas Ver <b>Anexo 1</b>
Renglón N° 2	<b>Explotación Comercial del Comedor del Personal Autorizado</b>	Unidad Nutricional (U.N.)	U.N. "bonificadas" ofrecidas por Oferente	Conforme a <b>Puntos 1.4, 1.8</b> y complementarios, y Convenio de Explotación Comercial del Comedor para el Personal Autorizado <b>Anexo 6</b>

(\*) **NOTA:** Las (229.104) Unidades Nutricionales (U.N.) previstas para los dieciocho (18) meses de contrato, se corresponden con un consumo mensual aproximado de (12.728) U.N.

1.2 El presente proceso de selección y posterior contratación tendrá como unidad de medida la "Unidad Nutricional". Los coeficientes de los distintos regímenes y sus módulos respecto de la Unidad Nutricional, son los siguientes:

Regímenes	RACIÓN COMPLETA PONDERACIÓN RESPECTO DE UNIDAD NUTRICIONAL	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Normal paciente	<b>1</b>	0,06	0,44	0,06	0,44
Autorizado	<b>1,23</b>	0,06	0,555	0,06	0,555
Hiposódico	<b>0,94</b>	0,06	0,41	0,06	0,41
Neutrópico	<b>1,12</b>	0,06	0,5	0,06	0,5
Diabéticos	<b>1,06</b>	0,09	0,44	0,09	0,44
Postoperatorio I	<b>0,6</b>	0,04	0,26	0,04	0,26
Postoperatorio II	<b>0,8</b>	0,05	0,35	0,05	0,35
Refrigerio	<b>0,19</b>	---	---	---	---
Refrigerio Nocturno	<b>0,27</b>	---	---	---	---

1.3 En **Anexo 3** se incluye la tabla indicada en el punto anterior con la totalidad de los coeficientes, incluyendo los insumos y productos

**individuales.** La totalidad de los coeficientes se encuentran previamente definidos, debiendo el oferente al momento de presentar su oferta manifestar o no su aceptación, mediante la presentación del **FORMULARIO DE OFERTA ECONÓMICA Y DE ADHESIÓN A PONDERACIONES DE MÓDULOS E INSUMOS Y/O PRODUCTOS** (Anexo 5) debidamente suscripto. **LA NO ACEPTACIÓN DE LA TABLA DE COEFICIENTES DISPUESTA, SERÁ CAUSAL DE RECHAZO DE LA OFERTA.**

**1.4** Para el **Reglón N° 1**, cada oferente deberá cotizar el “**precio final unitario**” de la **Unidad Nutricional** y el “**precio total**” de su oferta (IVA incluido) por el cien por ciento (100%) de las cantidades de Unidades Nutricionales previstas y dispuestas en el Pedido de Cotización para los **dieciocho (18) meses originales de contrato**, conjuntamente con una bonificación de cantidades mensuales y totales de Unidades Nutricionales (IVA incluido), en concepto de canon por explotación comercial -**Reglón N° 2** -, de conformidad con el Formulario de Oferta Económica dispuesto en el **Anexo 5.**

**1.5** En caso de contradicción entre el “precio final unitario” de la Unidad Nutricional y los “precios” consignados para cada uno de los regímenes y/o el “precio total” de la oferta, **prevalecerá** el “precio final unitario” de la Unidad Nutricional. **En este caso, los montos serán corregidos en la proporción necesaria en función del “precio final unitario” de la Unidad Nutricional.**

**1.6** La oferta global más económica en la instancia de evaluación financiera, resultará de descontar al precio total cotizado, el precio de la totalidad de las Unidades Nutricionales ofrecidas en concepto de canon por explotación comercial, en ambos casos los precios incluirán IVA. **La adjudicación será integral o global y no se admitirán cotizaciones parciales de cantidades y/o renglones.**

**1.7** La cotización del **Servicio integral de racionamiento en cocido** deberá comprender la totalidad de las cantidades dispuestas de Unidades Nutricionales por el plazo de **dieciocho (18) meses** a contar desde la notificación de la Orden de Compra y la celebración del Acta de Inicio de Servicios, con opción a prórroga del servicio y de las cantidades por hasta **seis (6) meses.**

**1.8** La **Explotación comercial del comedor del personal autorizado** deberá prestarse por el término de dieciocho (18) meses a contar desde la notificación de la Orden de Compra y la celebración del Acta de Inicio de Servicios, con opción a prórroga del servicio por hasta seis (6) meses. **La continuidad de la explotación y su prórroga estarán supeditada en todo momento a la continuidad y prórroga del servicio integral de racionamiento en cocido.**

**1.9** El valor de la Unidad Nutricional **será redeterminado** a requerimiento del proveedor adjudicatario, en la forma dispuesta en el **Punto 13 de estas Condiciones Particulares.**

**1.10** Cada oferente podrá participar solamente en una oferta, ya sea por sí

	<p>solo o como integrante de una Unión Transitoria de Empresas. Se desestimarán todas aquéllas ofertas en las que participe quien transgreda esta prohibición.</p> <p><b>1.11</b> Por tratarse de un servicio plurianual, la autorización y el compromiso de gastos quedarán subordinados al crédito que para cada ejercicio se consigne en los respectivos presupuestos.</p>
<p><b>2-PLAZO DE MANTENIMIENTO OFERTA.</b></p>	<p><b>2.1</b> Los Oferentes deben mantener sus Ofertas, por el término de <b>setenta y cinco (75) días corridos</b>, contados a partir de la fecha del acto de apertura. Toda oferta con un plazo de mantenimiento menor será rechazada por el Hospital por incumplimiento.</p> <p><b>2.2</b> En circunstancias excepcionales y antes de que expire el período de mantenimiento de la oferta, el Hospital podrá solicitarle a los Oferentes que extiendan el período de la validez de sus ofertas. Los oferentes no estarán obligados a prorrogar su oferta y lo expuesto no generará la pérdida de la garantía de mantenimiento de oferta del Punto 9 de estas Condiciones Particulares. Las solicitudes y las respuestas serán por escrito.</p>
<p><b>3-RETIRO O ENVIO DE PLIEGO - CONSTITUCIÓN DOMICILIO COMUNICACIONES.</b></p>	<p><b>3.1</b> Los Interesados deberán obtener el Pliego de Bases y Condiciones:</p> <p><b>3.1.a-Físicamente:</b> en la oficina de Compras del Hospital, o bien</p> <p><b>3.1.b- Mediante Correo Electrónico:</b><a href="mailto:licitaciones@hospitalelcruce.org">licitaciones@hospitalelcruce.org</a>, informando CUIT de la empresa, razón social, y datos del procedimiento de selección de que se trate.</p> <p><b>3.2</b> En ambos casos hasta tres (3) días hábiles anteriores a la fecha de apertura y previa acreditación del depósito en cuenta corriente del Banco de la Provincia de Buenos Aires N° 501749 sucursal 5042, por la suma de <b>Pesos Cinco Mil (\$5.000,00)</b>.</p> <p><b>3.3</b> En dichas oportunidades, deberán constituir también el “<b>Domicilio de Comunicaciones</b>” y “<b>Dirección de Correo Electrónico</b>” al que el Hospital enviará todas las comunicaciones previas a dicho acto y que hagan al proceso licitatorio.</p> <p><b>3.4</b> Los interesados podrán consultar el texto del Pliego de Bases y Condiciones accediendo a través de <a href="http://www.hospitalelcruce.org">www.hospitalelcruce.org</a> (link licitaciones/compras).</p>
<p><b>4- CONSULTAS Y ACLARACIONES.</b></p>	<p><b>4.1</b> Los interesados que necesiten cualquier aclaración podrán solicitarla al Hospital <b>hasta tres (3) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura</b>, ante la oficina de Compras del Hospital, en el horario de 09:00 a 15:00 horas o vía correo electrónico a la dirección indicada en el Punto 3.1.b- de estas Condiciones Particulares, hasta las 15:00 horas del último día hábil permitido.</p> <p><b>4.2</b> El Hospital responderá por escrito a toda solicitud de aclaración <b>a más tardar dos (2) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura</b>. El Hospital enviará una copia de su respuesta a todos los que</p>

	<p>adquirentes de los pliegos, incluyendo una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia. Las Comunicaciones a quienes hubiesen adquirido el Pliego de Bases y Condiciones, se harán en el “Domicilio de Comunicación” que hayan constituido al efecto – Punto 3 de estas Condiciones Particulares. Será responsabilidad del oferente constatar su corrección e informar cambios, de corresponder. El resto de los interesados podrán conocer el texto de las explicaciones, accediendo a las “<b>Circulares Por Consulta</b>” del Pliego de Bases y Condiciones, a través de <a href="http://www.hospitalelcruce.org">www.hospitalelcruce.org</a> (link licitaciones/compras).</p> <p><b>4.3</b> Antes de la fecha límite de presentación de las ofertas, el Contratante podrá modificar el Pliego de Bases y Condiciones, expidiendo <b>Enmiendas</b> o bien emitir “<b>Circulares de Oficio</b>” las cuales serán notificadas o publicadas de conformidad con lo dispuesto en el punto anterior.</p> <p><b>4.4</b> Cualquier enmienda o aclaración será parte del Pliego de Bases y Condiciones.</p> <p><b>4.5</b> El Hospital, si fuera necesario, podrá prorrogar la fecha límite de presentación de ofertas, a fin de dar a potenciales oferentes un plazo razonable para que puedan tomar en cuenta la enmienda en la preparación de sus ofertas.</p>
<p><b>B- DE LOS OFERENTES</b></p>	
<p><b>5- OFERENTES - CONDICIONES REQUERIDAS:</b></p>	<p>Podrán formular Oferta quienes reúnan los siguientes requisitos:</p> <p><b>5.1</b> Estén habilitados por el Registro de Proveedores del Hospital.</p> <p><b>5.2</b> Los oferentes que formulen ofertas <b>sin estar inscriptos en el Registro de Proveedores del Hospital, deberán presentar junto a la oferta la correspondiente solicitud de inscripción, agregando toda la documentación necesaria hasta el momento en que la autoridad adjudicante proceda a dictar el acto administrativo que corresponda.</b></p>
<p><b>C- PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS</b></p>	
<p><b>6- OFERTAS – PRESENTACIÓN EN “DOBLE SOBRE”.</b></p>	<p><b>6.1</b>Las ofertas deberán confeccionarse y presentarse conforme al siguiente detalle:</p> <p><b>6.1.a-</b> Escritas a máquina.</p> <p><b>6.1.b-</b> Por duplicado. En caso de discrepancia entre el original y las copias, prevalecerá el original.</p> <p><b>6.1.c-</b> En sobre común o en cajas o paquetes si son voluminosos, perfectamente cerrados, identificando claramente:</p>

- Expediente N°
- Licitación Pública N°
- Fecha de Apertura Sobre N° 1 “Oferta Técnica”:
- Hora Apertura Sobre N° 1 “Oferta Técnica”:

**6.1.d-** Si los sobres o cajas no están sellados e identificados o no son entregados en la Oficina de Compras del Hospital (***NO en la Mesa de Entradas y Salidas General***), el Hospital no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

**6.1.e-** Rubricada por quien detente el uso de la firma social o con poder suficiente para representar a la empresa.

**6.1.f-** Las enmiendas o raspaduras deberán ser debidamente salvadas por el oferente al pie de la propuesta.

**6.2** Dentro del sobre común o caja (**6.1.c**) se incluirán, **dos (2) sobres perfectamente cerrados;**

- Uno (1) indicando **Sobre N° 1 - Oferta Técnica.**
- Uno (1) indicando **Sobre N° 2 - Oferta Económica.**

**6.3** El original y todas las copias del **Sobre N° 1 - Oferta Técnica** estarán colocados dentro de un sobre sellado claramente marcado **“OFERTA TÉCNICA”**.

**6.3.a-** La Oferta Técnica deberá estar compuesta por la totalidad de la información o documentos dispuestos en el Puntos 7 de estas Condiciones Particulares y/o cualquier otra información o documentos requeridos en estas Condiciones y/o en las Especificaciones Técnicas, de corresponder.

**6.4** El original y todas las copias del **Sobre N° 2 - Oferta Económica** será colocada dentro de un sobre sellado marcado claramente **“OFERTA ECONÓMICA”**, con la advertencia **“NO ABRIR CON LA PROPUESTA TÉCNICA”**. Si el Sobre N° 2 no se encontrase sellado o no contase con la advertencia indicada, el Hospital no se responsabilizará de que la oferta sea abierta prematuramente. **La oferta económica abierta prematuramente implicará el rechazo de la oferta.**

**6.4.a-** En este sobre, cada oferente deberá cotizar los precios de conformidad con lo dispuesto en el Punto 1.2, 1.3 y 1.4 de las Condiciones Particulares y en el **Anexo 5 y su Apéndice A. En el caso de presentar ofertas alternativas, las mismas se cotizarán de igual forma.**

	<p><b>6.5</b> La presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación de los Pliegos de Bases y Condiciones, de las Especificaciones Técnicas y el sometimiento a todas sus disposiciones, y a las del Reglamento de Contrataciones del Hospital, <b>sin que para ello sea necesaria la presentación de los Pliegos de Bases y Condiciones firmados junto con la oferta.</b> No serán consideradas las ofertas que no se ajusten en un todo a lo establecido en dicho Pliego o Reglamento y/o condicionen sus estipulaciones.</p> <p><b>6.6</b> El Oferente financiará todos los costos relacionados con la preparación y presentación de su oferta, y el Hospital no estará sujeto ni será responsable en ningún caso por dichos costos, independientemente del resultado del proceso de licitación.</p>								
<p><b>D- SELECCIÓN DE ETAPA MÚLTIPLE, EVALUACIÓN COMBINADA Y PREADJUDICACIÓN</b></p>									
<p><b>7- OFERTAS - DOCUMENTACIÓN A INTEGRAR. PROCEDIMIENTO DE ETAPA MÚLTIPLE.</b></p>	<p><b>7.1</b> El presente proceso se efectúa bajo la modalidad <b>Licitación Pública de etapa múltiple.</b></p> <p><b>7.2</b> En una primera instancia se procederá <b>únicamente</b> a la apertura <b>del Sobre N° 1 - Oferta Técnica.</b></p> <p><b>7.3</b> Cuando fueren documentos o constancias emitidas por Contador Público Nacional, su firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.</p> <p><b>7.4</b> Aquella documentación que exija este Pliego y no constituya un documento público, revestirá carácter de Declaración Jurada y la omisión de su presentación constituirá causal de inadmisibilidad de la Oferta.</p> <p><b>7.5</b> El <b>Sobre N° 1 - Oferta Técnica</b>, deberá contener la siguiente documentación:</p> <table border="1" data-bbox="560 1409 1450 1898"> <thead> <tr> <th data-bbox="560 1409 690 1514">SECCIÓN A</th> <th data-bbox="690 1409 1450 1514">DATOS DEL OFERENTE U OFERENTES EN "UT"</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="560 1514 690 1619">1</td> <td data-bbox="690 1514 1450 1619">DDJJ con Denominación de la firma, Domicilios legal y real, Tel. y correo electrónico.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="560 1619 690 1745">2</td> <td data-bbox="690 1619 1450 1745">DDJJ con Listado de integrantes de la firma (autoridades): Apellido y nombre, DNI y cargo, refrendado por el Representante legal de la Empresa.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="560 1745 690 1898">3</td> <td data-bbox="690 1745 1450 1898">Acreditación de la representatividad legal del firmante de la oferta, cuando no surja de la Credencial de Proveedor del Hospital, certificado por Escribano Público y legalizado por el Colegio respectivo, de corresponder.</td> </tr> </tbody> </table>	SECCIÓN A	DATOS DEL OFERENTE U OFERENTES EN "UT"	1	DDJJ con Denominación de la firma, Domicilios legal y real, Tel. y correo electrónico.	2	DDJJ con Listado de integrantes de la firma (autoridades): Apellido y nombre, DNI y cargo, refrendado por el Representante legal de la Empresa.	3	Acreditación de la representatividad legal del firmante de la oferta, cuando no surja de la Credencial de Proveedor del Hospital, certificado por Escribano Público y legalizado por el Colegio respectivo, de corresponder.
SECCIÓN A	DATOS DEL OFERENTE U OFERENTES EN "UT"								
1	DDJJ con Denominación de la firma, Domicilios legal y real, Tel. y correo electrónico.								
2	DDJJ con Listado de integrantes de la firma (autoridades): Apellido y nombre, DNI y cargo, refrendado por el Representante legal de la Empresa.								
3	Acreditación de la representatividad legal del firmante de la oferta, cuando no surja de la Credencial de Proveedor del Hospital, certificado por Escribano Público y legalizado por el Colegio respectivo, de corresponder.								

	4	Contrato/Estatuto, Acta de Reunión de Contrato Social, Acta de Reunión de Socios, o Estatutos y Actas de Asamblea y de Directorio.
5	<p><b><u>En caso que el sujeto fuere una cooperativa</u></b></p> <p>5.1. Nómina de asociados o socios que prestarán el servicio</p> <p>5.2. Copia certificada del libro de socios, donde figuren los mismos</p> <p>5.3. Copia certificada de la inscripción o alta en el Monotributo o tributos de los que fuere contribuyente cada socio</p> <p>5.4 Acreditar cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 2º de la Resolución N° 4664/2013 (BO 9/01/14) del Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social (INAES) y/o sus normas complementarias y modificatorias.</p>	
6		Contrato de Unión Transitoria de Empresas o “Compromiso de Constitución de Unión Transitoria de Empresas” que cumpla con las exigencias del Punto 7 - Uniones Transitorias de Empresas del Pliego de Condiciones Generales; certificado por Escribano Público y Legalizado por el Colegio respectivo, de corresponder.
7		Estados Financieros auditados correspondiente al último ejercicio cerrado, a efectos de acreditar el mínimo de activos líquidos exigidos - ver Punto 7 (ítems 22) de estas Condiciones Particulares.
<b>SECCIÓN B</b>		<b>HABILITACIÓN DEL OFERENTE</b>
8		Constancia de Inscripción en el Registro de Proveedores del Hospital o habilitados para el rubro a licitar, por el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado Nacional y/o Provincial, en todos los casos de acuerdo con lo previsto en el Punto 5 de estas Condiciones Particulares.
<b>SECCIÓN C</b>	<b>SEGUROS</b>	
9	Certificado de cobertura por accidentes y vida.	
<b>SECCIÓN D</b>	<b>INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE OFERTA</b>	
10	Declaración en instrumento privado que indique que no ha sido demandado por la Nación y/o la Provincia de Buenos Aires o sus entidades descentralizadas por causas fiscales o contractuales, exigencia que en el caso de UTE, se extiende a todos sus integrantes. En el caso de existir juicios, el Oferente deberá afianzar los montos totales involucrados, costos y costas.	
11	Constancia de Inscripción en el Registro Provincial de Microempresas, cuando resulte de aplicación el Punto 13 - Micro, Pequeñas y Medianas Empresas - Condiciones Generales.	



	12	Certificación del nivel de calidad alcanzado, cuando resulte de aplicación el Punto 14 - Principio de Prioridad y Preferencia en razón de Calidad Certificada - Condiciones Generales.
	13	Declaración en instrumento privado que indique que la firma no utiliza ni utilizará mano de obra infantil en ninguno de los segmentos de sus procesos de conformidad con las normas legales vigentes.
	14	Certificado extendido por el Ministerio de Trabajo de la Provincia de Buenos Aires, en el cual conste que el Oferente no mantiene conflictos gremiales ni laborales con su personal.
	15	Documentación emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) que respalde la situación que, como sujeto, reviste frente al Impuesto al Valor Agregado.
	16	Para las empresas con domicilio fiscal en la provincia de Buenos Aires documentación emitida por la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires (ARBA) dependiente del Ministerio de Economía, que respalde la situación que, como sujeto, reviste frente al Impuesto sobre los Ingresos Brutos.
	17	Certificado de libre deuda de Deudores Morosos Alimentarios de la Provincia de Buenos Aires, de conformidad a lo establecido en los arts. 6 y 7 de la ley 13.074.
	18	Comprobante de pago del Pliego.
	19	<p><b>Certificado de Visita Guiada.</b> Será responsabilidad del Oferente la verificación del alcance de los servicios previo a su cotización y deberá integrar a su Oferta, el Certificado de Visita a Instalaciones, debidamente rubricado por la autoridad del Hospital correspondiente. Dicho Certificado deberá ser requerido en la fecha que se fije para la "Visita Guiada" a las Instalaciones. <b>La visita guiada se efectuará con una antelación de cuarenta y ocho (48) horas hábiles al acto de apertura, pudiendo participar de la misma aquellos que acrediten el pago y "retiro" del pliego de bases y condiciones.</b> Las solicitudes de aclaraciones serán respondidas por el Hospital durante la visita.</p> <p>Su presentación implica el conocimiento y conformidad respecto del estado de los lugares donde se realizarán las tareas y de su envergadura. Serán rechazadas todas las cuestiones que los Oferentes/Adjudicatarios promuevan alegando factores o circunstancias no previstas o desconocidas al formular su cotización.</p>
	<b>SECCIÓN E</b>	<b>CRITERIOS Y SUBCRITERIOS TÉCNICOS DE EVALUACIÓN - OTROS REQUISITOS TÉCNICOS ESENCIALES</b>

		Los criterios, subcriterios y el sistema de puntos que se asignarán a la evaluación de las Ofertas Técnicas son los siguientes:																										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>CRITERIOS Y SUBCRITERIOS</th> <th>PUNTOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>CRITERIO 1 - EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES EN HOSPITALES PÚBLICOS O PRIVADOS (ANTIGÜEDAD)</b></td> <td><b>35</b></td> </tr> <tr> <td><i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (10) años.</i></td> <td><b>35</b></td> </tr> <tr> <td><i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (6) años y hasta (10) años.</i></td> <td><b>20</b></td> </tr> <tr> <td><i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (2) años y hasta (5) años.</i></td> <td><b>10</b></td> </tr> <tr> <td><i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, menor a (2) años.</i></td> <td><b>0</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>Entiéndase como “servicios similares”, la antigüedad comprobable y sostenida en instituciones de salud (pública o privada), en cuanto a: cantidad de raciones, forma de servicio de comidas para pacientes internados y para personal autorizado. La certificación deberá indicar obligatoriamente el plazo de contratación, sin excepción. Se acreditará mediante la presentación de certificados rubricados por a) máxima autoridad y/o b) autoridad con capacidad suficiente. En ambos casos la Comisión de Preadjudicación se reserva la facultad de corroborar la información suministrada y/o la validez de los actos de designación proporcionados. Dichos Certificados deben ser dirigidos al Hospital de Alta Complejidad en Red El Cruce Dr. Néstor Carlos Kirchner S.A.M.I.C. indicando el tipo y número de contratación para el cual lo requiere. <b>En el caso que la acreditación de antigüedad no alcance a cubrir los dos (2) años y/o la misma sea emitida por autoridad sin capacidad suficiente, la oferta será rechazada.</b></p> </td> </tr> <tr> <td><b>CRITERIO 2 - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD</b></td> <td><b>35</b></td> </tr> <tr> <td><i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (5) años</i></td> <td><b>35</b></td> </tr> <tr> <td><i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a 5 años</i></td> <td><b>25</b></td> </tr> <tr> <td><i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (2) años y menor a (5) años</i></td> <td><b>20</b></td> </tr> <tr> <td><i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a (2) años y menor a (5) años</i></td> <td><b>15</b></td> </tr> <tr> <td><i>Sin certificación de Calidad ISO 9001-2015 o con certificación menor a (2) años</i></td> <td><b>0</b></td> </tr> </tbody> </table>	CRITERIOS Y SUBCRITERIOS	PUNTOS	<b>CRITERIO 1 - EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES EN HOSPITALES PÚBLICOS O PRIVADOS (ANTIGÜEDAD)</b>	<b>35</b>	<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (10) años.</i>	<b>35</b>	<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (6) años y hasta (10) años.</i>	<b>20</b>	<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (2) años y hasta (5) años.</i>	<b>10</b>	<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, menor a (2) años.</i>	<b>0</b>	<p>Entiéndase como “servicios similares”, la antigüedad comprobable y sostenida en instituciones de salud (pública o privada), en cuanto a: cantidad de raciones, forma de servicio de comidas para pacientes internados y para personal autorizado. La certificación deberá indicar obligatoriamente el plazo de contratación, sin excepción. Se acreditará mediante la presentación de certificados rubricados por a) máxima autoridad y/o b) autoridad con capacidad suficiente. En ambos casos la Comisión de Preadjudicación se reserva la facultad de corroborar la información suministrada y/o la validez de los actos de designación proporcionados. Dichos Certificados deben ser dirigidos al Hospital de Alta Complejidad en Red El Cruce Dr. Néstor Carlos Kirchner S.A.M.I.C. indicando el tipo y número de contratación para el cual lo requiere. <b>En el caso que la acreditación de antigüedad no alcance a cubrir los dos (2) años y/o la misma sea emitida por autoridad sin capacidad suficiente, la oferta será rechazada.</b></p>		<b>CRITERIO 2 - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD</b>	<b>35</b>	<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (5) años</i>	<b>35</b>	<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a 5 años</i>	<b>25</b>	<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (2) años y menor a (5) años</i>	<b>20</b>	<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a (2) años y menor a (5) años</i>	<b>15</b>	<i>Sin certificación de Calidad ISO 9001-2015 o con certificación menor a (2) años</i>	<b>0</b>
CRITERIOS Y SUBCRITERIOS	PUNTOS																											
<b>CRITERIO 1 - EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES EN HOSPITALES PÚBLICOS O PRIVADOS (ANTIGÜEDAD)</b>	<b>35</b>																											
<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (10) años.</i>	<b>35</b>																											
<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (6) años y hasta (10) años.</i>	<b>20</b>																											
<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (2) años y hasta (5) años.</i>	<b>10</b>																											
<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, menor a (2) años.</i>	<b>0</b>																											
<p>Entiéndase como “servicios similares”, la antigüedad comprobable y sostenida en instituciones de salud (pública o privada), en cuanto a: cantidad de raciones, forma de servicio de comidas para pacientes internados y para personal autorizado. La certificación deberá indicar obligatoriamente el plazo de contratación, sin excepción. Se acreditará mediante la presentación de certificados rubricados por a) máxima autoridad y/o b) autoridad con capacidad suficiente. En ambos casos la Comisión de Preadjudicación se reserva la facultad de corroborar la información suministrada y/o la validez de los actos de designación proporcionados. Dichos Certificados deben ser dirigidos al Hospital de Alta Complejidad en Red El Cruce Dr. Néstor Carlos Kirchner S.A.M.I.C. indicando el tipo y número de contratación para el cual lo requiere. <b>En el caso que la acreditación de antigüedad no alcance a cubrir los dos (2) años y/o la misma sea emitida por autoridad sin capacidad suficiente, la oferta será rechazada.</b></p>																												
<b>CRITERIO 2 - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD</b>	<b>35</b>																											
<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (5) años</i>	<b>35</b>																											
<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a 5 años</i>	<b>25</b>																											
<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (2) años y menor a (5) años</i>	<b>20</b>																											
<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a (2) años y menor a (5) años</i>	<b>15</b>																											
<i>Sin certificación de Calidad ISO 9001-2015 o con certificación menor a (2) años</i>	<b>0</b>																											
20																												

		<p>Para el presente subcriterio técnico y a efectos de garantizar una prestación de excelencia, será excluyente que el oferente cuente con Sistema de Gestión de Calidad Certificado ISO 9001:2015, cuyo alcance deberá ser: <b>“Provisión del servicio de climatización de frutas y hortalizas, elaboración de comida, recepción, almacenamiento y/o logística integral de alimentos y otros productos para comedores institucionales y otras organizaciones”</b> el cual deberá ser presentado al Hospital en oportunidad de ofertar y al inicio de la prestación del Servicio Integral de Racionamiento en Cocido. <b>En el caso que la acreditación no alcance a cubrir los dos (2) años, la oferta será rechazada.</b></p>
<b>CRITERIO 3 - PERSONAL PROFESIONAL CLAVE (NUTRICIONISTAS)</b>		<b>10</b>
<i>Contar en su dotación de Personal, con (3) o más Nutricionistas</i>		<b>10</b>
<i>Contar en su dotación de Personal, con (2) Nutricionistas</i>		<b>5</b>
<i>Contar en su dotación de Personal, con menos de (2) Nutricionistas</i>		<b>0</b>
<p>Para el presente subcriterio técnico el oferente deberá adjuntar los Curriculums Vitae de los profesionales ofrecidos. Se acreditará mediante la presentación de los CV rubricados por el propio profesional, sin excepción. <b>Serán rechazadas todas aquellas ofertas que ofrezcan menos de dos (2) nutricionistas.</b></p>		
<b>CRITERIO 4 - DOTACIÓN TOTAL DE PERSONAL (OPERARIOS Y NUTRICIONISTAS)</b>		<b>10</b>
<i>Dotación Total de Personal, de (30) o más operarios</i>		<b>10</b>
<i>Dotación Total de Personal, igual o mayor a (23) y menor a (30) operarios</i>		<b>5</b>
<i>Dotación Total de Personal, menor a (23) operarios</i>		<b>0</b>
<p>Para el presente subcriterio técnico el oferente deberá informar la dotación total de personal, adjuntando en su Sobre 1 el Anexo 4, en carácter de Declaración Jurada (DDJJ). <b>Serán rechazadas todas aquellas ofertas que NO adjunten la DDJJ en su Sobre 1 o que ofrezcan menos de VEINTITRES (23) operarios.</b></p>		
<b>CRITERIO 5 - EXPERIENCIA COMPROBABLE EN EL CARGO, PUESTOS: 1)COCINERAS/OS, 2) CAMAREROS/AS DE SALA Y 3) NUTRICIONISTAS.</b>		<b>10</b>
<i>CAMAREROS/AS: Acreditación de que al menos (6) Camareras/os ofrecidos, cuentan con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</i>		<b>4</b>

	<p><b>CAMAREROS/AS:</b> Acreditación de que al menos (3) Camareros/as cuentan con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</p> <p style="text-align: right;"><b>2</b></p>
	<p><b>CAMAREROS/AS:</b> Menos de (3) Camareros/as con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</p> <p style="text-align: right;"><b>0</b></p>
	<p><b>NUTRICIONISTAS:</b> Acreditación de que al menos (2) Nutricionistas ofrecidos, cuentan con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</p> <p style="text-align: right;"><b>3</b></p>
	<p><b>NUTRICIONISTAS:</b> Acreditación de que al menos (1) Nutricionista cuenta con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</p> <p style="text-align: right;"><b>1,5</b></p>
	<p><b>NUTRICIONISTAS:</b> sin Nutricionistas con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</p> <p style="text-align: right;"><b>0</b></p>
	<p><b>COCINERO/A:</b> Acreditación de que al menos (2) Cocineros ofrecidos, cuentan con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</p> <p style="text-align: right;"><b>3</b></p>
	<p><b>COCINERO/A:</b> Acreditación de que al menos (1) Cocinero/a cuenta con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</p> <p style="text-align: right;"><b>1,5</b></p>
	<p><b>COCINERO/A:</b> sin Cocinero/a con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</p> <p style="text-align: right;"><b>0</b></p>
	<p>El presente subcriterio técnico se acreditará adjuntando los Curriculums Vitae de los puestos en cuestión debidamente refrendados por el personal propuesto. <b>Si algunos de los puestos no alcanzasen el puntaje mínimo dispuesto, la oferta será rechazada.</b></p>
	<p><b>NOTA:</b> No serán consideradas como ofertas válidas, las ofertas de aquellos oferentes que obtengan <b>CERO (0) puntos</b> en cualquiera de los criterios o subcriterios técnicos dispuestos.</p>
21	<p><b>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 1: HABILITACIÓN DE PLANTA.</b>                      El oferente deberá proveer una Habilitación de Planta a su nombre en el rubro específico vigente al momento de la Licitación,</p>

	ubicada en la <b>Provincia de Buenos Aires y/o en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires</b> para la prestación de los Servicios descriptos en el presente Pliego. Su <b>NO acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</b>
22	<b>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 2: ACTIVOS LÍQUIDOS Y/O DE ACCESO A CRÉDITOS LIBRES.</b> El oferente deberá acreditar que cuenta con un monto mínimo de activos líquidos y/o de acceso a créditos libres de otros compromisos contractuales por la suma de Pesos <b>Veintitrés Millones (\$ 23.000.000)</b> . A tal efecto deberá adjuntar evidencia que certifique la existencia de suficiente capital de trabajo para este Contrato (último estado financiero y/o acceso a línea(s) de crédito y/o disponibilidad de otros recursos financieros). Su <b>NO acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</b>
23	<b>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 3:</b> el oferente deberá certificar que el Director/ra Técnico/a de Planta y/o Responsable a cargo (Licenciada en Nutrición) posea más de (4) años de experiencia sostenidos comprobables en un servicio de nutrición. Su <b>NO acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</b>
<b>SECCIÓN F</b>	<b>GARANTIAS</b>
24	<b>Garantía de Oferta</b> según lo establecido en el Punto 9 de estas Condiciones Particulares. Su <b>NO inclusión en el Sobre N° 1, será causal de rechazo de la oferta.</b>

7.6 El **Sobre N° 2 - Oferta Económica**, deberá contener la siguiente documentación:

<b>SECCIÓN I</b>	<b>INFORMACIÓN ECONÓMICA DE LA OFERTA</b>
1	<b>Formulario de Oferta Económica</b> , conjuntamente con su Estructura de Costos (Apéndice A). <b>La inclusión de la Garantía de Oferta en este Sobre N° 2, será causal de rechazo de la oferta.</b>

7.7 **Al momento de la preadjudicación** se certificará que cada empresa cumpla con las condiciones establecidas en la Resolución 4164 emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP). Las empresas que en esta instancia no cumplan, deberán subsanar su situación ante la AFIP en un plazo perentorio e improrrogable de cinco (5) días hábiles contados a partir de la notificación de preadjudicación, caso contrario se procederá a su revocación. El acto de revocación, no será objeto de impugnación.

<p><b>8- DEFECTOS DE FORMA.</b> <b>DESESTIMACIÓN DE OFERTAS.</b> <b>EVALUACIÓN DE ETAPA MÚLTIPLE.</b></p>	<p><b>8.1</b> Serán objeto de <b>desestimación</b> las ofertas que, tanto en su Sobre N° 1 como en su Sobre N° 2:</p> <ul style="list-style-type: none"><li><b>8.1.a-</b> Se aparten de las bases de la contratación.</li><li><b>8.1.b-</b> No estén firmadas por el oferente.</li><li><b>8.1.c-</b> Formuladas por firmas no inscriptas en el Registro de Proveedores del Hospital o que no regularicen su situación dentro del plazo establecido en el Punto 5.2 de éstas Condiciones Particulares.</li><li><b>8.1.d-</b> Formuladas por firmas dadas de baja, suspendidas o inhabilitadas en dicho Registro.</li><li><b>8.1.e-</b> Contengan raspaduras o enmiendas en las partes fundamentales, como ser: “precios”, “cantidades”, “plazo de mantenimiento de oferta”, “plazo de entrega”, o alguna otra que haga a la esencia del contrato, y no hubieran sido debidamente salvadas.</li><li><b>8.1.f-</b> Estén escritas con lápiz.</li><li><b>8.1.g-</b> No contengan la garantía de oferta, de conformidad con lo estipulado en el Punto 9 de estas Condiciones Particulares.</li><li><b>8.1.h-</b> No hayan adquirido y retirado o recibido el pliego en las condiciones previstas en los Puntos 3.1. a, b y 3.2 de estas Condiciones Particulares;</li></ul> <p><b>8.2</b> La Comisión de Apertura procederá a abrir los Sobres N° 1, en presencia de los representantes de las firmas que opten por asistir. En el momento de la apertura se leerán en voz alta los nombres y direcciones de las firmas y las Garantías de Mantenimiento de Ofertas. <b>Las ofertas Técnicas no incluirán ninguna información económica. Una oferta Técnica que contenga información económica será rechazada.</b> La Comisión de Preadjudicación solo tendrá acceso a las ofertas económicas una vez que se concluya la evaluación técnica.</p> <p><b>8.3</b> La Comisión de Preadjudicación evaluará las ofertas Técnicas sobre la base de su cumplimiento con la totalidad de las exigencias dispuestas en las Especificaciones Técnicas, las cuales incluyen, además, criterios y subcriterios de evaluación. A cada oferta técnica - <i>además de cumplir con todas las exigencias dispuestas</i> -, se le asignará un puntaje técnico. <b>UNA PROPUESTA QUE EN ESTA ETAPA NO RESPONDA A ASPECTOS ESENCIALES DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS O NO LOGRA OBTENER EL PUNTAJE TÉCNICO MÍNIMO DE (70) PUNTOS, SERÁ RECHAZADA.</b></p> <p><b>8.4</b> Una vez finalizada la evaluación técnica, el Área de Compras del Hospital notificará fehacientemente los puntajes obtenidos por todas las firmas, suministrándoles información relacionada con el puntaje técnico general. Asimismo y en ese momento, se notificará a aquellas firmas cuya oferta técnica no cumple y/o no obtuvo el puntaje técnico mínimo de (70) puntos,</p>
---	--

que su Sobre N° 2 - Oferta Económica le será devuelta **sin abrir** una vez que termine el proceso de adjudicación del presente proceso.

**8.5 IMPUGNACIÓN DE LA EVALUACIÓN TÉCNICA:** la misma podrá ser impugnada dentro de los TRES (3) días hábiles administrativos a contar desde la notificación dispuesta en el punto anterior. La Garantía de Impugnación será equivalente al **CIENTO CINCUENTA POR CIENTO (150%)** del monto de la Garantía de oferta y bajo la modalidad de póliza de caución emitida al efecto a favor del Hospital, la cual se presentará en forma conjunta con la impugnación a que se refiera. Los importes correspondientes a esta garantía serán reintegrados al impugnante si la presentación que avala es resuelta favorablemente. Lo anterior será aplicado sin perjuicio de lo establecido en el art. 85 del Reglamento de Contrataciones del Hospital.

**8.6** Vencido el plazo dispuesto en el punto anterior o encontrándose firme la Evaluación Técnica, el Área de Compras del Hospital notificará por escrito a las firmas que hayan obtenido el puntaje técnico mínimo y **les informará la fecha, hora y lugar de apertura del Sobre N° 2 - Oferta Económica**. La asistencia de las firmas al acto de apertura de las ofertas económicas es opcional y a elección de cada una.

**8.7** Las Ofertas Económicas serán abiertas por la Comisión de Apertura en presencia de los representantes de las firmas (opcional) que hayan obtenido el mínimo puntaje técnico. En el momento de la apertura se leerán en voz alta los nombres de las firmas y los puntajes técnicos obtenidos. Seguidamente, las ofertas Económicas serán leídas en voz alta.

**8.8** Con posterioridad, la Comisión de Preadjudicación calculará el puntaje total, el cual será efectuado **ponderando** los puntajes técnicos y económicos y agregándolos de acuerdo con la fórmula e instrucciones que a continuación se detallan;

**8.8.a La Propuesta de Precio evaluada como la más baja recibe el máximo puntaje financiero de 100.**

**La propuesta de Precio a evaluarse, surgirá de:** multiplicar el precio de la Unidad Nutricional por las cantidades totales solicitadas (100%), menos las cantidades de Unidades Nutricionales totales bonificadas en concepto de Canon por Explotación Comercial (Renglón 2)

**8.8.b** La fórmula para determinar el puntaje financiero (Fp) de todas las demás Propuestas es la siguiente:

$$Sf = 100 \times Fm / F$$

**Donde:**

**Sf** = es el puntaje financiero,

**Fm** = es el precio más bajo, y

**F** = es el precio de la oferta bajo consideración.

**8.9.c. Las ponderaciones asignadas a las ofertas técnicas (T) y de precio (P) son:**

T = 60%, y  
P = 40%

**8.8.d** Las propuestas clasificadas de acuerdo con los puntajes combinados técnicos (St) y financieros (Sf) utilizando los pesos (T = el peso dado a la Propuesta Técnica; P = el peso dado a la Propuesta de Precio; T + P = 1) así:  $S = St \times T\% + Sf \times P\%$ .

**8.9 LA FIRMA QUE OBTENGA EL PUNTAJE TÉCNICO Y ECONÓMICO COMBINADO MÁS ALTO LE SERÁ PREADJUDICADO** el servicio de racionamiento en cocido y de explotación comercial del comedor del personal autorizado del hospital.

**8.10 IMPUGNACIÓN DE LA PREADJUDICACIÓN:** la misma podrá ser impugnada dentro de los TRES (3) días hábiles administrativos a contar desde el día hábil administrativo siguiente al de la comunicación del dictamen de preadjudicación. La garantía de impugnación deberá ser del **TRES POR CIENTO (3%)** del monto de la oferta del impugnante y mediante póliza de caución emitida al efecto a favor del Hospital, la cual se presentará en forma conjunta con la impugnación a que se refiera en los mismos términos y condiciones que la Garantía de oferta establecida en el punto 9 de las Condiciones Particulares. Los importes correspondientes a esta garantía serán reintegrados al impugnante si la presentación que avala es resuelta favorablemente. Lo anterior será aplicado sin perjuicio de lo establecido en el art. 58 del Reglamento de Compras y Contrataciones del Hospital.

**8.11** En todo momento, el Hospital podrá solicitar a los oferentes aclaraciones o subsanaciones de sus ofertas, una vez abierta las mismas y hasta la preadjudicación. Las aclaraciones que se pidan y las respuestas que se den, ambas por escrito, no podrán alterar el Pliego de Bases y Condiciones, la esencia de la oferta o su precio, ni violar el principio de igualdad entre los oferentes, razón por la cual no serán tenidas en consideración las respuestas que incurran en transgresión a estos postulados. Las respuestas a las solicitudes de aclaración o subsanación deberán realizarse en el plazo que se estipule en las mismas, el que no será mayor a dos (2) días hábiles, vencido el cual la Oferta podrá ser desestimada por la Comisión de Preadjudicación sin más trámite.

**8.12** No se divulgará a los Oferentes, ni a ninguna persona que no esté oficialmente involucrada con el proceso de la licitación, información relacionada con la revisión, evaluación y comparación de las ofertas, ni sobre la recomendación de preadjudicación del contrato hasta que se haya publicada y notificada la misma, a excepción de lo dispuesto en los puntos 8.4 y 8.5 de las Condiciones Particulares.

**8.13** Cualquier intento por parte de un Oferente para influenciar al Hospital en la revisión, evaluación y comparación de las ofertas hasta la adjudicación del contrato, podrá resultar en el rechazo de su oferta, sin perjuicio de la



	<p>aplicación de otras sanciones, de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 9 (Prácticas Prohibidas) del Reglamento de Contrataciones.</p> <p><b>8.14</b> No obstante lo anterior, si durante el plazo transcurrido entre el Acto de Apertura y la fecha de preadjudicación, un Oferente desea comunicarse con el Hospital sobre cualquier asunto relacionado con el proceso de la licitación, deberá hacerlo por escrito.</p>
<b>E- GARANTÍAS</b>	
<p><b>9- GARANTÍA DE OFERTA.</b></p>	<p><b>9.1</b> La oferta deberá ser afianzada por el proponente por un importe de <b>Pesos Cuatro Millones Doscientos Mil (\$ 4.200.000)</b>. La garantía de oferta deberá presentarse en la forma de:</p> <p style="text-align: center;"><b>9.1.a- Fianza o Póliza de Seguro de Caucción o Garantía Bancaria.</b></p> <p><b>9.2</b> En el caso de constitución de la garantía mediante Póliza, la misma se deberá presentar en original. La póliza deberá ser extendida por compañías aseguradoras debidamente autorizadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN.</p> <p><b>9.3</b> La garantía de oferta será devuelta en las siguientes condiciones:</p> <p><b>9.3.a-</b> Al oferente adjudicatario, se le devolverá su garantía luego de la suscripción de la Orden de Compra. En caso de que un adjudicatario no firme la Orden de Compra por su exclusiva culpa, se le ejecutará la garantía de mantenimiento de oferta o se lo declarará inelegible en los términos del artículo 132 del Reglamento de Contrataciones.</p> <p><b>9.3.b-</b> A quienes no resultaron adjudicatarios, se le devolverá a su requerimiento, la garantía de oferta, para lo cual deberán concurrir a las oficinas de Compras del Hospital, dentro de los treinta (30) días corridos siguientes a la notificación de la adjudicación, dejando constancia de dicho retiro en el expediente del proceso de contratación.</p>
<p><b>10- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.</b></p>	<p><b>10.1</b> Su constitución será al momento de la firma de la firma de la Orden de Compra y conforme lo dispuesto por el artículo 90 del Reglamento de Contrataciones, por un importe no inferior al <b>diez por ciento (10%)</b> del valor total adjudicado sin las bonificaciones ofrecidas.</p> <p><b>10.2</b> En el caso de constitución de la garantía mediante <b>Póliza</b>, la misma se deberá presentar en original. La póliza deberá ser extendida por compañías aseguradoras debidamente autorizadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN.</p> <p><b>10.3</b> La garantía será devuelta al PROVEEDOR una vez finalizadas las obligaciones contraídas.</p> <p><b>10.4</b> La garantía de Cumplimiento deberá ser ampliada en el porcentaje</p>

	respectivo, en oportunidad de ampliarse la Orden de Compra de conformidad con el Punto 15 de las Condiciones Particulares.
<b>F- EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO DE CONTRATO</b>	
<b>11- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.</b>	<b>11.1</b> El contrato se perfeccionará al momento de la notificación de la Orden de Compra. No obstante, el plazo de contrato correrá desde la suscripción del Acta de Inicio de Servicios, la cual será suscripta por las partes dentro de los cinco (5) días corridos a contar desde la notificación de la adjudicación. El Hospital podrá adelantar o postergar el inicio de los servicios si razones operativas de servicio lo justificasen.
<b>12. LUGAR DE PRESTACIÓN.</b>	<b>12.1</b> HOSPITAL DE ALTA COMPLEJIDAD EN RED EL CRUCE DR. NÉSTOR CARLOS KIRCHNER S.A.M.I.C., Av. Calchaquí N° 5401, Florencio Varela.
<b>13- PLAZO DE EJECUCIÓN. REDETERMINACIÓN DE PRECIOS. ORDEN DE COMPRA ORIGINAL Y PRÓRROGA.</b>	<p><b>13.1</b> Se establece por el término de <b>dieciocho (18) meses</b> a contar desde la celebración del Acta de Inicio de Servicios. A requerimiento del Hospital se podrá prorrogar el servicio por hasta <b>seis (6) meses</b> adicionales. La solicitud de prórroga por parte del Hospital se efectuará con una antelación de (90) días corridos a la culminación del plazo de ejecución.</p> <p><b>13.2</b> Se dispone que los precios ofertados serán redeterminados, de la siguiente manera;</p> <p><b>13.2.a-</b> La porción de precio correspondiente al componente “<b>Mano de Obra</b>”, y a solicitud del proveedor, se redeterminará a los doce (12) y a los dieciocho (18) meses de suscripta el Acta de Inicio de Servicios.</p> <p><b>13.2.b-</b> La porción de precio correspondiente al componente “<b>Insumos u Otros Costos</b>”, y a solicitud del proveedor, se redeterminara en forma trimestral a partir de la suscripción del Acta de Inicio de Servicios</p> <p><b>13.3</b> En cada caso el Hospital, redeterminará los precios adjudicados, tomando para ello la siguiente formula:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><b>FORMULA DE AJUSTE</b></p> <math display="block">FR = a \times (MO1/MO0) + b \times (AB1/AB0)</math> <p><b>Donde:</b></p> <p>“a” (Mano de Obra) - Ponderación = 0.3</p> <p>“b” (Insumos u Otros Costos) - Ponderación = 0.7</p> <p>MO1 = Índice Salarial Sector privado registrado o Paritarias oficiales del Sector vigente (mes de ajuste)</p> <p>MO0 = Índice Salarial Sector privado registrado mes base o Paritarias oficiales del Sector vigente (mes base)</p> </div>

**NOTA:** La aplicación del índice o de las paritarias será previamente acordadas por las partes, en cada caso. En cada ajuste se aplicará una u otra opción.

**AB1** = Índice de precios al consumidor con cobertura nacional (IPC) de Alimentos y bebidas no alcohólicas - Servicios Mes de ajuste.

**AB0** = Índice de precios al consumidor con cobertura nacional (IPC) de Alimentos y bebidas no alcohólicas - Servicios Mes Base.

**13.4** Para el componente “Mano de Obra” (Ponderación: 0.3) y para el cálculo a efectuarse, se tendrá en cuenta lo siguiente:

N° AJUSTE	MES BASE	MES AJUSTE	NUEVO MONTO UNIDAD NUTRICIONAL
1	EL PROMEDIO ARITMÉTICO DEL MES ANTERIOR APERTURA TÉCNICA MÁS SUMA DE LOS PRIMEROS ONCE (11) MESES	INDICE DEL MES DOCE (12)	RIGE PARA MESES: <b>TRECE (13)</b> A <b>DIECIOCHO (18)</b>
2	<u>DE PRORROGARSE LA ORDEN DE COMPRA:</u> EL MONTO ANTERIOR REDETERMINADO SE AJUSTARÁ TOMANDO EL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LOS MESES TRECE (13) A DIECISIETE (17)	INDICE DEL MES DIECIOCHO (18)	RIGE PARA MESES: <b>DIECINUEVE (19)</b> A <b>VEINTICUATRO (24)</b>

**13.5** Para el componente “Insumos u Otros Costos” (Ponderación: 0.7) y para el cálculo a efectuarse, se tendrá en cuenta lo siguiente:

N° AJUSTE	MES BASE	MES AJUSTE	NUEVO MONTO UNIDAD NUTRICIONAL
1	PROMEDIO ARITMÉTICO DEL MES ANTERIOR APERTURA TÉCNICA MÁS SUMA DE INDICES DE MESES UNO (1) Y DOS (2)	INDICE DEL MES TRES (3)	RIGE PARA MESES: <b>CUATRO (4),</b> <b>CINCO (5)</b> Y <b>SEIS (6)</b>
2	EL MONTO ANTERIOR REDETERMINADO SE AJUSTARÁ TOMANDO EL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LOS MESES CUATRO (4) Y CINCO (5)	INDICE DEL MES SEIS (6)	RIGE PARA MESES <b>SIETE (7),</b> <b>OCHO (8)</b> Y <b>NUEVE (9)</b>

	3	EL MONTO ANTERIOR REDETERMINADO SE AJUSTARÁ TOMANDO EL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LOS MESES SIETE (7) Y OCHO (8)	INDICE DEL MES NUEVE(9)	RIGE PARA MESES <b>DIEZ (10), ONCE (11) Y DOCE (12)</b>
	4	EL MONTO ANTERIOR REDETERMINADO SE AJUSTARÁ TOMANDO EL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LOS MESES DIEZ (10) Y ONCE (11)	INDICE DEL MES DOCE (12)	RIGE PARA MESES <b>TRECE (13), CATORCE (14) Y QUINCE (15)</b>
	5	EL MONTO ANTERIOR REDETERMINADO SE AJUSTARÁ TOMANDO EL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LOS MESES TRECE (13) Y CATORCE (14)	INDICE DEL MES QUINCE (15)	RIGE PARA MESES <b>DIECISEIS (16), DIECISIETE (17) Y DIECIOCHO (18)</b>
	6	<b><u>DE PRORROGARSE LA ORDEN DE COMPRA:</u></b> EL MONTO ANTERIOR REDETERMINADO SE AJUSTARÁ TOMANDO EL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LOS MESES <b>DIECISEIS (16) Y DIECISIETE (17)</b>	INDICE DEL MES <b>DIECIOCHO (18)</b>	RIGE PARA MESES <b>DIECINUEVE (19), VEINTE (20) Y VEINTIUNO (21)</b>
	7	EL MONTO ANTERIOR REDETERMINADO SE AJUSTARÁ TOMANDO EL PROMEDIO ARITMÉTICO DE LOS MESES <b>DIECINUEVE (19) Y VEINTE (20)</b>	INDICE DEL MES <b>VEINTIUNO (21)</b>	RIGE PARA MESES <b>VEINTIDOS (22) VEINTETRES (23) Y VEINTICUATRO (24)</b>
	<p><b>13.6</b> Si al momento de efectuarse el ajuste, no se encontrase publicado el índice correspondiente al “MES DE AJUSTE”, se tomará provisoriamente el último mes publicado como índice de aplicación. El ajuste definitivo operará contra la publicación del índice correspondiente al MES DE AJUSTE.</p> <p><b>13.7.</b> La redeterminación de precios a practicarse no alcanzará los subtotales impuestos y utilidades/beneficios informados por el oferente en la estructura de costos de su oferta (Anexo 5 - Apéndice A), los cuales de mantendrán fijos e inamovibles durante toda la vigencia de contrato y de su prórroga de corresponder.</p>			
<b>14- PAGO.</b>	<p><b>14.1</b> Los precios que cobre el Proveedor por los servicios prestados menos la bonificación ofrecida, no podrán ser diferentes de los cotizados por el Proveedor en su oferta, excepto por la aplicación de la redeterminación de precios autorizadas.</p> <p><b>14.2</b> En cada caso, el Proveedor deberá presentar ante la autoridad competente del Hospital:</p>			

**14.2.a- FACTURA:**

- Original y copia, deberá ser tipo “B” o “C”, emitida de acuerdo con el Acuerdo Marco, la respectiva Orden de Compra y con lo establecido en el Anexo II de la Resolución General N° 1415/2003 de la AFIP,
- La factura deberá indicar N° de Expediente que tramitó la contratación, identificación de la Orden de Compra correspondiente,
- Todo error cometido en el cuerpo de la misma deberá ser enmendado con firma, aclaración y D.N.I. del responsable o apoderado de la firma,
- En cada una de las facturas que se presenten en esta institución se deberán adjuntar, en caso de corresponder, las constancias de exclusión de retenciones impositivas ya sean totales o parciales según RG 830 art. 38; asimismo se deberá informar la alícuota del impuesto al valor agregado que contiene su prestación, locación, bien o servicio. En caso de no presentación de la información requerida se entenderá que no posee exclusión de retención de ningún impuesto y que la tasa de impuesto al valor agregado es de 21%.

**14.2.b-REMITO:**

- Original debidamente conformado, emitido de acuerdo en la Orden de Compra y con lo establecido en el Anexo II de la Resolución General N° 1415/2003 de la AFIP, en el que conste la siguiente información: N° de certificado y la identificación del mes de servicio prestado.

**14.2.c- ORDEN DE COMPRA**

- Copia firmada por el proveedor y por la Autoridad correspondiente del Hospital.

**14.2.d- DOCUMENTACIÓN IMPOSITIVA**

- Copia Inscripción en la AFIP,
- Libre Deuda del Registro de Deudores Alimentarios Morosos,
- En caso de estar incluido en Convenio Multilateral presentar copia del formulario,
- Constancia de IIBB,
- El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días corridos de la fecha de presentación de factura. El plazo comenzara a contarse a partir del día siguiente a la correcta presentación de la factura.
- El término fijado se interrumpirá si existieran observaciones sobre la documentación pertinente u otros trámites a cumplir atribuibles al Proveedor. Se entiende que el pago debe efectuarse después de operada la aceptación definitiva.
- En el caso de contratos con precio invariable hasta la

	<p>finalización de los mismos, una vez producido el vencimiento del plazo establecido para el pago, el Proveedor podrá reclamarlo a partir del día siguiente, como así también la liquidación de intereses que pudiera corresponderle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Si la demora en el pago no obedeciera a causas imputables al Proveedor, dichos intereses se liquidarán a la tasa pasiva establecida por el Banco de la Nación Argentina, los que correrán desde la fecha del vencimiento del plazo para el pago no efectuado en término hasta el momento en que se remita la comunicación fehaciente al Proveedor de que los fondos se encuentran a su disposición.</li> <li>▪ La Nota de Débito por intereses podrá ser presentada por el Proveedor hasta treinta (30) días después de haber hecho efectivo el cobro de su crédito. Vencido dicho plazo perderá todo derecho a su reclamo.</li> </ul>
<p><b>15-MODIFICACIONES DURANTE LA ADJUDICACIÓN Y LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO</b></p>	<p><b>15.1</b> El requerimiento del servicio podrá ser incrementado/reducido, a exclusivo juicio del Hospital, por la incorporación/eliminación de sectores, acrecentándose/reduciéndose en cada caso la prestación y precio en directa proporción a la cantidad de personal afectado/desafectado, y en las mismas condiciones y precios establecidos para el servicio principal.</p>
<p><b>16- PERSONAL DEL PROVEEDOR</b></p>	<p><b>16.1. Cláusula de Indemnidad.</b> El Hospital no tiene ningún tipo de relación con el personal del proveedor, afectado al cumplimiento de las tareas objeto del presente y no responderá por ningún tipo de reclamo.</p> <p><b>16.2</b> Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior, del proveedor se compromete y acuerda en forma irrevocable, mantener indemne al Hospital por cualquier reclamo, acción judicial, demanda, daño o responsabilidad de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada por cualquier persona pública o privada, física o jurídica, o dependientes del proveedor, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aún concluida la contratación cualquiera fuere la causa y que se extenderá o alcanzará a indemnizaciones, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa.</p>
<p><b>17-OBLIGACIONES LEGALES DE EL PRESTADOR POR PERSONAL PROPIO.</b></p>	<p><b>17.1</b> Pagar en término de Ley los sueldos y jornales y toda retribución que le corresponda.</p> <p><b>17.2</b> Contratar los seguros de Ley (ART, Seguro de Vida Obligatorio, Seguro de Responsabilidad Civil, seguro contra incendio parcial y total, sobre la totalidad de las partes afectadas etc.).</p> <p><b>17.3</b> Cumplir todas las obligaciones laborales y previsionales que la legislación vigente establezca o que se dicten en el futuro.</p> <p><b>17.4</b> Cumplir las disposiciones de la Ley N° 19.587 y sus decretos reglamentarios, como así mismo toda otra normativa que la amplíe o reemplace, respecto de las Normas de Higiene y Seguridad Laboral.</p> <p><b>17.5</b> Utilizar las normas técnicas, sanitarias, precautorias y de tutela del</p>

	<p>trabajador en cuanto a las condiciones ambientales, integridad psicofísica y prevención de los riesgos laborales.</p> <p><b>17.6</b> Contar con la certificación de los exámenes preocupacionales correspondientes a cada uno de los empleados dependientes de la empresa que figuren en la nómina de servicios (Artículo 5° inciso o) de la Ley 19.587 - Decretos N° 351/79 y 1338/96).</p> <p><b>17.7</b> Previo al inicio de las actividades, dar aviso de inicio a la A.R.T.</p> <p><b>17.8</b> El oferente deberá mantener la planta habilitada en todo momento.</p> <p><b>17.9</b> La administración del Hospital podrá solicitar cuando lo crea oportuno la documentación probatoria del cumplimiento de todas las obligaciones, debiendo el proveedor poner a disposición dichos comprobantes en el término de cuarenta y ocho (48) horas a partir de ser requerido en el Libro de Órdenes de Servicio; no obstante el Hospital podrá disponer, a través de sus sectores específicos, el cumplimiento del contrato en cualquiera de sus aspectos técnicos administrativos, a cuyo efecto la adjudicataria deberá suministrar toda documentación que le sea requerida.</p>
<p><b>18-SISTEMA CONTROL ASISTENCIA Y TAREAS.</b></p>	<p><b>18.1</b> El hospital implementará un sistema de control del suministro de refrigerios del personal autorizado, en la forma que más convenga a dichos fines, debiendo informar su implementación al proveedor y debiendo éste efectuar los controles concomitantes en el marco del consumo previsto y adjudicado.</p> <p><b>18.2</b> El proveedor, en forma previa a la iniciación de la prestación, presentará al Hospital el detalle de la nómina de las personas afectadas a la prestación, con indicación de sus datos de identidad, filiación, domicilio y vínculo contractual y su fecha de inicio, adjuntando copia de las constancias de Alta en la Afip y del DNI de cada uno de los integrantes de la nómina. Igual exigencia corresponderá para el personal que se incorpore en caso de relevos.</p> <p><b>18.3</b> El proveedor está obligado a informar por escrito las altas y bajas de su personal en relación de dependencia que se produzcan en la prestación del servicio, con el mismo alcance de las exigencias establecidas en el punto anterior. Las altas deberán ser comunicadas al menos con veinticuatro (24) horas de anterioridad a que el empleado inicie el servicio y las bajas deberán ser comunicadas por el proveedor dentro del primer día hábil siguiente al de producido el cambio. El nuevo personal clave ofrecido, deberán contar con un perfil similar o superior al del personal dado de baja y evaluado en la oferta técnica.</p>
<p><b>19-REQUISITOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.</b></p>	<p>El proveedor, en forma previa a la iniciación de la prestación, deberá presentar:</p> <p><b>19.1</b> Designación formal del profesional responsable de Higiene y Seguridad de la empresa.</p> <p><b>19.2</b> Copia de la póliza de ART con cláusula de no repetición contra el Hospital y con certificado de cobertura que acredite el nivel de seguridad de la</p>

	<p>empresa.</p> <p><b>19.3</b> Copia del listado emitido por la ART donde conste la nómina del personal asegurado.</p> <p><b>19.4</b> Copia de la póliza del <b>Seguro de Vida</b> y del listado emitido por la aseguradora donde conste la nómina del personal asegurado.</p> <p><b>19.5</b> Póliza de <b>Accidentes para el Personal Autónomo</b> por un valor de PESOS QUINIENTOS MIL (\$ 500.000) endosada a favor del Hospital.</p> <p><b>19.6</b> Copia de las pólizas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Seguro de Responsabilidad Civil,</b></li> <li>• <b>Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual y</b></li> <li>• <b>Seguro de Automotores</b> de los vehículos de la empresa afectados a la prestación del servicio,</li> </ul> <p>Cada una por un monto igual o mayor a PESOS QUINIENTOS MIL (\$ 500.000).</p> <p><b>19.7</b> Si durante la ejecución de la Orden de Compra, se produjera el vencimiento de las pólizas contratadas, el oferente adjudicatario deberá constituir nuevos seguros hasta la finalización efectiva del contrato, con una antelación no menor a setenta y dos (72) horas a la fecha de vencimiento de las mismas. La contratación de los seguros exigidos no implica limitación de la responsabilidad del oferente adjudicatario, quien la asumirá por el excedente de las sumas cubiertas por los seguros hasta el monto total de las indemnizaciones a que hubiere lugar.</p> <p><b>19.8</b> Copia de las Libretas Sanitarias vigentes del personal afectado a la prestación.</p> <p><b>19.9</b> Copia del registro de entrega de elementos de protección personal vigente (elementos de seguridad al personal entregados en los últimos 6 meses).</p> <p><b>19.10</b> Copia de constancia de capacitación al personal sobre riesgos generales y específicos de la actividad, vigente (últimos 3 meses).</p>
<p><b>20-RESPONSABILIDADES DESEMPEÑO PERSONAL PROPIO.</b></p>	<p><b>20.1</b> El proveedor será responsable del desempeño de su personal, el que en ningún caso podrá pertenecer al Hospital cualquiera fuere su categoría, cargo o función, como así también de los daños que dicho personal pudiera ocasionar al establecimiento por el incumplimiento de su tarea o durante su permanencia en el mismo.</p>
<p><b>21-RELEVO PERSONAL.</b></p>	<p><b>21.1</b> El proveedor deberá proceder al relevo del personal observado por el Hospital, cuando a juicio de este último existieran razones para ello.</p>
<p><b>22-MATERIALES.</b></p>	<p><b>22.1</b> Todo material a los fines del cumplimiento del servicio será provisto por</p>



	<p>el proveedor, en calidad y cantidad suficiente, lo que evaluará el Hospital, cuyas autoridades podrán requerir los cambios y provisiones adicionales que estimen necesarias si no se hallaran plenamente satisfechas las exigencias del servicio, quedando obligado el proveedor a su cumplimiento, sin derecho a pago adicional alguno.</p> <p><b>22.2</b> El Hospital proveerá a el proveedor de un local dotado, en lo posible y de acuerdo a las disponibilidades, de una línea telefónica interna, para guarda del material requerido para el servicio, sin que ello implique ningún tipo de responsabilidad por deterioro, pérdida y/o sustracción cualquiera fuera su origen, como así también de instalaciones aptas para vestuario e higiene de su personal.</p> <p><b>22.3</b> El proveedor resultará responsable por los daños y/o perjuicios que el mal uso de su propio equipamiento ocasione en las instalaciones, muebles, útiles y todo otro elemento del establecimiento.</p>		
<p><b>23-LIBRO ÓRDENES DE SERVICIO Y/U OBSERVACIONES.</b></p>	<p><b>23.1</b> Las órdenes, instrucciones, observaciones o pedidos de aclaraciones que se deba transmitir al proveedor, se efectuarán mediante el “Libro de Órdenes de Servicio” en que deberán notificarse. En caso de negativa, el Hospital le entregará una copia de la Orden, firmando en el original un testigo que dará fe que la copia fue entregada. El proveedor quedará notificado del contenido, comenzando a correr desde ese momento el plazo fijado para su cumplimiento.</p> <p><b>23.2</b> A tales efectos, el proveedor proveerá un (1) libro con doscientos (200) folios numerados, impresos en original y dos (2) copias, el que deberá ser rubricado por el Hospital.</p> <p><b>23.3</b> De completarse el Libro de Órdenes, el proveedor proveerá inmediatamente un libro adicional para la continuación del proceso de comunicación. La reposición de libros se efectuará cuantas veces sea necesario, estará a cargo del proveedor y a su exclusivo costo.</p>		
<p><b>24-CERTIFICACIÓN SERVICIO.</b></p>	<p><b>24.1</b> La autoridad competente deberá extender las certificaciones mensuales pertinentes que acrediten la prestación del servicio, en tiempo y forma, de acuerdo con lo estipulado en el Pliego de Bases y Condiciones Particulares – Punto 14 – Remito.</p>		
<p><b>25- DE LAS SANCIONES Y PENALIDADES.</b></p>	<p><b>25.1</b> En pos de la normal operatoria del servicio, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:</p> <p><b>25.1.a- INCUMPLIMIENTOS LEVES:</b></p> <table border="1" data-bbox="565 1713 1468 1906"> <tr> <td data-bbox="565 1713 850 1812"> <p><b>POR ATRASO EN EL HORARIO DE ENTREGA</b></p> </td> <td data-bbox="850 1713 1468 1906"> <p>Se entiende por horario de entrega la hora en el que comensal recibe el servicio de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria. <b>Los porcentajes de penalidad sobre el valor total del concepto servido, serán: DIEZ POR CIENTO (10%),</b> por atraso mayor a treinta minutos,</p> </td> </tr> </table>	<p><b>POR ATRASO EN EL HORARIO DE ENTREGA</b></p>	<p>Se entiende por horario de entrega la hora en el que comensal recibe el servicio de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria. <b>Los porcentajes de penalidad sobre el valor total del concepto servido, serán: DIEZ POR CIENTO (10%),</b> por atraso mayor a treinta minutos,</p>
<p><b>POR ATRASO EN EL HORARIO DE ENTREGA</b></p>	<p>Se entiende por horario de entrega la hora en el que comensal recibe el servicio de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria. <b>Los porcentajes de penalidad sobre el valor total del concepto servido, serán: DIEZ POR CIENTO (10%),</b> por atraso mayor a treinta minutos,</p>		

		<p><b>VEINTE POR CIENTO (20%)</b>, por atraso mayor a treinta minutos y <b>CINCUENTA POR CIENTO (50%)</b>, por atraso mayor a sesenta minutos, reservándose el Hospital el derecho de no recibir el servicio, en cuyo caso se descontará de la facturación.</p> <p>Tales sanciones se aplicarán a partir de la tolerancia admitida, de quince minutos sobre la hora fijada. Por la no entrega total de un concepto de ración (desayuno, almuerzo, merienda, cena o colación), el <b>CIENTO DIEZ POR CIENTO (110%)</b> del valor del concepto de ración en su totalidad, además debe ajustar el pago de los insumos que el establecimiento debió adquirir para solucionar dicho abastecimiento.</p>
	<p><b>POR LA ALTERACIÓN DEL ORDEN CORRELATIVO DE LAS LISTAS DE COMIDA, SIN AUTORIZACIÓN PREVIA</b></p>	<p>Por la alteración del orden correlativo de las listas de comida, sin autorización previa la penalidad será del <b>TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del concepto no servido.</b></p>
	<p><b>POR FALTA DE ELABORACIÓN CONFORME REGLAS DE ARTE CULINARIO</b></p>	<p>Elaboración de comidas: cuando las preparaciones no se elaboren de acuerdo a las reglas del arte culinario, por ejemplo, pastas y cereales recocidos o crudos, milanesas quemadas, secas y sin correcto dorado, sopas aguadas, verduras mal higienizadas, alimentos quemados, exceso o falta de condimentos, temperatura inadecuada al tipo de preparaciones (calientes o frías), <b>el DIEZ POR CIENTO (10%) del concepto servido.</b></p>
	<p><b>POR ALIMENTOS PREPARADOS EN DÍAS ANTERIORES</b></p>	<p>Por mantener en cámaras, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores, el <b>CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación del día</b>, por cada día de antigüedad de tales alimentos, aun cuando no estuvieran descompuestos, No corresponderá la aplicación de la presente penalidad, cuando las preparaciones previas estén estipulas o aprobadas por el Área de Nutrición del HEC.</p>

	<p><b>POR FALTA DE ORDEN Y/O HIGIENE DE CÁMARAS Y DEPÓSITOS. OTROS.</b></p>	<p>Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado y/o higiénico, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por mantener en cámaras frigoríficas preparaciones alimenticias elaboradas junto a víveres frescos sucios, o por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin hacerlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósito y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas y envases a granel destapados y sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el <b>VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación del día</b>. Al incurrir el proveedor en uno o más de los incumplimientos detallados en este inciso dará lugar a la aplicación de la sanción en porcentaje establecido.</p>
	<p><b>POR NO AUTORIZACIÓN DE REEMPLAZOS</b></p>	<p>Por no solicitar autorización de reemplazo de almuerzos y/o cenas que no sean equivalentes en calorías, nutrimentos, gramaje y calidad de alimentos, el <b>VEINTE POR CIENTO (20%) del valor total del concepto no servido</b>.</p>
	<p><b>POR DEMORAS DE ENTREGAS</b></p>	<p>Por entregar en salas los pedidos de ingresos y colaciones en los turnos de mañana y tarde, con una demora mayor de treinta (30) minutos de solicitada, el <b>UNO POR CIENTO (1%) del valor de la facturación del turno en que se verifique la irregularidad</b>.</p>
	<p><b>POR AUSENCIA DE EQUIPO CLAVE</b></p>	<p>Por no incorporar el equipo necesario pactado (maquinarias, vajilla, carros, etc.) como complementos del existente, para satisfacer una correcta prestación de acuerdo a lo determinado en el punto 6° de estas Especificaciones Técnicas Básicas, el <b>VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación del día en que se verifica la infracción</b>.</p>
	<p><b>POR AUSENCIA DE PERSONAL CLAVE</b></p>	<p>Por no mantener actualizada la nómina del personal en caso de producirse reemplazo, por cada día y por cada persona, el <b>DIEZ POR CIENTO (10%) del valor correspondiente al día en que se verificara la infracción</b>. En el caso personal (nutricionista y/o cocinero y/o camareros) la penalidad ascenderá por no mantener actualizada la nómina a <b>TREINTA POR CIENTO (30%) del</b></p>

		valor correspondiente al día en que se verificara la infracción
	<b>POR LA MODIFICACIÓN DE LA PLANTA FÍSICA Y/O EQUIPAMIENTO SIN AUTORIZACIÓN PREVIA</b>	Por la modificación de la planta física y/o equipamiento sin autorización previa, el <b>CINCO POR CIENTO (5%) de la facturación del mes en que se verificó el hecho</b> , sin perjuicio de retrotraer las modificaciones al estado anterior, a criterio de las Autoridades del Establecimiento.
	<b>POR NO REALIZARSE EL MANTENIMIENTO ADECUADO DE LA PLANTA FÍSICA Y/O EQUIPAMIENTO</b>	Por no realizarse el mantenimiento adecuado de la planta física y/o equipamiento, asegurando correctas condiciones de uso y operación, el <b>VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, hasta que se sustancie dicho incumplimiento.</b>
	<b>POR NO CONSTITUIRSE EL REPRESENTANTE DEL PROVEEDOR O NUTRICIONISTA EN EL ESTABLECIMIENTO</b>	Por no constituirse el representante del proveedor en el Establecimiento, dentro de las (24) horas de haber sido convocado, el <b>CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria</b> , por cada oportunidad en que ello ocurra.  Por no estar presente la nutricionista en los horarios establecidos, el <b>OCHENTA POR CIENTO (80%) de la facturación diaria</b> , por cada oportunidad en que ello ocurra.
	<b>POR NO PRESENTAR DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA</b>	Por no presentar la documentación a que está obligada, dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, el <b>VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día de mora.</b>
	<b>POR NO NOTIFICARSE DIARIAMENTE EN EL LIBRO DE ÓRDENES Y/O DE OBSERVACIONES</b>	Por no notificarse diariamente en el Libro de Órdenes y/o de Observaciones, el <b>UNO POR CIENTO (1%) de la facturación mensual por cada día de incumplimiento.</b>
	<b>POR NO EMISIÓN DE TICKET O FACTURAS (REGLÓN N° 2)</b>	Por no contar con máquina registradora con control fiscal, se aplicará una penalidad del <b>VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria</b> , por cada día en que ello ocurra.

	<p><b>POR NO RELEVO DE PERSONAL</b></p>	<p>Por no proceder al relevo del personal que comete fallas y/o personal profesional falto de idoneidad, el <b>CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria</b>, por cada día de mora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; esta mora se producirá a partir del día siguiente a la notificación de la observación, y por todo el término en que subsista el incumplimiento.</p>
	<p><b>POR REITERACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS LEVES DENTRO DEL MES CALENDARIO</b></p>	<p>No obstante, la aplicación de las penalidades correspondientes, cuando dentro del mes calendario, se produzcan DOS (2) sanciones leves de cualquiera de las situaciones antes descriptas, se aplicará al monto de cada penalidad un <b>1,5% (UNO CON CINCO DÉCIMAS %)</b> del precio mensual del servicio dispuesto en la Orden de Compra.</p>
<p><b>25.1.b- INCUMPLIMIENTOS GRAVES:</b></p>		
	<p><b>POR NO INICIAR EL SERVICIO EN LA FECHA ESTABLECIDA EN EL PLIEGO</b></p>	<p>Por cada día de demora, el <b>DOSCIENTOS POR CIENTO (200%)</b> del valor integral de las raciones que debieron servirse en él o en los días de incumplimiento.</p>
	<p><b>POR SUSTITUCIÓN PARCIAL O TOTAL, SIN AUTORIZACIÓN, DE LOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DE LAS COMIDAS O PREPARACIONES</b></p>	<p>Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, el <b>TREINTA POR CIENTO (30%), del valor total del concepto servido</b>. En los casos de omisión o disminución, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, se tendrá en cuenta el componente faltante, de acuerdo a su valor alimentario que redunde en la disminución del valor calórico otorgado aplicándose las siguientes penalizaciones sobre el total del concepto servido: Carnes blancas, rojas o pescado, <b>SETENTA POR CIENTO (70%)</b>, Lácteos de cualquier tipo, <b>SESENTA POR CIENTO (60%)</b>, Productos de panadería y pastas, <b>CUARENTA POR CIENTO (40%)</b>, Frutas y verduras, <b>VEINTICINCO POR CIENTO (25%)</b></p>
	<p><b>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS ALTERADOS</b></p>	<p>Por utilización de alimentos alterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 5 modificado por R 205/88, el <b>DIEZ POR CIENTO (10%) del precio mensual del servicio dispuesto en la Orden de Compra</b> sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligado a reponer con productos</p>

		“aptos para el consumo”.
	<b>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS CONTAMINADOS</b>	Por utilización de alimentos contaminados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 6, el <b>VEINTE POR CIENTO (20%) del precio mensual del servicio dispuesto en la Orden de Compra</b> sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligado a reponer con productos “aptos para el consumo”.
	<b>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS ADULTERADOS</b>	Por utilización de alimentos adulterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 7, el <b>DIEZ POR CIENTO (10%) del precio mensual del servicio dispuesto en la Orden de Compra</b> sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligado a reponer con productos “aptos para el consumo”.
	<b>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS FALSIFICADOS</b>	Por utilización de alimentos falsificados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 8, el <b>DIEZ POR CIENTO (10%) del precio mensual del servicio dispuesto en la Orden de Compra</b> sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligado a reponer con productos “aptos para el consumo”.
	<b>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS CON FALTA DE ROTULACIÓN</b>	Por utilización de alimentos con falta de rotulación según el Código Alimentario Argentino en su artículo 223°, el <b>CIEN POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido</b> , sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.
	<b>POR NO CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS</b>	Por no cumplimiento del programa de control de plagas preestablecido en el punto 1 inciso f de estas Especificaciones Técnicas Básicas, el <b>CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación del día en que se verifica la infracción.</b>

	<p><b>POR INSUFICIENTE MANTENIMIENTO DE LA CANTIDAD DE PERSONAL</b></p>	<p>Por insuficiente mantenimiento de la cantidad de personal correspondiente al servicio de cada turno cubriendo todas las categorías o por falta de provisión de uniforme por propia decisión del proveedor, el <b>CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria</b>, por cada día de mora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; esta mora se producirá a partir del día siguiente a la notificación de la observación, y por todo el término en que subsista el incumplimiento.</p> <p>La presente penalidad será también de aplicación en aquellos casos en que el proveedor releve al personal que cometió fallas y/o por personal profesional falto de idoneidad, dentro de las (48)hs de intimado a su relevo.</p>
	<p><b>POR LA UTILIZACIÓN DE SECTORES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO CEDIDO EN USO</b></p>	<p>Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamiento cedido en uso, con fines ajenos a la prestación, el <b>VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria</b>, por cada día en que se verifique tal irregularidad.</p>
	<p><b>POR REITERACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS GRAVES</b></p>	<p>No obstante, la aplicación de las penalidades correspondientes, <b>HABRÁ INCUMPLIMIENTO "GRAVE"</b>, cuando se produzcan dentro del mes calendario, <b>TRES (3) o más INCUMPLIMIENTOS LEVES</b>. El monto de la penalidad por el presente incumplimiento GRAVE, es del <b>TRES POR CIENTO (3%)</b> del precio mensual del servicio.</p>
	<p><b>POR REEMPLAZO DE PERSONAL PROFESIONAL DE PERFIL INFERIOR</b></p>	<p>Por la incorporación de Profesionales (Nutricionistas) de perfil inferior al Profesional saliente, se aplicará una penalidad del <b>DIEZ POR CIENTO (10%) de la facturación diaria</b>, por cada día en que se verifique tal irregularidad.</p>
<p><b>25.1.c-MEDIDAS PRECAUTORIAS:</b> Si se comprobara la existencia de productos presuntamente alterados, adulterados, contaminados, falsificados o sin autorización, podrá procederse a su intervención como medida precautoria para suspender su circulación. Inmediatamente el Hospital por si o través de terceros, podrá servir las raciones necesarias en su reemplazo, por cuenta y orden del proveedor adjudicatario.</p> <p><b>25.1.d- INCUMPLIMIENTOS GRAVISIMOS:</b></p>		

	<p><b>REITERACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS GRAVES</b></p>	<p>No obstante, la aplicación de las penalidades correspondientes, <b>HABRÁ INCUMPLIMIENTO GRAVISIMO</b>, cuando se produzcan dentro de la vigencia de la Orden de Compra, DOS (2) O MÁS INCUMPLIMIENTOS GRAVES.</p> <p>La ocurrencia de un <b>INCUMPLIMIENTO GRAVISIMO</b>, implicará la aplicación de una penalidad, equivalente al <b>DIEZ POR CIENTO (10%) DEL PRECIO TOTAL DE LA ORDEN DE COMPRA, CONJUNTAMENTE CON LA POTESTAD DE RESCISIÓN DE LA MISMA.</b></p> <p>No obstante, el Hospital se reserva el derecho, en el caso de <b>INCUMPLIMIENTO GRAVISIMO</b>, a asignar la resolución de la incidencia o incidencias pendientes y futuras necesarias a un tercero, corriendo el proveedor con los gastos incurridos por quien preste el servicio, reservándose el Hospital la potestad de retener pagos de servicios con el objeto de solventar la totalidad de gastos incurridos en pos de la resolución de los incidentes.</p> <p><b>25.2</b> La falta de prestación del servicio por medidas de fuerza de su personal u otra causa y/o reiteración de deficiencias, facultará al Hospital a contratar a un tercero por cuenta del adjudicatario, quedando a su cargo el pago de la eventual diferencia de precios que resultare.</p> <p><b>25.3 OTRAS CAUSALES DE RESCISIÓN:</b></p> <p><b>25.3.a-</b>La interrupción del servicio durante UN (1) día. Interrupción significa tanto la no ejecución del servicio total, como la reducción equivalente a más del CUARENTA POR CIENTO (40%) del mismo.</p> <p><b>25.3.b-</b>La clausura total o parcial de la Planta Elaboradora por parte de la autoridad competente.</p> <p><b>25.3.c-</b>Lesiones, intoxicaciones, disfunciones, enfermedades, accidentes o muertes, producidas por raciones provistas.</p> <p><b>25.3.d-</b>Transferencia no autorizada del contrato.</p> <p><b>25.3.e-</b> No presentación de cualquiera de los seguros exigidos.</p> <p><b>25.3.f-</b>No presentación de la Garantía de Cumplimiento – Punto 10 de las Condiciones Particulares.</p> <p><b>25.4</b> Notificado el proveedor de él o las penalidades dispuestas, podrá ejercer el derecho de formular descargo por escrito, ante la autoridad del establecimiento, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas hábiles. Pasado este</p>
--	---	---



	<p>lapso, la sanción se tendrá por firme y sin derecho a reclamo. Efectuado el descargo en tiempo y forma, el Área Técnica deberá ratificar o rectificar la penalidad dispuesta en un plazo de (48) horas hábiles. La ratificación de la penalidad será irrecurrible por el proveedor.</p>
<p><b>26-RESPONSABILIDAD:</b></p>	<p><b>26.1</b> Todo accidente, incidente, muerte, lesiones, enfermedad o disfunciones producidas por el servicio prestado o producto de la explotación comercial del comedor, será de absoluta responsabilidad civil y/o penal del proveedor adjudicatario.</p> <p><b>26.2</b> Correrán por su cuenta el costo de honorarios, medicamentos, prestaciones y todo lo necesario, sin perjuicio de las acciones administrativas, civiles o penales que corresponda ejercer al Hospital o a cualquier persona afectada.</p>
<p><b>27-Orden de prelación</b></p>	<p><b>27.1</b> De conformidad con lo dispuesto en el art. 3 del Reglamento de Contrataciones, todos los documentos que rijan el llamado, así como los que integren el contrato, serán considerados como recíprocamente explicativos.</p> <p><b>27.2</b> En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>a)</b> Las disposiciones del Reglamento de Contrataciones,</li> <li><b>b)</b> Las normas que se dicten en consecuencia del reglamento.</li> <li><b>c)</b> El Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios.</li> <li><b>d)</b> El presente Pliego de Condiciones Particulares.</li> <li><b>e)</b> La oferta.</li> <li><b>f)</b> Las muestras que se hubieran acompañado - <i>NO APLICA</i>.</li> <li><b>g)</b> La adjudicación.</li> <li><b>h)</b> La orden de compra.</li> </ul>

## ANEXO 1 – ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### 1. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN.

El Servicio comprende la provisión de insumos, su depósito, elaboración de las comidas, su distribución y servicio a pacientes internados, acompañantes autorizados y personal autorizado del Establecimiento, todo ello en las condiciones que se detallan en el presente pliego, y toda otra obligación que surja del mismo. El servicio diario comprenderá desayuno, almuerzo, merienda, cena y/o colaciones o refrigerios para los beneficiarios según solicitud del Servicio de Nutrición. Los regímenes a proveer están tipificados operativamente según sus variantes y según estandarización para la producción y servicio. (Apéndice A y B).

#### La prestación comprende:

**a) EL ABASTECIMIENTO DE VÍVERES** que intervendrán en la composición de las comidas previstas en los listados, deberá ajustarse a normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales (Código Alimentario Argentino, Normativas del MERCOSUR y Legislación Provincial) y a las especificaciones que forman parte del presente Pliego. Los alimentos serán frescos, crudos, a fin de ser elaboradas las comidas en el Hospital. Se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad y de procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino (Capítulo 3: artículos 155 al 177).

**b) EL ALMACENAMIENTO ORDENADO E HIGIÉNICO** de dichos víveres, en los depósitos y cámaras frigoríficas que el Hospital cederá en uso, o que la empresa deberá incorporar. El mencionado acopio debe hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas para 10 (diez) días corridos en el caso de víveres secos y de 3 (tres) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá durante toda la ejecución del contrato, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del servicio.

El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación.

Dentro de la despensa: deberán existir sectores estrictamente diferenciados para almacenar: víveres secos y enlatados, vajilla desinfectada, elementos de limpieza y desinfección, cajas de envases, vajilla.

**b.2.** Los alimentos no deberán depositarse directamente sobre el piso sino en tarimas y/o estanterías. Los alimentos no deberán tener contacto directo con las estanterías ni tarimas (deberán permanecer en envases cerrados).

**b.3.** Deben mantenerse las características macroscópicas, de temperatura, pH y macro y microbiológicas de recepción durante todo el almacenamiento.

**b.4.** No podrán conservarse en la misma cámara o módulo de heladera alimentos listos para consumo (Ej.: quesos, fiambres, lácteos) junto con alimentos crudos (Ej.: carnes, verduras, frutas.).

**b.5.** Solo se mantendrán congelados los productos que ingresen en la misma condición o que ingresen frescos y que permitan el posterior congelado, en el tiempo y condiciones establecidas por el fabricante.

**b.6.** El freezer deberá mantenerse limpio, exento de capa de hielo, manteniendo una temperatura de -18°C. El descongelado de los alimentos freezados deberá realizarse a temperatura inferior a 6 °C (en heladera) y respetando las temperaturas de cada alimento o por cocción.

**b.7.** No podrán almacenarse ni servirse alimentos o preparaciones de servicios anteriores, salvo postres o preparaciones previas que fueran previamente estipulados por el Área de Nutrición.

**b.8.** Las frutas y verduras se almacenarán en contenedores plásticos aireados sobre tarimas.

**b.9.** Las carnes se conservarán suficientemente aireadas, apoyadas sobre estanterías de acero inoxidable perforadas.

**b.10.** Se deberá evitar la ruptura de la cadena de frío en los alimentos.

Asimismo, se obliga a disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos.

Toda vez que el Hospital lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de los víveres provistos para su control de calidad o análisis bromatológicos, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

**c) LA ELABORACIÓN Y COCIMIENTO DE LAS COMIDAS**, que se llevará a cabo en el Hospital, procediendo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietética, utilizando para ello las instalaciones y el equipamiento que el Hospital cederá en uso y el que el proveedor deberá incorporar, de acuerdo a lo determinado en el presente Pliego.

Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo, salvo postres o preparaciones que fueran previamente estipulados por el Área de Nutrición.

Los postres preparados sin procesos de destrucción térmica (banana pisada, manzana rallada, licuados) serán elaborados con la anticipación mínima requerida, en el mismo turno de servicio, con estrictos controles de sanitización.

No se permitirá el ingreso de carnes picadas. Las mismas deberán ser picadas en la institución en un plazo no mayor a 24 hs de ser utilizada.

No obstante, en caso de emergencia, y cuando las necesidades del servicio así lo requieran, las autoridades del Hospital podrán acordar con el proveedor que la preparación de las comidas, se lleve a cabo o sea adquirida, en establecimientos habilitados por la autoridad sanitaria y municipal correspondiente y trasladados en vehículos habilitados para tal fin, respetando los horarios establecidos para la distribución en el presente Pliego. En caso de emergencia sanitaria, económica, etc. (decretada), el Servicio de Nutrición del Hospital podrá coordinar con el proveedor la adaptación de los menús, manteniendo sus valores económicos, calóricos y principios nutritivos.

**d) La DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS A PACIENTES Y PERSONAL**, en los horarios y la modalidad que establece el Hospital, siendo a pie de cama para los pacientes internados y bajo la modalidad autoservicio asistido para el personal autorizado y refrigerios.

**e) La TAREA DE LIMPIEZA** de los locales y zonas aledañas afectadas al servicio (incluyendo pozos decantadores de grasa que deberán ser limpiados cada seis meses), equipamiento, batería de cocina, vajilla, instalaciones y todo elemento que haga a la prestación. Toda la vajilla que se use para la distribución de comidas deberá ser higienizada de acuerdo al Art.204 del C.A.A.

**f) EL CONTROL DE PLAGAS** en los locales de cocina y comedores bajo su jurisdicción, deberá ser presentado por el proveedor un programa de erradicación de plagas y roedores, donde conste la frecuencia (semanal), productos aprobados por la Dirección de Higiene Ambiental y dosificación a utilizar avaladas por un profesional técnico de acuerdo al mapeo realizado según ubicación del Servicio de Nutrición y del Hospital

Se mantendrá registro de la actividad, presentando los certificados al Servicio de Nutrición. Previo al servicio posterior a la desinfección contra plagas se realizará limpieza y sanitización pre-operacional.

**f.1.** Todos los locales (depósito, preparación, cocción, distribución, transporte, servicio) de alimentos deberán estar protegidos contra el ingreso de plagas (y la anidación de las mismas) y animales. Las aberturas (ventanas) deben estar protegidas con mosquiteros, que permitan su apertura para favorecer la ventilación. Las puertas deben cerrar herméticamente (no debe haber luz) que permita el ingreso de plagas. Estos cierres deben mantenerse en buen estado de conservación.

**g) La INCORPORACIÓN DEL EQUIPO NECESARIO** (maquinarias, vajillas, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación para garantizar la correcta elaboración, preparación y presentación de los menús determinados en el presente Pliego.

**h) La ASIGNACIÓN DE PERSONAL** que, en forma permanente y durante todas las etapas de la prestación, mantenga la higiene en todos los sectores de trabajo, incluyendo los momentos de descarga, preparación, elaboración, carga y transporte de alimentos y comidas, cámaras, utilizando para ello, productos y materiales apropiados, a cargo exclusivo de la adjudicataria.

**i) EL DEPÓSITO TRANSITORIO DE LOS RESIDUOS**, en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable. Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución/recolección. Los recipientes deberán ser de color blanco, según Norma de Colores de Seguridad, al igual que las áreas que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro, y de un espesor que soporte el contenido. Los restos alimenticios de enfermos infectocontagiosos (residuos patogénicos tipo A) recibirán tratamiento de acuerdo a su clasificación. Restos cortantes, como vidrios, loza y hojalata, deberán ser envueltos en papel de diario y desechados en forma separada de los demás, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Disposición de Residuos Peligrosos. Normativa Provincial Decreto 450-94 y 403-97.

**j) La RECOLECCIÓN DE RESIDUOS DE COMIDAS**, en salas, comedores y cocinas. La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, la forma de traslado y destino final de los residuos, serán normatizados por el Servicio de Nutrición del Hospital, siendo responsabilidad del proveedor la recolección adecuada en tiempo y forma.

**k) EL CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS** para los distintos servicios, de acuerdo a lo que establezca el Servicio de Nutrición.

**l) FORMA DEL SERVICIO AL PACIENTE:** La entrega de las comidas a la cama del paciente se efectuará con bandejas térmicas, con las siguientes características:

- bandejas fabricadas de plástico de alta resistencia.
- Bandeja térmica de tapa individual. Cada bandeja tiene una tapa que cubre la totalidad de la bandeja

Puede utilizarse con vajilla reusable o con vajilla descartable de único uso.

La vajilla rectangular facilita mucho para que casi todos los pacientes puedan comer solos.

- con dos compartimentos de 300 350 cc., uno para postre de 150 a 180 cc. Y otro para sopa de 250 a 300cc con alas laterales para cubiertos, servilletas, bebidas, jugos, condimentos y pan o galletitas.
- Con platinas de loza o melanina y platinas desechables cuando sea necesario.
- carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1 ½ mm. En tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en su lugar, además del correspondiente “zuncho” o cinta sujetadora, que evitara el deslizamiento de las bandejas, ruedas de goma de 6 pulgadas –fijas o móviles-para facilitar su desplazamiento.
- Tanto las bandejas térmicas como los carros transportadores deben ser suficientes para cubrir la totalidad de pacientes internados.
- racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.

Las bandejas térmicas serán individualizadas en cocina central, según las normativas del Servicio de Nutrición y completadas con todos los accesorios de vajilla necesarios, incluyendo platinas, bols para sopa, cubiertos de acero inoxidable o descartables de mesa de plástico duro y resistente cuando así lo indique: cuchillo, tenedor, así como juego de postre, cubiertos para colaciones, vasos descartables y servilletas de papel tissue absorbentes, no enceradas.

El desayuno y la merienda se distribuirán en recipientes térmicos adecuados para la leche. Las infusiones (te/ mate cocido) se servirán en sobres individuales a cada paciente según la prescripción dietética señalada por el servicio.

Se servirá en tazas con platos de loza piedra, acompañado de los cubiertos necesarios: cuchillo, cucharita, servilleta de papel tisú.

Todo el servicio de desayuno y merienda se dispondrá en una bandeja lisa o moldeada, una para cada paciente y hasta la cama del mismo.

Todos los alimentos servidos en estas comidas deberán ser en envases individuales y/o envasados al vacío: galletitas, azúcar y edulcorante, mermeladas, quesos untables, tostadas, vainillas, aderezos, queso de rallar, etc. Salvo el pan francés y de salvado que será fresco del día, con el gramaje establecido y foliado individualmente.

En los casos especiales que se indiquen, las raciones serán preparadas en forma de papilla, licuados, picados, etc y servidas en viandas individuales, de acuerdo a las patologías de cada paciente, y con los cubiertos adecuados a los mismos.

En los casos de terapia intensiva y patologías específicas (infectocontagiosas, inmunosuprimidos, etc.), se utilizará vajilla descartable de plástico duro, resistente para desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones; la misma deberá salir envuelta en papel film y distribuida en bolsos térmicos. Será destruida luego de su único uso. La distribución al paciente será hecha por las enfermeras del sector correspondiente.

Cuando se utilice vajilla descartable, para asegurar la calidad en lo que a presentación refiere y comodidad para el consumo del paciente, la misma deberá ser:

- Para plato principal: Bandejas 103
- Para guarniciones: Bandejas 102
- Para postres y colaciones: Bandejas 101

Para acompañantes de los pacientes de Terapia Pediátrica, la comida (almuerzo) será servida por el personal de el proveedor en las mesas del Buffet del Hospital, en el horario establecido por el Servicio de Nutrición. Para el resto de los acompañantes será entregado por la camarera en la habitación donde se encuentre internado salvo en los casos que se encuentre en una habitación de aislados. En dicho caso deberá ser la enfermera quien acerque la comida.

**m) FORMA DEL SERVICIO AL PERSONAL AUTORIZADO:** La entrega de las comidas al personal autorizado se efectuará teniendo en cuenta los siguientes puntos:

El sistema de control del personal que esté autorizado a comer se realizará a través de la información brindada desde el Servicio de Nutrición a través del sistema a determinar por el Hospital.

Para aquellas personas que no reciban la alimentación por parte del hospital, podrán almorzar o cenar en el comedor de la institución, debiendo abonar el importe que determinara el hospital.

Para ambos casos el tipo de Servicio será autoservicio asistido.

El desayuno y la merienda se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución, donde la persona podrá elegir las infusiones y los acompañamientos. Los mismos deben ser 3 variedades diferentes.

En almuerzo y cena se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución, donde la persona podrá elegir entre 2 opciones de platos principales con su guarnición y 2 postres. Además, la adjudicataria deberá proveer un salad bar con 5 opciones de ensaladas frescas, sus condimentos y aderezos.

La empresa gastronómica deberá ofrecer 2 variedades de pan fresco: blanco y de salvado.

Las opciones de desayuno, almuerzo, merienda y cena deberán mantenerse durante todo el horario pre-establecido y cumplir con las especificaciones pautadas por el Servicio de Nutrición que se mencionan en el apartado de Menues para Autorizados.

El proveedor deberá ofrecer una opción de refrigerio diario. El mismo deberá ser debidamente prorrateado por el Servicio de Nutrición

Para personal autorizado, la vajilla será individual del tipo loza piedra, cubiertos de acero inoxidable, servilletas de papel tisú, absorbentes no enceradas, vasos y jarras de vidrio, en bandejas de plástico resistente de acuerdo al tipo de servicio preestablecido. Como opción podrá disponerse de un dispenser para agua fría y caliente que será provisto por el hospital

En todos los casos, la calidad de la vajilla deberá ser aprobada previamente por el Servicio de

Nutrición y su cantidad deberá ser adecuada y suficiente para el cumplimiento del servicio en el tiempo establecido.

La recolección de la vajilla sucia estará a cargo del personal del adjudicatario, en forma inmediata al retiro del comensal. Durante las horas de servicio, las mesas serán higienizadas con alcohol al 70% y toallas de papel descartables

Es responsabilidad de el proveedor mantener la correcta limpieza de las mesas que serán utilizadas por el personal del hospital durante todo el horario pre-establecido.

Queda prohibido el servicio de raciones para personal autorizado fuera del área del comedor.

**n) El SERVICIO DE CATERING:**su provisión será únicamente a requerimiento, pudiendo incluir cualquier insumo o producto individual ponderado. Oportunamente se informará al proveedor, la autoridad de control y las medidas de control que sobre el presente servicio se dispongan.

**o) REMISIÓN DE CAJAS CON INUSMOS A LOS AMI:**su provisión será únicamente a requerimiento, pudiendo incluir cualquier insumo o producto individual ponderado. El traslado de las cajas estará a cargo del propio Hospital.

## **2. DEL PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA.**

**a)** El personal del proveedor deberá tener ser mayor de edad.

**b)** El personal del proveedor deberá cumplir con el requisito de la Libreta Sanitaria, sin la cual no podrá desempeñarse en sus tareas. Esta Libreta deberá ser exhibida cada vez que la requiera el responsable de la supervisión de la prestación.

**c)** La adjudicataria tendrá a su cargo, en exclusiva relación de dependencia, al personal que sea afectado al cumplimiento de las tareas referidas, para cuyo caso le cursará notificación documentada a cada uno de ellos, documentación que, a exigencia de las autoridades del Establecimiento usuario, deberá ser presentada al inicio de la prestación o cada vez que se releve una persona, cualquiera fuere el motivo.

**d)** Queda expresamente prohibida la contratación de empleados del Hospital, por parte del proveedor.

**e)** El personal de la adjudicataria deberá observar las siguientes normas de conducta:

- 1) Higiene personal adecuada.
- 2) Vestir uniforme completo y limpio, con su identificación.
- 3) Ingresar y egresar diariamente en la forma y por el lugar indicado por la Dirección del Establecimiento.
- 4) No circular fuera del radio cedido a la Empresa, con excepción de los lugares en que deba prestar Servicio.
- 5) No mantener vinculación con personal del Hospital ni con los pacientes internados o externos, salvo que razones de trabajo lo justifiquen.
- 6) Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, y procediendo con el mayor orden e higiene en su trabajo.
- 7) Está absolutamente prohibido el ingreso de bebidas alcohólicas o cumplir tareas en estado alcoholizado, lo cual ocasionará la separación inmediata de la persona por parte del proveedor.
- 7) Está absolutamente prohibido fumar en cualquier sector del Hospital.

**f)** El proveedor deberá dotar a su personal, con ropa adecuada a la tarea que realiza, uniformes completos en buenas condiciones de higiene y presentación (como mínimo 2 juegos por agente), así como tarjetas plásticas de identificación (nombre y apellido, nombre de la empresa) en color diferencial de cualquiera que se utilice en el Hospital, y que deberá ser exhibida permanentemente sobre el lado izquierdo del pecho.

**2.1. REPRESENTANTE:** En caso de no dirigir la prestación el titular personalmente, la Empresa designará un Representante con amplias facultades, que le permitan decidir en nombre del proveedor; acerca de situaciones que se susciten respecto a la relación contractual con el Hospital en todos sus aspectos. La delegación de facultades deberá ser expresa, detallada y notificada por escrito a las Autoridades del Hospital bajo firma autenticada por Escribano Público. El proveedor queda obligada a la modificación y/o ampliación de la referida delegación de facultades cuando, a juicio de las Autoridades del Hospital, las mismas resulten inadecuadas y/o insuficientes, exigiéndose el mismo requisito de legalización por Escribano Público.

Dicho Representante designado por la Adjudicataria deberá presentarse en el Hospital cada vez que sea requerido por la Autoridad competente en un plazo no mayor de 2 (dos) horas desde el momento de solicitado en el Libro de Órdenes de Servicio.

**2.2. PERSONAL PROFESIONAL:** El proveedor designará un Director/ra Técnico/a de Planta, con título Universitario de Licenciado/a en Nutrición, con matrícula provincial,

Certificado de Ética, expedido por el Colegio de Nutricionistas de la Pcia de Buenos Aires, con título, en fotocopia legalizada por Escribano Público. El Director/ra Técnico/a será el interlocutor/ra válido entre el Servicio de Nutrición del Hospital y el proveedor.

Adicionalmente, en virtud a los lineamientos de calidad definidos por el Hospital, el oferente deberá certificar que el Director/ra Técnico/a de Planta y/o Responsable a cargo (Licenciada en Nutrición) posea más de 4 años de experiencia sostenidos comprobables en un Servicio de Nutrición.

El Titular de la Empresa o su Representante deberá ser reemplazado si es requerido por la Dirección del Hospital, cuando al solo juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad requeridas para el cumplimiento de sus funciones. En caso de desvinculación laboral del citado profesional, el proveedor deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazando por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias. Este profesional deberá coordinar el control de todos los pasos del servicio de alimentos y de los elementos que se requieren para asegurar el cumplimiento de la prestación y deberá presentarse cada vez que sea requerido por el Servicio de Alimentación en un plazo no mayor de 2 (dos) horas

Para la cantidad de raciones establecida en el presente pliego es deseable un mínimo de otros 2 nutricionistas (siendo esperable otros 3 nutricionistas). Durante los días hábiles deberán cubrir el horario de la prestación total del servicio. (turno mañana y tarde)

Además, deberán contar con una nutricionista franquera para cubrir sábados, domingos y feriados, quien deberá estar hasta la finalización del almuerzo y una vez fiscalizado los procesos para garantizar que pueden brindarse correctamente las demás comidas.

Las mismas deberán planificar, controlar, coordinar, monitorear y documentar de acuerdo a la solicitud del pliego y de las normas de procedimiento.

Los Licenciados/as en Nutrición pertenecerán a la Empresa Adjudicataria en relación de dependencia, dentro de las modalidades que estén de acuerdo con las leyes laborales vigentes.

**2.3. PERSONAL NO PROFESIONAL:** Los oferentes conforme a la cantidad de raciones, características del mismo, y para cubrir el horario de la prestación total del servicio POR DIA, deberán contar como mínimo la siguiente nómina de personas y puestos de trabajo que a continuación se detallan:

PUESTO	TURNO MAÑANA	TURNO TARDE	TURNO NOCHE
Cocinero	1	1	
Comis/Ayudante	2	1	
Peón	2	1	
Camarera Sala	3	3	
Postrera	1		
Camarera Comedor	4	2	1
Dispensero	1		

Se rechazará la oferta si la cantidad de personal propuesto no cubre el personal mínimo exigido (ver Criterio 4 de ítem 20 de Sección E de Punto 7 de las Condiciones Particulares). No obstante, si la cantidad de operarios ofrecidos en la oferta, excede el mínimo dispuesto, esa dotación (en cantidad) deberá permanecer inalterable durante todo el plazo de ejecución de contrato y/o su ampliación. Asimismo, el Hospital, podrá requerir la ampliación de la cantidad incorporada, cuando a su juicio la prestación no se esté



realizando con los requisitos de calidad, horarios, higiene y/u otros aspectos contemplados en este pliego, sin derecho del proveedor al reclamo de pago adicional alguno. No obstante lo expuesto

**2.4. LA VINCULACIÓN DEL PROVEEDOR CON EL HOSPITAL** será canalizada a través del Servicio de Nutrición del Hospital y/o sus Autoridades. El Hospital podrá disponer la realización de cualquier tipo de control sobre el cumplimiento del contrato en cualquiera de sus aspectos técnicos o administrativos, estando obligada la prestataria a presentar toda la documentación que se le requiera, bajo pena de aplicación de las sanciones previstas en el pliego.

**2.5. EN CASO DE INASISTENCIAS DEL PERSONAL DEL PROVEEDOR** por razones de vacaciones, licencias, enfermedad, accidentes de trabajo, conflictos laborales, la empresa deberá asegurar el cumplimiento normal del servicio. La disminución de personal sin causa justificada, será motivo suficiente para considerar a la Empresa incurso en las penalidades establecidas en este pliego.

**2.6. EL PROVEEDOR DEBERÁ DOTAR A SU PERSONAL CON ROPA ADECUADA A LA TAREA QUE REALIZA**, de acuerdo al Convenio Colectivo que agrupa la actividad. El uniforme incluirá pantalón o pollera, camisa o chaqueta, gorro o cofia, delantal impermeable, calzado adecuado (no se permitirán zapatillas de lona, sandalias o alpargatas), camperas de abrigo para personal afectado a cámaras frigoríficas, barbijo, guantes descartables o de látex, según la tarea; el uniforme deberá evitar confusión con el del Personal del Hospital o de otros Servicios contratados.

**2.7.** No podrán cumplir sus funciones los trabajadores gastronómicos afectados de: cortes, llagas, granos, rasguños etc., en cualquier punto del cuerpo tocado por dedos que luego tocan alimentos o utensilios, pues hay transmisión indirecta de gérmenes, como así tampoco en caso de encontrarse afectado por enfermedad infecto contagiosa.

**3. EXPERIENCIA COMPROBABLE EN EL CARGO.** Para el caso de cocineros, camareras de salas y nutricionistas, se espera que al menos el **SESENTA POR CIENTO (60%)** de cada uno de los puestos cuenten con experiencia comprobable en servicios similares de Instituciones de Salud públicas o privadas por un mínimo de DOS (2) años – Ver subcriterio técnico Punto 7.

**3.1 REEMPLAZO DE PERSONAL PROFESIONAL (NUTRICIONISTAS):** En función de que los mismos serán evaluados y ponderados, cualquier reemplazo o sustitución durante la ejecución del contrato, deberá notificarse previamente al Hospital. El nuevo perfil propuesto deberá ser igual o superior al profesional saliente.

**4. CERTIFICACION DE CALIDAD.** A los fines de garantizar una prestación de excelencia será excluyente que el proveedor cuente con Sistema de Gestión de Calidad Certificado ISO 9001:2015, vigente a la fecha de apertura de sobres, cuyo alcance deberá ser: ***“Provisión del servicio de climatización de frutas y hortalizas, elaboración de comida, recepción, almacenamiento y/o logística integral de alimentos y otros productos para comedores institucionales y otras organizaciones”*** el cual deberá ser presentado al Hospital en oportunidad de ofertar y al inicio de la prestación del Servicio Integral de Racionamiento en Cocido. Ver subcriterio técnico Punto 7.

**5. EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES EN HOSPITALES PUBLICOS O PRIVADOS.** La adjudicataria deberá constatar antigüedad comprobable y sostenida en instituciones de salud de características similares al Hospital. Ver subcriterio técnico Punto 7.

## **6. CESIÓN DEL USO DE BIENES DEL HOSPITAL AL PROVEEDOR**

**6.1.** El Hospital facilitará a el proveedor, por el término de duración del contrato, sin cargo, bajo inventario patrimonial, y en el estado en que se encuentran al momento del inicio de la prestación, los locales, instalaciones, y opcionalmente los equipos y muebles existentes, destinados al almacenaje, preparación, cocción y distribución de alimentos.

**6.2.** El proveedor podrá solicitar autorización al Hospital para efectuar cualquier tipo de modificación a los bienes cedidos en uso, a efectos de adaptarlos a un mejor servicio, pero todo gasto en que incurran será a cargo de la prestataria. Eventuales obras e instalaciones fijas autorizadas, tomadas a cargo del proveedor, quedarán a beneficio del Hospital. Toda modificación de bienes cedidos en uso, o la incorporación de nuevos, deberán ser registrados en Patrimonio por el proveedor, y el registro refrendado por la Dirección del Hospital.

**6.3.** El proveedor será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso, incluidos los inmuebles, quedando a su cargo todos los gastos de mantenimiento y reparaciones, y estando obligada a la entrega de los mismos, sin cargo y en perfectas condiciones de funcionamiento, al fin del contrato, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso. El proveedor deberá contratar un seguro contra robo e incendio, a favor del Hospital por el término de la prestación, cubriendo los bienes que se le hayan cedido para uso. La póliza correspondiente quedará en poder del Hospital, hasta la finalización del servicio, debiendo el proveedor gestionar su devolución una vez realizado el inventario final de cese del Servicio.

**6.4.** Los bienes con posibilidad de ser cedidos a el proveedor a los fines de la prestación, se encuentran a disposición para el examen de los oferentes, en la Dependencia. El proveedor podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos en uso, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento que resulte necesario para atender adecuadamente el Servicio en todas sus etapas.

**6.5.** La maquinaria, equipamiento y enseres que el proveedor incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Hospital rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

**6.6.** El equipamiento de propiedad del proveedor, quedará en poder del Hospital durante un lapso de hasta TREINTA (30) días corridos, en los casos de rescisión del contrato, y a partir de tal fecha, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio a los pacientes.

**7. EQUIPAMIENTO A INCORPORAR POR LA ADJUDICATARIA.** La adjudicataria deberá incorporar al Servicio el equipamiento complementario que resulte necesario, en calidad y cantidad para atender adecuadamente las diferentes etapas de la prestación.

El proveedor deberá ampliar o modificar tal equipamiento, cuando a juicio del Hospital resulte necesario a los fines de una mejor prestación, sin derecho a reclamo de pago alguno por parte de la Empresa.

## **8. DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, DE LAS RACIONES, MENÚES, REEMPLAZOS, CONTROLES y DISTRIBUCIÓN.**

**8.1.** Características propias requeridas por el Hospital, las que se indican en el Anexos I y II.

**8.2.** El gramo por ración previsto en los listados de menús que forman parte de este pliego, debe entenderse como PESO NETO CRUDO, limpio y listo para elaborar o servir; por lo tanto, será responsabilidad del proveedor; la aplicación del factor de corrección correspondiente para llegar gramaje establecido, excepto en los casos en que se indique lo contrario (peso neto cocido). Tal factor de corrección podrá variar según las técnicas de manipuleo y elaboración de cada Establecimiento.

**8.3. a)** Las raciones se ajustarán en un todo a los listados de comidas que obran en los anexos respectivos del pliego, y serán controlados en crudo y en cocido por el proveedor durante todo el proceso de elaboración y acondicionamiento para su distribución. Además, el Hospital designará el personal necesario para fiscalizar todas las etapas del proceso durante ambos turnos mediante los procedimientos que éste determine. **b)** Cuando razones de fuerza mayor así lo exijan, el proveedor podrá solicitar autorización para el cambio transitorio de la preparación a servir, circunstancia ésta que se registrará en el Libro de Órdenes, con información del tipo y causa de la sustitución, así como de la autorización concedida o no por el Servicio de Nutrición.

**8.4.** En el caso de feriados nacionales, festividades religiosas, períodos estacionales u otros eventos, el Hospital podrá requerir el cambio de menú de este Pliego en esos días, hecho que se efectuará de común acuerdo con la Empresa, y con aviso previo a fin de realizar la provisión de víveres necesaria y respetando los costos establecidos.

**8.5.** Es responsabilidad del proveedor mantener permanentemente el stock de toda la vajilla en cantidad suficiente de acuerdo al número de comensales. No se permitirá el servicio con cubiertos y vasos descartables salvo en el caso de los pacientes aislados y/o en el servicio de refrigerios.

**9. DE LAS PLANILLAS DE DISTRIBUCION.** El Hospital, a través del Servicio de Nutrición, informará a el proveedor la descripción de los menús y cantidades que deberán ser suministrados cada día, detallados por regímenes y demás conceptos, hasta las 10:00 horas del día de la prestación para el almuerzo, hasta las 14:30 horas en concepto de meriendas y hasta las 16:30 hs en concepto de cenas del día de la prestación, pudiendo hacer modificaciones fuera del horario estipulado a fin de mantener actualizada las planillas de distribución.

Cuando se deban hacer modificaciones o pedidos nuevos de alimentación fuera del horario de prestación del Servicio de Nutrición, las ordenes deberán figurar en la historia clínica digital del hospital o bien estar escritas, firmadas y selladas por un médico o bien por enfermero responsable bajo orden médica, quien también deberá firmar y sellar la orden, caso contrario no se entregará pedido de dieta.

Para pacientes agudos o casos imprevistos, las preparaciones podrán ser requeridas en cualquier momento.

En el caso de eventuales cambios de horarios en el suministro de las comidas, será notificado por escrito a el proveedor.

**10. DE LOS HORARIOS DE LA PRESTACIÓN.** El proveedor deberá respetar los horarios de distribución de raciones determinados en el presente Pliego. Dentro de los horarios señalados, se admitirán tolerancias que no deberán superar los TREINTA (30) MINUTOS, vencidos los cuales se aplicarán las sanciones previstas, con excepción de aquellos casos de fuerza mayor, debidamente comprobados y aceptados como tales por la Dirección del Hospital.

**11. DE LA PROVISIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS, TELÉFONO y AGUA.** El Hospital tendrá a su cargo el pago de los gastos en que incurra por el uso de energía eléctrica, gas, agua y teléfono.

**12. DE LOS CAMIONES DE PROVISIÓN QUE INGRESEN AL ESTABLECIMIENTO.** La empresa debe presentar vehículos para transporte de sustancias alimenticias debidamente habilitados a nombre del prestador al momento de la apertura. Las exigencias operativas requieren como mínimo dos (2) camiones con equipo de frío para el traslado de las mismas y para poder ingresar las provisiones al ámbito del Hospital  
La empresa debe presentar además vehículos habilitados a nombre del Prestador para poder proveer provisiones secas al ámbito del Hospital, y cuando correspondiere, las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

## ANEXO 2 – MENUES PARA LOS DISTINTOS REGIMENES

### REGIMEN NORMAL DE PACIENTES

#### LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Suprema de pollo Papas con mayonesa Fruta fresca	Sopa de arroz Pizza y empanadas Ensalada de frutas con crema
2	Sopa de sémola Milanesa de pescado Risotto Flan con caramelo	Sopa de verduras en julianas Fideos tirabuzón con salsa boloñesa Duraznos en almíbar
3	Sopa de fideos Costillita de cerdo a la riojana con pure de papas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Pollo arrollado Ensalada de lechuga y zanahoria Aspic
4	Sopa de fideos Tarta de choclo con ensalada de remolacha y huevo Peras en almíbar	Sopa de verduras en julianas Pan de carne relleno con ensalada papa, huevo y arvejas Fruta fresca
5	Sopa de sémola Canelones de acelga y ricota con 2 salsas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Tarta de zapallitos Ensalada de papa, tomate y huevo Postre de chocolate
6	Sopa de verduras en juliana Milanesa Napolitana Puré de papas Duraznos en almíbar	Sopa de fideos Pollo estofado Arroz con manteca y queso rallado Manzana asada con crema chantilly
7	Sopa de arroz Carne al horno con <b>salsa criolla</b> Pure mixto Fruta fresca	Sopa de sémola Suprema de pollo Papas doradas Budin de pan
8	Sopa de verduras julianas Mostacholes con salsa parissien Ensalada de fruta	Sopa de fideos Milanesa Ensalada de zanahoria y tomate Fruta fresca
9	Sopa de sémola Pollo al horno Ensalada de lechuga y tomate Flan con dulce de leche	Sopa de arroz Pastel de papa Ensalada cocida de remolacha Gelatina
10	Sopa de fideos Albóndigas con salsa Puré de papas Fruta fresca	Sopa de verduras julianas Lasaña con acelga y ricota con <b>salsa blanca</b> Compota

## SELECCIÓN DE ALIMENTOS

### LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICION QUIMICA

#### Régimen normal pacientes

##### Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (o jalea) (pack)	25
Manteca	Manteca (pack)	20
Pan	Pan francés	60

##### Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Queso untable cremoso	Queso untable (pack)	20
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40

##### Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Papas con mayonesa	Papa mayonesa Sal fina Aceite	300 c/n c/s 15
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Sal fina Limón en rodajas	200 20 30 10 c/s 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

### Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Empanadas (2 unidades) Las cantidades responden a 1 unidad	Tapas de empanadas Cebolla Morrón Carne vacuna picada Huevo Aceituna Aceite Huevo batido	2 unidades 10 5 80 20 c/n 5 c/n
Pizza (2 unidades) a definir variedad junto al servicio de nutrición Las cantidades corresponden a una unidad de pizza y deben darse dos	Harina de trigo Levadura de cerveza Sal fina Tomate triturado Queso Muzarella Aceituna Paleta cocida	60 2 c/s 20 60 5 20
Ensalada de fruta con crema	Ensalada de frutas Crema de leche Azúcar Esencia de vainilla	150 40 15 c/s

### Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón zanahoria Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre
Milanesa de pescado	Filet de merluza Huevo entero Pan rallado Ajo Perejil Sal fina	200 15 20 c/s c/s c/s

	Aceite de mezcla o girasol	15
	Limón en rodaja	20
Pan	Pan francés	60
Flan con caramelo	Flan común (en polvo)	25
	Leche entera fluida	150
	Azúcar	20

### Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Papa	20
	Sal fina	c/s
Fideos con salsa boloñesa	Fideos	90
	Carne vacuna picada magra	80
	Cebolla	30
	Morrón	20
	Aceite	10
	Salsa de tomate	50
	Sal fina	c/s
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
Queso rallado	1 sobre	
Pan	Pan francés	60
Duraznos enlatados	Duraznos	150

### Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos	20
Pure de papas	Papa	300
	Leche fluida	c/n
	Sal	c/n
Costillita de cerdo a la riojana	Cerdo	350 (2 unidades)
	Cebolla	40
	Morrón	40
	Salsa tomate	30
	Arvejas	20
	Aceite	c/s
	sal	c/s
Pan	Pan francés	60



Fruta fresca	Fruta fresca	200
--------------	--------------	-----

### Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Ensalada de lechuga y zanahoria	Lechuga Zanahoria Sal Aceite girasol individual Vinagre individual	50 150 1 sobre 1 sobre 1 sobre
Pollo arrollado	Carne de pollo Cebolla Zanahoria Ají Pimienta Aceite Perejil Huevo Fiambre paleta Queso fresco	200 20 40 10 c/s 10 c/s 15 10 20
Pan	Pan francés	60
Aspic	Gelatina con sabor (polvo) Agua Fruta (pera, banana)	25 c/s 50

### Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada de remolacha y huevo	Remolacha Huevo Sal fina Aceite girasol individual Vinagre individual	300 40 c/s 1 sobre 1 sobre
Tarta de choclo	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua	15 10 5 c/s

	Sal fina <u>Relleno:</u> Choclo cremoso Choclo en granos Cebolla blanca Cebolla de verdeo Morrón Huevo batido Queso fresco Sal Aceite	c/s 40 40 20 20 10 30 30 c/n 10
Pan	Pan francés	60
Peras en almíbar	Peras en almíbar	150

#### Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada jardinera	Papa Zanahoria Arvejas Aceite girasol individual Vinagre individual	250 50 30 1 sobre 1 sobre
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Morrón Miga de pan Queso de rallar Zanahoria Fiambre paleta Queso fresco Perejil Huevo Aceite Sal	150 20 10 10 10 10 10 20 c/n 20 20 c/n
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

#### Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro	300 3 5 10

	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Canelones de acelga y ricota con 2 salsas (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota Sal fina <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Sal fina Nuez moscada Manteca <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Sal fina Aceite de mezcla o girasol Queso rallado	15 10 5 c/s c/s 200 15 20 40 c/s 150 30 c/s c/s 10 40 15 10 c/n c/n 3 1 sobre
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

### Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada papa, tomate, huevo	Papa Tomate Huevo Sal fina Aceite girasol individual Vinagre individual	200 100 40 c/s 1 sobre 1 sobre
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua	40 10 5 c/s

	Sal fina	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Zapallitos	300
	Cebolla	20
	Morrón	20
	Huevo	30
	Sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Queso fresco	50
Pan	Pan francés	60
Postre chocolate	Postre de chocolate (en polvo)	25
	Leche entera fluida	150

### Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Puré de papas	Papa Leche entera fluida Sal fina	300 20 c/s
Milanesa Napolitana	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Queso fresco Sal fina Aceite de mezcla o girasol	150 15 30 c/s c/s c/s 20 40 15 10 5 c/n 60 5 10
Pan	Pan francés	60
Duraznos en almíbar	Duraznos en almíbar	200

### Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo	300 3 5 10 10 10

	Sal fina Fideos secos	c/s 20
Arroz con manteca y queso rallar	Arroz blanco Manteca Queso de rallar	50 20 20
Pollo estofado	Pollo <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Sal fina Aceite de mezcla o girasol	300 40 15 10 c/n 60 20
Pan	Pan francés	60
Manzana asada con crema chantilly	Manzana Crema de leche Azúcar Esencia de vainilla	200 20 10 c/n

### Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Pure mixto	Papa Zapallo Leche manteca Sal	250 100 30 10 c/s
Carne al horno <b>con salsa criolla</b>	Carne vacuna Ají Cebolla Tomate cubeateado Sal fina Aceite Vinagre	180 30 30 20 c/s c/s c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

### Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria	300 3 5 10 10

	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Papas doradas	Papas	300
	Sal fina	c/s
	Aceite	10
Suprema	Carne de pollo	200
	Huevo	20
	Pan rallado	30
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Limón en rodajas	20
Pan	Pan francés	60
Budín de pan	Leche entera fluida	150
	Pan blanco	30
	Azúcar	20
	Esencia de vainilla	c/n

### Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Papa	20
	Sal fina	c/s
Fideos mostacholes con salsa parissien	Fideos mostacholes	100
	<u>Salsa bechamel:</u>	
	Leche entera fluida	150
	Harina de trigo	30
	Sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Manteca	10
	Jamón cocido o paleta en juliana	20
	Pollo	50
	Champiñones	20
	Queso de rallar	1 sobre
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas (enlatada)	Ensalada de frutas	150

### Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos	20

Ensalada de zanahoria y tomate	Zanahoria tomate Aceite girasol individual Sal fina Vinagre individual	100 150 1 sobre c/s 1 sobre
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Sal Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s c/s 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

### Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada mixta	Tomate Lechuga Sal fina Aceite girasol individual vinagre individual	150 70 c/s 1 sobre 1 sobre
Pollo al horno	Pollo Aceite Sal fina Limón en rodajas	350 grs 10 c/s 10
Pan	Pan francés	60
Flan con dulce de leche	Flan común (en polvo) Leche entera fluida Dulce de leche	25 150 20

### Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada remolacha	Remolacha o chaucha Sal fina	300 c/s

	Aceite girasol individual Vinagre individual	1 sobre 1 sobre
Pastel de papas	<u>Puré de papas</u> Papas Leche entera Sal Aceite <u>Relleno:</u> Carne vacuna picada Cebolla Ají morrón Aceite Huevo entero Queso fresco Sal fina	300 10 c/s 5 120 20 10 5 30 30 c/s
Pan	Pan francés	60
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

### Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Puré de papas	Papa Leche Manteca Sal fina	250 25 10 c/s
Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada Perejil Miga de pan Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Sal fina Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite Sal fina	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 c/s 40 10 5 c/s c/s 5 c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200



### Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Lasaña con acelga y ricota con salsa blanca	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota Sal fina <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Sal fina Nuez moscada Manteca	15 10 5 c/s c/s 200 15 30 c/s 150 30 c/s c/s 10
Pan	Pan francés	60
Compota	Manzana o pera	200

### REGIMEN DE PACIENTES DIABETICOS

#### LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Suprema de pollo Puré mixto Fruta fresca	Sopa de arroz Zapallitos rellenos con carne Pure mixto Ensalada de frutas diet
2	Sopa de sémola Milanesa de pescado con arroz con verduras en juliana c arvejas Flan diet	Sopa de verduras en julianas Pollo estofado con verduras hervidas Duraznos diet
3	Sopa de fideos Pastel de calabaza con carne de cerdo Ensalada de tomate Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Pollo arrollado Ensalada de lechuga y zanahoria Aspicdiet
4	Sopa de arroz Tarta de choclo con ensalada de	Sopa de sémola Pan de carne relleno

	remolacha y huevo Gelatina dietética	Ensalada jardinera Fruta fresca
<b>5</b>	Sopa de sémola Canelones de acelga y ricota con 2 salsas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Tarta de zapallitos Ensalada de tomate y huevo Flan diet
<b>6</b>	Sopa de verduras en juliana Milanesa Verduras en julianas al horno Duraznos en almíbar diet	Sopa de fideos Pollo al horno Calazabas al horno Manzana asada
<b>7</b>	Sopa de arroz Carne al horno con salsa criolla Tortilla acelga Fruta fresca	Sopa de sémola Suprema de pollo Puré amarillo Flan diet
<b>8</b>	Sopa de verduras julianas Zapallitos rellenos con carne Puré mixto Ensalada de fruta diet	Sopa de fideos Milanesa Ensalada de zanahoria y tomate Fruta fresca
<b>9</b>	Sopa de sémola Pollo al horno Ensalada de lechuga y tomate Flan diet	Sopa de arroz Pastel de calabaza Ensalada cocida de remolacha Gelatina diet
<b>10</b>	Sopa de fideos Albóndigas con salsa Verduras en juliana Fruta fresca	Sopa de verduras julianas Lasaña con acelga y ricota con salsa blanca Compota

## SELECCIÓN DE ALIMENTOS

### LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICION QUIMICA

#### Régimen pacientes Diabéticos

##### Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche entera	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Edulcorante	Edulcorante (sobre) <i>Sin ciclamato ni sacarina</i>	2 unidades
Mermelada dietética	Mermelada dietética (pack)	25 ( 1 unidad)
Pan de salvado	Pan de salvado	40 grs

##### Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche entera	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Edulcorante	Edulcorante (sobre) Sin ciclamato ni sacarina	2 unidades
Mermelada dietética	Mermelada diet (pack)	20
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40

##### Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos secos	20
Pure mixto	Papa	200
	Calabaza	100
	Leche	25
	Aceite	10
Suprema	Carne de pollo	200
	Huevo	20
	Pan rallado	30
	Aceite	10
	Limón en rodajas	20
Fruta fresca		200

##### Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Zapallitos rellenos de Carne	Zapallitos Carne picada Cebolla Morrón Aceite Orégano Queso rallado	300 100 30 20 10 c/s 10
Puré Mixto	Papa Zapallo Aceite Leche	250 100 c/s c/s
Duraznos diet	Duraznos en almibardiet	150

### Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Arroz con verduras en julianas	Zapallo Zapallito Berenjenas Arvejas Aceite	100 100 100 30 c/s
Milanesa de pescado	Filet de merluza Huevo entero Pan rallado Ajo Perejil Aceite de mezcla o girasol Limón en rodaja	200 15 20 c/s c/s 15 20
Flan diet	Flan diet (polvo) Leche desc.	25 150

### Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla	300 3

	Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	5 10 10 10 c/s 20
Panache de verduras	Zanahoria Zapallito berenjena Aceite	200 100 100 10
Pollo estofado	Pollo <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Aceite de mezcla o girasol	300  40 15 10 60 20
Duraznos al natural diet	Duraznos al natural dietéticos	200

### Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada de tomate	Tomate Aceite Vinagre	250 c/s c/s c/s
Pastel de calabaza con carne de cerdo	<u>Puré de Zapallo</u> Zapallo Leche Aceite <u>Relleno:</u> Carne cerdo picada Cebolla Ají morrón Aceite Huevo entero	300 10 5  200 40 40 5 30
Fruta fresca	Fruta fresca	200

### Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla	300 3

	Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	5 10 20 20 20
Ensalada de lechuga y zanahoria	Lechuga Zanahoria Aceite girasol individual Vinagre	50 150 1 sobre 1 sobre
Pollo arrollado	Carne de pollo Cebolla Zanahoria Ají Pimienta Aceite Perejil Huevo	200 20 40 10 c/s 10 c/s 20
Aspicdiet	Gelatina con sabor diet (polvo) Agua Fruta (manzana)	25 c/s 50

#### Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada de remolacha y huevo	Remolacha Huevo Aceite girasol individual Vinagre individual	300 40 1 sobre 1 sobre
	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Choclo cremoso Choclo en granos Cebolla blanca Cebolla de verdeo Morrón Huevo batido Queso fresco Sal Aceite	15 10 5 c/s c/s 40 40 20 20 10 30 30 c/n 10
Peras en almíbar diet		

#### Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada jardinera	Papa Zanahoria Arvejas Aceite girasol individual Vinagre individual	200 50 30 1 sobre 1 sobre
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Morrón Miga de pan Zanahoria Perejil Huevo Aceite	150 15 10 20 10 c/n 15 20
Fruta fresca	Fruta	200

#### Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Canelones de acelga y ricota con 2 salsas (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada Aceite <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla	15 10 5 c/s 200 15 15 40 150 30 c/s 10 40 15

	Morrón Orégano Aceite de mezcla o girasol	10 c/s 5
Fruta fresca		150

### Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada tomate, huevo	Tomate Huevo Aceite girasol individual Vinagre	200 40 1 sobre 1 sobre
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua <u>Relleno:</u> Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Nuez moscada	40 10 5 c/s 300 20 20 30 c/s
Flan diet	Flan dietético (en polvo) Leche fluida	25 150

### Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Verduras en julianas al horno	Zapallo Zapallito berenjena Aceite	100 100 100 10
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo	120 15 30 c/s c/s



	Perejil Limón en rodajas	c/s 20
Pan	Pan francés	60
Duraznos en almíbar diet	Duraznos al natural en almíbar dietéticas	150

### Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Calabazas al horno	Zapallo	300
Pollo al horno	Pollo Aceite Sal fina	350 10 c/s
Manzana asada	Manzana	200

### Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Tortilla acelga	Acelga Huevo Cebolla Aceite	300 40 30 10
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna Aceite Cebolla Morrón Ajo Aceite Vinagre	180 20 15 15 c/s c/s c/s
Fruta fresca	Fruta fresca	200

### Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20

Puré mixto	Papas Zapallo Aceite	200 100 10
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	200 20 30 10 20
Flan diet	Flan dietético (en polvo) Leche entera fluida	25 150

### Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Puré mixto	Papa Zapallo Leche fluida Aceite	250 100 10 5
Zapallitos rellenos con carne	Zapallitos Carne vacuna picada Cebolla Morrón Huevo entero Aceite de mezcla o girasol	250 100 20 15 20 5
Ensalada de frutas diet	Ensalada de fruta dietética	150

### Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada de zanahoria y tomate	Zanahoria Tomate Aceite girasol individual Vinagre individual	150 100 1 sobre 1 sobre
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s 20

Fruta fresca	Fruta fresca	200
--------------	--------------	-----

### Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada de lechuga y tomate	Tomate lechuga aceite girasol individual vinagre individual	150 70 1 sobre 1 sobre
Pollo al horno	Pollo Aceite Limon en rodajas	350 c/s 20
Ensalada de frutas diet	Ensalada de frutas envasada diet	150

### Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada remolacha	Remolacha Aceite girasol individual Vinagre individual	300 1 sobre 1 sobre
Pastel de calabaza	<u>Puré de papas</u> Zapallo Leche Aceite <u>Relleno:</u> Carne vacuna picada Cebolla Ají morrón Aceite Huevo entero	300 10 5 120 20 10 5 15
Fruta fresca		200

### Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300

	Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	3 5 10 10 10 20
Verduras en julianas	Zapallo Zapallito Berenjenas Aceite	100 100 100 5
Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada Perejil Miga de pan Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 40 10 5 c/s c/s 5
Fruta fresca	Fruta fresca	200

### Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Lasaña con acelga y ricota con salsa boloñesa	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua  <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada Aceite	15 10 5 c/s  200 15 30 150 30 c/s 10

Compota	Manzana o pera	200
---------	----------------	-----

### COLACIONES REGIMEN DE DBT

El régimen para diabéticos, incluye el costo de las colaciones (dos por día) debidamente prorrateado

LISTA	10 HS	21 HS
1	Manzana asada	Yogur descremado
2	Fruta fresca	Compota
3	Flan diet	Duraznos diet
4	Yogur descremado	Manzana asada
5	Compota	Flan diet
6	Aspic diet	Fruta fresca
7	Yogur descremado	Compota
8	Flan diet	Manzana asada
9	Compota	Yogur descremado
10	Flan diet	Fruta dietética envasada

### REGIMEN HIPOSODICO

#### LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Suprema de pollo Papas perejiladas Fruta fresca	Sopa de arroz Zapallitos rellenos con carne Pure mixto Ensalada de frutas
2	Sopa de sémola Milanesa de pescado con risoto Flan con caramelo	Sopa de verduras en julianas Fideos tirabuzón con salsa boloñesa Duraznos en almíbar
3	Sopa de fideos Costillita de cerdo con pure de papas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Pollo arrollado Ensalada de lechuga y zanahoria Aspic
4	Sopa de arroz Tarta de choclo Ensalada de remolacha y huevo Peras en almíbar	Sopa de sémola Pan de carne relleno Ensalada jardinera Fruta fresca
5	Sopa de sémola Canelones de acelga y ricota con 2 salsas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Tarta de zapallitos Ensalada de papa, tomate y huevo Postre chocolate
6	Sopa de verduras en juliana Milanesa Puré de papas Duraznos en almíbar	Sopa de fideos Pollo estofado Arroz con aceite Manzana asada con crema
7	Sopa de arroz Carne al horno con salsa criolla Puré mixto Fruta fresca	Sopa de sémola Suprema de pollo Papas doradas Budín de pan
	Sopa de verduras julianas	Sopa de fideos

<b>8</b>	Zapallitos rellenos con carne Puré mixto Ensalada de frutas	Milanesa Ensalada de zanahoria y tomate Fruta fresca
<b>9</b>	Sopa de sémola Pollo al horno Ensalada de lechuga y tomate Flan con dulce de leche	Sopa de arroz Pastel de papa Ensalada cocida de remolacha Gelatina
<b>10</b>	Sopa de fideos Albóndigas con salsa Pure de papas Fruta fresca	Sopa de verduras julianas Lasaña con acelga y ricota con salsa blanca Compota

## SELECCIÓN DE ALIMENTOS

### LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICION QUIMICA

#### Régimen Hiposódico

##### Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 1 saquito
Azúcar	Azúcar (pack)	2 sobres
Mermelada	Mermelada (o jalea) (pack)	25 1 pack
Pan	Pan francés sin sal	60

##### Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 1 saquito
Azúcar	Azúcar (pack)	2 sobres
Mermelada	Mermelada (pack)	20 1 pack
Galletitas de agua sin sal	Galletitas de agua (pack)	40 ( 1 paquete)

##### Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Papas perejildas	Papa perejil Aceite	300 c/n 15
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	200 20 30 10 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

##### Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo	300

	Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	3 5 10 20 20 20 c/s
Zapallitos rellenos con carne	Zapallitos Carne picada Cebolla Morrón Aceite Orégano	300 100 30 20 10 c/s
Puré Mixto	Papa Zapallo Aceite Leche	250 100 c/s c/s
Pan	Pan	60
Ensalada de frutas (enlatada)	Ensalada de frutas	150

### Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón zanahoria Arvejas Condimento para arroz	50 15 15 20 20 c/s
Milanesa de pescado	Filet de merluza Huevo entero Pan rallado Ajo Perejil Aceite de mezcla o girasol Limón en rodaja	200 15 20 c/s c/s 15 20
Pan	Pan francés	60
Flan con caramelo	Flan común (en polvo) Leche entera fluida Azúcar	25 150 20

### Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo	300



	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Papa	20
Fideos con salsa boloñesa	Fideos	90
	Carne vacuna picada magra	80
	Cebolla	30
	Morrón	20
	Aceite	10
	Salsa de tomate	50
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas	Ensalada de fruta	150

### Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos secos	20
Puré de papas	Papa	300
	Leche fluida	c/s
Costillita de cerdo a la riojana	Cerdo	350 (2 unidades)
	Cebolla	40
	Morrón	40
	Salsa tomate	30
	Arvejas	20
	Aceite	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

### Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Papa	20
Ensalada de lechuga y zanahoria	Lechuga	50
	Zanahoria	150
	Aceite girasol individual	1 sobre

	Vinagre individual	1 sobre
Pollo arrollado	Carne de pollo	200
	Cebolla	20
	Zanahoria	40
	AjÍ	10
	Pimienta	c/s
	Aceite	10
	Perejil	c/s
	Huevo	15
Pan	Pan francés	60
Aspic	Gelatina con sabor (polvo)	25
	Agua	c/s
	Fruta (pera, banana)	50

#### Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Arroz	20
	Ensalada de remolacha y huevo	Remolacha
Huevo		30
Aceite girasol individual		1 sobre
Vinagre individual		1 sobre
Milanesa	<u>Masa:</u>	120
	Harina de trigo	15
	Huevo	30
	Aceite de mezcla o girasol	c/s
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Choclo cremoso	15
	Choclo en granos	10
	Cebolla blanca	5
	Cebolla de verdeo	c/s
	Morrón	c/s
	Huevo batido	40
	Aceite	20
Pan	Pan francés	60
Peras en almíbar	Peras en almíbar	150

#### Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10

	Zanahoria Zapallo Sémola	10 10 20
Ensalada jardinera	Papa Zanahoria Arvejas Aceite girasol individual Vinagre individual	250 50 30 1 sobre 1 sobre
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Miga de pan Zanahoria Perejil Huevo Aceite	150 15 20 10 c/n 15 20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

### Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Canelones de acelga y ricota con 2 salsas (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua  <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada Aceite <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Aceite de mezcla o girasol	15 10 5 c/s  200 15 30 150 30 c/s 10 40 15 10 c/n 3
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca		200

### Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada papa, tomate, huevo	Papa Tomate Huevo Aceite girasol individual Vinagre individual	200 100 40 1 sobre 1 sobre
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua <u>Relleno:</u> Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Nuez moscada	40 10 5 c/s 300 20 20 30 c/s
Pan	Pan francés	60
Postre chocolate	Postre de chocolate (en polvo) Leche entera fluida	25 150

### Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Puré de papas	Papa Leche entera fluida	300 20
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s 20
Pan	Pan francés	60
Duraznos en almíbar	Duraznos en almíbar	200

### Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
------------------	-------------	--------

Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Arroz con aceite	Arroz blanco Aceite	50 20
Pollo estofado	Pollo <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Aceite de mezcla o girasol	300 (1/4) 40 15 10 c/n 20
Pan	Pan francés	60
Manzana asada con crema	Manzana Crema de leche Azúcar	200 20 10

### Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Pure mixto	Papa Zapallo Aceite Leche	250 100 c/s c/s
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna Cebolla Aji Tomate cubeateado Aceite Vinagre	180 30 30 20 c/s c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

### Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria	300 3 5 10 10

	Zapallo	10
	Sémola	20
Papas doradas	Papas	300
	Aceite	10
Suprema	Carne de pollo	200
	Huevo	20
	Pan rallado	30
	Aceite	10
	Limón en rodajas	20
Pan	Pan francés	60
Budín de pan	Leche entera fluida	150
	Pan blanco	30
	Azúcar	20
	Esencia de vainilla	

### Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Papa	20
Pure mixto	Papa	250
	Zapallo	100
	Leche fluida	10
Zapallitos rellenos	Zapallitos	250
	Carne vacuna picada	100
	Cebolla	20
	Morrón	15
	Huevo entero	20
	Aceite de mezcla o girasol	5
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas	Ensalada de frutas	150

### Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos secos	20
Ensalada de zanahoria y tomate	Zanahoria	100
	tomate	150
	Aceite girasol individual	1 sobre
	Vinagre individual	1 sobre
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo)	120

	Huevo entero	15
	Pan rallado	30
	Orégano	c/s
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Limón en rodajas	20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

### Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada mixta	Tomate Lechuga aceite girasol individual Vinagre individual	150 70 1 sobre 1 sobre
Pollo al horno	Pollo Aceite Limón en rodajas	350 (1/4 pollo) 10 10
Pan	Pan francés	60
Flan	Flan común (en polvo) Leche entera fluida	25 150

### Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada cocida	Remolacha o chaucha Aceite girasol individual Vinagre individual	250 1 sobre 1 sobre
Pastel de papas	<u>Puré de papas</u> Papas Leche entera Aceite <u>Relleno:</u> Carne vacuna picada Cebolla Ají morrón Aceite Huevo entero	300 10 5 120 40 10 5 15

Pan	Pan francés	60
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

### Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Puré de papas	Papa Leche Aceite	250 25 10
Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada Perejil Miga de pan Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 40 10 5 c/s c/s 5
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

### Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Lasaña con acelga y ricota con salsa blanca	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo	15 10 5 c/s 200 15



	Ricota <u>Salsa bechamel</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada Aceite	30  150 30 c/s 10
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta fresca	200

---

## REGIMEN POST OPERATORIO I

### LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de sémola Puré calabaza Compota Galletitas de agua	Sopa cabello de ángel Puré calabaza Gelatina Galletitas de agua

### SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICION

#### Desayuno y Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Te	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	2 sobres
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs

#### Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de calabaza	Calabaza Aceite	300 5
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota de manzana	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

#### Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabello de ángel	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos cabello de ángel	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de calabaza	Calabaza	300

	Aceite	5
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

## REGIMEN POST OPERATORIO II

### LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de sémola Pescado al horno Puré mixto Compota	Sopa cabello de ángel Pollo al horno Arroz con aceite y queso rallado Manzana asada
2	Sopa de avena Pollo al horno Puré de papas Compota	Sopa sémola Hamburguesa de carne Pure amarillo Gelatina
3	Sopa de sémola Hamburguesa de pescado Puré mixto Compota	Sopa cabello de angel Pollo al horno Fideos con aceite y queso rallado Gelatina
4	Sopa de avena Pollo al horno Puré papa Compota	Sopa sémola Hamburguesa de carne Pure amarillo Gelatina
5	Sopa de sémola Pescado al horno Puré mixto Compota	Sopa cabello de ángel Pollo al horno Arroz con aceite y queso rallado Manzana asada
6	Sopa de avena Hamburguesa de Pollo Puré de papas Compota	Sopa sémola Hamburguesa de carne Calabaza al horno Gelatina
7	Sopa de sémola Pescado al horno Puré mixto Compota	Sopa cabello de ángel Pollo al horno Arroz con aceite y queso rallado Manzana asada
8	Sopa de avena Pollo al horno Puré de papas Compota	Sopa sémola Hamburguesa de carne Budín de calabaza Gelatina
9	Sopa de sémola Hamburguesa Pescado Puré mixto Compota	Sopa cabello de ángel Pollo al horno Arroz con aceite y queso rallado Manzana asada
10	Sopa de avena Pollo al horno Puré de papas Compota	Sopa sémola Hamburguesa de carne Fideos con aceite y queso rallar Gelatina

### SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICION

#### Desayuno y Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche entera	Leche entera fluida (o en polvo)	200
Te /mate cocido	Agua Te/mate cocido (sobre)	100 1 sobre

Azúcar	Azúcar (pack)	2 sobres
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 (1 pack)
Mermelada	Mermelada (pack)	25

### Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré mixto	Papa Zapallo Sal fina Aceite	150 100 c/s 5
Pescado al horno	Filet merluza Sal fina	200 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

### Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de ángel	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos cabello de ángel	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Arroz con aceite y queso rallado	Arroz blanco Aceite Sal fina Queso rallado	50 20 c/s 1 sobre
Pollo al horno	¼ pollo Sal fina	300
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Manzana asada (pera)	Manzana (pera) Azúcar	200 15

### Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro	300 5 3 5

	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena	20
Puré de papas	Papa	300
	Leche entera fluida	30
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Pollo al horno	¼ de pollo	300
	sal fina	c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera)	200
	Agua	c/s
	Azúcar	15

### Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de sémola	Caldo (colado)	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Purecalazaba	Zapallo	300
	Aceite	20
	Sal fina	c/s
Hamburguesa de carne	Carne picada	150
	Huevo	25
	Sal	c/s
	Pan rallado	10
	perejil	c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo)	25
	Agua	c/s

### Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado)	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Puré de mixto	Papa	150
	Zapallo	100

	Sal fina Aceite	c/s 5
Hamburguesa de pescado	Filet merluza Huevo Perejil fresco Sal fina Pan rallado para rebozar	150 20 c/s c/s c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

### Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de ángel	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos cabello de ángel	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Fideos con aceite y queso rallado	Fideos Aceite Sal fina Queso rallado	70 20 c/s 1 sobre
Pollo al horno	¼ pollo Sal fina	300
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina (polvo) Agua	25 c/s

### Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Avena	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré papas	Papa Sal fina Aceite	300 c/s 5
Pollo al horno	¼ de pollo sal fina	350 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

### Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré calabaza	Zapallo Aceite Sal fina	300 20 c/s
Hamburguesa de carne	Carne picada Huevo Sal Pan rallado Perejil fresco	150 25 c/s 10 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Manzana asada	Manzana Azucar	150 15

### Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré mixto	Papa Zapallo Sal fina Aceite	150 100 c/s 5
Pescado al horno	Filet merluza Sal fina	200 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15



### Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de ángel	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos cabello de ángel	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Arroz con aceite y queso rallado	Arroz blanco Aceite Sal fina Queso rallado	50 20 c/s 1 sobre
Pollo al horno	¼ pollo Sal fina	300
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Manzana asada (pera)	Manzana (pera) Azúcar	200 15

### Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Avena	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de papas	Papa Sal fina Aceite	250 c/s 5
Hamburguesa de pollo	Pollo picado Huevo sal fina pan rallado para rebozar	200 20 c/s c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

### Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20

Calabaza al horno	Zapallo Aceite Sal fina	300 20 c/s
Hamburguesa de carne	Carne picada Huevo Sal Pan rallado perejil	150 25 c/s 10 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina (polvo) Agua	150 c/s

### Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré mixto	Papa Zapallo Sal fina Aceite	150 100 c/s 5
Pescado al horno	Filet merluza Sal fina	200 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

### Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de ángel	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos cabello de ángel	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Arroz con aceite y queso rallado	Arroz blanco Aceite Sal fina Queso rallado	50 20 c/s 1 sobre
Pollo al horno	¼ pollo Sal fina	300
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Manzana asada (pera)	Manzana (pera) Azúcar	200 15

### Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Avena	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de papas	Papa Sal fina Aceite	300 c/s 5
Pollo al horno	¼ de pollo sal fina	300 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

### Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Budín de Calabaza	Zapallo Huevo Harina Queso de rallar Sal fina	250 15 5 c/s c/s
Hamburguesa de carne	Carne picada Huevo Sal Pan rallado perejil	150 25 c/s 10 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina (polvo)	150

### Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo	300 5 3 5 10 10

	Sal fina Sémola	c/s 20
Puré mixto	Papa Zapallo Sal fina Aceite	150 100 c/s 5
Hamburguesa de pescado	Filet merluza Huevo Sal fina	200 20 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

### Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de ángel	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos cabello de ángel	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Arroz con aceite y queso rallado	Arroz blanco Aceite Sal fina Queso rallado	50 20 c/s 1 sobre
Pollo al horno	¼ pollo Sal fina	300
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Manzana asada (pera)	Manzana (pera) Azúcar	200 15

### Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Avena	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de papas	Papa Sal fina Aceite	300 c/s 5
Pollo al horno	¼ de pollo sal fina	300 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota de manzana (pera)	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

**Cena 10**

<b>Nombre del plato</b>	<b>Composición</b>	<b>Ración</b>
Sopa cabellos de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Fideos con aceite y queso rallar	Fideos Aceite Sal fina Queso rallar	70 20 c/s 1 sobre
Hamburguesa de carne	Carne picada Huevo Sal Pan rallado perejil	150 25 c/s 10 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

## REGIMEN LÍQUIDO

### LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Caldo de verduras colado Jugo de compota de manzana o pera Gelatina	Caldo de verduras colado Jugo de compota de manzana o pera Gelatina

### SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICION

#### Desayuno y Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Te	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12

#### Almuerzo y Cena

Nombre del plato	Composición	Ración
Caldo de verduras	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina	300 5 3 5 10 10 c/s
Jugo de compota de manzana (pera)	Jugo Azúcar	250 6
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

### REGIMEN PARA NEUTROPÉNICO

#### LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Suprema de pollo Ensalada de papa y huevo Compota	Sopa de arroz Zapallitos rellenos con pollo Puré mixto Ensalada de frutas
2	Sopa de sémola Tarta de calabaza y acelga Risotto Flan con caramelo	Sopa de verduras en julianas Fideos tirabuzón con salsa fileto Duraznos en almíbar
3	Sopa de arroz Pastel de calabaza con carne de cerdo Manzana asada	Sopa de sémola Milanesa gratinada con queso Papas a la crema Aspic con fruta enlatada
4	Sopa de fideos Tarta choclo con calabaza al horno Peras	Sopa de verduras en julianas Ravioles con salsa fileto natural Manzana asada con caramelo
5	Sopa de sémola Pizza (2) y empanadas de carne (2) Compota	Sopa de verduras en julianas Tarta zapallitos Tortilla de papas Postre de chocolate
6	Sopa de verduras en juliana Berenjenas rellenas con pollo Papas a la crema Duraznos en almíbar	Sopa de fideos Pollo a la mostaza Calabaza al horno Gelatina con crema NTP
7	Sopa de arroz Ravioles con salsa estofada Manzana Asada	Sopa de sémola Suprema napolitana con pure amarillo Budin de pan
8	Sopa de verduras julianas Matambre a la pizza con puré papas Ensalada de frutas	Sopa de fideos Ñoquis con 2 salsas Ensalada de frutas
9	Sopa de sémola Pollo al horno con tortilla de papas Flan con caramelo	Sopa de arroz Berenjenas rellenas con pollo y gratinadas Risotto Gelatina NTP
10	Sopa de fideos Milanesa Ensalada rusa Compota	Sopa de verduras julianas Hamburguesa de pescado napolitana Puré amarillo Peras

## SELECCIÓN DE ALIMENTOS

### LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICION QUIMICA

#### Régimen Pacientes Neutropénicos

##### Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche entera	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 1 saquito
Azúcar	Azúcar (pack)	2 sobres
Dulce de leche	Dulce de leche (pack)	25
Galletitas de agua	Galletitas (pack)	40 grs

##### Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche entera	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 1 saquito
Azúcar	Azúcar (pack)	2 sobres
Queso untable cremoso	Queso untable (pack)	20
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40

##### Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada de papa y huevo	Papa Huevo Aceite	300 30 15
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite	200 20 30 10
Galletitas	Galletitas	40
Compota	Manzana o pera Agua Azúcar	200 c/s 15

##### Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo	300



	Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	3 5 10 20 20 20 c/s
Zapallitos rellenos de pollo	Zapallitos Pollo Cebolla Morrón Aceit Queso rallado	300 80 30 20 c/s 10
Puré Mixto	Papa Zapallo Aceite Leche	250 100 c/s c/s
Galletitas	Galletitas	40
Ensalada de fruta con crema	Ensalada de frutas	150

### Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón Zanahoria Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre
Tarta de calabaza, acelga y queso fresco	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite Agua  <u>Relleno</u> Calabaza Acelga cebolla Huevo Queso fresco Aceite	40 10 5 c/s  300 300 20 30 40 c/s
Flan con caramelo	Flan en polvo Leche Azúcar	25 150 c/s

### Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla	300 3

	Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	5 10 20 20 20 c/s
Fideos con salsa fileto natural	Fideos Cebolla Morrón Aceite <u>Salsa fileto natural</u> Tomate cubeteado Orégano Laurel Queso rallado	90 30 20 10 50 c/s c/s 1 sobre
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Duraznos en almibar	Duraznos	150

### Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Pastel de calabaza con carne de cerdo	<u>Puré de Zapallo</u> Zapallo Leche Aceite <u>Relleno:</u> Carne cerdo picada Cebolla Ají morrón Aceite Huevo entero	300 10 5 200 40 40 10 30
Galletitas	Galletitas (pack)	60
Manzana asada	Manzana asada	200

### Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20

Papas a la crema	Papas Crema de leche	300 30
Milanesa gratinada con queso	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Queso fresco	150 15 30 c/s c/s c/s 30
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Aspic con fruta enlatada	Gelatina en polvo Agua mineral o envasada Fruta enlatada	25 c/s 50

#### Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Calabaza al horno	Calabaza Aceite	300 10
Tarta de choclo	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Choclo cremoso Choclo en granos Cebolla blanca Cebolla de verdeo Morrón Huevo batido Queso fresco Aceite	15 10 5 c/s c/s 40 40 20 20 10 30 30 10
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Peras en almíbar	Peras en almíbar	150

#### Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria	300 3 5 10 20

	Zapallo Papa Sal fina	20 20 c/s
Ravioles con salsa fileto	Ravioles <u>Salsa fileto natural</u> Tomate cubeteado Orégano Laurel Queso rallado	160 (15 unid) 50 c/s c/s 1 sobre
Manzana Asada con caramelo	Manzana Asada Azúcar	150 c/s

### Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Semola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Empanadas (2 unidades) Las cantidades corresponden a 1 empanada	Tapas de empanadas Cebolla Morrón Carne vacuna picada Huevo Aceite Huevo batido	2 unidades 10 5 80 20 5 c/n
Pizza (2 unidades) a definir variedad junto al servicio de nutrición Las cantidades corresponden a una unidad de pizza y deben darse dos	Harina de trigo Levadura de cerveza Tomate triturado Queso Muzarella Aceituna Paleta cocida	60 2 20 60 5 20
Compota	Manzana Agua Azúcar	150 c/s 15

### Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo	300 3 5 10 10 10
Tortilla de papas	Papa Huevo Aceite	300 50 c/s
Tarta de zapallitos	<u>Masa:</u>	

	Harina de trigo	40
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Zapallitos	300
	Cebolla	20
	Morrón	20
	Huevo	30
	Nuez moscada	c/s
	Queso fresco	50
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Postre chocolate	Postre de chocolate (en polvo)	25
	Lecheentera fluida	150

### Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo	300 3 5 10 10 10
Papas a la crema	Papa crema Sal fina	300 30 c/s
Berenjenas rellenas con pollo gratinadas	Berenjena Pollo triturado Cebolla Morrón Huevo Queso rallado Pimienta Queso fresco	2 mitades 150 10 10 20 10 c/s 50
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Duraznos en almíbar	Duraznos	150

### Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos	300 3 5 10 10 10 20
Calabaza al horno	Calabaza Aceite	300 10
Pollo a la mostaza	Pollo	300

	Mostaza	30
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Gelatina	Gelatina (polvo) Agua mineral o envasada	25 c/s

### Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ravioles con salsa estofada	Ravioles <u>Salsa fileto natural</u> Tomate cubeteado Orégano Laurel Queso rallado	160 (15 unid)  50 c/s c/s 1 sobre
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Manzana asada	Manzana	150 c/s

### Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Puré calabaza	Zapallo Aceite	300 10
Suprema Napolitana	Carne de Pollo Huevo Pan rallado <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Orégano Laurel Aceite de mezcla o girasol Queso fresco	200 20 30  30 c/s c/s 10 40
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Budín de pan	Leche entera fluida Pan blanco Azúcar Esencia de vainilla	150 30 20 c/n

### Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo	300 3 5 10 10 10
Pure de papas	Papa Leche enteral fluida	300 30
Matambre a la pizza	Carne vacuna matambre Salsa tomate Queso fresco o mozzarella Aceite	250 30 30 c/s
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Ensalada de frutas	Ensalada de fruta enlatada	150

### Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos	300 3 5 10 10 10 20
Ñoquis con 2 salsas	Ñoquis <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Orégano Laurel Aceite de mezcla o girasol <u>Salsa bechamel</u> Harina Leche enteral fluida Aceite  Queso rallar	160 50 c/s c/s 10 30 150 20  1 sobre
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Duraznos en almíbar	Duraznos	150

### Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Sémola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Tortilla de papas	Papas Huevo Aceite	300 40 c/s
Pollo al horno	Pollo	300 gr
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Flan con caramelo	Flan en polvo Leche Azúcar	25 150 c/s

### Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Berenjenas rellenas con pollo gratinadas	Berenjena Pollo triturado Cebolla Morrón Huevo Queso fresco	2 mitades 150 10 10 20 40
Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón zanahoria Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Gelatina	Gelatina (polvo) Agua	25 c/s



### Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada rusa	Papas Zanahoria Arvejas Mayonesa Sal fina Aceite	250 50 30 10 c/s c/s
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Perejil	150 15 30 c/s
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Compota de Manzana	Manzana Agua Azucar	150 c/s 15

### Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo	300 3 5 10 10 20
Puré de zapallo	Zapallo Aceite	300 c/s
Hamburguesa de pescado a la napolitana	Pescado Huevo Ajo y perejil deshidratado Pan ralado para rebozar Salsa de tomate Orégano Queso fresco	150 20 c/s c/s 30 c/s 40
Galletitas	Galletitas (pack)	40
Peras en almíbar	Peras enlatadas	150

## **MENUES PARA PERSONAL AUTORIZADO A COMER**

Dicho régimen se le otorgara a todo personal del hospital que realice 12 horas diarias o más en la institución. Según el horario que realicen le corresponderá: desayuno-almuerzo-merienda y/o cena.

Quienes perciban dicho menú, no podrán además hacer uso del “Refrigerio”

### **REGIMEN DE PERSONAL AUTORIZADO A COMER**

#### **LISTADO DE COMIDAS**

##### **Desayuno y Merienda:**

La persona autorizada, siguiendo la línea de distribución, podrá elegir entre las siguientes opciones, que serán servidas por el personal de la empresa gastronómica:

✓ Infusiones:

- Te en sobres individuales:
- Mate cocido en sobres individuales
- Café: en termos térmicos
- Leche: en termos térmicos
- Cacao en polvo

✓ Acompañamientos:

- Pan fresco blanco y/o de salvado: 2 miñones por persona
- Galletitas tipo agua y/o de salvado en paquetes envasados al vacío: 2 por persona
  
- Dulce de leche
- Manteca
- Mermelada común y dietética
- Queso untable entero

- Se deberá entregar 2 unidades por persona a elección del consumidor. Los mismos además deberán ser envasados al vacío

### Almuerzo y Cena:

Nº	Almuerzo	Cena
1	Supremas de pollo con pure mixto	Pizza y empanadas
	Guiso de lentejas (invierno) Canelones de verdura y ricota con 2 salsas	Matambre a la pizza con pure de papas
2	Milanesa de pescado con risoto	Fideos tallarines con salsa boloñesa
	Tarta de calabaza y acelga con queso fresco con papas perejiladas.	Cazuela de pollo con arroz con manteca y queso
3	Costillita de cerdo a la riojana con pure de papas	Milanesa napolitana con tortilla de acelga
	Canelones de pollo y verdeo gratinados con queso y salsa blanca	Pollo arrollado con papas a la crema
4	Milanesa con pure mixto	Pan de carne relleno con bombas de papa
	Tarta de choclo con repollo con mayonesa	Ravioles con salsa estofada
5	Canelones de verdura y ricotta con 2 salsas	Tarta de cebolla y queso + Tarta de zapallitos con papas perejiladas
	Pizza y empanadas	Bife a la lyonesa con tortilla de papas
6	Milanesa napolitana con puré zapallo	Milanesa de pescado con risotto
	Berenjenas rellenas con pollo gratinados con papas a la crema	Pollo a la mostaza con calabaza al horno
7	Carne al horno con salsa criolla con papas en cubos al horno	Suprema napolitana con puré mixto
	Ravioles con salsa estofada	Ñoquis con 2 salsas
8	Mostacholes con salsa parisienne	Milanesa con ensalada rusa
	Matambre a la pizza con puré de papas	Pizza rellena con ensalada de zanahoria y tomate
9	Pollo al horno con ensalada caprese	Costillas de cerdo a la riojana con puré de batata y zapallo

	Hamburguesa de pescado con tortilla de papas	Empanada gallega con ensalada de repollo, zanahoria y mayonesa
10	Albóndigas en salsa tomate con puré de papas	Lasaña de verdura, ricotta y jamón con salsa blanca
	Milanesa gratinada con ensalada de rusa	Carne al horno con tortilla de papas

### **SALAD BAR:**

En la línea de distribución se contará además con un salad bar, que deberá tener 5 opciones diferentes de ensaladas (tamaño bandeja 103) que se agregaran a los menús anteriormente citados.

En el mismo, se dispondrán los condimentos a libre elección por parte de la persona autorizada a comer:

- Sal
- Vinagre
- Aceite de maiz/girasol y de oliva
- Limón
- Aceto balsámico
- Mayonesa

### **POSTRES:**

Lista	Almuerzo	Cena
1	Fruta Budín de pan	Fruta Duraznos al natural
2	Fruta Flan con caramelo	Fruta Ensalada de frutas
3	Fruta Peras en almíbar	Fruta Postre de chocolate
4	Fruta Flan con dulce de leche	Fruta Aspic
5	Fruta Queso y dulce	Fruta Budín de pan
6	Fruta Duraznos al natural	Fruta Manzana asada con crema
7	Fruta Aspic	Fruta Flan
8	Fruta Ensalada de frutas	Fruta Postre de chocolate
9	Fruta Flan con dulce de leche	Fruta Gelatina
10	Fruta Gelatina	Fruta Arroz con leche

## SELECCIÓN DE ALIMENTOS

### LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICION QUIMICA

#### Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Papas perejiladas con mayonesa	Papa mayonesa Sal fina Aceite	300 c/n c/s 15
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Sal fina Limón en rodajas	200 20 30 10 c/s 20
Pan	Pan francés	60

Nombre del plato	Composición	Ración
Canelones de acelga y ricotta con 2 salsas (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricotta Queso de rallar Sal fina <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Sal fina Nuez moscada Margarina <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Sal fina Aceite de mezcla o girasol	15 10 5 c/s c/s 200 15 30 10 c/s 150 30 c/s c/s 10 40 15 10 c/n c/n 3

#### Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Empanadas (3 unidades)	Tapas de empanadas	3 unidades

	Cebolla	30
	Morrón	10
	Carne vacuna picada	60
	Huevo	25
	Aceituna	1
	Aceite	5
	Huevo batido	c/n
Pizza (2 unidades) a definir variedad junto al servicio de nutrición Las cantidades corresponden a una unidad de pizza y deben darse dos	Harina de trigo	60
	Levadura de cerveza	2
	Sal fina	c/s
	Tomate triturado	20
	Perejil	c/s
	Queso Muzarella	60
	Aceituna	5
	Paleta cocida	20

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré de papas	Papa Leche fluida Manteca Sal	300 30 20 c/s
Matambre a la pizza	Carne vacuna matambre Salsa tomate cebolla Queso fresco o muzzarella Sal fina Aceite	200 40 20 40 c/s 20

## Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón zanahoria Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre
Milanesa de pescado	Filet de merluza Huevo entero Pan rallado Ajo Perejil Sal fina Aceite de mezcla o girasol Limón en rodaja	200 15 20 c/s c/s c/s 15 20

Nombre del plato	Composición	Ración
Papas perejiladas	Papas Perejil	300 c/s

	Aceite Sal fina Vinagre	15 c/s c/s
Tarta de calabaza, acelga y queso fresco	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite Agua Sal fina <u>Relleno</u> Pure Calabaza Acelga Huevo Queso fresco Aceite Sal fina Queso rallado	40 10 5 c/s c/s 300 300 30 40 10 c/s 15

## Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Fideos con salsa boloñesa	Fideos Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Sal fina Orégano Laurel Queso rallado	90 80 30 20 10 50 c/s c/s c/s 20

Nombre del plato	Composición	Ración
Arroz blanco	Arroz blanco Manteca Sal fina Aceite	70 30 c/s 10
Cazuela de pollo	Pollo en trocitos Cebolla de verdeo Puerro Salsa de tomate Garbanzos Porotos Choclo en grano Ensalada jardinera en lata Aceite Salsa de soja Sal fina Pimienta Pimentón	150 25 25 30 30 30 30 30 c/s c/s c/s c/s c/s

### Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Costillita de cerdo a la riojana	Cerdo Cebolla Morrón Salsa tomate Arvejas Aceite sal	350 (2 unidades) 40 40 30 20 c/s c/s
Pure de papas	Papas Leche fluida Sal	300 30 c/s

Nombre del plato	Composición	Ración
Canelones de pollo, ricota y verdeo gratinados con salsa blanca y queso rallado	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Pollo picado Cebolla verdeo Ricota Huevo Ricotta Sal fina <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Sal fina Nuez moscada Manteca Queso rallar	15 10 5 c/s c/s 100 20 20 10 30 c/s 150 30 c/s c/s 30

### Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Tortilla acelga	Acelga Huevo Cebolla Aceite	300 40 30 10
Milanesa napolitana	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano	150 15 30 c/s



	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Limón en rodajas	20
	<u>Salsa de tomate:</u>	40
	Tomate al natural	15
	Cebolla	10
	Morrón	5
	Orégano	c/n
	Queso fresco	60
	Sal fina	5
	Aceite de mezcla o girasol	10

Nombre del plato	Composición	Ración
Pollo arrollado	Carne de pollo	200
	Cebolla	20
	Zanahoria	40
	Ají	10
	Pimienta	c/s
	Aceite	10
	Perejil	c/s
	Huevo	15
	Fiambre paleta	10
	Queso fresco	20
Papas a la crema	Papas	300
	Crema de leche	30

#### Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada repollo con mayonesa	Repollo rojo y blanco	150
	Mayonesa	25
Tarta de choclos	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	40
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Choclo cremoso	40
	Choclo en granos	40
	Cebolla blanca	20
	Cebolla de verdeo	20
	Morrón	10
	Huevo batido	30
	Queso fresco	30
	Sal	c/n
	Aceite	10

Nombre del plato	Composición	Ración
Pure mixto	Papa Zapallo Leche Aceite sal	200 100 50 20 c/s
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s 20

#### Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Bombas de papa (corresponden a 1 unidades) Se deberán contemplar 2 unidades/persona	Pure Papa huevo queso fresco	200 c/n 30
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Miga de pan Queso de rallar Zanahoria Fiambre paleta Perejil Huevo Aceite Sal	150 15 20 20 10 10 c/n 20 20 c/n

Nombre del plato	Composición	Ración
Ravioles con salsa estofada	Ravioles Carne vacuna Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Sal fina Orégano Laurel Queso rallado	200 150 30 20 10 50 c/s c/s c/s 1 sobre

#### Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Canelones de acelga y ricotta con 2 salsas (las cantidades corresponden	Masa: Harina de trigo Huevo	15 10

a una unidad de canelón y deben darse dos	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	200
	Cebolla	15
	Huevo	
	Ricotta	30
	Sal fina	c/s
	<u>Salsa bechamel:</u>	
	Leche entera fluida	150
	Harina de trigo	30
	Sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Margarina	10
	<u>Salsa de tomate:</u>	
	Tomate triturado	40
	Cebolla	15
	Morrón	10
	Orégano	c/n
Sal fina	c/n	
Aceite de mezcla o girasol	3	

Nombre del plato	Composición	Ración
Empanadas (3 unidades)	Tapas de empanadas	2 unidades
	Cebolla	10
	Morrón	5
	Carne vacuna picada	60
	Huevo	15
	Aceituna	1
	Aceite	5
	Huevo batido	c/n
Pizza (2 unidades)	Harina de trigo	60
	Levadura de cerveza	2
	Sal fina	c/s
	Tomate triturado	20
	Perejil	c/s
	Queso Muzarella	60
	Aceituna	5
Paleta cocida	20	

### Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Papas perejiladas	Papa	200
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	20
	Vinagre	5
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	40
	Huevo	10

	Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Sal fina Nuez moscada	5 c/s c/s 300 15 10 10 c/s c/s
Tarta de cebolla y queso	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Cebolla Morrón Huevo Queso fresco Sal fina Nuez moscada	40 10 5 c/s c/s 200 15 10 30 c/s c/s

Nombre del plato	Composición	Ración
Tortilla de papas	Papas Huevo Aceite Sal fina	300 40 10 c/s
Bife a la lyonesa	Carne vacuna de roastbeef, paleta Cebolla Laurel Aceite Sal fina	200 60 c/s 15 c/s

### Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré zapallo	Zapallo Leche entera fluida Manteca Sal fina	300 30 10 c/s
Milanesa Napolitana	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil <u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla	120 15 30 c/s c/s c/s c/s 40 15

	Morrón	10
	Orégano	c/n
	Queso fresco	60
	Sal fina	c/n
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Limón en rodajas	20

Nombre del plato	Composición	Ración
Berenjenas rellenas con pollo gratinadas	Berenjena	2 mitades
	Pollo triturado	150
	Cebolla	10
	Morrón	10
	Huevo	20
	Queso rallado	10
	Pimienta	c/s
	Orégano	c/s
	Queso fresco	50
Papas a la crema	Papa	300
	Crema de leche	30
	Sal	c/s

### Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Risotto	Arroz blanco	50
	Cebolla	15
	Morrón	15
	zanahoria	20
	Arvejas	20
	Condimento para arroz	c/s
	Queso rallado	1 sobre
Milanesa de pescado	Filet de merluza	200
	Huevo entero	15
	Pan rallado	20
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite de mezcla o girasol	15
	Limón en rodaja	20

Nombre del plato	Composición	Ración
Calabaza al horno	Calabaza	300
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pollo a la mostaza	Pollo	350 (1/4)
	Mostaza	30
	Sal fina	c/s

### Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna	180
	Ají	30
	Cebolla	30
	Tomate cubeateado	20
	Sal fina	c/s
	Aceite	c/s
	Vinagre	c/s
Papas al horno en cubos	Papa	300
	Sal fina	c/s
	Aceite	20

Nombre del plato	Composición	Ración
Ravioles con salsa estofada	Ravioles	250
	Cebolla	20
	Morrón	20
	Salsa tomate	40
	Roastbeff	120
	Queso rallado	1 sobre
	Aceite	20
	Sal fina	c/s

### Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Pure mixto	Papa	200
	zapallo	100
	Sal fina	c/s
	Leche fluida	20
	Aceite	15
Suprema napolitana	Carne de pollo	200
	Huevo	20
	Pan rallado	30
	Salsa tomate	20
	Queso fresco	30
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Limón en rodajas	20

Nombre del plato	Composición	Ración
Ñoquis con 2 salsas	Ñoquis	200
	Crema de leche	50
	<u>Salsa de tomate:</u>	
	Salsa de tomate	40
	Cebolla	15
	Morrón	10
	Orégano	c/n
	Sal fina	c/n
	Aceite de mezcla o girasol	10

## Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré de papas	Papa Leche fluida Manteca Sal	300 30 20 c/s
Matambre a la pizza	Carne vacuna matambre Salsa tomate Queso fresco o mozzarella Sal fina Aceite	200 40 40 c/s 20

Nombre del plato	Composición	Ración
Mostacholes con salsa parissien	Fideos mostacholes <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Sal fina Nuez moscada Manteca Jamón cocido o paleta en juliana Pollo Champiñones Queso rallar	100  150 30 c/s c/s 10 20 50 20 1 sobre

## Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada rusa	Papa Zanahoria Arvejas Mayonesa Sal Aceite Vinagre	200 100 30 30 c/s 10 c/s
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s 20

Nombre del plato	Composición	Ración
Tarta de jamón, queso y tomate	Harina de trigo Levadura de cerveza Sal fina Relleno	60 2 c/s

	Tomate Queso Muzarella Paleta picada fina Huevo duro picado	20 40 20 20
Ensalada de zanahoria y tomate	Zanahoria Tomate Aceite Sal vinagre	150 100 20 c/s c/s

### Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada caprese	Tomate Queso pategras albahaca Sal fina Aceite Vinagre	200 40 c/s 10 c/s c/s
Pollo al horno	Pollo Sal fina Limón en rojas	350 c/s 20

Nombre del plato	Composición	Ración
Hamburguesa de pescado	Filet merluza Huevo Perejil fresco picado Sal fina	200 20 c/s c/s
Tortilla de papas	Papas Huevo Aceite	300 40 c/s

### Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Pure de batata y zapallo	Batata Zapallo Leche Manteca sal	200 100 30 10 c/s
Costillita de cerdo a la riojana	Costillita de cerdo Cebolla Morrón Salsa tomate Arvejas Aceite sal	350 (2 unidades) 40 40 30 20 c/s c/s



Nombre del plato	Composición	Ración
Empanada gallega	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina Pescado, caballa o jurel Cebolla Morrón Papa Huevo batido Huevo duro	40 10 5 c/s c/s 120 25 25 100 20 30
Ensalada de repollo, zanahoria y mayonesa	Repollo Zanahoria Mayonesa Sal Aceite	100 150 30 c/s 10

### Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré de papas	Papa Leche Aceite Sal fina	300 25 10 c/s
Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada Perejil Miga de pan Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Sal fina Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite Sal fina	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 c/s 40 10 5 c/s c/s 5 c/s

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada rusa	Papas Zanahoria Arvejas Mayonesa Sal fina Aceite	250 50 30 10 c/s c/s
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo)	150

	Huevo entero	15
	Pan rallado	30
	Orégano	c/s
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Limón en rodajas	20

### Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Lasaña con acelga, ricota y jamon con salsa blanca	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	15
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	200
	Cebolla	15
	Huevo	
	Ricota	30
	Sal fina	c/s
	Queso fresco	30
	Paleta en feta fina	15
	<u>Salsa bechamel:</u>	
	Leche entera fluida	150
	Harina de trigo	30
Sal fina	c/s	
Nuez moscada	c/s	
Margarina	10	

Nombre del plato	Composición	Ración
Tortilla de papas	Papa	300
	Huevo	30
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Carne al horno	Carne vacuna de roastbeef, nalga o tapa de nalga	200
	Sal fina	c/s
		10
	Aceite	

### REFRIGERIOS

Consta de una colación reforzada que será otorgado por la Institución a toda persona que realice 6 horas y de 11 horas diarias en el Establecimiento.

Aquellas personas que realicen 12 horas o mas no percibirán el mismo ya que recibirán el menú "Autorizados" que figura en el presente pliego.

El mismo deberá ser consumido en el comedor de personal autorizado, sin excepción.

LISTA	REFRIGERIO
1	Sándwich de pan negro con pollo y queso máquina (untado con queso blanco) + fruta fresca
2	Yogur con cereales + banana fresca
3	Medialuna de jamón y queso + fruta fresca
4	Licuada de fruta con agua + torta casera (en invierno: café con leche)
5	Yogur firme + peras en almíbar + granola
6	Café con leche + magdalenas + fruta fresca
7	Pebete de jamón y queso + flan
8	Yogur firme + granola + duraznos en almíbar
9	Sándwich de carne y tomate untado con queso blanco + compota
10	Yogur con cereales + Manzana

Nota: Los mismos serán adecuados a la época estacional en el que se realice.

Horario de Servicio:

- Entre los horarios comprendidos entre **8:30 hs - 12:00 hs/ 15:30 a 19:45 y 23:15 a 02:50 hs** se entregará la opción que corresponda según número de lista
- Entre las **12:30 hasta las 15:15 hs y de 20 a 23 hs**, la opción anterior *será reemplazados por una ensalada a elección entre las opciones del salad bar del comedor servida en bandeja tamaño 103 con cubiertos correspondientes, servilletas de papel tisú y vaso + sopa variada (de verduras, de fideos, de arroz, de pollo, etc) servida en sopero de loza de 250 cc. con cuchara. Los mismos serán sin costo adicional por parte del personal + una fruta fresca o postre.*

Lista N	Composición	Ración
1	Pan negro Queso blanco entero untado Pollo feteado Queso barra Fruta fresca	80 15 100 20 200
2	Yogur con cereales entero (los mismos no serán fraccionados) Banana	150 + 15 cereales 200
3	Medialuna Jamón cocido o paleta de primera calidad Queso barra	150 40 20

	Fruta fresca	200
4	Fruta enlatada (durazno-pera) Agua mineral Café de filtro Leche entera fluida  Torta casera 1 porción	150 c/n para 1 vaso 200 cc c/n 180 cc  150 gr
5	Yogur firme Peras enlatadas Granola	200 150 50
6	Café con leche Magdalenas individuales Fruta fresca	250cc 2 unidades 200 gr
7	Pebete Jamón cocido o paleta de primera Queso barra  Flan común (en polvo) Leche entera fluida	120 gr 40 30 gr  25 150
8	Yogur firme Granola Duraznos en almíbar	200 50 150
9	Pan francés fresco Carne al horno feteada Queso untable entero Tomate en laminas Compota de manzana o pera	120 grs 70 grs 15 grs 30gr 200 gr
10	Yogur con cereales entero (los mismos no serán fraccionados) Manzana	150 + 15 cereales  200

### REFRIGERIOS NOCTURNOS

Los mismos constan de un refrigerio reforzado que será percibido únicamente para franqueros enfermeros de sábados, domingos (si el día subsiguiente es feriado) del turno de las 24:00 a las 12:00  
 Los mismos deberán ser consumidos en el comedor

	<b>REFRIGERIOS NOCTURNOS</b>
<b>LISTA 1</b>	<i>PIZZA Y EMPANADAS FRUTA</i>
<b>LISTA 2</b>	<i>CAZUELA DE POLLO DURAZNOS</i>
<b>LISTA 3</b>	<i>MILA NAPO CON LECHUGA Y ZANAHORIA FRUTA</i>

<b>LISTA 4</b>	PAN DE CARNE RELLENO BOMBA DE PAPAS FRUTA
<b>LISTA 5</b>	TARTA DE ZAPALLITOS PAPAS PEREJILADAS POSTRE CHOCOLATE
<b>LISTA 6</b>	POLLO A LA MOSTAZA CALABAZA AL HORNO MANZANA ASADA CON CREMA
<b>LISTA 7</b>	SUPREMA NAPOLITANA ENSALADA MIXTA FLAN
<b>LISTA 8</b>	SUPREMA NAPOLITANA PAPAS DORADAS FLAN
<b>LISTA 9</b>	COSTILLAS DE CERDO CON PURE DE BATATA Y ZAPALLO GELATINA
<b>LISTA 10</b>	LASAÑA COMPOTA

Nota: Los ingredientes que componen cada menú serán los mismos a los detallados en el menú "Autorizados"

### HORARIO DE PRESTACION

Concepto a servir	Pacientes	Autorizados
DESAYUNO	8.00 a 9.00 Hs.	08.30 a 10.00 Hs.
ALMUERZO	12.00 a 13.30 Hs	12.30 a 15.15 Hs
MERIENDA	15.30 a 16.30 Hs	16.00 a 17.00 Hs
CENA	19.00 a 20.00 Hs	21.00 a 23.00 Hs
COLACIONES	10.00, 17.00, 21.00 Hs	
REFRIGERIO	8.30 a 02.50 Hs. (para la opción del Salad Bar: 12:30-15:15Hs y de 20 a 23hs)	
REFRIGERIOS NOCTURNOS	de 00:00 a 02:00 hs. (sólo válido para franqueros enfermeros de sábados, domingos solo si el día subsiguiente es feriado)	

El Horario podrá ser ajustado a las necesidades de la Dependencia; el Servicio deberá ser prestado dentro de los 15 minutos siguientes de la hora indicada.

## ANEXO 3 – TABLA DE COEFICIENTES. ASIGNACION DE COEFICIENTES A LAS DISTINTAS VARIANTES

### I) REGÍMENES SEGÚN ANEXOS

REGÍMENES SEGÚN ANEXOS	RACIÓN COMPLETA PONDERACIÓN (%) RESPECTO DE UNIDAD NUTRICIONAL	MÓDULO DESAYUNO	MÓDULO ALMUERZO	MÓDULO MERIENDA	MÓDULO CENA
Normal paciente	1	0,06	0,44	0,06	0,44
Autorizado	1,23	0,06	0,555	0,06	0,555
Hiposódico	0,94	0,06	0,41	0,06	0,41
Neutrópico*	1,12	0,06	0,5	0,06	0,5
Diabéticos	1,06	0,09	0,44	0,09	0,44
Postoperatorio I	0,6	0,04	0,26	0,04	0,26
Postoperatorio II	0,8	0,05	0,35	0,05	0,35
Refrigerio	0,19	--	--	--	--
Refrigerio Nocturno	0,27	--	--	--	--

### II) PONDERACIONES DE PRODUCTOS O INSUMOS “INDIVIDUALES”;

INDIVIDUALES	PESO NETO	PONDERACIÓN (%) RESPECTO DE UNIDAD NUTRICIONAL
aceite maiz, girasol	10 cc	0,0010
aceite botella maiz, girasol	1 litro	0,1006
aceite individual maiz girasol	10 cc	0,0028
agua mineral	600 cc	0,0187
acelga hervida exprimida, picada, c/s sal, c/s aceite (peso neto cocido)	200 gr	0,0138
alfajor de dulce cubiertos con chocolate negro o blanco	1 unidad	0,0287
arroz con leche entera o descremada, c/s azúcar o edulcorante	150 gr	0,0158
arroz parboilizado o integral hervido, c/s aceite, c/s sal	180/200 gr	0,0144
azucar blanca	1 kg	0,0503
azúcar sobre	25 gr	0,0006
banana	150 gr	0,0151
bife de cuadril (peso neto cocido)	180 gr	0,0575
café filtrado servido con o sin azúcar	120 cc	0,0647

café instantáneo	frasco 170 gr	0,1868
caldo de verduras colado o no con o sin sal	250 gr	0,0057
compota de fruta fresca con o sin azúcar	150 gr	0,0180
crema de leche al 40%	50 gr	0,0108
cucharitas descartables	caja x 1000 u	0,5029
cuchillos descartables	caja x 1000 u	0,5029
dulce de batata compacto	50 gr	0,0086
dulce de leche x 108 unidades	caja	0,6839
dulce de leche individual	20 gr	0,0056
dulce de membrillo compacto	50 gr	0,0086
durazno en almíbar	150 gr	0,0237
edulcorante caja	caja 500 u	0,2874
Fiambre de paleta de primera calidad	50 gr	0,0244
Fideos hervidos, c/s aceite, c/s sal, c/s manteca	200 gr	0,0136
filet de merluza (peso neto crudo)	180 gr	0,0000
flan o postre de leche c/s caramelo	150 gr	0,0158
galletas de arroz	25 gr	0,0108
galletitas con sal 25 grs	caja x 176 paq	0,8750
galletitas dulces x 25 grs	caja x 156 paq	0,7385
galletitas sin sal x 25 grs	caja x 160 paq	0,8024
gelatina	150 gr	0,0068
gelatina dietética	150 gr	0,0075
hamburguesa de carne magra o pollo	180 gr	0,0467
helado de agua	70 gr	0,0187
huevo entero duro	60 gr	0,0086
infusión de té, mate cocido c/s azúcar	250 cc	0,0129
jugo de frutas cítricas colado o no, c/s azúcar	250 gr	0,0259
leche en polvo entera y/o descremada x 800 grs	800 gr	0,2874
leche entera o descremada fluida	250 cc	0,0144
lechuga c/s sal, c/s aceite, c/s jugo de limón	60 gr	0,0072
limón	30gr	0,0029
malta en polvo	frasco 170 gr	0,2730
manteca x 144 unidades	caja	0,9195
manteca x unidad de primera calidad	10 gr	0,0065
manzana asada	150 gr	0,0172
manzana o pera fresca	150 gr	0,0187
masas secas	100 gr	0,0747
mate cocido	caja x 100 u	0,0776
medialunas	unidad	0,0201
mermelada común x 25 grs	caja x 120 u	0,4828
mermelada diet x 20 grs	caja x 120 u	0,5690

mermelada diet individual	25 gr	0,0047
mermelada común individual	25 gr	0,0040
milanesa carne vacuna al horno o frita con o sin sal	120 gr	0,0517
milanesa de pollo al horno o frita con o sin sal	180 gr	0,0517
naranja o mandarina	150 gr	0,0086
papa, zapallo zanahoria, en trozos o puré, c/s sal, c/s aceite, c/s manteca	200 gr	0,0108
polenta hervida con o sin sal con o sin aceite	200 gr	0,0065
pollo hervido, al horno, asado, c/s sal	350 gr	0,0553
queso untable entero o descremado x unidad	20 gr	0,0069
queso de pasta dura rallado	10 gr	0,0144
queso pasta blanda entero o descremado	70 gr	0,0261
queso untable x 108 unidades	caja	0,7448
sal	5 gr	0,0002
sal cajas x 1000 unidades	1000 unidades	0,2112
sándwich de miga	unidad	0,0359
sopa de arroz, sémola	250 cc	0,0063
te	caja x 100 u	0,0675
tomate	150 cc	0,0108
Vainillas dulces	25 gr	0,0080
vaso térmicos de 120 cc	unidad	0,0012
vasos térmicos x 300 cc	unidad	0,0022
vinagre botella	litro	0,0575
vinagre individual	10 cc	0,0028
yogurt entero o descremado	180/200 cc	0,0431
Bandeja descartable tamaño 101	unidad	0,0012
Bandeja descartable tamaño 102	unidad	0,0024
Bandeja descartable en tamaño 103	unidad	0,0038

**Observaciones:**

**Se incluye en el precio de las preparaciones el recipiente descartable en el que se servirán los alimentos que lo requieran.**



## ANEXO 4 - DECLARACIÓN JURADA SOBRE PERSONAL (DOTACIÓN)

MANO DE OBRA NO PROFESIONAL	CANTIDAD
Encargado/Cocinero	<i>[en números]</i>
Ayudante de Cocina	<i>[en números]</i>
Despensero	<i>[en números]</i>
Peón de Cocina	<i>[en números]</i>
Camarero	<i>[en números]</i>
Franquista	<i>[en números]</i>
Etc ...	<i>[en números]</i>

Se deja expresamente aclarado que la dotación declarada en este Apéndice, es similar a la cotizada en la Estructura de Costos del Apéndice A del Anexo 5 (Sobre 2).

Firma:

Fecha:

En calidad de [indicar: cargo]

Debidamente autorizado para firmar esta oferta por y en nombre de [indicar: nombre del oferente]

## ANEXO 5 – FORMULARIO DE OFERTA ECONÓMICA Y DE ADHESIÓN A PONDERACIONES DE MÓDULOS E INSUMOS Y/O PRODUCTOS

Número: xxxxxxxxxxxx  
Ejercicio: xxxxxxxxxxxx  
Expediente N°: xxxxxxxxxxxx

**Datos del Organismo Contratante**

**Denominación:** Hospital de Alta Complejidad en Red El Cruce Dr. Néstor Carlos Kirchner S.A.M.I.C.  
**Domicilio:** Av. Calchaquí 5401, Florencio Varela

**Datos del Oferente**

**Nombre o Razón Social:** [a integrar por oferente]

**C.U.I.T.:** [a integrar por oferente]

**Número Proveedor del Estado Nacional o Provincial:** [a integrar por oferente, de corresponder]

**Número Proveedor del Hospital el Cruce:** [a integrar por oferente, de corresponder]

**Domicilio Comercial:**

**Domicilio Legal:**

1. Luego de haber examinado el Pliego de Bases y Condiciones, incluidas todas sus partes y/o enmiendas o circulares, ofrecemos prestar el **Servicio integral de Racionamiento en Cocidos (Reglón N° 1)**, de plena conformidad con dichos documentos. En tal sentido, ofrecemos en concepto de precio unitario de la Unidad Nutricional, el siguiente monto;

A1	A2	A3	A4	A5	A6
Reglón	Descripción	Precio Unitario de la Unidad Nutricional (sin IVA)	Precio IVA unitario de la Unidad Nutricional (solamente)	Precio Final de la Unidad Nutricional (IVA incluido)	Monto Total Unidades Nutricionales (IVA incluido) por (18) meses, equivalente a (229.104) U.N.
1	Servicio integral de Racionamiento en Cocidos	\$ xxxxx	\$ xxxxxx	\$xxxxxxxx	\$ xxxxxxxx

2. En función del precio cotizado para la Unidad Nutricional, aceptamos las ponderaciones dispuestas y ofrecemos los siguientes precios por cada régimen;

B1	B2	B3	B4	B5
Regímenes según Anexo	Ración Completa - Ponderación Respecto de Unidad Nutricional	Precio Unitario de la Ración según Régimen (sin IVA)	Precio IVA unitario de la Ración (solamente)	Precio Final de la Ración (IVA incluido) (columnas 3+4)
Normal paciente	1	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Autorizado	1,23	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx

Hiposódico	0,94	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Neutrópico	1,12	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Diabéticos	1,06	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Postoperatorio I	0,6	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Postoperatorio II	0,8	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Refrigerio	0,19	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Refrigerio Nocturno	0,27	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx

(\*) Deberán redondearse los montos de cada ítem a dos dígitos decimales, sin excepción.

3. Asimismo, aceptamos las ponderaciones dispuestas para los individuales (insumos y/o productos).

4. Respecto del **Renglón N° 2 (Explotación comercial del Comedor del Personal Autorizado)** ofrecemos las siguientes cantidades de Unidades Nutricionales bonificadas, en concepto de canon por explotación comercial.

C1	C2	C3	C4	C5
<b>Renglón</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidades mensuales bonificadas</b>	<b>Cantidades totales bonificadas por (18) meses</b>	<b>Monto Total bonificado (IVA Incluido) por (18) meses</b>
2	<b>Explotación comercial del Comedor del Personal Autorizado</b>	xxxxxx [cantidad de Unidades en números]	xxxxxx [cantidad de Unidades en números]	\$ xxxxxxxxx

5. El monto total de nuestra Oferta Económica [A6 - C5], es de **Pesos** \_\_\_\_\_ [En Letras] (**\$XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**) [En Números] **IVA Incluido**. Se adjunta a la presente el **Apéndice A** (Estructura de Costos del Servicio). En caso de discrepancia de los precios ofertados, prevalecerá el monto dispuesto para A5.

6. Si nuestra oferta es aceptada, nos comprometemos a prestar el servicio y a realizar la explotación comercial en un todo de acuerdo a las Especificaciones Técnicas que forman parte integrante del Pliego de Bases y Condiciones, garantizando nuestras obligaciones, en la forma y en los plazos especificados en los Pliegos de Bases y Condiciones.

7. Convenimos en mantener esta oferta durante el período de validez de la oferta especificado en el Punto 2.1 de las Condiciones Particulares; la oferta nos obligará y podrá ser aceptada por ustedes en cualquier momento antes de que venza dicho plazo.

8. En caso de contradicción entre el “precio final unitario” de la Unidad Nutricional y los “subtotales” por las cantidades de cada uno de los regímenes y/o el “precio total” de la oferta, **prevalecerá** el “precio final unitario” de la Unidad Nutricional, conforme lo especificado en el Punto 1.5 de las

Condiciones Particulares.

*Firma:*

*Fecha:*

*En calidad de[indicar: cargo]*

*Debidamente autorizado para firmar esta oferta por y en nombre de [indicar: nombre del oferente]*

## ANEXO 5 -APÉNDICE A -ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO(\*)

Items	Cantidad	Concepto	Importe Unitario en PESOS	Importe Mensual en PESOS	Costo por - Unidad Nutricional en PESOS
<b>1</b>		<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
		NUTRICIONISTA			
		COMIS/AYUDANTE			
		CAMARERA COMEDOR			
		POSTRERA			
		COCINERO			
		PEON			
		CAMARERA SALA			
		DESPENSERO			
<b>2</b>		<b>COSTOS S/ MANO DE OBRA DIRECTA</b>			
<b>3</b>		<b>CARGAS SOCIALES Y COSTOS SOBRE MANO DE OBRA</b>			
<b>4</b>		<b>SALARIOS OTROS COSTOS</b>			
<b>5</b>		<b>INSUMOS U OTROS COSTOS - GASTOS GENERALES</b>			
<b>6</b>		<b>GASTOS GENERALES SERVICIO</b>			
<b>7</b>		<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>			
<b>8</b>		<b>IMPUESTOS</b>			
<b>9</b>		<b>UTILIDADES</b>			
<b>TOTAL OFERTA</b>					

(\*) Estructura de Costos de carácter ilustrativa.

## ANEXO 6 - CONVENIO DE EXPLOTACIÓN COMERCIAL DEL COMEDOR PARA EL PERSONAL AUTORIZADO

En el marco de la Licitación Pública N° xx/19 - Expediente N° xxx-xxx-xxx, el Hospital y el oferente adjudicatario, celebran el presente convenio de explotación comercial del comedor del personal autorizado del hospital, el cual se encontrará en todo momento supeditado a la continuidad y prórroga del Servicio Integral de Racionamiento en Cocido.

**PRIMERA:** El Hospital, en adelante denominado “el concedente” otorga a la firma xxxxxxxxxxxxxxxx en su carácter de adjudicataria del Renglón N° 1 (Servicio Integral de Racionamiento en Cocido) en adelante denominada “la concesionaria” la explotación comercial del comedor del Hospital, quien acepta de conformidad y sometiéndose a las pautas del presente y del Pliego de Condiciones Particular. El riesgo comercial estará en todo momento a cargo de “la concesionaria”.

**SEGUNDA:** El montomensual a pagar por la concesionaria será equivalente a un descuento de xxxxx (xxx) cantidades mensuales de Unidades Nutricionales, del monto mensual a percibir por el servicio de Integral de Racionamiento en Cocido (Renglón N°1) prestado y certificado. El valor de las Unidades Nutricionales se ajustará de conformidad a lo dispuesto en el Punto 13 de las Condiciones Particulares. El pago de limpieza, agua, luz, Gas y Teléfono estarán a cargo exclusivo del concedente. La concesionaria deberá contar con máquina registradora con control fiscal, a efectos de la emisión de los tickets o facturas, correspondientes.

**TERCERA:** La explotación comercial comprenderá únicamente almuerzos y/o cenas para el personal autorizado. La Concesionaria deberá ofrecer un menú diario económico, debiendo sus montos y/o modalidad encontrarse previamente aprobados por el concedente. Los refrigerios que se ofrezcan y los insumos y elementos que se empleen en la explotación comercial deberán ser de primera calidad, como así también, toda la mercadería que se expendan deberá cumplir con las normas correspondientes al Código Alimentario Argentino y al resto de las disposiciones dispuestas para el Servicio de Integral de Racionamiento en Cocidos (Renglón N° 1), quedando a cargo de la concesionaria la provisión permanente de los insumos necesarios para asegurar la continua calidad y prestación de la explotación. El concedente se reserva el derecho de realizar inspecciones periódicas, sin previo aviso, para constatar su cumplimiento.

**CUARTA:** El período de la Explotación Comercial podrá ser revocado en cualquier momento. Asimismo, el mencionado se encuentra supeditado en todo momento a la vigencia de la Orden de Compra del Servicio integral de Racionamiento en Cocidos (Renglón N° 1).

**QUINTA:** Al personal que se desempeñe en el comedor le serán aplicables todas las obligaciones dispuestas para el Servicio integral de Racionamiento en Cocidos (Renglón N° 1).

**SEXTA:** Durante la explotación comercial la concesionaria asumirá la responsabilidad patrimonial exclusiva por los daños y perjuicios que pudiera ocasionar a personas o cosas, por si o por medio de su personal, empleados, sus proveedores, o por los insumos, productos o cosas que se sirvan dentro del área de Explotación Comercial o que ingresen al Hospital. Será igualmente responsable por el incumplimiento de la reglamentación e indicaciones de la autoridad hospitalaria en el marco de su competencia.

**SEPTIMA:** Será pasible de caducidad la Explotación Comercial si la concesionaria vende: a) Alcohol (en

cualquier variedad y tipo), tabaco; droga o cualquier otro elemento nocivo para la salud, como así también del personal de la explotación comercial, cuando se compruebe fehacientemente su relación con el tráfico, previsión o distribución ilícita de productos prohibidos. b) Si la concesionaria o sus dependientes incurrieran en manifestaciones reñidas con la moral y las buenas costumbres.

**OCTAVA:** La desocupación del espacio, se producirá una vez extinguido el Servicio de racionamiento en cocidos y/o finalizada la Orden de Compra por cualquier causa y/o por revocación de la explotación comercial.

*Previa integra lectura en alta voz y ratificación, se firman tres ejemplares del mismo tenor y a un solo efecto.*