

ANEXO UNICO

PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

EXPEDIENTE Nº 2915-15520/2023

LICITACIÓN PÚBLICA Nº _____/2023

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 un millón quinientos mil (\$ 1.500.000,00)

CONSULTAS AL PLIEGO: 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 y Preadjudicación

PARTE E -Garantías

PARTE F -Ejecución yseguimiento de Contrato

ANEXOS:

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

ANEXO 2 -Menues para los Distintos Regímenes,

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

ANEXO 4 -Declaración Jurada Sobre Personal (Dotación),

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

APÉNDICE A - Estructura De Costos Del Servicio

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

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

A- DISPOSICIONES GENERALES

1-OBJETO

1.1 La presente **Licitación Pública** de **Etapa 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	Servicio Integral de Racionamiento en Cocido	Unidad Nutricional (U.N.)	406.497	Conforme a Especificaciones Técnicas Ver Anexo 1
Renglón N° 2	Explotación Comercial del Comedor del Personal Autorizado	Unidad Nutricional (U.N.)	U.N. "bonificadas" ofrecidas por Oferente	Conforme a Puntos 1.4, 1.8 y complementarios, y Convenio de Explotación Comercial del Comedor para el Personal Autorizado Anexo 6

(*) **NOTA: Las (406.497) Unidades Nutricionales (U.N.) previstas para los doce (12) meses de contrato, se corresponden con un consumo mensual aproximado de (33.874,75) 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:

REGIMEN SEGÚN ANEXOS	RACION COMPLETA	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA
Normal Paciente	1	0,06	0,44	0,06	0,44
Autorizados	1,4	0,08	0,62	0,08	0,62
Hiposodicos	0,94	0,06	0,41	0,06	0,41
Diabeticos	1,06	0,09	0,44	0,09	0,44
Postoperatorio I	0,6	0,04	0,26	0,04	0,26
Postoperatorio II	0,8	0,05	0,35	0,05	0,35
Refrigerios	0,3				
Refrigerios Nocturnos	0,5				

1.3 En **Anexo 3** se incluye **latabla 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** 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. **La continuidad de la explotación y su prórroga estarán supeditada en todo momento a la continuidad y prórroga del servicio integral de racionamiento en cocido.**

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

1.10 Cada oferente podrá participar solamente en una oferta, ya sea por sí solo o como integrante de una Unión Transitoria de Empresas. Se desestimarán todas aquéllas ofertas en las que participe quien transgreda

	<p>esta prohibición.</p> <p>1.11 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>2-PLAZO DE MANTENIMIENTO OFERTA.</p>	<p>2.1 Los Oferentes deben mantener sus Ofertas, por el término de sesenta (60) días corridos, contados a partir de la fecha del acto de apertura. El mismo se prorrogará automáticamente por sesenta (60) días más, salvo negativa del oferente, presentada por escrito hasta tres (3) días antes del vencimiento.</p> <p>2.2 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>3-RETIRO O ENVIO DE PLIEGO - CONSTITUCIÓN DOMICILIO COMUNICACIONES.</p>	<p>3.1 Los Interesados deberán obtener el Pliego de Bases y Condiciones:</p> <p>3.1.a-Físicamente: en la oficina de Compras del Hospital, o bien</p> <p>3.1.b- Mediante Correo Electrónico: licitaciones@hospitalelcruce.org, informando CUIT de la empresa, razón social, y datos del procedimiento de selección de que se trate.</p> <p>3.2 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 un millón quinientos mil (\$ 1.500.000,00).</p> <p>3.3 En dichas oportunidades, deberán constituir también el “Domicilio de Comunicaciones” y “Dirección de Correo Electrónico” al que el Hospital enviará todas las comunicaciones previas a dicho acto y que hagan al proceso licitatorio.</p> <p>3.4 Los interesados podrán consultar el texto del Pliego de Bases y Condiciones accediendo a través de www.hospitalelcruce.org (link licitaciones/compras).</p>
<p>4- CONSULTAS Y ACLARACIONES.</p>	<p>4.1 Los interesados que necesiten cualquier aclaración podrán solicitarla al Hospital hasta tres (3) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura, ante la oficina de Compras del Hospital, en el horario de 09:00 a 15:00 horas o vía correo electrónico a la dirección indicada en el Punto 3.1.b- de estas Condiciones Particulares, hasta las 15:00 horas del último día hábil permitido.</p> <p>4.2 El Hospital responderá por escrito a toda solicitud de aclaración a más tardar dos (2) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura. 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,</p>

	<p>de corresponder. El resto de los interesados podrán conocer el texto de las explicaciones, accediendo a las “Circulares Por Consulta” del Pliego de Bases y Condiciones, a través de www.hospitalelcruce.org (link licitaciones/compras).</p> <p>4.3 Antes de la fecha límite de presentación de las ofertas, el Contratante podrá modificar el Pliego de Bases y Condiciones, expidiendo Enmiendas o bien emitir “Circulares de Oficio” las cuales serán notificadas o publicadas de conformidad con lo dispuesto en el punto anterior.</p> <p>4.4 Cualquier enmienda o aclaración será parte del Pliego de Bases y Condiciones.</p> <p>4.5 El Hospital, si fuera necesario, podrá prorrogar la fecha límite de presentación de ofertas, a fin de dar a potenciales oferentes un plazo razonable para que puedan tomar en cuenta la enmienda en la preparación de sus ofertas.</p>
<p>B- DE LOS OFERENTES</p>	
<p>5- OFERENTES - CONDICIONES REQUERIDAS:</p>	<p>Podrán formular Oferta quienes reúnan los siguientes requisitos:</p> <p>5.1 Estén habilitados por el Registro de Proveedores del Hospital.</p> <p>5.2 Los oferentes que formulen ofertas 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.</p>
<p>C- PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS</p>	
<p>6- OFERTAS – SU PRESENTACIÓN</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"> • Expediente N° 2915-15520/2023 • Licitación Pública N° • Fecha de Apertura: • Hora Apertura: <p>6.1.d- Rubricada por quien detente el uso de la firma social o con poder suficiente para representar a la empresa.</p>

6.1.e- Las enmiendas o raspaduras deberán ser debidamente salvadas por el oferente al pie de lapropuesta.
 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.
 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.

D- SELECCIÓN DE ETAPA ÚNICA, EVALUACIÓN COMBINADA Y PREADJUDICACIÓN

7- OFERTAS - DOCUMENTACIÓN A INTEGRAR. PROCEDIMIENTO DE ETAPA ÚNICA.

7.1El presente proceso se efectúa bajo la modalidad **Licitación Pública** de **etapa única**.
7.2 Se procederá a la apertura **del Sobre N° 1 - Oferta Técnica**.
7.3 Cuando fueren documentos o constancias emitidas por Contador Público Nacional, su firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.
7.4 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.
7.5El **Sobre N° 1 - Oferta Técnica**, deberá contener la siguiente documentación:

SECCIÓN A	DATOS DEL OFERENTE U OFERENTES EN "UT"
1	DDJJ con Denominación de la firma, Domicilios legal y real, Tel. y correo electrónico.
2	DDJJ con Listado de integrantes de la firma (autoridades): Apellido y nombre, DNI y cargo, refrendado por el Representante legal de la Empresa.
3	Acreditación de la representatividad legal del firmante de la oferta, cuando no surja de la Credencial de Proveedor del Hospital, certificado por Escribano Público y legalizado por el Colegio respectivo, de corresponder.
4	Contrato/Estatuto, Acta de Reunión de Contrato Social, Acta de Reunión de Socios, o Estatutos y Actas de Asamblea y de Directorio.
5	<u>En caso que el sujeto fuere una cooperativa</u>
	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 N° 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.
SECCIÓN B	HABILITACIÓN DEL OFERENTE
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.
SECCIÓN C	SEGUROS
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	<p>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 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>						
	SECCIÓN E	CRITERIOS Y SUBCRITERIOS TÉCNICOS DE EVALUACIÓN - OTROS REQUISITOS TÉCNICOS ESENCIALES						
	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>CRITERIO 1 - EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES EN HOSPITALES PÚBLICOS O PRIVADOS (ANTIGÜEDAD)</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td><i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (10) años.</i></td> <td>35</td> </tr> </tbody> </table>	CRITERIOS Y SUBCRITERIOS	PUNTOS	CRITERIO 1 - EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES EN HOSPITALES PÚBLICOS O PRIVADOS (ANTIGÜEDAD)	35	<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (10) años.</i>	35
CRITERIOS Y SUBCRITERIOS	PUNTOS							
CRITERIO 1 - EXPERIENCIA EN SERVICIOS SIMILARES EN HOSPITALES PÚBLICOS O PRIVADOS (ANTIGÜEDAD)	35							
<i>Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (10) años.</i>	35							

	Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (6) años y hasta (10) años.	20
	Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, igual o mayor a (2) años y hasta (5) años.	10
	Experiencia en servicios similares en Hospitales Públicos o Privados, menor a (2) años.	0
	<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. 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.</p>	
	CRITERIO 2 - CERTIFICACIÓN DE CALIDAD	35
	Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 y 14001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (1) año y menor a (5) años.	35
	Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-201 y 14001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a (1) año y menor a (5) años.	25
	Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 otorgada por IRAM, igual o mayor a (1) año y menor a (5) años.	20
	Acreditación vigente de certificación de Calidad ISO 9001-2015 y 14001-2015 otorgada por Certificadora distinta a IRAM, igual o mayor a (1) año y menor a (5) años.	15
	Sin certificación de Calidad ISO 9001-2015 y 14001-2015 o con certificación menor a (2) años	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: “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. (excluyente)</p>	
	CRITERIO 3 - PERSONAL PROFESIONAL CLAVE (NUTRICIONISTAS)	10
	Contar en su dotación de Personal, con (3) o más Nutricionistas con una antigüedad mayor a 5 años.	10
	Contar en su dotación de Personal, con (2) Nutricionistas con una antigüedad mayor a 5 años.	5

	<p><i>Contar en su dotación de Personal, con menos de (2) Nutricionistas con una antigüedad mayor a 5 años.</i></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. Serán rechazadas todas aquellas ofertas que ofrezcan menos de dos (2) nutricionistas.</p>	
	<p>CRITERIO 4 - DOTACIÓN TOTAL DE PERSONAL (OPERARIOS Y NUTRICIONISTAS)</p>	10
	<p><i>Dotación Total de Personal, de (30) o más operarios</i></p>	10
	<p><i>Dotación Total de Personal, igual o mayor a (23) y menor a (30) operarios</i></p>	5
	<p><i>Dotación Total de Personal, menor a (23) operarios</i></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). Serán rechazadas todas aquellas ofertas que NO adjunten la DDJJ en su Sobre 1 o que ofrezcan menos de VEINTITRES (23) operarios.</p>	
	<p>CRITERIO 5 - EXPERIENCIA COMPROBABLE EN EL CARGO, PUESTOS: 1)COCINERAS/OS, 2) CAMAREROS/AS DE SALA Y 3) NUTRICIONISTAS.</p>	10
	<p>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.</p>	4
	<p>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.</p>	2
	<p>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.</p>	0
	<p>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.</p>	3
	<p>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.</p>	1,5
	<p>NUTRICIONISTAS: sin Nutricionistas con experiencia comprobable en servicios similares en instituciones de salud pública o privada, por un período mayor a CINCO (5) años.</p>	0

	<p>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.</p> <p style="text-align: right;">3</p>
	<p>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.</p> <p style="text-align: right;">1,5</p>
	<p>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.</p> <p style="text-align: right;">0</p>
	<p>El presente subcriterio técnico se acreditará adjuntando los Curriculums Vitae de los puestos en cuestión debidamente refrendados por el personal propuesto. Si algunos de los puestos no alcanzasen el puntaje mínimo dispuesto, la oferta será rechazada.</p>
	<p>NOTA: No serán consideradas como ofertas válidas, las ofertas de aquellos oferentes que obtengan CERO (0) puntos en cualquiera de los criterios o subcriterios técnicos dispuestos.</p>
20	<p>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 1: HABILITACIÓN DE PLANTA.DETALLE DE EQUIPOS E INSTALACIONES. El oferente deberá proveer:</p> <ul style="list-style-type: none"> Habilitación de Planta a su nombre en el rubro específico vigente al momento de la Licitación, ubicada en la Provincia de Buenos Aires y/o en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires para la prestación de los Servicios descriptos en el presente Pliego a una distancia no mayor a 200 km. Detalle de instalaciones, superficie cubierta, equipos gastronómicos, cámaras frigoríficas en buen estado de funcionamiento (con detalle de sus características técnicas), etc. <p>Su <u>NO</u> acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</p>
21	<p>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 2: ACTIVOS LÍQUIDOS Y/O DE ACCESO A CRÉDITOS LIBRES.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 Veintitrés Millones (\$ 23.000.000). A tal efecto deberá adjuntar evidencia que certifique la existencia de suficiente capital de trabajo para este Contrato (último estado financiero y/o acceso a línea(s) de crédito y/o disponibilidad de otros recursos financieros). Su <u>NO</u> acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.</p>
22	<p>REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 3: el oferente deberá certificar que el Director/ra Técnico/a de Planta y/o Responsable a cargo (Licenciada en Nutrición) posea más de (4) años de experiencia sostenidos comprobables en un servicio de nutrición. Su <u>NO</u></p>

		acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.
	23	REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 4: 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 Doscientos cincuenta millones (\$250.000.000,00) . Su NO acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.
	24	ver punto 21 si es lo mismo REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 5: el oferente deberá acreditar que cuenta con un índice de endeudamiento de último balance no mayor a 1. Su NO acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.
	25	REQUISITO TÉCNICO ESENCIAL 6: 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 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. Su NO acreditación por el oferente, será causal de rechazo de la oferta.
	SECCIÓN F	GARANTIAS
	23	Garantía de Oferta según lo establecido en el Punto 9 de estas Condiciones Particulares. Su NO inclusión en el Sobre N° 1, será causal de rechazo de la oferta.
	7.6 El Sobre N° 2 - Oferta Económica , deberá contener la siguiente documentación:	
	SECCIÓN I	INFORMACIÓN ECONÓMICA DE LA OFERTA
	1	Formulario de Oferta Económica , conjuntamente con su Estructura de Costos (Apéndice A). La inclusión de la Garantía de Oferta en este Sobre N° 2 , será causal de rechazo de la oferta.
	7.7 Al momento de la preadjudicación se certificará que cada empresa cumpla con las condiciones establecidas en la Resolución 4164 emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP). Las empresas que en esta instancia no cumplan, deberán subsanar su situación ante la AFIP en un plazo perentorio e improrrogable de cinco (5) días hábiles contados a partir de la notificación de preadjudicación, caso contrario se procederá a su revocación. El acto de revocación, no será objeto de impugnación.	
8- DEFECTOS DE	8.1 Serán objeto de desestimación las ofertas que, tanto en su Sobre N° 1	

**FORMA.
DESESTIMACIÓN DE
OFERTAS.
EVALUACIÓN DE
ETAPA MÚLTIPLE.**

como en su Sobre N° 2:

8.1.a- Se aparten de las bases de la contratación.

8.1.b- No estén firmadas por el oferente.

8.1.c- 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.

8.1.d- Formuladas por firmas dadas de baja, suspendidas o inhabilitadas en dicho Registro.

8.1.e- Contengan raspaduras o enmiendas en las partes fundamentales, como ser: “precios”, “cantidades”, “plazo de mantenimiento de oferta”, “plazo de entrega”, o alguna otra que haga a la esencia del contrato, y no hubieran sido debidamente salvadas.

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

	<p>cual la Oferta podrá ser desestimada por la Comisión de Preadjudicación sin más trámite.</p> <p>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.</p> <p>8.8 Cualquier intento por parte de un Oferente para influenciar al Hospital en la revisión, evaluación y comparación de las ofertas hasta la adjudicación del contrato, podrá resultar en el rechazo de su oferta, sin perjuicio de la aplicación de otras sanciones, de conformidad con lo dispuesto en la cláusula 9 (Prácticas Prohibidas) del Reglamento de Contrataciones.</p> <p>8.9 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>
<p>E- GARANTÍAS</p>	
<p>9- GARANTÍA DE OFERTA.</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 Caución.</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>10- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.</p>	<p>10.1 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 diez por ciento (10%) del valor total adjudicado sin las bonificaciones ofrecidas.</p> <p>10.2 En el caso de constitución de la garantía mediante Póliza, la misma se deberá presentar en original. La póliza deberá ser extendida por compañías aseguradoras debidamente autorizadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN.</p> <p>10.3 La garantía será devuelta al PROVEEDOR una vez finalizadas las obligaciones contraídas.</p> <p>10.4 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>
<p>F- EJECUCIÓN Y SEGUIMIENTO DE CONTRATO</p>	

<p>11- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO.</p>	<p>11.1 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>12. LUGAR DE PRESTACIÓN.</p>	<p>12.1HOSPITAL DE ALTA COMPLEJIDAD EN RED EL CRUCE DR. NÉSTOR CARLOS KIRCHNER S.A.M.I.C., Av. Calchaquí N° 5401, Florencio Varela.</p>
<p>13- PLAZO DE EJECUCIÓN Y PRÓRROGA.</p>	<p>13.1 Se establece por el término de doce (12) meses a contar desde el 01-01-2024 hasta el 31-12-2024, desde la aceptación de la Orden de Compra y la celebración del Acta de Inicio de Servicios. A requerimiento del Hospital se podrá prorrogar hasta por doce (12) meses. 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>13.2 Los precios de los contratos podrán ser redeterminados durante la vigencia de la orden de compra cada 6 (seis) meses y al momento de la prórroga, en el caso de ser procedente, a solicitud del contratista. Los nuevos precios redeterminados resultarán aplicables en la forma prevista en la resolución y/o disposición que los apruebe.</p> <p>La solicitud para la redeterminación podrá ser presentada por el proveedor para su evaluación con una antelación de hasta (60) días a la finalización del periodo y no menor a (15) días. A tal fin, para la medición del coeficiente de redeterminación este estará compuesto en un 60% por el incremento de la mano de obra y en un 40 % por la inflación transcurrida.</p> <p>Para el cálculo del valor de la mano de obra se tomarán los incrementos salariales que haya homologado el Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de la Nación aplicables al personal Obrero de Unión de Trabajadores del Turismo, Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina(UTHGRA) desde la fecha de apertura de la licitación hasta la fecha de solicitud de la readecuación de precios. Para la medición de la inflación transcurrida se tomarán las variaciones del Índice de Precios al consumidor (IPC) Nivel General del INDEC, tomando como valor inicial el vigente en el mes de la apertura de la oferta y se aplicara desde la fecha de apertura de la licitación hasta la fecha de solicitud de la readecuación de precios. El proveedor deberá adjuntar a su nota de solicitud copia del acuerdo homologado y de los índices utilizados.</p> <p>El coeficiente que así se determine será aplicable al 100 % del valor del contrato vigente al momento de la presentación.</p>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
ene-24	feb-24	mar-24	abr-24	may-24	jun-24	Jul-24	ago-24	sep-24	oct-24	nov-24	dic-24	ene-25	feb-25	mar-25	abr-25	may-25	jun-25	Jul-25	ago-25	sep-25	oct-25	nov-25	dic-25

A A B B C C

- A Evaluación de precio a cuya vigencia inicia a partir del mes 7
- B Evaluación de precio a cuya vigencia inicia a partir del mes 13
- C Evaluación de precio a cuya vigencia inicia a partir del mes 18

14- PAGO.

14.1 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.

14.2 En cada caso, el Proveedor deberá presentar ante la autoridad competente del Hospital:

14.2.a- FACTURA:

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

14.2.b-REMITO:

Original debidamente conformado, emitido de acuerdo en la Orden de Compra y con lo establecido en el Anexo II de la Resolución General N° 1415/2003 de la AFIP, debidamente firmado por el/los sector/es del Hospital responsables del control de la ejecución del servicio.

c14.2.c- ORDEN DE COMPRA

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

	<p align="center">14.2.d- DOCUMENTACIÓN IMPOSITIVA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Copia Inscripción en la AFIP, ▪ Libre Deuda del Registro de Deudores Alimentarios Morosos, ▪ En caso de estar incluido en Convenio Multilateral presentar copia del formulario, ▪ Constancia de IIBB, ▪ El pago se efectuará dentro de los treinta (30) días corridos de la fecha de presentación de factura. El plazo comenzara a contarse a partir del día siguiente a la correcta presentación de la factura. ▪ El término fijado se interrumpirá si existieran observaciones sobre la documentación pertinente u otros trámites a cumplir atribuibles al Proveedor. Se entiende que el pago debe efectuarse después de operada la aceptación definitiva. ▪ En el caso de contratos con precio invariable hasta la 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. ▪ 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. ▪ 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.
<p>15-MODIFICACIONES DURANTE LA ADJUDICACIÓN Y LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO</p>	<p>15.1 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>16- PERSONAL DEL PROVEEDOR</p>	<p>16.1. Cláusula de Indemnidad. El Hospital no tiene ningún tipo de relación con el personal del proveedor, afectado al cumplimiento de las tareas objeto del presente y no responderá por ningún tipo de reclamo.</p> <p>16.2 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>17-OBLIGACIONES LEGALES DE EL</p>	<p>17.1 Pagar en término de Ley los sueldos y jornales y toda retribución que le corresponda.</p>

<p>PRESTADOR POR PERSONAL PROPIO.</p>	<p>17.2 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>17.3 Cumplir todas las obligaciones laborales y previsionales que la legislación vigente establezca o que se dicten en el futuro.</p> <p>17.4 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>17.5 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>17.6 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>17.7 Previo al inicio de las actividades, dar aviso de inicio a la A.R.T.</p> <p>17.8El oferente deberá mantener la planta habilitada en todo momento.</p> <p>17.9 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>18-SISTEMA CONTROL ASISTENCIA Y TAREAS.</p>	<p>18.1El hospital implementará un sistema de control del suministro de refrigerios del personal autorizado, en la forma que más convenga a dichos fines, debiendo informar su implementación al proveedor y debiendo éste efectuar los controles concomitantes en el marco del consumo previsto y adjudicado.</p> <p>18.2 El proveedor, en forma previa a la iniciación de la prestación, presentará al Hospital el detalle de la nómina de las personas afectadas a la prestación, con indicación de sus datos de identidad, filiación, domicilio y vínculo contractual y su fecha de inicio, adjuntando copia de las constancias de Alta en la Afip y del DNI de cada uno de los integrantes de la nómina. Igual exigencia corresponderá para el personal que se incorpore en caso de relevos.</p> <p>18.3El 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</p>

	<p>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>19-REQUISITOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO.</p>	<p>El proveedor, en forma previa a la iniciación de la prestación, deberá presentar:</p> <p>19.1Designación formal del profesional responsable de Higiene y Seguridad de la empresa.</p> <p>19.2 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>19.3 Copia del listado emitido por la ART donde conste la nómina del personal asegurado.</p> <p>19.4 Copia de la póliza del Seguro de Vida y del listado emitido por la aseguradora donde conste la nómina del personal asegurado.</p> <p>19.5 Póliza de Accidentes para el Personal Autónomo por un valor de PESOS QUINIENTOS MIL (\$ 500.000) endosada a favor del Hospital.</p> <p>19.6 Copia de las pólizas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguro de Responsabilidad Civil, • Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual y • Seguro de Automotores de los vehículos de la empresa afectados a la prestación del servicio, <p>Cada una por un monto igual o mayor a PESOS QUINIENTOS MIL (\$ 500.000).</p> <p>19.7Si durante la ejecución de la Orden de Compra, se produjera el vencimiento de las pólizas contratadas, el oferente adjudicatario deberá constituir nuevos seguros hasta la finalización efectiva del contrato, con una antelación no menor a setenta y dos (72) horas a la fecha de vencimiento de las mismas. La contratación de los seguros exigidos no implica limitación de la responsabilidad del oferente adjudicatario, quien la asumirá por el excedente de las sumas cubiertas por los seguros hasta el monto total de las indemnizaciones a que hubiere lugar.</p> <p>19.8Copia de las Libretas Sanitarias vigentes del personal afectado a la prestación.</p> <p>19.9 Copia del registro de entrega de elementos de protección personal vigente (elementos de seguridad al personal entregados en los últimos 6 meses).</p> <p>19.10 Copia de constancia de capacitación al personal sobre riesgos generales y específicos de la actividad, vigente (últimos 3 meses).</p>
<p>20-RESPONSABILIDADES</p>	<p>20.1El proveedor será responsable del desempeño de su personal, el que en ningún caso podrá pertenecer al Hospital cualquiera fuere su categoría, cargo</p>

DESEMPEÑO PERSONAL PROPIO.	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.		
21-RELEVO PERSONAL.	21.1 El proveedor deberá proceder al relevo del personal observado por el Hospital, cuando a juicio de este último existieran razones para ello.		
22-MATERIALES.	<p>22.1 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>22.2 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>22.3El 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>		
23-LIBRO ÓRDENES DE SERVICIO Y/U OBSERVACIONES.	<p>23.1 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>23.2 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>23.3 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>		
24-CERTIFICACIÓN SERVICIO.	24.1 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.		
25- DE LAS SANCIONES Y PENALIDADES.	<p>25.1 En pos de la normal operatoria del servicio, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:</p> <p>25.1.a- INCUMPLIMIENTOS LEVES:</p> <table border="1" data-bbox="534 1966 1506 2033"> <tr> <td data-bbox="534 1966 842 2033">POR ATRASO EN EL HORARIO DE</td> <td data-bbox="842 1966 1506 2033">Se entiende por horario de entrega la hora en el que comensal recibe el servicio de cualquiera de</td> </tr> </table>	POR ATRASO EN EL HORARIO DE	Se entiende por horario de entrega la hora en el que comensal recibe el servicio de cualquiera de
POR ATRASO EN EL HORARIO DE	Se entiende por horario de entrega la hora en el que comensal recibe el servicio de cualquiera de		

	<p>ENTREGA</p>	<p>los conceptos que componen la ración diaria. Los porcentajes de penalidad sobre el valor total del concepto servido, serán: DIEZ POR CIENTO (10%), por atraso mayor a treinta minutos, VEINTE POR CIENTO (20%), por atraso mayor a treinta minutos y CINCUENTA POR CIENTO (50%), 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 CIENTO DIEZ POR CIENTO (110%) 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>POR LA ALTERACIÓN DEL ORDEN CORRELATIVO DE LAS LISTAS DE COMIDA, SIN AUTORIZACIÓN PREVIA</p>	<p>Por la alteración del orden correlativo de las listas de comida, sin autorización previa la penalidad será del TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del concepto no servido.</p>
	<p>POR FALTA DE ELABORACIÓN CONFORME REGLAS DE ARTE CULINARIO</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), el DIEZ POR CIENTO (10%) del concepto servido.</p>
	<p>POR ALIMENTOS PREPARADOS EN DÍAS ANTERIORES</p>	<p>Por mantener en cámaras, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación del día, 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>POR FALTA DE ORDEN Y/O HIGIENE DE CÁMARAS Y DEPÓSITOS. OTROS.</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 VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación del día. 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>POR NO AUTORIZACIÓN DE REEMPLAZOS</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 VEINTE POR CIENTO (20%) del valor total del concepto no servido.</p>
	<p>POR DEMORAS DE ENTREGAS</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 UNO POR CIENTO (1%) del valor de la facturación del turno en que se verifique la irregularidad.</p>
	<p>POR AUSENCIA DE EQUIPO CLAVE</p>	<p>Por no incorporar el equipo necesario pactado (maquinarias, vajilla, carros, etc.) como complementos del existente, para satisfacer una correcta prestación de acuerdo a lo determinado en el punto 6° de estas Especificaciones Técnicas Básicas, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación del día en que se verifica la infracción.</p>
	<p>POR AUSENCIA DE PERSONAL CLAVE</p>	<p>Por no mantener actualizada la nómina del personal en caso de producirse reemplazo, por cada día y por cada persona, el DIEZ POR CIENTO (10%) del valor correspondiente al día en que se verificara la infracción. En el caso personal (nutricionista y/o cocinero y/o camareros) la penalidad ascenderá por no mantener actualizada la nómina a TREINTA POR CIENTO (30%) del valor correspondiente al día en que se verificara la infracción.</p>

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

	<p>POR NO INICIAR EL SERVICIO EN LA FECHA ESTABLECIDA EN EL PLIEGO</p>	<p>Por cada día de demora, el DOSCIENTOS POR CIENTO (200%) del valor integral de las raciones que debieron servirse en él o en los días de incumplimiento.</p>
	<p>POR SUSTITUCIÓN PARCIAL O TOTAL, SIN AUTORIZACIÓN, DE LOS ELEMENTOS CONSTITUTIVOS DE LAS COMIDAS O PREPARACIONES</p>	<p>Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, el TREINTA POR CIENTO (30%), del valor total del concepto servido. 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, SETENTA POR CIENTO (70%), Lácteos de cualquier tipo, SESENTA POR CIENTO (60%), Productos de panadería y pastas, CUARENTA POR CIENTO (40%), Frutas y verduras, VEINTICINCO POR CIENTO (25%)</p>
	<p>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS ALTERADOS</p>	<p>Por utilización de alimentos alterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 5 modificado por R 205/88, el DIEZ POR CIENTO (10%) del precio mensual del servicio dispuesto en la Orden de Compra sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligado a reponer con productos "aptos para el consumo".</p>
	<p>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS CONTAMINADOS</p>	<p>Por utilización de alimentos contaminados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 6, el VEINTE POR CIENTO (20%) del precio mensual del servicio dispuesto en la Orden de Compra sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligado a reponer con productos "aptos para el consumo".</p>
	<p>POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS ADULTERADOS</p>	<p>Por utilización de alimentos adulterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 7, el DIEZ POR CIENTO (10%) del precio mensual del servicio dispuesto en la Orden de Compra sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligado a reponer con productos "aptos para el consumo".</p>

	POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS FALSIFICADOS	Por utilización de alimentos falsificados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 8, el DIEZ POR CIENTO (10%) del precio mensual del servicio dispuesto en la Orden de Compra sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligado a reponer con productos "aptos para el consumo".
	POR UTILIZACIÓN DE ALIMENTOS CON FALTA DE ROTULACIÓN	Por utilización de alimentos con falta de rotulación según el Código Alimentario Argentino en su artículo 223°, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido , sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que el proveedor está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".
	POR NO CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	Por no cumplimiento del programa de control de plagas preestablecido en el punto 1 inciso f de estas Especificaciones Técnicas Básicas, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación del día en que se verifica la infracción.
	POR INSUFICIENTE MANTENIMIENTO DE LA CANTIDAD DE PERSONAL	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 CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria , 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.
	POR LA UTILIZACIÓN DE SECTORES, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO CEDIDO EN USO	Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamiento cedido en uso, con fines ajenos a la prestación, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria , por cada día en que se verifique tal irregularidad.
	POR REITERACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS GRAVES	No obstante, la aplicación de las penalidades correspondientes, HABRÁ INCUMPLIMIENTO "GRAVE" , cuando se produzcan dentro del mes calendario, TRES (3) o más INCUMPLIMIENTOS LEVES . El monto de la penalidad por el presente incumplimiento GRAVE, es del TRES POR CIENTO (3%) del precio mensual del servicio .
	POR REEMPLAZO DE PERSONAL PROFESIONAL DE PERFIL INFERIOR	Por la incorporación de Profesionales (Nutricionistas) de perfil inferior al Profesional saliente, se aplicará una penalidad del DIEZ POR CIENTO (10%) de la facturación diaria , por cada día en que se verifique tal irregularidad.

25.1.c-MEDIDAS PRECAUTORIAS: 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.

25.1.d- INCUMPLIMIENTOS GRAVISIMOS:

REITERACIÓN DE INCUMPLIMIENTOS GRAVES

No obstante, la aplicación de las penalidades correspondientes, **HABRÁ INCUMPLIMIENTO GRAVISIMO**, cuando se produzcan dentro de la vigencia de la Orden de Compra, DOS (2) O MÁS INCUMPLIMIENTOS GRAVES.

La ocurrencia de un **INCUMPLIMIENTO GRAVISIMO**, implicará la aplicación de una penalidad, equivalente al **DIEZ POR CIENTO (10%) DEL PRECIO TOTAL DE LA ORDEN DE COMPRA, CONJUNTAMENTE CON LA POTESTAD DE RESCISIÓN DE LA MISMA.**

No obstante, el Hospital se reserva el derecho, en el caso de **INCUMPLIMIENTO GRAVISIMO**, 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.

25.2 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.

25.3 OTRAS CAUSALES DE RESCISIÓN:

25.3.a-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.

25.3.b-La clausura total o parcial de la Planta Elaboradora por parte de la autoridad competente.

25.3.c-Lesiones, intoxicaciones, disfunciones, enfermedades, accidentes o muertes, producidas por raciones provistas.

25.3.d-Transferencia no autorizada del contrato.

	<p>25.3.e- No presentación de cualquiera de los seguros exigidos.</p> <p>25.3.f-No presentación de la Garantía de Cumplimiento – Punto 10 de las Condiciones Particulares.</p> <p>25.4 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, la sanción se tendrá por firme y sin derecho a reclamo.</p>
<p>26-RESPONSABILIDAD:</p>	<p>26.1 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>26.2 Correrán por su cuenta el costo de honorarios, medicamentos, prestaciones y todo lo necesario, sin perjuicio de las acciones administrativas, civiles o penales que corresponda ejercer al Hospital o a cualquier persona afectada.</p>
<p>27-Orden de prelación</p>	<p>27.1 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>27.2 En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Las disposiciones del Reglamento de Contrataciones, b) Las normas que se dicten en consecuencia del reglamento. c) El Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios. d) El presente Pliego de Condiciones Particulares. e) La oferta. f) Las muestras que se hubieran acompañado – <i>NO APLICA</i>. g) La adjudicación. h) La orden de compra.

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.

La prestación comprende:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b.7. No podrán almacenarse ni servirse alimentos o preparaciones de servicios anteriores,

salvo postres o preparaciones previas que fueran previamente estipulados por el Área de Nutrición.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- con dos compartimentos de 300 350 cc., uno para postre de 150 a 180 cc. Y otro para sopa de 250 a 300cc con alas laterales para cubiertos, servilletas, bebidas, jugos, condimentos y pan o galletitas.
- Con platinas de loza o melanina y platinas desechables cuando sea necesario.
- carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1 ½ mm. En tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en

su lugar, además del correspondiente “zuncho” o cinta sujetadora, que evitara el deslizamiento de las bandejas, ruedas de goma de 6 pulgadas –fijas o móviles-para facilitar su desplazamiento.

- Tanto las bandejas térmicas como los carros transportadores deben ser suficientes para cubrir la totalidad de pacientes internados.
- racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.

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

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

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

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

Todos los alimentos servidos en estas comidas deberán ser en envases individuales y/o envasados al vacío y de primeras marcas: 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.

Nota: Todos los pacientes internados deberán recibir una botella de agua mineral de 2 litros/día cuto valor estará contemplado dentro del valor asignado en el menú general. Si fuera necesaria mayor cantidad a la detallada, la misma se facturará como “individual”

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.

Para dichos casos la distribución al paciente será hecha por las camareras excepto en los casos de pacientes con aislamientos respiratorios o bien en casos en donde el servicio de Infectología así lo determine, en cuyo caso será ingresada por los enfermeros a cargo.

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 del 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 respiratorios. En dicho caso deberá ser la enfermera quien acerque la comida.

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

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

el Hospital.

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

Para ambos casos el tipo de Servicio será autoservicio asistido.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

o) REMISIÓN DE CAJAS CON INSUMOS 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	4	3	
Peón	2	2	
Camarera Sala	4	4	
Postrera	1	1	
Camarera Comedor	3	2	1
Dispensero	1	1	

Se rechazará la oferta si la cantidad de personal propuesto no cubre el personal mínimo exigido (ver Criterio 4 de ítem 20 de Sección E de Punto 7 de las Condiciones Particulares). No obstante, si la cantidad de operarios ofrecidos en la oferta, excede el mínimo dispuesto, esa dotación (en cantidad) deberá permanecer inalterable durante todo el plazo de ejecución de contrato y/o su ampliación. Asimismo, el Hospital, podrá requerir la ampliación de la cantidad incorporada, cuando a su juicio la prestación no se esté realizando con los requisitos de calidad, horarios, higiene y/u otros aspectos contemplados en este pliego, sin derecho del proveedor al reclamo de pago adicional alguno. No obstante lo expuesto

2.4. LA VINCULACIÓN DEL PROVEEDOR CON EL HOSPITAL será canalizada a través del Servicio de Nutrición del Hospital y/o sus Autoridades. El Hospital podrá disponer la realización de cualquier tipo de control sobre el cumplimiento del contrato en cualquiera de sus aspectos técnicos o administrativos, estando obligada la prestataria a presentar

toda la documentación que se le requiera, bajo pena de aplicación de las sanciones previstas en el pliego.

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

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

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

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

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

4. CERTIFICACION DE CALIDAD. A los fines de garantizar una prestación de excelencia será excluyente que el proveedor cuente con Sistema de Gestión de Calidad Certificado ISO 9001:2015, y sistema de gestión ambiental certificada ISO 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12. DE LOS CAMIONES DE PROVISIÓN QUE INGRESEN AL ESTABLECIMIENTO. La empresa debe presentar vehículos para transporte de sustancias alimenticias debidamente habilitados a nombre del prestador al momento de la apertura. Las exigencias operativas requieren como mínimo dos (2) camiones con equipo de frío para el traslado de las

mismas y para poder ingresar las provisiones al ámbito del Hospital

La empresa debe presentar además vehículos habilitados a nombre del Prestador para poder proveer provisiones secas al ámbito del Hospital, y cuando correspondiere, las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

REGIMEN NORMAL DE PACIENTES

LISTADO DE COMIDAS

Régimen normal pacientes

Desayuno

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

Merienda

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

• **ALMUERZO Y CENAS GENERAL PACIENTES**

Nº	Almuerzo	Cena
1	Pollo al horno con ensalada caprese Budin de pan	Ravioles con salsa estofada Fruta fresca
2	Milanesa de carne con papa y huevo Flan con caramelo	Pizza y empanadas Ensalada de fruta
3	Cazuela de pollo con arroz con manteca y queso Fruta	Pastel de papas con ensalada de zanahoria y huevo Postre de chocolate
4	Ñoquis con 2 salsas Fruta	Carne al horno con ensalada de repollo y zanahoria
5	Pollo al horno con papa al horno Peras en almibar	Bife a la lyonesa con calabaza al horno Budín de pan
6	Milanesa napolitana con puré mixto Fruta	Tarta de pescado con risotto Duraznos con crema
7	Ravioles con salsa estofada Fruta	Suprema con pure mixto Arroz con leche
8	Canelones de pollo con verdeo y salsa blanca gratinados Ensalada de frutas	Pastel de calabaza y cerdo con zanahoria y huevo duro Postre de vainillas
9	Albóndigas en salsa tomate con arroz blanco con queso Budín de pan	Carne al horno con salsa criolla con tortilla de papas Fruta
10	Fideos con salsa estofada Fruta	Milanesa de pescado con pure mixto Postre de dulce de leche



SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICION QUIMICA

Almuerzo Lista 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos secos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada caprese	Tomate Queso pategras albahaca Sal fina Aceite Vinagre	200 40 c/s 10 c/s c/s
Pollo al horno	Pollo Sal fina Limón en rojas	350 c/s 20
Pan	Pan fresco blanco	70
Budín de pan	Leche entera fluida Pan blanco Azúcar Esencia de vainilla	150 30 20 c/n

Cena Lista 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ravioles con salsa estofada	Ravioles Carne vacuna (roast beef-paleta) Cebolla Morrón Aceite	300 150 30 20 10

	Salsa de tomate	50
	Sal fina	c/s
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Queso rallado	1 sobre
Pan	Pan fresco blanco	70
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Almuerzo Lista 2

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
Ensalada de papa y huevo	Papa Huevo Sal fina Aceite	300 30 c/s 20
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s 20
Pan	Pan fresco blanco	70
Flan con caramelo	Flan común (en polvo) Leche entera fluida Azúcar para caramelo	25 150 20

Cena Lista 2

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 (3 unidades)	Tapas de empanadas Cebolla	3 unidades 30

(2 de carne y una de pollo)	Morrón Carne vacuna picada/pollo Huevo Aceituna Aceite Huevo batido	10 60 25 1 5 c/n
Pizza (2 unidades) a definir variedad junto al servicio de nutrición Las cantidades corresponden a una unidad de pizza y deben darse dos	Harina de trigo Levadura de cerveza Sal fina Tomate triturado Perejil Queso Muzarella Aceituna Paleta cocida	60 2 c/s 20 c/s 60 5 20
Pan	Pan fresco blanco	70
Ensalada de fruta	Ensalada de frutas	150

Almuerzo Lista 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
Arroz con manteca y queso	Arroz blanco parborizado grano largo fino Manteca Sal fina Aceite Queso rallado	70 30 c/s 10 1 -
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

Pan	Pan fresco blanco	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Pastel de papas con ensalada de zanahoria y huevo	Zanahoria Huevo sal Aceite	100 40 5 10
Pan	Pan francés	60
Postre chocolate	Postre de chocolate (en polvo) Leche entera fluida	25 150

Almuerzo Lista 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ñoquis con 2 salsas	Ñoquis Crema de leche <u>Salsa de tomate:</u> Salsa de tomate Cebolla Morrón Orégano Sal fina Aceite de mezcla o girasol	200 50 40 15 10 c/n c/n 10
Pan	Pan fresco blanco	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 4

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
Carne al horno	Carne Sal fina Aceite	200 c/s c/s c/s
Ensalada de repollo y zanahoria	zanahoria repollo Sal fina Aceite	100 30 c/s 15
Pan	Pan fresco blanco	70
Fruta	Fruta fresca	200

Lista Almuerzo 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
Papa al horno	Papa Sal fina Aceite	300 c/s c/s
Pollo al horno	Pollo Aceite Sal Limon en rodajas	350 c/s c/s 30
Pan	Pan fresco blanco	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio	300 3 5

	Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Semola	10 10 10 c/s 20
Tortilla de papas	Papas Huevo Aceite Sal fina	300 40 10 c/s
Bife a la lyonesa	Nalga Cebolla Ají Sal fina Perejil orégano y aji molido Aceite	250 50 10 c/s c/s 30
Pan	Pan fresco blanco	70
Budín de pan	Leche entera fluida Pan blanco Azúcar Esencia de vainilla	150 30 20 c/n

Almuerzo Lista 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina fideos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Puré mixto	Zapallo Papa Leche entera fluida Manteca Sal fina	150 150 30 10 c/s
Milanesa Napolitana	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Salsa de tomate:	120 15 30 c/s c/s c/s c/s 40

	Tomate al natural	15
	Cebolla	10
	Morrón	c/n
	Orégano	60
	Queso fresco	c/n
	Sal fina	5
	Aceite de mezcla o girasol	20
	Limón en rodajas	
Pan	Pan fresco blanco	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Semola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón zanahoria Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre
Tarta de pescado	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Filet de merluza Cebolla Morrón Huevo Sal fina Nuez moscada Queso rallar	40 10 5 c/s c/s 200 15 20 30 c/s c/s 15
Duraznos con crema	Duraznos en lata en almibar Crema de leche Azúcar Esencia de vainilla	150 40 15 c/s

Almuerzo lista 7

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

Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ravioles con salsa estofada	Ravioles Cebolla Morrón Salsa tomate Roast beef Queso rallado Aceite Sal fina	300 20 20 40 120 1 sobre 20 c/s
Pan	Pan fresco blanco	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 7

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
Puré mixto	Papas calabaza Sal fina Leche fluida Aceite	150 150 5 10 10
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Sal fina Limón en rodajas	200 20 30 10 c/s 20
Pan	Pan fresco blanco	70
Arroz con leche	Arroz blanco doble carolina Azúcar Esencia de vainilla	100 10 c/s

Almuerzo Lista 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Semola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Canelones de pollo y verdeo con salsa blanca y gratinado (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> Pollo picado Cebolla verdeo Queso de rallar Sal fina <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Sal fina Nuez moscada Manteca <u>Queso fresco</u>	15 10 5 c/s c/s 150 30 30 c/s 150 30 c/s c/s 10 40
Pan	Pan fresco blanco	70
Ensalada de fruta	Ensalada de fruta en lata	150

Cena Lista 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Ensalada Zanahoria y huevo duro	zanahoria Huevo duro Sal fina Aceite girasol individual	100 30 gr 5 1 sobre

	Vinagre individual	1 sobre
Pastel de papa y zapallo con pure mixto	<u>Puré mixto</u> Papas zapallo Leche entera Sal Aceite <u>Relleno:</u> Carne cerdo picada Cebolla verdeo Ají morrón Aceite Sal fina	200 100 10 c/s 5 150 20 10 5 c/s
Pan	Pan fresco blanco	70
Postre de vainilla	Postre de vainilla (polvo) Leche entera fluida	30 100

Almuerzo Lista 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
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	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 c/s 40 10 5 c/s

	Ají molido	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan fresco blanco	70
Budín de pan	Leche entera fluida	150
	Pan blanco	30
	Azúcar	20
	Esencia de vainilla	c/n

Cena Lista 9

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
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna Ají Cebolla Tomate cubeateado Sal fina Aceite Vinagre	200 30 30 20 c/s c/s c/s
Tortilla de papas	Papa huevo Sal fina Aceite	300 30 c/s 20
Pan	Pan fresco blanco	70
Fruta	Fruta fresca	200

Almuerzo Lista 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Semola	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Fideos con salsa estofada	Fideos tallarines Cebolla	150 20

	Morrón	20
	Salsa tomate	40
	Roast beef	120
	Queso rallado	1 sobre
	Aceite	20
	Sal fina	c/s
Pan	Pan fresco blanco	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina fideos	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Pure mixto	Papa Zapallo Leche entera Manteca Sal	150 153 30 20 c/s
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
Postre de dulce de leche	Postre de dulce de leche (polvo) Leche entera fluida	30 100

MENUES PARA PERSONAL AUTORIZADO A COMER

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

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

REGIMEN DE PERSONAL AUTORIZADO A COMER

LISTADO DE COMIDAS

Desayuno y Merienda:

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

✓ Infusiones:

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

✓ Acompañamientos:

- Pan fresco blanco y/o de salvado: 2 miñones por persona
- Galletitas tipo agua y/o de salvado en paquetes envasados al vacío: 2 por persona

- Dulce de leche
- Manteca
- Mermelada común y dietética
- Queso untable entero

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

• **ALMUERZO Y CENAS AUTORIZADOS**

Nº	Almuerzo	Cena
1	Pollo al horno con ensalada caprese	Bife a la lyonesa con arroz a la manteca
	Empanada gallega con ensalada de repollo, zanahoria y mayonesa	Ravioles con salsa estofada
2	Milanesa de carne con croquetas de acelga	Pizza napolitana (2) y empanadas (3)
	Tarta de calabaza y acelga con queso fresco con papas perejiladas.	Pan de carne relleno con bombas de papa
3	Cazuela de pollo con arroz con manteca y queso	Pastel de papas con ensalada de zanahoria y huevo
	Canelones de acelga y ricota con salsa mixta	Pollo arrollado con papas a la crema
4	Matambre a la pizza con pure mixto	Carne al horno con ensalada de repollo y zanahoria
	Ñoquis con 2 salsas	Tarta de pescado ensalada de tomate y choclo
5	Pollo con papa al horno	Milanesa de pollo con ensalada de remolacha y huevo
	Pizza con ensalada de repollo y zanahoria napo 2	Bife a la lyonesa con arroz a la manteca
6	Milanesa napolitana con puré mixto	Milanesa de pescado con risotto
	Tarta de cebolla y queso + Tarta de berenjena con papas perejiladas	Pollo a la mostaza con calabaza al horno
7	Carne al horno con salsa criolla con papas al horno	Suprema napolitana con puré mixto
	Ravioles con salsa estofada	Pizza rellena con ensalada de zanahoria y tomate cherry
8	Canelones de pollo con verdeo y salsa blanca gratinados	Milanesa con ensalada rusa
	Matambre a la pizza con pure de papas	Pastel de cerdo con ensalada de zanahoria y huevo
9	Albóndigas a la portuguesa con puré mixto	Lasaña de verdura, ricotta y jamón con salsa blanca

	Milanesa de pollo con budín de verduras	Carne al horno con salsa criolla con tortilla de papas
10	Matambre al roquefort con ensalada de hojas verdes	Milanesa de pescado con pure mixto
	Fideos tirabuzón con brocoli	Pizza rellena con ensalada de zanahoria y tomate Cherry

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 maíz/girasol y de oliva
- Limón
- Aceto balsámico
- Mayonesa

POSTRES:

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

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICION QUIMICA

Almuerzo Lista 1

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
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

Cena Lista 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Zapallo y batata al horno	Zapallo calabaza	200
	Batata	200
	Aceite	c/s
	Vinagre	10
		c/s
		c/s

Bife a la lyonesa	Nalga	250
	Cebolla	50
	Aji	10
	Sal fina	c/s
	Perejil orgeno y aji molido	c/s
	Aceite	30

Nombre del plato	Composición	Ración
Ravioles con salsa estofada	Ravioles	300
	Carne vacuna (roastbeef-paleta)	150
	Cebolla	30
	Morrón	20
	Aceite	10
	Salsa de tomate	50
	Sal fina	c/s
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Queso rallado	1 sobre

Almuerzo Lista 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Croquetas de Acelga	Acelga	200
	Cebolla	30
	Huevo	30
	Sal fina	c/s
	Aceite	20
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

Nombre del plato	Composición	Ración
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>	
	Pure Calabaza	300
	Acelga	300
	Huevo	30
	Queso fresco	40
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	15

Cena Lista 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Empanadas (3 unidades) (2 de carne y una de pollo)	Tapas de empanadas	3 unidades
	Cebolla	30
	Morrón	10
	Carne vacuna picada/pollo	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
Bombas de papa (corresponden a 1 unidades) Se deberán contemplar 2 unidades/persona	Pure Papa	200
	huevo	c/n
	queso fresco	30
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada	150
	Cebolla	15
	Miga de pan	20
	Queso de rallar	20
	Zanahoria	10
	Fiambre paleta de 1ra calidad	10
	Perejil	c/n
	Huevo	20
	Aceite	20
	Sal	c/n

Almuerzo Lista 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Arroz blanco	Arroz blanco parborizado grano largo fino 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 30 c/s c/s c/s c/s c/s

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 Lista 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 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 20 40 15 10 5 c/n 60 5 10

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

Almuerzo Lista 4

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

	Sal fina Aceite	c/s 20
--	--------------------	-----------

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

Cena Lista 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Vacio al horno	Vacio	200
	Sal fina	c/s
	Aceite	c/s
		c/s
Papas y batata al horno en cubos	Papa	200
	Batata	200
	Sal fina	c/s
	Aceite	20

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada tomate y choclo	Tomate	150
	Choclo	40
	Sal	c/n
Tarta de pescado	<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>	
	Pescado merluza /pez pollo	150
	Cebolla blanca	40
	Cebolla de verdeo	20
	Morrón	20
	Huevo batido	10
	Queso fresco	30
	Sal	30
	Aceite	c/n
	10	

Lista Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Papa al horno	Papa Sal fina Aceite	300 c/s c/s
Pollo al horno	Pollo chamifones Crema de leche	350 50 50

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada de repollo y zanahoria	Repollo Zanahoria Aceite sal	120 100 20 c/n
Pizza (2 unidades) a definir variedad junto al servicio de nutrición Las cantidades corresponden a una unidad de pizza y deben darse dos	Harina de trigo Levadura de cerveza Sal fina Tomate triturado Perejil Queso Muzarella Aceituna Paleta cocida	60 2 c/s 20 c/s 60 5 20

Cena Lista 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada de Rucula y parmesano	Rucula Queso tipo Parmesano en hebras	80 20
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
Tortilla de papas	Papas Huevo Aceite Sal fina	300 40 10 c/s
Bife a la lyonesa	Nalga Cebolla Ají Sal fina Perejil orégano y aji molido	250 50 10 c/s c/s

	Aceite	30
--	--------	----

Almuerzo Lista 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Puré mixto	Zapallo	150
	Papa	150
	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>	40
	Tomate al natural	15
	Cebolla	10
	Morrón	c/n
	Orégano	60
	Queso fresco	c/n
	Sal fina	5
	Aceite de mezcla o girasol	20
	Limón en rodajas	

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

Cena Lista 6

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

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

Almuerzo lista 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna	200
	Ají	30
	Cebolla	30
	Tomate cubeateado	20
	Sal fina	c/s
	Aceite	c/s
	Vinagre	c/s

Papas al horno en cubos	Papa Sal fina Aceite	300 c/s 20
-------------------------	----------------------------	------------------

Nombre del plato	Composición	Ración
Ravioles con salsa estofada	Ravioles Cebolla Morrón Salsa tomate Roastbeef Queso rallado Aceite Sal fina	300 20 20 40 120 1 sobre 20 c/s

Cena Lista 7

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

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada de zanahoria y tomate cherry	Tomate cherry Zanahoria Aceite Sal	150 100 c/s c/s
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

Almuerzo Lista 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Canelones de pollo y verdeo con salsa blanca y gratinado (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> Pollo picado Cebolla verdeo Queso de rallar Sal fina <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Sal fina Nuez moscada Margarina <u>Queso fresco</u>	15 10 5 c/s c/s 150 30 30 c/s 150 30 c/s c/s 10 40

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

Cena Lista 8

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

	Ajo Perejil Limón en rodajas	c/s 20
--	------------------------------------	-----------

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada chaucha y huevo duro	Chaucha Huevo duro Sal fina Aceite girasol individual Vinagre individual	250 30 gr (1/2 unidad) 1 sobre 1 sobre
Pastel de papa y zapallo con pure mixto	<u>Puré mixto</u> Papas zapallo Leche entera Sal Aceite <u>Relleno:</u> Carne cerdo picada Cebolla verdeo Ají morrón Aceite Sal fina	200 100 10 c/s 5 150 20 10 5 c/s

Almuerzo Lista 9

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
Budin de verduras	Acelga o calabaza Clara de huevo	250 1

	cebolla	20
	Queso de rallar	20
	Sal	c/n
Suprema	Carne de pollo	200
	Huevo	20
	Pan rallado	30
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Limón en rodajas	20

Cena Lista 9

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
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna	200
	Ají	30
	Cebolla	30
	Tomate cubeateado	20
	Sal fina	c/s
	Aceite	c/s
	Vinagre	c/s
Tortilla de papas	Papa	300
	huevo	30
	Sal fina	c/s
	Aceite	20

Almuerzo Lista 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada de hojas verdes	Lechuga criolla	70
	Lechuga morada	50
	rucula	50
	Sal	c/s
	Aceite	c/s
Matambre al roquefort	Carne vacuna matambre	200
	Queso roquefort	50
	Sal fina	c/s
	Aceite	c/s

Nombre del plato	Composición	Ración
Fideos con brocoli	Fideos tirabuzón	150
	Brocoli	60
	Ajo	c/s
	Queso rallado	1 sobre
	Aceite	20
	Sal fina	c/s

Cena Lista 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Ensalada de zanahoria y tomate cherry	Tomate cherry	150
	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

Nombre del plato	Composición	Ración
Pure mixto	Papa	150
	Zapallo	153
	Leche entera	30
	Manteca	20
	Sal	c/s
Milanesa de pescado	Filet de merluza	200

	Huevo entero	15
	Pan rallado	20
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite de mezcla o girasol	15
	Limón en rodaja	20

Nº	Almuerzo	Cena
1	Pollo al horno con ensalada caprese	Bife a la lyonesa con puré de batata y zapallo
	Empanada gallega con ensalada de repollo, zanahoria y mayonesa	Ravioles con salsa estofada
2	Milanesa de carne con croquetas de acelga	Pizza y empanadas
	Tarta de calabaza y acelga con queso fresco con papas perejiladas.	Pan de carne relleno con bombas de papa
3	Cazuela de pollo con arroz con manteca y queso	Milanesa napolitana con tortilla de acelga
	Canelones de acelga y ricota con salsa mixta	Pollo arrollado con papas a la crema
4	Matambre a la pizza con pure mixto	Vacío al horno con papas y batatas
	Ñoquis con 2 salsas	Tarta de pescado ensalada de tomate y choclo
5	Pollo al champiñón con papa al horno	Milanesa de pollo con rúcula y parmesano
	Pizza y empanadas con ensalada de repollo y zanahoria	Bife a la lyonesa con tortilla de papas
6	Milanesa napolitana con puré mixto	Milanesa de pescado con risotto
	Tarta de cebolla y queso + Tarta de berenjena con papas perejiladas	Pollo a la mostaza con calabaza al horno
7	Carne al horno con salsa criolla con papas en cubos al horno	Suprema napolitana con puré mixto
	Ravioles con salsa estofada	Pizza rellena con ensalada de zanahoria y tomatecherry
8	Canelones de pollo con verdeo y salsa blanca gratinados	Milanesa con ensalada rusa
	Matambre a la pizza con rúcula y parmesano	Pastel de calabaza y cerdo con chaucha y huevo duro
9	Albóndigas en salsa tomate con puré de papas	Lasaña de verdura, ricotta y jamón con salsa blanca

	Milanesa de pollo con budín de verduras	Carne al horno con salsa criolla con tortilla de papas
10	Matambre al roquefort con ensalada de hojas verdes	Milanesa de pescado con pure mixto
	Fideos con salsa estofada	Pizza rellena con ensalada de zanahoria y tomate Cherry

MENU VEGETARIANO AUTORIZADOS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Hamburguesa de garbanzo con ensalada de repollo y zanahoria	Ravioles con filetto
2	Tarta de calabaza y acelga con queso fresco con papas perejiladas.	Pizza y empanadas
3	Canelones de acelga y ricota con salsa mixta	Tarta de brocoli con ensalada de tomate, choclo
4	Ñoquis con 2 salsas	Milanesa de berenjena napolitana con pure de papas
5	Pizza y empanadas con ensalada de repollo y zanahoria	Hamburguesa de arroz yamini y ensalada rúcula y parmesano
6	Tarta de cebolla y queso + Tarta de berenjena con papas perejiladas	Milanesa de calabaza gratinada con risotto
7	Ravioles con salsa filetto	Pizza rellena con ensalada de zanahoria y tomate cherry
8	Canelones de verdura gratinados	Milanesa de berenjena con pure mixto
9	Zapallito relleno con verduras y ensalada de lenteja huevo y tomate	Lasaña de verdura y ricota con salsa blanca
10	Mostacholes con salsa roquefort	Pizza rellena con ensalada de zanahoria y tomate cherry

REGIMEN DIABETICO DE PACIENTES

LISTADO DE COMIDAS

Régimen diabético pacientes

Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te o mate cocido (sobre)	100 2
Edulcorante	Edulcorante con aspartamo (pack)	12
Mermelada	Mermelada diet (o jalea) (pack)	25
galletitas	Galletitas de agua sin sal envasadas al vacío	40

Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te o mate cocido (sobre)	100 2
Edulcorante	Edulcorante con aspartamo (pack)	12
Mermelada	Mermelada (pack)	2
Pan de salvado	Pan de salvado sin sal	70

• **ALMUERZO Y CENAS DIABETICOS PACIENTES**

Nº	Almuerzo	Cena
1	Pollo al horno con ensalada mixta Postre de vainilla dietetica	Bife a la Lyonesa con panaché de verduras Fruta fresca
2	Milanesa de carne con zanahoria y huevo Flan diet	Pan de carne relleno con ensalada mixta Ensalada de fruta diet
3	Cazuela de pollo con arroz con verduras Fruta	Pastel de Pure mixto con ensalada de zanahoria y huevo Postre de chocolate diet
4	Fideos tirabuzón con verduras en julianas Fruta	Carne al horno con zapallo y batatas al horno Fruta
5	Pollo al horno con ensalada de zanahoria tomate y lechuga Peras en almíbar diet	Bife a la lyonesa con calabaza al horno Fruta
6	Milanesa con puré mixto Fruta	Milanesa de pescado con arroz con verduras Duraznos diet
7	Carne al horno con salsa criolla con ensalada de chaucha y tomate Compota	Suprema con pure mixto Fruta
8	Canelones de pollo con verdeo y salsa blanca y ensalada de repollo y lechuga Ensalada de frutas diet	Pastel de calabaza y cerdo con zanahoria y huevo duro Postre de vainillas diet
9	Albóndigas en salsa tomate con arroz con verduras Manzana asada	Carne al horno con salsa criolla con tortilla de zapallitos Fruta
10	Fideos con verduras en juliana Fruta	Milanesa de pescado con pure mixto Postre de dulce de leche diet

SELECCIÓN DE ALIMENTOS. REGIMEN DIABETICO

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICION QUIMICA

Almuerzo Lista 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada zanahoria y tomate	Tomate Lechuga Aceite Vinagre	200 60 c/s c/s
Pollo al horno	Pollo Limón en rojas	350 20
Postre de vainilla diet	Leche entera fluida Postre de vainilla diet	150 20

Cena Lista 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Panaché de verduras	Zapallo calabaza Zapallito Choclo fresco o en grano dulces en lata Aceite	200 100 40 10
Bife a la lyonesa	Nalga Cebolla Aji Perejil orgeno y aji molido Aceite	250 50 10 c/s 30
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Almuerzo Lista 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Ensalada de zanahoria y huevo	Zanahoria rallada finita Huevo Aceite	200 30 20
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s 20
Flan diet	Flan diet (en polvo) Leche entera fluida	25 150

Cena Lista 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada mixta	Tomate fresco Lechuga	200 40
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Miga de pan Zanahoria Perejil Huevo Aceite	150 15 20 10 c/n 20 20
Ensalada de fruta	Ensalada de frutas en lata diet	150

Almuerzo Lista 3

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

Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos secos	20
	Arroz con verduras	Arroz blanco parborizado grano largo fino
	Zanahoria	30
	Zapallito	30
	Berenjena	30
	Morron	20
	Aceite girasol o maiz	c/s
Cazuela de pollo	Pollo en trocitos	150
	Cebolla de verdeo	25
	Puerro	25
	Salsa de tomate	30
	Garbanzos	30
	Porotos	30
	Choclo en grano	30
	Ensalada jardinera en lata	30
	Aceite	c/s
	Pimienta	c/s
	Pimentón	c/s
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sémola	20
	Tortilla acelga	Acelga
Huevo		40
Cebolla		30
Aceite		10
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

Postre chocolate	Postre de chocolate (en polvo) Leche entera fluida	25 150

Almuerzo Lista 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Fideos tirabuzon con verduras en juliana	Fideos secos tirabuzón Berenjena Zapallito Morrón Cebolla zanahoria Orégano Aceite de mezcla o girasol	100 30 30 20 20 30 c/s
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Vacio al horno	Vacio Aceite	200 c/s
zapallo y batata al horno en cubos	Zapallo Batata Aceite	200 200 20
Fruta	Fruta fresca	200

Lista Almuerzo 5

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

	Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	5 10 10 1 20
Ensalada de zanahoria, tomate y lechuga	Zanahoria Tomate lechuga Aceite	150 150 60 c/s
Pollo al horno	Pollo	350
Peras en almíbar	Peras en almíbar diet	200

Cena Lista 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapall Semola	300 3 5 10 10 10 20
Calabaza al horno	Calabaza al horno Aceite	300 10
Bife a la lyonesa	Nalga Cebolla Ají Perejil orégano y aji molido Aceite	250 50 10 c/s 20
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Almuerzo Lista 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo fideos	300 3 5 10 10 10 20
Puré mixto	Zapallo Papa Leche entera fluida	150 150 30

	Aceite	10
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo)	120
	Huevo entero	15
	Pan rallado	30
	Orégano	c/s
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Limón en rodajas	30
	Fruta	Fruta fresca

Cena Lista 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Semola	20
	Arroz con verduras	Arroz blanco parboi
Berenjena		30
Zapallito		30
Zanahoria		30
Morrón		20
Arvejas		30
Tarta de pescado	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	40
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Filet de merluza	200
	Cebolla	15
	Morrón	20
	Huevo	30
Nuez moscada	c/s	
Duraznos diet	Duraznos en lata en almíbar diet	150

Almuerzo lista 7

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

	Apio Puerro Zanahoria Zapallo arroz	5 10 20 20 20
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna Ají Cebolla Tomate cubeateado Aceite Vinagre	200 30 30 20 c/s c/s
Ensalada de chaucha y tomate	Chaucha tomate Aceite	150 100 20
Compota	Fruta fresca cocida	200

Cena Lista 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Pure papas	Papa Leche fluida Aceite	250 20 c/s
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Limón en rodajas	200 20 c/s 30
Fruta fresca	Fruta	200

Almuerzo Lista 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Semola	300 3 5 10 10 10 20
Canelones de pollo y	<u>Masa:</u>	

verdeo con salsa blanca (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	Harina de trigo	15
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Pollo picado	150
	Cebolla verdeo	30
	aceite	20
	<u>Salsa bechamel:</u>	
	Leche entera fluida	150
	Harina de trigo	30
	Nuez moscada	c/
	Aceite	c/s
Ensalada de fruta	Ensalada de fruta en lata	150

Cena Lista 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada tomate y huevo duro	Tomate Huevo duro Aceite girasol Vinagre	250 30 gr (1/2 unidad) c/s c/s
Pastel de papa y zapallo con pure mixto	<u>Puré mixto</u> Papas zapallo Leche entera fluida Aceite <u>Relleno:</u> Carne cerdo picada Cebolla verdeo Ají morrón Aceite	200 100 10 5 150 20 10 5
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Postre de vainilla diet	Postre de vainilla (polvo) diet Leche entera fluida	30 100

--	--	--

Almuerzo Lista 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Arroz con verduras	Arroz blanco parboi Berenjena Zapallito Zanahoria Morrón Arvejas	70 30 30 30 20 c/s
Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada Perejil Miga de pan Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 40 10 5 c/s c/s 5
Manzana asada	Manzana o pera al horno	250

Cena Lista 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna Ají Cebolla	200 30 30

	Tomate cubeateado	20
	Aceite	c/s
	Vinagre	c/s
Tortilla de zapallitos	Zapallitos	300
	cebolla	30
	huevo	30
	Aceite	20
Fruta	Fruta fresca	200

Almuerzo Lista 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Semola	300 3 5 10 10 10 20
Mostacholes con verduras	Fideos secos mostacholes Berenjena Zapallito Morrón Cebolla zanahoria Orégano Aceite de mezcla o girasol	150 20 20 40 120 20 200
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo fideos	300 3 5 10 10 10 20
Pure mixto	Papa Zapallo Leche entera Manteca	150 153 30 20
Milanesa de pescado	Filet de merluza Huevo entero Pan rallado	200 15 20

	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Aceite de mezcla o girasol	15
	Limón en rodaja	20
Postre de dulce de leche diet	Postre de dulce de leche (polvo) diet	30
	Leche entera fluida	100

REGIMEN HIPOSODICO DE PACIENTES

LISTADO DE COMIDAS

Régimen hiposódico pacientes

Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te o mate cocido (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (o jalea) (pack)	25
galletitas	Galletitas de agua sin sal envasadas al vacío	40

Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te o mate cocido (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (pack)	2
Pan blanco	Pan blanco sin sal	70

• **ALMUERZO Y CENAS HIPOSODICO PACIENTES**

Nº	Almuerzo	Cena
1	Pollo al horno con ensalada mixta Budin de pan	Ravioles con salsa estofada Fruta fresca
2	Milanesa de carne con papa y huevo Flan con caramelo	Pan de carne relleno con ensalada mixta Ensalada de fruta
3	Cazuela de pollo con arroz con aceite Fruta	Pastel de papas con ensalada de zanahoria y huevo Postre de chocolate
4	Fideos tirabuzón con 2 salsas Fruta	Carne al horno con papas y batatas Fruta
5	Pollo al horno con papa al horno Peras en almibar	Bife a la lyonesa con calabaza al horno Budín de pan
6	Milanesa con puré mixto Fruta	Milanesa de pescado con risotto Duraznos con crema
7	Mostacholes con salsa estofada Fruta	Suprema con pure mixto Arroz con leche
8	Canelones de pollo con verdeo y salsa blanca Ensalada de frutas	Pastel de calabaza y cerdo con Zanahoria y huevo duro Postre de vainillas
9	Albóndigas en salsa tomate con arroz blanco Budín de pan	Carne al horno con salsa criolla con tortilla de papas Fruta
10	Fideos con salsa estofada Fruta	Milanesa de pescado con pure mixto Postre de dulce de leche

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICION QUIMICA

Almuerzo Lista 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada mixta	Tomate lechuga Aceite Vinagre	200 60 c/s c/s
Pollo al horno	Pollo Limón en rojas	350 20
Pan sin sal	Pan fresco blanco sin sal	70
Budín de pan	Leche entera fluida Pan blanco Azúcar Esencia de vainilla	150 30 20 c/n

Cena Lista 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Ravioles con salsa estofada	Ravioles Carne vacuna (roastbeef-paleta) Cebolla Morrón Aceite Salsa de tomate Orégano Laurel	300 150 30 20 10 50 c/s c/s
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Fruta fresca	Fruta fresca	200

Almuerzo Lista 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Ensalada de papa y huevo	Papa Huevo Aceite	300 30 20
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s 20
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Flan con caramelo	Flan común (en polvo) Leche entera fluida Azúcar para caramelo	25 150 20

Cena Lista 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada mixta	Tomate fresco Lechuga	200 40
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada Cebolla Miga de pan Zanahoria Perejil Huevo Aceite	150 15 20 10 c/n 20 20
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Ensalada de fruta	Ensalada de frutas	150

Almuerzo Lista 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos secos	300 3 5 10 10 10 20
Arroz blanco	Arroz blanco parborizado grano largo fino Manteca Aceite girasol o maiz	70 30 10
Cazuela de pollo	Pollo en trocitos Cebolla de verdeo Puerro Salsa de tomate Garbanzos Porotos Choclo en grano Ensalada jardinera en lata Aceite Pimienta Pimentón	150 25 25 30 30 30 30 30 c/s c/s c/s
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sémola	300 3 5 10 10 10 20
Tortilla acelga	Acelga Huevo Cebolla Aceite	300 40 30 10
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	150 15 30 c/s c/s c/s 20

Pan	Pan francés sin sal	60
Postre chocolate	Postre de chocolate (en polvo)	25
	Leche entera fluida	150

Almuerzo Lista 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Arroz	300 3 5 10 10 10 c/s 20
Fideos tirabuzon con 2 salsas	Fideos secos tirabuzón Crema de leche <u>Salsa de tomate:</u> Salsa de tomate Cebolla Morrón Orégano Aceite de mezcla o girasol	100 50 40 15 10 c/n 10
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Vacio al horno	Vacio Aceite	200 c/s
Papas y batata al horno en cubos	Papa Batata Aceite	200 200 20
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Fruta	Fruta fresca	200

Lista Almuerzo 5

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

Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 1 20
Papa al horno	Papa Aceite	300 c/s
Pollo al horno	Pollo	350
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapall Semola	300 3 5 10 10 10 20
Tortilla de papas	Papas Huevo Aceite	300 40 10
Bife a la lyonesa	Nalga Cebolla Ají Perejil orégano y aji molido Aceite	250 50 10 c/s 20
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Budín de pan	Leche entera fluida Pan blanco Azúcar Esencia de vainilla	150 30 20 c/n

Almuerzo Lista 6

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

	Zapallo fideos	10 20
Puré mixto	Zapallo Papa Leche entera fluida Aceite	150 150 30 10
Milanesa	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Limón en rodajas	120 15 30 c/s c/s c/s 30
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Semola	300 3 5 10 10 10 20
Risotto	Arroz blanco parboi Cebolla Morrón zanahoria Arvejas Condimento para arroz	50 15 15 20 20 c/s
Tarta de pescado	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua <u>Relleno:</u> Filet de merluza Cebolla Morrón Huevo Nuez moscada	40 10 5 c/s 200 15 20 30 c/s
Duraznos con crema	Duraznos en lata en almibar	150

	Crema de leche	40
	Azúcar	15
	Esencia de vainilla	c/s

Almuerzo lista 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Mostacholes con salsa estofada	Fideos secos mostacholes Cebolla Morrón Salsa tomate Roastbeef Aceite	100 20 20 40 120 20
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras en juliana	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Pure papas	Papa Leche fluida Aceite	250 20 c/s
Suprema	Carne de pollo Huevo Pan rallado Limón en rodajas	200 20 c/s 30
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Arroz con leche	Arroz blanco doble carolina Azúcar Esencia de vainilla	100 10 c/s

Almuerzo Lista 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Semola	300 3 5 10 10 10 20
Canelones de pollo y verdeo con salsa blanca (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua <u>Relleno:</u> Pollo picado Cebolla verdeo aceite <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada Aceite	15 10 5 c/s 150 30 20 150 30 c/ c/s
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Ensalada de fruta	Ensalada de fruta en lata	150

Cena Lista 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Fideos	300 3 5 10 10 10 20
Ensalada tomate y huevo duro	Tomate Huevo duro Aceite girasol Vinagre	250 30 gr (1/2 unidad) c/s c/s
Pastel de papa y zapallo con pure mixto	<u>Puré mixto</u> Papas zapallo Leche entera fluida	200 100 10

	Aceite	5
	<u>Relleno:</u>	
	Carne cerdo picada	150
	Cebolla verdeo	20
	Ají morrón	10
	Aceite	5
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Postre de vainilla	Postre de vainilla (polvo)	30
	Leche entera fluida	100

Almuerzo Lista 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Arroz	300 3 5 10 10 10 20
Puré de papas	Papa Leche Aceite	300 25 10
Albóndigas con salsa tomate	Carne vacuna picada Perejil Miga de pan Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite	150 c/s 10 c/s c/s 10 15 5 40 10 5 c/s c/s 5
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Budín de pan	Leche entera fluida Pan blanco Azúcar Esencia de vainilla	150 30 20 c/n

Cena Lista 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Papa	300 3 5 10 20 20 20
Carne al horno con salsa criolla	Carne vacuna Ají Cebolla Tomate cubeateado Aceite Vinagre	200 30 30 20 c/s c/s
Tortilla de papas	Papa huevo Aceite	300 30 20
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Fruta	Fruta fresca	200

Almuerzo Lista 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Caldo Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo Semola	300 3 5 10 10 10 20
Fideos con salsa estofada	Fideos tallarines Cebolla Morrón Salsa tomate Roastbeef Aceite	150 20 20 40 120 20
Pan	Pan fresco blanco sin sal	70
Fruta	Fruta fresca	200

Cena Lista 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300

	Cebolla Apio Puerro Zanahoria Zapallo fideos	3 5 10 10 10 20
Pure mixto	Papa Zapallo Leche entera Manteca	150 153 30 20
Milanesa de pescado	Filet de merluza Huevo entero Pan rallado Ajo Perejil Aceite de mezcla o girasol Limón en rodaja	200 15 20 c/s c/s 15 20
Postre de dulce de leche	Postre de dulce de leche (polvo) Leche entera fluida	30 100

REGIMEN LÍQUIDO

LISTADO DE COMIDAS

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

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICION

Desayuno y Merienda

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

Almuerzo y Cena

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

REGIMEN POST OPERATORIO I

LISTADO DE COMIDAS

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

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICION

Desayuno y Merienda

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

Almuerzo 1

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

Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabello de ángel	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Fideos cabello de ángel	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de calabaza	Calabaza Aceite	300 5
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

REGIMEN POST OPERATORIO II

LISTADO DE COMIDAS

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

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICION

Desayuno y Merienda

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

Almuerzo 1

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

Cena 1

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

Arroz con aceite y queso rallado	Arroz blanco Aceite Sal fina Queso rallado	50 20 c/s 1 sobre
Pollo al horno	¼ pollo Sal fina	300
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Manzana asada (pera)	Manzana (pera) Azúcar	200 15

Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Avena	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de papas	Papa Leche entera fluida Sal fina Aceite	300 30 c/s 5
Pollo al horno	¼ de pollo sal fina	300 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Compota	Manzana (pera) Agua Azúcar	200 c/s 15

Cena 2

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

Hamburguesa de carne	Carne picada Huevo Sal Pan rallado perejil	150 25 c/s 10 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25 c/s

Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré de mixto	Papa Zapallo Sal fina Aceite	150 100 c/s 5
Hamburguesa de pescado	Filet merluza Huevo Perejil fresco Sal fina Pan rallado para rebozar	150 20 c/s c/s c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Duraznos en almibar	Duraznos	200

Cena 3

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

Fideos con aceite y queso rallado	Fideos Aceite Sal fina Queso rallado	70 20 c/s 1 sobre
Pollo al horno	¼ pollo Sal fina	300
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina (polvo) Agua	25 c/s

Almuerzo 4

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

Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré calabaza	Zapallo Aceite Sal fina	300 20 c/s
Hamburguesa de carne	Carne picada Huevo Sal	150 25 c/s

	Pan rallado Perejil fresco	10 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Manzana asada	Manzana Azucar	150 15

Almuerzo 5

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

Cena 5

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

	Azúcar	15
--	--------	----

Almuerzo 6

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

Cena 6

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

Gelatina	Gelatina (polvo) Agua	150 c/s
----------	--------------------------	------------

Almuerzo 7

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

Cena 7

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

Almuerzo 8

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

Cena 8

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

Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Puré mixto	Papa Zapallo Sal fina Aceite	150 100 c/s 5
Hamburguesa de pescado	Filet merluza Huevo Sal fina	200 20 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs
Ensalada de frutas	Ensalada de frutas en lata	200

Cena 9

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

Almuerzo 10

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

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

Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de sémola	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina Sémola	300 5 3 5 10 10 c/s 20
Fideos con aceite y queso rallar	Fideos Aceite Sal fina Queso rallar	70 20 c/s 1 sobre
Hamburguesa de carne	Carne picada Huevo Sal Pan rallado perejil	150 25 c/s 10 c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Duraznos en almibar	Duraznos en almíbar en lata	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 Compota de manzana o pera	120 grs 70 grs 15 grs 30gr 200 gr
10	Yogur con cereales entero (los mismos no serán fraccionados) Manzana	150 + 15 cereales 200

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	80 gr 100

	Lechuga Queso barra Queso blanco entero untable Flan común (en polvo) Leche entera fluida	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 Azúcar Esencia de vainilla o limón Granola Fruta fresca	200 gr 20 gr 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 100 grs (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, arroz, con huevo duro y tomate y chaucha y zanahoria flan	Brócoli, fideos tirabuzón y huevo duro y tomate, chaucha
3	Remolacha cocida, zanahoria, tomate, porotos y lechuga repollada 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 Fruta	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	Arroz, tomate, lechuga huevo y queso en cubitos y choclo Fruta envasada	Fideo tirabuzón, tomate, lechuga huevo y queso y choclo
7	Porotos, queso, jamón, zanahoria rallada, brocoli, tomate y lechuga Fruta	Arroz, queso, zanahoria rallada, brocoli, tomate y lechuga
8	rúcula, tomate, zanahoria, repollo colorado y lentejas fruta fresca	rúcula, tomate, zanahoria, remolacha y lentejas

Lista N	Composición	Ración
1	Tomate fresco	100
	Lechuga	20
	Granos de choclo	40
	Lentejas	40
	Zanahoria rallada	100
	Fruta fresca	200
2	Brocoli	100
	Arroz parboi (crudo)	20
	Huevo duro	30
	Tomate fresco	100
	Chauchas	100
	Zanahoria rallada	100
	Flan común (en polvo)	25
	Leche entera fluida	100
3	Remolacha cocida	150
	Zanahoria	100
	Porotos	40
	Lechuga repollada	30
	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	Arroz (crudo)	20
	Tomate fresco	100
	Lechuga	20

	Huevo Queso en cubos Choclo en granos	30 30 40
	Fruta envasada en lata	200
7	Poroto Jamón cocido en cubos Zanahoria rallada Brócoli Tomate Lechuga Fruta fresca <i>*Para la opción vegetariana no contendrá jamón cocido</i>	40 30 100 100 100 20 200
8	Rucula Tomate Lechuga Zanahoria Repollo colorado Lentejas Fruta fresca	40 100 20 100 100 40 200

REFRIGERIOS NOCTURNOS

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

Los mismos deberán ser consumidos en el comedor

	REFRIGERIOS NOCTURNOS
LISTA 1	Pizza y empanadas Fruta
LISTA 2	Pizza y empanadas Ensalada de frutas
LISTA 3	Mila napolitana con ensalada mixta Postre chocolate
LISTA 4	Tarta de pescado con ensalada de tomate y choclo Fruta
LISTA 5	Milanesa de pollo con rucula y parmesano Budin de pan
LISTA 6	Pollo a la mostaza calabaza al horno

	Manzana asada
LISTA 7	Pizza rellena con ensalada de zanahoria y tomate cherry Flan
LISTA 8	Milanesa con ensalada rusa Postre de vainilla
LISTA 9	Lasaña de verdura ricota y jamón con salsa blanca Fruta
LISTA 10	Milanesa de pescado con pure mixto Fruta

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

ANEXO 3

TABLAS DE AJUSTE DE PRECIOS DE RACIONES

Para la determinación de los valores de las raciones correspondientes a los diferentes regímenes y los valores relativos de cada uno de los conceptos que lo componen, a efectos de su facturación, el valor de la RACION COMPLETA deberá ser multiplicado por los factores que en cada caso se indique.

REGIMEN SEGÚN ANEXOS	RACION COMPLETA	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA
Normal Paciente	1	0,06	0,44	0,06	0,44
Autorizados	1,4	0,08	0,62	0,08	0,62
Hiposodicos	0,94	0,06	0,41	0,06	0,41
Diabeticos	1,06	0,09	0,44	0,09	0,44
Postoperatorio I	0,6	0,04	0,26	0,04	0,26
Postoperatorio II	0,8	0,05	0,35	0,05	0,35
Refrigerios	0,3				
Refrigerios Nocturnos	0,5				

II) PONDERACIONES DE PRODUCTOS O INSUMOS "INDIVIDUALES";

COLACIONES	PONDERACION 2024
Aceite maíz, girasol	0,002
Aceite botella maíz, girasol	0,2012
Aceite individual maíz, girasol (SOBRE)	0,0056
Agua mineral	0,0374
Acelga hervida	0,0276
Alfajor	0,0574
Arroz con leche	0,0316
Arroz	0,0288
Azúcar sobre	0,0012
Azúcar	0,1006
Banana	0,0302
Bife de cuadril	0,115
Café filtrado	0,1294
Café instantaneo	0,3736
Caldo de verduras	0,0114
Compota de fruta fresca	0,036
Crema de leche al 40%	0,0216
Cucharitas descartables	1,0058

Cuchillos descartables	1,0058
Dulce de leche x 108u	1,3678
Dulce de leche individual	0,0112
Dulce de batata	0,0172
Dulce de membrillo	0,0172
Duraznos en almíbar	0,0474
Edulcorante caja	0,5748
Fiambre de paleta	0,0488
Filet de merluza	0,09
Fideos hervidos	0,0272
Flan o postre dulce de leche	0,0316
Galletas de arroz	0,0216
Galletita con sal x 25grs	0,01
Galletita con sal x caja	1,75
Galletita dulces	1,477
Galletita sin sal	1,6048
Gelatina	0,0136
Gelatina dietética	0,015
Hamburguesa	0,0934
Huevo entero	0,0172
Jugo de frutas cítricas	0,0518
Leche en polvo	0,5748
Leche fluida	0,0288
Helado de agua	0,0374
Infusión te o mate cocido	0,0258
Lechuga	0,0144
Limón	0,0058
Malta en polvo	0,546
Manteca x 144u	1,839
Manteca x unidad	0,013
Manzana o pera	0,0374
Manzana asada	0,0344
Masas secas	0,1494
Mate cocido x caja de 100u	0,1552
Medialunas	0,0402
Mermelada x caja	0,9656
Mermelada diet x caja	1,138
Mermelada diet individual	0,0094
Mermelada común individual	0,008
Milanesa carne vacuna	0,1034
Milanesa pollo	0,1034

Naranja o mandarina	0,0172
Papa, zapallo, zanahoria	0,0216
Polenta hervida	0,013
Pollo	0,1106
Queso de pasta dura, rallado	0,0288
Queso untable x unidad	0,0138
Queso untable x 108u	1,4896
Sal	0,0004
Sal cajas x 1000u	0,4224
Sandwich de miga	0,0718
Sopa de arroz, semola	0,0126
Te x caja de 100u	0,135
Tomate natural	0,0216
Vainillas	0,016
Vasos Térmicos x 120cc	0,0024
Vasos Térmicos x 300cc	0,0044
Vinagre botella	0,115
Vinagre individual	0,0056
Yogurt entero o descremado	0,0862
Bandeja descartable T101	0,0024
Bandeja descartable T102	0,0048
Bandeja descartable T103	0,0076
Queso de pasta blanda	0,0522

Observaciones:

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

ANEXO 4

DECLARACIÓN JURADA SOBRE PERSONAL (DOTACIÓN)

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

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

Firma:

Fecha:

En calidad de[indicar: cargo]

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

ANEXO 5

FORMULARIO DE OFERTA ECONÓMICA Y DE ADHESIÓN A PONDERACIONES DE MÓDULOS E INSUMOS Y/O PRODUCTOS

Número: xxxxxxxxxxxx
Ejercicio: xxxxxxxxxxxx
Expediente N°: 2915-15520/2023

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 (312.690) U.N.
1	Servicio integral de Racionamiento en Cocidos	\$ xxxxx	\$ xxxxxx	\$xxxxxxxx	\$ xxxxxxx

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	1,4	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Hiposódico	0,94	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Neutrópico	1,12	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Diabéticos	1,06	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Postoperatorio I	0,6	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Postoperatorio II	0,8	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Refrigerio	0,3	\$ xxxx	\$ xxxx	\$ xxxx
Refrigerio Nocturno	0,5	\$ 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 **Reglón 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
Reglón	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]	xxxxxx [cantidad de Unidades en números]	\$ xxxxxxxxx

5. El monto total de nuestra Oferta Económica [A6 - C5], es de **Pesos** _____ [En Letras] (\$XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX) [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]

APÉNDICE A - ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO(*)

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

(*) 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/23 - 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.