MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

PLIEGO ÚNICO DE BASES Y CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO, SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS Y ALIMENTACIÓN ENTERAL EN EL HOSPITAL CENTENARIO DEPENDIENTE DE LA JEFATURA ZONA SANITARIA DE LA SUBSECRETARÍA DE SALUD.

CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1- ASPECTOS ESTRUCTURALES

1.1 OBJETO

El presente llamado a licitación tiene por objeto la contratación del Servicio de Racionamiento de Alimentos en cocido, sector de Elaboración de Fórmulas y alimentación Enteral en el Hospital Centenario dependiente de la Jefatura Zona Sanitaria I de la Subsecretaría de Salud.

1.2 RÉGIMEN JURÍDICO DE LA CONTRATACIÓN

El marco jurídico de la contratación estará conformado por las siguientes normas cuya prelación está dada por el orden establecido a continuación:

- Ley Provincial Nº 2141 de Administración Financiera y Control se encuentra disponible en el sitio oficial de la Provincia del Neuquén: http://www.neuquen.gov.ar/licitaciones/ultima%20version%20ley%202141.pdf
- Decreto Reglamentario N° 2758/95.
- DECTO-2021-799-E-NEU-GPN
- La Ley Provincial N° 1284 de "Procedimiento Administrativo"
- Decreto N° 1493/02
- Decreto N°0381/17
- Decreto N° 1394/14 (Verificación del Certificado de Cumplimiento Fiscal Web) y lo dispuesto en la Resolución N° 035/DPR/2014.
- Norma supletorias modificatorias y complementarias
- Pliego General de Bases y Condiciones y las aclaraciones efectuadas por la Autoridad de Aplicación conforme lo dispuesto en el punto 1.8 del presente.
- **El presente Pliego de Bases y Condiciones Generales y Particulares es de carácter gratuito.**
  El mismo está disponible en la Página Web Oficial de la Provincia de Neuquén (https://licitaciones.neuquen.gov.ar) Decreto N° 381/17

1.3. INICIO DE LA CONTRATACIÓN

La Contratación quedará perfeccionada con la notificación fehaciente de la adjudicación al contratista, que podrá efectuarse mediante la orden de compra o cualquier otra forma documentada, instrumento que indicará el momento a partir del cual comenzará la prestación del servicio.

1.4. PERÍODO DE LA CONTRATACION

El plazo de la contratación será de doce (12) meses consecutivos a partir del inicio de la prestación del servicio. El Comitente y/o el Ministerio de Salud podrán prorrogar la contratación por igual o menor período en iguales condiciones, previa conformidad del Contratista.

La Contratación finalizará el día en que se cumpla el plazo estipulado con más el período de prórroga, en caso de haber hecho uso de la opción mencionada anteriormente y previo acuerdo de partes.

1.5. DESISTIMIENTO. EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

El Ministerio de Salud podrá desistir de este llamado en cualquier etapa de su realización o podrá desestimar todas las ofertas, en ambos casos por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, y sin que estas decisiones puedan motivar reclamos de indemnización de ninguna naturaleza por gastos, honorarios o retribuciones en que hubieran incurrido los oferentes en la preparación y/o presentación de la oferta, renunciando a interponer cualquier reclamo que reconozca como causa una hipotética responsabilidad pre-

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

contractual.

1.6. ACLARACIONES - CONSULTA E INSPECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

A los fines de la presente Licitación se deberá realizar la inspección del establecimiento, presentándose ante las Autoridades del mismo, quienes fijarán dentro de los horarios administrativos, los días y horarios para tales cometidos, exceptuándose los días no laborables.

Tales visitas deberán efectuarse con una antelación mayor a dos (2) días hábiles previo a la apertura de sobres. Las Autoridades del Hospital o quienes ellas designen firmará la pertinente constancia de la visita, que deberá formar parte integral de la propuesta. (SE ADJUNTA CERTIFICADO DE VISITA)

Cualquier oferente podrá formular, por escrito, consultas y/o aclaraciones respecto de las cláusulas de la contratación. Tales consultas y/o aclaraciones deberán ser formuladas formalmente a la Subsecretaría de Salud hasta dos (2) días hábiles antes de la fecha fijada para la apertura de sobres, no admitiéndose pedidos de aclaración con posterioridad a la fecha mencionada. En todos los casos las respuestas serán dadas a conocer por los mismos medios que los Pliegos de Bases y Condiciones de la presente contratación.

Las consultas e informes se realizarán de Lunes a Viernes de 9:00 a 15:00 horas en la Dirección General de Coordinación de Servicios del Ministerio de Salud, sita en calle Antártida Argentina N° 1245- 3 Edificio – Planta Baja Of. 5 – Neuquén Capital. TEL: (0299) 4496539-5573– o vía e-mail a: saludservicios@neuquen.gov.ar-mmosca@neuquen.gov.ar.

1.7. AVALES - GARANTÍAS - RETRIBUCIONES

El Comitente no otorgará avales y/o garantías para respaldar los compromisos que asuma el Contratista por el financiamiento externo o interno de los servicios complementarios que se contraten bajo el presente régimen.

1.8. AFECTACIÓN DE LOS SERVICIOS

Si por causa de fuerza mayor o caso fortuito se interrumpe, suspende o se ve afectada la prestación del servicio, el Contratista deberá adoptar las medidas de urgencia, seguridad y guardias operativas que ordenen las Autoridades del Hospital, según las circunstancias del caso.

Si el normal desenvolvimiento del servicio se ve afectado por medidas de fuerza de los trabajadores dependientes del Contratista, éste deberá adoptar las medidas de urgencia, seguridad y guardias operativas que ordenen las Autoridades del Hospital, lo que será establecido dentro de los diez (10) días de iniciado el servicio en el Libro Único de Novedades a pedido del Contratista, sin perjuicio de las sanciones que pudiera caberle. En caso de incumplimiento del Contratista de estas disposiciones, la Subsecretaría de Salud quedará facultada para actuar de inmediato por sí o por contratación directa con terceros, con todos los gastos a cargo del Contratista.

1.9. OBLIGACIONES

Sin perjuicio de las demás que se detallan en este Pliego, el Contratista asumirá por todo el período de la Contratación la Responsabilidad Civil por los daños y perjuicios que puedan ocasionarse a personas o cosas en función de las prestaciones contractuales a su cargo, cuyo monto base será de PESOS DOSCIENTOS MIL ($200.000.-).

Será igualmente responsable por el cumplimiento de todas las leyes y disposiciones civiles, impositivas, laborales, previsionales, administrativas, etc., vigentes y emanadas de las diferentes autoridades jurisdiccionales y con competencia en la zona.

1.10. OPERACIÓN DE LAS PRESTACIONES

El Contratista adoptará las medidas necesarias para que todos los servicios se presten en forma ininterrumpida y eficiente, con continuidad, regularidad, igualdad, generalidad y obligatoriedad. Para el caso que por la razón que fuere, se interrumpiere el servicio licitado, el proveedor será pasible de las sanciones previstas en los Art. 71 y 72 del Reglamento de

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Contrataciones y en la cláusula 45 del presente pliego.

1.11. FUNCIONALIDAD SEGÚN OBJETIVOS

El Contratista será el único responsable de la calidad de los servicios y trabajos que realice, por lo que deberá arbitrar los medios necesarios para que dichos trabajos resulten completos y adecuados a su fin.

CAPÍTULO II: RÉGIMEN LEGAL

Artículo 2 - OFERENTES ADMISIBLES

2.1 INSCRIPCIÓN EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES

Los oferentes que concurran a la licitación, deberán estar inscripto en el Padrón de Proveedores de la Provincia del Neuquén, y cumplir con todos los requisitos que se exijan para ser considerados Proveedores del Estado Provincial. Los Certificados que acrediten su inclusión en el Padrón de Proveedores de la Provincia que contengan la siguiente leyenda: "Otorgado y Actualizado de acuerdo a la Disposición N°073/2004", bajo la pena de tenerlo por desistido en caso de que no regularice su situación antes de la preadjudicación. (Disposición N°70/05 artículo 5.1 de la C.G.).

2.2 DOMICILIO

A los efectos de esta licitación, los oferentes deberán al momento de presentar su oferta, constituir domicilio legal, en la provincia del Neuquén, y electrónico (dirección de correo electrónico) donde todas las notificaciones se tendrán por válidas.
Toda modificación de los domicilios constituidos (legal y electrónico) tendrá validez a partir del quinto día corrido de su notificación en forma fehaciente a el Ministerio de Salud.

Artículo 3 - OFERENTES EXCLUÍDOS

No podrán ser aceptados como oferentes quienes, individualmente o en conjunto, no reúnan las condiciones solicitadas en este pliego o se encuentren comprendidos en algunos de los siguientes casos:
a) Los que no tengan capacidad para obligarse.
b) Los inhabilitados declarados por autoridad competente.
c) Los que se hallen en estado de convocatoria de acreedores sin concurso aprobado, quiebra o liquidación, mientras no obtengan su habilitación.
d) Los agentes y funcionarios del Estado Nacional, Provincial o Municipal y las firmas totalmente integradas por aquellos o cuando estando compuestas en forma parcial alguno de sus integrantes sea director, socio administrador, apoderado o gerente.
e) Las sociedades e individualmente sus componentes y/o miembros de directorio que estén inhabilitados o posean sanciones vigentes en el Padrón de Proveedores de la Provincia.
f) Los adjudicatarios, ex – adjudicatarios, concesionarios o ex – concesionarios de la provincia del Neuquén o cualquier ente público, que en forma individual o como componentes de sociedades o representantes legales de las mismas, estén en juicio contra la provincia del Neuquén, hayan sido demandados judicialmente por la provincia del Neuquén por incumplimiento de compromisos pactados, o se haya dispuesto la rescisión culposa del vínculo contractual, o sean declarados evasores y deudores morosos impositivos o previsionales por autoridad competente según corresponda.
g) Los evasores y deudores morosos impositivos o previsionales declarados por autoridad competente según corresponda.
h) Las personas humanas que se encuentren inscriptos en el Registro Provincial de Deudores Morosos Alimentarios (Ley 2333).
i) Los que tengan el mismo representante u apoderado, como así también aquellos cuya actividad que se ofrece no esté incluida en el objeto social del ente, según contrato social, al momento del acto de apertura.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Los oferentes deberán acompañar con su presentación una Declaración Jurada en la que expresen no encontrarse incursos en ninguna de las inhabilitaciones señaladas anteriormente (lo solicitado se encuentra considerado en el Anexo I Punto 3). Esta exigencia se extiende a los directivos de las sociedades oferentes. La omisión de presentación de esta Declaración Jurada implicará el rechazo de la oferta.

Artículo 4 - CONOCIMIENTO DE ANTECEDENTES

Ningún oferente podrá alegar falta o deficiencia de conocimiento de las leyes, sus reglamentaciones, demás disposiciones administrativas, del Pliego que regirá el contrato y de la documentación que lo integre. El solo hecho de participar implica el perfecto conocimiento y comprensión de sus cláusulas así como de los lugares donde las tareas y demás prestaciones deben ejecutarse, de sus condiciones y accesos, de los precios de los materiales, fletes, medios de transporte y demás insumos necesarios para las prestaciones a su cargo, derechos aduaneros, impuestos nacionales, provinciales y municipales, condiciones de trabajo, aprovisionamiento de materiales y mano de obra, naturaleza de los terrenos y condiciones climáticas, existencia de servicios de abastecimiento, de acuerdo a las necesidades específicas, etc. Igualmente del estado de las instalaciones de los servicios a prestar y demás implicancias vinculadas al mismo.
Quedan exceptuados aquellos hechos que por circunstancias de la naturaleza, caso fortuito, fuerza mayor o actos de los Poderes Públicos con causalidad adecuada y que se encuentren fehacientemente demostrados, desvirtúen o trastoquen las previsiones originarias del contrato.

A esos fines los oferentes deberán presentar un Estado de Costos Desagregado (Anexo II – Estructura de Costos), en el que se reflejen cada uno de los componentes que inciden en la oferta económica y la composición de la ecuación económica – financiera del contrato.
Dadas las particularidades de esta convocatoria, los oferentes deberán extremar sus previsiones, dándose por entendido que han recabado el debido asesoramiento de expertos para las prestaciones comprometidas y han realizado un justo cálculo económico en cuanto la óptima realización costo - beneficio y mecanismos de percepción establecidos para esta licitación.
A tales efectos, los oferentes poseen un régimen previo de aclaraciones específico y la obligación de visitas a los establecimientos.

Artículo 5 - PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas deberán ser presentadas en el lugar y hasta el día y hora establecidos para el respectivo acto, en sobre u otro envoltorio cerrado en forma que no pueda abrirse sin violarse, conteniendo todos los documentos requeridos, llevando como leyenda la Licitación, el lugar, fecha y hora del acto de apertura.
Las ofertas deberán ser confeccionadas en moneda Nacional (pesos) con IVA incluido, debiendo ser escritas en letra y número a máquina o en forma clara y legible que permita su interpretación.
Cuando con posterioridad al llamado se declarará feriado o se acordará asueto, o por caso fortuito ó fuerza mayor no se celebrará el acto de apertura, la nueva fecha de apertura de sobres tendrá lugar el primer día hábil siguiente a la misma hora.

Artículo 6 - CONFORMIDAD CON LA DOCUMENTACIÓN

La sola presentación de la propuesta implica que el oferente acepta todos y cada uno de los términos que surgen del presente Pliego y sus complementos. No podrán consignarse condicionantes o reservas a sus cláusulas ya que, de así hacerlo, la oferta será rechazada. Como así también, no podrá alegar desconocimiento.

Artículo 7 - MANTENIMIENTO DE OFERTA -PLAZO

Se deberá mantener la oferta por un plazo de noventa (90) días a partir del día siguiente

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

del Acto de Apertura. En caso de no resolverse las adjudicaciones dentro del plazo establecido se solicitará un nuevo término de mantenimiento.
En caso que no pudiesen resolverse las adjudicaciones del plazo de mantenimiento de oferta, el organismo contratante deberá solicitar un nuevo termino de mantenimiento de oferta dejando constancia de las actuaciones.
En ningún caso de ampliación de plazo o retiro de las propuestas por vencimiento del término se reconocerá a los oferentes, retribuciones por gastos improductivos ni indemnización por concepto alguno.
La falta de contestación de los proponentes comportará su desistimiento.

CAPÍTULO III: GARANTÍAS

Artículo 8 - GARANTÍAS REQUERIDAS

8.1. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

Las propuestas deberán ir acompañadas por una garantía de oferta cuyo importe será equivalente al 10 % de la oferta, extendida en un pagaré a la vista a favor del ESTADO PROVINCIAL DE NEUQUÉN, expresado en moneda de curso legal del país y suscripto por quienes tengan el uso de la firma social o poder suficiente en su caso. (Se adjunta pagaré)

El oferente que desistiera de su oferta antes de la expiración del plazo de mantenimiento establecido en el artículo 8, perderá la garantía de oferta automáticamente sin necesidad de declaración alguna.

8.2. GARANTÍA DE CONTRATO

De manera previa al perfeccionamiento del contrato, cuyo importe monto exceda el indicado en el Artículo 64° inciso 1) de la Ley de Administración Financiera y Control N°2141, el adjudicatario afianzará su cumplimiento con un importe equivalente al 15 % (quince por ciento) sobre el monto de la orden de compra pertinente, la que deberá ser integrada, dentro de los CINCO (5) días hábiles de la adjudicación, según las formas que establezca el Artículo 25° del Reglamento de Contrataciones por las que el preadjudicatario podrá optar. (Deberá presentar original con certificación de firma)

Artículo 9 - FALTA O INSUFICIENCIA EN LA GARANTÍA

La Comisión Asesora de Preadjudicación debe solicitar la subsanación de la garantía en caso de que ésta resultare insuficiente, de acuerdo al art 38 apartado 2 inc c) del Reglamento de Contrataciones. La falta de garantía o defectos en su confección implica el rechazo de la Oferta.

CAPÍTULO IV: DEL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Artículo 10 - CONTROL Y AUDITORÍA

10.1. PARTÍCIPES

El Órgano de Control estará a cargo de la Dirección del Hospital, a través de la estructura interna que tenga, conforme a normas de organización vigentes a la fecha de la licitación.

10.2. PROVISIÓN DE ELEMENTOS

El Contratista deberá suministrar al Órgano de Control los elementos e información requeridos para la medición y/o control de las prestaciones.

10.3. EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS Y TRABAJOS

El Órgano de Control, al realizar el seguimiento de las prestaciones, podrá colaborar con el Contratista sugiriéndole procedimientos técnicos u operativos para el mejor logro de los objetivos buscados.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

10.4. FUNCIONES BÁSICAS DEL ÓRGANO DE CONTROL

El Órgano de Control tendrá a su cargo la verificación integral del cumplimiento, por parte del Contratista, de las obligaciones establecidas en este pliego.
Igualmente efectuará una evaluación de resultados y de gestión de tales prestaciones, utilizando para ello los índices que considere aptos para tal fin.

CAPÍTULO V: DE LAS COMUNICACIONES CONTRACTUALES.

Artículo 11 - MEDIOS DE COMUNICACIÓN

Se establecerá un sistema de comunicación que será ESCRITO. No serán válidas las comunicaciones verbales. Complementariamente al sistema de comunicación escrito, la Dirección del Hospital podrá informar de las novedades suscriptas al Contratista al domicilio electrónico declarada por él oportunamente.

11.1. LIBRO

Para la comunicación fehaciente entre el comitente y el contratista se establecerá un circuito mediante la implementación de UN ÚNICO LIBRO DE NOVEDADES que estará bajo guardia y custodia de la Dirección del Hospital, en el que se dejará constancia de:
a) La totalidad de los requerimientos, órdenes de servicios, observaciones, reclamos, etc. que el Órgano de Control formule al Contratista. El Contratista deberá notificarse diariamente en la oficina del Órgano de Control de la totalidad de novedades anotadas en el Libro. No se admitirá la negativa a firmar, y en caso de así proceder bajo la presencia de un testigo cualesquiera se tendrá al Contratista por notificado de oficio, corriéndole los plazos pertinentes.
b) La totalidad de las respuestas, pedidos, requerimientos, etc. que el Contratista efectúe al Órgano de Control.
A través de dicho libro se sustanciarán los diferentes temas que se originen durante la contratación, sirviendo de prueba fehaciente entre las partes, siendo requisito para su validez la foliatura y rúbrica por parte de la Dirección del nosocomio. Complementariamente, se podrán notificar de lo que se expone en el Libro de novedades al domicilio electrónico declarado oportunamente.

Artículo 12 - IMPUGNACIÓN DE LAS ÓRDENES

12.1. PLAZO

La Contratista deberá observar las órdenes de servicio dentro de los TRES (3) días hábiles de notificada. Toda orden del Órgano de Control no observada dentro de dicho término se tendrá por firme y consentida.

12.2. APELACIÓN

Las órdenes de servicio, observaciones, requerimientos, etc. del Órgano de Control, podrán ser recurridas por ante la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud dentro de los tres (3) días hábiles de ser notificadas. Este tipo de situación no posee efectos suspensivos para las prestaciones comprometidas, las que deberán cumplirse bajo los apercibimientos contractuales previstos.

12.3. RESOLUCIÓN

El Ministerio de Salud se expedirá dentro de los QUINCE (15) días hábiles posteriores a la recepción de la observación. Los plazos podrán extenderse excepcionalmente y mediando expresión fundada de las razones.

12.4. SANCIONES

Los incumplimientos de las órdenes de servicio darán lugar a la aplicación de las penalidades previstas en el presente pliego y en los arts. 71 y 89 del Reglamento de

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinacion de Servicios
Dir. Prov. de Administracion
Ministerio de Salud

Contrataciones Decreto Nº 2758/95.

12.5 FACULTADES DEL MINISTERIO DE SALUD
Sin perjuicio de lo establecido en el Capítulo V del presente, la Subsecretaría de Salud podrá realizar auditorías operativas a la prestación del servicio con el fin de evaluar el desarrollo del mismo. Para el caso de observar algún incumplimiento a lo establecido en este Pliego de Bases y Condiciones; podrá labrar el acta pertinente y aplicar, de corresponder las sanciones correspondientes.

CAPÍTULO VI: DE LAS PRESCRIPCIONES COMUNES

Artículo 13 - CESIÓN DE USO DE BIENES ESTADUALES A LA CONTRATISTA
La Dirección del Hospital facilitará al Contratista, por el término que dure el contrato, sin cargo y en el estado en que se encuentren al momento de la gestión, los locales, instalaciones, equipos y bienes muebles existentes, destinados a las prestaciones a realizar y de acuerdo a las siguientes pautas:
a) El uso de los bienes cedidos se hará pura y exclusivamente dentro de las instalaciones del Hospital, y con la exclusiva finalidad de prestar el servicio contratado.
b) Los bienes con posibilidad de ser cedidos para la prestación, se encuentran en el establecimiento a los fines de ser examinados por los oferentes.
La Contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento complementario necesario para atender adecuadamente las prestaciones en todas sus etapas, en caso de no aceptar los existentes. Estas circunstancias no generan costos adicionales para el Comitente.
c) El Contratista en forma conjunta con la Dirección del Hospital efectuará, al inicio de la contratación, un inventario físico que contendrá una descripción sumaria de las construcciones, equipos, instalaciones y tecnologías existentes como así también de su estado.
d) La Contratista deberá solicitar autorización a la Dirección del Hospital para efectuar cualquier tipo de modificación a los bienes cedidos en uso a efectos de adaptarlos para que mejor sirvan a la prestación. Dichas modificaciones no deberán desvalorizar la calidad original entregada.
e) La Contratista será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso. Estos deben ser reparados de inmediato de producido un desperfecto. Al finalizar el contrato, deberán devolverse los bienes y equipos en perfectas condiciones, instalados y en correcto funcionamiento, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso, con más una garantía de seis meses a cargo del contratista por desperfectos atribuibles al mal uso durante la contratación.

Artículo 14 - RECURSOS HUMANOS AFECTADOS POR EL CONTRATISTA

14.1. La contratista deberá prestar el servicio licitado <u>con personal en relación de dependencia a su exclusivo cargo</u>, dando cumplimiento a la normativa vigente.

14.2 PROHIBICIONES A LA CONTRATISTA:
a) Contratar empleados de los distintos Poderes del Estado Provincial, Nacional, Municipal, Empresas del Estado y Entes Descentralizados, ante la incompatibilidad que tal superposición supone.
b) Ceder los derechos que surjan del contrato por servicios sin previa intervención del Ministerio de Salud.

Artículo 15 - ANALÍSIS DE LOS PRODUCTOS Y/O INSUMOS UTILIZADOS POR LA CONTRATISTA
La totalidad de los productos e insumos utilizados por el Contratista para el cumplimiento

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

de las prestaciones deberán ser de marcas reconocidas, de primera calidad y de menor impacto ambiental.

CAPÍTULO VII: DE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Artículo 16 - PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

16.1. FORMA DE PRESENTACIÓN

Las ofertas deberán presentarse únicamente en la Dirección General de Coordinación de Servicios dependiente de la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud de la Provincia de Neuquén, sita en calle Antártida Argentina 1245 CAM Edificio III, Planta Baja Oficina 5, en horario de 8:00 a 15:00 horas de lunes a viernes, hasta el día y hora fijado para realizar el acto de apertura de los sobres.

a) Las ofertas se presentarán por duplicado y no podrán ser redactadas en lápiz.
b) Las raspaduras, interlíneas, sobreimpresos, enmendaduras, tachaduras o testados deberán ser debidamente aclarados, salvados y firmados en forma adicional.
c) El duplicado quedará en reserva y en poder de la Dirección.
d) El requisito de presentación por duplicado no será exigible para toda la documentación.
e) Las autenticaciones, certificaciones y legalizaciones requeridas para la presentación de documentos constarán en la presentación original. Las restantes, podrán ser fotocopias de aquellas, firmadas por el oferente y representante técnico.
f) De provenir las legalizaciones o certificaciones de extraña jurisdicción, deberán contar con la autenticación de firma por el Colegio de Escribanos respectivo o autoridad competente que corresponda según el caso.

Bajo ningún concepto se admitirá el retiro de los sobres ya presentados.

16.2. ALCANCE

No podrán presentarse ofertas que abarquen parcialmente el renglón incluido en la presente licitación.

16.3. IDENTIFICACIÓN DE LA OFERTA

Los oferentes deberán realizar sus propuestas, por duplicado, redactadas en idioma español, y demás condiciones que se establecen en el Pliego. Dichas propuestas serán presentadas en sobre cerrado en los que se consignará en su exterior el siguiente texto:

a) Organismo Contratante
b) Expediente electrónico N°
c) Expediente Físico N°
d) Licitación Pública N°
e) Fecha y Hora de Apertura

16.4. PLAZO DE PRESENTACIÓN

Los oferentes podrán presentar sus ofertas hasta el horario indicado en la fecha de apertura fijada en el llamado a licitación.

16.5. RECEPCIÓN DE LOS SOBRES

La Dirección General de Coordinación de Servicios dependiente de la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud, recibirá los sobres entregados por los Oferentes hasta el día y hora límite indicado en el llamado a Licitación. Los sobres que llegaran al lugar de apertura pasada la hora de la misma, cualquiera sea la causa de la demora, **no serán considerados** y se devolverán al remitente sin abrirlos, dejándose constancia de ello.

16.6. FIRMA DE LA DOCUMENTACIÓN

La totalidad de la documentación que integra la oferta deberá estar sellada y firmada en

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

todas sus fojas (frente y dorso que contenga información) por el oferente, apoderado y/o representante legal. En caso de estar firmada por apoderado y/o representante legal, se deberá adjuntar el documento que acredite tal carácter invocado.

Artículo 17 - DEL RECHAZO DE LAS OFERTAS

Serán rechazadas todas las ofertas que no cumplan con lo establecido en el Artículo 38º, 1º parte, del Reglamento de Contrataciones al momento de la apertura de sobres, sin que esto otorgue derecho a reclamo alguno por parte de los proponentes.

1) En el acto de apertura, serán causales de rechazo de la oferta:
   a) Falta de garantía indicada en el Artículo 9.1 del presente pliego
   b) Falta de firma del proponente en la documentación.

2) Con posterioridad al acto de apertura:

   a) No presentación del Sellado de Ley.
   b) Toda enmienda o raspadura que no esté debidamente salvada por el oferente.
   c) Documento de garantía insuficiente que no sea subsanado en el término que establezca el funcionario competente.
   d) Las ofertas presentadas por firmas excluidas o suspendidas del Padrón de Proveedores y Licitadores.
   e) Cuando se hallen condicionadas o se aparten de las Cláusulas Generales o Particulares del presente Pliego.
   f) Cuando no contesten las aclaraciones requeridas por el organismo contratante en los plazos otorgados.
   g) Cuando no cumplan con las formalidades específicas del presente Pliego.
   h) Cuando no cumplimenten la presentación del Certificado de Cumplimiento Fiscal para contratar con el Estado Provincial, en los términos establecidos en la Resolución Nº 035/14 D.P.R. y en el Decreto Nº 1394/2014.

Asimismo podrá declararse desierta la licitación en los casos que no se presenten ofertas y fracasado cuando las ofertas presentadas no resulten convenientes y/o ajustadas al objeto y/o a las condiciones del Pliego. Así también cuando sea evidente que ha existido falta de competencia o si la adjudicación pudiera significar perjuicio a los intereses públicos comprometidos. En todos estos casos no habrá costo alguno para la Provincia.

Artículo 18 - OFERTA ÚNICA

La adjudicación se llevará a cabo aunque se hubiera presentado una sola propuesta, siempre y cuando la misma reúna condiciones de calidad de proyecto, capacidad e idoneidad para el cumplimiento de las prestaciones y conveniencia para el interés público.

Artículo 19 - CONTENIDO DEL SOBRE

El sobre, debidamente cerrado, deberá contener la siguiente documentación, la que a los fines de posibilitar una metodológica y racional comparación y evaluación de las ofertas, deberá ser presentada por el oferente conforme a la secuencia establecida en el Pliego tanto a su orden como a su expresión.

Contendrá:

19.1. ASPECTOS FORMALES

1. Fórmula para la presentación de ofertas que acompaña este Pliego de Bases y Condiciones. Pedido de Presupuesto, Anexos I y II.

2. Un ejemplar del Pliego Único original con, Notas Aclaratorias si las hubiera, sellado y firmado en todas sus fojas por el oferente, apoderado y/o representante legal, (según Art. 16.6 del PBC), apoderado y/o representante legal, la falta de firma será causal de rechazo automático, según Art. 38 del Decreto N°2758/95 – Reglamento de Contrataciones.

3. Deberán presentar Sellado Fiscal: Cada hoja original deberá ser sellada con el estampillado que determina el Código Fiscal y la Ley Impositiva de la Provincia vigente al

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

momento de la Apertura, para ello se deberá ingresar al link:
https://rentasneuquenweb.gob.ar/nqn/SCF/tasas.php

4. "Garantía de Mantenimiento de Oferta" por el monto especificado en el artículo 8 punto 8.1.

5. Constancia de inscripción en el Padrón de Proveedores de la Provincia del Neuquén: será obligatoriedad de los proveedores presentar el Certificado que acredite si inclusión conteniendo la siguiente leyenda "Otorgado y actualizado de acuerdo a la Disposición N°73/04" bajo pena de tenerlo por DESISTIDO en caso de no regularizar dicha situación antes de la Preadjudicación.

6. A los efectos de la aplicación de los beneficios establecidos por el Régimen de Promoción de las Actividades Económicas para la adquisición de bienes y la contratación de obras y servicios en la provincia del Neuquén – Ley 2683, los oferentes deberán acompañar al momento de la apertura de propuestas, copia de los Certificados de "producto neuquino" y "de calidad" (de corresponder), emitidos por el Centro PyME y los organismos certificantes, respectivamente. El incumplimiento de la obligación que impone la presente cláusula implica la pérdida del beneficio que correspondiere".

7. Certificado de Cumplimiento Fiscal para contratar con el Estado Provincial:
A fin de verificar el Cumplimiento Fiscal Provincial por parte de los oferentes, de acuerdo a la Resolución N°035/14 D.P.R. Art. 3° "Los Organismos correspondientes al Estado Provincial...podrán consultar, emitir y validar a través del Sistema de Integrabilidad correspondiente, el cual tendrá la misma validez que el otorgado por la DPR" y de acuerdo a lo normado por el Decreto N°1394/2014 Artículo 2° "...es requisito obligatorio de los Proveedores y/o Contratistas del Estado de no poseer obligaciones fiscales e impositivas en mora con el Fisco Provincial...será verificado por el Servicio Administrativo Financiero o el Sector encargado de las Contrataciones..." Dicha verificación podrá realizarse dentro de los dos (2) días hábiles de celebrado el acto de apertura, o bien en el mismo acto (dada la posibilidad que brinda el sistema de contrataciones SAFIPRO), pudiendo ser presentado (vigente) por el oferente el Certificado de Cumplimiento Fiscal emitido por la DPR a modo de dar por verificado su situación impositiva.
La falta de regularización de las inconsistencias que se detectasen en dicha verificación en el plazo otorgado dará lugar a tenerlo por DESISTIDO y le serán de aplicación las penalidades establecidas en el Artículo 71° inciso 1° del Anexo II del Decreto N°2758/95 del R.C."
"En caso de que la situación impositiva sea verificada por el sistema SAFIPRO al momento del acto de apertura y se detecten inconsistencias la notificación del emplazamiento para su regularización se hará en el mismo acto, en el plazo otorgado se computara a partir del día hábil siguiente a la misma.

8. Constancia de Inscripción en AFIP actualizada.

9. Declaraciones Juradas Mensuales del Impuesto sobre los Ingresos Brutos, Impuesto al Valor Agregado y F931-SUSS correspondientes a los últimos TRES (3) meses contados a partir del mes anterior al de la presentación de la oferta. Última Declaración Jurada del Impuesto a las Ganancias y Estados Contables del último ejercicio, de corresponder.

10 .En caso que corresponda, acuerdo que acredite que el oferente se presenta como Unión Transitoria de Empresas. En la oferta se incluirá una copia del Convenio de la Unión Transitoria de Empresas en el que conste, que todos sus integrantes serán responsables solidariamente por el cumplimiento de la oferta y que el representante estará autorizado para contraer obligaciones y recibir instrucciones para todos y cada uno de los integrantes de la Unión Transitoria de Empresas, y que será él quien tratará todo lo relacionado con la ejecución del Contrato.
"Las empresas que se presenten asociadas para la licitación de referencia, deberán indicar el capital debidamente certificado por Contador Público aclarando el porcentaje que afecta a cada una de ellas en su capacidad. Las ofertas presentadas por asociaciones de empresas deberán reunir las condiciones siguientes, además de las que específicamente se derivaren por aplicación de los artículos comprendidos entre el 1448 a 1479 del Código Civil y Comercial:

- La oferta y en su caso el contrato, debe ser firmado en la forma necesaria para obligar a las partes.
- Una de las partes deberá ser nombrada como "encargada", según procuración firmada por cada compañía en la asociación y debidamente legalizada.
- Todas las empresas de la asociación serán responsables solidaria y conjuntamente de la ejecución del contrato de acuerdo a sus condiciones.

Toda la documentación de las sociedades citadas precedentemente y las firmas de sus representantes responsables deberán estar certificadas por ante Escribano Público y en caso de pertenecer a extraña jurisdicción por el Colegio respectivo"

11. Poder Especial del representante legal del oferente o copia autenticada del acta societaria, de donde surja la calidad que invoca.

12. Denuncia de cualquier litigio actual que el oferente tenga pendiente, de las partes litigantes del mismo y el monto reclamado, con identificación del Juzgado, Secretaría y Fuero.

13. En caso de corresponder, el oferente deberá presentar copia del contrato social, y sus modificaciones, donde conste el objeto social de la misma.

14. Certificado de Visita firmado por la Autoridad del Hospital.

15. Toda otra documentación que el oferente estime conveniente para una mejor evaluación de la oferta.

16. A los fines de la evaluación de los antecedentes del oferente, se deberá agregar constancias de antecedentes empresarios detallando la magnitud del servicio prestado, listado de servicios específicos y otros realizados en el territorio nacional en los últimos doce (12) meses anteriores al del presente llamado. Para el caso de Unión Transitoria de Empresas se presentarán por separados los antecedentes para cada una de las firmas que la integran.

Para acreditar sus antecedentes el oferente deberá agregar la documentación que se detalla a continuación, sin perjuicio de poder presentar toda aquella documentación que avale dicha circunstancia, guardando en ambos casos las formalidades exigidas en este Pliego:

a) Prueba que el oferente tiene suficiente capital de trabajo para el cumplimiento de este contrato, acceso a líneas de crédito y otros recursos financieros.
b) Nota de autorización para pedir referencias a las instituciones bancarias de las que el oferente es cliente.
c) Denuncia de cualquier litigio actual que el oferente tenga pendiente, de las partes litigantes del mismo y el monto reclamado, con identificación del juzgado, secretaria y fuero. La omisión total o parcial comprobada al presente requisito podrá dar derecho a la comisión de pre adjudicación a considerar la oferta inadmisible.
d) Sociedades, uniones transitorias de empresas y entes inscriptos en el Registro Público de Comercio que lleven registros contables: estados contables auditados de los dos (2) últimos ejercicios cerrados con anterioridad a la fecha de presentación o lo que correspondiere si la constitución tuviera una antigüedad menor.
   En el caso de Unión Transitoria de Empresas, la presentación de estados contables auditados, deberá realizarse en forma individual por cada una de las empresas componentes.
e) Para el caso de empresas Unipersonales se requiere presentar la siguiente documentación: Manifestación de bienes firmada por contador público nacional y certificado por el concejo profesional de Ciencias Económicas, copia de pago última presentación de impuesto a las ganancias, copia del último pago de los aportes provisionales para autónomos, copia de la constancia de Inscripción de Ingresos Brutos.

La Comisión de Preadjudicación tendrá la facultad de auditar la información suministrada por el Oferente, debiendo éste facilitar todo trámite de verificación y las gestiones necesarias El incumplimiento de esta obligación dará lugar a la desestimación de la Oferta.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

CAPÍTULO VIII: DE LA ADJUDICACIÓN

Artículo 20 - PROCEDIMIENTO

La Apertura de los Sobres se hará en el lugar a designado por la Dirección General de Coordinación de Servicios, dependiente de la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud, o donde ella indique, el día y hora fijados al efecto, con intervención de los funcionarios responsables.
La apertura se realizara vía Zoom en el marco de la Emergencia Sanitaria COVID-19
Unirse a la reunión Zoom
https://us02web.zoom.us/j/83102764968?pwd=M0RET1d2aFIyU3Q2c2JMSm1GUmxXQT09
ID de reunión: 831 0276 4968
Código de acceso: 599038

20.1. Análisis del contenido de la propuesta.

La Comisión de Preadjudicación analizará y cotejará todos los antecedentes y documentación que conforman las propuestas respectivas.
Todos los Oferentes estarán obligados a suministrar a la Comisión de Preadjudicación, todas las aclaraciones sobre la documentación presentada que se consideren pertinentes, que serán solicitadas por escrito otorgándose un plazo máximo de 72 hs para su cumplimiento. De ningún modo estas aclaraciones podrán significar modificaciones a las presentaciones originales. Si los interesados no cumplieran en plazo con lo solicitado, se dará por desistida su presentación.

La Comisión de Preadjudicación podrá rechazar las propuestas con posterioridad al acto de apertura por:
a) No presentación del Sellado de Ley.
b) Toda enmienda o raspadura que no esté debidamente salvada por el oferente.
c) Documento de garantía insuficiente que no sea subsanado en el término que establezca el funcionario competente.
d) Las ofertas presentadas por firmas excluidas o suspendidas del Padrón de Proveedores.
e) Cuando se hallen condicionadas o se aparten de las Cláusulas Generales o Particulares del presente Pliego.
f) Cuando no contesten las aclaraciones requeridas por el organismo contratante en los plazos otorgados.
g) Cuando no cumplan con las formalidades específicas del presente Pliego.
h) Cuando no cumplimenten la presentación del Certificado de Cumplimiento Fiscal para contratar con el Estado Provincial, en los términos establecidos en la Resolución Nº 035/14 D.P.R. y en el Decreto Nº 1394/2014.

Los oferentes que no cumplimenten los requisitos de los incisos a), b) y h), a pedido del organismo contratante, en el plazo que éste indique, serán considerados desistidos aplicándoseles las sanciones previstas en el Art. 71 inc. 1° del Reglamento de Contrataciones (Perdida total de la garantía).

Artículo 21 - MEJORAMIENTO DE LAS OFERTAS

21.1 Si se presentaren dos o más ofertas que obtuvieran igual valor, a los efectos de la decisión en la preadjudicación, la Comisión invitará a los oferentes respectivos a mejorar sus ofertas.
21.2 Para el caso que a criterio de la Comisión de Preadjudicación o que a raíz de la intervención de la Oficina Provincial de Contrataciones resultare que los precios pretendidos superen los valores vigentes de mercado, El Ministerio de Salud podrá solicitar una mejora de oferta al proponente cuya oferta se ajustare al pliego y ofrezca el menor precio.

Ambos requerimientos serán formulados por escrito estableciéndose día y hora de la nueva propuesta económica acompañada de la Estructura de Costos que refleje el nuevo valor

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

propuesto.

Artículo 22 – PREADJUDICACIÓN
Luego de la apertura de sobres se procedera a realizar la evaluación, a la propuesta que mejor contemple la calidad y el precio en relación al pedido de la contratación, teniendo en cuenta los principios del artículo 63° de la Ley 2141 y el artículo 45° del Anexo II del Reglamento de Contrataciones.

Artículo 23- NOTIFICACIÓN DE LA PREADJUDICACIÓN
Se notificará a todos los oferentes calificados el resultado de la adjudicación provisional o preadjudicación.

Artículo 24 – IMPUGNACIÓN A LA PREADJUDICACIÓN
Los oferentes tendrán un plazo perentorio de tres (3) días hábiles a partir de la notificación, para formular observaciones. En todos casos deberán estar debidamente fundamentadas y acompañadas por la documentación pertinente a los fines de su evaluación y respuesta.

Artículo 25 - DECISIÓN DEL COMITENTE - OBSERVACIONES
La calificación es una conducta discrecional del Comitente y definitiva de la Comisión de Preadjudicación y no está sujeta a recurso alguno, salvo respecto de violación a las formalidades del Acto o eventual violación al principio de igualdad de los participantes.

Artículo 26 - RESOLUCIÓN DE LA ADJUDICACIÓN
La Adjudicación se formalizará a través de una norma legal dictada por el Comitente y se basará en la nómina de el/los informe/s explicativo/s confeccionados por la Comisión de Preadjudicación.

Artículo 27 - NOTIFICACIONES
Los actos que se individualizan en el Pliego y que se deben notificar al interesado se podrán hacer por los siguientes medios:
a. Acceso al Expediente.
b. Presentación del Interesado.
c. Cédula al domicilio constituido.
d. Telegrama colacionado o carta documento.
e. Edictos.
f. Correo electrónico informado bajo Declaración Jurada conforme Anexo I

CAPÍTULO IX: DEL CONTRATO

Artículo 28 – PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
La Contratación quedará perfeccionada con la notificación al Contratista de la norma legal de adjudicación o la Orden de Compra. A partir de ese momento las obligaciones a cargo del Contratista serán exigibles.
Si el Adjudicatario no comenzara a prestar el servicio dentro de los 10 días corridos desde la fecha indicada en la Orden de Compra, la adjudicación deberá ser dejada sin efecto, con pérdida del depósito de garantía, pudiendo ésta recaer en el oferente que lo siga en el orden de mérito.
Además será a cargo del Contratista incumplidor la diferencia de precios por la ejecución del contrato por un tercero.

Artículo 29 - SELLADO DEL CONTRATO
El sellado del contrato deberá ajustarse a lo establecido en las normas legales provinciales impositivas vigentes. Será además a cargo del Contratista toda erogación que se origine para la firma del contrato y sus ampliaciones cuando así correspondiera.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Artículo 30 - GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO O EJECUCIÓN

La garantía de ejecución deberá ser constituida dentro de los CINCO (5) días de notificada la adjudicación, por una suma no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total adjudicado, bajo pena de dejar sin efecto la adjudicación, debiendo presentarse en la forma indicada en el punto 8.2 del artículo 8° del presente pliego.
Tendrá vigencia hasta tanto se compruebe el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del contrato por parte del Contratista, oportunidad en que será devuelta al mismo.

Artículo 31 – RECONOCIMIENTO MAYORES COSTOS

Los precios establecidos en las propuestas y en el contrato son invariables, según lo estipulado en el Artículo 22° del Anexo I del Decreto N° 2758/95. Sin embargo, en aquellos casos donde se demuestre fehacientemente, tomando como base la Estructura de Costos presentada en la oferta, que se ha producido una alteración en el equilibrio de la ecuación económica- financiera cuyo origen provenga de acuerdos salariales debidamente homologados por la Autoridad competente, será analizado por el Organismo que corresponda, resguardándose en todos los casos la conveniencia fiscal y la disponibilidad de Crédito Presupuestario.

Artículo 32 – DE LOS PAGOS

La Adjudicataria confeccionará mensualmente la correspondiente factura por los servicios efectivamente realizados. A la misma deberá adjuntar una Declaración Jurada Mensual incluyendo el Nombre y Apellido y Número de C.U.I.L. de todos los empleados que hayan prestado el servicio el mes precedente al de los trabajos certificados; detallando para cada uno la cantidad de horas liquidadas, sus remuneraciones brutas y netas, los aportes, contribuciones patronales y seguros de trabajo. Asimismo, conjuntamente con la Declaración mencionada deberán presentar los recibos de haberes de los trabajadores declarados, el F931 y su acuse de recibo del mes indicado en la Declaración Jurada mencionada (el adjudicatario con el último mes de servicio debe demostrar que no posee deuda previsional).
Tal Declaración Jurada es requisito indispensable para la conformación de la factura por las autoridades del establecimiento objeto de la presente licitación y posterior pago de la misma. Asimismo, toda la documentación entregada por el Contratista deberá ser firmada por la Autoridad del Hospital.
Los pagos de las facturas por los servicios certificados se abonarán a los treinta (30) días de la fecha de recepción y conformación de la factura en la Subsecretaria de Salud.
"El medio de pago a utilizar será la Acreditación en cuentas a la vista de los proveedores que deben tener abiertas en el Banco Provincia del Neuquén, de acuerdo con lo establecido en el Decreto N°367/04. No podrá percibir cobro alguno hasta tanto no cumpla esta condición en el Padrón de Proveedores de la Provincia".

CAPÍTULO X: SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Artículo 33 - SUSPENSIÓN DE LA CONTRATACIÓN

La Contratación podrá suspenderse en forma total o parcial si se configurara el supuesto de caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados y aceptados por las Autoridades del Hospital. Las razones de fuerza mayor o fortuitas deberán ser puestas en conocimiento del organismo contratante dentro del término de ocho días de producidas, acompañándose documentación probatoria de los hechos que se aleguen. Transcurrido dicho plazo se extinguirá el derecho a alegar el caso fortuito o fuerza mayor.
Los plazos, términos y/o períodos previstos en el presente pliego serán suspendidos y prorrogados por el tiempo que duren los hechos que configuren el caso fortuito o fuerza mayor.
Si al término de la suspensión y por motivo de la misma, se hubieren alterado las bases

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

originales del contrato, las Autoridades del Hospital y el Contratista elevarán al Comitente una propuesta de reformulación para su aprobación previo dictamen de los organismos correspondientes.
Se considerarán supuestos de caso fortuito o fuerza mayor: los hechos reconocidos como tales por la jurisprudencia y doctrina del Art. 1730 del Código Civil y Comercial de la Nación, los fenómenos climáticos tales como lluvia, inundación, tormentas, etc., que impidan la realización de los trabajos con la seguridad de alcanzar los resultados de calidad exigidos en el pliego, así como los desabastecimiento de materiales e insumos por causas no imputables al Contratista.
Igualmente, en caso de guerra interior o de grave conmoción, o de hechos o actos de cualquier Autoridad Pública, que obligaren al Ministerio de Salud a ordenar la suspensión y/o interrupción de la contratación.

Artículo 34 - EXTINCIÓN: CAUSALES
La extinción de la Contratación puede ocurrir por:
a) <u>Vencimiento del plazo contractual</u>: Se computa el plazo original más las ampliaciones concedidas o acordadas y los plazos de suspensión y/o interrupción si los hubiera.

b) <u>Incumplimiento de las obligaciones del Contratista a</u>:
1.- A disposiciones legales reglamentarias o contractuales en forma reiterada y luego de haber sido intimado a su regularización y sancionado por incumplimiento o cumplimiento tardío.
2.- Por realizar tareas ajenas o diferentes a las previstas en el objeto contractual.
3.- Por transferencia total o parcial de la contratación o suscripción de subcontratos sin consentimiento previo y excediendo las pautas de Pliego.
4.- Por modificación de la composición de la UTE o Consorcio oferente sin consentimiento de la Comitente.
5.- Por incumplimiento de las obligaciones laborales, previsionales, gremiales y de la seguridad social, correspondientes al personal dependiente del Contratista afectado a la prestación del servicio a que se refiere esta Licitación Pública.
6.- Podrá ser cuando las multas y/o sanciones acumuladas a lo largo de todo el período contractual, superen el 20 % (veinte por ciento) del monto contractual.
7.- Cuando el Contratista abandone el servicio, considerándose esto cuando no exista prestación o ejecución del Contratista durante veinticuatro (24) horas con o sin retiro de personal; excepto que ocurra en el marco de medidas de fuerza de los trabajadores dependientes del adjudicatario.
8.- Cualquier accionar por parte del Contratista que impida o perturbe la libre accesibilidad de los sectores indigentes o carenciados sin cobertura de la Seguridad Social, desvirtuando la esencia del Hospital Público.
La Subsecretaría de Salud se reserva el derecho de prescindir de los servicios objeto del presente pliego, sin derecho a indemnización por daños y perjuicios ni lucro cesante para el contratista, cuando mediare alguna de las causales de incumplimiento por culpa de la contratista.

<u>c) Concurso, quiebra o liquidación del contratista:</u> Dará lugar a la extinción "por culpa del Contratista". En el caso de concurso, solo se permitirá la continuidad del contrato con resolución judicial firme que habilite a la concursada a continuar con los trabajos.

<u>d) Renuncia</u>: La renuncia unilateral del Contratista dará lugar a la extinción "con culpa del Contratista" prevista en este pliego, comunicándose tal decisión a los Registros de Proveedores correspondientes.

<u>e) Mutuo acuerdo</u>: Sobre las pautas previstas en el presente pliego, podrán las partes convenir un distracto contractual total o parcial de mutuo acuerdo, siempre que no se den

las causales precedentes, no exista perjuicio fiscal y que la desvinculación de la Contratista resulte coordinada con la incorporación de terceros contratistas, de forma tal de no afectar los servicios y prestaciones requeridas por el Hospital objeto de la licitación.

f) Por falsear Declaración Jurada: El oferente responde por la seriedad de la oferta, la fidelidad de los datos y referencias consignadas y la autenticidad de la documentación acompañada. El falseamiento de los datos determinará la inmediata exclusión del oferente. Si la falsedad fuere advertida con posterioridad a la adjudicación, será causal para dejarla sin efecto por causa imputable al oferente, sin perjuicio de las demás responsabilidades civiles y penales que correspondan, con pérdida de la garantía constituida.

Artículo 35 - PROHIBICIÓN DE CESIÓN O TRANSFERENCIA DEL CONTRATO.
La prestación del servicio licitado no podrá ser cedida ni transferida TOTAL O PARCIALMENTE, sin previa autorización por escrito de parte del Ministerio de Salud. El incumplimiento de esta condición, será causal de rescisión culposa de parte del adjudicatario o proveedor.

Artículo 36 - INVENTARIO
Deberá efectuarse el inventario dentro de los diez (10) días de la cesación de la prestación por el Contratista. En todos los casos se tomará como primera referencia los elementos indicados en la oferta por el Contratista o los que puedan surgir de la misma en forma directa o indirecta. Para los demás que resulten necesarios se respetarán las pautas de las normas expropiatorias en todo aquello que no contradiga la naturaleza de la indemnización contractual.

Artículo 37 - DISPOSICIONES COMUNES PARA LAS CONTRATACIONES
37.1. PRESENCIA DE LAS PERSONAS QUE PRESTAN EL SERVICIO
En todos los casos la Contratista deberá velar por el correcto aseo y apariencia de las personas que prestan el servicio, como así también será responsable por el trato descortés que estos efectúen con relación a terceros.
La observación a conductas impropias de estas personas supondrá para el contratista:
- apercibimiento;
- multas (luego del primer apercibimiento) y requerimiento de baja de la persona en cuestión, con indemnizaciones a cargo de la Contratista en caso de corresponder;
Los montos de las multas serán los previstos en la Cláusula 47 del presente Pliego pudiéndose adicionar las previstas en el art. 71 y 89 del Reglamento de Contrataciones Decreto Nº 2758/95.

37.2 TRABAJADORES AFECTADOS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO
La firma que resulte adjudicataria de la presente Licitación deberá incorporar en relación de dependencia a estas tareas, a un mínimo del 70% del personal que actualmente se encuentra prestando el servicio en las instalaciones del Hospital.
A los fines expresados se requiere la aceptación expresa y por escrito del trabajador.
Aun cuando mediara tal conformidad, cedente y cesionario responden solidariamente por todas las obligaciones resultantes de la relación de trabajo cedida.
En el caso que resulte ganadora de la Licitación la misma empresa que se encuentra cumpliendo con el servicio, deberá reincorporar al personal en los porcentajes establecidos y de acuerdo al cumplimiento, desempeño e idoneidad que la empresa considere de cada operario.
Antes de la firma del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar ante el comitente un legajo personal completo de cada uno de los trabajadores afectados a la prestación del servicio, en el cual deberá constar:
1. NOMBRE Y A PELLIDO.
2. TIPO Y NÚMERO DE DOCUMENTO.
3. DOMICILIO.
4. NACIONALIDAD

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinac... de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

5. ESTADO CIVIL
6. CERTIFICADO DE BUENA CONDUCTA EXPEDIDO POR LA AUTORIDAD POLICIAL
7. CERTIFICADO DE DEUDOR MOROSO ALIMENTARIO
8. CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EN EL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL.
9. CONSTANCIA DE A LTA TEMPRANA EN LA A.F.I.P.
10. CONTRATO DE AFILIACIÓN A UNA A .R.T. CONFORME LO EXIGIDO P OR LA LEY NA CIONAL DE RIESGOS DEL TRABAJO Nº 24.557 Y SUS REGLAMENTACIONES, QUE CUBRA A TODO EL PERSONAL AFECTADO AL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE PLIEGO.

La Provincia queda exenta de toda responsabilidad originada en la relación laboral del personal contratado por la Contratista.

En caso de decidir la empresa adjudicataria el relevo de alguno o todos sus dependientes durante la vigencia del contrato, deberá notificar de inmediato y en forma fehaciente tal circunstancia a la comitente, y asimismo acompañar simultáneamente el legajo personal completo del reemplazante antes de que comience sus funciones. La empresa adjudicataria, en el plazo de 48 horas previos al ingreso de un nuevo trabajador afectado al servicio, deberá presentar ante las autoridades el alta temprana correspondiente a dicha persona.

El hecho de denunciar personas que no prestan servicio efectivo o de falsear los datos correspondientes a cada uno de ellos, supondrá el siguiente esquema de sanciones:

- observación (apercibimiento);
- multa (a partir del segundo apercibimiento), cuyos montos son los previstos en las Cláusula 45 del presente pliego, pudiéndose adicionar las previstas en el art. 71° y 89° del Reglamento de Contrataciones Decreto Nº 2758/95.

El adjudicatario no podrá alterar el número ni la nómina de personas destinadas al servicio, en caso de ausencias, descansos, licencias deberá ser reemplazada comunicando el cambio al responsable del establecimiento.

Todo personal deberá contar con un uniforme que le proveerá el Contratista y con una tarjeta de identificación visible mientras desarrolla su actividad dentro del ámbito del establecimiento.

No estará permitida la presencia de personal del adjudicatario sin identificación dentro del ámbito del establecimiento de Salud, pudiendo ser expulsado por el responsable a cargo del mismo sin derecho a reclamo alguno.

El Director del Hospital se reservará el derecho a disponer el retiro del personal en caso de inconducta o falta de idoneidad, y el reemplazo deberá ser realizado de inmediato por la contratista corriendo por su cuenta los gastos que ello origine.

37.3 MODIFICACIÓN DE LA DOTACIÓN

No obstante la cantidad de agentes requeridos, el cronograma de tareas y diagrama de servicios detallados en el presente Pliego, el Ministerio de Salud se reserva el derecho de aumentar o disminuir hasta un veinte por ciento (20%) la cantidad de personal afectado al servicio sujeto a razones de servicio y/o presupuestarias. Tales variaciones serán calculadas a los valores contratados no implicando ninguna modificación en la oferta.

37.4 INMUNIZACIONES

Todo el personal en relación de dependencia de la Contratista deberá presentar, a la Dirección del Hospital contratante o a quien este delegue, certificación de esquemas de vacunas completos o inicio, donde conste la aplicación de inmunobiológicos para las siguientes enfermedades:

- Difteria
- Tétanos
- Hepatitis B
- Hepatitis A
- Rubéola
- Sarampión

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Los Certificados necesariamente serán visados por el vacunatorio de la Red Provincial de Salud de la Provincia del Neuquén.
Podrán ser vacunados en la institución en la cual desarrollaran las tareas en forma gratuita, según la disponibilidad, para todas las enfermedades salvo HEPATITIS A que no la provee el Programa Nacional ni Provincial.
Todas las personas afectadas al servicio licitado que presten servicio en el Hospital deben estar capacitadas en "Higiene y Seguridad en el Trabajo"

CAPÍTULO XI: RÉGIMEN LABORAL Y PREVISIONAL

Artículo 38: NORMAS GENERALES

Los proveedores que estén constituidos como personas humanas, sociedades comerciales o Utes, deberán respetar las siguientes reglas al inicio de la contratación:
a) Poseer inscripciones del personal según las exigencias de las normativas legales vigentes. En caso de no hacerlo se procederá a efectuar la correspondiente denuncia a la Autoridad competente.
b) Tener a su cargo en exclusiva relación de dependencia al personal que afecte al cumplimiento de las tareas referidas.
c) Entregar con antelación al comienzo de la prestación una nómina del personal que estará a su cargo, con indicación de sus datos de filiación, identificación y domicilio.
d) Denunciar las pólizas de seguro vigentes y referidas al personal en relación de dependencia, por la cobertura de los siguientes riesgos las que deberán contener una cláusula de "no repetición" a favor del Ministerio de Salud:
- Accidentes de trabajo (ART)
- Seguro de vida obligatorio
- Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil de base PESOS DOSCIENTOS MIL ($200.000.-)

e) Arbitrar ante eventuales conflictos laborales los medios conducentes para asegurar la continuidad normal de los servicios.
f) El personal deberá observar las siguientes normas de conducta:
f.1.- Vestir el uniforme provisto por la empresa, limpio y completo, con credencial identificatoria tanto del Contratista como de su nombre y apellido y función debiendo estar ubicada a la vista sobre el lado superior izquierdo.
f.2.- Ingresar y egresar diariamente en la forma y horario preestablecido por el Contratista.
f.3.- No circular fuera del radio asignado a sus funciones.
f.4.- No mantener vinculación con el personal del Hospital, ni con la población asistida, salvo los casos que por razones de trabajo lo justifiquen.
f.5.- Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, procediendo con máximo orden e higiene en sus formas de trabajo.
f.6.- Proceder con respeto, cortesía, diligencia y ecuanimidad en el trato con el público y/o personal hospitalario.
g) Sin perjuicio de los antecedentes que se aporten en cumplimiento de este articulado, el Ministerio de Salud y el Órgano de Control podrán efectuar las constataciones que estime corresponden contando con la total colaboración del personal del Contratista.
h) Cumplir las normas de Higiene y Seguridad en el Trabajo (Ley 19187 y Decreto Reglamentario 351/79, y en lo que resulte de aplicación la Resolución 1067/87 -BO 9.1.88.-

Artículo 39. RESPONSABILIDAD

El Adjudicatario será responsable por los daños y perjuicios ocasionados por la conducta dolosa o culposa (en todas sus variantes) de sus EMPLEADOS DEPENDIENTES vinculados directa o indirectamente con lo que resulta motivo y objeto de la contratación.
El Adjudicatario indemnizará al Estado Provincial por cualquier daño que pudiera infringir al Patrimonio de la Administración causado por cualquier acto u omisión de sus dependientes. Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario se obliga a rembolsar al Estado Provincial las sumas de dinero que por cualquier concepto debidamente fundado y relacionado con la

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

prestación del servicio, deba ésta abonar a personas humanas o jurídicas como consecuencia directa o indirecta de la prestación de los servicios objeto de la presente Licitación, pudiendo hacerse efectivo dicho pago de las facturas pendientes de pago por el servicio o bien de la garantía establecida a favor de la Administración. En este último caso el adjudicatario deberá reponer su garantía dentro de los CINCO (5) días hábiles de intimado a hacerlo, bajo apercibimiento de prescindir de sus servicios.

Artículo 40. HORARIOS
Se exigirá a la firma que resulte adjudicataria que preste los servicios licitados en los días y horarios que le indique la Autoridad del Hospital o quien esta designe. Las modificaciones que pudieren producirse se harán con no menos de cuarenta y ocho (48) horas de antelación sin que ello importe variación económica alguna.

CAPÍTULO XII: SOLUCIÓN DE DIVERGENCIAS

Artículo 41. COMPETENCIA
Los conflictos entre Comitente y Contratista que pudieran derivarse del presente Contrato se someterán a la competencia y jurisdicción del Tribunal del fuero procesal administrativo de la ciudad de Neuquén, con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción inclusive al Fuero Federal.

CAPITULO XIII: DEVOLUCIÓN DE BIENES

Artículo 42. BIENES
El destino de los bienes afectados al servicio licitado al término de la Contratación se efectuará de acuerdo a las siguientes pautas:

a) Los bienes cedidos al contratista conforme artículo 14 de este pliego, serán devueltos al comitente bajo inventario.
b) El Estado Provincial tendrá la opción de adquirir los bienes comprados por el Contratista que se encuentren afectados al servicio, abonando la correspondiente indemnización al Contratista de acuerdo a las pautas que se establecen en los artículos que siguen. Caso contrario serán retirados por el Contratista.
c) En cuanto a eventuales obras e instalaciones fijas autorizadas, a cargo de la Contratista, quedarán a beneficio del Hospital, toda vez que se las entiende amortizadas.

Artículo 43. VALUACIÓN
Ante la finalización normal o anormal de la Contratación se estará a los criterios expuestos en la ley para ponderar el valor de aquellos bienes que se incorporen al Estado.

CAPÍTULO XIV: RÉGIMEN DE ATENCIÓN Y/O VINCULACIÓN CON EL PÚBLICO Y/O LOS PACIENTES Y/O LOS TERCEROS

Artículo 44. PAUTAS
a) Respetar una adecuada relación entre las personas avocadas a tareas administrativas y la atención al público, pacientes y personal hospitalario.
b) Facilitar la identificación del/los responsable/s de cada área de la Contratista.
c) Explicitar e informar sobre los formularios o trámites normales del hospital.
d) Explicitar claramente los mecanismos y procedimientos para canalizar toda inquietud o queja.
e) Dar amplia publicidad de todo lo indicado en los puntos precedentes.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

CAPÍTULO XV: SANCIONES

Artículo 45. INCUMPLIMIENTO Y PENALIDADES DEL SERVICIO

La falta de cumplimiento de lo previsto en los Pliegos de Bases y Condiciones: Cláusulas Generales y Particulares, significará la aplicación del siguiente régimen de penalidades:

45.1 MANO DE OBRA (Personal)
Por el incumplimiento del artículo 37.2 del Pliego de Bases y Condiciones; la falta en la dotación de Personal ofertado según Pliego: Se descontará por empleado el importe resultante de multiplicar el valor hora fijada en el Pedido de Presupuesto por la cantidad de horas de ausencias de cada trabajador ausente.
Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior adicionalmente se aplicará las sanciones pecuniarias previstas en este artículo, el contratista será pasible de las indicadas en los artículos 71, 72, 73, 74, 89, 90 y 91 del Reglamento de Contrataciones.

45.2 OTROS INCUMPLIMIENTOS

a) La falta de entrega de Uniformes y Materiales de Seguridad.
b) La falta de provisión de elementos de limpieza o de cualquier otro producto al que esté obligada la contratista. Será por cada día de incumplimiento y/o por cada reclamo formal del órgano de control.
c) El incumplimiento del artículo 38 del Pliego de Bases y Condiciones.
d) El incumplimiento de cualquier otra obligación emergente del Pliego de Bases y Condiciones que no se encuentre previsto en los puntos precedentes.

e) El plazo para regularizar la situación una vez recibido el reclamo, es de 24 horas, a partir de ese momento se computarán las penalidades.
f) Las actas por el incumplimiento del Pliego de Bases y Condiciones serán informadas junto con la factura del servicio. Mensualmente se sumarán las penalidades.

El valor de la penalidad se aplicara sobre el valor día de la prestación calculada según pliego de Bases y Condiciones por el porcentaje resultante del concepto "Insumos y otros costos relacionados" aplicado en la estructura de Costo, sobre el concepto "Total del Servicio Mensual.
Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior adicionalmente se aplicara las sanciones pecuniarias previstas en este artículo, el contratista será pasible de las indicadas en los artículos 71, 72, 73, 74, 89, 90 y 91 del Reglamento de Contrataciones.

EL INCUMPLIMIENTO DE LAS CLÁUSULAS GENERALES O PARTICULARES DARÁ LUGAR A LA DESESTIMACIÓN DE LA OFERTA.

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

ANEXO I

FÓRMULA PARA PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Neuquén, ____de _____de _____

Señores
Subsecretaría de Salud de la Provincia del Neuquén
Presente

(Razón social del oferente)
_____, **con domicilio real en** _____ **y estableciendo domicilio legal en la calle** _____ **Nº**_____ **de la Provincia del Neuquén, teléfono** _____, **correo electrónico** _____ **inscripto en el Padrón de Proveedores de la Provincia representada por** _____., **respondiendo al llamado a la** Licitación Pública N° 357/21 para la Contratación del Servicio de Racionamiento de Alimentos en cocido, sector de Elaboración de Fórmulas y alimentación Enteral en el Hospital Centenario dependiente de la Jefatura Zona Sanitaria I de la Subsecretaría de Salud,, expresa:

1) Que declara conocer y aceptar sin reservas la Ley de Administración Financiera y Control N° 2141, su Decreto reglamentario N° 2758/95, el Reglamento de Contrataciones de la Provincia del Neuquén, el Pliego de Condiciones Generales y Particulares que rige para esta Licitación y la Ley Provincial N° 1284 de Procedimiento Administrativo.

2) Que se somete al fuero procesal Administrativo de la "Provincia del Neuquén", con renuncia a cualquier otro fuero o jurisdicción inclusive al Fuero Federal, con respecto a cualquier conflicto de intereses que se suscitara entre las partes y relacionadas con la presente contratación.
3) Que declara no hallarse en forma individual o conjuntamente comprendidos en ninguno de los casos previstos en el artículo 3) (**OFERENTES EXCLUÍDOS)** del Pliego.
4) Que acredita fehacientemente la representación invocada.
5) Otras aclaraciones:

Nombre, domicilio y teléfono del representante legal _____

Nombre, domicilio y teléfono del/os representante/s técnico/s_____

Nombre, domicilio y teléfono del/os apoderado/s que firma/n la oferta_____

Saluda a Uds. atentamente.

_____
Firma / Aclaración

MARIA FERNANDA MOSSER
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

ANEXO II

ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO

Cantidad de Personal		
Monto salario básico del personal que requiere el Pliego, vigente al momento de presentar la oferta.	$	
	PORCENTAJE	**IMPORTE**
BASICO		
ANTIGÜEDAD		
ZONA		
PRESENTISMO		
AGUINALDO		
ENFERMEDAD		
VACACIONES/AUSENTISMO		
ACUERDO SALARIALES		
REMUNERATIVO + PRESENTISMO + VACACIONES		
JUBILACION		
INSSJP		
OBRA SOCIAL		
FONDO NACIONAL DE EMPLEO		
ANSSAL		
SEGURO DE VIDA OBLIGATORIO		
INACAP		
ART		
PREVISION POR DESPIDO		
TOTAL SUELDO		
	TOTAL MENSUAL	
	VALOR RACIÓN	
INSUMOS		
YOTROS COSTOS RELACIONADOS		
IMPUESTOS NACIONALES, PROVINCIALES Y MUNICIPALES		
UTILIDAD EMPRESARIA		
TOTAL		

EX -2021-00466709-NEU-DESPAMS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Provincial de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

CERTIFICADO DE VISITA

CERTIFICO que la firma _____ realizó la inspección del Hospital Centenario, en un todo de acuerdo al Art. 1.8 y Art. 5 del Pliego Único de Bases y Condiciones de la **Licitación Pública N°357/21** relacionada con la contratación del Servicio de Racionamiento de Alimentos en cocido, sector de Elaboración de Fórmulas y alimentación Enteral, con la finalidad de reconocer las instalaciones en las cuales se desarrollará la presentación requerida y evaluar la incorporación de elementos a utilizar en dicho servicio, si esto último fuera necesario.

FECHA:_____

FIRMA:_____

ACLARACIÓN_____

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESR#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

CLÁUSULAS PARTICULARES

PRESTACION DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO, SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS Y ALIMENTACIÓN ENTERAL

1. OBJETO

La contratación comprende la prestación del servicio de RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO, SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS Y ALIMENTACIÓN ENTERAL (elaboración y/o distribución de fórmulas lácteas y de alimentación enteral) para cubrir las necesidades de internados, del jardín maternal y personal autorizado del establecimiento, de conformidad a las siguientes pautas:

A- El servicio deberá prestarse todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos, feriados, etc.

B- La ración diaria, de racionamiento en cocido, estará compuesta de la siguiente manera:

DESAYUNO	coef. 0,10
ALMUERZO	coef. 0,40
MERIENDA	coef. 0,10
CENA	coef. 0,40
Total	**1**

TABLA DE PUNTAJES POR REGIMENES

TIPO DE REGIMEN	COEF.
General / hiposódico y Gral /hiposódico blando (mayores 11 años)	1,00
General con fibras	1,10
Pediátrico 1 (1 a 3 años) Blando sin carne	0,60
Pediátrico 2 (4 a 10 años)	0,80
Blando con carne, Gastrohepático y Astrigente Pediátrico 1 y 2	1
Lactante 1: almuerzo o cena	0,20
Lactante 2: almuerzo o cena	0,30
Régimen para Diabéticos e Hipocalórico	1,20
Régimen gastro-hepatoprotector, Astringente, licuado	1,20
Regimen hipercalorico o individual	1.30
Personal autorizado: Almuerzo o Cena	0,50
Desayuno, merienda y refrigerio del personal	0,06
Colaciones simples	0,05
Colaciones completas	0,10
Colación Especial	0,17
Extras	0,03
Dietas líquidas	0,04

Para el jardín maternal, el racionamiento en cocido corresponderá a Coef.0, 40 según sea:

ALMUERZO o CENA

Lactante 1	0.35
Lactante 2	0.40
Pediátrico 1	0.50
Pediátrico 2	0.70

Para solicitudes **a granel** según coef 1.00

		Coef.
Galletitas de agua	1 kg	0.15

Galletitas Vainillas	1 kg	0.20
Galletitas de arroz	150g	0.08
Dulce de leche	400 grs	0.10
Mermeladas	454 grs	0.12
Té/mate cocido	25 saquitos	0.04
Aceite	900 cc	0.06
Sal	500 grs	0.04
Leche fluída	x litro Tetrapack	0.08
Leche entera en polvo	caja x 800 grs	0.30
Leche en polvo reducida en lactosa/ deslactosada	caja x 400 grs	0.25
Cacao	1 Kg	0.25
Cereal precocido	200 grs caja	0.15
Arroz	1 kg	0.06
Avena	400g	0.10
Azúcar	1 kg	0.04
Pan	1 kg	0.15

C- El número de raciones completas servidas tiene una variación que oscila según la época del año de las **2600** +/-10 %.
El desarrollo de los menúes se encuentra a Disposición del Contratista en el Servicio de Nutrición del Hospital

2. ALCANCE

El servicio de racionamiento en cocido comprende:
2.1. El abastecimiento de víveres.
2.2. El almacenamiento ordenado e higiénico de víveres.
2.3. La elaboración y cocción de las comidas.
2.4. La distribución de comidas a pacientes y personal autorizado.
2.5. La limpieza e higiene: En locales, equipamiento, baterías de cocina, instalaciones, vajilla y de todo otro elemento que haga a la prestación. Se respetarán a tal fin las normas y procedimientos que fije la Subsecretaría de Salud y la Dirección del Hospital. Los elementos e insumos necesarios, estarán a cargo del contratista.
Será responsabilidad de la contratista la limpieza y mantenimiento de cámaras de inspección, de interceptores del sistema de desagüe de la cocina, càmara de grasa (ubicada en la parte externa del edificio lindero cocina) y de la campana de extracción. Será responsabilidad de la contratista el registro de la frecuencia de dichas tareas de limpieza y mantenimientos. La cámara de grasas y la campana extractora deberán realizarse con una frecuencia de 4 meses o según necesidades del establecimiento en un tiempo menor.
2.6. Las fumigaciones: Para evitar la proliferación de insectos, roedores, moscas, cucarachas, etc. la contratista deberá realizar las fumigaciones necesarias, utilizando para ello los productos y metodologías que apruebe la autoridad competente. Las mismas deberán realizarse como mínimo una vez al mes.
2.7. La incorporación del equipamiento necesario.
2.8. El almacenamiento transitorio de los residuos: Se hará en recipientes con tapa vaiven o a pedal, con capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables, y provistos de bolsas de material biodegradable. Prever cantidad suficiente para cubrir todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución. Los recipientes deberán ser de color blanco - según Norma de Colores de Seguridad- al igual que el área que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro y de un espesor que soporte el contenido. Deberán desecharse en forma apartada a los demás residuos, los vidrios, losas, hojalatas y otros semejantes.
Se podrá solicitar la clasificación y separación de los residuos en: orgánicos vegetales e inorgánicos, en recipientes diferenciados con destino final la huerta orgánica del hospital Para ello deberá disponerse un tacho destinado para tal fin. Podrá solicitarse el traslado de los mismos a la huerta del hospital con frecuencia de una a dos veces por semana en día y

MARIA FERNANDA MOSSA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

hora a definir.

2.9. La recolección de residuos de las comidas: Se hará desde la cama de los pacientes, en el comedor y cocina. La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, el traslado y el destino final de los residuos, serán normatizados por la Autoridad de Aplicación y la Supervisión sobre la base de los requerimientos del Hospital. Será responsabilidad de la contratista la disposición final de todos los residuos generados (cajas, cartón, cajones, bolsas, etc.) Para el destino final de los residuos la contratista deberá proveer tachos colocados en la zona de ingreso al hospital (lugar delimitado como "zona de tachos") con capacidad suficiente y con anclaje aptos para el sistema de recolección final del servicio de recolección de residuos local.

2.10. La utilización de productos ecológicos: Se tratará de utilizar productos e insumos que favorezcan la preservación del medio ambiente, es decir que sean reciclados, reciclables, biodegradables, no contaminantes, etc.

2.11 Control mensual de calidad microbiológica: Una vez al mes, en una preparación elaborada a determinar por el Sector Nutrición, la Empresa deberá realizar control bromatológico para tener la seguridad de la inocuidad del servicio prestado. El examen microbiológico exigido será de: escherichia coli, staphylococcus aureus, salmonella spp, clostridium perfringens.

Dicho examen deberá ser realizado por un Ente Oficial Habilitado. El informe de dicho análisis deberá ser entregado al Sector Nutrición. Además, el Sector Nutrición podrá solicitar a la Dirección de Bromatología análisis de muestras según necesidad.

3. SERVICIO DE COMIDAS PARA EL PERSONAL AUTORIZADO

3.1. En la oferta económica se incluirán almuerzos, cenas, desayunos, meriendas y refrigerios.

Los desayunos, meriendas y refrigerios se facturarán según la demanda de cada día.

Los almuerzos y cenas según la cantidad de personal autorizado.

El personal autorizado a realizar almuerzo y/o cena lo hará en el comedor, en los horarios establecidos, o si lo necesitara podrá solicitar la distribución del mismo a su sector, como vianda sin bolsa de polietileno..

La empresa proveerá los elementos del servicio de mesa (bandeja, vajilla, cubiertos, vasos, botellas de vidrio, alcuzas, salero y pimentero, servilletas de papel).

El servicio de mesa para almuerzo y cena deberá incluir: platos soperos, playos y de postre de loza, cubiertos de acero inoxidable: cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido; vaso de vidrio y servilletas de papel 20x20. La vajilla deberá estar sana, sin roturas. El tamaño de la vajilla debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego. Además de contar con manteles de tela en buen estado o manteles individuales descartables.

El agua debe ser potable y filtrada. Se servirá fría en botellas de vidrio. Se podrá ofrecer jugo de compota o de frutas desecadas.

De acuerdo a la cantidad de raciones autorizadas en cada comida, la Empresa deberá contar con stock de vajilla, cubiertos y vasos suficiente para el servicio estipulándose que, sobre el total de comidas autorizadas, se agregará un **20 %** para cubrir eventuales faltas o pérdidas.

Todo material descartable utilizado en el comedor (utensilios, vasos, bandejas, bolsas, manoplas, barbijos, etc) no se facturará aparte. La empresa deberá estimar su necesidad incluyéndolo en el servicio cotizado.

Se podrán solicitar recargos. Los recargos serán para los agentes que cumplen al menos 12 hs de servicio. Para aquellos que se recarguen por más de 9 hs correponderá un refuerzo alimentario (sándwich y fruta).

Los recargos podrán ser retirados por el personal hospitalario como viandas en bandejas descartables, proveyéndose todos los elementos de servicio de mesa antes mencionados (cubiertos, vaso, servilletas de papel), sin bolsa de polietileno.

El servicio de entrega de refrigerios se realizará distribuyendolo en cada sector de acuerdo

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

a la cantidad de personal. Se respetará el cronograma semanal de rotación de refrigerios establecida por el Sector Nutrición. Para la entrega la empresa deberá utilizar bolsas biodegradables y/o bolsas de papel madera.
Podrá solicitarse cambios en el material de las bolsas de acuerdo a la necesidad para ello en caso de solicitarse la empresa deberá proveer de un juego de 2 bolsas de tela identificadas a cada sector. Para aquellos sectores con turno noche, se entregará un juego de 3 bolsas. El mecanismo de distribución será a contra entrega de bolsas. Los víveres secos serán entregados en bolsas de tela. Solamente para el pan, se utilizarán bolsas de papel biodegradable.
En cuanto a la Fruta como refrigerio, las manzanas, ciruelas, duraznos, pelones y toda fruta con cáscara comestible deberán lavarse y sanitizarse antes de colocar en las bolsas. Las bananas, mandarinas y naranjas deberán solamente lavarse, no sanitizarse.
El uso y cuidado de las bolsas estarán a cargo de cada sector.
La empresa contratista deberá renovar los juegos de bolsas cada 3 meses.

REFRIGERIOS DEL PERSONAL de Centros de Salud

Cada uno de los alimentos se repartirán en paquete cerrado, vale decir no a granel o fraccionado suelto. Para cada Centro se deberán agrupar por sector. Los cambios y números de agentes por centro y por sector se informarán mensualmente por planilla desde el Sector de Nutrición.
El total de insumos alimenticios correspondientes para cada centro de salud se empacará en cajas cerradas, rotuladas de forma legible y numeradas para facilitar su identificación, distribución y entrega en cada Centro de Salud. A su vez dentro de cada caja los insumos deberán estar separados e identificados cada sector del centro de salud correspondiente. El método de control de entrega /recibido en conformidad en cada centro será confeccionado por la Empresa y estará a disposición del Sector Nutrición cuando lo solicite.
La distribución de las cajas cerradas a cada Centro estará a cargo de la adjudicataria en vehículos habilitados para el traslado de alimentos o para tal fin. Se realizará dentro de los primeros 10 días de cada mes.
Los elementos / insumos necesarios para el empaque correrán por cuenta de la empresa.
Dicha modalidad quedará sujeta a modificaciones en función de las necesidades particulares de la institución.

Fórmula calórica desayuno, merienda, o refrigerios nocturnos

VCT 447: distribución: HC. 65.4%, Prot. 9.0 % Líp. 25.6 %

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C. grs**	**PROT. grs**	**GRASAS. gr**
Leche en polvo	20gr	8	5	5.2
galletitas	50gr	35	5	7.5
azúcar	12.5gr	12.5		
mermelada/ dulce de leche 20 grs/día	25gr	17.5		
TOTAL		**73.0**	**10.0**	**12.7**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: en polvo, entera y descremada. En caja por 400 o 500 g. y se completa gramaje correspondiente a cada centro con envases individuales de 5gr.
Galletitas de agua/ integrales: en paquete cerrado de marca reconocida, no más del 15% de grasas.
Azúcar: Blanco de primera calidad en paquetes cerrados de un kilo y se completará el gramaje correspondiente a cada centro en sobres individuales por 6.25.
Mermelada (en frasco de vidrio) o dulce de leche (en pote de marca reconocida): se completará gramaje correspondiente a cada centro con envases individuales de 25gr.
Infusión: saquito de té o mate cocido. Una unidad/día. Considerándose entre 18 y 22 días por mes dependiendo de la cantidad de días laborales.
Se podrá solicitar con antelación el cambio de la infusión en saquito por un paquete de

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

yerba de marca reconocida x 500 gr por agente por mes.
Un día por semana, a definir por el sector de Nutrición, se podrán reemplazar todos los ingredientes del refrigerio por 300 gr neto de fruta de estación por agente. Se embalarán de tal manera que la fruta no se golpee ni se dañe durante su distribución. En el caso de devoluciones / quejas por la fruta, la empresa deberá reponerla lo antes posible.
Tanto el material de embalaje utilizado como la distribución de la fruta a cada Centro estarán a cargo de la Empresa Prestataria.

3.2. Los horarios de servicio para el PERSONAL AUTORIZADO serán:
Desayuno: 8 a 10:00 hs. (reparto a los sectores o retiran en el comedor)
Almuerzo: 12.30 a 14 hs.
Merienda: 16 a 17.30 hs. (reparto a los sectores o retiran en el comedor)
Cena: 21 a 22.30 hs.
<u>En caso de emergencia, los horarios podrán variar, ajustándose a lo establecido por el Sector Nutrición en cada caso.</u>
La adjudicataria deberá respetar los horarios, a los fines de la prestación determinados por la Autoridad de Aplicación en el establecimiento.
Dentro de los horarios señalados se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobados y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.
La limpieza y desinfección del comedor estará a cargo de la Empresa Contratista al finalizar cada turno de trabajo y cada vez que se lo solicite dependiendo de su uso.

4. SISTEMA DE CONTROL DE INGRESO A COMEDOR DE AUTORIZADOS

Se utilizará el método que proponga la contratista y sea aprobado por la Dirección del Hospital.
Será responsabilidad de la empresa controlar que el personal que concurra sea el autorizado.
En caso de registrarse un excedente en las raciones servidas, no se facturarán las raciones que no hayan sido autorizadas por el Sector Nutrición.

5. SERVICIO DE COMIDAS A PACIENTES

5.1. La distribución de comidas a pacientes se realizará en bandejas térmicas individuales con tapa individual, transportadas en carros adecuados, ambos provistos por la empresa prestataria. Serán transportados por el personal de la empresa de tal forma que se prevengan daños a las instalaciones del hospital. En caso de dañarse paredes, puertas, etc. con los mismos, la empresa deberá hacerse cargo de las reparaciones correspondientes.
A los pacientes se les servirá en el sector de internación correspondiente, colocando la bandeja en la mesa de servicio que se encuentra junto a la cama. De ser necesario, aproximar la mesa al paciente.
Las preparaciones calientes deberán superar los **80º C** al momento del servido al paciente. Para verificar la misma, deberá ser controlada con termómetro apto para alimentos antes de colocar los alimentos en la bandeja térmica de servido (la empresa deberá contar con un termómetro específico para alimentos). Este procedimiento lo deberá realizar diariamente en cada turno el responsable de servicio de la empresa adjudicataria. El dato obtenido de cada preparación deberá ser registrado en una planilla. La misma será elevada al Jefe del Sector Nutrición cuando lo solicite.
El Servicio de Nutrición tiene autoridad para realizar el control de temperatura de la ración servida en cualquier momento del proceso de distribución/servicio, y exigir la corrección de la misma en caso que sea necesario.
El servicio de mesa para almuerzo y cena deberá incluir: recipiente sopero, recipientes para comida y guarnición (platinas) y recipiente para postre adecuados a la bandeja térmica utilizada (platina), cubiertos de acero inoxidable – cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido, vasos y servilletas de papel. El

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

material de los recipientes deberá ser de melanina y los soperos serán térmicos de plástico lavable y reusables. Solo en excepciones se utilizará material descartable con el fin de propiciar el uso de materiales de menor impacto ambiental.
El servicio para desayuno y merienda deberá incluir: taza plástica, cucharita y cuchillo de acero inoxidable (para untar) en bandejas plásticas de tipo autoservicio. La vajilla deberá estar sana, sin roturas ni percudida. El tamaño de la vajilla debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego.
En caso de pacientes especiales (inmunosuprimidos, infectocontagiosos, etc.) que requieran aislamientos de contacto o respiratorio se respetarán las normas establecidas en la institución.
Se transportará la comida asegurando el servicio en el tiempo especificado y en condiciones organolépticas adecuadas al consumo.
De acuerdo a la cantidad promedio de raciones servidas en el establecimiento, la Empresa deberá contar con stock de 100 juegos completos de vajilla, cubiertos y vasos.
Se respetará la indicación de la planilla de distribución confeccionada por el personal del sector Nutrición del Hospital.
A los acompañantes autorizados a comer se les servirá la comida en la habitación del paciente, excepto en caso que estén autorizados a concurrir al comedor.
Realizada la distribución, se retirarán de cada sala los respectivos carros y bandejas individuales, para su limpieza en el sector Cocina. En caso de que al retirar las bandejas y la vajilla se detecten situaciones anómalas que comprometieran a los internados, personas de visita o personal del establecimiento, en el mismo acto, con la participación del personal autorizado del hospital se formularán en un acta los cargos que correspondan.
El agua debe ser potable y filtrada tanto para bebida como para la elaboraciòn de alimentos. Para ello se deberá contemplar la instalación de filtros adecuados (eliminación de turbidez de agua, cloro etc)
Se servirá 1 vaso (descartable) de agua en cada comida. Y se entregarán vasos descartables en el sector enfermería 2 veces por semana según la cantidad de camas ocupadas.
De acuerdo a la demanda se podrá solicitar cuando se requiera, la entrega de vajilla descartable para los pacientes internados (vasos, cucharas, cucharitas, sorbetes, servilletas, vasos, etc).
Todo material descartable utilizado en el servicio de internación (utensilios, vasos, bandejas, sorbetes, bolsas, manoplas, barbijos, etc) no se facturará aparte. La empresa deberá estimar su necesidad incluyéndose en el servicio cotizado.
Se podrá solicitar a la empresa prestataria la provisión de agua envasada (en bidones envases de 5 litros). La misma se facturará según precios de mercado actualizado. Para el mismo fin se debe tener provisión de esta materia prima por eventuales demandas y según la cantidad de raciones que se manejen,
Para casos de aislamientos se podrá solicitar agua envasada en botellas individuales por 500ml. Las mismas se facturan como dieta liquida..
El sector Nutrición hará entrega al sector cocina de un manual basado en las BPM asi como normas para el manejo de los aislamientos (contacto y respiratorio) así como los protocolos o manuales de utilización EPP (Norma provincial).
Será responsabilidad de la empresa realizar los POES y el cronograma de limpieza de la cocina, con el fin de garantizar la bioseguridad de la misma. Estos deberán ser aprobados y supervisados por el Sector Nutrición.

5.2. Horarios: Para el servicio al paciente los horarios serán:
Desayuno: 8 hs.
Almuerzo: 12 hs.
Merienda: 16 hs.
Cena: 20 hs.
Colaciones: 10, 18 o 22 hs, o según se indique.
En caso de emergencia, los horarios podrán variar, ajustándose a lo establecido por el

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Sector Nutrición en cada caso.
La adjudicataria deberá respetar los horarios, a los fines de la prestación determinados por la Autoridad de Aplicación en el establecimiento.
Dentro de los horarios señalados se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobados y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.

SERVICIO DE COMIDAS AL JARDIN MATERNAL
El servicio al Jardín maternal constará de desayuno, almuerzos, meriendas y cenas, según necesidad.

Desayunos y Meriendas
La modalidad será para desayuno y merienda a granel en seco. El personal de la empresa deberá entregar al encargado del jardín los alimentos solicitados firmando correspondiente planilla de entrega en conformidad. Dicha solicitud se realizará a través del servicio de Nutrición en forma semanal/mensual.
Podrán solicitarse los siguientes alimentos:

- Leche fluida entera por litro en tetrapack.
- Leche de inicio/ continuación. (brick por 200 cc)
- Leche en polvo por 800 grs
- Leche en polvo reducida en lactosa/ deslactosada por 400 grs
- Saquitos de té y mate cocido.
- Azúcar por kilo
- Mermeladas en frasco por 454 grs.
- Dulce de leche en potes por 400 grs.
- Galletitas Vainillas.
- Cereal precocido, avena, arroz, sémola.
- Cacao.
- Galletitas de agua
- Galletas de arroz
- Pan: Se solicitará entrega de pan fresco 3 veces por semana (se acordarán días designados)

Los productos alimenticios deben ser de marcas reconocidas.
Se podrá solicitar el reemplazo una vez por semana de galletitas dulces o saladas, por la elaboración de preparaciones como budín y bizcochuelo elaborado en la cocina del hospital (vainilla, naranja, cacao, o con manzanas).
Se podrà solicitar en casos de situaciones especiales como días festivos o fiesta de fin de año, con suficiente antelación a la empresa la elaboración y entrega en el jardín de menús especiales (comidas / bebidas) para dichas ocasiones, previa coordinación con el Sector Nutrición y con el Jardín. Se cotizarán de acuerdo a los tipos de menús solicitados.

Almuerzos y Cenas
La modalidad para las comidas será a granel. La empresa deberá proveer cantidad de recipientes adecuados con capacidad suficiente, de uso exclusivo, fácil limpieza, con tapa, que conserven temperatura, y sean óptimos para el traslado de los alimentos desde cocina. Los mismos deberán reponerse por el desgaste de su uso.
El horario de entrega para almuerzo y cena será 11:30 hs. y 19:30 hs. respectivamente
Se podrán solicitar comidas conforme a la tipificación de los menúes; Lactante 1, Lactante 2, Pediatrico 1 así como dietas especiales tipo astringente, celíacos, con residuos, sin lactosa, etc. Los menúes responderán a la fórmula desarrollada según grupo etario, y podrán modificarse según aceptación de los niños.
Las carnes se solicitarán trozadas.
La empresa deberá proveer sal (unidad por 500g) y aceite (envase x 900 cc.) de marcas reconocidas, que serán solicitadas según necesidad.

El personal de cocina retirará los elementos que se utilizaron durante el mismo turno luego de **dos horas** del horario de entrega, para su limpieza y posterior uso.

6. PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA

6.1. Personal Profesional:

La contratista deberá contar entre su personal con un Licenciado/a en Nutrición o Nutricionista-Dietista, con matrícula provincial y antecedentes suficientes, cubriendo el servicio según la tabla adjunta. No obstante la Autoridad de Aplicación determinará de acuerdo a necesidades especiales del servicio, la cobertura horaria que resulte conveniente, quedando la contratista obligada a su cumplimiento sin pago adicional alguno. Dicho profesional será el interlocutor válido entre la Autoridad de Aplicación y el titular o representante de la Empresa.

Deberá elevar mensualmente, a la Autoridad de Aplicación, el esquema de cobertura del servicio por turno. En períodos de licencia y/o francos, será reemplazado por un profesional que cumpla con los requisitos establecidos.

Deberá ser reemplazado a sola petición de la Autoridad de Aplicación, cuando a juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad para el cumplimiento de su función. En caso contrario se aplicará la sanción correspondiente.

En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazandolo por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias.

6.2. Personal no profesional:

Dotación requerida: encargado, cocinero, ayudantes de cocina, camareros para servir a pacientes y personal autorizado.

El personal designado deberá acreditar antecedentes y capacitación acorde a la función asignada, y deberán ser reemplazados a sola petición de la Supervisión en caso de no reunir las condiciones de idoneidad suficiente para el desempeño en las distintas tareas.

Deberán cuidar condiciones de limpieza y aspecto personal

6.3. Cobertura requerida:

Personal	**Lunes a viernes**		**Sábado**		**Domingos y feriados**	
	TM	TT	TM	TT	TM	TT
Lic. en Nutrición	1	1 (o encarg)	1 (o encarg)	1(o encarg)	1 (o enc.)	1 (o enc.)
Cocinero	1	1	1	1	1	1
Ayudantes	1	1	1	1	1	1
Operario de Limpieza	1	1	1	1	1	1
Camareros	2	2	2	2	2	2

La empresa deberá contar con una planta permanente mínima de 2 Nutricionistas - Dietitas o Lic. en Nutrición y 1 encargado, para realizar una adecuada cobertura del servicio y de los francos de dicho personal.

6.4 No obstante la cantidad de agentes requeridos, el cronograma de programa de tareas y diagrama de servicios detallados en los puntos anteriores de este apartado, la Subsecretaría de Salud se reserva el derecho de aumentar hasta un 20% la cantidad de personas a contratar sujeto a la demanda y a razones presupuestarias, no implicando ninguna modificación en los valores ofertados.

7. INCORPORACIONES

La maquinaria y enseres que la contratista incorpore al Servicio deberán reunir condiciones de buena calidad de materiales, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de la alimentación. Previa incorporación deberá ser aprobada por la

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Autoridad de Aplicación y se labrará un acta dejando constancia. Se podrá rechazar el uso del equipamiento que no reúna las condiciones antes mencionadas.
Incluye maquinarias, carros transportadores, vajilla, etc.; como complemento o sustitución de la existente para satisfacer prestaciones correctas conforme a las particularidades de cada una de ellas.
A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos, la Empresa prestataria deberá proveer como mínimo de una balanza electrónica de 10 kg. de capacidad, con sensibilidad de hasta 10 g.

8. PLANIFICACION DE MENUES, ELABORACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LAS PREPARACIONES

El Sector Nutrición del Establecimiento, será responsable de diagramar la planificación de menús del régimen general y las variantes dietoterápicas, que se detallan en el presente pliego.
La elaboración se llevará a cabo en el establecimiento y se procederá en un todo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietoterápica, utilizando para ello las instalaciones y equipamiento que el Hospital posee y las que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.
Los menús de los diferentes regímenes se prepararán respetando el valor calórico y plástico de la alimentación, selección de alimentos según el listado de preparaciones, gramaje fijado de acuerdo a las calorías de cada grupo biológico, siempre dentro del marco de las preparaciones que forman parte del presente Pliego.
Las raciones serán controladas en crudo y en cocido por la contratista durante todo el proceso de elaboración y acondicionamiento para su servicio, además de quienes designe la Autoridad de Aplicación.
Cada comida estará conformada por sopa, un plato principal compuesto por carnes y verduras o carnes y pastas o legumbres y postre, adecuado a variaciones estacionales y para situaciones especiales.
Las preparaciones solicitadas para pacientes que no estuvieran indicadas en el mosaico aprobado se considerarán como preparaciones individuales.
Podrá diagramarse en forma de dieta tipo cuando el número de raciones sea lo suficientemente importante respetando en todos los casos los lineamientos generales de los regímenes existentes y los alimentos para las colaciones y preparaciones individuales.
Para aquellas patologías en que sea necesario aumentar el valor calórico de la alimentación se utilizarán las colaciones.
Para personal autorizado cada comida estará conformada por sopa, un plato principal, y postre.
Se permitirán dietas especiales solicitadas con antelación suficiente para su preparación, para régimen hiposódico, vegetariano, adecuado gastro-hepático, astringente, adaptadas al menú del dìa.
Las mismas serán solicitadas oportunamente y autorizadas por el Sector Nutrición.

9. GRAMOS POR RACIÓN

Los gramos por ración deben entenderse en Peso Neto Crudo, limpio y listo para su cocción o servicio, por lo tanto será responsabilidad de la adjudicataria la aplicación del factor de corrección correspondiente para cumplir con el gramaje establecido. El factor de corrección podrá variar según las técnicas de manipuleo y elaboración de cada preparación.

10. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todos los víveres que se empleen para el servicio deberán ser de primera calidad, elaboración diaria en todos los casos y presentar caracteres organolépticos adecuados, ajustándose a las especificaciones del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.
A los fines de asegurar una prestación de calidad, la contratista deberá arbitrar todas las medidas de seguridad e higiene industrial y ejercer los adecuados controles de calidad sobre los diversos procesos de manipuleo, transporte, preparado, cocción, elaboración, etc.

a su cargo.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

11. REEMPLAZOS / CAMBIOS

Una vez establecidos los diferentes menús y durante el período que dure la contratación, podrán ser modificados por el Sector Nutrición cuantas veces lo considere necesario, en cuanto a ingredientes, formas de preparación, tipificación de variantes de adecuación, incorporación de alimentos a ser utilizados en colaciones o individuales, modificación ya sea porque considere que las mismas no reúnen condiciones de aceptabilidad y sanidad o agregar horarios de distribución de comidas, manteniendo el valor nutricional y los costos fijados, quedando la adjudicataria obligada a su cumplimiento sin derecho a reclamo de pago alguno.

Los menús aprobados sólo podrán ser modificados por la contratista en caso de fuerza mayor y previa autorización expresa de la Autoridad de Aplicación.

Cuando razones de fuerza mayor así lo exijan, la contratista podrá solicitar autorización para el cambio transitorio de la preparación, circunstancia que se asentará en el libro de actas, informando el tipo y causa de la sustitución y de la autorización concedida por el Sector Nutrición. En ningún caso la modificación podrá significar una disminución de valor calórico, ni de la calidad del concepto sustituido.

Asimismo en los casos de festividades nacionales y/o religiosas, el establecimiento podrá requerir cambio de menús de esos días siempre de acuerdo con los lineamientos generales previstos en este Pliego, quedando la contratista obligada a su cumplimiento sin derecho a reclamo de pago adicional alguno.

12. CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES

Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo a excepción de los postres y entradas que requieren enfriamiento en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor a 24 horas. Quedando totalmente prohibido guardar sobrantes de preparaciones de días anteriores, y su reutilización.

13. SOLICITUD DE RACIONES

Se realizará a través de la planilla de totalización elaborada a tal fin por el Sector Nutrición, para cada comida. Para el servicio de desayuno, la misma será entregada el día anterior y se actualizará de acuerdo a lo solicitado en el Parte Diario de Alimentación. La actualización de la planilla de distribución la realizará el profesional de la contratista. El pedido de raciones para el almuerzo será entregado por el Sector Nutrición hasta las 11.15 hs., adjuntando las planillas de distribución.

La solicitud de raciones para la merienda se entregará hasta las 15 hs. y para la cena, hasta las 19 hs.

Las dietas especiales y de emergencia podrán solicitarse en cualquier momento. Teniendo en cuenta que debe existir un stock de víveres, esto asegura la disponibilidad de preparaciones extras para cubrir estos casos de excepción, por lo tanto diariamente se deberá preparar en almuerzo y cena, un extra de 5 raciones para estos casos – 1 general, 1 hiposódico, 1 blando con carne y 1 s/sal y 1 blando sin carne -, las cuales se facturarán si son servidas a pacientes.

Las dietas solicitadas en la totalización, que no sean servidas por diferentes causas (alta del paciente, suspensión o cambio de dieta, etc.), podrán ser utilizadas para ingresos de pacientes, si los hubiera, sin ser re-facturadas.

En caso de días sábados, domingos y feriados las preparaciones para los pacientes serán indicadas el día hábil anterior, realizando el responsable de la contratista la totalización para cada comida, agregando los ingresos que ocurran de acuerdo a la orden médica recibida y eliminando los pacientes que sean dados de alta.

Sólo en casos de excepción, el profesional de la contratista podrá introducir modificaciones en las planillas de distribución confeccionadas por el Sector Nutrición, justificando debidamente dicha modificación

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

14. SUPERVISIÓN

Se podrá verificar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las comidas como así también la higiene de los locales, maquinarias, utensilios y uniformes del personal del adjudicatario.

Para dicha fiscalización se seguirán las pautas establecidas por el Código Alimentario Argentino y Manual de Procedimientos del Servicio de Nutrición.

El sector nutrición realizará una evaluación escrita estandarizada (se adjunta instrumento checklist) con frecuencia mensual. Este formulario será presentado con copia a la empresa posterior de realizada la evaluaciòn, y una copia será elevada a la Administración del hospital junto a la facturaciòn mensual.

El Servicio de Nutrición del Hospital tiene la autoridad de labrar el acta pertinente, para la posterior sanción ejecutada por la Subsecretaria de Salud, en caso de observar cualquier irregularidad durante dicha supervisión.

15. ALMACENAMIENTO DE VÍVERES

Se realizará en los depósitos y equipos frigoríficos que el establecimiento cederá en uso de acuerdo a lo establecido en el presente pliego, o los que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.

A partir de la fecha de comienzo de la prestación, la firma adjudicataria acopiará para el suministro del Servicio durante 15 días corridos, víveres no perecederos según el menú, en forma constante y cantidad suficiente y en condiciones adecuadas de temperatura, higiene y ventilación. Dichos víveres se almacenarán en sectores independientes del utilizado para el desenvolvimiento normal del contrato. Deberá, durante la ejecución del contrato, mantener y renovar los renglones que tengan fecha de vencimiento cierto o que por su naturaleza deben ser reemplazados periódicamente.

Si el depósito de estos víveres estuviere fuera del establecimiento, la adjudicataria deberá presentar constancia y habilitación municipal y certificación de domicilio a los fines de la verificación a realizar por las autoridades del Ministerio o del establecimiento usuario.

En caso de víveres perecederos, se almacenará la cantidad necesaria para tres días corridos.

16. DECOMISO

En caso de rescisión del contrato los víveres almacenados según el punto 15 del presente anexo quedarán en poder del establecimiento, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio sin derecho de resarcimiento alguno a favor de la contratista, y sin perjuicio de la aplicación de las penalidades previstas en el Reglamento de Contrataciones vigente.

17. FACTURACIÓN

La cantidad de raciones solicitada es estimativa, de acuerdo al total de camas del Establecimiento, y al solo efecto del cálculo de costos por parte de los oferentes.

La facturación se realizará conforme a las raciones servidas a pacientes y personal autorizado, alimentos solicitados para jardín maternal o sea: REAL SERVICIO PRESTADO.

18. LIBRO DE ACTAS U OBSERVACIONES

El Sector Nutrición contará con un libro de actas u observaciones, de hojas foliadas, en el que se dejará constancia de:

a) Toda observación que el Establecimiento formule a la contratista de acuerdo a lo previsto en el art. 19 "Sanciones y penalidades por incumplimiento".

b) Las infracciones cometidas, dejando constancia de artículo e inciso correspondiente a la penalidad aplicada, y el porcentaje a descontar.

c) Toda otra novedad que el Establecimiento considere necesario poner en conocimiento de la contratista.

d) Toda consideración que la contratista quiera hacer conocer al Establecimiento, incluso los descargos a sanciones u observaciones.

Las observaciones, infracciones y/o novedades consignadas en dicho libro, firmadas por el

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Jefe de Sector Nutrición y el Director del Establecimiento, serán comunicadas mediante la entrega de una copia al titular de la contratista o su representante dentro de las 24 horas, sin perjuicio del descargo que estime corresponda, para lo que tendrá un plazo de 48 horas. Producido el descargo, la Supervisión evaluará los fundamentos expuestos y los antecedentes registrados a los fines de la adopción de una resolución que tendrá carácter definitivo.

19. SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Será facultad del Establecimiento, de acuerdo a la gravedad del incumplimiento, optar por aplicar algunas de las sanciones previstas ad infra, o solicitar – dentro de los 10 días hábiles de verificada la falta – a la Dirección de Contrataciones en forma directa, la instrucción de un sumario conforme lo establece el Reglamento de Contrataciones de la Provincia, a efectos de obtener un pronunciamiento que conste en el Registro Provincial de Proveedores del Estado.

En los casos en los cuales quede acreditada la reincidencia maliciosa de faltas al servicio prestado, será facultad de la Administración optar por imponer las sanciones más abajo expuestas en forma duplicada u ocurrir al sumario ante la Contaduría General de la Provincia, por vía de la Dirección de Contrataciones del Ministerio de Salud.

Se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

a) Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el contrato, por cada día de mora, el CIEN POR CIENTO (100%) acumulativo del valor integral de las raciones que debieron servirse el o los días de incumplimiento. Transcurrido el tercer día sin haberse dado comienzo al servicio, la Subsecretaría podrá disponer, automáticamente y sin necesidad de preaviso ni intimación alguna, la RESCISIÓN DEL CONTRATO, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Contrataciones.

b) Por la entrega de una ración incompleta (desayuno, almuerzo, merienda, cena o colación o fórmulas lácteas), se descontará el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor de la ración que corresponda.

c) Por atraso en el horario de entrega, a partir del periodo de tolerancia indicado, de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:

- CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso de hasta 15 minutos.
- OCHENTA POR CIENTO (80%), por atraso de hasta 30 minutos.
- CIEN POR CIENTO (100 %) por atraso mayor a 30 minutos, reservándose el Establecimiento el derecho de no recibir el servicio.

d) Por el servicio de raciones con gramaje inferior al indicado y cuando se reciban quejas de una inadecuada preparación (irregularidades en la elaboración, mal cocidos o condimentación etc.), se aplicará un descuento del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la ración que corresponda.

e) Por la alteración del orden correlativo de las listas de comida, o por modificación del menú o de las técnicas de cocción, sin autorización previa del Sector Nutrición, se descontará el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del total de las raciones modificadas.

f) Por la utilización de alimentos contaminados el CIEN POR CIENTO (100%) de la ración que contenga el alimento contaminado y la Contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo.

g) Por la utilización de alimentos alterados, falsificados, adulterados o con falta de rotulación, el CIEN POR CIENTO (100%) de la facturación diaria, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la contratista esta obligada a reponer con productos aptos para el consumo.

h) Por la presencia en algún sector de la cocina de alimentos, contaminados, alterados, falsificados, adulterados o con falta de rotulación, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación diaria, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la contratista esta obligada a reponer con productos aptos para el consumo.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

i) Por la utilización o presencia en algún sector de la cocina de alimentos vencidos, aunque se encontraran en buen estado se descontará el CIEN POR CIENTO (100%) de la facturación diaria, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la contratista esta obligada a reponer con productos aptos para el consumo.

j) Por mantener en cámaras, heladeras, depósitos y/o lugares de preparación y distribución, alimentos, productos alimenticios preparados en días anteriores o vencidos, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación diaria por cada día de antigüedad de tales alimentos, aún cuando no estuvieran descompuestos.

k) Por trasgresión a las normas de higiene de planta física y equipamiento, por no efectuar el retiro de vajilla usada, rota o en mal estado y/o por falta de higiene en cualquiera de las etapas del proceso de elaboración de alimentos, el SESENTA POR CIENTO (60%) de la facturación diaria en el día en que se verifica la infracción, considerando cada situación en forma individual.

l) Por 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 la Autoridad de Aplicación.

m) Por insuficiente mantenimiento de la cantidad de personal correspondiente al servicio de cada turno, por no proceder al relevo del personal que comete faltas y/o del personal profesional falto de idoneidad o por no cumplir con la provisión de ropa adecuada, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria del día en el que se observa la irregularidad y por cada día de demora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; y por todo el periodo que subsista el incumplimiento.

n) Por falta de libreta Sanitaria del personal, el DIEZ POR CIENTO (10%) de la facturación diaria por cada persona que no cumpliese con dicho requerimiento, estableciéndose un plazo con el servicio de Nutrición.

o) Ante tres (3) notas de NO CONFORMIDAD entre el servicio de Nutrición y la contratista, se aplicará una sanción de descuento del UNO POR CIENTO (1%) de la facturación mensual.

p) Por no presentarse el representante de la contratista en el Establecimiento, dentro de los 60 minutos de haber sido convocado o por no estar presente el profesional en los horarios establecidos, el SESENTA POR CIENTO (60%) de la facturación diaria, por cada oportunidad en que esto ocurra.

q) Por la falta de vajilla y/o insumos descartables para el servido de raciones, se descontará el TREINTA POR CIENTO (30%) de la facturación diaria del día en que se verifique tal inconveniente.

r) Por reiteración de alguna de las sanciones anteriormente mencionadas, se aplicará el VEINTE POR CIENTO (20%) sobre lo que está establecido a la sanción propiamente dicha.

20. CAMIONES DISTRIBUIDORES QUE INGRESEN EN EL ÁMBITO DEL ESTABLECIMIENTO.

Los mismos deberán presentar cuando correspondiere las boletas de abastecimiento municipal respectiva, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, como así también cumplir con las disposiciones que hacen a las condiciones en general y en particular sobre transporte de sustancias alimenticias debidamente avaladas y actualizadas por autoridades municipales.

Asimismo, la entrega de los alimentos perecederos deberá estar respaldada por un transporte debidamente refrigerado y que reúna las condiciones necesarias para preservar los alimentos en óptimo estado de conservación y contar con habilitación municipal.

El transporte debe también contar con capacidad acorde a la cantidad de alimentos que se transportan.

21. DEL PERSONAL

21.1 - **Disposiciones generales**

a) La contratista asignará para la prestación del servicio personal capacitado, competente e idóneo, en la cantidad estipulada en la oferta y calidad suficiente para asegurar el normal y correcto desarrollo de las tareas programadas. El personal deberá realizar un curso de capacitación para manipuladores de alimentos, según establece la Disposición Nº 655/94 de la Subsecretaría de Salud de la Provincia de Neuquén. Se fija un plazo de 1 (un) año, para efectuar la capacitación. En casos de inasistencia del personal por vacaciones, licencias, enfermedad, accidentes de trabajo, conflictos laborales, la Empresa deberá asegurar el normal cumplimiento del servicio. La disminución de personal sin causa justificada, será penalizada.

b) El personal de la contratista deberá tener como mínimo 18 años de edad; su representante y los profesionales, deberán ser mayores de edad.

c) El personal de la contratista deberá cumplir con el requisito de Libreta Sanitaria, sin la cual no podrá desempeñarse en sus tareas. La misma deberá ser presentada toda vez que lo requiera la Autoridad de Aplicación. El personal será sometido a una evaluación anual de su estado de salud y cumplir con las inmunizaciones solicitadas. No podrá prestar servicio en caso de estar afectado por enfermedad infecto-contagiosa.

d) El Hospital se reserva el derecho a oponerse a la incorporación de aquel personal, cualquiera sea la función o categoría, que a su juicio fuera objetable.

e) Todo el personal que a juicio del Hospital no desempeñe las tareas con el grado de corrección que ellas exijan deberá ser reemplazado por el Contratista dentro del día hábil siguiente a la notificación que en tal sentido le curse la Autoridad de Aplicación.

f) No se permitirá al Contratista, y así queda establecido expresamente, la utilización de personal perteneciente a la Planta del Hospital, aún cuando su actuación tuviere lugar en horas distintas a las comprendidas en la jornada laboral habitual.

g) El Contratista será responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo observar este y hacer observar las normas de conducta y aseo pertinentes. Dicho personal deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, quedando prohibida su circulación por fuera de sus puestos de trabajo, por las restantes dependencias del Establecimiento y su vinculación con el personal del mismo o con la población asistida salvo estrictas razones de servicio. El ingreso y egreso de este personal se establecerá de común acuerdo con las autoridades del Establecimiento.

21.2 **Uniformes:** El contratista proveerá uniformes a su personal con las siglas identificatorias de la empresa y portará en lugar visible de su uniforme, una tarjeta de identificación personal con foto, mientras está en horario de servicio, y demás elementos necesarios para una adecuada prestación del servicio.

Dicho uniforme deberá diferenciarse de los utilizados por el personal que presta servicios en el Hospital, ya sea dependiente del mismo como del resto de las empresas contratistas; y será autorizado por la Dirección del Hospital o al responsable sectorial a quien éste faculte.

Todo el personal, al tomar servicio, deberá hacerlo vistiendo su uniforme en perfectas condiciones de higiene y presentación, sugiriendo que el mismo esté conformado por guardapolvo o ambo, delantal, cofia, barbijo y calzado adecuado.

Dicho uniforme será para uso exclusivo dentro del Hospital, como medida de bioseguridad.

El personal que se desempeñe en el Lactario, deberá utilizar camisolín esterilizado, el cual se esterilizará en la central de Esterilización del Establecimiento.

21.3 **Nómina: remuneraciones y cargas sociales**

a) El CONTRATISTA deberá presentar con 72 horas de anterioridad al inicio del servicio y en forma mensual, durante todo el período de contratación, la nómina del personal con carácter de Declaración Jurada, detallando:

- Apellido y Nombres completos
- Domicilio actualizado
- Documento de identidad

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

- Fecha de nacimiento
- Nacionalidad
- Nº de CUIL

b) El contratista deberá mantener al día el pago al personal que emplee, y cumplirá estrictamente las disposiciones sobre legislación del trabajo existente.

c) El contratista abonará a todo personal salarios iguales o superiores a los establecidos por las convenciones en vigencia, aprobadas por autoridad competente y dará cumplimiento a todas las obligaciones legales o emergentes de esas convenciones en materia de cargas sociales.

d) La emisión de la Orden de Pago de cada certificado mensual del servicio, estará condicionada a la previa presentación, por parte del Contratista, de una declaración jurada mensual con el detalle analítico de remuneraciones brutas totales, aportes y contribuciones patronales en concepto de jubilación y obra social, seguros de trabajo y además cargas sociales que correspondan al mes precedente al de los trabajos certificados, acompañada de copias de los comprobantes de pago correspondientes.

21.4 **Capacitación del Personal:**

La empresa deberá capacitar al personal a cargo en forma permanente debiendo presentar el cronograma y las evaluaciones de dicha capacitación al Servicio de Nutrición cada 3 meses.

Dicha capacitación deberá orientarse hacia:

- Conocimientos básicos de Alimentación
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Importancia de la alimentación en el paciente enfermo
- Conocimiento de manual de procedimientos.
- Conocimiento de la composición de las diferentes variantes de dieta.
- Otros temas que se consideren importantes de acuerdo a las necesidades.

22. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El Contratista será el único responsable ante el Hospital de sus obligaciones contractuales. No podrá ceder, ya sea totalmente o parcialmente la adjudicación del contrato, ni asociarse con terceros para su cumplimiento, ni subcontratar y/o modificar las previsiones. Además será responsable:

a) Por el pago de las remuneraciones y cargas sociales al personal que hubiere trabajado en las tareas del servicio.

b) Por las infracciones a las leyes, decretos y reglamentos nacionales, provinciales y municipales, sin excepción alguna.

c) De los accidentes que, como consecuencia directa o indirecta del servicio, pudieran ocurrir a su personal, así como al del Hospital o al público en general.

d) De todos los daños y/o perjuicios que, como consecuencia directa o indirecta de los servicios sean ocasionados a los bienes propiedad del contratista, del Hospital o de terceros.

e) De efectuar los exámenes preocupacionales de su personal y de realizar los exámenes médicos establecidos por la normativa vigente en materia de seguridad e higiene laboral.

f) Responderá por los daños y perjuicios en los casos de posibles reclamaciones judiciales o extrajudiciales que el incumplimiento de lo anterior ocasionase al Hospital.

23. CONSIDERACIONES GENERALES

Las instalaciones cedidas por el Establecimiento, serán destinadas a la exclusiva prestación del servicio objeto del presente, siendo a cargo de la contratista el aprovisionamiento de todos los elementos necesarios para la limpieza, mantenimiento y desinfección de los locales y bienes de uso que se utilicen para el cumplimiento de la prestación, debiendo presentar registros y procedimientos.

La empresa se encargará de realizar rutinas de mantenimiento preventivo del

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

equipamiento en uso mientras dure la contratación. La contratista deberá cumplirlos a satisfacción de la inspección y una vez concluida la contratación, deberá dar una garantía de buen funcionamiento del equipamiento, por el término de los 6 meses posteriores a concluida.

Correrá también por cuenta del Contratista la perfecta limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones sanitarias cedidas para uso de su personal, debiendo también, efectuar la limpieza de los resumideros, desagotes, graseras de la cocina, utilizando los sectores que a esos fines determinará la autoridad del Establecimiento.

La Dirección del Hospital, por intermedio de la Autoridad de Aplicación, estará facultada para comprobar y exigir el aseo, la perfecta limpieza, higiene y presentación del personal, locales y elementos que se utilicen para la elaboración de las comidas, teniendo atribuciones para aplicar las sanciones correspondientes.

ANEXO

Funciones y responsabilidades del Nutricionista a cargo

Además de las funciones básicas para el funcionamiento correcto del servicio de racionamiento en cocido el nutricionista deberá:

- Desarrollar programas de capacitación al personal no sólo de normas de bioseguridad sino pautas de relación con el paciente y desenvolvimiento dentro de la Institución.
- Determinar los estándares de calidad requeridos para mantener la higiene, seguridad y calidad nutricional (planta física, equipamiento, personal etc) en todos los procesos de la línea de producción desde la recepción de alimentos, servicios de las mismas e higiene final de equipos y vajilla.
- Dirigir y supervisar el personal sobre el incumplimiento de las normas de bioseguridad en los momentos de preparación, distribución y servicio de las preparaciones realizando al efecto una labor educativa permanente.
- Informar al Sector Nutrición inmediatamente todas las novedades de cada turno y lograr una buena comunicación entre ambos.
- Adoptar Buenas Prácticas de Manufactura, como establece el Código Alimentario Argentino en el Capítulo II, Art 20 Anexo I, Cap: I punto 1.2, 1.3.1 y 1.3.2, siendo prerrequisito de los mismos: el control de plagas, la capacitación a los manipuladores y la descripción y la supervisión de los Procedimientos Operativos Estandarizados (POES), realizando un cronograma de limpieza contemplando cocina, lavadero y depósitos.
- En relación al Sector de elaboración de fórmulas:

• Garantizar el cumplimiento de todos los procedimientos y normativas relacionadas a las operaciones de preparación, procesamiento, fraccionamiento, conservación y transporte de las fórmulas, de tal modo que se garantice la calidad del mismo.

• Asegurar el entrenamiento inicial y continuo del personal

• Garantizar que solamente personas autorizadas y debidamente capacitadas ingresen al área de preparación.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

TIPIFICACION DE DIETAS

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (PACIENTES y ACOMPAÑANTES)

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2500 Kcal.: H. de C.	57	1425	356,25
Prot.	16	400	100
Líp.	27	675	75

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	450 c.c.	22.5	13.5	13.5
QUESO FRESCO	10 g	-	2	2
QUESO DE RALLAR	5 g	-	1	2
HUEVOS	25 g	-	3	3
CARNE	200 g	-	40	10
HORTALIZAS "A"	200 g	10	2	-
HORTALIZAS "B"	200 g	20	2	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	200 g	24	2	-
CEREALES Y LEGUMBRES	80 g	56	9,6	-
PAN	200 g	120	20	-
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVOS POSTRES	20 g	17	2,2	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	5 g	-	-	4
TOTAL		354.5	99.3	72.5

Selección de alimentos:

Leche: entera, fluida o en polvo. Si es en polvo diluida al 12,5%
Queso: tipo cuartirolo argentino, queso de barra.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, tortuguita, cuadril, tapa de nalga), Aves (pollo), Pescado (merluza).
Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.
Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Hortalizas C: batata, papa, choclo.
Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón, damasco, pelón.
Pan: Fresco, blanco.
Galletitas: Tipo de agua, sin sal, vainillas.
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos, lentejas.
Aceite: de girasol o maíz para ensaladas o mezcla para cocción.
Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: Blanco de primera calidad.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.
Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.
Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel,

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

8	Carne al horno mechada Puré mixto Fruta fresca	Lasaña o canelones de verdura con paleta y queso Manzana al horno
9	Sopa avena Milanesa de nalga Ensalada de zanahoria y choclo Flan	Sopa fideos soperos Hamburguesa. Arroz con queso. Panaché de verduras Fruta fresca
10	Sopa cabello de ángel Polenta o fideos con salsa de tomate con carne en cubos Fruta fresca	Sopa arroz Carne al horno Jardinera Flan de chocolate

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate	1 saquito.
Leche	200 c.c.
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g o Galletitas sin sal 30 g
Mermelada individual	25 g

MENU 1
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Puchero	
Carne	180 g.
Batata	100g.
Papa	100 g.
Calabaza	50 g.
Zanahoria	50 g.
Zapallito	50 g.
Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Guiso de arroz	
Arroz	60 g.
Pollo	80 g.
Arvejas	30 g.
Zanahoria	100 g.
Pimiento	20 g.
Cebolla	30 g.
Condimentos	c/s
Aceite	10cc

MENU 2
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno	
Pollo	150 g
Condimentos	cant. suf.
Tortilla de verduras	
Acelga	260 g
Huevo	20g
Cebolla	30g
Zanahoria	20g
Fécula	c/s

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Aceite	10 c.c.
Condimentos	c/s.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pastel de papa y calabaza	
Carne Picada	120g
Papa	150g
Calabaza	150g
Cebolla	15g
Huevo duro	20g
Aceitunas	3g
Aceite	20g
Manteca	10g
Pimiento	10g

MENU 3
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	
Tapa de nalga	150 g
Caldo	cant. suf.
Fécula	5 g
Condimentos	cant. suf
Vegetales salteados	
Zapallitos	50g
Calabaza	100g
Zanahoria	50g
Batata	100g
Cebolla	25g
Pimiento	25g
Aceite	15 c.c.
Condimentos	c.s.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Tortilla de papa	
Papa	250 g
Cebolla	15 g
Huevo	40 g
Aceite	15 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Ensalada de tomate y zanahoria rallada	
Tomate	100 g
Zanahoria	100 g
Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.

MENU 4
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa	
Nalga	120g
Pan rallado	15g

levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre, caldo concentrado.
Infusiones: té, mate cocido

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas sin sal. La sopa se preparará sin caldo concentrado.
Se podrán solicitar sobres de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/6 de limón.

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (PACIENTES y acompañantes)

Pan en cada almuerzo y cena: 50g
Galletitas sin sal para los hiposódicos (25 gr)

Sopa

Ingredientes	Cant. por porción(gr)
Apio	5
Puerro	5
Acelga	5
Zapallo	10
Zanahoria	10
Cereal	20
Agua	300 cc
Caldo y sal	2 (si corresponde por tipificación)

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa avena Puchero Fruta fresca	Sopa sémola Guiso de arroz Gelatina con frutas
2	Sopa fideos soperos Pollo al horno Tortilla de acelga Budín de pan	Sopa arroz Pastel de papas y calabaza Fruta fresca
3	Sopa cabello de ángel Carne al horno con salsa velouté Vegetales salteados Fruta fresca	Sopa avena Tortilla de papas Ensalada de tomate y zanahoria rallada Queso y dulce
4	Sopa sémola Milanesa de nalga Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro Manzana al horno con crema	Sopa fideos soperos Pastas con salsa boloñesa Flan
5	Sopa avena Guiso de lentejas Postre bicolor	Sopa fideos soperos Pizza 2 porciones Ensalada de frutas con crema
6	Sopa de fideos soperos Pollo a la portuguesa con arroz Compota de manzana o peras	Sopa sémola Tarta de vegetales 2 porc Banana
7	Sopa cabello de ángel Milanesa de pescado Panache de verduras Fruta fresca	Sopa avena Pan de carne relleno o hamburguesa con queso Ensalada de tomate y zanahoria cocida Gelatina con frutas
	Sopa arroz	Sopa sémola

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Huevo	15g
Aceite	15g
Condimentos	c.s.

Ensalada de tomate, chauchas y huevo duro

Tomate	100 g
Chauchas	100 g
Huevo duro	25 g
Aceite	10 c.c

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pastas con boloñesa	
Pastas frescas	150g. (tallarines frescos)
Carne picada	80 g
Tomate triturado	50 g
Cebolla	20 g
Pimiento	10 g
Zanahoria	15g
Condimentos	cant. suf.
Aceite	15 c.c.
Queso rallado	10 g

MENU 5

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Guiso de lentejas	
Lentejas	60 g
Arroz	20 g
Tomate triturado	40 g
Zanahoria	20 g
Cebolla	10 g
Pimiento	10 g
Condimentos	cant. suf.
Carne picada	80 g
Aceite	15 c.c.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pizza (2 porciones)	
Harina	75 g
Levadura	5 g
Cebolla	20 g
Pimiento	20 g
Tomate triturado	30 g
Aceite	5 c.c.
Queso fresco	50 g
Huevo duro picado	25 g
Aceituna	1 unid.
Condimentos	c/s

MENU 6

Almuerzo

Nombre del plato Ingrediente	**Cantidad por paciente**
Pollo a la portuguesa con arroz	
Pollo	150 g
Cebolla	40 g
Pimiento	20 g

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Tomate triturado	50 g
Aceite	15 c.c.
Arroz	80 g
Queso rallado	10g
Condimentos	c/ s

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Tarta de vegetales (2 porciones)	
Harina	70 g
Manteca	10 g
Agua	cant. suf.
Sal	cant. Suf.
Relleno:	
Acelga	250 g
Cebolla	30 g
Pimiento	15 g
Huevo	10 g
Aceite	15 c.c.
Huevo duro	15 g
Queso fresco	30g.
Condimentos	cant. suf.

MENU 7

Almuerzo

Milanesa de pescado	
Merluza	150 g
Huevo	15 g
Pan rallado	15 g
Aceite	15 c.c.
Condimentos	c/s.
Limón	1/6
Panache de verduras	
Calabaza	100g
Zanahoria	100g
Zapallitos	100g
Papa o batata	100g
Cebolla	30g
Aceite	10cc
Caldo	c.s.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa c/queso	
Carne picada	120 g
Huevo	20 g
Miga de pan	20 g
Condimentos	c/ s.
Pan rallado	10 g
Queso fresco	20g
Ensalada de zanahoria cocida y tomate	
Zanahoria	100 g
Tomate	150 g

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Aceite	10 c.c.
Condimentos	c/ s.

MENU 8
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne mechada	
Tapa de nalga	150 g
Cebolla	30g
Zanahoria	40g
Aceite	10g
Perejil	c/s
Condimentos	c/s.
Puré mixto	
Papa	150g
Calabaza	150g
Manteca	10g
Leche	c/s
Condimentos	c/s

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Lasaña o canelones de verdura con salsa rosa.	
Harina	50g
Huevo	20g
Agua	c.s.
Condimentos	c.s
Acelga	300g
Cebolla	30g
Pimiento	20g
Queso de maquina	30g
Paleta cocida	20g
Leche	50cc
Manteca	15cc
Fécula	5g
Tomate triturado	60g
Cebolla	10g
Pimiento	5g
Aceite	5cc
Condimentos	c.s.

MENU 9
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa	
Nalga	120 g
Pan rallado	15 g
Huevo	15 g
Aceite	15 c.c.
Condimentos	cant. suf
Ensalada de choclo y zanahoria	
Zanahoria	150g
Choclo	30 g
Aceite	10 cc.

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Condimentos cant. suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Arroz con queso Hamburguesa	
Arroz	80g
Queso rallado	10g
Carne picada	70g
Cebolla	20g
Huevo	10g
Zanahoria	30g
Pan rallado y aceite	c/s
Panaché	
Zanahoria	60g
Zapallito	40g
Calabaza	100g
Cebolla	10g
Aceite	10g
Condimentos	c.s.

MENU 10

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Polenta o fideos con salsa de tomate y carne en cubos	
Polenta en leche	60g
Carne estofada	120g
Tomate triturado	50g
Cebolla	20g
Pimiento	20g
Aceite	15g
Condimentos	cs
Queso rallado	10g

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	
Tapa de Nalga	150g
Condimentos	cs.
Jardinera	
Papa	150 g
Zanahoria	100 g
Arvejas	20 g
Aceite	15cc

Postres:

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Fruta fresca	Fruta de estación	150gr
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	20 g.
	Agua	200 c.c.
Flan	Leche	150 c.c.
	Polvo para flan	30 g.
Aspic	Agua	120 c.c.
	Polvo para gelatina	26 g.
	Fruta	75 g.
Postre bicolor	Polvo para postre	20 g.

	Polvo para gelatina	20g.
	Agua	100 c.c.
	Leche	100 c.c.
Ensalada de frutas	Naranja	50 g.
	Manzana	50 g.
	Durazno	50 g
	Banana	50 g.
	Azúcar	10 g.
	Jugo de naranja	Cant suf.
Budín de pan	Miga de pan	35 g.
	Leche	150 c.c.
	Huevo	20 g.
	Azúcar	30 g.
	Pasas de uva	5 g.
	Esencia de vainilla	Cant. suf.
	Azúcar para caramelo	5 g.
Queso y dulce	Queso barra	50g
	Dulce compacto	50g
Crema batida	Crema de leche	20cc
	Azúcar	5g
	Esencia de vainilla	Cant. Suf.

RÉGIMEN GENERAL BLANDO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa avena Puchero de pollo Compota	Sopa sémola Hamburguesa Puré mixto Flan
2	Sopa fideos soperos Pollo al horno Tortilla de acelga Budín de pan	Sopa arroz Pastel de papas y calabaza Banana
3	Sopa cabello de ángel Pollo al horno Vegetales al natural Compota	Sopa avena Tortilla de zapallitos Puré de papas Dulce compacto pisado
4	Sopa fideos soperos Polenta con salsa boloñesa Puré de manzana con crema	Sopa sémola Hamburguesa Panaché Flan
5	Sopa avena Omelette de queso Puré mixto Postre bicolor	Sopa fideos soperos Bife de pollo Budín de acelga Ensalada de frutas licuada con crema
6	Sopa de fideos soperos Pollo a la portuguesa con puré de papas Compota de manzana o peras	Sopa sémola Tarta de vegetales 2 porc Banana
	Sopa cabello de ángel	Sopa avena

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

7	Bife de pollo Panache Flan	Hamburguesa con queso Polenta con queso Gelatina
8	Sopa arroz Pollo al horno Puré mixto Bicolor	Sopa sémola Lasaña o canelones de verdura con paleta y queso Puré de manzana
9	Sopa avena Hamburguesa de pollo Puré mixto Flan	Sopa fideos soperos Cabellos de ángel con salsa blanca Panaché de verduras Gelatina
10	Sopa cabello de ángel Polenta con salsa de tomate con pollo en cubos Compota	Sopa arroz Pollo al horno Jardinera Flan de chocolate

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito.
Leche 200 c.c.
Azúcar 12g (2 sobres)
Vainillas 3 unidades

ALMUERZO Y CENA

Sopa: se podrá solicitar la del régimen general igual o licuada
En todos los almuerzos y cenas: Pan blanco o integral o galletitas.
Gramaje igual al general.
Los postres se respetarán la consistencia blanda.

MENU	ALMUERZO	CENA
1	Igual al general con pollo 180 g	Hamburguesa: 120 g
2	Igual al general (150 g pollo)	Igual al general (120 g c picada)
3	Igual al general con pollo (150 g)	Tortilla igual al DBT Puré de papas: 250g
4	Igual al general con polenta (60 g carne picada)	Igual al general
5	Omelette con puré mixto (Un huevo, queso 30g)	Pollo (100 g) con budín del gastro
6	Igual al general con puré de papas con 150 g pollo	Igual al general
7	Igual al general con pollo (150 g)	Igual con al general con polenta (120 g hamburguesas)
8	Igual al general con pollo (150 g)	Igual al general.
9	Hamburguesa de pollo (120 g) Acelga (250g) con salsa Blanca (Leche 100cc fécula 10g manteca)	Panache del general. Cambia arroz por cabellos de ángel con salsa blanca
10	Igual al general con polenta y pollo (120 g)	Igual con general con pollo (150 g)

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Provincial de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESPMS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

REGIMEN GENERAL PERSONAL AUTORIZADO

Fórmula calórica de almuerzo y cena

		%	Kcal.	Gr.
VCT: 2013 Kcal:	H. de C.	52	1046,7	261
	Prot.	18	362,3	90,58
	Líp.	30	603,9	67,1

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por persona, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**100 c.c.**	5	3	3
QUESO FRESCO	**30 g**	-	6	6
QUESO DE RALLAR	**5 g**	-	1	2
HUEVOS	**25 g**	-	6	6
CARNE	**250 g**	-	50	12.5
HORTALIZAS "A"	**300 g**	15	3	-
HORTALIZAS "B"	**300 g**	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	**200 g**	40	4	-
FRUTA FRESCA	**240 g**	28	2,3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**80 g**	56	8	-
PAN	**100 g**	60	10	-
AZUCAR	**10 g**	10	-	-
POLVO POSTRES	**20 g**	17		-
ACEITE	**30g**	-	-	30
MANTECA	**5 g**	-	-	8
TOTAL		266	95,8	67,5

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: entera, fluida o en polvo. En polvo diluida al 12,5%
Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna (Tapa de nalga, nalga o bola de lomo, picada especial, vacío) Aves (pollo), Pescado (atún en aceite), Fiambre (paleta cocida de primera calidad).
Huevos: Frescos.
Vegetales A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.
Vegetales B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Vegetales C: batata, papa, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón damasco, pelón.
Pan: Fresco, blanco.
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos, lentejas.
Aceite; de girasol o maíz para ensaladas o mezcla para cocción.
Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: Blanco de primera calidad.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.
Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.
Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, caldo concentrado, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, mate cocido en saquito de primera calidad.

Nota: se podrá optar por sopa, jugo natural. Se ofrecerá limón, pimienta, aceite y vinagre como aderezo.

COMEDOR AUTORIZADO

	ALMUERZO	**CENA**
1	Sopa avena Carne al horno con verduras del puchero Fruta	Sopa sémola Milanesa de pollo a la napolitana Ensalada de zanahoria y choclo Gelatina con frutas
2	Sopa fideos soperos Pollo al horno Papa, zapallito y calabaza al horno Fruta	Sopa arroz Tallarines con estofado Fruta cocida
3	Sopa cabello de ángel Bife a la criolla Puré de papas Fruta	Sopa avena Pizza Ensalada de repollo, lechuga y apio Postre de leche
4	Sopa fideos soperos Milanesa de nalga Ensalada rusa Ensalada de fruta	Sopa sémola Canelones con salsa blanca y salsa boloñesa Postre de leche
5	Sopa avena Guiso de lentejas Fruta	Sopa fideos soperos Pan de carne relleno Verd (papa, cebolla y calabaza) al horno Postre de leche
6	Sopa arroz Milanesa de pollo o pescado con puré de papa y zapallo (separado) Queso y dulce	Sopa sémola Carne al horno Ensalada lentejas, arroz, tomate y perejil Fruta
7	Sopa cabellos de angel Pastel de papas Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de fruta	Sopa de avena Arroz con pollo Fruta
8	Sopa arroz Milanesa Vegetales al horno Postre de leche	Sopa sémola Tarta de verdura Ensalada de tomate y zanahoria Banana
9	Sopa avena Carne al horno Ens chaucha, tomate y huevo Postre de leche	Sopa fideos soperos Hamburguesa napolitana Papa y calabaza al hono Ensalada de fruta
10	Sopa cabello de ángel Albóndigas con arroz Fruta	Sopa arroz Pollo al horno. Ensalada de espinaca, choclo y queso Flan de dulce de leche

DESARROLLO DE MENÚES

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dirección Provincial de Administración
Ministerio de Salud

En todos los almuerzos y cenas: pan 50 g
Sopa: igual a régimen general

MENÚ 1
ALMUERZO:
Carne al horno con verduras
Tapa de nalga o vacío o pulpa paleta.....220 grs.
Papa, o choclo.....150 grs.
Calabaza o zanahoria.....100 grs.
Zapallito.....150 grs.
Batata.....150 grs.
Aceite..... 20cc
Fruta.....150 grs.

CENA:
Milanesa de pollo. Ensalada de zanahoria y choclo
Pollo.....150 grs.
Huevo..... 10g
Pan rallado.....c/s
Aceite..... 20 cc.
Tomate.....20 gr
Cebolla.....20 gr
Queso.....20 gr
Aceite.....10gr
Zanahoria rallada. .....150g.
Choclo.....50 g
Aceite.....10cc
Aspic
Polvo para gelatina.....40 grs.
Fruta.....50 grs.
Agua.....200 cc.

MENÚ 2:
ALMUERZO: Pollo al horno
Pollo (cuarto de pata muslo o pechuga).....200 grs.
Condimentos.....c/s
Verduras al horno:
Papa.....150 gr
Calabaza..... 200gr
Zapallito.....100 gr
Aceite.....15 cc
Fruta.....150 grs.

CENA:
Tallarines con salsa estofado
Fideos secos.....100 grs.
Carne (aguja) .....120 grs.
Tomate al natural.....50 grs.
Cebolla 20grs
Pimiento 20grs
Aceite .....15 cc
Queso rallado.....10 grs.
Fruta ....150 grs.
Azúcar.....10 grs

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

MENÚ 3
ALMUERZO:
Bife a la criolla con puré de papas
P.paleta o cuadril.....200 grs.
Cebolla.....50 grs.
Pimiento.....10 grs.
Zanahoria..... 50 grs
Papas..... 300 grs.
Aceite 15cc
Leche.....30 cc.
Manteca.....10 grs.
Fruta. .....150 grs.

CENA:
Pizza (2 porciones) con ensalada
Harina.....80 grs.
Levadura.....4 grs.
Agua.....c/s
Aceite.....15 cc.
Paleta.....30 grs.
Huevo duro.....25 grs.
Queso.....80 grs.
Tomate.....60 grs.
Pimiento.....20 grs.
Aceite .....5 cc
Aceituna.....1 unidad
Ensalada:
Apio.....30 grs.
Lechuga.....50 grs.
Repollo.....50 grs.
Aceite.....10 cc
Fruta.....150 grs

MENÚ 4
ALMUERZO:
Milanesa con ensalada rusa
Nalga.....150 grs.
Huevo.....15gr
Pan rallado.....c/s
Aceite 20c/s
Ensalada:
Papa.....200 grs.
Zanahoria.....100 grs.
Arvejas.....40 grs.
Mayonesa .....25 grs.
Ensalada de frutas.
Naranja, manzana, banana, durazno.....50 grs. c/u
Azúcar.....10 grs.
jugo.....c/s

CENA:
Canelones con salsa Boloñesa y salsa Blanca (2 unidades)
Leche.....50 cc

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Huevo.....25 grs.
Harina.....50 grs.
Acelga.....300 grs.
Morrón 10gr
Cebolla.....25 grs.
Choclo..... .30 grs.
Queso .....40 grs.
Salsa Boloñesa
Carne picada.....80 grs.
Salsa de tomate.....100 grs.
Zanahorias.....20 grs.
Cebolla.....20 grs.
Aceite.....10 cc
Salsa Blanca:
Leche.....100cc
Harina o fécula.....10gr
Manteca 10gr
Queso de rallar.....15 grs.
Postre de leche.
Leche.....200cc
Polvo 40

MENÚ 5
ALMUERZO:
Guiso de Lentejas
Carne cubeteada (aguja).....80 gr.
Arroz.....40 grs.
Lentejas.....80 grs.
Cebolla.....30 grs.
Tomate..... 80 grs.
Calabaza o zanahoria .....100 grs.
Pimiento.....10 grs.
Aceite.....15 cc
Fruta.....150 grs.

CENA:
Pan de carne relleno con papa, cebolla y calabaza al horno.
Carne molida.....160gr
Huevo.....10gr
Pan rallado.....c/suf.
Acelga.....20
Zanahoria..... 15 grs.
Huevo duro.....20gr
Verduras al horno:
Papa.....150gr
Cebolla.....30gr
Calabaza.....200gr
Aceite.....15 cc
Postre de leche.
Leche.....200cc
Polvo 40

MENÚ 6
ALMUERZO:
Milanesa de pollo o pescado con puré de papa y calabaza separado

MARIA FERNANDA MOSA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Pollo o filet de merluza.....150gr
Huevo.....10 gr.
Pan rallado.....c/s
Aceite.....10 cc
Papa.....150 gr.
Calabaza.....150gr
Manteca.....10gr
Leche.....30 cc
Postre de leche.
Leche.....200cc
Polvo 40

CENA:
Carne al horno con ensalada
Tapa de nalga, p. paleta o vacío.....220 grs.
Arroz.....50 grs.
Tomate..... 100 grs.
Lentejas.....50 grs.
Perejil.....c/suf.
Aceite.....15cc
Fruta.....150 grs.

MENÚ 7
ALMUERZO:
Pastel de papas con ensalada.
Carne picada.....150 grs.
Pimientos.....10 grs.
Cebolla.....20 grs.
Huevo.....15 grs.
Papa.....300 grs.
Aceituna.....3 grs.
Aceite.....10 cc
Condimentos.....c/s
Lechuga.....50 grs
Tomate.....100 grs.
Aceite.....15 cc
Ensalada de Fruta
Naranja, manzana, banana y durazno .....50gr de c/u
Azúcar.....10gr
Jugo.....c/s

CENA
Arroz con pollo
Arroz.....100 grs.
Pollo.....120 grs.
Pimiento..... 30 grs.
Cebolla.....30 grs.
Puré de tomate.....40 grs.
Arvejas.....30grs
Queso de rallar.....15 grs.
Aceite.....15gr
Condimentos .....c/s
Fruta:.....150grs

MENÚ 8

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

ALMUERZO:

Milanesa

Nalga.....150 grs.
Huevo.....10 grs.
Pan rallado .....c/s
Aceite.....10

Vegetales al horno

Batata.....150gr
Zapallo.....100 gr.
Berenjena.....50 grs.
Cebolla.....50 grs.
Aceite.....20 cc
Postre de leche
Polvo.....40 grs.
Leche.....150 cc

CENA

Tarta de verdura (2 porciones)

Harina.....80 grs.
Agua.....c/s
Sal..... c/s
Manteca.....10 grs.
Cebolla.....30 grs.
Acelga.....300 grs.
Salsa blanca.....100 cc
Pimiento.....10 grs.
Huevo duro.....10 grs.
Queso cremoso.....30 grs.
Aceite.....10 cc

Ensalada de tomate y zanahoria

Tomate.....100 grs.
Zanahoria.....100 grs.
Aceite.....10 cc
Banana.....150 grs.

MENÚ 9

ALMUERZO:

Carne al horno con ensalada

Tapa de nalga, p. paleta o vacío.....220 grs
Remolacha :.....100 grs
Chaucha.....100 grs
Tomate.....150 grs
Huevo duro.....25 grs.
Aceite.....15cc
Postre de leche
Polvo.....40 grs.
Leche.....150 cc.

CENA

Hamburguesas a la napolitana (2 unidades) con calabaza y papa al horno

Carne picada .....160 grs.
Huevo.....20 grs.
Pan rallado.....c/s
Tomate.....30 grs.
Cebolla.....20grs

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Aceite.....10 cc.
Queso.....30 grs.
Papa.....200 grs.
Calabaza.....200 grs.
Aceite .....20 cc
Ens. de Fruta:
Naranja, banana, manzana y durazno.....50g de c/u
Azúcar.....10gr
Jugo.....c/s

MENÚ 10
ALMUERZO
Albóndigas con arroz
Carne picada.....160 grs.
Huevo..... 10 grs.
Cebolla.....30grs
Zanahoria.....30 grs.
Pan rallado.....c/suf.
Fécula de maíz.....c/suf.
Aceite.....10 cc.
Arroz.....100 grs.
Tomate.....80 grs.
Zanahoria.....40 grs.
Cebolla.....50 grs.
Pimiento.....10 grs.
Aceite.....10cc
Queso rallado.....15gr
Fruta.....150grs

CENA
Pollo al horno con ensalada de lechuga, choclo, apio y zanahoria
Pollo.....200 grs.
Lechuga.....50 grs.
Choclo.....50 gr
Apio.....50 grs.
Zanahoria.....100 grs.
Aceite.....15 cc
Flan de chocolate o dulce de leche
Leche.....150 cc
Polvo de flan.....40 grs.
Nota: Los menues se podrán ir cambiando el orden de las guarniciones o modificando los no aceptados. Dichos cambios serán planteados con tiempo suficiente por el sector nutrición respetando la formula desarrollada.

Desayuno o merienda:
Leche 150cc (3 sobres de leche en polvo individual)
Infusión té o mate cocido 1 saquito en sobre individual
Pan blanco/ integral 50 gr
Mermelada individual /d de leche 25gr
Azúcar o edulcorante 2 sobres

VCT cada refrigerio: 313 cal

%	Kcal	Grs.

VCT: 625 Kcal:

H. de C.	87	545	136
Prot.	13	80	20
Líp.	0	0	0

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE descremada polvo	**30 g**	15.6	10.8	
PAN	**100 g**	60	10	-
AZUCAR	**25 g**	25	-	-
MERMELADA	**50gr**	35		
TOTAL		135.6	20.8	

NOTA: se podrán reemplazar dos días por semana todos los ingredientes del refrigerio por 300 gr neto de frutas de estación.
Cada trabajador que cumpla jornada laboral de lunes a viernes, podrá optar por infusión (saquitos de té o mate cocido) o recibir 500 grs de yerba de marca reconocida mensualmente. La modalidad de entrega se acordará con el sector Nutrición
Ejemplo de distribución de los refrigerios de personal según días de la semana.

lunes	martes	mierc	jueves	viernes	sabado	domingo
Infusión 3 sobres de leche 2 sobres azúcar o edulc Pan blanco Dulce de leche	2 frutas	Infusión 2 sobres de leche 2 sobres azúcar o edulc Pan integral Queso untable	2 frutas	Infusión 2 sobres de leche 2 sobres azúcar o edulc Pan blanco Mermelada	Infusión 2 sobres de leche 2 sobres azúcar o edulc Pan blanco Dulce de leche	Infusión 2 sobres azúcar o edulc Pan integral Mermelada 1 Fruta

RÉGIMEN GENERAL CON RESIDUOS

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2500 Kcal: H. de C.	57	1425	356.25
Prot.	16	400	100
Líp.	27	675	75

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**500 c.c.**	25	15	15
QUESO FRESCO	**10 g**	-	2	2
QUESO DE RALLAR	**5 g**	-	1	2
HUEVOS	**25 g**	-	3	3
CARNE	**200 g**	-	40	10
HORTALIZAS "A"	**250 g**	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	**300 g**	30	3	-
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**230 g**	27,6	2,3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**60 g**	42	7,2	-

MARIA FERNANDA MOSCO
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

PAN INTEGRAL	**200 g**	120	20	-
MERMELADA	**50 g**	35	-	-
AZUCAR	**30 g**	30	-	-
POLVO POSTRES	**20 g**	17	2,2	
ACEITE	**40 g**	-	-	40
MANTECA	**10 g**	-	-	8
TOTAL		**359.1**	**100.2**	**80**

Selección de alimentos:
Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso: tipo cuartirolo argentino, queso de barra.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, colita de cuadril), Aves (pollo), Pescado (merluza).
Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.
Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Hortalizas C: batata, papa, choclo.
Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón, damasco, pelón.
Pan: Fresco, integral.
Galletitas: Tipo de agua integrales, vainillas.
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz integral, avena arrollada, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.
Aceite: de girasol o maíz para ensaladas o mezcla para cocción.
Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: Blanco de primera calidad
Dulces: mermeladas.
Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas. Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, caldo concentrado, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: mate cocido.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas sin sal. La sopa se preparará sin caldo concentrado
Se podrán solicitar sobres de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/6 de limón.

REGIMEN GENERAL CON RESIDUOS

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa avena Puchero Fruta fresca	Sopa sémola Guiso de arroz Fruta fresca
2	Sopa fideos soperos Pollo al horno Tortilla de acelga Compota de pera	Sopa arroz Pastel de carne c/ papas y calabaza Ensalada de frutas
3	Sopa cabello de ángel Carne al horno Vegetales salteados Fruta fresca	Sopa avena Tortilla de papas Ensalada de tomate y zanahoria rallada

		Duraznos en almíbar
4	Sopa fideos soperos Milanesa Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro Fruta fresca	Sopa sémola Pastas con salsa boloñesa Fruta fresca
5	Sopa avena Guiso de lentejas con calabaza en cubos Postre Bicolor	Sopa fideos soperos Pizza Vegetales al natural Ensalada de frutas con crema
6	Sopa de fideos soperos Pollo a la portuguesa con Puré mixto Compota de peras	Sopa sémola Tarta de vegetales Banana
7	Sopa cabello de ángel Milanesa de pescado Panache de verduras Fruta Fresca	Sopa avena Pan de carne o hamburguesa con queso Ensalada de tomate y zanahoria Gelatina con frutas
8	Sopa arroz Carne al horno mechada Puré mixto (separado) Fruta fresca	Sopa sémola Lasañas o canelones de verdura con paleta y queso con salsa rosa Manzana al horno
9	Sopa avena Milanesa de nalga Ensalada de zanahoria y choclo Flan	Sopa fideos soperos Hamburguesa. Arroz con queso, panaché de verduras. Fruta fresca
10	Sopa cabello de ángel Fideos con salsa de tomates con carne en cubos. Fruta fresca	Sopa arroz Carne al horno. Ensalada de remolacha y huevo Ensalada de frutas

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate	1 saquito
Jugo de naranja	100 c.c.
Leche	200 c.c.
Azúcar	12 g (2 sobres)
Pan integral	50 g o galletitas integrales (30 grs)
Mermelada	25 g

Colación 18 hs a las puérperas y 10 hs a las mamás acompañantes de Neonatología: Variar entre leche con avena, arroz o maicena aromatizada con vainilla o flan o yogur.

ALMUERZO Y CENA

Sopa: igual al Régimen general

En todos los almuerzos y cenas: Pan integral: 50gr. O galletitas por 30 grs. Jugo de compota 200 c.c.

Gramaje:

MENU	ALMUERZO	CENA
1	Igual al DBT	Igual al general
2	Igual al general	Igual al general
3	Igual al general	Igual al general
4	Igual la general	Igual al general
5	Igual al general con guiso de	Igual con verduras al natural

	lentejas, sin arroz, con calabaza en cubos 100g	(calabaza, zapallitos, zanahoria 80g c/u)
6	Igual al general con puré mixto en lugar de arroz (calabaza y papa 150g de c/u)	Igual al general
7	Igual al general	Igual al general
8	Igual al general	Igual al general.
9	Igual al general	Igual al general con arroz integral
10	Igual al general	Igual con ensalada de remolacha y huevo

RÉGIMEN PARA DIABÉTICOS/HIPOCALÓRICO

Fórmula calórica

		%	Kcal.	Gr.
VCT: 1700 Kcal:	H. de C.	50	850	212,5
	Prot.	20	340	85
	Líp.	30	510	56

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCR.	**500 c.c.**	25	15	7.5
QUESO SEMIDURO	**10 g**	-	2	2
QUESO UNTABLE DESCREMADO	**50 g**	3	6	0,15
HUEVOS	**25 g**	-	3	3
CARNE	**200 g**	-	40	10
HORTALIZAS "A"	**250 g**	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	**300 g**	30	3	-
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**230 g**	23	2,3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**60 g**	42	7,2	-
GALLETITAS	**90 g**	63	9	9
ACEITE	**30 g**	-	-	30
TOTAL		**218,5**	**92**	**61,6**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: descremada. Fluida o en polvo al 12,5%

Queso: blanco descremado untable, semiduro descremado tipo san regim.

Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, picada especial), aves (pollo), pescado (merluza).

Huevos: Frescos.

Vegetales A: acelga, apio, espinaca, lechuga, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, zapallito, berenjena, pimiento.

Vegetales B: cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.

Vegetales C: batata, papa, choclo.

Fruta: (Fresca) ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón, damasco, pelón, Banana

Galletitas de agua, tipo granix o mayco integrales.

Cereales, granos y derivados y legumbres: arroz integral, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.

Aceite: de maíz, girasol para ensaladas y mezcla para cocción.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Edulcorante en sobres individuales.
Polvo para preparar gelatina dietética.
Condimentos: ají molido, ajo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, mate cocido.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas integrales sin sal (16 grs por comida). La sopa se preparará sin caldo concentrado.
Se podrán solicitar sobres de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/6 de limón.

REGIMEN DIABÉTICO/HIPOCALÓRICO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa avena Puchero dbt Fruta fresca	Sopa sémola Guiso de arroz integral Fruta
2	Sopa fideos soperos Pollo al horno Tortilla de verduras Fruta fresca	Sopa arroz Pastel mixto Aspic diet
3	Sopa cabello de ángel Carne al horno Vegetales al horno Fruta fresca	Sopa avena Tortilla de zapallitos Ensalada de tomate y zanahoria rallada Fruta fresca
4	Sopa sémola Pollo al horno. Fideos con perejil. Ensalada de lechuga. Fruta fresca	Sopa fideos soperos Milanesa Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro Gelatina diet
5	Sopa avena Guiso de lentejas con calabaza en cubos Fruta fresca	Sopa fideos soperos Pizza Vegetales al natural Ensalada de frutas sin azúcar
6	Sopa de fideos soperos Pollo a la portuguesa con puré mixto Compota diet	Sopa sémola Tarta de vegetales Fruta fresca
7	Sopa cabello de ángel Milanesa de pescado Panache de verduras Fruta Fresca	Sopa avena Pan de carne o hamburguesa a la napolitana Ensalada de tomate y lechuga Arroz con leche diet
8	Sopa arroz Carne al horno mechada Puré mixto Fruta fresca	Sopa sémola Lasañas o canelones de verdura con salsa rosa Manzana al horno sin azúcar
9	Sopa avena Milanesa de nalga Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fresca	Sopa fideos soperos Hamburguesas. Arroz con Queso. Panaché de verduras Fruta fresca
10	Sopa cabello de ángel Fideos con salsa de tomate con verduras y carne en cubos.	Sopa arroz Carne al horno. Ensalada remolacha y huevo

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

	Fruta fresca	Gelatina diet con frutas

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate		1 saquito
Leche descremada	200 c.c.	
Edulcorante	2 sobres	
Galletitas integrales	4 unidades (32 grs)	
Queso untable o mermelada diet	25 g	

Sopa en almuerzo y cena: igual al general.
Galletitas en almuerzo y cena: 2 unidades en cada comida.

MENU 1
Almuerzo

Nombre del plato	**Ingredientes**	**Cantidad por paciente**
Puchero	Carne	150gr
	Calabaza	150gr
Batata	100gr	
Acelga	50gr	
Zanahoria	100gr	
Zapallito	50gr	
	Aceite	10 c.c.
	Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato	**Ingredientes**	**Cantidad por paciente**
Cena		
Guiso de arroz		
Arroz integral		40gr
Pollo		50
Arvejas		30
Zanahoria		100
Calabaza		100
Pimiento		20
Cebolla		30
Condimentos		c/s
Aceite		10cc
Condimentos		c/s

MENU 2
Almuerzo

Nombre del plato	**Ingredientes**	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno		
Pollo sin piel		150 g
Condimentos		cant. suf.

Tortilla de verduras
Igual al general

Cena

Nombre del plato	**Ingredientes**	**Cantidad por paciente**
Igual al general		

MENU 3
Almuerzo

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Carne al horno	
Tapa de nalga	150 g
Caldo	cant. suf.
Fécula	5 g
Condimentos	cant. suf
Vegetales al horno	
Zapallitos	50g
Calabaza	100g
Zanahoria	50g
Batata	100g
Cebolla	25g
Pimiento	25g
Aceite	10cc
Condimentos	c.s.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Tortilla de zapallitos diet	
Zapallitos	250 g
Cebolla	15 g
Clara de Huevo	30 g
Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Ens. de arroz, tomate zanahoria rallada	
Tomate	100 g
Zanahoria	100 g
Arroz	30g
Aceite	10cc
Condimentos	cant. suf.

MENU 4

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Igual al general	

Cena

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Pollo al horno	
Pollo sin piel	150gr
condimentos	c.s.
Ensalada de lechuga	
Lechuga	50gr
Aceite	5cc
Fideos con perejil	
Fideos secos	30gr
Perejil	c.s.
Aceite	5 cc.

MENU 5

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Guiso de lentejas con calabazas en cubos	
Lentejas	50 g
Calabaza	100gr

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Tomate triturado	40 g
Zanahoria	20 g
Cebolla	10 g
Pimiento	10 g
Condimentos	cant. suf
Carne picada	80 g
Aceite	10 c.c.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Igual al con Residuos	

MENU 6

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo a la portuguesa Con puré	
Pollo sin piel	150 g
Pimiento	30 g
Cebolla	20 g
Tomate triturado	40 g
Aceite	10 c.c.
Papa	150gr
Calabaza	150gr
Aceite	10cc
Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Tarta de vegetales (2 porc sin tapa)	
Harina	40 g
Manteca	10 g
Agua	cant. suf.
Sal	cant suf
<u>Relleno:</u>	
Acelga	250 g
Cebolla	30 g
Pimiento	15 g
Huevo	10 g
Aceite	15 c.c.
Huevo duro	15 g
Condimentos	cant. suf.

MENU 7

Almuerzo

Milanesa de pescado	
Merluza	150 g
Huevo	15 g
Pan rallado	15 g
Aceite	15 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Panache de verduras	
Calabaza	100g
Zanahoria	50g
Zapallitos	100g
Papa o batata	100g
Cebolla	30g
Aceite	10cc

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Condimentos	C.S.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa	
Carne picada	120 g
Huevo	20 g
Miga de pan	20 g
Condimentos	cant. suf.
Pan rallado	10 g
Queso fresco	20g
Ensalada de lechuga y tomate	
Tomate	150 g
Lechuga	50 g
Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.

MENU 8
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne mechada	
Nalga	150 g
Acelga	15 g
Huevo	10 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Puré mixto	
Papa	150g
Calabaza	100g
Aceite	10cc

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Lasaña o canelones de verdura con salsa rosa.	
Harina	50g
Huevo	20g
Condimentos	cs
Acelga	300g
Cebolla	30g
Pimiento	20g
Queso de maquina	20g
Paleta cocida	20g
Leche descremada.	50cc
Fécula	5g
Tomate triturado	60g
Cebolla	10g
Pimiento	5g
Aceite	15cc
Condimentos	c.s.

MENU 9
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa	
Nalga	120 g
Pan rallado	15 g

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Huevo	15 g
Aceite	15 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Ensalada de choclo y zanahoria	
zanahoria	150g
choclo	30 g
Aceite	10 cc.
Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Arroz con queso	
Arroz integral	40g
Queso	10 g
Hamburguesas	
Carne picada esp	70 gr.
Cebolla	30g
Pimiento	30g
Panaché de verduras	
Zanahoria	50g
Zapallito	50g
Calabaza	50g
Tomate triturado	60g
Aceite	10g
Condimentos	c.s.

MENU 10

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Polenta o fideos con salsa de tomate con verduras y carne en cubos	
Polenta	50g (o fideos 60gr)
Carnaza	80g
Tomate triturado	50g
Cebolla	20g
Pimiento	20g
Calabaza rallada	50g
Zanahoria rallada	30g
Aceite	10g
Condimentos	cs
Queso rallado	10g

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	
Nalga	150g
Condimentos	cs.
Ensalada de remolacha y huevo	
Huevo	20g
Remolacha	200g
Aceite	10cc

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Postres:

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Fruta fresca	Fruta de estación (No banana ni uva)	150gr
Compota	Fruta fresca	150gr
	Edulcorante	Cant. Suf.
	Agua	200 c.c.
Gelatina diet	Agua	200 c.c.
	Polvo para gelatina diet	20 g.
Aspic diet	Agua	120 c.c.
	Polvo para gelatina diet	20 g.
	Naranja	25 g.
	Manzana rallada	25 g.
Fruta cocida diet	Manzana	150 g.
	Edulcorante	Cant. Suf.
Ensalada de frutas	Naranja	50 g.
	Manzana	50 g.
	Durazno diet	50 g
	Banana	50gr
	Edulcorante	Cant. Suf.
Arroz con leche diet	Arroz	20g
	Leche descremada	200cc
	Edulcorante	Cant suf

REGIMEN INDIVIDUAL/HIPERCALORICO

Desayuno y merienda
Al desayuno general se le sumará 50 grs de queso barra
A la merienda del general se le sumará 200 cc de maicena o avena en leche (con azúcar y esencia de vainilla)

Se solicitarán preparaciones en forma individual y o se adecuarán las preparaciones de las dieta general blanda enriquecidas (con crema de leche, leche en polvo, dulce de leche, etc).

Para la tipificación de individuales celíacos se solicitarán preparaciones en forma individual y o se adecuarán las preparaciones de las dietas preestablecidas siempre que se utilicen alimentos apto celíacos y se realicen las preparciones cuidando la contaminación cruzada.

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTICO

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2300 Kcal: H. de C.	58	1334	333,5
Prot.	17	391	97,75
Líp.	25	575	63,8

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	7,5
QUESO DIET	10 g	-	2	1,2
CLARA DE HUEVO	15 g	-	0,6	
CARNE	240 g	-	48	12
HORTALIZAS "A"	150 g	7,5	1,5	-
HORTALIZAS "B"	250 g	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	50 g	10	1	-
FRUTA FRESCA	230 g	27,6	2,3	-
CEREALES	100 g	70	12	-
GALLETITAS	120 g	84	12	12
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVOS POSTRES	30 g	25,5	3,3	
ACEITE	30 cc	-	-	30
TOTAL		339,6	100,2	62,7

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: semi-descremada. Fluida o en Polvo. Yogurt descremado.
Queso: semiduro descremado (tipo san regim).
Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, picada especial, cuadril), aves (pollo), pescado (merluza).
Huevos: Frescos.
Vegetales A: zapallitos pelados y sin semillas, acelga o espinaca sin tallo.
Vegetales B: zanahoria, zapallo o calabaza, puerro, remolacha.
Vegetales C: batata, papa.
Fruta: (cocida): durazno, manzana, pera, damasco, duraznos en almíbar escurridos y/o lavados, peras en almíbar escurridas y/o lavadas
Galletitas de agua tipo mayco o granix o vainillas.
Cereales, granos y derivados: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos.
Aceite: puro de maíz, girasol.
Dulces: de batata, de membrillo, jaleas o mermeladas de durazno, damasco o manzana.
Polvo para preparar flanes, postres y gelatina.
Azúcar: blanco de primera calidad.
Condimentos: esencia de vainilla, laurel, nuez moscada, orégano, sal fina, sal gruesa.
Infusiones: té, mate, manzanilla.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/6 de limón

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTICO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa avena Carne al horno con salsa velouté Verduras hervidas Fruta cocida	Sopa sémola Hamburguesa diet Arroz con rodajas de zanahoria cocida Gelatina con manzana rallada
2	Sopa fideos soperos Pollo al horno Calabaza y zapallito al natural Compota de manzana	Sopa arroz Pan de carne Puré mixto (separado) Aspic
	Sopa cabello de ángel	Sopa avena

3	Carne al horno con salsa velouté Vegetales al natural Compota de peras	Tortilla de zapallitos diet y arroz blanco Duraznos en almíbar escurridos y lavados
4	Sopa fideos soperos Pollo al horno al orégano Polenta con leche Manzana al horno sin piel	Sopa sémola Hamburguesa diet Panaché de verduras Flan de vainilla con leche descremada
5	Sopa avena Churrasco con puré mixto Postre bicolor	Sopa fideos soperos Budín de acelga diet Arroz con aceite y queso Pera al natural
6	Sopa de fideos soperos Pollo sin piel Fideos al orégano Compota de manzana	Sopa sémola Carne al horno Arroz a la florentina Flan de vainilla con leche descremada
7	Sopa cabello de ángel Arrolladito de pescado Budín de calabaza Manzana al horno sin piel	Sopa avena Hamburguesa con queso descremado Ensalada de remolacha y zanahoria cocida Gelatina con manzana rallada
8	Sopa de arroz Carne al horno Puré mixto Postre bicolor	Sopa de sémola Bife de pollo Acelga con salsa blanca Puré de manzana
9	Sopa avena Hamburguesa diet de pollo Ensalada de papa y zanahoria cocida Flan de vainilla con leche descremada	Sopa fideos soperos Bife de nalga o cuadril Panache de verduras Fruta cocida
10	Sopa cabello de ángel Hamburguesa Fideos con salsa blanca Duraznos en almíbar	Sopa arroz Carne al horno Soufflé de zapallitos Flan de vainilla con leche descremada

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate o manzanilla 1 saquito.
Leche descremada 200 c.c.
Azúcar 2 sobres
Galletitas (o 60 grs. pan desecado) 5 unidades (25g)
Mermelada 25 g

En almuerzo y cena: cuatro galletitas (25g)
Sopa en almuerzo y cena: igual al general sin caldo concentrado

MENU 1
Almuerzo

Nombre del plato	**Ingredientes**	**Cantidad por paciente**
Carne al horno con	**Salsa velouté**	
Tapa de nalga		150 g

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Condimentos	cant. suf.
Caldo	cant. suf
Fécula	5 g
Verduras hervidas	
Calabaza	75gr
Zanahoria	75gr
Papa	75gr
Batata	75gr

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa diet	
Carne Picada	120 g (2 unid.)
Clara	15 g
Pan rallado	10 g
Aceite	5 cc
Condimento	cant. suf
Arroz con zanahoria cocida	
Arroz	60gr
Zanahoria	100 g
Aceite	10 c.c.

MENU 2

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno	
Pollo sin piel	120 g
Condimentos	cant. suf.
Caldo	cant. / suf
Calabaza y zapallito al natural	
Calabaza	150 g
Zapallito	100 g
Aceite	10 g

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pan de carne	
Carne picada	120 g
Clara	15gr
Pan rallado	10gr
Pan remojado en leche	cant. Suf.
Aceite	5 cc
Condimentos	cant. Suf.
Puré mixto (separado)	
Papa	150gr
Calabaza	150gr
Aceite	10cc
Condimentos	cant. Suf.

MENU 3

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno con salsa Velouté	
Tapa de nalga	150 g

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Caldo	cant. suf.
Fécula	5 g
Condimentos	cant. suf
Vegetales al natural	
Zanahoria	50g
Calabaza	100g
Papa	50g
Zapallito	50g
Aceite	10 c.c.

Cena

Nombre del plato	**Ingredientes**	**Cantidad por paciente**
Tortilla de zapallito diet		
Zapallito		250 g
Clara		15 g
Aceite		5 c.c.
Fécula		10 g
Condimentos		cant. suf.
Arroz blanco		
Arroz		60 g
Aceite		10cc

MENU 4
Almuerzo

Nombre del plato	**Ingredientes**	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno al orégano		
Pollo sin piel		150 g
Orégano		cant. suf.
Caldo		cant suf.
Polenta con leche		
Polenta		60 g
Leche descr.		50 c.c.
Agua		cant. suf.
Aceite		10 c.c.
Condimentos		cant. suf.

Cena

Nombre del plato	**Ingredientes**	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa diet		
Carne picada		120 g
Pan rallado		15 g
Clara		5 g
Aceite		5 c.c.
Condimentos		cant. Suf
Panaché de verduras		
Papa		50 g
Calabaza		100 g
Zanahoria		100 g
Aceite		10 cc

MENU 5
Almuerzo

Nombre del plato	**Ingredientes**	**Cantidad por paciente**
Churrasco con puré	**mixto**	

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Cuadril	150 g
Aceite	5 c.c.
Calabaza	150 g
Papa	100 g
Aceite	10 g

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Budín de acelga	
Acelga	250 g
Clara	15 g
Fécula	5 g
Aceite	10 g
condimentos.	cant. suf.
Arroz c/queso	
Arroz	60 g
Aceite	10 c.c.
Queso fresco	30g

MENU 6
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente.**
Fideos al orégano	
Tallarines	60 g
Orégano	cant. suf.
Aceite	10 c.c.
Pollo al horno sin piel	
Pollo	150 g
Condimento	cant. suf
Caldo	cant suf

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno con salsa velouté	
Tapa de nalga	150 g
Caldo	cant. suf.
Fécula	5 g
Condimentos	cant. suf
Arroz a la Florentina	
Arroz	50 g
Acelga	100 g
Aceite	10 g
Condimento	cant. Suf

MENU 7
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Arrolladito de pescado relleno	
Merluza	150 g
Caldo y cond.	cant. suf
<u>Relleno:</u>	
Zanahoria	30 g
Acelga	50 g
Condimentos	cant. suf.

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Budín de calabaza

Calabaza	250 g
Clara	15 g
Aceite	10 c.c.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa diet	
Carne picada	120 g (2 unid)
Pan rallado	10 g
Clara	15 g
Queso	30g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf
Ensalada de zanahoria cocida y remolacha	
Zanahoria	150 g
Remolacha	100 g
Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.

MENU 8
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno con salsa velouté	
Nalga	150 g
Condimentos	cant. suf.
Caldo	cant. suf
Fécula	5 cc
Puré mixto separado	
Papa	150 g
Calabaza	100 g
Aceite	10 cc

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Bife de pollo	
Pollo	120 g
Condimentos	cant. suf.
Acelga con salsa blanca	
Acelga	250g
Fécula	c/s
Leche	50 c.c.
Condimento	cant. suf
Aceite	5 c.c.
Caldo	cant. Suf

MENU 9
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa diet (2 unidades)	
Pollo	120 g
Pan rallado	15 g
clara	5 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf.

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Ensalada de papa	
Papa y zanahoria	150 g
Zanahoria	100 g
Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Churrasco	
Cuadril o nalga	150gr
Caldo y fécula	c/s
Papa	150gr
Zanahoria	50gr
Calabaza	50gr
Zapallito	50gr
Aceite	10cc
Condimentos	cant. Suf.

MENU 10
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Fideos Guiseros con salsa blanca diet	
Fideos	60 g
Leche	100 c.c.
Fécula	10 g
Aceite	5 g
Condimento	cant. suf
Hamburguesa diet (2 unid)	
Carne picada	120 g
Pan rallado	10 g
Clara	15 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf

.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno con salsa velouté	
Tapa de nalga	150 g
Condimentos	cant. suf.
Caldo	cant. suf
Fécula	5 cc
Soufflé de zapallito	
Zapallito	250 g
Claras	15 g
Fécula	10 g
Aceite	5 g
Condimentos	cant. suf.

Postres:

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**

Flan	Leche descremada	150 c.c.
	Polvo para flan	33 g.
Postre bicolor	Polvo para postre	22 g
	Polvo para gelatina	22 g
	Leche descremada	100 c.c.
	Agua	100 c.c.
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 g
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas	Manzana	250 g.
	Azúcar	20 g.
Manzana al horno	Manzana	150 g
	Azúcar	20 g
Gelatina	Agua	200 c.c.
	Polvo para gelatina	44 g.
Aspic	Agua	150 c.c.
	Polvo para gelatina	30 g.
	Manzana rallada	50 g.
Fruta al natural	Durazno o Pera	150 g.

RÉGIMEN ASTRINGENTE

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2100 Kcal: H. de C.	53	1114	278,5
Prot.	20	420	105
Líp.	30	630	70

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESLACTOSADA	**300 cc(39 gr)**	14.4	9.9	9.9
QUESO UNTABLE	**50 g**	3,3	4.7	3
QUESO FRESCO	**10 g**	-	2,2	2,4
QUESO DE RALLAR	**10 g**	-	3	3
CLARA DE HUEVO	**10 g**	-	0,4	-
CARNE	**240 g**	-	48	12
FRUTAS	**200 g**	20	2	-
CEREALES	**130 g**	78	15,6	-
GALLETITAS	**120 g**	84	12	12
DULCE	**30 g**	24	-	-
AZUCAR	**30 g**	30	-	-
POLVO GELATINA	**30 g**	25,5	3,3	
ACEITE	**30 g**	-	-	30
TOTAL		**279.2**	**101.1**	**72.3**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: deslactosada en polvo entera al 13 %

Quesos: blanco untable semidescremado, mantecoso o fresco, barra, de rallar: tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, picada especial, cuadril), aves (pollo).
Huevos: Frescos.
Fruta (cocida): manzana en compota o puré.
Galletitas de agua tipo mayco o granix, vainillas.
Cereales, granos y derivados: arroz, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas.
Aceite: puro de maíz, girasol.
Dulces: de membrillo.
Polvo para preparar gelatina.
Azúcar: blanco de primera calidad.
Condimentos: esencia de vainilla, laurel, orégano, sal fina, sal gruesa.
Infusiones: té.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 1 g. de cloruro de sodio.

RÉGIMEN ASTRINGENTE

En todos los casos el caldo se preparará colando la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona.

	ALMUERZO	CENA
1	Caldo Carne al horno con salsa velouté Fideos con queso Fruta cocida manzana sin piel	Caldo Hamburguesa diet Arroz con aceite y queso Gelatina con manzana rallada
2	Caldo Pollo al horno Arroz con aceite y queso Compota de manzana sin piel sin jugo	Caldo Pan de carne Polenta con aceite y queso Gelatina
3	Caldo Carne al horno con salsa velouté Fideos con aceite y queso Compota de manzana sin piel	Caldo Churrasco Arroz con aceite y queso Queso y dulce de membrillo
4	Caldo Pollo al horno al orégano Polenta con aceite y queso Manzana al horno sin piel	Caldo Milanesa diet con queso Arroz con aceite y queso Puré de manzana
5	Caldo Churrasco Fideos con aceite y queso Banana	Caldo Bife de pollo arroz con aceite y queso Puré de manzana
6	Caldo Pollo Fideos al orégano con queso Compota de manzana sin piel	Caldo Churrasco Arroz con aceite y queso Queso y dulce de membrillo
7	Caldo Pollo Arroz con aceite y queso Manzana al horno sin piel	Caldo Hamburguesa diet con queso Polenta con aceite y queso Gelatina
8	Caldo Carne al horno Fideos con aceite y queso Dulce membrillo	Caldo Bife de pollo Arroz con aceite y queso Manzana al horno sin piel
9	Caldo Milanesa diet	Caldo Churrasco

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Div. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

	Polenta con aceite y queso Puré de manzana	Arroz con aceite queso Gelatina
10	Caldo Fideos guiseros con aceite y queso Hamburguesa diet Gelatina	Caldo Carne al horno Polenta con aceite y queso Puré de manzanas

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té	1 saquito
Azúcar	12 g
Galletitas	5 unidades (25g)
Queso barra	25 g
Dulce de membrillo	40 grs (en caso de solicitar astringente sin sal)

DESARROLLO DE MENÚES

En todos los casos el caldo se preparará colando la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona.

MENU 1
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	
Nalga	150 g
Condimentos	cant. suf.
Caldo	cant. suf
Fécula	5 g
Fideos con queso	
Fideos	75 g
Aceite	10 g
Queso rallado	5 g

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa diet	
Carne Picada	120 g
Clara	15 g
Pan rallado	10g
Aceite	5g
Condimento	cant. suf
Arroz con queso	
Arroz	75g
Aceite	10 c.c.
Queso rallado	10 gr

MENU 2
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno	
Pollo	120 g
Condimentos	cant. suf.
Caldo	cant. suf
Arroz con queso	idem.

Cena

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Pan de carne	
Carne picada	120 g
Clara	15gr
Pan rallado	10gr
Pan remojado	cant. Suf.
Aceite	5 cc
Condimentos	cant. Suf
Polenta con queso	
Polenta	75 g
Caldo	cant. suf
Queso fresco	30 g
Aceite	10 cc

MENU 3
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	
Carne al horno	idem
Fideos con queso	idem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	
Hamburguesa diet	idem
Arroz con queso	idem

MENU 4
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Pollo al horno al orégano	
Pollo	120g
Orégano	cant. suf
Caldo	cant suf
Polenta con queso	idem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Milanesa diet con queso	
Nalga	120 g
Pan rallado	15 g
Clara	5 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf
Queso	30gr
Arroz con queso	Idem

MENU 5
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Churrasco	
Cuadril	150 g
Aceite	5 g
Caldo	cant. suf
Fideos con queso	idem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Bife de pollo	
Pollo	120 g

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Condimento	cant. suf.
Aceite	5g
Caldo	cant. suf
Arroz con queso	idem

MENU 6
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	
Pollo al horno	idem
Fideos con orégano y queso	idem
Orégano	cant. Suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	
Churrasco	idem
Arroz con queso	idem

MENU 7
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	
Pollo al horno	idem
Arroz con queso	idem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	
Hamburguesa diet con queso	ídem
Polenta con queso	ídem

MENU 8
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	ídem
Fideos con queso	ídem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	
Bife de pollo	ídem
Arroz con queso	ídem

MENU 9
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	
Carne al horno	ídem
Polenta con queso	ídem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	
Churrasco	ídem
Arroz con queso	ídem

MENU 10
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	
Hamburguesa	ídem
Fideos guiseros con queso	ídem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	
Carne al horno	ídem
Polenta con queso	ídem

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Postres:

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Queso y dulce	Dulce de membrillo	50 g.
	Queso barra	50 g.
Gelatina con fruta	Polvo para gelatina	20 g.
	Agua	150 c.c.
	Manzana rallada	50 g
Compota sin jugo	Manzana sin piel	150gr
	Azúcar	15 g
Puré de frutas	Manzana sin piel	250 g.
	Azúcar	20 g.
Manzana al horno	Manzana sin piel	150 g
	Azúcar	20 g
Gelatina	Agua	200 c.c.
	Polvo para gelatina	20 g.
Banana		150g

REGIMEN BLANDO SIN CARNE

Fórmula calórica

		%	Kcal.	Gr.
VCT: 1200 Kcal.:	H. de C.	75	900	225
	Prot.	8	96	24
	Líp.	17	204	23

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
HORTALIZAS "B"	400 g	40	4	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	200 g	20	2	-
CEREALES	40 g	28	4,8	-
GALLETITAS	120 g	84	12	6
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	20 g	-	-	20
TOTAL		232	25,8	26

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza.
Vegetales C: papa.
Fruta: manzana sin piel en compota o puré.
Galletitas: de agua tipo Mayco o Granix.
Cereales, granos y derivados: sémola, cabello de ángel, arroz, avena, fideos soperos.
Aceite: maíz o girasol.
Azúcar: blanco de primera calidad.
Postre: Polvo para preparar gelatina.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobre de 1 g. de cloruro de sodio.

DESAYUNO Y MERIENDA
Infusión de té 1 saquito

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Azúcar	12 g
Galletitas	5 unidades (25g)

Sopa: del régimen gastro-hepático, 250 cc por persona.
Galletitas en almuerzo y cena: cuatro unidades.

REGIMEN BLANDO CON CARNE

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1950 Kcal.: H. de C.	58	1131	282,7
Prot.	17	331.5	82,87
Líp.	25	487.5	54.1

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCREMADA	400 c.c.	200	12	6
CLARA DE HUEVO	15 g	-	0,6	
CARNE	250 g	-	50	12,5
HORTALIZAS "B"	400 g	40	4	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	200 g	20	2	-
CEREALES	40 g	28	4,8	-
GALLETITAS	120 g	84	12	12
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		287	88,4	60,5

SELECCION DE ALIMENTOS:
Leche: parcialmente descremada
Carnes: ave (pollo), vacuna magra (picada especial, nalga o bola de lomo, cuadril).
Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza.
Vegetales C: papa.
Frutas: manzanas peladas en compota o puré.
Galletitas: de agua tipo Mayco o Granix.
Cereales, granos y derivados: Sémola, semolín, fécula, cabellos de ángel, avena arrollada, arroz, fideos soperos.
Aceite: Girasol o maíz.
Azúcar: Blanco de primera calidad.
Dulce: jalea de membrillo o mermelada de durazno, damasco o manzana. Polvo para preparar gelatina.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 1 g. de cloruro de sodio

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

REGIMEN BLANDO CON CARNE

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa Carne al horno Puré de calabaza Fruta cocida	Sopa Hamburguesa diet Puré mixto Gelatina con manzana rallada
2	Sopa Pollo al horno Puré papa y zanahoria Compota manzana	Sopa Carne al horno Puré amarillo Gelatina
3	Sopa Carne al horno Puré papa y calabaza Manzana asada	Sopa Hamburguesa diet Puré amarillo Gelatina
4	Sopa Pollo al horno Puré papa y zanahoria Manzana al horno sin piel	Sopa Hamburguesa diet Puré amarillo Gelatina
5	Sopa Churrasco Puré papa y calabaza Puré de manzana	Sopa Bife de pollo Puré amarillo Gelatina
6	Sopa Pollo Puré papa y zanahoria Compota	Sopa Churrasco Puré amarillo Gelatina
7	Sopa Carne al horno Puré papa y acelga Manzana al horno sin piel	Sopa Hamburguesa diet Puré amarillo Gelatina
8	Sopa Carne al horno Puré papa y calabaza Gelatina	Sopa Bife de pollo Puré amarillo Puré de manzana
9	Sopa Hamburguesa diet Puré papa y zanahoria Puré de manzana	Sopa Churrasco Puré amarillo Gelatina
10	Sopa Hamburguesa diet Puré papa y calabaza Gelatina	Sopa Carne al horno Puré amarillo Puré de manzana

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té	1 saquito
Azúcar	12 g
Leche descremada	200 c.c.
Galletitas	5 unidades (25g)
Mermelada	25 g

Sopa: se servirá la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona.
Galletitas en almuerzo y cena: cinco unidades (25g)

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

DESARROLLO DE MENÚES

Sopa: se servirá la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona.
Galletitas en almuerzo y cena: cuatro unidades (25g)

MENU 1
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	
Tapa de nalga	150 g
Condimentos	cant. suf.
Caldo	cant. suf
Fécula	5 g
Puré amarillo	
Calabaza	250 g
Aceite	10 g
Sal	cant. suf

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa diet	
Carne Picada	120 g
Clara	15 g
Zanahoria rallada	10g
Pan rallado	10g
Aceite	5g
Condimento	cant. suf
Puré mixto	
Calabaza	150 g
Papa	100 g
Aceite	10 g
Sal	cant. suf

MENU 2
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno	
Pollo	150 g
Condimentos	cant. suf.
Caldo	cant. suf
Puré mixto	ídem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	ídem
Puré amarillo	ídem

MENU 3
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	ídem
Puré mixto	ídem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa diet	

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Carne picada	120 g
Pan rallado	10 g
Zanahoria rallada	10g
Clara	15 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf
Puré amarillo	idem

MENU 4
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno	idem
Puré mixto	ídem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa diet	
Nalga	120 g
Pan rallado	15 g
clara	5 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Puré amarillo	ídem

MENU 5
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Churrasco	
Cuadril	120 g
Aceite	5 c.c.
Caldo	cant. suf.
Condimentos	cant. suf.
Puré mixto	ídem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Bife de pollo	
Pollo	120 g
Condimento	cant. suf.
Aceite	5g
Caldo	cant. suf
Puré amarillo	ídem

MENU 6
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno	ídem
Puré mixto	
Papa	100gr
Zanahoria	150gr
Aceite	10cc
Sal	cant. Suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Churrasco	ídem

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Puré amarillo	ídem

MENU 7
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	ídem
Puré de papa y acelga	
Papa	100gr
Acelga	200gr
Aceite	10cc
Sal	cant. Suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa diet	ídem
Puré amarillo	ídem

MENU 8
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	ídem.
Puré mixto	ídem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Bife de pollo	ídem
Puré amarillo	ídem

MENU 9
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa diet	
Nalga	120 g
Pan rallado	15 g
Clara	5 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf
Puré de papa y zanahoria	idem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Churrasco	ídem
Puré amarillo	ídem

MENU 10
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesa diet	ídem
Puré mixto	ídem

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	ídem
Puré amarillo	ídem

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Postres:

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 g
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas	Manzana	250 g.
	Azúcar	20 g.
Manzana al horno	Manzana sin piel	150 g
	Azúcar	20 g
Gelatina	Agua	200 c.c.
	Polvo para gelatina	20 g.
Aspic	Polvo para gelatina	20 g
	Agua	150 c.c.
	Manzana rallada	50 g

RÉGIMEN LICUADO

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2240Kcal: H. de C.	52	1118	279.5
Prot.	20	430	107.5
Líp.	28	690.3	78

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE ENTERA	500 cc	25	15	15
YOGUR	360 cc	50	18	10,8
HUEVO	10 g	-	1,2	1.2
CARNE	250 g	-	50	12,5
HORTALIZAS "A" y B	280 g.	28	2,8	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	200 g	30	1	-
CEREALES	110 g	77	13.2	-
AZUCAR	40 g	40	-	-
ACEITE	40 g	-	-	40
Manteca	10			8,4
TOTAL		280	104.25	77,9

SELECCION DE ALIMENTOS:

Leche: entera fluida o en polvo
Yogur: entero frutado o saborizado o bebible.
Huevo frescos
Carnes: ave (pollo), vacuna magra (picada especial, nalga o bola de lomo.
Vegetales A y B: acelga, espinaca, zapallito, zapallo, zanahoria, calabaza, cebolla, arvejas, tomate al natural.
Vegetales C: papa.
Frutas: manzanas peladas en compota o puré, naranja, banana, duraznos o peras en almíbar
Galletitas: de agua tipo Mayco o Granix, vainillas.
Cereales, granos y derivados: Sémola, semolín, fécula, cabellos de ángel, avena arrollada,

arroz, fideos soperos, cereales precocidos.
Aceite: Girasol o maíz.
Manteca
Azúcar Blanco de primera calidad.
Polvo para preparar gelatina y flan.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones.
Se podrán solicitar sobres de 1gr. de cloruro de sodio.

REGIMEN LICUADO

	ALMUERZO	CENA
1	Licuado de carne al horno Verduras puchero Fruta cocida licuada	Licuado de hamburguesa diet Puré mixto Licuado de flan
2	Lic de pollo al horno Tortilla del general licuada Budín de pan licuado	Lic. de carne al horno Polenta Yogur bebible
3	Lic. de carne al horno Puré papa y calabaza Compota licuada	Lic de Hamburguesa diet Tortilla de gastro lic Lic. de duraznos
4	Lic de milanesa Puré amarillo Manzana al horno	Polenta con Boloñesa licuada Yogur bebible
5	Lic de churrasco Puré papa y calabaza Bicolor lic	Lic de pollo Polenta Ensalada de frutas lic
6	Lic de Pollo con salsa criolla Puré papa y zanahoria Compota de durazno o peras lic	Lic de churrasco Puré amarillo Yogur bebible
7	Lic de carne al horno Puré papa y acelga Bicolor lic.	Lic de hamburguesa diet Sémola con leche Lic de peras con leche
8	Lic de carne al horno Puré papa y calabaza Lic. gelatina	Lic de pollo Puré amarillo Compota lic
9	Lic de milanesa Acelga lic con salsa Blanca Flan lic	Lic de churrasco Polenta Compota lic
10	Lic de hamburguesa diet Soufflé de zapallitos lic Yogur bebible	Lic de carne al horno Puré amarillo Puré de manzana lic

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Cereales precocidos o	
Avena arrollada extra fina o almidon de maíz	30g
Azúcar	2 sobres
Esencia de vainilla	c/s
Ò Yogurt bebible	150 cc (c/sorbete)

Purè de frutas de manzanas o duraznos 150g
Azúcar 15g
En todos los casos se servirá la sopa del general licuada, 200 cc por persona.
Se preparará el licuado de carnes y puré o polenta, agregando la cantidad de caldo necesaria para obtener la consistencia deseada.

Postres:

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Compota licuada	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 g
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas licuado	Manzana	250 g.
	Azúcar	20 g.
Manzana al horno licuada	Manzana sin piel	150 g
	Azúcar	20 g
	Jugo de compota	Cant. suf.
Yogurt	Yogurt entero bebible	200 c.c.
Gelatina licuada con leche	Agua	200 c.c.
	Polvo para gelatina	20 g.
	Leche	100 c.c.
Licuado de frutas	Fruta	100 g
	Leche	150 c.c.
	Azúcar	15 g
Flan licuado	Leche	150 c.c.
	Polvo para flan	20 g.
	Leche	50 c.c.
Budín de pan licuado	Idem general	

<u>REGIMEN PEDIÁTRICO 2 (mayores de 3 años)</u>

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1900 Kcal.:			
H. de C.	56	1064	266
Prot.	14	266	67
Líp.	30	570	63

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS**
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO y rallar	10 g	-	2	3
HUEVOS	20 g	-	2,4	2,4
CARNE	130		26	6,5
HORTALIZAS "A"	100	5	1	-
HORTALIZAS "B"	120	12	1,2	-

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

HORTALIZAS "C"	120 g	24	2,4	-
FRUTA FRESCA	180 g	21,6	1,8	-
CEREALES Y LEGUMBRES	50 g	35	6	-
PAN	140 g	84	14	-
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	30 g	-	-	30
MANTECA	5g	-	-	4
TOTAL		271,6	71,8	60,9

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso: Tipo cuartirolo argentino, Pategrás o similar.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, tapa de nalga, picada especial), aves (pollo), pescado (merluza).
Huevos: frescos.
Vegetales A: acelga, apio, espinaca, pimiento, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, zapallitos.
Vegetales B: arvejas al natural, cebollas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Vegetales C: batata, papa, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.
Galletitas: Tipo de agua, vainillas, by biscuit.
Pan: blanco, fresco
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.
Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción.
Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: blanca de primera calidad.
Polvo para enduzar sabor cacao
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas, polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.
Condimentos: Aceitunas, pimiento molido, canela, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, yerba.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan. Las comidas se acompañarán de 1/6 de limón
Se podrán solicitar sobres de 1 g. de cloruro de sodio.

REGIMEN PEDIATRICO 2

	ALMUERZO	**CENA**
1	Sopa avena Puchero Fruta fresca	Sopa sémola Guiso de arroz Gelatina con fruta
2	Sopa fideos soperos Pollo al horno Tortilla de verduras Compota de manzana	Sopa arroz Pastel de papas y calabaza Aspic

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

3	Sopa cabello de ángel Carne al horno Batata y calabaza al horno Compota	Sopa avena Tortilla de papas Ensalada de tomate y zanahoria rallada Queso y dulce
4	Sopa sémola Milanesa a la napolitana Puré amarillo Manzana al horno con crema	Sopa fideos soperos Polenta o fideos con salsa boloñesa Flan
5	Sopa avena Guiso de lentejas Postre bicolor	Sopa fideos soperos Pollo con papas fritas Ensalada de frutas
6	Sopa fideos soperos Pollo a la portuguesa con arroz Compota	Sopa sémola Tarta de acelga con queso Banana con dulce de leche
7	Sopa cabello de ángel Milanesa de pollo Batata y papa dorada Fruta	Sopa avena Pan de carne relleno o hamburguesa Ensalada de tomate y zanahoria cocida Gelatina con frutas
8	Sopa arroz Carne al horno Puré mixto Postre bicolor.	Sopa sémola Lasañas o Canelones Manzana al horno
9	Sopa avena Milanesa Puré de papas Flan	Sopa fideos soperos Arroz con queso, panaché de verduras y hamburguesa Fruta fresca
10	Sopa cabello de ángel Fideos con salsa boloñesa Duraznos con crema	Sopa arroz Carne al horno Jardinera Flan de chocolate

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche	200 c.c.
Azúcar	12.5 g
Polvo sabor cacao	10 g.
Pan	30 g
Mermelada	25 g

Pan en cada almuerzo y cena: 30 g
Sopa igual al general: 150 c.c.

MENU 1
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Puchero	
Carne	100gr
Batata	80gr
Papa	80gr
Zanahoria	60gr
Zapallito	60gr

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Guiso del general con cantidades del pediátrico 2	

MENU 2

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno	
Pollo	80 g
Condimentos	cant. suf.
Aceite	5 c.c.
Tortilla de verduras	
Acelga	180g
Huevo	20g
Cebolla	20g
Zanahoria	10g
Fécula	c/s

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pastel con puré de papas y calabaza	
Papa	140 g
Calabaza	100g
Aceite	8 c.c.
Manteca	8 g
Carne picada	80 g
Pimiento	8 g
Cebolla	10 g
Aceite	8 c.c.
Aceitunas	2 g
Huevo duro	8 g
Condimentos	cant. Suf

MENU 3

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	
Tapa de nalga	100 g
Caldo	cant. suf.
Fécula	3 g
Condimentos	cant. suf
Batata y calabaza al horno	
Batatas	120 g
Calabaza	80 g
Aceite	20 cc
Condimento	cant. suf

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Tortilla de papas	
Papa	200 g
Cebolla	10 g

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Huevo	30 g
Aceite	15 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Ensalada de tomate y zanahoria rallada	
Tomate	100 g
Zanahoria	75 g
Aceite	8 c.c.
Condimentos	cant. suf.

MENU 4

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Polenta con boloñesa	
Polenta o fideos	40 g
Carne picada	60 g
Tomate triturado	40 g
Cebolla	10 g
Pimiento	10 g
Condimentos	cant. suf.
Aceite	10 c.c.
Queso rallado	5 g

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa napolitana	
Nalga	80 g
Pan rallado	10 g
Huevo	5 g
Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Cebolla	10 g
Tomate triturado	25 g
Queso cuartirolo	10 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf
Puré amarillo	
Zanahoria	100 g
Calabaza	100g
Aceite	8c.c.
Manteca	8 g
Leche	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.

MENU 5

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Guiso de lentejas	
Lentejas	40 g
Arroz	10 g
Tomate triturado	20 g
Zanahoria	10 g
Cebolla	5 g
Pimiento	5 g
Condimentos	cant. suf
Carne picada	60 g
Aceite	10 c.c.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo con papas fritas	
Pollo	80 g
Papas	150 g
Aceite	20 cc

MENU 6

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo a la portuguesa con arroz	
Pollo	80 g
Cebolla	30 g
Pimiento	25g
Tomate triturado	30 g
Aceite	10 c.c.
Arroz	40 g
Queso rallado	8 g
Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Tarta de acelga idem general (1 porción y media)	

MENU 7

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa de pollo Pollo	120 g
Huevo	10 g
Pan rallado	10 g
Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Panache de verduras	
papa	50g
Calabaza	50g
Zanahoria	50g
Zapallitos	50g
Aceite	5 cc
Condimentos	cant. Suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pan de carne relleno	
Carne picada	80 g
Huevo	5 g
Miga de pan	10 g
Condimentos	cant. suf.
Pan rallado	5 g
Relleno:	
Zanahoria	10 g
Cebolla	10 g
Queso rallado	5 g
Ensalada de zanahoria cocida y tomate	
Zanahoria	80 g
Tomate	120 g
Aceite	8 c.c.
Condimentos	cant. suf.

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

MENU 8
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne mechada	
Tapa de nalga	100 g
Acelga	10 g
Huevo	5 g
Aceite	4 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Puré mixto	
Papas	100g
Calabaza	100 g
Aceite	10 c.c.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Lasaña o canelones de verdura con salsa rosa.	
Harina	50g
Huevo	15g
Condimentos	cs
Acelga	200g
Cebolla	20g
Pimiento	20g
Queso de máquina	15g
Paleta cocida	15g
Leche descremada	30cc
Fécula	5g
Tomate triturado	40g
Cebolla	10g
Pimiento	5g
Aceite	15cc
Condimentos	c.s.

MENU 9
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa	
Nalga	80 g
Pan rallado	10 g
Huevo	5 g
Aceite	10 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Puré de papas	
Papa	200 g
Aceite	8 c.c.
Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Arroz con queso	
Arroz	40g
Queso rallado	10g
Hamburguesas	
Carne picada	60g

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Cebolla	20g
Huevo	10g
Zanahoria	30g
Pan rallado y aceite	c/s
Panaché	
Zanahoria	40g
Zapallito	30g
Calabaza	80g
Cebolla	10g
Aceite	10g
Condimentos	c.s.

MENU 10

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Fideos con boloñesa	
Carne picada	60 g
Cebolla	25 g
Pimiento	15 g
Tomate triturado	40 g
Condimentos	cant. suf.
Aceite	10 c.c.
Fideos guiseros	40 g
Queso rallado	8 g

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne mechada	
Nalga	100 g
Acelga	10 g
Huevo	8 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Jardinera	
Papa	120 g
Zanahoria	80 g
Arvejas	15 g
Aceite	8 c.c.
Condimentos	cant. suf.

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Fruta fresca	Fruta de estación	120gr
Compota	Fruta fresca	120gr
	Azúcar	10 g.
	Agua	180 c.c.
Flan	Leche	150 c.c.
	Polvo para flan	20 g.
Aspic	Agua	120 c.c.
	Polvo para gelatina	20 g.
	Banana	25 g.
	Manzana rallada	25 g.
Postre bicolor	Polvo para postre	10 g.
	Polvo para gelatina	10 g.
	Agua	100 c.c.
	Leche	100 c.c.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Ensalada de frutas	Naranja	40 g.
	Manzana	40 g.
	Durazno	40 g
	Banana	40 g.
	Azúcar	10 g.
	Jugo de naranja	Cant suf.
Budín de pan	Miga de pan	35 g.
	Leche	150 c.c.
	Huevo	20 g.
	Azúcar	30 g.
	Pasas de uva	5 g.
	Esencia de vainilla	Cant. suf.
	Azúcar para caramelo	5 g.
Manzana al horno con crema	Manzana	150 grs
	Azúcar	20 grs
	Crema de leche	15 cc
	Azúcar	5 grs
Banana c/ dulce de leche	Banana	120 g
	Dulce de leche	25 g
Duraznos con crema	Duraznos en almíbar	120g
	Crema de leche	15g
	Azúcar	5g

Postres:

<u>REGIMEN PEDIÁTRICO 1 (niños de 1 hasta 3 años)</u>

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1500 Kcal:			
H. de C.	60	900	225
Prot.	14	210	52,5
Líp.	26	390	43,3

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**500 c.c.**	25	15	15
QUESO FRESCO Y RALLAR	**10 g**	-	2	2
HUEVOS	**20 g**	-	2,4	2,4
CARNE	**80 g**		16	4
HORTALIZAS "A" y B	**150 g**	15	1,5	-
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**80 g**	9,6	0,4	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**50 g**	35	6	-
PAN	**75 g**	45	7,5	-
MERMELADA	**25 g**	17,5	-	-
AZUCAR	**30 g**	30	-	-

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

POLVO POSTRES	**25 g**	18,7	2,73	-
MANTECA	**4 g**	-	-	3,2
ACEITE	**20 g**	-	-	20
TOTAL		**215,6**	**55,55**	**46,6**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso: Tipo cuartirolo argentino.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, tapa de nalga, picada especial), aves (pollo).
Huevos: frescos.
Vegetales A: acelga, espinaca, pimiento, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, zapallitos.
Vegetales B: arvejas al natural, cebollas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Vegetales C: batata, papa, choclo
Fruta: (Fresca) banana, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.
Galletitas: Tipo de agua, vainillas.
Pan: blanco fresco
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.
Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción.
Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: blanca de primera calidad.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.
Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas. Polvo instantáneo sabor cacao.
Condimentos: Aceitunas, ají molido, canela, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, yerba.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 1 g. de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de 1/6 de limón.

REGIMEN PEDIATRICO 1

	ALMUERZO	**CENA**
1	Sopa avena Puchero Puré de frutas	Sopa sémola Guiso de arroz Gelatina con manzana rallada
2	Sopa fideos soperos Pollo al horno Papilla de vitina Fruta	Sopa arroz Pastel de papas y calabaza Gelatina
3	Sopa cabello de ángel Carne al horno Batata y calabaza al horno Compota	Sopa avena Puré mixto Arroz con queso ½ huevo duro crema pastelera
4	Sopa sémola Milanesa a la napolitana Puré amarillo Manzana al horno con crema	Sopa fideos soperos Polenta o fideos con salsa boloñesa Fruta fresca

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESR#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

5	Sopa avena Guiso de lentejas Postre bicolor	Sopa fideos soperos Pollo al horno Papas fritas Puré de manzanas
6	Sopa de fideos soperos Pollo a la portuguesa con arroz Compota	Sopa sémola Fideos con manteca y queso ½ huevo duro banana con dulce de leche
7	Sopa cabello de ángel Milanesa de pollo Papa y batata dorada Puré de manzana	Sopa avena Pan de carne relleno Puré amarillo Gelatina
8	Sopa arroz Carne al horno Fideos con aceite y queso Postre bicolor	Sopa sémola Polenta con leche y queso ½ huevo duro Yogur
9	Sopa avena Milanesa Puré de papas Flan	Sopa fideos soperos Hamburguesa de pollo Arroz a la florentina Gelatina
10	Sopa cabello de ángel Fideos con salsa boloñesa Duraznos en almíbar	Sopa arroz Carne al horno Jardinera Flan de chocolate

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche	200 c.c.
Azúcar	12 g
Polvo sabor cacao	10 g.
Pan	30 g
Mermelada	25 g

Opción: Con vainillas en reemplazo de pan y mermelada.
Almuerzo y cena sin pan
Sopa: igual al general 150 c.c.
Las carnes (al horno, milanesa, etc) se servirán trozadas.

MENU 1
Almuerzo

Nombre del plato	**Ingredientes**		**Cantidad por paciente**
Puchero	P. Paleta	60gr	
	Batata	60gr	
	Papa	60gr	
Zanahoria	40gr		
Zapallito	40gr		
	Aceite	10 c.c.	
	Condimentos	cant. suf.	

Cena

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Nombre del plato	Ingredientes	Cantidad por paciente

MENU 2
Almuerzo

Nombre del plato	Ingredientes	Cantidad por paciente
Pollo al horno	Pollo	60 g
	Condimentos	cant. suf.
Papilla de sémola	Sémola	40 g
	Leche	50 cc
	Agua	cant. suf.
	Condimentos	cant suf.

Cena

Nombre del plato	Ingredientes	Cantidad por paciente
Pastel de papas	Papa	80 g
Y calabaza	Calabaza	80g
Aceite	5 c.c.	
	Manteca	5 g
	Carne picada	50 g
	Pimiento	5 g
	Cebolla	8 g
Aceite	5 c.c.	
	Aceitunas	2 g
	Huevo duro	8 g
	Condimentos	cant. suf.

MENU 3
Almuerzo

Nombre del plato	Ingredientes	Cantidad por paciente
Carne al horno	Tapa de nalga	60 g
	Caldo	cant. suf.
	Fécula	2 g
	Condimentos	cant. suf
Batata y calabaza	Batata	100 g
al horno	Calabaza	60 g
Aceite	20 c.c.	
	Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato	Ingredientes	Cantidad por paciente
Puré mixto	Calabaza	80 g
	Papa	80 g
	Aceite	5 c.c.
	Condimentos	cant. suf.
Arroz Blanco	Arroz	40 grs.
	Aceite	8 cc
Huevo duro	Huevo	25 g

MENU 4
Almuerzo

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa napolitana	
Nalga	60 g
Pan rallado	10 g
Huevo	8 g
Cebolla	8 g
Tomate triturado	20 g
Queso cuartirolo	8 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Puré amarillo	
Calabaza	100g
Zanahoria	60 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Polenta con boloñesa	
Polenta o fideos	40 g
Carne picada	40 g
Tomate triturado	30 g
Cebolla	5 g
Pimiento	5 g
Condimentos	cant. suf.
Aceite	5 c.c.
Queso rallado	3 g

MENU 5

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Guiso de lentejas	
Lentejas	30 g
Arroz	10 g
Tomate triturado	10 g
Zanahoria	5 g
Cebolla	5 g
Pimiento	5 g
Condimentos	cant. suf
Carne picada	40 g
Aceite	8 c.c.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo al horno	
Pollo	60 g
Condimentos	cant. suf.
Papas fritas	
Papas	150 g
Aceite	20 c.c.
Condimentos	cant. Suf

MENU 6

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pollo a la portuguesa con arroz	

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Pollo	60 g
Cebolla	20 g
Pimiento	15 g
Tomate triturado	20 g
Aceite	5 c.c.
Arroz	30 g
Queso rallado	5 g
Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Fideos con manteca y queso	
Tallarines	40 g
Aceite	6 c.c.
Manteca	3 g
Queso rallado	5 g

Huevo duro idem

MENU 7
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa de pollo	
Pollo	60 g
Pan rallado	8 g
Huevo	4 g
Aceite	8 c.c.
Condimentos	cant. Suf
Papa y batata al horno	
Papa	100 g
Batata	100 g
Aceite	8 c.c.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Pan de carne relleno	
Carne picada	50 g
Huevo	4 g
Miga de pan	8 g
Condimentos	cant. suf.
Pan rallado	4 g
<u>Relleno:</u>	
Zanahoria	8 g
Cebolla	8 g
Queso rallado	3 g
Puré amarillo	ídem

MENU 8
Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne al horno	
Tapa de nalga	60 g
Caldo	cant. suf.

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Fécula	2 g
Condimentos	cant. suf
Fideos con manteca y queso	
Tallarines	40 g
Aceite	6 c.c.
Manteca	3 g
Queso rallado	5 g

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Polenta con leche	
Polenta	40 g
Leche	50 c.c.
Agua	cant. suf.
Condimentos	cant. suf.
Huevo duro	ídem

MENU 9

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Milanesa	
Nalga	50 g
Pan rallado	8 g
Huevo	4 g
Aceite	8 c.c.
Condimentos	cant. suf.
Puré de papas	
Papas	150g
Aceite	6 c.c.
Manteca	6 g
Leche	8 c.c.
Condimentos	cant. suf.

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Hamburguesas	
Carne picada	40g
Cebolla	20g
Huevo	10g
Zanahoria	30g
Pan rallado y aceite	c/s
Arroz a la Florentina	
Arroz	40 g
Acelga	80 g
Aceite	10 g
Queso rallado	5g
Condimento	cant. suf

MENU 10

Almuerzo

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Fideos con salsa boloñesa	
Fideos	40 g
Carne picada	40 g
Tomate triturado	30 g
Cebolla	5 g

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Pimiento	5 g
Condimentos	cant. suf.
Aceite	5 c.c.
Queso rallado	3 g

Cena

Nombre del plato Ingredientes	**Cantidad por paciente**
Carne mechada	ídem
Jardinera	
Papa	100 g
Zanahoria	50 g
Arvejas	10 g
Aceite	5 c.c.
Condimentos	cant. suf.

Postres:

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Fruta fresca	Fruta de estación	100gr
Compota / Puré	Fruta fresca	100gr
	Azúcar	10 g.
	Agua (p/compota)	100 c.c.
Gelatina	Polvo para gelatina	10 g.
	Agua	100 c.c.
Flan	Leche	100 c.c.
	Polvo para flan	10 g.
Yogur	Yogur entero bebible	120 cc.
Aspic	Agua	100 c.c.
	Polvo para gelatina	10 g.
	Banana	15 g.
	Manzana rallada	15 g.
Postre bicolor	Polvo para postre	5 g.
	Polvo para gelatina	5 g.
	Agua	50 c.c.
	Leche	50 c.c.
Crema pastelera	Leche	120 c.c.
	Fécula de maíz	8 g
	Huevo	4 g
	Azúcar	8 g.
Banana c/ dulce de leche	Banana	100 g
	Dulce de leche	20 g
Manzana al horno con crema	Manzana	120 grs.
	Azúcar	10 grs.
	Crema de leche	15 cc
	Azúcar	5 grs.
Duraznos en almíbar	Duraznos	120g

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

REGIMEN LACTANTE 1

VCT entre almuerzo y cena: 530 Cal. No se desarrolla formula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**100 c.c.**	5	3	3
HORTALIZAS "A" Y "B"	**200 g**	20	2	-
HORTALIZAS "C"	**50 g**	10	0,5	-
FRUTA FRESCA	**80 g**	9,6	0,8	-
CEREALES	**35 g**	24,5	4,2	-
AZUCAR	**10 g**	10	-	-
POLVO POSTRES	**15 g**	12,75	0,16	
ACEITE	**10 g**	-	-	10
TOTAL		**91,85**	**10,66**	**13**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: entera, fluida o en polvo.
Vegetales A: acelga, espinaca.
Vegetales B: zanahoria, zapallo o calabaza.
Vegetales C: papa.
Fruta: (Fresca) banana, manzana.
Cereales, granos y derivados: harina de maíz, sémola, fideos cabello de ángel, fécula, avena arrollada, cereales infantiles precocidos.
Aceite: de girasol, maíz.
Azúcar: blanco de primera calidad.
Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.

REGIMEN LACTANTE 1

	ALMUERZO	CENA
1	Puré de papa y calabaza Puré de fruta	Puré amarillo Purè de banana
2	Papilla de cereal Compota	Puré amarillo Puré de fruta
3	Puré de papa y calabaza Puré de manzana	Papilla de cereal Compota de manzana
4	Polenta con acelga Crema pastelera	Puré amarillo Puré de frutas
5	Puré mixto Puré de manzana	Polenta con acelga Purè de fruta
6	Papilla de cereal Puré de frutas	Puré amarillo Postre de cereal con leche
7	Puré de papa y acelga Purè de manzana	Papilla de avena Purè de frutas
8	Polenta Manzana rallada	Puré amarillo Puré de fruta

9	Acelga procesada con salsa blanca Maicena con leche	Puré amarillo Puré de fruta
10	Papilla de avena Puré de frutas	Puré amarillo Banana pisada

DESAYUNO Y MERIENDA
Se solicitará al Lactario la fórmula láctea indicada a cada paciente.

DESARROLLO DE MENÚES

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Puré mixto	
Calabaza o zanahoria	60 g
Papa	90 g
Aceite	5 c.c.
Puré amarillo	
Calabaza	90 g
Zanahoria	60 g
Aceite	5 c.c.
Polenta o papilla de sémola o avena	
Cereal	40 g
Leche	50 c.c.
(con acelga)	
Agua	cant. suf.
Aceite	5 c.c.
(Acelga)	50 g
Acelga con salsa blanca	
Acelga	150 g
Leche	100 c.c.
Fécula	10 g
Aceite	5 c.c.
Compota	
Manzana	80 g
Azúcar	8 g
Agua	cant. suf.
Puré de manzana	
Manzana	120 g
Azúcar	8 g
Puré de frutas	
Banana	50 g
Manzana	50 g
Azúcar	5 g

REGIMEN LACTANTE 2

VCT entre almuerzo y cena: 800 Cal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**100 c.c.**	5	3	3
CARNE	**40 g**	-	8	2
HUEVO	**5 gr**		0.6	0.6
HORTALIZAS "A" Y "B"	**200 g**	20	2	-
HORTALIZAS "C"	**50 g**	10	1	-
FRUTA FRESCA	**80 g**	9,6	0,4	-
CEREALES	**35 g**	24,5	3,5	-
VAINILLAS	**60 g**	48	4,2	2
AZUCAR	**10 g**	10	-	-
POLVOS POSTRES	**15 g**	12,75	0,16	-
ACEITE	**10 g**	-	-	10
TOTAL		**139,85**	**22,32**	**17,6**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS
Leche: entera, fluida o en polvo.
Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo o cuadril), aves (pollo).
Huevos: frescos.
Vegetales A: acelga, zapallito, espinaca.
Vegetales B: zanahoria, zapallo o calabaza.
Vegetales C: batata, papa.
Fruta: (Fresca) banana, manzana, durazno, naranja, pera.
Galletitas: vainillas.
Cereales, granos y derivados: harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, fideos cabello de ángel, avena arrollada, cereales infantiles precocidos.
Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción.
Azúcar: blanco de primera calidad.
Polvo para preparar flan, postre y gelatina.

Nota:
- En caso de ser astringente se reemplazará la leche por leche sin lactosa.

REGIMEN LACTANTE 2

	ALMUERZO	CENA
1	Bife picado Puré con verduras del puchero Puré de fruta	Papilla de avena Manzana rallada
2	Pollo picado Papilla de sémola Duraznos en almíbar	Puré amarillo Compota
3	Carne al horno picada Vegetales al natural Compota	Puré amarillo Crema pastelera
4	Pollo picado Polenta Mix de puré de frutas	Puré mixto Maicena

MARIA FERNANDA BIOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

5	Churrasco picado Puré mixto Postre bicolor	Papilla de sémola Puré de manzana
6	Pollo picado Puré de papas y zanahoria Compota	Acelga con salsa blanca Banana
7	Milanesa de pollo picada Puré de papa Puré de manzana	Papilla de sémola Puré de frutas
8	Carne al horno picada Puré mixto Banana	Polenta Puré de frutas
9	Milanesa picada Acelga procesada con salsa blanca Puré de frutas	Arroz con aceite y queso fresco Banana
10	Churrasco picado Fideos cabello de ángel con queso Mix de puré de frutas	Papa y zanahoria en cubitos Puré de frutas

DESAYUNO Y MERIENDA

Vainillas 2 unidades o
Cereal precocido (30 grs.) con leche (120 cc)
Se solicitará al Lactario la fórmula láctea indicada a cada paciente.

DESARROLLO DE MENÚES

Nombre del plato Ingredientes	Cantidad por paciente
Churrasco o pollo	
Carne	40 g
Puré mixto	
Calabaza o zanahoria	60 g
Papa	90 g
Aceite	5 c.c.
Puré amarillo	
Calabaza	90 g
Zanahoria	60 g
Aceite	5 c.c.
Polenta o papilla de Cereal	
Sémola o avena	40 g
Leche	50 c.c.
Agua	cant. suf.
Aceite	5 c.c.
Acelga con salsa blanca	
Acelga	150 g
Leche	100 c.c.
Fécula	10 g
Aceite	5 c.c.
Compota	
Manzana	80 g
Azúcar	8 g
Agua	cant. suf.

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Puré de manzana	
Manzana	120 g
Azúcar	10 g
Puré de frutas	
Banana	50 g
Manzana	50 g
Azúcar	5 g
Maicena con leche	
Fécula	10 g
Leche	100 c.c.
Azúcar	5 g
Esencia de vainilla	cant. suf.
Crema pastelera	
Leche	80 c.c.
Fécula	5 g
Huevo	5 g
Azúcar	5 g

DIETA ASTRINGENTE PEDIATRICA 1 y 2

Desayuno y merienda: se servirá té, azúcar, galletitas con 30 g de dulce de membrillo o queso cremoso, o vainillas, té en saquitos.
Con leche bajo contenido o sin lactosa, sólo en caso excepcional si está indicado por el médico de cabecera. (con gramaje igual al pediátrico 1 y 2)
Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

DIETA GASTROHEPATICA PEDIATRICA 1 Y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche, azúcar, galletitas o pan tostado o vainillas, té en saquitos, mermelada. (con gramaje igual al pediátrico 1 y 2)
Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

LÍQUIDOS (Coeficiente 0,04)
Desayuno y merienda: Té solo con azúcar o edulcorante (200 c.c.)
Almuerzo y cena: Caldos colado de verduras (250 c.c.) (sopa del gástrico colada) más una gelatina (según preparación habitual) o un jugo de compota (200 cc)
Agua Envasada: botella de agua (500ml) de marca reconocida

COLACIONES SIMPLES (Coeficiente 0,05)
Manzanas o peras asadas con azúcar o edulcorante (150 g.)
Gelatina común o diet sabor frutas (200 c.c.)
Leche espesada (maicena, sémola, avena, arroz) con azúcar o edulcorante (200 a.C.)
Flan o postre de leche (200 c.c)
Dulce de batata o membrillo (80g.)
Huevo duro o pasado por agua (1 unidad)
Compota de fruta fresca (manzana, pera, durazno) con azúcar o edulcorante (150 gr)
Jugo de naranjas (200 c.c.)
Fruta fresca (150 g.)
Ensalada de frutas (200 gr)
Yogurt entero o descremado bebible c/ sorbete (200 c.c.)

COLACIONES COMPLETAS (Coeficiente 0,10)
Yogurt entero o descremado firme (200 c.c.) o tipo cremix (125 grs)

Dulce de batata o membrillo (80 g.) y queso de barra o fresco (50 g.)
Queso cuartirolo, tipo barra o descremado (80 g.)
Compota de fruta desecada a elección (40 g. de fruta, 200 c.c)
Crema pastelera (200g.)
Fruta en almíbar (2 mitades o 150 g.)
Leche con cereal precocido (200 cc con 30 grs de cereal)
Banana o flan con dulce de leche.
Licuado de frutas con leche (200 c.c.)
Soufflé de manzana o durazno
Gelatina, fruta cocida o flan con merengue
Panqueque con dulce de leche (25 grs) o manzana cocida (40 grs) con azúcar (15 grs)

COLACIONES ESPECIALES: (Coeficiente 0,17)
Sándwich de jamón y queso con tomate y mayonesa (pan 100 gr, queso barra 80gr, jamon 40 gr, tomate 40 gr y mayonesa 15 gr)

Extras: (Coef 0,03)
- Un pan (50 gr)
- 5 galletitas de agua o salvado con o sin sal (25 gr)
- Cucharada de dulce de leche (25 gr)
- Cucharada de crema Chantilly (25 gr)
- Cucharada de crema de leche (25 gr)
- Cucharada de manteca (20 gr)
- Leche parcialmente deslactosada (26 grs.)

ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS

1- VÍVERES SECOS

1-1 **ACEITE:** Mezcla o puro, buena calidad, fluido y limpio a 25º C, color propio, sabor y olor agradable, con una acidez libre expresada en ácido oleico menor del 0,3 %. Envasados reglamentarios según pedido del establecimiento. Los aceites comestibles mezcla no pueden tener ningún emblema, dibujo, alegoría, etc., sobre los componentes.
1-2 **ACEITE DE GIRASOL O MAIZ:** Con las mismas características del aceite anterior, pero obtenido de una sola especie, sin cortes de ningún tipo.
1-3 **ACEITUNAS:** Verde, de primera calidad (no más del 12 % de frutos defectuosos) de tamaño y color uniforme, sanas y limpias, conservadas en salmuera. El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo parduzco, levemente turbio por los desprendimientos naturales. Tamaño D: entre 201 y 204 unidades por kg. Para envase de 1 Kg. El rótulo deberá especificar variedad botánica, calidad, cantidad, año de cosecha, peso neto de aceitunas escurridas.
1-4 **AJI MOLIDO:** Dulce de primera calidad, provenientes de frutos sanos y limpios, no más del 14 % de humedad, libre de parásitos y sustancias extrañas.
1-5 **ALMIDON DE MAÍZ:** Libre de impurezas, productos extraños, materiales terrosas o parásitos, aspecto uniforme. Humedad máxima 15 %.
1-6 **ARVEJAS AL NATURAL:** Seleccionadas, tamaño uniforme, medianas o grandes, con no más de 10 % de granos germinados. Diámetro no menor a 9 o 10 mm. O mayor de 10 mm. Respectivamente con una tolerancia del 15 % de arvejas de otro tamaño.
1-7 **ARROZ:** Granos sanos, limpios, enteros, uniformes, duros, secos sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillentos, libres de polvo, gorgojos y otros parásitos, tipo Carolina, grano mediano calidad 00000 o de tipo grano corto japonés,

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

calidad AAA, con un máximo de 15 % de arroz quebrado. Puede solicitarse arroz parbolizado. Con fines dietoterápico puede solicitarse arroz integral.

1-8 **AVENA ARROLLADA:** Proveniente de granos mondados y laminados convenientemente, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. Humedad máxima 13 %.

1-9 **AZUCAR:** Blanco, de primera calidad, brillante, seca, con un contenido máximo de 0,04 % en peso de azúcar invertido, libre de dextrina. Materiales amiláceas y sustancias extrañas. Molida o granulada, envasada en origen. Se admitirá en sobre de aproximadamente 6 grs. O en terrones empaquetados en origen.

1-10 **CALDOS DESHIDRATADOS:** Obtenidos empastando polvo de carnes y hortalizas deshidratadas y que dispuestos en las proporciones correctas formen un caldo con las características organolépticas propias del que designan "Caldo de Vacuno", "Caldo de Verduras", etc. Humedad no mayor de 5 %. Deberá figurar en el rótulo nómina de ingredientes, aditivos, año de elaboración.

1-11 **CIRUELAS DESECADAS:** sin carozo. Limpias, libre de insectos, parásitos o cuerpos extraños, piel delgada, de una misma variedad, sana, uniforme, brillante de pulpa densa, última cosecha, con no más de 25 % de humedad. Grado de selección: Elegidas. Tamaño 110/132.

1-12 **CEREALES INFANTILES PRECOCIDOS:** 1 opción sin gluten, 1 opción sabor dulce y 1 opción sabor salado.

1-13 **DULCE DE BATATA:** A la vainilla, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 50 % en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.

1-14 **DULCE DE MEMBRILLO:** De primera calidad, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 65 % en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.

1-15 **DURAZNOS EN CONSERVA:** amarillos, en mitades, maduros, sanos, limpios, sin piel. Grado: elegido. Libre de defectos, sin restos de carozo. El peso neto de fruta escurrida no será menor del 65 % del peso neto, incluido el líquido, debiendo constar en el rótulo.

1-16 **FIDEOS:** Elaborados con harina de trigo duro, sémola o semolín de primera calidad y/o sus mezclas con más del 14 % de agua. Acidez no superior a 0,45 % expresada en ácido láctico. Libre de cuerpos extraños, gorgojos y otros parásitos. Variedad: Al huevo, a la espinaca, a la acelga, al tomate. Los tres últimos no pueden tener colorantes. En los otros casos debe estar declarando en el rótulo.

1-17 **GALLETITAS:** De las denominadas genéricamente "Tipo de agua", contendrán las siguientes cantidades aproximadas de grasa: menor 12 %. En envases reglamentarios debidamente rotulados que preserven las características del producto. Se podrán solicitar sin sal o grisines sin sal.

1-18 **GALLETITAS O BIZCOCHOS DULCES:** Tipo Biscuit, Canale o vainillas con fines dietoterápicos. En envases que preserven las características originales del producto. En establecimientos de Pediatría se aceptan otras variedades. +

1-19 **GARBANZOS, POROTOS Y LENTEJAS**: limpios, enteros, libres de cuerpos extraños o parásitos, tamaño uniforme, grande o mediano, última cosecha. Hasta el 13% de humedad.

1-20 **GELATINA CON SABOR A FRUTAS:** en polvo. Reconstituida debe proporcionar un gel que mantenga su forma a temperatura ambiente. En envases que preserven las características del producto, debidamente rotulado, consignando año de elaboración.

1-21 **GELATINA CON SABOR A FRUTAS DE BAJO CONTENIDO GLUCIDICO:** en polvo, no contendrá glúcidos agregados. Obligadamente declarará la fórmula nutricional. Para uso dietoterápico.

1-22 **HARINA DE MAIZ:** de aspecto uniforme, finamente granulada, no más de 12% de humedad. Sin harina de otros cereales, cuerpos extraños o insectos. Se admite harina de maíz de cocción rápida.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

1-23 **HARINA DE TRIGO:** blanca, tipo III, sin impurezas, productos extraños o parásitos, con no más del 15% de humedad; cenizas máximo 0,65%.
1-24 **LAUREL:** seco, hojas sanas, limpias y secas. Libre de productos extraños.
1-25 **LECHE EN POLVO DESCREMADA:** el contenido en agua no superior al 3,5%, los lípidos totales no mayores del 2%, los prótidos totales no inferiores a 33%, los glúcidos reductores expresados en lactosa anhidra no inferior a 47%. Debidamente rotulado, consignando mes y año de vencimiento.
1-26 **LECHE ENTERA EN POLVO:** el contenido en agua no será superior al 3%, los lípidos totales no inferiores al 26%; los prótidos no inferiores al 25%, glúcidos mínimos 36%. Presentará una acidez expresada en ácido láctico no superior a 0,17ç8%, en la leche reconstituida con 13 grs. de polvo y agua destilada hervida hasta 100 c. Debidamente rotulada, consignando mes y año de vencimiento.
1-27 **MANZANAS DESECADAS:** para uso dietoterápico, en rodajas de 0,5 cm. de espesor, de color blanco o amarillo, libre de manchas y materias extrañas, sin corazón, piel ni semillas; humedad no más del 35%. Grado de selección: Superior, con más de 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
1-28 **MEDALLONES DE FRUTA:** (duraznos, peras, damascos, descarozados enteros) grado: común. Para la adquisición de este producto se requerirá autorización expresa de la Zona Sanitaria.
1-29 **MERMELADA DE FRUTAS:** de primera calidad, de reciente elaboración con buen estado de conservación, con una concentración de sólidos solubles no menor de 65%. La proporción de trozos de fruta no será menor de 40 partes por cien de producto terminado. Gustos: frutilla, naranja, durazno, ciruela, damasco, manzana, ananá, pera. Para naranja no menos del 1,5% de cáscara sana y limpia. En envase individual de 25 g.
1-30 **NUEZ MOSCADA:** peso aproximado 5 g. por unidad, forma ovoide, superficie azucarada, de color pardo claro; se permite una cantidad de cal fina para cubrir la nuez que no exceda del 1%. Colocado en un vaso de agua no debe irse al fondo.
1-31 **OREGANO:** hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos.
1-32 **PAN RALLADO:** obtenido de panes y en perfecto estado de conservación. Puede admitirse galleta rallada, con las mismas características de elaboración y conservación del pan.
1-33 **PASAS DE UVA:** en granos sueltos, sin semillas, de una sola variedad, tamaño uniforme, limpias, libre de materias extrañas, con porcentaje máximo del 25% de humedad. Grado de selección: elegido. No más del 20% con pedicelo adherido. No más del 3% de granos vacíos.
1-34 **PERAS EN CONSERVA:** Grado: elegido. En mitades. El peso de fruta escurrida no será menor del 60% del peso total. En el rótulo se indicará el peso neto incluido el líquido y el de peras escurridas.
1-35 **PIMENTON:** de primera calidad, libre de parásitos y cuerpos extraños, proveniente de frutos sanos y limpios, contenido máximo del 12% de humedad. Deberá expenderse en envases de origen.
1-36 **PIMIENTA:** blanca, molida.
1-37 **POLVO PARA FLAN:** homogéneo, con aromas naturales o artificiales, en buen estado de conservación, en envases de polietileno herméticamente cerrados. En el rótulo, en lugar bien visible deberá constar: peso neto y año de elaboración y esencias o colorantes cuando los contenga.
1-38 **POLVO SABOR CACAO:** Mezcla de azúcar y cacao en polvo soluble en leche
1-39 **POLVO PARA HORNEAR:** libre de productos nocivos, tales como sulfatos, sales de cobre, estaño y zinc, etc., en polvo muy fino homogéneo, color blanco y uniforme.
1-40 **PURE DE TOMATES:** elaborado por concentración de pulpa y jugo de tomates tamizados, el producto terminado estará libre de piel, semillas u otros restos. No más del

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

5% de cloruro de sodio, se indicará en el rótulo la cantidad porcentual de extracto seco libre de sal y el contenido neto.

1-41 **SAL COMUN DE COCINA:** en cristales blancos, inodoros, solubles en agua y sabor salino franco; con no más del 5% de agua y 0,5% de impurezas. Tipo sal fina o gruesa.

1-42 **SEMILLAS DE CHÍA:** semillas sanas, limpias y bien conservadas de Salvia hispánica L. Deberán cumplir con las siguientes especificaciones: Las semillas de chía, que respondan a la especie mencionada, serán de color marrón oscuro, de tamaño muy pequeño y de buena fluidez. El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla. Agua a 100 – 105 °C: Máximo 7% Materia grasa: Mínimo 33%. No deberán contener más de 0,5% de semillas dañadas. Estarán libres de insectos.

1-43 **SEMILLAS DE GIRASOL:** semillas sanas, limpias y bien conservadas. El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla. Estarán libres de insectos.

1-44 **SEMILLA DE SÉSAMO:** las correspondientes del S. indicum L, S. orientale L, S. radiatum L, de la familia Pedaliaceae. Podrán presentarse de distintos colores: blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras; de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula. Cenizas a 500-550°C, Máx: Este producto se rotulará: Semillas de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente".

1-45 **SEMOLA:** de trigo, tipo fina, sin impurezas, productos extraños o parásitos. En perfecto estado de conservación, con no más del 15% de humedad.

1-46 **TE:** hojas jóvenes y yemas sanas y limpias, con no más del 35% de tallos, no agotado, libre de cuerpos extraños e impurezas. Envases de origen debidamente rotulados. Procedencia nacional.

1-47 **TOMATES AL NATURAL:** pelados, envasados en debido estado de madurez, última cosecha, enteros o en trozos, de sabor y color uniforme. Grado: elegido. El contenido de tomates escurridos no será menor del 65% del peso.

Si se trata de tomates en trozos, cada trozo deberá tener no menos de 3 cm. en su medida menor.

1-48 **TOMATE TRITURADO:** no contendrá más del 13% en peso de piel, fibras y semillas en conjunto. Se presentará en envases herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.

1-49 **VINAGRE:** límpido, de sabor picante, no acre, sin alteraciones, libre de parásitos animales o vegetales, con no más del 0,5% de alcohol.

1-50 **YERBA MATE:** con no más del 30% de tallos, sin productos extraños, que no esté ardida, alterada o agotada, con palos.

VÍVERES FRESCOS

2 CARNE VACUNA: apta para el consumo, fresca, oreada, en buen estado de conservación.

Carne: los cortes deben proceder de novillos medianos clasificados J o U con 0-1 de gordura, o vaquillonas A-B con clasificación de gorduras 0-1, provenientes de medias res de novillo de 100 a 120 kg., o vaquillonas cuya media res sea de 80 a 95 kg.

Bola de lomo	900 a 4,800 kg. Por pieza.
Nalga	3,250 a 4,800 kg. Por pieza.
Paleta	1,750 a 3,300 kg. Por pieza.

En los casos de poder despostar, se podrá solicitar cuarto trasero corto o mocho de novillito cuyo peso máximo no pasará de 33 kg. Y su caracú deberá estar comprendido entre 2,5 y 3 cm

2-1**FILETE O CAZON:** fresco o congelado, en óptimo estado de conservación, provisto en recipientes en perfectas condiciones de higiene. Peso promedio 1,500 a 1,800 kg. por unidad.

2-2POLLOS: primera calidad, de mediana gordura, frescos y sanos, pelados y eviscerados, sin patas ni cabezas, peso promedio 1,500 a 1,800 kg. por unidad.

CHACINADOS Y EMBUTIDOS FIAMBRES: se admitirá las siguientes variedades: paleta cocida sin hueso, preparada con el miembro anterior del cerdo, cocida en agua salada, con

condimento permitido.

DULCE DE LECHE: obtenido de concentración de leche limpia, fresca y apta para el consumo, aromatizada con vainilla. Con no menos del 24% de sólidos de leche. En el rótulo deberá consignarse mes y año de elaboración y fecha de vencimiento si el envase no es hermético.

HUEVOS: limpios y sanos, grado "C". Peso mínimo por unidad: 48 grs.

LECHE: fresca pasteurizada, apta para el consumo, completamente pura, emulsionada, de sabor y olor agradables, no contendrá sedimentos; resistirá la ebullición sin coagularse y no coagulará por adición de un volumen igual de alcohol de 70 centimales. Densidad 1028/1035 a 15°C, grasa: 3% mínimo, propia de la leche; acidez: 14°/18° Dornic. La temperatura del producto en el momento de la recepción deberá ser menor de 8°C.

MANTECA: elaborada con crema de leche pasteurizada, aspecto homogéneo, color uniforme, sabor y olor agradables, con no menos de 82% de grasas, ni más del 16% de agua, ni más del 2% de caseína y lactosa. Calidad primera o extra. En envoltorios reglamentarios, papel opaco o impermeable en buenas condiciones de higiene, consignando mes y año de elaboración.

Debe dar reacción de almidón negativa.

QUESO BLANCO DESCREMADO: elaborado con leche descremada, contendrá un máximo de 80% de agua y menos de 10% de grasas (sin extracto seco), masa no madurada, pasta blanca untuosa, sin sal.

QUESO DE BARRA PASTA SEMIDURA: de primera calidad, sabor agradable, sin o con pocos ojos, elaborado con leche entera. Piezas medianas (3 a 5 kg.) con maduración mínima de 45 días.

QUESO CUARTIROLO ARGENTINO: de pasta tierna, blanquecina o blanco amarillento, de sabor suave. Sin cáscara. Para piezas de más de 2,5 kg. se exigirá maduración mínima de un mes.

QUESO DE RALLAR: de pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, con sabor propio del tipo, en forma cilíndrica de 3 a 5 Kg. o 5 a 10 kg. por pieza. Maduración mínima: 3 meses y 6 meses respectivamente. . Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

QUESO PATEGRAS SANDWICH ARGENTINO: producto semiduro, semigraso, elaborado con leche entera y acidificada por cultivo de bacterias lácticas.

Deberá cumplir las siguientes condiciones: Masa: semicocida, moldeada, prensada, sólida y madurada.

Pasta: compacta, firme, con o sin pequeños "ojos" bien diseminados, sabor dulce característico y aroma suave, color amarillento uniforme.

Corteza: escasa, lisa o sin corteza cuando la maduración se efectúa en sacos de material plástico.

Forma: Paralelepípedo.

Maduración: mínima 1 a 2 meses.

Tamaño: 1 a 10 kg.

YOGURT: elaborado con leche de vaca (entera o descremada, a pedido del Establecimiento), coagulada por medio de bacterias específicas, con una acidez expresada en ácido láctico entre 0,60 y 1,5%. En el rótulo debe figurar, bien visible, la fecha de vencimiento. El Establecimiento podrá solicitar yogurt con sabor a frutas. La temperatura del producto en la recepción deberá ser inferior a 10°C. En el envase deberá decir **manténgase en heladera** y día y mes de elaboración.

PAN BLANCO: elaborado con harina de primera calidad, miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Tendrá olor y sabor agradable. No contendrá más del 3,24% de cenizas totales sobre sustancias secas.

PAN INTEGRAL: elaborado con harina integral o con agregado de salvado de primera calidad, miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Tendrá olor y sabor agradable. No contendrá más del 3,24% de cenizas totales sobre sustancias secas.

PASTAS FRESCAS (tallarines, ravioles de ricota o verdura) obtenidas por empaste y amasado de sémola, semolín o harina de trigo duros o de panificación o sus mezclas con agua potable y deberán tener fecha de vencimiento visible.
ACELGA O ESPINACA: hojas o plantas sin raíz, limpias, verdes. En atados.
AJOS: bulbos blancos o colorados, sanos tamaño grande y uniforme.
ALBAHACA: deshidratada.
APIO: verde o blanco, en plantas sin raíz, con hojas sanas y frescas.
BATATA: tubérculos en buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso promedio por unidad 200 g.
BERENJENAS: fruto sano, en buen estado de madurez. Tamaño uniforme, peso promedio por unidad de 130 a 150 g.
CEBOLLA: variedad: valenciana, o blanca; cabeza sana, limpia, libre de brotes, peso promedio por unidad 130 a 150 g.
CHAUCHAS: vaina verde, tierna, sana y limpia.
LECHUGA: en plantas sin raíz, con hojas sanas, limpias, tiernas y frescas.
PAPA: tubérculos con buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso por unidad 150 a 200 g.
PEREJIL: tallo y hojas frescas, sanas, limpias y verdes, provisto en atados.
PIMIENTO: variedad: dulces, rojos o verdes, frescos, sanos y limpios, pericarpio grueso y liso, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
PUERRO: bulbo con hojas cortadas a 15 cm. Aproximadamente de su apertura, fresco, sano y sin raíz.
REMOLACHA: raíz sana, limpia, fresca, libre de hojas, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 100 a 150 g.
REPOLLO: sano, limpio, tierno, fresco, cabeza libre de hojas externas.
TOMATE: fresco, sano, de tamaño uniforme, liso, en óptimo estado de madurez. Peso promedio por unidad 100 a 150 g.
ZANAHORIAS: raíz limpia, sana y fresca, libre de hojas, peso mínimo por unidad 70 a 100 g.
ZAPALLITOS: variedad: redondo o alargado, fresco, sano, tierno, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
ZAPALLO: fruto sano, fresco, en óptimo estado de madurez, peso mínimo por unidad 3 a 4 kg.
BANANA: peso mínimo por unidad 150 g. No se admitirán frutas sueltas.
CIRUELA: tamaño uniforme en su madurez fisiológica. Peso aproximado por unidad 50 a 60 g.
DURAZNOS: tamaño uniforme, peso aproximado por unidad no menor de 150 g. Variedad: blancos o amarillos.
LIMONES: piel fina, tamaño uniforme, peso por unidad no menor de 100 g.
MANDARINAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 100 g.
MANZANAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 150 g. Variedad: deliciosa, King Davis, Romme, Gran Smith.
NARANJAS: tamaño uniforme, peso por unidad entre 180 a 200 g.
PERAS: tamaño uniforme, peso por unidad 150 a 180 g.**Nota:** todas las frutas, sanas, limpias, en su madurez fisiológica.

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA PRESTACIÓN DE ELABORACION DE FÓRMULAS DE ALIMENTACION ENTERAL.

Se llevará a cabo en el área asignada dentro de la cocina y se procederá de acuerdo a las indicaciones del manual de procedimientos, utilizando para ello las instalaciones que el Hospital posee y el equipamiento o utensilios que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.
Todos los elementos y/o instrumentos necesarios para la elaboración de las fórmulas serán de uso exclusivo del Sector de Elaboración de Fórmulas.
La elaboración, fraccionamiento y distribución estará a cargo de personal de la empresa, respetando las normas higiénicas que a continuación se detallan.
El costo a facturar por la mano de obra (incluye todos los pasos desde la elaboración hasta la distribución) se detalla en tabla de coeficientes de facturación. Se facturará la cantidad de fórmulas elaboradas según la cantidad de fraccionamientos (biberones y fórmulas enterales por frasco).
Serán entregados a quien se designe según la organización del hospital y según la demanda en horarios que se requieran.

TABLA DE PUNTAJES POR TIPO DE FÓRMULAS

TIPO DE FÓRMULA	COEF.
Leche de vaca fluida + 5% de azúcar (por litro)	0,15
Leche deslactosada entera fluida + 5% de azúcar (por litro)	0,25
Fórmulas especiales (por litro)	1
Fraccionamientos mensuales	0,04

Agregados de módulos a las fórmulas o alimentos:
La empresa deberá cubrir la adición de cualquiera de las fórmulas o módulos a aquellas preparaciones que el servicio de Nutrición considere necesario, ya sea en fórmulas de alimentación enteral, alimentos elaborados o fórmulas para lactantes.
Dichos agregados se facturarán de acuerdo al costo de los mismos en el Kairos actualizado, equiparándolos a la facturación de dicho pliego.
Estas últimas como así también las fórmulas líquidas de inicio o para prematuros se facturarán a valores previamente acordados con la autoridad de aplicación, usando como referencia el precio Kayros. (en dicho precio estará incluido el transporte de la cocina al area de internación que se solicite)

1. LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE LAS FÓRMULAS:
En el area de la cocina de postres, que resulta la de menor uso de alimentos con carga bacteriana se procederá a la elaboración y fraccionamiento de fórmulas lácteas o preparados para apoyo nutricional que sean solicitados desde el sector nutrición.
Siempre que sea posible se elaborarán en los horarios de menor movimiento en la cocina, como antes de las 8 de la mañana o entre turnos, es decir entre las 14 y las 15:30 hrs.

Las fórmulas se distribuirán en biberones descartables, transparentes, incoloros, con capacidad para 250 c.c. Se utilizarán tetinas de silicona descartables y tetinas para labio leporino, en caso de ser solicitadas.
Las fórmulas de alimentación enteral se distribuirán en envases descartables según el fraccionamiento indicado o formulas listas para usar

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

La empresa prestataria deberá contar con un stock para 2 días de biberones y envases para alimentación enteral descartables, así como de fórmulas listas para usar. Los mismos deberán entregarse según necesidad de internación.

2. LA DISTRIBUCIÓN DE FÓRMULAS A PACIENTES:
La distribución de fórmulas (listas para usar o elaboradas) a pacientes se hará en el sector de internación correspondiente, deben ser recepcionadas por enfermería.
Se respetará la indicación de la planilla para las fórmulas de alimentación enteral y biberones realizada por el sector Nutrición del Hospital.
Las fórmulas se elaborarán y entregarán de acuerdo a los horarios establecidos por el Servicio de Nutrición y las solicitudes extras que pudieran ocurrir. Se transportarán las fórmulas en contenedores con tapa, para asegurar el servicio en el tiempo especificado y en condiciones organolépticas adecuadas al consumo. La empresa debe asegurar el servicio en el tiempo especificado y en condiciones organolépticas y microbiológicas adecuadas al consumo.

3. EL CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS:
La limpieza del sector se realizará antes de comenzar la jornada de trabajo, luego de elaborar las fórmulas lácteas y las fórmulas de alimentación enteral, y al finalizar la jornada de trabajo. La limpieza del sector se realizará de acuerdo a lo especificado en el manual de procedimientos del sector.
Dentro de los horarios señalados se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas, en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobados y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.

4. PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA:
4.1 Personal Profesional: Será el profesional designado por la empresa prestataria, según las condiciones ya expresadas.
4.2. Personal no profesional: El personal auxiliar deberá cumplir con los siguientes requisitos:
- Suficiente educación básica para entender las indicaciones y ejecutarlas con precisión.
- Manejo fluido de operaciones aritméticas (sumas, restas, porcentajes, etc.).
- Sentido de responsabilidad e interés por el trabajo.
- Limpieza escrupulosa de su persona y vestuario.

Las actividades se llevarán a cabo por quien sea designado según el volumen de trabajo del día, en general por uno de los camareros del turno que correponda. Los francos se cubrirán con personal capacitado en la tarea.

5. CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES:
Las fórmulas lácteas y las fórmulas para alimentación enteral, por no llevar procesamiento térmico final se elaborarán para 24 horas.

6. SUPERVISIÓN:
El Servicio de Nutrición podrá supervisar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las fórmulas como así también la higiene de los locales, maquinarias, utensilios, uniformes y desempeño del personal, realizando las observaciones y correcciones correspondientes.

7. ESTERILIZACIÓN DE MATERIAL:
La esterilización de material y camisolín del Sector de Elaboración de Fórmulas se realizará en la Central de Esterilización del Hospital. El personal del Sector de Elaboración de

Fórmulas, llevará a diario el material en condiciones para poder ser esterilizado y retirará el material esterilizado para ser usado. Para esto se deberà contar con un stock de al menos 3 juegos de camisolín.

8. SOLICITUD DE RACIONES:

Se realizará a través de la planilla de fórmulas, en el caso de las fórmulas lácteas para lactantes, respetando las prescripciones médicas, y por personal profesional del Sector Nutrición, en el caso de las fórmulas de alimentación enteral. Las fórmulas especiales y de emergencia podrán solicitarse en cualquier momento. Teniendo en cuenta que debe existir un stock de víveres, esto asegura la disponibilidad de preparaciones extras para cubrir estos casos de excepción.

9. CONTROL BACTERIOLÓGICO DE LAS FÓRMULAS:

Se podrá solicitar el análisis de una fórmula de cada variedad elaborada para garantizar la seguridad bacteriológica de las mismas, el cual se realizara en la Dirección de Bromatología,. El traslado a dicha entidad será responsabilidad de la empresa prestataria (en el tiempo y forma estipulado por sector nutrición) como la presentación del informe correspondiente al Sector Nutrición.
En caso de detectarse anormalidades, se deberán tomar las medidas correspondientes para corregirlas. Se trabajará según el manual de técnicas y procedimientos adjunto, para asegurar la calidad bacteriológica en la elaboración.

FÓRMULAS LÁCTEAS
FÓRMULAS PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL

Las fórmulas que se utilizarán serán:

- Fórmulas líquidas listas para usar provistas por el Establecimiento y sera responsabilidad del personal de este sector trasladar las fórmulas desde depósito de farmacia a los sectores de internación. Por cada litro transportado se facturará un fraccionamiento.
- Fórmulas o módulos elaborados en sector de elaboración fórmulas, según indicación del Sector Nutrición, con insumos (productos nutroterápicos y envases descartables) provistos por el Establecimiento. Se facturará la elaboración por fraccionamientos.

ESPECIFICACIONES

1. Leche de vaca entera en polvo: fortificada con vitamina A y D.
Composición química promedio cada 100g de polvo: hidratos de carbono: mínimo 36%, proteínas mínimo 25 % y lípidos mínimo 26%. Provistas en envase hasta 1Kg.
2. Azúcar: según especificación de cuerpo principal del pliego.
3. Leche entera en polvo con contenido reducido de lactosa, instantánea (tipo La Serenísima cartón amarillo).
4. Fórmula láctea de inicio, lista para usar, en brick.
5. Fórmula láctea para lactantes prematuros y/o de bajo peso al nacer, lista para usar, en botellitas o brick.

AGUA

En el caso de que sea necesario, el Sector de Nutrición podrá solicitar a la empresa prestataria agua de mesa envasada filtrada y ozonizada, o agua envasada en bidones de 3 o 5 litros de marcas reconocidas en el mercado.. La misma se facturará a valor de precio de mercado acordados con la autoridad de aplicación.
Otros suplementos alimentarios por vía oral tipo Ensure plus, Bio Salud Junior, Bio Salud Senior, Nepro, entre otros, se facturará (incluye adquisisción y distribución) como suplementos por vía oral, según el costo del KAIROS actualizado.

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinacion de Servicios
Dir. Prov. de Administracion
Ministerio de Salud

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

ESPECIFICACIONES

1. **Fórmula láctea de inicio para lactantes:** fluida, a base de leche descremada, concentrado de suero de leche desmineralizado, aceite de soja, aceite vegetal, lactosa, taurina. Fortificada con hierro, vitaminas y minerales y nucleótidos. (tipo Sancor Bebé 1)
Composición química promedio cada 100cc: Hidratos de carbono: 7.5 a 8 g, proteínas 1.2 a 1.5 g y lípidos 3 a 3.5 g.

2. Fórmula láctea para prematuros: fluida, a base de leche entera, lactosa, crema de leche, concentrado de proteínas de suero, malto dextrina, aceite de girasol canola, fortificada con hierro vitaminas y minerales y Acidos grasos polinsaturados. (tipo Sancor Bebé prematuro)
Composición química promedio cada 100cc: de hidratos de carbono 8 a 8.5g, proteínas 2 a 2,2 g,
lípidos 3,7 a 4,2 g.

3. Leche de vaca entera fluida larga vida: fortificada con vitamina A y D.
Composición química promedio cada 100cc: Hidratos de carbono: mínimo 5g, proteínas mínimo 3g y lípidos mínimo 3g.

4. Leche entera reducida en lactosa: leche entera fluida reducida en lactosa, seleccionada, ultra pasteurizada, homogenizada, fortificada con vitaminas A y D. Composición química promedio cada 100cc: grasas 3g%, glúcidos 5g% (lactosa: máximo 0.94g%), proteínas 3g%.

5. Concentrado proteico: en polvo de alto valor biológico, a base de caseinato de calcio, con un aporte entre 85 y 92 gr % de proteínas, en lata sin abolladuras o envase resistente e impermeable, conteniendo 200 o 250 g por envase.

6. Fórmula para soporte nutricional: por vía oral, sin lactosa, rica en proteínas, hipograsa, fortificada con vitaminas y minerales, en latas de 400g, o 1 kg.

7. Módulo calórico: de baja osmolaridad, en polvo, para vía oral o por sonda, con un aporte de 93 a 100 % de maltodextrina.

8. Azúcar bifidogénico: adicionado con vitaminas y hierro, para vía oral o por sonda, con aporte de lactosa, lactulosa, dextrinomaltosa y glucosa.

9. Fórmula semielemental: sin lactosa ni sacarosa, en base a hidrolizado de caseinato de calcio, maltodextrina, triglicéridos de cadena mediana y ácidos grasos poliinsaturados, minerales y vitaminas, en polvo.
Composición química promedio cada 100g de polvo: hidratos de carbono: 60 a 63 %, proteínas 11 a 13 % y lípidos 17 a 19 %.

10. Fórmula libre de lactosa: a base de proteína aislada de soja, caseinato de calcio, con triglicéridos de cadena media, y ácidos grasos poliinsaturados. La formulación deberá contener carnitina y taurina.
Composición química promedio cada 100g de polvo: hidratos de carbono: 50 a 60 %, proteínas 14 a 17 % y lípidos 24 a 28 %.

11. Módulo lipídico: a base de triglicéridos de cadena media, con un aporte de 96 % de triglicéridos de cadena media, tipo Teceeme.

12. Módulo calórico: a base de dextrosa pura, con 100 % de monohidrato de dextrosa.

13. Azúcar: según especificación en cuerpo principal del pliego.

14. Fórmula especial: para reducir la regurgitación, en base a caseína y proteínas séricas, lactosa, polímeros de glucosa y almidón de arroz pregelatinizado y lípidos de origen vegetal.
Composición química promedio cada 100g de polvo: hidratos de carbono: 53 a 56 %, proteínas 11 a 13 % y lípidos 24 a 27 %. (Tipo Enfamil A.R).

15. Suplemento nutricional por vía oral con más de 1,3 Cal /ml sin lactosa de distintos sabores **(**tipo Ensure plus, Fortisip o Biosalud Senior).

16. Suplemento nutricional para niños por vía oral (tipo Pediasure o Biosalud junior).

FÓRMULAS PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL
Las fórmulas que se utilizarán serán:

- Isocalórico (1cal/ml).
  - 1 con fórmula sin lactosa
  - 2 con fórmula semielemental
- Hipercalórico (1,5 cal/ml).
  - 1 con fórmula sin lactosa
  - 2 con fórmula semielemental
- Hiperproteico (1cal/ml)
  - 1 con fórmula sin lactosa
  - 2 con fórmula semielemental
- Hipercalórico por vía oral (1.5 y 2 kcal/ml).

Las nutricionistas del Servicio de alimentación indicarán a través de una planilla de indicaciones de Alimentos enterales el tipo de fórmula y el volumen a aportar.

Isocalórico 1: 500 cc/ 1 cal/ml

	%	kcal	g.
VCT: 500 kcal –			
H. de C.	55	270	68.7
- Prot.	15	75	18.75
- Lip.	30	150	16.6

Producto	cant.(g)	H. de C.(g)	Prot.(g)	Lip.(g)
Fórmula sin lactosa	75	38.25	12	18
Caseinato	6		5,1	
Maltodextrina	30	30		
Total		68.25	17.1	18

Isocalórico 2: 500 cc/ 1 cal/ml

	%	kcal	g.
VCT: 500 kcal –			
H. de C.	55	270	68.7
- Prot.	15	75	18.75
- Lip.	30	150	16.6

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración - Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Producto	cant.(g)	H. de C.(g)	Prot.(g)	Lip.(g)
Fórmula semielemen.	75	38.25	12.15	18.75
Caseinato	6		5,1	
Maltodextrina	30	30		
Total		68.25	17.25	18.75

Hipercalórico 1: 500 cc/ 1.5 cal/ml

	%	kcal	g.
VCT: 750kcal -			
H. de C.	50	375	93.75
- Prot.	20	150	37.5
- Lip.	30	225	25

Producto	cant.(g)	H. de C.(g)	Prot.(g)	Lip.(g)
Fórmula s/ lactosa	100	51	16	24
Caseinato	20		17	
Maltodextrina		40	40	
Total		91	33	24

Hipercalórico 2: 500 cc/ 1.4 cal/ml

	%	kcal	g.
VCT: 700kcal -			
H. de C.	50	350	87.5
- Prot.	19	133	33.25
- Lip.	31	217	24.1

Producto	cant.(g)	H. de C.(g)	Prot.(g)	Lip.(g)
Fórmula s/ lactosa	100	51	16.2	25
Caseinato	20		17	
Maltodextrina		35	35	
Total		86	33.2	25

Hiperproteico 1: 500 cc/ 1 cal/ml

	%	kcal	g.
VCT: 500 kcal -			
H. de C.	50	250	62.5
- Prot.	20	100	25
- Lip.	30	150	16.6

Producto	cant.(g)	H. de C.(g)	Prot.(g)	Lip.(g)
Fórmula sin lactosa	70	35.7	11.2	16.8
Caseinato	18		15.3	
Maltodextrina		30	30	
Total		**65.7**	**26.5**	**16.8**

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESP#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Hiperproteico 2: 500 cc/ 1 cal/ml

	%	kcal	g.
VCT: 500 kcal -			
H. de C.	50	250	62.5
- Prot.	20	100	25
- Lip.	30	150	16.6

Producto	cant.(g)	H. de C.(g)	Prot.(g)	Lip.(g)
Fórmula semielemen.	70	35.7	11.34	17.5
Caseinato	18		15.3	
Maltodextrina	30	30		
Total		**65.7**	**26.64**	**17.5**

Hipercalórico Via Oral 1 500cc. 1.5 cal/ml

	%	kcal	g.
VCT: 750 kcal -			
H. de C.	55	412	103.12
- Prot.	15	112.5	28.12
- Lip.	30	225	25

Producto	cant.(g)	H. de C.(g)	Prot.(g)	Lip.(g)
Fórmula para Soporte nutricional	150	92.7	23.85	23.85
Maltodextrina		10	10	
Total		**102.7**	**23.85**	**23.85**

Hipercalórico Vía Oral 2: 500cc. 2 cal/ml

	%	kcal	g.
VCT: 1000 kcal -			
H. de C.	58	580	145
- Prot.	15	150	37.5
- Lip.	26	260	28.8

Producto	cant.(g)	H. de C.(g)	Prot.(g)	Lip.(g)
Fórmula para Soporte nutricional	175	108.15	27.8	27.8
Maltodextrina	40	40		
Caseinato	10		10	
Total		**148.15**	**37.8**	**27.8**

NORMAS DE HIGIENE PARA EL PERSONAL DE COCINA Y SERVICIO A PACIENTES

El personal de cocina y los camareros que estarán en relación con los pacientes deberán observar las siguientes normas:

1) Todos sus equipos y utensilios, estarán perfectamente limpios y ordenados.
2) Los pisos serán limpiados con trapo húmedo en solución detergente y enjuagados con trapo húmedo en agua e hipoclorito (No se debe barrer).

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinacion de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

3) Las paredes, mobiliario y mesadas serán lavadas con una solución con una solución detergente y enjuagadas.
4) Para desinfectar se utilizará una solución de hipoclorito.
5) Los trapos y esponjas usadas para la higiene deben ser lavados y desinfectados cada vez.
6) La vajilla y utensillos descartables que se usen para pacientes deben recuperarse y encerrarse en bolsas de plástico para su destrucción.
7) Las sobras y residuos deben quitarse totalmente de las bandejas antes de disponer estas para su regreso a la zona de lavado.
8) Los sobrantes y residuos deben vaciarse en recipientes adecuados, con las bolsas plásticas que puedan ser cerradas inmediatamente.
9) Las tareas de limpieza de local, equipos, mobiliario, y utensilios deben realizarse con delantales protectores del uniforme.
10) Después de cada tarea de limpieza y cada vez que manipule la vajilla que haya estado en contacto con el paciente, el personal deberá lavarse las manos cuidadosamente en agua tibia y jabón.

NORMAS A SEGUIR

ACCIONES Y ELEMENTOS	COMO, CUANDO Y EN QUE MOMENTO
Lavado de manos: Con agua segura Potable	-Al llegar al servicio. -Antes y después del contacto, preparado y servicio de alimentos. -Después de manipular alimentos crudos. -Luego de toser, estornudar o usar un pañuelo Luego de tocarse las orejas, la barba, los ojos, la nariz, el pelo, la cara, etc. - Luego de comer, beber o fumar -Después del uso personal del baño.
Residuos:	**Cocina:** en cada sector de preparación, distribución y lavado de alimentos y vajilla se deberá tener recipientes con envolturas de bolsas plásticas de residuos con sus correspondientes tapas, una vez llenos deberán almacenarse en un sector que no contenga alimentos debidamente cerrados a la espera del recolector de residuos. **Sectores de Internación:** cada vez que se desechan residuos del paciente deberán eliminarse con bolsas plásticas resistentes del color asignado, evitando que se rompan con el peso y bien cerradas.
Alimentos	Sumergir en proporción de una taza de cloro (60-80%) cada 10 litros de agua de todo tipo de verduras, frutas, huevos, antes de almacenarlos.
Bandeja de alimentación y utensilios	Se descontaminará con lavandina al 1%
Baños	Los baños deberán desinfectarse con lavandina concentrada a razón de 1 ½ litro cada 10 litros de agua.
Mesadas y superficies de trabajo	Limpiar con lavandina al 1%.

MARIA FERNANDA MOS...
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

EX -2021-00466709-NEU-DESR#MS
EXPEDIENTE: 8600-051367/2021
APERTURA: 18/10/2021

LICITACIÓN PÚBLICA N° 357/21
HORA: 10:00

Técnica para el lavado de manos

1- Sacarse anillos, pulseras, reloj, etc.
2- Luego de humedecer las manos, colocar una dosis de jabón antiséptico
3- Enjabonar y frotar en espacios y pliegues interdigitales incluyendo la muñeca, por lo menos durante 15 segundos
4- Enjuagar dejando correr el agua.
5- Secarse las manos y antebrazos con toallas de papel.
6- Cerrar la canilla utilizando la toalla de papel
7- Descartar en cesto a pedal.

Uso de la lavandina:

Se debe partir siempre de soluciones concentradas de hipoclorito de sodio (lavandina) que generalmente es de 60 g/lt., que tiene PH alcalino, favoreciendo su conservación a 25º con ausencia de luz y no más de dos semanas.

- No debe ser preparada con agua caliente.
- La lavandina se descompone por acción de la luz.
- El efecto germicida de la lavandina sobre los microorganismos es prácticamente instantáneo.
- El tiempo de exposición para una desinfección segura oscila entre 30 minutos y una hora.
- Para las mesadas, utilizar solución al 1% y dejar actuar por lo menos 10 minutos antes de enjuagar.

MANUAL DE TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS

Dado que la leche en forma líquida, a una temperatura entre 10 y 60º C es un excelente medio de cultivo, porque reúne todas las condiciones favorables para el desarrollo microbiano: alimento, humedad y temperatura ideal para el crecimiento y el Hospital es el punto en convergencia de diversas fuentes de contagio y transmisión de enfermedades, la preparación de las fórmulas lácteas y de alimentación enteral debe realizarse bajo normas de higiene especiales con el objetivo de evitar la contaminación de las mismas.
El objetivo de este sector es asegurar una preparación higiénica, correcta y adecuada de las fórmulas lácteas y alimentos enterales, con el fin de que éstos aporten una contribución válida para el mantenimiento y la promoción de la salud del paciente.

Actividades
El Sector de Nutrición entregará a la empresa adjudicataria un manual con procedimientos escritos y el Flujograma para la elaboración de fórmulas del Hospital Centenario
Será responsabilidad de la empresa realizar los POES y el cronograma de limpieza del lugar, con el fin de garantizar la bioseguridad del mismo. Estos deberán ser aprobados y supervisados por el Sector Nutrición.

Selección del personal para la elaboración de fórmulas y leches:
Criterios de selección:
Las cualidades requeridas para la admisión en un lactario son las siguientes:
- buena salud
- higiene personal
- sentido de la responsabilidad y e la disciplina
- interés por el trabajo
- escolaridad: capacidad de lectura, comprensión de elementos aritméticos.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

Controles de salud:

El empleado debe obtener la autorización del servicio de sanidad del hospital.
Debe estar consciente de la absoluta necesidad de informar al supervisor de los problemas de salud que puedan resentir, particularmente los problemas gastrointestinales, faringitis, gripes, heridas, úlceras, etc.
Al regreso después de un período de enfermedad o de vacaciones, el personal deberá pasar por un examen médico similar al que se le efectuó en su admisión.
El personal debe estar vigilado permanentemente en lo que respecta al lavado y a la limpieza de las manos y de las uñas y a la higiene personal en general.

Formación del personal auxiliar:

Los empleados que desarrollen tareas en el sector deben estar formados con el fin de comprender la importancia de la alimentación en general, y en particular del niño y el paciente enfermo, así como el papel primordial del sector, de las funciones y de las responsabilidades que le incumben.

Normas para la higiene personal:

Normas	Puntos Críticos
Limpieza de manos y de antebrazos	Lavarse las manos tan a menudo como sea necesario, al comenzar cualquier actividad, antes de ponerse los uniformes esterilizados, después de haber tocado objetos sucios, después de ir al baño, etc. No tener las uñas largas ni con esmalte de uñas.
Sacarse anillos, pulseras, reloj, etc. Lavarse las manos y antebrazos desde la punta de los dedos hasta el codo. Frotarse con el jabón antiséptico durante al menos 15 segundos. Enjuagarse cuidadosamente desde el codo a la punta de los dedos, dejando correr el agua sobre el antebrazo y manos. Secarse las manos y antebrazos con toallas de papel, desde la punta de los dedos al codo.	
Uniforme: Cambiar diariamente y tan a menudo como sea necesario. Abrir el paquete de uniforme esterilizado	
Colocarse el camisolín estéril sobre el ambo	Abrir con cuidado para que el contenido no tenga contacto con las superficies de trabajo.
Ponerse gorro o turbante	Cerrarlo completamente cubriendo totalmente el ambo.
Ponerse barbijo	Cubrir bien los cabellos.
Colocarse calzado cerrado de color blanco. Lavarse las manos.	Cubrir desde la nariz hasta la barbilla y cambiarlo cada 60 minutos.

Precauciones durante la preparación:

No hablar, toser ni estornudar sobre el material, leche, agua, etc.
No tocarse con las manos la cara, nariz, etc.
No tocar objetos sucios.

MARIA FERNANDA MOSCA
Dir. General de Coordinación de Servicios
Dir. Prov. de Administración
Ministerio de Salud

No mezclar elementos limpios y esterilizados con elementos sucios y contaminados.
Prohibir la entrada e personas ajenas al servicio, o cuyo vestuario no sea el reglamentario.
Seguir atentamente las normas de trabajo.

Normas complementarías:
El baño diario, el lavado periódico de cabellos, el empleo de ropa limpia (vestidos y ropa interior) son indispensables para alcanzar el objetivo del lactario.

FRECUENCIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Diaria	**3 veces por**	**Semanal**	**Observaciones**
Superficies	En el transcurso de la Semana de trabajo jornada, en función de las necesidades, deben ser desinfectadas con agua y lavandina y al finalizar la tarea, lavar con agua y detergente.		
Canastos	En el transcurso de la jornada, en función de las necesidades, deben ser desinfectadas con agua y lavandina y al finalizar la tarea, lavar con agua y detergente.		
Carro de transporte	En el transcurso de la jornada, en función de las necesidades, deben ser desinfectadas con agua y lavandina y al finalizar la tarea, lavar con agua y detergente.		
Batidor de uso exclusivo			
Anafe			
Cestos de Residuos			
Pisos	Al iniciar la actividad se desinfectan con agua con lavandina y al finalizar la tarea, lavar con agua y detergente.		
Utensilios y Elementos de Trabajo			
Heladera			
Estantes			
		Descongelar Heladera	
Paredes y puertas			

IMPORTANTE:
- No se realizará limpieza en seco como barrer, sacar el polvo, etc.
- Los elementos de limpieza son de uso exclusivo de cada sector.
- Para 990 ml de agua, se colocarán 10 ml. de lavandina