

## ANEXO UNICO

### PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

EXPEDIENTE N° \_\_\_\_\_/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° \_\_\_\_\_/2021

---

**TIPO PROCESO:** Licitación Pública

**MODALIDAD:** Etapa Única

**TIPO CONTRATO:** Orden de Compra

---

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

**MUESTRAS:** No

**VALOR DEL PLIEGO:** Pesos cuatrocientos ochenta y cinco mil \$ 485.000,00

**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 única, Evaluación Combinada yPreadjudicación

**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 única** 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 DOCE (12) meses (*)	Características del Servicio
Renglón N° 1	<b>Servicio Integral de Racionamiento en Cocido</b>	Unidad Nutricional (U.N.)	284.265	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 (284.265) Unidades Nutricionales (U.N.) previstas para los doce (12) meses de contrato, se corresponden con un consumo mensual aproximado de (18.951) 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	1	0,06	0,44	0,06	0,44

<b>Autorizado</b>	<b>1,23</b>	0,06	0,555	0,06	0,555
<b>Hiposódico</b>	<b>0,94</b>	0,06	0,41	0,06	0,41
<b>Neutrópico</b>	<b>1,12</b>	0,06	0,5	0,06	0,5
<b>Diabéticos</b>	<b>1,06</b>	0,09	0,44	0,09	0,44
<b>Postoperatorio I</b>	<b>0,6</b>	0,04	0,26	0,04	0,26
<b>Postoperatorio II</b>	<b>0,8</b>	0,05	0,35	0,05	0,35
<b>Refrigerio</b>	<b>0,19</b>	---	---	---	---
<b>Refrigerio Nocturno</b>	<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 **Renglón 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 **doce (12) 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 **-Renglón 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 **doce (12) 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 **doce (12) meses**.

**1.8** La **Explotación comercial del comedor del personal autorizado**

	<p>deberá prestarse por el término de doce (12) 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 doce (12) meses. <b>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.</b></p> <p><b>1.9</b> El valor de la Unidad Nutricional <b>será redeterminado</b> a requerimiento del proveedor adjudicatario, en la forma dispuesta en el <b>Punto 13 de estas Condiciones Particulares.</b></p> <p><b>1.10</b> Cada oferente podrá participar solamente en una oferta, ya sea por sí 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 Pesos cuatrocientos ochenta y cinco mil \$ 485.000,00.</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</p>

	licitaciones/compras).
<b>4- CONSULTAS Y ACLARACIONES.</b>	<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 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 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>
<b>B- DE LOS OFERENTES</b>	
<b>5- OFERENTES - CONDICIONES REQUERIDAS:</b>	<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>
<b>C- PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS</b>	

<p><b>6- OFERTAS – SU PRESENTACIÓN</b></p>	<p>Las propuestas deberán confeccionarse y presentarse conforme al siguiente detalle:</p> <p>6.1.a- Escritas a máquinas</p> <p>6.1.b- Por duplicado.</p> <p>6.1.c-En sobre común sin membrete o en cajas o paquetes si son voluminosos, perfectamente cerrados, identificando claramente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expediente N° 2915-12416/2021</li> <li>• Licitación Pública N°</li> <li>• Fecha deApertura:</li> <li>• Hora Apertura:</li> </ul> <p>6.1.d- Rubricada por quien detente el uso de la firma social o con poder suficiente para representar a la empresa.</p> <p>6.1.e- Las enmiendas o raspaduras deberán ser debidamente salvadas por el oferente al pie de la propuesta.</p> <p>6.1.f- La cotización deberá ser formulada en pesos, indicando precio unitario y precio total de cada ítem. En el caso de presentar alternativas, las mismas se cotizarán de igual forma.</p> <p>6.1.g- La presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación del Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares y el sometimiento a todas sus disposiciones y a las del Reglamento de Contrataciones del Hospital. 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>D- SELECCIÓN DE ETAPA ÚNICA, EVALUACIÓN COMBINADA Y PREADJUDICACIÓN</b></p>			
<p><b>7- OFERTAS - DOCUMENTACIÓN A INTEGRAR. PROCEDIMIENTO DE ETAPA ÚNICA.</b></p>	<p><b>7.1</b>El presente proceso se efectúa bajo la modalidad <b>Licitación Pública</b> de <b>etapa única</b>.</p> <p><b>7.2</b> Se procederá 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="528 1951 1485 2069"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>SECCIÓN A</b></td> <td style="text-align: center;"><b>DATOS DEL OFERENTE U OFERENTES EN "UT"</b></td> </tr> </table>	<b>SECCIÓN A</b>	<b>DATOS DEL OFERENTE U OFERENTES EN "UT"</b>
<b>SECCIÓN A</b>	<b>DATOS DEL OFERENTE U OFERENTES EN "UT"</b>		

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	<b><u>En caso que el sujeto fuere una cooperativa</u></b>
	5.1. Nómina de asociados o socios que prestarán el servicio
	5.2. Copia certificada del libro de socios, donde figuren los mismos
	5.3. Copia certificada de la inscripción o alta en el Monotributo o tributos de los que fuere contribuyente cada socio
	5.4 Acreditar cumplimiento de lo dispuesto en el Artículo 2º de la Resolución Nº 4664/2013 (BO 9/01/14) del Instituto Nacional de Asociativismo y Economía Social (INAES) y/o sus normas complementarias y modificatorias.
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 21) 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.

SECCIÓN D	INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN TÉCNICA DE OFERTA
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	Documentación emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) que respalde la situación que, como sujeto, reviste frente al Impuesto al Valor Agregado.
15	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.
16	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.
17	Comprobante de pago del Pliego.
18	CONSTANCIA DE VISITA AL ESTABLECIMIENTO: certificada por el Director Ejecutivo y/o Director de Administración y Operaciones la visita a la dependencia se efectuara únicamente en día y hora que fije la autoridad competente del hospital, coordinada por el Sr. Encargado del Servicio, para todos los interesados. Pasada dicha fecha y hora no se receptaran nuevas visitas al establecimiento. El Director Ejecutivo y/o el Director de Administración y Operaciones del hospital conformará la Visita. El encargado del Servicio acompañará y asesorará a los interesados en la realización de la visita. Por lo tanto, la presentación de la oferta llevará implícito el total conocimiento de las condiciones en las que se desarrollarán las tareas que se le contraten. La falta del



	<p>Certificado de Visita será causal de rechazo de la oferta. Asimismo, se confeccionara un Acta de Visita que deberán conformar todas las empresas interesadas presentes y el Director Ejecutivo del Hospital.</p> <p>Los oferentes que se encuentren prestando servicio en la actualidad en el Hospital por los que presenten propuestas podrán dar por cumplimentado este requisito a través de la presentación, junto con la oferta, de una Declaración Jurada en la que manifiesten conocerlas instalaciones del establecimiento asistencial, la cual deberá ser firmada por el representante legal de la empresa.</p>																
<b>SECCIÓN E</b>	<b>CRITERIOS Y SUBCRITERIOS TÉCNICOS DE EVALUACIÓN - OTROS REQUISITOS TÉCNICOS ESENCIALES</b>																
19	<p>Los criterios, subcriterios y el sistema de puntos que se asignarán a la evaluación de las Ofertas Técnicas son los siguientes:</p> <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> </tbody> </table> <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 de antecedentes en prestaciones similares rubricados por la autoridad correspondiente. 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 tres (3) años ininterrumpidos en un mismo establecimiento, la oferta será rechazada.</b></p> <table border="1"> <tbody> <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 y 14001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (5) años</i></td> <td><b>35</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>	<b>CRITERIO 2 - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD</b>	<b>35</b>	<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 y 14001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (5) años</i>	<b>35</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>																
<b>CRITERIO 2 - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD</b>	<b>35</b>																
<i>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 y 14001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (5) años</i>	<b>35</b>																

	<p>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-201 y 14001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a 5 años</p>	25
	<p>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (2) años y menor a (5) años</p>	20
	<p>Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 y 14001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a (2) años y menor a (5) años</p>	15
	<p>Sin certificación de Calidad ISO 9001-2015 y 14001-2015 o con certificación menor a (2) años</p>	0
	<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>	
	<p><b>CRITERIO 3 - PERSONAL PROFESIONAL CLAVE (NUTRICIONISTAS)</b></p>	10
	<p>Contar en su dotación de Personal, con (3) o más Nutricionistas con una antigüedad mayor a 5 años.</p>	10
	<p>Contar en su dotación de Personal, con (2) Nutricionistas con una antigüedad mayor a 5 años.</p>	5
	<p>Contar en su dotación de Personal, con menos de (2) Nutricionistas con una antigüedad mayor a 5 años.</p>	0
	<p>Para el presente subcriterio técnico el oferente deberá adjuntar los Curriculum 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>	
	<p><b>CRITERIO 4 - DOTACIÓN TOTAL DE PERSONAL (OPERARIOS Y NUTRICIONISTAS)</b></p>	10
	<p>Dotación Total de Personal, de (30) o más operarios</p>	10
	<p>Dotación Total de Personal, igual o mayor a (23) y menor a (30) operarios</p>	5
	<p>Dotación Total de Personal, menor a (23) operarios</p>	0
	<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>
		<i>CAMAREROS/AS: 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.</i>	<b>2</b>
		<i>CAMAREROS/AS: 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.</i>	<b>0</b>
		<i>NUTRICIONISTAS: Acreditación de que al menos (2) Nutricionistas ofrecidos, cuentan con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un período mayor a CINCO (5) años.</i>	<b>3</b>
		<i>NUTRICIONISTAS: Acreditación de que al menos (1) Nutricionista cuenta con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un período mayor a CINCO (5) años.</i>	<b>1,5</b>
		<i>NUTRICIONISTAS: sin Nutricionistas con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un período mayor a CINCO (5) años.</i>	<b>0</b>
		<i>COCINERO/A: 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.</i>	<b>3</b>
		<i>COCINERO/A: 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.</i>	<b>1,5</b>
		<i>COCINERO/A: sin Cocinero/a con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un mínimo de DOS (2) años.</i>	<b>0</b>
		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><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>
	20	<p><b><u>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 1: HABILITACIÓN DE PLANTA.DETALLE DE EQUIPOS E INSTALACIONES.</u></b> El oferente deberá proveer:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Habilitación de Planta a su nombre en el rubro específico vigente al momento de la Licitación, 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 a una distancia no mayor a 200 km.</li> <li>Detalle de instalaciones, superficie cubierta, equipos gastronómicos, cámaras frigoríficas en buen estado de funcionamiento (con detalle de sus características técnicas), etc.</li> </ul> <p><b>Su <u>NO</u> acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</b></p>
	21	<p><b><u>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 2: ACTIVOS LÍQUIDOS Y/O DE ACCESO A CRÉDITOS LIBRES.</u></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). <b>Su <u>NO</u> acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</b></p>
	22	<p><b><u>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 3:</u></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. <b>Su <u>NO</u> acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</b></p>
	23	<p><b><u>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 4:</u></b> El oferente deberá acreditar mediante el último balance certificado por el consejo de ciencias económicas que cuenta con un monto mínimo de patrimonio neto por la suma de Pesos <b>Doscientos cincuenta millones (\$250.000.000,00)</b>.<b>Su <u>NO</u> acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</b></p>
	24	<p><b><u>ver punto 21 si es lo mismo</u></b>  <b><u>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 5:</u></b> el oferente deberá acreditar que cuenta con un índice de endeudamiento de último balance no mayor a 1. <b>Su <u>NO</u> acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</b></p>
	25	<p><b><u>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 6:</u></b>El oferente deberá presentar los estados contables de los tres (3) últimos ejercicios, de los cuales dos deben haber arrojado resultado positivo. Si a la fecha</p>

	<p>de apertura, los Estados Contables correspondientes al cierre del último ejercicio tuviesen una antigüedad superior a los seis (6) meses, deberán asimismo presentar estados contables parciales con fecha de cierre tres meses antes de la citada fecha de apertura. <b>Su NO acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</b></p>
<b>SECCIÓN F</b>	<b>GARANTIAS</b>
23	<p><b>Garantía de Oferta</b> según lo establecido en el Punto 9 de estas Condiciones Particulares.  <b>Su NO inclusión en el Sobre N° 1, será causal de rechazo de la oferta.</b></p>
<p><b>7.6 El Sobre N° 2 - Oferta Económica, deberá contener la siguiente documentación:</b></p>	
<b>SECCIÓN I</b>	<b>INFORMACIÓN ECONÓMICA DE LA OFERTA</b>
1	<p><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></p>
<p><b>7.7 Al momento de la preadjudicación</b> 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>	
<p><b>8- DEFECTOS DE FORMA.                  DESESTIMACIÓN DE OFERTAS.                  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> <p><b>8.1.a-</b> Se aparten de las bases de la contratación.</p> <p><b>8.1.b-</b> No estén firmadas por el oferente.</p> <p><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.</p> <p><b>8.1.d-</b> Formuladas por firmas dadas de baja, suspendidas o inhabilitadas en dicho Registro.</p> <p><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</p>

hubieran sido debidamente salvadas.

**8.1.f-** Estén escritas con lápiz.

**8.1.g-** No contengan la garantía de oferta, de conformidad con lo estipulado en el Punto 9 de estas Condiciones Particulares.

**8.1.h-** 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;

**8.2** 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. **Las ofertas Técnicas no incluirán ninguna información económica. Una oferta Técnica que contenga información económica será rechazada.** La Comisión de Preadjudicación solo tendrá acceso a las ofertas económicas una vez que se concluya la evaluación técnica.

**8.3** 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 - *además de cumplir con todas las exigencias dispuestas* -, se le asignará un puntaje técnico. **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.**

**8.3.1** 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;

**8.3.1.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)

**8.3.1.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.

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

**T = 60%, y**

**P = 40%**

**8.3.1.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:  $S = St \times T\% + Sf \times P\%$ .

**8.4 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.

**8.5 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.

**8.6** 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.

**8.7** 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.

**8.8** Cualquier intento por parte de un Oferente para influenciar al Hospital en

	<p>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 aplicación de otras sanciones, de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 9 (Prácticas Prohibidas) del Reglamento de Contrataciones.</p> <p><b>8.9</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>
<h2>E- GARANTÍAS</h2>	
<p><b>9- GARANTÍA DE OFERTA.</b></p>	<p>9.1 La oferta deberá ser afianzada por el proponente por un importe equivalente al 2% del valor total de la misma. La garantía de oferta deberá presentarse en la forma de una Fianza o una Póliza de Seguro de Caucción.</p> <p>9.2 En el caso de constitución de la garantía mediante Póliza, la misma se deberá presentar en original, y certificada su firma por Escribano Público, legalizada por el Colegio respectivo. La póliza deberá ser extendida por compañías aseguradoras debidamente autorizadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LANACIÓN.</p>
<p><b>10- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.</b></p>	<p><b>10.1</b> Su constitución será al momento 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 respectivo, en oportunidad de ampliarse la Orden de Compra de conformidad con el Punto 15 de las Condiciones Particulares.</p>
<h2>F- EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO DE CONTRATO</h2>	
<p><b>11- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.</b></p>	<p><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.</p>
<p><b>12. LUGAR DE</b></p>	<p><b>12.1 HOSPITAL DE ALTA COMPLEJIDAD EN RED EL CRUCE DR. NÉSTOR</b></p>



<b>PRESTACIÓN.</b>	<b>CARLOS KIRCHNER S.A.M.I.C.,</b> Av. Calchaquí N° 5401, Florencio Varela.
<b>13- PLAZO DE EJECUCIÓN Y PRÓRROGA.</b>	<p><b>13.1</b> Se establece por el término de <b>doce (12) 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>doce (12) meses</b> adicionales. La solicitud de prórroga por parte del Hospital se efectuará con una antelación de (30) días corridos a la culminación del plazo de ejecución.</p> <p><b>13.2</b> En caso que se opte por la opción de prórroga a partir del mes 13 se actualizarán los valores del presente contrato haciendo lugar a los porcentajes de incrementos salariales que haya homologado la Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina(UTHGRA) durante los 12 meses que anteceden.En caso que no se hayan obtenido homologaciones del gremio mencionado se considerara por parte del organismo contratante el índice a utilizar que surja del INDEC, índice de salarios del sector privado. Ante la imposibilidad eventual de contar por parte del Hospital con alguno de los índices enunciados en párrafos anteriores, el establecimiento utilizara el IPC publicado por el INDEC con relación a los 12 meses que anteceden a la actualización.</p>
<b>14- PAGO.</b>	<p><b>14.1</b>Los precios que cobre EL PRESTADOR por los Servicios prestados en virtud del contrato no podrán ser diferentes de los cotizados por EL PRESTADOR en su oferta, excepto por la aplicación de ajustes de precios autorizado.</p> <p><b>14.2</b> En cada caso, el Proveedor deberá presentar ante la autoridad competente del Hospital:</p> <p><b>14.2.a- FACTURA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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,</li> <li>▪ La factura deberá indicar N° de Expediente que tramitó la contratación, identificación de la Orden de Compra correspondiente,</li> <li>▪ 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,</li> <li>▪ 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%.</li> </ul> <p><b>14.2.b-REMITO:</b></p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 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.</li> </ul> <p><b>14.2.c- ORDEN DE COMPRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Copia firmada por el proveedor y por la Autoridad correspondiente del Hospital.</li> </ul> <p><b>14.2.d- DOCUMENTACIÓN IMPOSITIVA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Copia Inscripción en la AFIP,</li> <li>▪ Libre Deuda del Registro de Deudores Alimentarios Morosos,</li> <li>▪ En caso de estar incluido en Convenio Multilateral presentar copia del formulario,</li> <li>▪ Constancia de IIBB,</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ 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.</li> <li>▪ En el caso de contratos con precio invariable hasta la 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.</li> <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</b></p>	<p><b>16.1. Cláusula de Indemnidad.</b> El Hospital no tiene ningún tipo de relación</p>

<p><b>PROVEDOR</b></p>	<p>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 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</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</p>

<p><b>TAREAS.</b></p>	<p><b>ydebiendo éste efectuar los controles concomitantes en el marco del consumo previsto y adjudicado.</b></p> <p><b>18.2</b> El proveedor, <b>en forma previa a la iniciación de la prestación</b>, 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, <b>en forma previa a la iniciación de la prestación, deberá</b> 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 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</p>

	<p>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 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="536 936 1506 1966"> <tr> <td data-bbox="536 936 839 1659"> <p><b>POR ATRASO EN EL HORARIO DE ENTREGA</b></p> </td> <td data-bbox="839 936 1506 1659"> <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, <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> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="536 1659 839 1966"> <p><b>POR LA ALTERACIÓN DEL ORDEN CORRELATIVO DE LAS LISTAS DE COMIDA, SIN AUTORIZACIÓN PREVIA</b></p> </td> <td data-bbox="839 1659 1506 1966"> <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> </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, <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 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, <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</b></p>

		<b>de la facturación del turno en que se verifique la irregularidad.</b>
	<b>POR AUSENCIA DE EQUIPO CLAVE</b>	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>
	<b>POR AUSENCIA DE PERSONAL CLAVE</b>	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 valor correspondiente al día en que se verificara la infracción</b>
	<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.



	<p><b>POR NO PRESENTAR DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA</b></p>	<p>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></p>
	<p><b>POR NO NOTIFICARSE DIARIAMENTE EN EL LIBRO DE ÓRDENES Y/O DE OBSERVACIONES</b></p>	<p>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></p>
	<p><b>POR NO EMISIÓN DE TICKET O FACTURAS (RENGLÓN N° 2)</b></p>	<p>Por no contar con máquina registradora con control fiscal, se aplicará una penalidad del <b>VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día en que ello ocurra.</b></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 “aptos para el consumo”.</p>
	<p><b>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS CONTAMINADOS</b></p>	<p>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”.</p>
	<p><b>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS ADULTERADOS</b></p>	<p>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”.</p>
	<p><b>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS FALSIFICADOS</b></p>	<p>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”.</p>
	<p><b>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS CON FALTA DE ROTULACIÓN</b></p>	<p>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”.</p>
	<p><b>POR NO CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS</b></p>	<p>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>

	<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, por no proceder al relevo del personal que comete fallas y/o del personal profesional falto de idoneidad o por no cumplir la provisión de ropa 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 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; pasado este lapso,</p>
--	---	--

	la sanción se tendrá por firme y sin derecho a reclamo.
<b>26-RESPONSABILIDAD:</b>	<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>
<b>27-Orden de prelación</b>	<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  $-18^{\circ}\text{C}$ . El descongelado de los alimentos freezados deberá realizarse a temperatura inferior a  $6^{\circ}\text{C}$  (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.PUNTO 6) 7) 8)

**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 tisu, 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.

**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
Despensero	1		

No obstante, la Dirección del Hospital podrá rechazar la oferta si la cantidad de personal propuesta no cubre, en su opinión fundada, las exigencias del Servicio licitado; del mismo modo, 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 de el proveedor al reclamo de pago adicional alguno.

**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 y 14001:2015, 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. PUNTOS 6) 7) 8)

**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 cuatro (4) 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**

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

Dicho régimen se le otorgará 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:

N°	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
	Milanesa de berenjena napolitana Pure de papas	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 verduras gratinadas 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 de ricota o verdura con brócoli salteado con ajo	Ñoquis con 2 salsas
8	Mostacholes con salsa mixta	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
	Chopsuey de verduras con arroz	Berenjenas rellenas con pollo y gratinadas, con risoto

<b>10</b>	Albóndigas en salsa tomate con puré de papas	Lasaña de verdura, ricotta y jamón con salsa blanca
	Milanesa gratinada con tortilla de acelga	Empanada gallega con ensalada de repollo, zanahoria y mayonesa

**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

**λ POSTRES:**

<b>○ ta</b>	<b>Lis</b>	<b>Almuerzo</b>	<b>Cena</b>
<b>1</b>	Fruta	Budín de pan	Fruta Duraznos al natural
<b>2</b>	Fruta	Flan con caramelo	Fruta Ensalada de frutas
<b>3</b>	Fruta	Peras en almíbar	Fruta Postre de chocolate
<b>4</b>	Fruta	Flan con dulce de leche	Fruta Aspic
<b>5</b>	Fruta	Queso y dulce	Fruta Budín de pan
<b>6</b>	Fruta	Duraznos al natural	Fruta Manzana asada con crema
<b>7</b>	Fruta	Aspic	Fruta Flan
<b>8</b>	Fruta	Ensalada de frutas	Fruta Postre de chocolate
<b>9</b>	Fruta	Flan con dulce de leche	Fruta Gelatina
<b>10</b>	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
Pure de papas	Papa Leche fluida Sal	300 c/n c/n
Milanesa de berenjena napolitana	Berenjena Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Salsa de tomate: Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Queso fresco Sal fina Aceite de mezcla o girasol	150 15 30 c/s c/s c/s c/s 40 15 10 c/n 60 c/n 5

### 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 Ajo Perejil Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s 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 choclo	<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	150
	Calabaza	150



	Aceite sal	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 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>	15 10 5 c/s c/s

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

## Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Papas perejiladas	Papa Perejil Sal fina Aceite Vinagre	200 c/s c/s 20 5
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Zapallitos Cebolla	40 10 5 c/s c/s 300 15

	Morrón	10
	Huevo	10
	Sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s
Tarta de cebolla y queso	<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>	
	Cebolla	200
	Morrón	15
	Huevo	10
	Queso fresco	30
	Sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s

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

## Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré zapallo	Zapallo	300
	Leche entera fluida	30
	Manteca	10
	Sal fina	c/s
Milanesa Napolitana	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo)	120
	Huevo entero	15
	Pan rallado	30
	Orégano	c/s
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	<u>Salsa de tomate:</u>	c/s
	Tomate al natural	40
	Cebolla	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 Pollo triturado Cebolla Morrón Huevo Queso rallado Pimienta Orégano Queso fresco	2 mitades 150 10 10 20 10 c/s c/s 50
Papas a la crema	Papa Crema de leche Sal	300 30 c/s

## Cena 6

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

## Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna Ají Cebolla	180 30 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
	Salsa de tomate:	
	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	300

	Leche fluida	30
	Manteca	20
	Sal	c/s
Matambre a la pizza	Carne vacuna matambre	200
	Salsa tomate	40
	Queso fresco o mozzarella	40
	Sal fina	c/s
	Aceite	20

Nombre del plato	Composición	Ración
Mostacholes con salsa mixta	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
	<u>Salsa de tomate:</u>	
	Tomate triturado	40
	Cebolla	15
	Morrón	10
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
Aceite	c/s	

## Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada rusa	Papa	200
	Zanahoria	100
	Arvejas	30
	Mayonesa	30
	Sal	c/s
	Aceite	10
	Vinagre	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

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada de zanahoria y tomate	Tomate	200
	Zanahoria	100
	Aceite	c/s
	Sal	c/s
Pizza rellena (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
	<u>Relleno:</u>	
	Cebolla	20
	Queso	20
	Tomate cubeteado fresco	20
	Choclo en grano	20

### Almuerzo 9

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

Nombre del plato	Composición	Ración
Chopsuey de verdura y arroz	Arroz	50
	Zanahoria	80
	Zucchini	80
	Pimiento verde	40
	Pimiento rojo	40
	Chauchas	80
	Cebolla de verdeo	20
	Cebolla	20
	Salsa de soja	c/s
	Aceite	c/s

### Cena 9

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

	sal	c/s
--	-----	-----

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
Berenjenas rellenas con pollo gratinadas	Berenjena Pollo triturado Cebolla Morrón Huevo Queso rallado Pimienta Orégano Queso fresco	2 mitades 150 10 10 20 10 c/s c/s 50

## 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
Tortilla de Acelga	Acelga Cebolla Huevo Sal fina Aceite	300 30 30 c/s 5



Milanesa con queso	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo)	150
	Huevo entero	15
	Pan rallado	30
	Queso fresco	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
Empanada gallega	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	40
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	Pescado, caballa o jurel	120
	Cebolla	25
	Morrón	25
	Papa	100
	Huevo batido	20
	Huevo duro	30
Ensalada de zanahoria, repollo y mayonesa	Repollo	200
	Zanahoria	100
	Mayonesa	10
	Aceite	c/s
	Sal	c/s

## REGIMEN VEGETARIANO

### *LISTADO DE COMIDAS*

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Canelones de acelga y ricota con 2 salsas Fruta fresca	Sopa de arroz Pizza y empanadas Ensalada de frutas con crema
2	Sopa de sémola Tarta de calabaza y acelga con queso fresco con papas perejiladas Flan con caramelo	Sopa de verduras en julianas Fideos tirabuzón con salsa fileto Duraznos en almíbar
3	Sopa de fideos Milanesa de berenjena con puré de papas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Chopsuey con arroz Aspic
4	Sopa de fideos Tarta de choclo con calabaza al horno Peras en almíbar	Sopa de verduras en julianas Hamburguesa de lenteja con bomba de papa Fruta fresca
5	Sopa de sémola Canelones de acelga y ricota con 2 salsas Fruta fresca	Sopa de verduras en julianas Tarta de cebolla y queso Tarta de zapallitos Postre de chocolate
6	Sopa de verduras en juliana Berenjena rellena con verduras gratinadas Duraznos en almíbar	Sopa de fideos Calabaza rellena con choclo y queso con risotto Manzana asada con crema chantilly
7	Sopa de arroz Ravioles de ricota o verdura con salteado de brócoli y ajo Fruta fresca	Sopa de sémola Ñoquis con salsa rosa Budin de pan
8	Sopa de verduras julianas Tarta de zapallitos con ensalada de zanahoria y huevo Ensalada de fruta	Sopa de fideos Pizza rellena con ensalada de zanahoria y tomate Fruta fresca
9	Sopa de sémola Chopsuey de verduras con arroz Flan con dulce de leche	Sopa de arroz Berenjena rellena con verduras gratinadas con risotto Gelatina
10	Sopa de fideos Tortilla de acelga con ensalada de lentejas, huevo y tomate 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 normal pacientes**

##### **Desayuno**

<b>Nombre del plato</b>	<b>Composición</b>	<b>Ración</b>
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**

<b>Nombre del plato</b>	<b>Composición</b>	<b>Ración</b>
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**

<b>Nombre del plato</b>	<b>Composición</b>	<b>Ración</b>
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Canelones de acelga y ricotta con 2 salsas	<u>Masa:</u> Harina de trigo	15

(las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	200
	Cebolla	15
	Huevo	
	Ricotta	30
	Queso de rallar	10
	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	
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 *(puede ser acelga, o choclo o queso tomate y albahaca)	Tapas de empanadas Cebolla Morrón Acelga* Huevo Aceite Huevo batido	2 unidades 10 5 80 20 5 c/n
Pizza (2 unidades) a	Harina de trigo	60

definir variedad junto al servicio de nutrición Las cantidades corresponden a una unidad de pizza y deben darse dos	Levadura de cerveza	2
	Sal fina	c/s
	Tomate triturado	20
	Queso Muzarella	60
	Aceituna	5
	Paleta cocida	20
Ensalada de fruta con crema	Ensalada de frutas	150
	Crema de leche	40
	Azúcar	15
	Esencia de vainilla	c/s

## Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Papas perejiladas	Papas	300
	Perejil	c/s
	Aceite	15
	Sal fina	c/s
	Vinagre	c/s
Tarta de calabaza, acelga y queso fresco	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	40
	Huevo	10
	Aceite	5
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	<u>Relleno</u>	
	Puré Calabaza	300
	Acelga	300
	Huevo	30
	Queso fresco	40
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Queso rallado	15	
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 Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Fideos con salsa fileto	Fideos Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Sal fina Orégano Laurel Queso rallado	90 30 20 10 50 c/s c/s c/s 1 sobre
Pan	Pan francés	60
Duraznos enlatados	Duraznos	150

## Almuerzo 3

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
Pure de papas	Papa Leche fluida Sal	300 c/n c/n
Milanesa de berenjena napolitana	Berenjena Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil	150 15 30 c/s c/s c/s

	<u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Queso fresco Sal fina Aceite de mezcla o girasol	c/s 40 15 10 c/n 60 c/n 5
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
Chopsuey de verdura y arroz	Arroz Zanahoria Zucchini Pimiento verde Pimiento rojo Chauchas Cebolla de verdeo Cebolla Salsa de soja	50 80 80 40 40 80 20 20 c/s
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	300 3 5 10 10

	Zapallo Sal fina Arroz	10 c/s 20
Calabaza al horno	Calabaza Sal fina Aceite	300 c/s c/s
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 Sal Aceite	15 10 5 c/s 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
Hamburguesa de lentejas	Lentejas Copos de avena Cebolla Zanahoria Huevo Ajo Perejil picado	70 40 30 30 15 c/s c/s



	Sal	c/s
Bomba de papa	Papa	250
	Yema de huevo	c/s
	Perejil picado fresco	c/s
	Sal	c/s
	Pan rallado	c/s
	Aceite	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

### Almuerzo 5

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
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	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

	Aceite de mezcla o girasol	3
	Queso rallado	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
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Sal fina Nuez moscada Queso fresco	40 10 5 c/s c/s 300 20 20 30 c/s c/s 50
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
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 Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Berenjena rellena con verduras gratinadas	Berenjena Cebolla Aji rojo Choclo en grano Calabaza Queso fresco	250 20 20 50 50 40
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 Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Calabaza rellena con choclo y queso	Calabaza Choclo Cebolla Aji rojo Huevo Queso fresco	300 100 40 20 c/s 40
Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón zanahoria Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre

Pan	Pan francés	60
Manzana asada con crema chantilly	Manzana	200
	Crema de leche	20
	Azúcar	10
	Esencia de vainilla	c/n

### Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz	20
Ravioles de verdura o ricota con brócoli saltado con ajo	Ravioles	100
	Brócoli	100
	Ajo	c/s
	Aceite	c/s
	Sal	c/s
	Pimentón dulce	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	200

### Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
	Ñoquis con 2 salsas	Ñoquis
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
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 Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa Sal fina	300 3 5 10 20 20 20 c/s
Tarta de Zapallitos	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Sal fina Nuez moscada Queso fresco	40 10 5 c/s c/s 300 20 20 30 c/s c/s 50
Ensalada de zanahoria y huevo	Zanahoria Huevo Aceite Sal	250 25 c/s c/s
Ensalada de frutas (enlatada)	Ensalada de frutas	150

### Cena 8

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

	Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	5 10 10 10 c/s 20
Ensalada de zanahoria y tomate	Zanahoria tomate Aceite girasol individual Sal fina Vinagre individual	100 150 1 sobre c/s 1 sobre
Pizza rellena (2 unidades)	Harina de trigo Levadura de cerveza Sal fina Tomate triturado Perejil Queso Muzarella Aceituna <u>Relleno:</u> Cebolla Queso Tomate cubeteado fresco Choclo en grano	60 2 c/s 20 c/s 60 5 20 20 20 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
Chopsuey de verdura y arroz	Arroz Zanahoria Zucchini Pimiento verde Pimiento rojo Chauchas Cebolla de verdeo Cebolla Salsa de soja	50 80 80 40 40 80 20 20 c/s

Pan	Pan francés	60
Flan con dulce de leche	Flan común (en polvo)	25
	Leche entera fluida	150
	Dulce de leche	20

### Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz	20
Berenjena rellena con verduras gratinadas	Berenjena	200
	Cebolla	20
	Aji rojo	20
	Choclo en grano	50
	Calabaza	50
	Queso fresco	40
Risotto	Arroz blanco	50
	Cebolla	15
	Morrón	15
	zanahoria	20
	Arvejas	20
	Condimento para arroz	c/s
	Queso rallado	1 sobre
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo)	25
	Agua	c/s

### Almuerzo 10

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

Tortilla de Acelga	Acelga Cebolla Huevo Sal fina Aceite	300 30 30 c/s 5
Ensalada de lentejas, huevo y tomate	Lentejas Tomate Huevo Aceite Sal	40 80 25 c/s 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



## REFRIGERIOS

Consta de una colación reforzada que no excluye a un desayuno, almuerzo, merienda y cena. El mismo deberá ser consumido en el comedor de personal autorizado, sin excepción y será otorgado por la Institución a toda persona que realice 6 horas diarias o más en el Establecimiento.

LISTA	REFRIGERIO	REFRIGERIO VEGETARIANO	REFRIGERIO CELIACO
1	Sándwich de pan negro con pollo y queso máquina (untado con queso blanco) + fruta fresca	Sándwich de queso máquina y tomate (untado con queso blanco) + fruta	Tostadas de arroz con queso máquina apto y tomate + fruta fresca
2	Yogur con cereales + banana fresca	Yogur con cereales + banana fresca	Yogur + banana fresca
3	Medialuna de jamón y queso + fruta fresca	Medialuna queso y tomate + fruta fresca	Galletitas dulces aptas + infusión (te o mate cocido) + fruta fresca
4	Licuada de fruta con agua + torta casera (en invierno: café con leche)	Licuada de fruta con agua + torta casera (en invierno: café con leche)	Licuada de fruta con bizcochuelo apto celiaco
5	Yogur firme + peras en almíbar + granola	Yogur firme + peras en almíbar + granola	Yogur firme + peras en almíbar
6	Café con leche + magdalenas y fruta	Café con leche + magdalenas y fruta	Café con leche con galletitas aptas y fruta
7	Pebete de jamón y queso + flan	Sándwich de pan negro, tomate, lechuga y queso (untado con queso blanco) + flan	Tostada de arroz con jamón y queso apto + flan o gelatina
8	Yogur firme + granola + duraznos en almíbar	Yogur firme + granola + duraznos en almíbar	Yogur firme + duraznos en almíbar
9	Sándwich de carne y tomate untado con queso blanco + compota	Arroz con leche + granola + fruta fresca	Arroz con leche + fruto seco apto + fruta fresca
10	Yogur con cereales + Manzana	Yogur con cereales + Manzana	Yogur + Manzana + mix frutos secos aptos

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

### Horario de Servicio:

- Desde las 8:30 hs a las 3:00 hs.

- **Nota:** En el horario comprendido entre las 12:30 hs y las 15:15 hs y 20 hs a 23 hs los refrigerios anteriormente mencionados, serán 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.

## REFRIGERIO

Lista N	Composición	Ración
1	Pan negro Queso blanco entero untable 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 Jamon cocido o paleta de primera calidad Queso barra Fruta fresca	150 40 20 200
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	200 150
6	Café de filtro Leche entera o descrem fluida  Magdalenas envasadas al vacío Fruta fresca	c/n 180 cc 10 gr 75 grs (3 unidades) 200
7	Pebete Jamon 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 almibar	200 30 150
9	Pan francés fresco Carne al horno feteada Queso untable entero Tomate en laminas	120 grs 70 grs 15 grs 30gr

	Compota de manzana o pera	200 gr
10	Yogur con cereales entero (los mismos no serán fraccionados)	150 + 15 cereales
	Manzana	200

## REFRIGERIO VEGETARIANO

Lista N	Composición	Ración
1	Pan negro Queso blanco entero untable Tomate fresco 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 Tomate fresco feteado Queso barra Fruta fresca	150 100 20 200
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 30
6	Café de filtro Leche enteral o descrem fluida  Magdalenas envasadas al vacío Fruta fresca	c/n 180 cc 10 gr 75 grs (3 unidades) 200
7	Pan negro Tomate fresco en fetas Lechuga Queso barra Queso blanco entero untable  Flan común (en polvo) Leche entera fluida	80 gr 100 20 gr 30 gr 15 gr  25 150
8	Yogur firme Granola Duraznos en almíbar	200 30 150
9	Arroz con leche Arroz doble carolina	200 gr 20 gr

	Azúcar Esencia de vainilla o limón Granola Fruta fresca	10 gr c/n 30 200
10	Yogur con cereales entero (los mismos no serán fraccionados) Manzana	150 + 15 cereales 200

## REFRIGERIO CELIACO

\*Los productos aquí detallados deberán ser aptos para celíacos

Lista N	Composición	Ración
1	Tostadas de arroz Queso blanco entero untable Tomate fresco feteado Queso barra apto Fruta fresca	30 grs (3 unidades) 15 100 20 200
2	Yogur entero Banana	150 + 15 cereales 200
3	Galletitas dulces infusión (te-mate cocido) Azúcar o edulcorante Fruta fresca	100 (5 unidades aprox) 100 c/n 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	200 150
6	Café de filtro Leche enteral o descrem fluida  Galletitas dulces envasadas al vacío Fruta fresca	c/n 180 cc 10 gr 100grs (5 unidades) 200
7	Tostadas de arroz Jamón cocido o paleta de primera calidad Queso barra Queso blanco entero untable  Flan común (en polvo) Leche entera fluida	30 gr (3 unidades) 40 20 gr 15 gr  25 150
8	Yogur firme  Duraznos en almíbar	200  150

9	Arroz con leche Arroz doble carolina Azúcar Esencia de vainilla o limón Frutos secos Fruta fresca	200 gr 20 gr 10 gr c/n 40 200
10	Yogur Manzana	150 200

LISTA	REFRIGERIO ENSALADA	REFRIGERIO ENSALADA VEGETARIANO
1	Tomate, lechuga, granos de choclo, lentejas y zanahoria rallada fruta	Tomate, lechuga, granos de choclo, lentejas y zanahoria rallada
2	Brócoli, fideo tirabuzón, con huevo duro y tomate y chaucha flan	Brócoli, fideos tirabuzón y huevo duro y tomate, chaucha
3	Remolacha cocida, zanahoria, garbanzos, tomate con hebras de queso rallado Fruta	Remolacha cocida, zanahoria, garbanzos, tomate con hebras de queso rallado
4	Tomate, rúcula, arroz, choclo lechuga y queso en cubitos Gelatina	Tomate, rúcula, arroz, choclo lechuga y queso en cubitos
5	Papa, chaucha, huevo, zanahoria tomate y lentejas Fruta	Papa, chaucha, huevo, zanahoria tomate y lentejas
6	Fideo tirabuzón, tomate, lechuga huevo y queso y choclo Fruta envasada	Fideo tirabuzón, tomate, lechuga huevo y queso y choclo
7	Arroz, queso, jamón, zanahoria rallada, brocoli, tomate y lechuga Fruta	Arroz, queso, zanahoria rallada, brocoli, tomate y lechuga
8	rúcula, tomate, zanahoria, remolacha y lentejas fruta fresca	rúcula, tomate, zanahoria, remolacha y lentejas

Lista N	Composición	Ración
1	Tomate fresco Lechuga Granos de choclo Lentejas Zanahoria rallada Fruta fresca	100 20 40 40 100 200
2	Brocoli Fideos tirabuzón (crudo) Huevo duro Tomate fresco Chauchas Flan común (en polvo) Leche entera fluida	100 20 30 100 100 25 100

3	Remolacha cocida	150
	Zanahoria	100
	Garbanzos	40
	Tomate	100
	Queso reggianito	25
	Fruta fresca	200
4	Tomate	100
	Rúcula	30
	Arroz blanco parborizado (en crudo)	20
	Lechuga	30
	Queso tipo pategrass en cubos	40
	Gelatina	
5	Papa	120
	Chauchas	100
	Huevo	30
	Zanahorias	100
	Tomate	100
	Lentejas	40
Fruta fresca	200	
6	Fideos tirabuzón (crudo)	20
	Tomate fresco	100
	Lechuga	20
	Huevo	30
	Queso en cubos	30
	Choclo en granos	40
Fruta envasada en lata	200	
7	Arroz blanco parboil (crudo)	20
	Jamón cocido en cubos	30
	Zanahoria rallada	100
	Brócoli	100
	Tomate	100
	Lechuga	20
Fruta fresca	200	
	<i>*Para la opción vegetariana no contendrá jamón cocido</i>	
8	Rucula	40
	Tomate	100
	Lechuga	20
	Zanahoria	100
	Remolacha	150
	Lentejas	40
Fruta fresca	200	

### ***HORARIO DE PRESTACION***

Concepto a servir	Pacientes	Autorizados
DESAYUNO	8.00 a 9.00 Hs.	08.30 a 10.00 Hs.
ALMUERZO	11.45 a 13.30 Hs	13.00 a 15.00 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 03.00 Hs. (para la opción del Salad Bar: 12:30-15:15Hs.)	
REFRIGERIOS NOCTURNOS	de 00:00 a 02:00 hs (sólo válido para franqueros enfermeros de sábados, domingos y feriados)	

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	<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>	--	--	--	--

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

INDIVIDUALES	PESO NETO	PONDERACIÓN (%) RESPECTO DE UNIDAD NUTRICIONAL
aceite maíz, girasol	10 cc	<b>0,07</b>
aceite botella maíz, girasol	1 litro	<b>7,14</b>
aceite individual maíz girasol	10 cc	<b>0,20</b>
agua mineral	600 cc	<b>1,33</b>
acelga hervida exprimida, picada, c/s sal, c/s aceite (peso neto cocido)	200 gr	<b>0,98</b>
alfajor de dulce cubiertos con chocolate negro o blanco	1 unidad	<b>2,04</b>
arroz con leche entera o descremada, c/s azúcar o edulcorante	150 gr	<b>1,12</b>
arroz parboilizado o integral hervido, c/s aceite, c/s sal	180/200 gr	<b>1,02</b>
azúcar blanca	1 kg	<b>3,57</b>
azúcar sobre	25 gr	<b>0,04</b>
banana	150 gr	<b>1,07</b>
bife de cuadril (peso neto cocido)	180 gr	<b>4,08</b>
café filtrado servido con o sin azúcar	120 cc	<b>4,59</b>
café instantáneo	frasco 170 gr	<b>13,27</b>



INDIVIDUALES	PESO NETO	PONDERACIÓN (%) RESPECTO DE UNIDAD NUTRICIONAL
caldo de verduras colado o no con o sin sal	250 gr	0,41
compota de fruta fresca con o sin azucar	150 gr	1,28
crema de leche al 40%	50 gr	0,77
cucharitas descartables	caja x 1000 u	35,71
cuchillos descartables	caja x 1000 u	35,71
dulce de batata compacto	50 gr	0,61
dulce de leche x 108 unidades	caja	48,57
dulce de leche individual	20 gr	0,40
dulce de membrillo compacto	50 gr	0,61
durazno en almíbar	150 gr	1,68
edulcorante caja	caja 500 u	20,41
Fiambre de paleta de primera calidad	50 gr	1,73
Fideos hervidos, c/s aceite, c/s sal, c/s manteca	200 gr	0,97
filet de merluza (peso neto crudo)	180 gr	0,00
flan o postre de leche c/s caramelo	150 gr	1,12
galletas de arroz	25 gr	0,77
galletitas con sal 25 grs	caja x 176 paq	62,14
galletitas dulces x 25 grs	caja x 156 paq	52,45
galletitas sin sal x 25 grs	caja x 160 paq	56,99
gelatina	150 gr	0,48
gelatina dietética	150 gr	0,53
hamburguesa de carne magra o pollo	180 gr	3,32
helado de agua	70 gr	1,33
huevo entero duro	60 gr	0,61
infusion de té, mate cocido c/s azucar	250 cc	0,92
jugo de frutas cítricas colado o no, c/s azucar	250 gr	1,84
leche en polvo entera y/o descremada x 800 grs	800 grs	20,41
leche entera o descremada fluida	250 cc	1,02
lechuga c/s sal, c/s aceite, c/s jugo de limón	60 gr	0,51
limón	30gr	0,20
malta en polvo	frasco 170 gr	19,39
manteca x 144 unidades	caja	65,31
manteca x unidad de primera calidad	10 gr	0,46
manzana asada	150 gr	1,22
manzana o pera fresca	150 gr	1,33
masas secas	100 gr	5,31
mate cocido	caja x 100 u	5,51

INDIVIDUALES	PESO NETO	PONDERACIÓN (%) RESPECTO DE UNIDAD NUTRICIONAL
medialunas	unidad	1,43
mermelada común x 25 grs	caja x 120 u	34,29
mermelada diet x 20 grs	caja x 120 u	40,41
mermelada diet individual	25 gr	0,34
mermelada común individual	25 gr	0,29
milanesa carne vacuna al horno o frita con o sin sal	120 gr	3,67
milanesa de pollo al horno o frita con o sin sal	180 gr	3,67
naranja o mandarina	150 gr	0,61
papa, zapallozanahoria, entrozos o puré, c/s sal, c/s aceite, c/s manteca	200 gr	0,77
polenta hervida con o sin sal con o sin aceite	200 gr	0,46
pollo hervido, al horno, asado, c/s sal	350 gr	3,93
queso untable entero o descremado x unidad	20 gr	0,49
queso de pasta dura rallado	10 gr	1,02
queso pasta blanda entero o descremado	70 gr	1,86
queso untable x 108 unidades	caja	52,90
sal	5 gr	0,02
sal cajas x 1000 unidades	1000 unidades	15,00
sandwich de miga	unidad	2,55
sopa de arroz, sémola	250 cc	0,45
te	caja x 100 u	4,80
tomate	150 cc	0,77
Vainillas dulces	25 gr	0,57
vaso térmicos de 120 cc	unidad	0,09
vasos térmicos x 300 cc	unidad	0,16
vinagre botella	litro	4,08
vinagre individual	10 cc	0,20
yoghurt entero o descremado	180/200 cc	3,06
Bandeja descartable tamaño 101	unidad	0,09
Bandeja descartable tamaño 102	unidad	0,17
Bandeja descartable en tamaño 103	unidad	0,27

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

MANO DE OBRA NO PROFESIONAL	CANTIDAD
<b>Encargado/Cocinero</b>	<i>[en números]</i>
<b>Ayudante de Cocina</b>	<i>[en números]</i>
<b>Dispensero</b>	<i>[en números]</i>
<b>Peón de Cocina</b>	<i>[en números]</i>
<b>Camarero</b>	<i>[en números]</i>
<b>Franquista</b>	<i>[en números]</i>
<b>Etc ...</b>	<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 (Renglón 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
Renglón	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 (12) meses, equivalente a (284.265) U.N.
1	Servicio integral de Racionamiento en Cocidos	\$ xxxxx	\$ xxxxxx	\$xxxxxxxxx	\$ 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

Neutrópenco	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
Renglón	Descripción	Cantidades mensuales bonificadas	Cantidades totales bonificadas por (12) meses	Monto Total bonificado (IVA Incluido) por (12) meses
2	Explotación comercial del Comedor del Personal Autorizado	xxxxxx [cantidad de Unidades en números]	xxxxxxx [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/21 - 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.*