

LICITACIÓN PÚBLICA 007/2021
PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

1.- OBJETO. La presente Licitación tiene por objeto **la Contratación del Servicio de Racionamiento en Cocido**, conforme los alcances y requisitos establecidos en el presente pliego de bases y condiciones particulares, con destino a este Hospital Dr. René Favaloro S.A.M.I.C., en adelante “HDRF”, sito en Avenida Eva Perón 5200 de la localidad de Rafael Castillo, Partido de La Matanza, Provincia de Buenos Aires.

2.- PLAZO DE MANTENIMIENTO OFERTA. Los Oferentes deben mantener sus Ofertas, por el término de **Sesenta (60) días corridos**, contados a partir de la fecha del acto de apertura. Las ofertas se considerarán prorrogadas por igual período a menos que el oferente declare lo contrario por medio fehaciente con anterioridad al vencimiento del plazo original.

3.- OBTENCION DEL PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES. CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO ELECTRONICO. NOTIFICACIONES. Los Interesados en participar de esta licitación deberán obtener el Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP) en la Oficina de Compras y Contrataciones del HDRF, de lunes a viernes en el horario de 9 a 15 hs., hasta dos (2) días hábiles antes de la fecha fijada para el Acto de Apertura de Ofertas.

Al momento de retirar el PBCP, el interesado deberá:

- a) Presentar la inscripción en el Registro de Proveedores del Hospital; o bien
- b) “Constancia de Inicio de Trámite” ante el referido registro que emite la Dirección de Administración y Operaciones (art. 7 del PBCG);ó
- c) Constituir en el momento su “**Dirección de Correo Electrónico**” que oficiará como domicilio electrónico y al cual el HDRF enviará todas las comunicaciones previas al acto de apertura y aquellas que se hagan durante el proceso licitatorio y el eventual desarrollo contractual. Los avisos, notificaciones, intimaciones, así como cualquier otro tipo de comunicación o contacto que se efectúe desde la Institución, resultarán practicadas digitalmente en el domicilio electrónico constituido y contarán con plena validez y suficiencia desde el momento de su recepción, representando formal notificación, conforme art. 6º del Reglamento del Registro de Proveedores.

Cualquier interesado podrá solicitar su envío en formato digital para consulta mediante correo electrónico a la dirección casilla compras@hospitalfavaloro.org.

Sin perjuicio de lo anterior, los interesados también podrán consultar el texto del Pliego de Bases y Condiciones Particulares accediendo a través de www.hospitalfavaloro.org (link Compras y Contrataciones).

4.- CONSULTAS Y ACLARACIONES. Las consultas y aclaraciones al PBCP deberán efectuarse por escrito en el Hospital, de acuerdo a lo establecido en el PBCG. Los consultantes deberán suministrar obligatoriamente su nombre o razón social, domicilio y dirección de correo electrónico en los que serán válidas las comunicaciones que deban cursarse hasta el día de apertura de las ofertas. **Dichas consultas y/o consideraciones deberán indefectiblemente presentarse hasta tres (3) días hábiles administrativos antes de la fecha de Apertura de Ofertas, no aceptándose consultas telefónicas, ni aquellas que resulten presentadas fuera del término referido.**

5.- OFERENTES – CONDICIONES

Podrán formular Oferta quienes estén habilitados por el Registro de Proveedores del HDRF; y, aquellos que, no encontrándose inscriptos en el Registro de Proveedores del HDRF estuvieren inscriptos para el rubro a licitar por el Registro de Proveedores y Licitadores sea del Estado Nacional y/o Provincial y soliciten su inscripción en el Registro de Proveedores del HDRF junto con la presentación de su oferta, agregando en el mismo acto toda la documentación necesaria para ello.

Serán desestimadas, sin posibilidad de subsanación, las ofertas presentadas por personas no habilitadas según lo mencionado en el párrafo precedente.

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

6. VISITA PREVIA A LAS INSTALACIONES Todos los oferentes deberán obligatoriamente recorrer las instalaciones del Hospital en el que se desarrollarán las tareas a contratar. La visita guiada se llevará a cabo el día 26 de febrero de 2021 a las 12 hs. Durante la misma, los interesados podrán ver las instalaciones del hospital y solicitar aclaraciones menores al respecto. **Como resultado de dicha visita, por autoridad competente se extenderá el Certificado de Visita a cada participante. Además, todos los presentes firmarán un acta donde se asentarán los participantes de la misma.** No se permitirá a los interesados tomar fotografías dentro del hospital.

Habiendo recorrido el ámbito donde se llevará a cabo el servicio, se entenderá en consecuencia que se encuentran incluidas las prestaciones que, de acuerdo con su juicio y experiencia, deberá realizar para el fiel y estricto cumplimiento de sus obligaciones, aunque las mismas no estén explicitadas en la oferta.

7.- OFERTAS – FORMA DE COTIZAR - ACEPTACION DE CONDICIONES

Se deberá cotizar solamente la **RACION COMPLETA DEL REGIMEN GENERAL** la cual deberá incluir desayuno, almuerzo, merienda y cena, en el marco de la prestación del Servicio de Racionamiento en Cocido según Especificaciones Técnicas. Para valorizar la Ración Completa y/o individual de los restantes regímenes y sus componentes, se tomarán los coeficientes que se consignan a continuación, considerando la **RACION COMPLETA DEL RÉGIMEN GENERAL** como coeficiente 1.

Régimen	Coeficiente
Ración completa Paciente Régimen General	1
Ración completa Régimen Diabético	1.2
Ración completa Régimen Blando / Hiposódico	1.2
Ración completa Régimen Post Operatorio II	1
Ración completa Régimen Post Operatorio I	0.8
Ración completa Régimen Líquido	0.2
Ración completa Régimen individual	1.4
Desayuno/Merienda personal autorizado	0.1
Almuerzo/Cena Personal Autorizado	0.45
Colaciones	0.15
Refrigerio	0.4
Desayuno Donantes	0.15

El precio cotizado será el precio final que deba pagar el HDRF por todo concepto. Los precios cotizados deberán incluir, indefectiblemente, el importe correspondiente a la alícuota del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.).

En esta licitación NO se aceptarán ofertas alternativas ni variantes.

La moneda de cotización de la oferta será pesos argentinos (moneda nacional).

El Oferente financiará todos los costos relacionados con la preparación y presentación de su oferta, y el HDRF no estará sujeto ni será responsable en ningún caso por dichos costos, independientemente del resultado del proceso de licitación

La sola presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, del Pliego de Bases y Condiciones Generales, con el sometimiento a todas sus disposiciones, así como también a las del Reglamento de Contrataciones del HDRF, los cuales se pueden consultar en la ya referida página web institucional. **Se entenderá que antes de presentar su oferta, el oferente se ha asegurado que su cotización cubrirá todas las obligaciones emergentes del contrato.**

8.-OFERTAS - PRESENTACION

LAS PROPUESTAS DEBERÁN PRESENTARSE HASTA DOS HORAS ANTES DE LA HORA FIJADA POR EL HOSPITAL PARA LA APERTURA DE LAS MISMAS en la oficina de Compras y Contrataciones del HDRF, de acuerdo al siguiente detalle:

- a) Escritas a máquina o impresas.
- b) Presentadas por duplicado.
- c) El original deberá estar firmado, en todas y cada una de sus hojas por el oferente o su representante autorizado.
- d) En sobre común sin membrete, o en cajas o paquetes si son voluminosos, perfectamente cerrados, identificando claramente:
 - a. **LICITACION PUBLICA Nº 07/2021**
 - b. **Fecha de Apertura: 5 Marzo de 2021**
 - c. **Hora Apertura: 14 hs.**

La Oficina de Compras y Contrataciones no aceptará sobre o cajas que no cumplan con el requisito referido en el punto d).

No se aceptarán ofertas presentadas en la Mesa de Entradas del HDRF.

La presente Licitación Pública se desarrollará en una (1) etapa.

El acto de apertura se cumplirá en acto público y con presencia de los Oferentes que deseen participar.

Lugar de Apertura: Oficina de Compras y Contrataciones del "Hospital Dr. René Favaloro" SAMIC.

Día de Apertura de las Ofertas: 5 de Marzo de 2021

Hora de Apertura de las Ofertas: 14 hs

9.- OFERTAS - CONTENIDO DOCUMENTAL

Cuando se soliciten documentos o constancias emitidas por Contador Público Nacional, su firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional respectivo.

Aquella documentación que exija este Pliego y no constituya un documento público, revestirá carácter de Declaración Jurada y la omisión de su presentación constituirá causal de inadmisibilidad de la Oferta.

El sobre o paquete de cada oferente deberá contener, la siguiente información y documentación:

- a) Índice de la Propuesta (con indicación del número de foja de la documentación presentada).
- b) Constancia de Retiro u obtención del Pliego por parte del oferente según se establece en el punto 3 del presente PBCP.
- c) DDJJ con Denominación de la firma; denuncia del domicilio real y constitución del domicilio legal dentro del Partido de La Matanza; Teléfono; fax y constitución del correo electrónico

- conforme los términos del art 6 del Reglamento del Registro de Proveedores y art. 17 inc. a) del Reglamento de Compras y Contrataciones del HDRF.
- d) DDJJ con Listado de integrantes de la firma (autoridades): Apellido y nombre, DNI y cargo, refrendado por el Representante legal de la Empresa.
 - e) Acreditación de la representatividad legal del firmante de la oferta, cuando no surja de la Credencial de Proveedor del Hospital, certificado por Escribano Público y legalizado por el Colegio respectivo.
 - f) Contrato/Estatuto, Acta de Reunión de Contrato Social, Acta de Reunión de Socios, o Estatutos y Actas de Asamblea y de Directorio, según corresponda de acuerdo a la razón social del oferente.
 - g) Contrato de Unión Transitoria de Empresas o “Compromiso de Constitución de Unión Transitoria de Empresas” certificado por Escribano Público y Legalizado por el Colegio respectivo (en saco de UTE).
 - h) Constancia de Inscripción en el Registro de Proveedores del Hospital (o solicitud de inscripción en el mismo); y constancia de estar habilitados para el rubro a licitar por el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado Nacional y/o Provincial, conforme artículo 5 del presente PBCP.
 - i) Garantía de oferta: se deberá acompañar COMPROBANTE O DOCUMENTO DE GARANTÍA por el 5% del total de la oferta económica, conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Compras y Contrataciones del Hospital. En el caso de constitución de la garantía mediante Póliza, la misma se deberá presentar en original. La póliza deberá ser extendida por compañías aseguradoras debidamente autorizadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN.
 - j) Propuesta económica, expresada completando el Pedido de Cotización que forma parte del presente y ajustada estrictamente a las condiciones del punto Punto7 de este PBCP.
 - k) El PBCP retirado, y sus aclaratorias si las hubiere, firmado en todas sus hojas por el representante legal del oferente (quien deberá acreditar tener las facultades para obligar a la misma).
 - l) Certificado de visita a las instalaciones, en cumplimiento de lo dispuesto en el Punto 6 del presente.
 - m) Certificado de antecedentes de prestaciones similares a las exigidas en el presente pliego, acreditando una prestación de actividades no inferior a tres años ininterrumpidos en un mismo establecimiento, en los últimos cuatro años.
 - n) Certificación de calidad normas ISO 9001 para servicios gastronómicos.
 - o) Documentación económico-financiera: se deberán presentar los estados contables de los tres (3) últimos ejercicios. Si a la fecha de apertura los estados contables correspondientes al cierre del último ejercicio tuviesen una antigüedad superior a seis (6) meses, deberán además

presentar una certificación de ventas con el detalle de las ventas post balance. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no necesariamente certificación literal) de contador público, cuya firma deberá estar legalizada por el consejo profesional respectivo.

Junto a los referidos estados contables, deberá presentar un cuadro con los siguientes ítems patrimoniales, contables y financieros:

- Patrimonio neto no inferior a pesos cinco millones (\$5.000.000)
- Promedio de ventas mensuales del último ejercicio económico referidas a servicios gastronómicos mayor a pesos un millón (\$1.000.000)
- Índice de Solvencia (Patrimonio Neto/Activo Total) no menor a 0,3
- Índice de Liquidez (Activo Corriente/Pasivo Corriente) mayor a 1
- Índice de Endeudamiento (Deuda Bancaria y financiera/Patrimonio Neto) no mayor a 1

Dos de los tres últimos balances anuales deben haber arrojado resultados positivos (ganancia)

En caso de tener deuda en el sistema financiero, la misma deberá estar calificada en situación "1" en la central de deudores del sistema financiero del BCRA.

- p) Declaración en instrumento privado que indique que no ha sido demandado por la Nación y/o la Provincia de Buenos Aires o sus entidades descentralizadas por causas fiscales o contractuales, exigencia que en el caso de UTE, se extiende a todos sus integrantes.
- q) Declaración en instrumento privado que indique que la firma no utiliza ni utilizará mano de obra infantil en ninguno de los segmentos de sus procesos de conformidad con las normas legales vigentes
- r) Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires.
- s) Documentación emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) que respalde la situación que, como sujeto, reviste frente al Impuesto al Valor Agregado.
- t) Última declaración jurada anual del Impuesto a las Ganancias y su correspondiente pago.
- u) Copia del formulario 931 de los dos últimos meses vencidos anteriores a la fecha de apertura, donde deberá constar una nómina no inferior a ochenta (80) personas.
- v) Documentación emitida por la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires (ARBA), que respalde la situación que, como sujeto, reviste frente al Impuesto sobre los Ingresos Brutos o Convenio Multilateral.
- w) Certificado de libre deuda de UTHGRA o acta acuerdo de intención de regularización de pagos entre la empresa oferente y la citada entidad.
- x) Descripción y características de la planta elaboradora de alimentos. Habilitación de la misma. Listado completo de vehículos y toda herramienta y/o equipamiento que el oferente propone utilizar en la ejecución del servicio, y cualquier otro dato que permita establecer con exactitud la metodología y los recursos técnicos, materiales y humanos que utilizará el oferente para la

ejecución de las tareas del servicio. Los mismos se deberán acreditar mediante presentación de copia certificada del título y habilitación para los automotores y para el caso de herramientas y equipamiento en general mediante declaración jurada.

- y) Propuesta de servicio del oferente, con su correspondiente plan de trabajo y toda aquella documentación respaldatoria que considere pertinente.
- z) Responsable Técnico: el oferente deberá contar dentro de su nómina, acreditando una antigüedad no menor a doce (12) meses, con un Médico Nutricionista o Licenciado en Nutrición, del que deberá adjuntar el Título Profesional y currículum vitae.

La presentación de la documentación enumerada en el presente Artículo será inexcusable y su falta podría configurar causal de desestimación de la oferta, con excepción de los siguientes casos:

Quienes tengan inscripción vigente en el Registro de Proveedores del Hospital se encuentran eximidos de presentar lo solicitado en los puntos c), d), e), f) y g) en aquellos casos en que la persona firmante de la oferta resulte coincidente con la persona acreditada en dicho registro.

Los oferentes deben tener en cuenta que el HDRF podrá solicitar, durante el periodo de análisis de las ofertas, aclaraciones sobre algún detalle de la prestación, incluyendo la presentación de documentación complementaria, sin que ello represente costo adicional o causal de reclamo alguno.

Al momento de la preadjudicación y adjudicación se verificará que cada empresa cumpla con las condiciones establecidas en la Resolución 4164 emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP).

10.- FORMA DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará en favor de la oferta más conveniente a los intereses del HDRF, teniendo en cuenta para la evaluación de las mismas el precio, la calidad, plazo de entrega, la idoneidad del oferente y demás condiciones comerciales de las ofertas. La adjudicación de todos los renglones se realizará de manera conjunta a la mejor oferta global.

11.- IMPUGNACIONES AL DICTAMEN DE EVALUACIÓN - GARANTIA DE IMPUGNACION

Los oferentes podrán impugnar el dictamen de evaluación dentro de los TRES (3) días hábiles a contar desde el día hábil administrativo siguiente al de la comunicación del dictamen de preadjudicación, previa integración de la garantía de impugnación.

La garantía de impugnación a la preadjudicación de Ofertas, es del 5% del monto de la oferta correspondiente al renglón o los renglones en cuyo favor se hubiere aconsejado adjudicar el contrato y que resulten observados, mediante póliza de caución emitida al efecto a favor del HDRF, la cual se presentará en forma conjunta con la impugnación a que se refiera.

12.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

La constancia de recepción de la Orden de Compra por parte del adjudicatario perfecciona la adjudicación, el envío de dichos documentos se efectuará al domicilio electrónico constituido. Al momento de recibir la orden de compra, el adjudicatario deberá integrar la garantía de cumplimiento del contrato, cuyo importe será como mínimo del 10% del importe total adjudicado.

13.- LUGAR DE ENTREGA

En la sede del Hospital Dr. René Favaloro, sito en Avenida Eva Perón 5200, Rafael Castillo, Partido de La Matanza.

14- PLAZO DE EJECUCIÓN. REDETERMINACIÓN DE PRECIOS. ORDEN DE COMPRA ORIGINAL Y PRÓRROGA

El plazo de la prestación se establece en doce (12) meses contados a partir del primer día del mes siguiente a la emisión de la orden de compra.

A requerimiento del Hospital se podrá prorrogar el servicio por hasta doce (12) meses más. La decisión de prorrogar el contrato se notificará antes de la culminación del plazo de ejecución original.

Se dispone que, en caso de prorrogarse el contrato, el proveedor podrá solicitar que los precios ofertados sean redeterminados para la prórroga del contrato, aplicando el coeficiente que se detalla a continuación:

COEFICIENTE DE AJUSTE:

$$Ca = a \times (MO_1/MO_0) + b \times (IC_1/IC_0)$$

Donde:

a: Mano de Obra – Ponderación=0.3

b: Insumos y otros costos – Ponderación=0.7

MO₁: Índice Salarial Sector Privado registrado del mes 12 del contrato

MO₀: Índice Salarial Sector Privado registrado del mes anterior a la apertura

IC₁: Índice de Precios al Consumidor con cobertura nacional (IPC) de Alimentos y Bebidas no alcohólicas del mes 12 del contrato

IC₀: Índice de Precios al Consumidor con cobertura nacional (IPC) de Alimentos y Bebidas no alcohólicas del mes anterior a la apertura

FORMULA DE REDETERMINACIÓN

Nuevo Valor= Valor Ofertado x Ca

Los precios así redeterminados serán de aplicación para todo el período que dure la prórroga, manteniéndose fijos durante el mismo.

15.- FACTURACIÓN Y PAGO

EL HOSPITAL SÓLO ATENDERÁ EL PAGO DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS, MERIENDAS, CENAS, COLACIONES Y REFRIGERIOS EFECTIVAMENTE SUMINISTRADOS.

La facturación por parte del prestador se efectuará de manera mensual según mes calendario y según certificación del consumo efectuada por el Hospital, ya sea mediante la forma de ración completa en cualquiera de sus variantes o bien de manera individual como en el caso de colaciones, refrigerios, almuerzo o cena personal autorizado, entre otros.

ESTE ESTABLECIMIENTO NO SE HARÁ RESPONSABLE POR GASTOS ADICIONALES.

A los fines de su cancelación conforme lo establece el Reglamento de Contrataciones, las facturas deberán ser presentadas por mesa de entradas ante la Dirección de Administración y Operaciones del HDRF, acompañadas de los remitos y/o actas de recepción correspondientes, conforme el siguiente detalle a saber:

* **FACTURA:**

Original y copia, deberá ser tipo "B" o "C" emitida de acuerdo con la Orden de Compra y de conformidad a la normativa vigente de la AFIP.

La factura deberá indicar N° de la contratación en cuestión y N° de la Orden de Compra correspondiente.

* **REMITO:**

Original debidamente conformado, emitido de acuerdo en la Orden de Compra y conforme lo establecido en la legislación vigente por la AFIP, en el que conste la siguiente información de los insumos: marca, el N° de Producto y la identificación del lote o serie de fabricación en caso de corresponder.

* **ORDEN DE COMPRA**

Una copia de la orden de compra recibida por el oferente.

* **DOCUMENTACIÓN IMPOSITIVA**

Copia Inscripción en la AFIP.

En cada una de las facturas que se presenten se deberán adjuntar, en caso de corresponder:

- a) las constancias de exclusión de retenciones impositivas.
- b) Informar la alícuota del impuesto al valor agregado que contiene su prestación, locación, bien o servicio.
- c) Copia Inscripción en Ingresos Brutos.
- d) Libre Deuda del Registro de Deudores Alimentarios Morosos.

En caso de no presentación de la información requerida se entenderá que no posee exclusión de retención de ningún impuesto y que la tasa de impuesto al valor agregado es de 21%.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Servicio de Racionamiento en Cocido para el Hospital Dr. René Favaloro

1. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN.

El Servicio comprende la provisión de insumos, su depósito, elaboración de las comidas, distribución y servicio a pacientes internados, acompañantes autorizados y personal autorizado del establecimiento, todo ello en las condiciones que se detallan en el presente pliego, y toda otra obligación que surja del mismo.

El servicio diario comprenderá desayuno, almuerzo, merienda, cena y/o colaciones o refrigerios para los beneficiarios según solicitud por el Área de Nutrición del HDRF dependiente de la Dirección de Servicios Técnicos Asistenciales. Los regímenes a proveer están tipificados operativamente según sus variantes y según estandarización para la producción y servicio (ANEXO 1 Y 2). Las cantidades consignadas en los anexos están expresadas en peso neto crudo y corresponden a una ración. Todas las opciones que figuran en los menús son a elección del Área de Nutrición del establecimiento. Las preparaciones serán indicadas en cada caso por el Área de Nutrición del Hospital.

En todos los regímenes, los alimentos podrán solicitarse picados o licuados, con o sin sal, e hipograso (con selección de alimentos en su contenido y tipo de grasa y en las formas de preparación).

Todos los regímenes tipificados podrán ser solicitados con las siguientes variantes

- General - Hiposódicos.
- Hipoproteico, hipokalémico.
- Astringente, hipofermentativo
- Para pacientes celíacos.
- Hipograso
- Adecuado a los grupos atareos y biológicos según patología.
- Individuales

El Área de Nutrición podrá realizar modificaciones a los menús planificados toda vez que lo considere conveniente, sin modificar los costos finales del servicio.

En caso que por razones justificadas el adjudicatario deba realizar modificaciones a los menús programados, los cambios deberán presentarse al Área de nutrición para su aprobación y/o modificación final con 24 horas de antelación

Se deberá contemplar la siguiente plantilla de regímenes

DESAYUNO/MERIENDA PERSONAL AUTORIZADO
ALMUERZO/CENA PERSONAL AUTORIZADO
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN GENERAL HIPOSODICO
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN DIABÉTICO HIPOSÓDICO

RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN BLANDO GASTRICO HIPOSÓDICO
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN POST OPERATORIO II
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN POST OPERATORIO I
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN LÍQUIDO
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN INDIVIDUAL
COLACIONES
REFRIGERIO
DESAYUNO DONANTES

La prestación comprende:

- 1.1. **EL ABASTECIMIENTO DE VÍVERES** que intervendrán en la composición de las comidas, el cual deberá ajustarse a normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales del Código Alimentario Argentino, Normativas del MERCOSUR y Legislación Provincial (ANEXO 4) y a las especificaciones que forman parte del presente Pliego.

Siendo que a la fecha del presente llamado el Hospital se encuentra en etapa de construcción y refacción, hasta tanto la misma alcance su fase de terminación, el Adjudicatario deberá entregar la comida desde su planta elaboradora en forma de viandas y/o a granel. En este último caso se dispondrá de un sector habilitado dentro de la cocina para la adecuada elaboración de las raciones encomendadas.

Se establece que al momento que la cocina del Hospital se encuentre totalmente acondicionada, los alimentos deberán ser entregados frescos, crudos, a fin de ser elaboradas las comidas en el Hospital con personal del contratista. Se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad y de procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino (Capítulo 3: artículos 155 al 177).

Se establece que tal modificación en la modalidad de entrega de las raciones deberá ser comunicada por al Adjudicatario, con un plazo no inferior a 30 días a la fecha en que la misma se torne exigible.

- 1.1.1. **LA RECEPCIÓN DE LAS VIANDAS Y/O MATERIA PRIMA:** El transporte de los alimentos deberá realizarse en vehículos aprobados para tal fin, refrigerados para víveres frescos, limpios, con personal con adecuados hábitos higiénicos.

Todos los productos alimenticios tendrán fecha de envase y/o cosecha y/o elaboración y/o vencimiento. Todos los productos alimenticios estarán rotulados en sus envases según reglamentaciones nacionales (CAA) y/ o internacionales. Toda vez que el Hospital lo considere conveniente podrá retirar muestras sin cargo de los víveres provistos para realizar controles microbiológicos, químicos o físicos periódicos y de calidad, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

1.2. **EL ALMACENAMIENTO ORDENADO E HIGIÉNICO** de dichos víveres, en los depósitos y cámaras frigoríficas que el Hospital cederá en uso en oportunidad de su disponibilidad; siendo que en la actualidad deberá ser la provisto por la mpresa..

El mencionado acopio debe hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas para 10 (diez) días corridos en el caso de víveres secos y de 3 (tres) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá durante toda la ejecución del contrato, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del servicio.

El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación. Asimismo, se obliga a disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos.

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

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

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

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

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

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

1.2.7. No podrán almacenarse ni servirse alimentos o preparaciones de servicios anteriores.

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

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

1.2.10. Se deberá conservar la cadena de frío en los alimentos.

- 1.3. **LA ELABORACIÓN Y COCIMIENTO DE LAS COMIDAS**, se llevará a cabo en una primera etapa en la planta elaboradora de la empresa hasta tanto el Hospital notifique al Adjudicatario la finalización de las obras en construcción y refacción, fecha a partir de la cual las raciones deberán elaborarse en la cocina del Hospital, procediendo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietética, utilizando para ello las instalaciones y el equipamiento que el Hospital cederá en uso y el que la contratista deberá incorporar, de acuerdo a lo determinado en el presente Pliego.
- 1.3.1. Toda la vajilla y elementos de preparación y cocción en contacto con los alimentos debe desinfectarse inmediatamente antes de su uso.
- 1.3.2. Deberán mantenerse estrictamente diferenciados los sectores para lavado, manejo y elaboración de todos los alimentos. Deberán existir sectores diferenciados y separados para el manejo de carnes y huevos crudos, para el manejo de verduras crudas y para el manejo de alimentos inocuos
- 1.3.3. Se deberá controlar las temperaturas y caracteres macroscópicos de los alimentos desde la salida del almacenamiento hasta su servicio al paciente o comensal, monitoreando los PCC.
- 1.3.4. Previo al uso: Se sanitizará con alcohol el elemento de corte (cuchillo, tijera, etc.) y el lugar a cortar. Las latas de los alimentos deben sanitizarse con alcohol y toalla descartable antes de ser abiertas.
- 1.3.5. Se deberá lavar correctamente frutas y verduras, hoja por hoja con agua corriente, las que se consuman crudas realizar remojo de 30 minutos en agua clorada a 200 ppm (200 mg de cloro libre por litro) y enjuagar correctamente y con agua hervida o seguir las indicaciones del Hospital en caso necesario.
- 1.3.6. Se deberá minimizar el tiempo entre la cocción de los alimentos y el servicio. Los alimentos durante las preparaciones previas a la cocción deberán mantenerse a $T < 10^{\circ}C$ o $> 60^{\circ}C$ y no más de 3 horas. Los alimentos cocidos no deberán permanecer más de 2 horas desde que el alimento sale de cocción (a más de $90^{\circ}C$) hasta que es distribuido en los respectivos carros en cocina central.
- 1.3.7. Conservar los alimentos y/o preparaciones hasta su distribución central en recipientes de acero inoxidable (a Baño de María o calentaplatos).
- 1.3.8. Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo, a excepción de postres y entradas que requieran enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor de 24 (veinticuatro) horas.
- 1.3.9. Los postres preparados sin procesos de destrucción térmica (banana pisada, manzana rallada, licuados) serán elaborados con la anticipación mínima requerida, en el mismo turno de servicio, con estrictos controles de sanitización.

1.3.10. Se prohíbe la utilización de palillos de madera o plásticos, o elementos extraños para sujetar, envolver alimentos en cualquier etapa del proceso para evitar contaminación física.

1.3.11. Las temperaturas para las comidas calientes de distribución central serán de aproximadamente 80°C a fin de lograr 65°C dentro de los carros térmicos y que el servicio al comensal no sea inferior a 60°C. La medida correctiva es: recalentar.

Las preparaciones frías serán de temperaturas entre 1 y 4 °C (dependiendo de la temperatura ambiental), para lograr que en los contenedores de servicio no superen los 7 ° C, de modo que durante el consumo no superen los 10 °C. La medida correctiva es hasta 10 °C enfriamiento rápido, más de 10 °C decomiso.

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

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

El horario podrá ser ajustado a las necesidades del establecimiento hospitalario. En el período estival, el horario del servicio de cena para el paciente internado será de 20,30 a 21,30 hs.

INTERNACION	
DESAYUNO	8:00 A 9:00HS
ALMUERZO	12:00 A 13:00HS
MERIENDA	16:00 A 17:00HS
CENA	19:30 A 20:30 HS
AUTORIZADOS	
DESAYUNO	8:30 A 11:00HS
ALMUERZO	12:00 A 15:00HS
MERIENDA	16:30 A 18:30HS
CENA	20:00 A 22:00HS

1.4.1. **FORMA DEL SERVICIO AL PACIENTE:**

- 1.4.1.1. La entrega de las comidas a la cama del paciente se efectuará con bandejas térmicas, con las siguientes características: - bandejas fabricadas de plástico de alta resistencia. - fabricadas en una sola pieza totalmente aislada alrededor de cada cavidad donde se dispondrá la comida, que permita mantener la temperatura propia de cada preparación (fría y /o caliente). - Inyectada con poliuretano expandido - con dos compartimentos de 300 a 350cc., uno para postre de 150 a 180cc. Y otro para sopa de 250 a 300cc con alas laterales para cubiertos, servilletas, bebidas, jugos, condimentos y pan o galletitas. - Con platinas de loza o melanina y platinas desechables cuando sea necesario. - carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1 ½ mm. En tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en su lugar, además del correspondiente “zuncho” o cinta sujetadora, que evitará el deslizamiento de las bandejas, ruedas de goma de 6 pulgadas –fijas o móviles-para facilitar su desplazamiento. - Tanto las bandejas térmicas como los carros transportadores deben ser suficientes para cubrir la totalidad de pacientes internados. - racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.
- 1.4.1.2. Las bandejas térmicas serán individualizadas en cocina central, según las normativas del Área de Nutrición y completadas con todos los accesorios de vajilla necesarios, incluyendo platinas, bols para sopa, cubiertos de acero inoxidable o descartables de mesa de plástico duro y resistente cuando así lo indique: cuchillo, tenedor, así como juego de postre, cubiertos para colaciones, vasos descartables y servilletas de papel tisúes absorbentes, no enceradas.
- 1.4.1.3. Todo el servicio de desayuno y merienda se dispondrá en una bandeja lisa o moldeada, una para cada paciente y hasta la cama del mismo.
- 1.4.1.4. Todos los alimentos servidos en estas comidas deberán ser en envases individuales y/o envasados al vacío: galletitas, azúcar y edulcorante, mermeladas, quesos untables, tostadas, vainillas, etc. Salvo el pan francés y de salvado que será fresco del día, con el gramaje establecido y foliado individualmente.
- 1.4.1.5. Las infusiones (té/mate cocido) se servirán en sobres individuales a cada paciente según la prescripción dietética señalada por el servicio.
- 1.4.1.6. En los casos especiales que se indiquen, las raciones serán preparadas en forma de papilla y/o cualquier otra especificación, y servidas en viandas individuales, de acuerdo a las patologías de cada paciente, y con los cubiertos adecuados a los mismos.

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

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

1.4.1.7. La recolección de la vajilla sucia estará a cargo del personal del adjudicatario, en forma inmediata al retiro del comensal o de finalización del servicio, pudiéndose establecer una tolerancia de 2 horas y 30 minutos en casos especiales que así lo requieran.

1.4.1.8. Todos los alimentos que pueden ser mantenidos a temperatura ambiente deben estar en bolsas o no expuestos al contacto directo con el ambiente.

1.4.1.9. La cantidad de elementos para la distribución deberá ser suficiente para el adecuado servicio.

1.4.1.10. El personal del adjudicatario deberá entregar la bandeja servida y completa al comensal en mano o en lugar que esté a su alcance.

1.4.1.11. El servicio debe ser objeto de una lógica programación que permita que el comensal reciba la alimentación adecuada, bien presentada, a temperatura adecuada y con caracteres organolépticos correctos: sabrosa, no amarga, no salada, no sosa, no picante, no quemada, no dura (consistencia), no seca (excesiva conservación en calor), no recocida (excesiva cocción), no semi-cruda (falta de cocción), color y olor propios, a temperatura adecuada, bien presentada, consistencia y forma adecuada y en relación con el recipiente que la contenga.

1.4.1.12. La forma de servicio en áreas cerradas y /o casos especiales que requieran aislamiento o que el hospital considere especiales, (Terapia intensiva, pacientes inmunodeprimidos, otros) se deberá rotular cada uno de los alimentos indicados con el apellido, nombre e identificación de cama del paciente. Se servirá todo en vajilla descartable de plástico duro, resistente para desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones; la misma deberá salir envuelta en papel film y será destruida luego de su único uso. El camarero deberá cumplir con las normas de higiene personal y de vestimenta especificadas por pliego y además tomará los siguientes recaudos; debe ser el primer servicio que realiza, anteriormente no debe haber ingresado a otro sector del Hospital contaminado ambientalmente, al ingreso debe lavarse las manos, colocarse camisolín y guantes descartables, debe servir a cada paciente a la cama. Además, en caso de pacientes inmunosuprimidos los alimentos

como: galletitas, queso rallado, aderezos, entre otras deberán ser envasados al vacío y en sobres individuales.

1.4.1.13. El Servicio en las salas se realizará en la forma acordada con el Servicio de Nutrición del Hospital, manteniendo el orden de los números de camas de los pacientes que debe coincidir con el de la planilla de distribución, respetando las indicaciones que se especifiquen. El Adjudicatario no debe modificar la indicación realizada por personal del Servicio de Nutrición en planillas de solicitud de regímenes, excepto previa autorización del mismo.

1.4.1.14. El Hospital se reserva el derecho a solicitar/realizar cualquier modificación que considere necesaria en cuanto a la modalidad de distribución y servicio al paciente.

1.4.1.15. La adjudicataria queda a disposición del Hospital a prestar servicio de desayuno para donantes, según lo especificado en el anexo y acorde a la solicitud del Área de Nutrición.

1.4.2. FORMA DEL SERVICIO AL PERSONAL DEL HOSPITAL: El Hospital podrá decidir prestar servicios al Personal Autorizado en el Comedor sito en la Planta Baja o donde el Hospital disponga por razones de demanda y/o servicio. La entrega de las comidas al personal del Hospital se efectuará teniendo en cuenta los siguientes puntos:

1.4.2.1. El sistema de control del personal que esté autorizado a comer se realizará a través de la información brindada desde el Área de Nutrición del Hospital y/o de la Dirección de Administración, a través del sistema a determinar por el Hospital.

1.4.2.2. En el comedor el servicio deberá prestarse todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos y feriados nacionales, días no laborables, asuetos, duelos nacionales, paros, etc.; en los Horarios que establezca el Hospital.

1.4.2.3. El desayuno y la merienda se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución según corresponda.

1.4.2.4. En almuerzo y cena se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución, donde la persona recibirá la entrada, el plato principal con su guarnición y el postre según corresponda. La contratista deberá ofrecer una opción de refrigerio diario.

1.4.2.5. El servicio de desayunos, meriendas, colaciones, almuerzos y cenas se realizará con bandeja y vajilla provista por el adjudicatario (evaluada previamente por el Área de Nutrición) con bandeja y vajilla completa, servilleta, instrucciones de consumo (Según lo estipulado por el Área de Nutrición) aderezos en mesas.

- 1.4.2.6. En todas las etapas del servicio deberán respetarse las Normas de inocuidad alimentaria establecidas en el presente pliego o que deban implementarse oportunamente y que figuran en el manual de prerrequisitos y procedimientos.
- 1.4.2.7. La recolección de la vajilla sucia estará a cargo del personal del adjudicatario, en forma inmediata al retiro del comensal. Durante las horas de servicio, las mesas serán higienizadas con alcohol al 70% y toallas de papel descartables.
- 1.4.2.8. Todos los alimentos que pueden ser mantenidos a temperatura ambiente deben estar en bolsas o no expuestos al contacto directo con el ambiente.
- 1.4.2.9. El servicio de las comidas deberá realizarse contemplando: El orden habitual de servicio de las distintas preparaciones del menú, el volumen y la forma adecuada a las preparaciones.
- 1.4.2.10. Queda prohibido el servicio de raciones para personal autorizado fuera del área del comedor sin autorización previa del Área de Nutrición del Hospital con autorización previa por la Direcciones del hospital.
- 1.4.2.11. Deberán existir todas las variantes y opciones de menús con y sin sal agregada. De la misma manera deberán existir preparaciones para personas celiacas, productos comerciales y preparaciones realizadas en el hospital bajo las indicaciones de preparación sin gluten, como así también otros regímenes especiales (diabético vegetariano, etc.) que el Hospital especifique al adjudicatario en el caso que corresponda, brindándole la información del personal autorizado a consumir dichas opciones especiales.
- 1.4.2.12. El servicio debe ser objeto de una lógica programación que permita que el comensal reciba la alimentación adecuada, bien presentada, a temperatura adecuada y con caracteres organolépticos correctos: sabrosa, no amarga, no salada, no sosa, no picante, no quemada, no dura (consistencia), no seca (excesiva conservación en calor), no recocida (excesiva cocción), no semi-cruda (falta de cocción), color y olor propios, a temperatura adecuada, bien presentada, consistencia y forma adecuada y en relación con el recipiente que la contenga.
- 1.4.2.13. Queda estrictamente prohibida la venta de productos que no sean los alimentos y/o productos alimenticios autorizados por el presente pliego.
- 1.4.2.14. La adjudicataria queda a disposición del Hospital a presentar servicio de café para eventos realizados en el Establecimiento, según solicitud por el Área de Nutrición; así como también un menú para fechas festivas como navidad, año nuevo y semana santa.

- 1.5. **LA TAREA DE LIMPIEZA.** El Adjudicatario está obligado a realizar la limpieza, sanitización y desinsectación de los locales y bienes de uso quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para tal fin.
- 1.5.1. Deberá efectuar la limpieza de los locales y zonas aledañas afectadas al servicio (incluyendo pozos decantadores de grasa que deberán ser limpiados cada seis meses), equipamiento, batería de cocina, vajilla, instalaciones y todo elemento que haga a la prestación. Toda la vajilla que se use para la distribución de comidas deberá ser higienizada de acuerdo al Art.204 del C.A.A
- 1.5.2. El acceso al Sector de Elaboración de alimentos estará restringido. Solo podrá ingresar el personal del adjudicatario que se encuentre afectado al servicio y personal del Área de Nutrición. Toda otra persona que deba ingresar deberá hacerlo con autorización previa del Área de Nutrición o del Hospital.
- 1.5.3. El ingreso se realizará colocándose cofia descartable, camisolín, y lavándose las manos en la zona de ingreso.
- 1.5.4. Se realizará desinfección o sanitización después de cada servicio y antes de cada uno.
- 1.5.5. La batería de cocina (provista en su mayoría por el adjudicatario) debe ser de acero inoxidable, bordes internos redondeados. Deberá mantenerse en óptimas condiciones de mantenimiento e higiene (sin quemaduras, restos de comidas, adheridos, ni bordes sucios).
- 1.5.6. el secado de todos los elementos se realizará con toallas de papel descartables (vajilla en contacto con alimentos), por calor (hornos, carros térmicos, calentaplatos, o toda vajilla o utensilio que lo requiera, dentro de ellos) o se dejará secar por aire.
- 1.5.7. No se utilizarán rejillas, trapos de piso ni escobas en todo el sector de Elaboración de alimentos.
- 1.6. **EL CONTROL DE PLAGAS** en los locales de cocina y comedores bajo su jurisdicción, deberá ser presentado por la contratista un programa de erradicación de plagas y roedores, donde conste la frecuencia (semanal), productos aprobados por la Dirección de Higiene Ambiental y dosificación a utilizar avaladas por un profesional técnico de acuerdo al mapeo realizado según ubicación del Área de Nutrición y del Hospital.
- 1.6.1. Se mantendrá registro de la actividad, presentando los certificados al Área de Nutrición. Previo al servicio posterior a la desinfección contra plagas se realizará limpieza y sanitización pre-operacional.
- 1.6.2. Todos los locales (depósito, preparación, cocción, distribución, transporte, servicio) de alimentos deberán estar protegidos contra el ingreso de plagas (y la anidación de las

mismas) y animales. Las aberturas (ventanas) deben estar protegidas con mosquiteros, que permitan su apertura para favorecer la ventilación. Las puertas deben cerrar herméticamente (no debe haber luz) que permita el ingreso de plagas. Estos cierres deben mantenerse en buen estado de conservación.

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

1.7.1. Equipamiento a incorporar por la adjudicataria.

1.7.1.1. La adjudicataria deberá incorporar al Servicio el equipamiento complementario que resulte necesario, en calidad y cantidad para atender adecuadamente las diferentes etapas de la prestación.

1.7.1.2. La contratista deberá ampliar o modificar tal equipamiento, cuando a juicio del Hospital resulte necesario a los fines de una mejor prestación, sin derecho a reclamo de pago alguno.

1.7.1.3. Respecto a vajilla, batería de cocina y equipamiento deberán mantener en perfecto estado sin superficie ni deterioros (soluciones de continuidad, abolladuras, ni tornillos sueltos alambres, u otra sustancia que pueda provocar contaminación física, etc.)

1.7.1.4. Se deberá mantener en todo el período de prestación la cantidad necesaria de vajilla para el servicio.

1.7.1.5. Los utensilios que sufren deterioro por uso deberán reponerse con la siguiente frecuencia sugerida (u otra anterior si fuese necesario): Las tablas de cortar y cuchillos de preparación, termos de líquidos calientes, contenedores térmicos por lo menos cada 6 meses.

1.7.1.6. Todo el equipamiento deberá permanecer en óptimas condiciones de funcionamiento.

1.7.2. Cesión del uso de bienes del Hospital a la Contratista:

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

1.7.2.2. La Contratista podrá solicitar autorización al Hospital para efectuar cualquier tipo de modificación a los bienes cedidos en uso, a efectos de adaptarlos a un mejor servicio, pero todo gasto en que incurran será a cargo de la prestataria. Eventuales

obras e instalaciones fijas autorizadas, tomadas a cargo de la contratista, quedarán a beneficio del Hospital. Toda modificación de bienes cedidos en uso, o la incorporación de nuevos, deberán ser registradas en Patrimonio por la Contratista, y el registro refrendado por la Dirección del Hospital.

- 1.7.2.3. La Contratista será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso, incluidos los inmuebles, quedando a su cargo todos los gastos de mantenimiento y reparaciones, y estando obligada a la entrega de los mismos, sin cargo y en perfectas condiciones de funcionamiento, al fin del contrato, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso.
- 1.7.2.4. De existir faltantes, éstos deberán ser repuestos por otros nuevos que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad, para lo cual el Hospital lo intimará en forma fehaciente, acordándole el plazo que el caso aconseje dentro del que deberá proceder al reintegro.
- 1.7.2.5. La contratista deberá contratar un seguro contra robo e incendio, a favor del Hospital por el término de la prestación, cubriendo los bienes que se le hayan cedido para uso. La póliza correspondiente quedará en poder del Hospital, hasta la finalización del servicio, debiendo el contratista gestionar su devolución una vez realizado el inventario final de cese del Servicio.
- 1.7.2.6. Los bienes con posibilidad de ser cedidos a la contratista a los fines de la prestación, se encuentran a disposición para el examen de los oferentes, en oportunidad de realizarse la visita de las instalaciones.
- 1.7.2.7. La contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos en uso, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento que resulte necesario para atender adecuadamente el Servicio en todas sus etapas.
- 1.7.2.8. La maquinaria, equipamiento y enseres que la Contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Hospital rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.
- 1.7.2.9. El equipamiento de propiedad de la Contratista, quedará en poder del Hospital durante un lapso de hasta TREINTA (30) DÍAS corridos, en los casos de rescisión del contrato, y a partir de tal fecha, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio a los pacientes.
- 1.7.2.10. La adjudicataria deberá realizar mantenimiento de todo el equipo incorporado, de los bienes cedidos en uso y de las instalaciones del sector.

- 1.8. **LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL** que, en forma permanente y durante todas las etapas de la prestación, mantenga la higiene en todos los sectores de trabajo, incluyendo los momentos de descarga, preparación, elaboración, carga y transporte de alimentos y comidas, cámaras, utilizando para ello, productos y materiales apropiados, a cargo exclusivo de la adjudicataria. La cantidad de personal ofrecida no podrá ser inferior a la cantidad mínima que se detalla a continuación, caso contrario se desestimará la oferta. Todo el personal deberá contar con capacitación en Manipuleo e Higiene de los Alimentos, lo cual deberá ser acreditado con los certificados correspondientes, a requerimiento del Hospital. El prestatario deberá contar con personal suplente que cubra la prestación ante posibles inasistencias de las personas designadas como titulares.

AREA COCINA				
NUMERO DE RACIONES ALMUERZO O CENA	CANTIDAD DE REFERENCIA			
	TOTAL	COCINEROS	AYUDANTES CON CONOCIMIENTO DEL MANEJO DEL CORTE DE CARNE	PEONES
Hasta 50	2	1	0	1
Hasta 150	3	1	1	1
Hasta 300	4	1	1	2
Hasta 400	6	1	2	3
Hasta 600	7	2	2	3
Hasta 700	8	2	2	4
Hasta 800	9	2	3	4
Más de 800	10	2	4	4

Dispensero: 1 a partir de las 250 ración

CAMAREROS – PACIENTES	
DISTRIBUCION	CANTIDAD DE REFERENCIA
Centralizada, en cocina con bandeja individual	1 cada 50 pacientes
Semicentralizada a granel, en cocina y con bandeja individual en Office	1 cada 60 pacientes
Lactario	1 cada 300 biberones
Semicentralizada a granel, en cocina y con bandeja individual en Comedor	1 cada 80 pacientes

Camareros – Mozos – Área Comedores Personal Autorizado: 1 cada 80 comensales sentados.

- 1.8.1. El personal de la Contratista deberá ser mayor de edad.
- 1.8.2. El personal de la contratista deberá contar con la Libreta Sanitaria vigente, sin la cual no podrá desempeñarse en sus tareas. Esta Libreta deberá ser exhibida cada vez que la requiera el responsable de la supervisión de la prestación.
- 1.8.3. La adjudicataria tendrá a su cargo en exclusiva relación de dependencia al personal que sea afectado al cumplimiento del servicio contratado por el Hospital; desligando a éste de cualquier tipo de reclamo laboral, previsional y/o de salud que el trabajador se creyere con derecho a reclamar. Al iniciarse el contrato, el adjudicatario deberá presentar la documentación que a entera satisfacción del Hospital, acredite la vinculación con el personal que pondrá a trabajar en el servicio”.

1.8.4. Queda expresamente prohibida la contratación de empleados del Hospital, por parte de la Contratista.

1.8.5. El personal de la adjudicataria deberá observar las siguientes normas de conducta:

- Higiene personal adecuada. Presentarse a trabajar limpio, con las uñas cortas, limpias y sin pintura, afeitado (no podrá usar bigotes ni barba). No usar joyas (anillos, reloj, pulseras) durante la jornada laboral. El cabello limpio, prolijo y/o recogido y cubierto de modo tal que la cara quede libre del mismo.
- Vestir uniforme completo (pantalón y chaqueta blancos, cofia o birrete, zapatos de goma antideslizantes) y limpio, con su identificación.
- Presentarse a trabajar sano, sin heridas en manos, brazos, sin forúnculos, abscesos, sin enfermedades gastrointestinales ni respiratorias concomitantes para ello se deberá controlar diariamente el estado de salud.
- Desarrollar hábitos higiénicos: No deberá toser, estornudar o escupir sobre los alimentos o elementos de contacto con los alimentos.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido bactericida antes de proceder al manipuleo de alimentos y secarse con toalla descartable.
- Las personas que manipulan alimentos crudos deberán usar SOLO para esta función, un delantero de material impermeable, lavable de color blanco, el cual deberá retirarse para su lavado y desinfección inmediatamente después de haber finalizado esta tarea.
- Ingresar y egresar diariamente en la forma y por el lugar indicado por la Dirección del Establecimiento.
- No circular fuera del radio cedido a la Empresa, con excepción de los lugares en que deba prestar Servicio.
- No mantener vinculación con personal del Hospital ni con los pacientes internados o externos, salvo que razones de trabajo lo justifiquen.
- Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, y procediendo con el mayor orden e higiene en su trabajo. Todo el personal deberá tener trato correcto con los comensales, el personal del Hospital y/o público.

1.8.6. Está absolutamente prohibido el ingreso de bebidas alcohólicas o cumplir tareas en estado alcoholizado así como también el uso de sustancias prohibidas, lo cual ocasionará la separación inmediata de la persona por parte de la Contratista.

1.8.7. Está absolutamente prohibido fumar en cualquier sector del Hospital.

1.8.8. La contratista deberá dotar a su personal, con ropa adecuada a la tarea que realiza, uniformes completos en buenas condiciones de higiene y presentación (como mínimo 2

juegos por agente), así como tarjetas plásticas de identificación (nombre y apellido, nombre de la empresa) en color diferencial de cualquiera que se utilice en el Hospital, y que deberá ser exhibida permanentemente sobre el lado izquierdo del pecho.

- 1.8.9. La cantidad de personal asignado a cada tarea del servicio deberá ser suficiente para el adecuado cumplimiento de la prestación, pudiendo el área de Nutrición solicitar su incremento o modificar su distribución en caso que lo considere necesario, entendiéndose que la cantidad dependerá del lugar donde se elabore la comida (planta elaboradora del Adjudicatario o cocina del Hospital), en cada caso conforme evolucionen las obras de construcción y/o refacción del mismo.
- 1.8.10. Deberá controlarse diariamente el estado de salud del personal y no podrá trabajar ninguna persona enferma (constatado por certificado médico).
- 1.8.11. Todo el personal afectado al servicio estará bajo exclusivo cargo y responsabilidad del Adjudicatario, corriendo por su exclusiva cuenta los salarios, seguros, cumplimiento de las leyes laborales y previsionales. Por lo tanto, queda entendido que el Hospital no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se genere por cuestiones de índole laboral entre la Adjudicataria y su personal. se deberá contar con la cantidad suficiente de Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas asistentes, que será variable de acuerdo al número de raciones y a los procedimientos estandarizados de control de calidad implementados en el Establecimiento por la Contratista. Deberán planificar, controlar, coordinar, monitorear y supervisar de acuerdo a la solicitud del pliego y de las normas de procedimiento. Deberán realizar la supervisión durante todos los pasos de la producción. Ordenarán y controlarán el cumplimiento de los sistemas de higiene. Realizarán la capacitación permanente del personal dependiente de la Empresa. Realizarán la capacitación permanente del personal de la empresa.
- 1.8.12. El Responsable o Encargado: Deberán ser Licenciados en Nutrición. Deberán coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación y del pliego de bases y condiciones. Deberá tener experiencia probada y antecedentes de desempeño anterior en Servicios de Alimentos.

Se deberá contar con la cantidad suficiente de Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas asistentes, que será variable de acuerdo al número de raciones y a los procedimientos estandarizados de control de calidad implementados en el Establecimiento por la Contratista. Deberán planificar, controlar, coordinar, monitorear y supervisar de acuerdo a la solicitud del pliego y de las normas de procedimiento. Deberán realizar la supervisión durante todos los pasos de la producción. Ordenarán y

controlarán el cumplimiento de los sistemas de higiene. Realizarán la capacitación permanente del personal dependiente de la Empresa.

NUMERO DE RACIONES ALMUERZO O CENA	CANTIDAD DE PERSONAL PROFESIONAL		
	TURNO MAÑANA (DÍAS HÁBILES)	TURNO TARDE (DÍAS HÁBILES)	DÍAS NO HÁBILES (TURNOS MAÑANA Y TARDE)
Hasta 50	1	1	1
Hasta 150	1	1	1
Hasta 300	1	1	1
Hasta 400	1	1	1
Hasta 600	2	1	1
Hasta 700	2	1	1
Hasta 800	2	1	1
Más de 800	2	2	1

El área de Nutrición se reserva el derecho de solicitar el incremento en el número de licenciados en Nutrición en el caso de considerarse necesario.

- 1.8.13. La adjudicataria debe presentar el listado del personal de la empresa autorizado a ingresar al Hospital, y actualizarlo cada vez que se produzca alguna variante en su dotación.
- 1.9. **EL DEPÓSITO TRANSITORIO DE LOS RESIDUOS**, en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable. Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución/recolección. Los recipientes deberán ser de color blanco, según Norma de Colores de Seguridad, al igual que las áreas que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro, y de un espesor que soporte el contenido. Los restos alimenticios de enfermos infectocontagiosos (residuos patogénicos tipo A) recibirán tratamiento de acuerdo a su clasificación. Restos cortantes, como vidrios, loza y hojalata, deberán ser envueltos en papel de diario y desechados en forma separada de los demás, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Disposición de Residuos Peligrosos. Normativa Provincial Decreto 450-94 y 403-97. La frecuencia de disposición de los mismos desde el Área de elaboración hasta el contenedor será la necesaria para evitar el acumulamiento, el contenedor deberá permanecer tapado.
- 1.10. **LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS DE COMIDAS**, en salas, comedores y cocinas. La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, la forma de traslado y destino final de los residuos, serán normatizados por el área de Nutrición del Hospital, siendo responsabilidad de la contratista la recolección adecuada en tiempo y forma.

1.11. **EL CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS** para los distintos servicios, de acuerdo a lo que establezca el hospital.

2. DE LA CANTIDAD DE RACIONES

2.1. La estimación de raciones totales incluye los conceptos de desayuno, almuerzo, merienda y cena, y, en determinados casos, refrigerios y/o colaciones de los distintos regímenes previstos en los Anexos (1 y 2) de Menús. A continuación, se presenta una cantidad estimada de raciones por régimen en un periodo de 12 meses:

DESAYUNO PERSONAL AUTORIZADO	17.853
ALMUERZO PERSONAL AUTORIZADO	20.616
MERIENDA PERSONAL AUTORIZADO	10.551
CENA PERSONAL AUTORIZADO	12.390
RACION COMPLETA REGIMEN GENERAL	1.800
RACION COMPLETA REGIMEN HIPOSODICO	1.600
RACION COMPLETA REGIMEN DIABETICO	1.500
RACION COMPLETA REGIMEN BLANDO GASTRICO	200
RACION COMPLETA REGIMEN POII	300
RACION COMPLETA REGIMEN POI	200
RACION COMPLETA REGIMEN LIQUIDO	200
RACION COMPLETA REGIMEN INDIVIDUAL	100
COLACIONES	1.500
REFRIGERIOS	2.400

2.2. El Hospital se reserva el derecho de incrementar el número estimado de raciones y servicios hasta la cantidad que resulte necesario. Así mismo se reserva el derecho de reducir el número de raciones conforme a las necesidades que surjan. La adjudicataria podrá requerir se le autorice a ajustar su plantel, si se produjera aplicación de tecnología o el número de raciones disminuyera significativamente, quedando a juicio del Hospital, acceder o no a lo solicitado.

2.3. **NO OBSTANTE LA CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS ESTIMADAS PARA EL ESTABLECIMIENTO, EL HOSPITAL SÓLO ATENDERÁ EL PAGO DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS, MERIENDAS, CENAS, COLACIONES Y REFRIGERIOS EFECTIVAMENTE SUMINISTRADOS.**

La cotización del Servicio se efectúa por RACION COMPLETA DEL REGIMEN GENERAL la cual deberá incluir al desayuno, almuerzo, merienda y cena, en el marco de la prestación del Servicio de Racionamiento de Cocido según pedido de cotización y Especificaciones Técnicas.

Para valorizar la Ración Completa y/o individual de los restantes regímenes y sus componentes, se tomarán los coeficientes que se consignan a continuación, considerando la RACION COMPLETA DEL RÉGIMEN GENERAL como coeficiente 1.

Régimen	Coeficiente
Ración completa Paciente Régimen General	1

Ración completa Régimen Diabético	1.2
Ración completa Régimen Blando / Hiposódico	1.2
Ración completa Régimen Post Operatorio II	1
Ración completa Régimen Post Operatorio I	0.8
Ración completa Régimen Líquido	0.2
Ración completa Régimen individual	1.4
Desayuno/Merienda personal autorizado	0.1
Almuerzo/Cena Personal Autorizado	0.45
Colaciones	0.15
Refrigerio	0.4
Desayuno Donantes	0.15

La facturación por parte del prestador se efectuará de manera mensual según mes calendario y según certificación del consumo efectuada por el Hospital, ya sea mediante la forma de ración completa en cualquiera de sus variantes o bien de manera individual como en el caso de colaciones, refrigerios, almuerzo o cena personal autorizada, entre otros.

2.4. El Hospital se reserva el derecho de hacer uso o no del Servicio de almuerzos/cenas y desayunos/meriendas para personal del Hospital o limitarlo hasta las cantidades que se establezcan según necesidades, sin que la adjudicataria tenga derecho a reclamo alguno.

3. DE LA PROVISIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS, TELÉFONO y AGUA

El Hospital tendrá a su cargo el pago de los gastos en que incurra por el uso de energía eléctrica, gas, agua y teléfono.

4. DE LOS CAMIONES DE PROVISIÓN QUE INGRESEN AL ESTABLECIMIENTO

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

5. FISCALIZACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD

El Hospital fiscalizará a través de él o los agentes que considere convenientes, pertenecientes al área de Nutrición para supervisar la recepción, almacenamiento, manejo y elaboración, y distribución de los alimentos y/o comidas, como así también la higiene y el mantenimiento de la planta física, equipamiento, batería de cocina, vajilla y del personal.

Encuestas de satisfacción del usuario, las conductas a seguir de acuerdo a los resultados obtenidos de dichas encuestas serán discutidas entre el área de nutrición y el adjudicatario pudiéndose penalizar cuando el grado de satisfacción con el servicio integral no sea superior al 70%.

6. DE LAS SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Sin perjuicio de las penalidades previstas por la legislación vigente en materia de contrataciones, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

- 6.1. **Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el contrato**, por cada día de demora, el VEINTE POR CIENTO (20%) 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, el Hospital 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.
- 6.2. **Elaboración de comidas:** cuando las preparaciones no se elaboren de acuerdo a las reglas del arte culinario, por ejemplo, pastas y cereales recocidos o crudos, milanesas quemadas, secas y sin correcto dorado, sopas aguadas, verduras mal higienizadas, alimentos quemados, exceso o falta de condimentos, temperatura inadecuada al tipo de preparaciones (calientes o frías), el DIEZ POR CIENTO (10%) del concepto servido.
- 6.3. **Por utilización de alimentos alterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 5 modificado por R 205/88, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor total del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.
- 6.4. **Por utilización de alimentos contaminados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 6, el CIEN POR CIENTO (100%) de la factura, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.
- 6.5. **Por utilización de alimentos adulterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 7, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.
- 6.6. **Por utilización de alimentos falsificados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 8, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.
- 6.7. **Por utilización de alimentos con falta de rotulación según el Código Alimentario Argentino** en su artículo 223°, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de

otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”

- 6.8. **Por mantener en cámaras, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores**, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación del día, por cada día de antigüedad de tales alimentos, aun cuando no estuvieran descompuestos.
- 6.9. **Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico**, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por mantener en cámaras frigoríficas preparaciones alimenticias elaboradas junto a víveres frescos sucios, o por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin hacerlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósito y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas y envases a granel destapados y sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación del día. Al incurrir el proveedor en uno o más de los incumplimientos detallados en este inciso dará lugar a la aplicación de la sanción en porcentaje establecido.
- 6.10. **Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamiento cedido en uso, con fines ajenos a la prestación**, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día en que se verifique tal irregularidad.
- 6.11. **El incumplimiento de las obligaciones del contrato sujeto al Adjudicatario** será motivo de aplicación de las penalidades y sanciones establecidas en el presente documento, y otras que con coherencia sean consideradas necesarias.
- 6.12. **Por atraso en el horario de entrega** (se entiende por horario de entrega la hora en que el comensal recibe el servicio) de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:
- DIEZ POR CIENTO (10%), por atraso de hasta treinta minutos.
 - VEINTE POR CIENTO (20%), por atraso mayor a treinta minutos.
 - CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso mayor a sesenta minutos, reservándose el Establecimiento el derecho de no recibir el servicio, en cuyo caso se descontará de la facturación de acuerdo a estas Condiciones Particulares.
- Tales sanciones se aplicarán a partir de la tolerancia admitida, de quince minutos sobre la hora fijada. Por la no entrega total de un concepto de ración (desayuno, almuerzo, merienda, cena o colación" el cien por ciento (100 %) del valor del concepto de ración en su totalidad.
- 6.13. **Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones**, el TREINTA POR CIENTO (30%), del valor total del concepto servido.

6.14. Por no solicitar autorización de reemplazos de almuerzos y/o cenas que no sean equivalentes en calorías, nutrientes, gramaje y calidad de alimentos, el VEINTE POR CIENTO (20 %) del valor total del concepto no servido.

7. SEGUROS - Generalidades

El Adjudicatario deberá contratar los seguros que aquí se detallan. El adjudicatario deberá acreditar la constitución de los mismos y su vigencia durante todo el período contractual, mediante la presentación de copias autenticadas de sus respectivas pólizas. Como mínimo una vez por año, o cada vez que modifique o cambie de compañía aseguradora, siempre con previa autorización del HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO, o cada vez que este lo solicite, se presentarán copias autenticadas de las pólizas. La contratación de los seguros que aquí se refiere es independiente de aquellos otros que le sean legalmente exigibles el adjudicatario por su actividad a fin de cubrir los posibles daños o pérdidas que afecten a sus bienes o los de sus empleados, como consecuencia de otras cuestiones. El adjudicatario deberá mantener actualizadas y abonadas todas las pólizas de los seguros exigidos con antelación no menor a 48 horas a la fecha de vencimiento de las mismas, que deberán tener vigencia hasta la efectiva finalización de los servicios encomendados conforme el contrato, incluidas las posibles prórrogas.

El adjudicatario será el único responsable de los perjuicios que ocasionare la inobservancia de los seguros exigidos en este pliego, en las formas y con la vigencia estipulada, quedando el HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO exento de toda responsabilidad respecto de cualquier siniestro que se produjera en este caso.

7.1. De las Compañías Aseguradoras; A fin de garantizar la solvencia y regularidad de la Aseguradora que contrate la adjudicataria, se establece como requisito que las pólizas de seguro sean contratadas con aseguradoras que se encuentren inscriptas en la Superintendencia de Seguros de la Nación Argentina, teniendo una calificación "A", ó superior a esta y contar con un Patrimonio Neto no inferior a Pesos Doscientos Cincuenta Millones (\$ 250.000.000.-) al cierre del último ejercicio económico aprobado por la Superintendencia de Seguros de la Nación. Los Seguros deberán ser endosados a favor del HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO, ello sin restricción de ninguna índole o naturaleza.

7.2. De los seguros; Los seguros que la Adjudicataria ha de contratar, aún cuando disponga de otros, son los que se detallan a continuación:

- Seguro de Accidentes de Trabajo.
- Seguro de Responsabilidad Civil.

En los apartados siguientes se detallan las condiciones mínimas de los seguros, los mismos deben cumplir con todos los requerimientos establecidos en las Leyes vigentes para cada caso en particular.

7.2.1. Seguro de Accidentes de Trabajo; El adjudicatario, en cumplimiento de la legislación vigente, debe contar con un seguro que cubra la totalidad del personal afectado a la prestación de los servicios contratados, el cual será suscrito con una “Aseguradora de Riesgos de Trabajo (ART)” autorizada para brindar ese tipo de cobertura. No se podrá afectar personal alguno a la prestación de los servicios contratados, cualquiera sea su índole, hasta que el mismo no cuente con su correspondiente cobertura por riesgo de accidentes de trabajo.

El adjudicatario deberá presentar el contrato celebrado con la Aseguradora de Riesgos del Trabajo y la constancia de inscripción de dicho contrato expedido por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, conjuntamente con la nómina de personal que se encuentre denunciado ante dicha Aseguradora, mediante constancia en original o fotocopia autenticada ante Escribano Público.

7.2.2. Seguro de Responsabilidad Civil; El oferente deberá presentar junto a su oferta, una Carta Compromiso emitida por la Aseguradora por la contratación de una póliza de Responsabilidad Civil comprensiva de toda la responsabilidad que le fuera atribuible por los daños que se ocasionen a personas o cosas como consecuencia directa o indirecta de la ejecución del contrato, por un monto mínimo de Diez Millones de Pesos (\$ 10.000.000.) por hecho y por persona. La cobertura debe incluir los daños que se ocasionen por el desplazamiento, y permanencia del personal a su cargo dentro de las instalaciones, así como aquellos que sean ocasionados o derivados directa o indirectamente de la actuación de los mismos. También estarán cubiertos por estas pólizas los eventos producidos a consecuencia de cualquier accidente que se produzca como consecuencia directa o indirecta de la prestación. Este seguro reviste el carácter de principal, cualquier seguro contratado por el HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO será en exceso y no contribuirá a la cobertura aquí requerida. El adjudicatario deberá contratar, por su cuenta y cargo, seguro sobre las unidades automotores que pudieran estar afectadas a la prestación del servicio objeto del presente contrato.

Las pólizas de Responsabilidad Civil deben contener:

- Un endoso sin restricción de ninguna naturaleza o especie extendiendo la cobertura al HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO como beneficiario del seguro respecto de la responsabilidad civil que le fuera atribuible. Una cláusula por medio de la cual la adjudicataria se compromete a comunicar fehacientemente al HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO, con treinta (30) días de anticipación de cualquier cambio en las condiciones de la póliza, o de la cancelación o terminación de la misma o de reducciones en los montos de las coberturas.

ANEXO 1

TIPIFICACION DE MENU – PACIENTES INTERNADOS

MENÚS PARA LOS DISTINTOS REGÍMENES

RÉGIMEN GENERAL – HIPOSODICO DE PACIENTES

Todas las preparaciones del régimen general serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el Área de Nutrición del Hospital.

LISTADO DE COMIDAS

Nº	ALMUERZO	CENA
1	SOPA DE VEGETALES POLLO A LA MOSTAZA CON JARDINERA GELATINA	SOPA DE VEGETALES TARTA TRICOLOR CON ARROZ BLANCO FRUTA COCIDA
2	SOPA DE VEGETALES FIDEOS TIRABUZÓN CON SALSA BOLOÑESA FLAN	SOPA DE VEGETALES MILANESA DE PESCADO CON PURE MIXTO FRUTA FRESCA
3	SOPA DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON PANACHE MOUSSE DE CHOCOLATE	SOPA DE VEGETALES POLLO ARROLLADO CON ENSALDA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y TOMATE ASPIC DE FRUTA
4	SOPA DE VEGETALES WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y ARROZ POSTRE DE FRUTILLA	SOPA DE VEGETALES CARNE AL HORNO PAPAS DORADAS AL PIMENTÓN ENSALADA DE FRUTA
5	SOPA DE VEGETALES SUPREMA DE POLLO CON PURE DE CALABAZA GELATINA	SOPA DE VEGETALES ALBÓNDIGAS CON SALSA Y FIDEOS TALLARINES DURAZNO EN ALMIBAR
6	SOPA DE VEGETALES TARTA DE ATUN CON ARROZ PRIMAVERA FRUTA FRESCA	SOPA DE VEGETALES COSTILLITA DE CERDO A LA RIOJANA CON CALABAZAS GRATINADAS FLAN
7	SOPA DE VEGETALES CANELONES DE ACELGA Y RICOTA CON 2 SALSAS ASPIC DE FRUTA	SOPA DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON VEGETALES GRILLADOS POSTRE DE CHOCOLATE
8	SOPA DE VEGETALES PAN DE CARNE RELLENO CON PURÉ DE PAPA ENSALADA DE FRUTA	SOPA DE VEGETALES TORTILLA DE ZAPALLITOS CON ARROZ AZAFRANADO POSTRE DE FRUTILLA
9	SOPA DE VEGETALES MILANESA NAPOLITANA CON JARDINERA SIN PAPA DURAZNOS EN ALMÍBAR	SOPA DE VEGETALES LASAÑA CON ACELGA Y RICOTA CON SALSA BOLOÑESA GELATINA

10	SOPA DE VEGETALES HAMBURGUESAS DE LENTEJA CON PURÉ DE CALABAZA FRUTA CITRICA	SOPA DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y APIO FLAN
-----------	---	--

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

RÉGIMEN GENERAL - HIPOSÓDICO PARA PACIENTES*

*Todas las preparaciones del régimen normal serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el Área de Nutrición del Hospital.

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200gr.
TÉ /MATE COCIDO	Agua Te (sobre)	100ml 2 unidades
AZÚCAR	Azúcar (pack)	12 gr.
MERMELADA	Mermelada (o jalea) (pack)	25gr.(1 unidad)
QUESO UNTABLE CREMOSO	Queso untable (pack)	20gr. (1 unidad)
PAN**	Pan francés	60gr.

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200gr.
TÉ /MATE COCIDO	Agua Te (sobre)	100 2 unidades
AZÚCAR	Azúcar (pack)	12gr.

QUESO UNTABLE CREMOSO	Queso untable (pack)	20gr. (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr.

**Se entregarán galletitas de agua o pan blanco o integral con o sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el Área de Nutrición del hospital.

ALMUERZO 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml. 5gr. 10gr. 30gr. 30gr. 30gr.
JARDINERA	Papa Zanahoria Arvejas aceite	200gr. 100gr 30gr 15gr
POLLO A LA MOSTAZA	¼ Pollo Mostaza Aceite	350gr c/s c/s
PAN**	Pan francés	60gr
GELATINA	Gelatina con sabor Agua	25gr 150ml

CENA 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml. 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ BLANCO	Arroz Aceite	50gr c/s
TARTA TRICOLOR	Masa: Harina de trigo Huevo Aceite de girasol	40gr 10gr c/s

	Agua	c/s
	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	150gr
	Zapallo	150gr
	Ricota	150gr
	Cebolla	15gr
	Morrón	10gr
	Ajo	c/s
	Huevo	20gr
	Nuez moscada	c/s
	Aceite	c/s
FRUTA COCIDA	Pera o manzana	200gr

ALMUERZO 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS TIRABUZÓN CON SALSA BOLOÑESA	Fideos tirabuzón Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Ajo Aceite Salsa de tomate Orégano Laurel Queso rallado	90gr 80gr 30gr 20gr c/s c/s 50gr c/s c/s 10gr
PAN**	Pan francés	60gr
FLAN CON CARAMELO	Flan común (en polvo) Leche entera fluida Azúcar	25gr 150ml 20gr

CENA 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ MIXTO	Papa	200gr

	Zapallo Leche Aceite	100gr c/s c/s
MILANESA DE PESCADO	Filet de merluza sin espinas Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	180gr 20gr 30gr c/s 20gr
PAN**	Pan francés	60gr
FRUTA FRESCA	Fruta fresca	200gr

ALMUERZO 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PANACHÉ DE VERDURAS	Zapallo Zapallito Zanahoria Aceite	100gr 100gr 100gr 10ml
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite Ajo Limón en rodajas	350gr c/s c/s 10gr
PAN**	Pan francés	60gr
POSTRE DE CHOCOLATE	Postre de chocolate (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

CENA 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr

ENSALADA COCIDA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y TOMATE	Remolacha Zanahoria Tomate Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
POLLO ARROLLADO	Carne de Pollo Huevo entero Zanahoria Morrón Verde Queso de maquina Aceite	250gr 30gr 20gr 7gr 25gr 10ml
PAN**	Pan francés	60gr
ÁSPIC DE FRUTA	Gelatina con sabor (polvo) Agua Fruta	25gr 150ml 50gr

ALMUERZO 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y ARROZ	Zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Ajo Brotos de soja Carne vacuna Arroz	50gr 50gr 50gr 15gr 10gr c/s 25gr 120gr 40gr
PAN**	Pan francés	60gr
POSTRE DE FRUTILLA	Postre de frutilla (polvo) Leche fluida	25gr 150ml

CENA 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr

PAPAS DORADAS AL PIMENTÓN	Papa Aceite Pimentón	300gr 25gr c/s
CARNE AL HORNO AL VERDEO	Carne vacuna Caldo Cebolla de verdeo	180gr c/s 40gr
PAN**	Pan francés	60gr
ENSALADA DE FRUTA	Ensalada de fruta	200gr

ALMUERZO 5

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ DE CALABAZA	Calabaza Leche Aceite	300gr 10ml c/s
SUPREMA DE POLLO	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	180gr 20gr 30gr 10ml 20gr
PAN**	Pan francés	60gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 5

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS TALLARINES	Tallarines	90gr

ALBÓNDIGAS CON SALSA TOMATE	Carne vacuna picada Perejil Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite Sal fina Tomate triturado Cebolla Ají Orégano Ají molido Aceite	150gr c/s c/s c/s 10gr 15gr c/s c/s 40gr 10gr 5gr c/s c/s c/s
PAN**	Pan francés	60gr
DURAZNOS EN ALMÍBAR	Duraznos en almíbar	200gr

ALMUERZO 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ PRIMAVERA	Arroz Zanahoria Tomate Arvejas Cebolla de verdeo Apio Aceite	40gr 30gr 30gr 30gr c/s c/s 10ml
TARTA DE ATÚN	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua <u>Relleno:</u> Atún Cebolla Cebolla de verdeo Morrón Tomate Huevo duro Huevo para ligar Queso untable Nuez moscada	40gr 10gr 5ml c/s 200gr 30gr 10gr 10gr 50gr 10gr 20gr 50g c/s
PAN**	Pan francés	60gr
FRUTA FRESCA	Fruta fresca	200gr

CENA 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CALABAZAS GRATINADAS	Calabaza	300gr
COSTILLITA DE CERDO A LA RIOJANA	Cerdo Cebolla Morrón Ajo Salsa tomate Arvejas Aceite	200gr 30gr 30gr c/s 20gr 10gr c/s
PAN**	Pan francés	60gr
FLAN	Flan común (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

ALMUERZO 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CANELONES DE ACELGA Y RICOTA CON 2 SALSAS	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada Manteca <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Aceite de girasol	30gr 20gr 10ml c/s 400gr 50gr 120gr 60gr 300gr 60gr c/s 20gr 80gr 30gr 20gr c/n 5ml

	Queso rallado	20gr
PAN**	Pan francés	60gr
ASPIC DE FRUTAS	Gelatina con sabor (polvo) Agua Fruta	25gr 150ml 50gr

CENA 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
VEGETALES GRILLADOS	Zapallo Zuchini/Zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Aceite de girasol	70gr 70gr 70gr 70gr 30gr 20gr c/s
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr c/s
PAN**	Pan francés	60gr
POSTRE DE CHOCOLATE	Postre de chocolate (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

ALMUERZO 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ DE PAPAS	Papa Leche Aceite	300gr 10ml c/s
PAN DE CARNE RELLENO	Carne vacuna picada Cebolla Ajo Queso de rallar Zanahoria Fiambre paleta Perejil Huevo	150gr 15gr c/s 10gr 10gr 10gr c/n 15gr

	Aceite	20ml
PAN	Pan francés	60gr
ENSALADA DE FRUTAS	Ensalada de frutas	150gr

CENA 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ AZAFRANADO	Arroz Cebolla Morrón Arvejas Condimento para arroz (azafrán o cúrcuma) Queso rallado	50gr 50gr 15gr 20gr c/s 1 sobre
TORTILLA DE ZAPALLITO	Zapallito/Zucchini Cebolla Morrón Ajo Huevo Perejil Aceite	300gr 30gr 20gr c/s 30gr c/s c/s
PAN**	Pan francés	60gr
POSTRE DE FRUTILLA	Postre de frutilla (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

ALMUERZO 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
JARDINERA SIN PAPA	Zanahoria Tomate Arvejas Perejil Aceite	100gr 150gr 10gr c/s c/s
MILANESA NAPOLITANA	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil	120gr 15gr 30gr c/s c/s c/s

	<u>Salsa de tomate:</u> Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Aceite de girasol Queso fresco	40gr 15gr 10gr c/n 20ml 60gr
PAN**	Pan francés	60gr
DURAZNOS EN ALMÍBAR	Duraznos en almíbar	200gr

CENA 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300 5 10 30 30 30
LASAÑA CON ACELGA Y RICOTA CON SALSAS BOLOÑESA	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota <u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Carne vacuna picada Aceite de girasol Queso rallado	30gr 20gr 10ml c/s 400gr 30gr 50gr 60gr 80gr 30gr 20gr c/n 80gr 10ml 1 sobre
PAN**	Pan francés	60gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

ALMUERZO 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
------------------	-------------	--------

SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ DE CALABAZA	Calabaza Aceite Leche	300gr c/s 10ml
HAMBURGUESAS DE LENTEJAS	Lentejas Zanahoria Cebolla Morrón Ajo Perejil Pan rallado Huevo	60gr 50gr 30gr 20gr c/s c/s 20gr 15gr
PAN**	Pan francés	60gr
FRUTA CÍTRICA	Fruta cítrica	200gr

CENA 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y APIO	Tomate Zanahoria Apio Aceite	150gr 100gr 50gr c/s
BIFE DE POLLO	Pechuga de pollo Aceite	180gr c/s
PAN**	Pan francés	60gr
FLAN	Flan común (polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

**Se entregarán galletitas de agua o pan sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el Área De Nutrición Específicamente.

RÉGIMEN DE PACIENTES DIABÉTICOS (HIPOSÓDICOS)*

*Todas las preparaciones del régimen para diabéticos serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el área Nutrición del Hospital.

LISTADO DE COMIDAS

Nº	ALMUERZO	CENA
1	CALDO DE VEGETALES POLLO A LA MOSTAZA CON JARDINERA SIN PAPA GELATINA LIGHT	CALDO DE VEGETALES TARTA TRICOLOR CON ARROZ BLANCO FRUTA FRESCA
2	CALDO DE VEGETALES ZAPALLITOS RELLENOS CON FIDEOS PRIMAVERACALIENTES FLAN LIGHT	CALDO DE VEGETALES MILANESA DE PESCADO CON PURE AMARILLO FRUTA FRESCA
3	CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON PANACHE DURAZNO DIET	CALDO DE VEGETALES POLLO ARROLLADO CON ENSALDA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y TOMATE ASPIC DE FRUTA DIET
4	CALDO DE VEGETALES WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y ARROZ FRUTA FRESCA	CALDO DE VEGETALES CARNE AL HORNO JARDINERA SIN PAPA ENSALADA DE FRUTA
5	CALDO DE VEGETALES SUPREMA DE POLLO CON CALABAZAS GRATINADAS. GELATINA DIET	CALDO DE VEGETALES PAN DE CARNE CON ENSALADA DE 3 VEGETALES DURAZNO DIET
6	CALDO DE VEGETALES TARTA DE ATUN CON ARROZ PRIMAVERA FRUTA FRESCA	CALDO DE VEGETALES COSTILLITA DE CERDO A LA RIOJANA CON VEGETALES GRILLADOS EN CUBOS FLAN DIET
7	CALDO DE VEGETALES CANELONES DE ACELGA Y RICOTA CON BOLOÑESA ASPIC DE FRUTA DIET	CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON VEGETALES GRILLADOS AL RODAJAS FRUTA ASADA
8	CALDO DE VEGETALES PAN DE CARNE RELLENO CON ENSALADA DE 3 VEGETALES ENSALADA DE FRUTA	CALDO DE VEGETALES TORTILLA DE ZAPALLITOS CON ARROZ AZAFRANADO FLAN DIET
9	CALDO DE VEGETALES MILANESA NAPOLITANA CON JARDINERA SIN PAPA DURAZNOS DIET	CALDO DE VEGETALES LASAÑA CON ACELGA Y RICOTA CON SALSA BOLOÑESA GELATINA DIET
10	CALDO DE VEGETALES HAMBURGUESAS DE LENTEJA CON PURÉ DE CALABAZA FRUTA CITRICA	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y APIO FLAN DIET

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

RÉGIMEN PACIENTE DIABÉTICOS (HIPOSÓDICOS)*

*Todas las preparaciones del régimen para diabéticos serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el Área De Nutrición Del Hospital.

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml
TÉ /MATE COCIDO	Agua Te (sobre)	100ml 2 (unidades)
EDULCORANTE	Edulcorante (pack)	12gr
MERMELADA DIETÉTICA	Mermelada dietética (pack)	25gr (1 unidad)
PAN DE SALVADO**	Pan de salvado	40 gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml
TÉ /MATE COCIDO	Agua Te (sobre)	100ml 2gr
EDULCORANTE	Edulcorante (pack)	12gr
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso unttable descremado (pack)	20gr (1unidad)
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr

**Se entregarán galletitas de agua o pan sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el Servicio de Nutrición específicamente.

ALMUERZO 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
------------------	-------------	--------

SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
JARDINERA SIN PAPA	Tomate Zanahoria Arvejas aceite	150gr 150gr 30gr 15ml
POLLO A LA MOSTAZA	¼ Pollo Mostaza Aceite	350gr c/s 10ml
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
GELATINA DIET	Gelatina diet con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ BLANCO	Arroz Cebolla Aceite	50gr 50gr c/s
TARTA TRICOLOR	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua <u>Relleno:</u> Acelga Zapallo Ricota Cebolla Morrón Ajo Huevo Nuez moscada	40gr 10gr 5ml c/s 150gr 150gr 150gr 15gr 10gr c/s 20gr c/s
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
FRUTA FRESCA	Fruta fresca	200gr

ALMUERZO 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS PRIMAVERA (CALIENTES)	Fideos tirabuzón Zanahoria Cebolla Morrón Arvejas Perejil	50gr 50gr 20gr 10gr 20gr c/s
ZAPALLITOS RELLENOS	Zapallito (1 unidad) Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Ajo Aceite Queso fresco	150gr 80gr 30gr 20gr c/s 10ml 50gr
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
FLAN DIET	Flan diet (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

CENA 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ AMARILLO	Zanahoria Zapallo Leche Aceite	150gr 150gr c/s c/s
MILANESA DE PESCADO	Filet de merluza sin espinas Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	180gr 20gr 30gr 10ml 20gr
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
FRUTA FRESCA	Fruta fresca	200gr

ALMUERZO 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PANACHÉ DE VERDURAS	Zapallo Zapallito Zanahoria Aceite	100gr 100gr 100gr 10ml
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite Ajo Limón en rodajas	350gr c/s 10gr 10gr
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
DURAZNOS DIET	Durazno diet	200gr

CENA 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ENSALADA COCIDA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y TOMATE	Remolacha Zanahoria Tomate Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
POLLO ARROLLADO	Carne de Pollo Huevo entero Acelga Zanahoria Morrón Verde Queso de maquina Aceite	250gr 30gr 50gr 20gr 7gr 25gr 10ml
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
ÁSPIC DE FRUTA	Gelatina diet con sabor (polvo) Agua Fruta	25gr 150ml 50gr

ALMUERZO 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y ARROZ	Zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Ajo Brotos de soja Carnevacuna Arroz	50gr 50gr 50gr 15gr 10gr c/s 25gr 120gr 40gr
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
FRUTA FRESCA	Fruta fresca	200gr

CENA 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
JARDINERA SIN PAPA	Tomate Zanahoria Arvejas aceite	150gr 150gr 30gr 15m
CARNE AL HORNO AL VERDEO	Carne vacuna Caldo Cebolla de verdeo	180gr c/s 40gr
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
ENSALADA DE FRUTA	Ensalada de fruta	200gr

ALMUERZO 5

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CALABAZAS GRATINADAS	Calabaza Aceite	300gr c/s
SUPREMA DE POLLO	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	180gr 20gr 30gr 10ml 20gr
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
GELATINA DIET	Gelatina diet con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 5

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ENSALADA DE 3 VEGETALES (A Y B)	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	50gr 50gr 50gr c/s
PAN DE CARNE	Carne vacuna picada Perejil Pimienta Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite	150gr c/s c/s c/s 10gr 15gr 5ml
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
DURAZNOS DIET	Duraznos diet	200gr

ALMUERZO 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ PRIMAVERA	Arroz Zanahoria Tomate Arvejas Cebolla de verdeo Apio Aceite	40gr 30gr 30gr 30gr c/s c/s 10ml
TARTA DE ATÚN	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua <u>Relleno:</u> Atún Cebolla Cebolla de verdeo Morrón Tomate Huevo duro Huevo para ligar Queso untable Nuez moscada	40gr 10gr 5ml c/s 200gr 30gr 10gr 10gr 50gr 10gr 20gr 50gr c/s
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
FRUTA FRESCA	Fruta fresca	200gr

CENA 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
VEGETALES GRATINADOS EN CUBOS	Calabaza Zucchini Zanahoria	100gr 100gr 100gr
COSTILLITA DE CERDO A LA RIOJANA	Cerdo Cebolla Morrón Ajo Salsa tomate Arvejas Aceite	200gr 30gr 30gr c/n 20gr 10gr c/s
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr

FLANDIET	Flan diet (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml
----------	---	---------------

ALMUERZO 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CANELONES DE ACELGA Y RICOTA CON 2 SALSAS	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua <u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota <u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada manteca <u>Salsa boloñesa:</u> Carne picada Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Aceite de girasol Queso rallado	30gr 20gr 10ml c/s 400gr 50gr 120gr 60gr 300ml 60gr c/s 20gr 80gr 80gr 30gr 20gr c/n 5ml 20gr
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
ÁSPIC DE FRUTA DIET	Gelatina diet con sabor (polvo) Agua Fruta	25gr 150ml 50gr

CENA 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
VEGETALES GRILLADOS EN RODAJAS	Zapallito Berenjena Cebolla Morrón Aceite	150gr 150gr 30gr 20gr c/s

POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr c/s
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
FRUTA ASADA	Manzana o pera	200gr

ALMUERZO 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ENSALADA DE 3 VEGETALES CRUDOS (A Y B)	Repollo Remolacha Zanahoria	100gr 100gr 100gr
PAN DE CARNE RELLENO	Carne vacuna picada Cebolla Ajo Queso fresco Zanahoria Fiambre paleta Huevo (duro) Perejil Huevo Aceite	150gr 15gr c/s 30gr 20gr 10gr 10gr c/n 15gr 20ml
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
ENSALADA DE FRUTAS	Ensalada de frutas	150gr

CENA 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ AZAFRANADO	Arroz Cebolla Morrón Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50gr 50gr 15gr 20gr c/s 1 sobre

TORTILLA DE ZAPALLITO	Zapallito/Zucchini Cebolla Morrón Ajo Huevo Perejil Aceite	300gr 30gr 20gr c/s 30gr c/s c/s
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
FLAN DIET	Flan diet (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150gr

ALMUERZO 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
JARDINERA SIN PAPA	Zanahoria Tomate Arvejas Perejil Aceite	100gr 150gr 10gr c/s c/s
MILANESA NAPOLITANA	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Ajo Perejil Salsa de tomate: Tomate al natural Cebolla Morrón Orégano Aceite de girasol Queso fresco	120gr 15gr 30gr c/s c/s c/s 40gr 15gr 10gr c/n 20ml 60gr
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
DURAZNOS DIET	Duraznos diet	200gr

CENA 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr

LASAÑA CON ACELGA Y RICOTA CON SALSAS BOLONESA	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de mezcla o girasol Agua	30gr 20gr 10ml c/s
	<u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota	400gr 30gr 50gr 60gr
	<u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Carne vacuna picada Aceite de girasol	80gr 30gr 20gr c/n 80gr 10ml
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
GELATINA DIET	Gelatina diet con sabor Agua	25gr 150ml

ALMUERZO 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ DE CALABAZA	Calabaza Aceite Leche	300gr c/s 10ml
HAMBURGUESAS DE LENTEJAS	Lentejas Zanahoria Cebolla Morrón Ajo Perejil Pan rallado Huevo	50gr 50gr 30gr 20gr c/s c/s 20gr 15gr
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
FRUTA CÍTRICA	Fruta cítrica	200gr

CENA 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
-------------------------	--------------------	---------------

SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ENSALADA DE TOMATE, ZANAHORIA Y APIO	Tomate Zanahoria Apio Aceite	150gr 100gr 50gr c/s
BIFE DE POLLO	Carne de pollo Aceite	180gr c/s
PAN DE SALVADO**	Pan de Salvado	60gr
FLAN DIET	Flan diet (polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

**Se entregarán galletitas de agua o pan sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición.

RÉGIMEN BLANDO (HIPOSÓDICO)*

*Todas las preparaciones del régimen blando serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el Área De Nutrición Del Hospital.

LISTADO DE COMIDAS

Nº	ALMUERZO	CENA
1	CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON CALABAZA Y ZANAHORIA COCIDA GELATINA	CALDO DE VEGETALES BUDIN DE POLLO CON ARROZ PRIMAVERA COMPOTA
2	CALDO DE VEGETALES ZAPALLITOS RELLENOS CON FIDEOS PRIMAVERA CALIENTES FLAN	CALDO DE VEGETALES MILANESA DE PESCADO CON PURE AMARILLO FRUTA ASADA
3	CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON PANACHE DURAZNO EN ALMÍBAR	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON ARROZ Y ZANAHORIA POSTRE DE LECHE
4	CALDO DE VEGETALES FAJITAS DE POLLO CON VEGETALES FRUTA ASADA	CALDO DE VEGETALES CARNE AL HORNO ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE SIN PIEL Y SEMILLAS COMPOTA
5	CALDO DE VEGETALES TARTA DE CALABAZA Y POLLO GELATINA	CALDO DE VEGETALES PAN DE CARNE CON FIDEOS DURAZNO EN ALMÍBAR
6	CALDO DE VEGETALES MILANESA DE PESCADO CON ARROZ PRIMAVERA COMPOTA	CALDO DE VEGETALES COSTILLA DE CERDO CON VEGETALES GRILLADOS FLAN
7	CALDO DE VEGETALES TORTILLA DE ZAPALLITO CON FIDEOS ASPIC DE FRUTA	CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON VEGETALES GRILLADOS FRUTA ASADA
8	CALDO DE VEGETALES PAN DE CARNE RELLENO CON ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE SIN PIEL Y SIN SEMILLAS GELATINA	CALDO DE VEGETALES MILANESAS DE ZAPALLITO CON QUESO Y ARROZ FLAN
9	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON PURE AMARILLO DURAZNO EN ALMÍBAR	CALDO DE VEGETALES FAJITAS DE POLLO CON VEGETALES GELATINA
10	CALDO DE VEGETALES CARNE AL HORNO CON CALABAZAS GRATINADAS	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON PANACHE

	COMPOTA	FLAN
--	---------	------

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

RÉGIMEN BLANDO (HIPOSÓDICOS)

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200gr
TÉ /MATE COCIDO	Agua Te (sobre)	100ml 2gr (1 saquito)
AZÚCAR	Azúcar (pack)	12gr (2 sobres)
MERMELADA	Mermelada (o jalea) (pack)	25gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA** O VAINILLAS	Galletitas de agua (pack)/ vainillas (3u)	40 (2 paquetes)

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml
TÉ /MATE COCIDO	Agua Te (sobre)	100ml 2gr (1 saquito)
AZÚCAR	Azúcar (pack)	12gr (2 sobres)
MERMELADA	Mermelada (pack)	20gr (1 blíster)
GALLETITAS DE AGUA** O VAINILLAS	Galletitas de agua (pack)/ vainillas (3u)	40gr (2 paquetes)

**Se entregarán galletitas de agua sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición específicamente.

ALMUERZO 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CALABAZA Y ZANAHORIA COCIDA	Calabaza Zanahoria aceite	150gr 150gr 15ml
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ PRIMAVERA	Arroz Zanahoria Tomate sin piel/sin semillas Aceite	50gr 50gr 30gr c/s
BUDÍN DE POLLO	Carne de Pollo Zanahoria Perejil Huevo	180gr 50gr c/s 20gr
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
COMPOTA DE FRUTA	Manzana o pera Agua Azúcar	200gr c/s 15gr

ALMUERZO 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS PRIMAVERA (CALIENTES)	Fideos tirabuzón Zanahoria Remolacha Perejil	50gr 50gr 50gr c/s
ZAPALLITOS RELLENOS	Zapallito (1 unidad) Carne vacuna picada magra Aceite Queso fresco	150gr 80gr 10ml 50gr
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FLAN	Flan (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

CENA 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ AMARILLO	Zanahoria Zapallo Leche Aceite	150gr 150gr c/s c/s
MILANESA DE PESCADO	Filet de merluza sin espinas Huevo Pan rallado Aceite	180gr 20gr 30gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FRUTA ASADA	Manzana o pera	200gr

ALMUERZO 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PANACHÉ DE VERDURAS	Zapallo Zapallito Zanahoria Aceite	100gr 100gr 100gr 10ml
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite condimentos aromáticos	350gr c/s c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
DURAZNOS EN ALMÍBAR	Durazno en almíbar	200gr

CENA 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ENSALADA DE ARROZ Y ZANAHORIA	Arroz Zanahoria Aceite	50gr 100gr c/s
BIFE DE POLLO	Carne de Pollo Aceite	180gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
POSTRE DE VAINILLA	Postre de vainilla (polvo) Leche	25gr 150ml

ALMUERZO 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FAJITAS DE POLLO CON VEGETALES	Zapallo Zapallito Zanahoria Berenjena Carne de pollo	70gr 70gr 70gr 70gr 200gr
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FRUTA ASADA	Manzana o pera asada	200gr

CENA 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE S/PIEL Y SEMILLAS	Tomate s/ piel y semillas Zanahoria aceite	150gr 150gr 15ml
CARNE AL HORNO	Carne vacuna Caldo	180gr c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
COMPOTA DE FRUTA	Manzana o pera Agua Azúcar	200gr c/s 15gr

ALMUERZO 5

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
TARTA DE CALABAZA Y POLLO	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua <u>Relleno:</u> Carne de pollo Huevo Calabaza Aceite Ricota	40gr 10gr 5ml c/s 180gr 20gr 200gr 10ml 100gr
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 5

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS TALLARINES	Tallarines Aceite	90gr 10ml
PAN DE CARNE	Carne vacuna picada Perejil Nuez moscada Pan rallado Huevo Aceite	150gr c/s c/s 10gr 15gr 5ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
DURAZNOS EN ALMÍBAR	Duraznos en almíbar	200gr

ALMUERZO 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300 5 10 30 30 30
ARROZ PRIMAVERA	Arroz Zanahoria Tomate s/ piel y semillas Apio Aceite	40 30 30 c/s 10
MILANESA DE PESCADO	Filet de merluza sin espinas Huevo Pan rallado Aceite	180 20 30 10
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40
COMPOTA DE FRUTA	Manzana o pera Agua Azúcar	200 c/s 15

CENA 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
VEGETALES GRATINADOS EN CUBOS	Calabaza Zucchini Zanahoria aceite	100gr 100gr 100gr c/s
CHULETA DE CERDO	Chuleta de Cerdo Aceite	200gr c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FLAN	Flan común (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

ALMUERZO 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS	Tallarines Aceite	90gr 10ml
TORTILLA DE ZAPALLITOS	Zapallito Zanahoria Huevo Condimentos aromáticos Aceite	200gr 100gr 20gr c/s c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
ASPIC DE FRUTAS	Gelatina con sabor (polvo) Agua Fruta	25gr 150ml 50gr

CENA 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
VEGETALES GRILLADOS EN RODAJAS	Zapallito Berenjena Aceite	150gr 150gr c/s
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FRUTA ASADA	Manzana o pera	200gr

ALMUERZO 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ENSALADA DE ZANAHORIA Y TOMATE S/PIEL Y SEMILLAS	Tomate Zanahoria Aceite	150gr 150gr c/s
PAN DE CARNE RELLENO	Carne vacuna picada Ajo Queso fresco Zanahoria Fiambre paleta Huevo (duro) Perejil Huevo Aceite	150gr c/s 30gr 20gr 10gr 10gr c/n 15gr 20ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ CON ACEITE	Arroz Aceite	50gr c/s
MILANESAS DE ZAPALLITO	Zapallito/Zucchini Huevo Perejil Pan rallado Aceite Queso fresco	300gr 30gr c/s 25gr c/s 50gr
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FLAN	Flan común (en polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

ALMUERZO 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ AMARILLO	Zanahoria Zapallo Perejil Aceite	150gr 150gr c/s c/s
BIFE DE POLLO	Carne de pollo Aceite	180gr c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
DURAZNOS EN ALMÍBAR	Duraznos en almíbar	200gr

CENA 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FAJITAS DE POLLO CON VEGETALES	Zapallo Zapallito Zanahoria Berenjena Carne de pollo Condimentos aromáticos Aceite	70gr 70gr 70gr 70gr 180gr c/s 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

ALMUERZO 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CALABAZAS GRATINADAS	Calabaza Aceite	300gr c/s
CARNE AL HORNO	Carne al horno Caldo Condimentos aromáticos	200gr c/s c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
COMPOTA DE FRUTA	Manzana o pera Agua Azúcar	200gr c/s 15gr

CENA 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PANACHÉ DE VERDURAS	Zapallo Zapallito Zanahoria Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
BIFE DE POLLO	Carne de pollo Aceite	180gr c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FLAN	Flan común (polvo) Leche entera fluida	25gr 150ml

RÉGIMEN POST OPERATORIO I*

*Todas las preparaciones del régimen post operatorio I serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el área de Nutrición del Hospital.

LISTADO DE COMIDAS

Nº	ALMUERZO	CENA
1	SOPA DE VEGETALES PURÉ CALABAZA COMPOTA GALLETITAS DE AGUA**	SOPA VEGETALES PURÉ CALABAZA GELATINA GALLETITAS DE AGUA

**Se entregarán galletitas de agua sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición específicamente.

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICIÓN DESAYUNO Y MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
TE	Agua Te (sobre)	100ml 2gr (1 saquito)
AZÚCAR	Azúcar (pack)	12gr (2 sobres)
TOSTADAS DE PAN BLANCO**	Tostadas de pan blanco (pack)	40gr

**Se entregarán tostadas de pan sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición específicamente.

ALMUERZO 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ DE CALABAZA	Calabaza Aceite	300gr 5ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
COMPOTA DE MANZANA	Manzana o pera Agua Azúcar	200gr c/s 15gr

**Se entregarán galletitas de agua sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición específicamente.

CENA 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ DE CALABAZA	Calabaza Aceite	300gr 5ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr c/s

**Se entregarán galletitas de agua sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición específicamente.

RÉGIMEN POST OPERATORIO II*

*Todas las preparaciones del régimen post operatorio II serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el Área De Nutrición Del Hospital.

LISTADO DE COMIDAS

Nº	ALMUERZO	CENA
1	CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON CALABAZA Y ZANAHORIA COCIDA GELATINA	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON ARROZ BLANCO COMPOTA DE FRUTA
2	CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON ZAPALLITO COCIDO GELATINA	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON PURE AMARILLO FRUTA ASADA SIN CASCARA
3	CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON FIDEOS DURAZNO EN ALMIBAR	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON ZANAHORIA COCIDA GELATINA
4	CALDO DE VEGETALES FAJITAS DE POLLO CON ARROZ Y VEGETALES COMPOTA DE FRUTA	CALDO DE VEGETALES POLLO CON PURE AMARILLO GELATINA
5	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON CALABAZA GELATINA	CALDO DE VEGETALES POLLO CON FIDEOS DURAZNO EN ALMIBAR
6	CALDO DE VEGETALES POLLO CON ZANAHORIA COCIDA COMPOTA DE FRUTA	CALDO DE VEGETALES BIFE DE CARNE VACUNACON ARROZ BLANCO GELATINA
7	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON PURE AMARILLO GELATINA	CALDO DE VEGETALES POLLO CON ZAPALLITO FRUTA ASADA SIN CASCARA
8	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON FIDEOS GELATINA	CALDO DE VEGETALES POLLO CON ZANAHORIA COCIDA COMPOTA
9	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON PURE AMARILLO DURAZNOEN ALMIBAR	CALDO DE VEGETALES FAJITAS DE POLLO CON FIDEOS GELATINA
10	CALDO DE VEGETALES POLLO CON ZANAHORIA COCIDA FRUTA ASADA SIN CASCARA	CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON ZAPALLITO COMPOTA

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICIÓN

DESAYUNO Y MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE ENTERA	Leche entera fluida (o en polvo)	200ml
TÉ /MATE COCIDO	Agua Té/mate cocido (sobre)	100ml 2gr (1 saquito)
AZÚCAR	Azúcar (pack)	12gr (2 sobres)
GALLETITAS DE AGUA O VAINILLAS**	Galletitas de agua (pack)/ vainillas (3u)	40gr (2 paquetes)
MERMELADA	Mermelada (pack)	25gr (1 blíster)

**Se entregarán galletitas de agua sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición específicamente.

ALMUERZO 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CALABAZA Y ZANAHORIA COCIDA	Calabaza Zanahoria aceite	150gr 150gr 15ml
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ BLANCO	Arroz Aceite	70gr c/s
BIFE DE POLLO	Carne de Pollo Aceite	180gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
COMPOTA DE FRUTA	Manzana o pera	200gr

	Agua Azúcar	c/s 15
--	----------------	-----------

ALMUERZO 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ZAPALLITOS COCIDOS	Zapallitos Aceite	300gr 10ml
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina común (en polvo) Agua	25gr c/s

CENA 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ DE CALABAZA	Zapallo Leche Aceite	300gr c/s c/s
BIFE DE POLLO	Carne de pollo Aceite	180gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FRUTA ASADA SIN CASCARA	Manzana o pera sin cascara	200gr

ALMUERZO 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS CON ACEITE	Tallarines Aceite	90gr 10ml
POLLO AL HORNO	¾ Pollo Aceite	350gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
DURAZNOS EN ALMÍBAR	Durazno en almíbar	200gr

CENA 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ZANAHORIA COCIDA	Zanahoria Aceite	300gr c/s
BIFE DE POLLO	Carne de Pollo Aceite	180gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

ALMUERZO 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FAJITAS DE POLLO CON ARROZ Y ZANAHORIA	Carne de Pollo Arroz Zanahoria Aceite Condimentos aromáticos	180gr 40gr 100gr 10ml c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
COMPOTA DE FRUTA	Manzana o pera Agua Azúcar	200gr c/s 15gr

CENA 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ AMARILLO	Zapallo Zanahoria Leche Aceite	150gr 150gr c/s c/s
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

ALMUERZO 5

NOMBRE DEL PLATO O	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CALABAZA HERVIDA	Calabaza Aceite	300 gr 10ml
BIFE DE POLLO	Carne de Pollo Aceite	180gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 5

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS TALLARINES	Tallarines Aceite	90gr 10ml
POLLO AL HORNO	¼ pollo Aceite	350gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
DURAZNOS EN ALMÍBAR	Duraznos en almíbar	200gr

ALMUERZO 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ZANAHORIA COCIDA	Zanahoria Aceite Condimentos aromáticos	300gr 10ml c/s
POLLO AL HORNO	¼ pollo Aceite	350gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
COMPOTA DE FRUTA	Manzana o pera Agua Azúcar	200gr c/s 15gr

CENA 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ARROZ BLANCO	Arroz Aceite	70gr c/s
BIFE DE CARNE VACUNA	Carne vacuna Aceite	200gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (en polvo) Agua	25gr 150ml

ALMUERZO 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ AMARILLO	Zapallo Zanahoria Leche Aceite	150gr 150gr c/s 10ml
BIFE DE POLLO	Carne de Pollo Aceite	180gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ZAPALLITOS HERVIDOS	Zapallito Aceite Condimentos aromáticos	300gr 10ml c/s
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FRUTA ASADA SIN CÁSCARA	Manzana o pera	200gr

ALMUERZO 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS CON ACEITE	Tallarines Aceite	90gr 10ml
BIFE DE POLLO	Carne de Pollo Aceite	180gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

CENA 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ZANAHORIA COCIDA	Zanahoria Aceite Condimentos aromáticos	300gr 10ml c/s
POLLO AL HORNO	¼ de pollo Aceite	350gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
COMPOTA DE FRUTA	Manzana o pera Agua Azúcar	200gr c/s 15gr

ALMUERZO 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PURÉ AMARILLO	Zanahoria Zapallo Perejil Aceite	150gr 150gr c/s c/s
BIFE DE POLLO	Carne de pollo Aceite	200 gr c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
DURAZNOS EN ALMÍBAR	Duraznos en almíbar	200gr

CENA 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FAJITAS DE POLLO CON FIDEOS Y VEGETALES	Zapallo Zapallito Zanahoria Carne de pollo Fideos guiseros Condimentos aromáticos Aceite	50gr 50gr 50gr 180gr 40gr c/s 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr 150ml

ALMUERZO 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ZANAHORIA COCIDA	Zanahoria Aceite Condimentos aromáticos	300gr 10ml c/s
POLLO AL HORNO	¼ de pollo Aceite	350gr 10ml
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
FRUTA ASADA SIN CASCARA	Manzana o pera	200gr

CENA 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallito	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ZAPALLITO	Zapallito Aceite Condimentos aromáticos	300gr c/s c/s
BIFE DE POLLO	Carne de pollo Aceite	180gr c/s
GALLETITAS DE AGUA**	Galletitas de agua (pack)	40gr
COMPOTA DE FRUTA	Manzana o pera Agua Azúcar	200gr c/s 15gr

**Se entregarán galletitas de agua sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición específicamente.

RÉGIMEN LÍQUIDO*

*Todas las preparaciones del régimen líquido serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el área de Nutrición del Hospital.

LISTADO DE COMIDAS

Nº	ALMUERZO	CENA
1	CALDO DE VERDURAS COLADO JUGO DE COMPOTA DE MANZANA O PERA GELATINA	CALDO DE VERDURAS COLADO JUGO DE COMPOTA DE MANZANA O PERA GELATINA

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y COMPOSICIÓN

DESAYUNO Y MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
TE	Agua Te (sobre)	100ml 2gr (1 saquito)
AZÚCAR	Azúcar (pack)	12gr (2 sobres)

ALMUERZO Y CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VERDURAS	Caldo (colado) Apio Cebolla Puerro Zanahoria Zapallo Sal fina	300ml 5gr 3gr 5gr 10gr 10gr c/s
JUGO DE COMPOTA DE MANZANA(PERA)	Jugo Azúcar	250ml 6gr
GELATINA	Gelatina con sabor (polvo) Agua	25gr c/s

DESAYUNO DONANTES

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

OPCIÓN 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE ENTERA	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml
TÉ /MATE COCIDO	Agua Te (sobre)	100ml 2gr (1 saquito)
AZÚCAR	Azúcar (pack)	12gr (2 sobres)
ALFAJOR	Alfajor triple	60gr (1 unidad)

OPCIÓN 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
JUGO DE FRUTA EN BRICK	(brick)	200 ml (1 unidad)
ALFAJOR	Alfajor triple	60gr (1 unidad)
FRUTA	fruta (unidad)	150gr

ANEXO 2

TIPIFICACION MENU PERSONAL AUTORIZADO

MENÚ PARA PERSONAL AUTORIZADO A COMER

RÉGIMEN DE PERSONAL AUTORIZADO A COMER

LISTADO DE COMIDAS

Desayuno y Merienda:

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

✓ Infusiones:

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

✓ Acompañamientos:

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

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

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

- *Deberán existir las variantes aptas para celíaco para casos que el Hospital solicite.*

ALMUERZO Y CENA:

Nº	ALMUERZO	CENA
1	POLLO A LA MOSTAZA CON ARROZ PILAF	PIZZAS Y EMPANADAS DE CARNE
2	FIDEOS TALLARINES CON SALSA BOLOÑESA	MILANESA NAPOLITANA CON PURÉ MIXTO
3	POLLO AL VERDEO CON CALABAZAS GRATINADAS	ARROLLADO DE POLLO CON ENSALADA RUSA
4	WOOK DE CARNE CON VEGETALES Y ARROZ	CARNE AL HORNO MECHADA CON PAPAS, CEBOLLAS Y MORRONES AL HORNO
5	SUPREMA DE POLLO CON JARDINERA	CAPELETTIS CON ESTOFADO
6	TARTA DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE	COSTILLITA DE CERDO A LA RIOJANA CON PURÉ DE MIXTO
7	CANELONES DE VERDURA Y RICOTA CON 2 SALSAS	POLLO AL VERDEO CON CALABAZAS CAMELIZADAS
8	PAN DE CARNE RELLENO CON RISSOTO	CHOPSUEY DE POLLO, VEGETALES Y FIDEOS TALLARINES
9	MILANESA CON ENSALADA RUSA	PASTEL DE PAPAS
10	MATAMBRE A LA PIZZA CON PURÉ DE MIXTO	CARNE AL HORNO CON PAPAS Y VEGETALES ASADOS

Se deberá ofrecer la opción de pan blanco o negro para acompañar almuerzo y cena.

POSTRES:

LISTA	ALMUERZO	CENA
1	FRUTA BUDÍN DE PAN	FRUTA DURAZNOS AL NATURAL
2	FRUTA FLAN CON CARAMELO	FRUTA ENSALADA DE FRUTAS
3	FRUTA PERAS EN ALMÍBAR	FRUTA POSTRE DE CHOCOLATE
4	FRUTA FLAN CON DULCE DE LECHE	FRUTA ÁSPIC
5	FRUTA QUESO Y DULCE	FRUTA BUDÍN DE PAN
6	FRUTA DURAZNOS AL NATURAL	FRUTA MANZANA ASADA CON CREMA
7	FRUTA ÁSPIC	FRUTA FLAN

8	FRUTA ENSALADA DE FRUTAS	FRUTA POSTRE DE CHOCOLATE
9	FRUTA FLAN CON DULCE DE LECHE	FRUTA GELATINA
10	FRUTA GELATINA	FRUTA ARROZ CON LECHE

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

ALMUERZO 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
ARROZ PILAF	Arroz blanco Cebolla Morrón Manteca	50gr 50gr 20gr 10gr
POLLO A LA MOSTAZA	Pollo Mostaza Sal fina	350gr c/sgr c/s

CENA 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PIZZA (2 UNIDADES)	Harina de trigo Levadura Sal fina Tomate triturado Perejil Queso mozzarella Aceituna Paleta cocida Aceite	60gr 2gr c/s 20gr c/s 60gr 5gr 20gr c/n
EMPANADAS (2 UNIDADES)	Tapas de empanadas Cebolla Morrón Carne vacuna picada Huevo Aceituna Aceite Huevo batido	2 unidades 10gr 5gr 60gr 15gr 1 c/s c/s

ALMUERZO 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
FIDEOS CON SALSA BOLOÑESA	Fideos	90gr
	<u>SALSA BOLOGÑESA</u>	
	Carne vacuna picada magra	80gr
	Cebolla	30gr
	Morrón	20gr
	Aceite	10ml
	Salsa de tomate	50gr
	Sal fina	c/s
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
Queso rallado	1 sobre	

CENA 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PURÉ MIXTO	Papa	180gr
	Calabaza	150gr
	Leche	50ml
	Aceite	20ml
	Sal	c/s
MILANESA NAPOLITANA	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo)	120gr
	Huevo entero	15gr
	Pan rallado	30gr
	Orégano	c/s
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	<u>Salsa de tomate:</u>	
	Tomate al natural	40gr
	Cebolla	15gr
	Morrón	10gr
	Orégano	c/n
	Queso fresco	60gr
	Sal fina	c/n
	Aceite de girasol	5ml
	Limón en rodajas	20gr

ALMUERZO 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALABAZA DORADA GRATINADA	Calabaza Aceite Queso fresco cremoso	300gr 10ml 40gr
POLLO AL VERDEO	¼ pollo Cebolla verdeo Crema de leche Aceite Sal fina	350gr 40gr 30gr 25ml c/s

CENA 3

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
ENSALADA RUSA	Papa Zanahoria Arvejas Aceite Mayonesa	200gr 100gr 20gr c/s c/s
POLLO ARROLLADO	Carne de Pollo Huevo entero Zanahoria Morrón Verde Queso de maquina Aceite	250gr 30gr 20gr 7gr 25gr 10ml

ALMUERZO 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y ARROZ	Zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Ajo Brotes de soja Carne vacuna Arroz	50gr 50gr 50gr 15gr 10gr c/s 25gr 120gr 40gr

CENA 4

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PAPAS, CEBOLLAS Y MORRONES AL HORNO	Papa Cebolla Morrón Aceite	250gr 100gr 100gr c/s

CARNE AL HORNO MECHADA	Carne vacuna (roastbeef, nalga o tapa de nalga) Cebolla Morrón Zanahoria Queso rallado Fiambre paleta Perejil fresco	200gr 30gr 15gr 15gr 15gr 10gr 5gr
-------------------------------	--	--

ALMUERZO 5

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
JARDINERA	Papa Zanahoria Arvejas Huevo Aceite	200gr 100gr 20gr 20gr 15ml
SUPREMA DE POLLO	Carne de pollo Huevo Pan rallado Aceite Limón en rodajas	180gr 20gr 30gr 10ml 20gr

CENA 5

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CAPELETTIS CON ESTOFADO	Capelettis Carne vacuna Cebolla Morrón Ajo Aceite Salsa de tomate Orégano Laurel Queso rallado	70gr 100gr 30gr 20gr c/s 10ml 50gr c/s c/s 1 sobre

ALMUERZO 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
TARTA DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE	<u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite Agua Sal fina <u>Relleno:</u> Fiambre paleta Queso fresco Huevo Tomate fresco Sal fina	120gr 15gr 30ml c/s c/s 70gr 70gr 40gr 50gr c/s

CENA 6

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PURÉ DE MIXTO	Papa Calabaza Leche Aceite Sal	180r 150gr 50ml 20ml c/s
COSTILLITA DE CERDO A LA RIOJANA	Costillita de cerdo Salsa de tomate triturado Cebolla Morrón Arvejas Sal	300 (2 unidades) 40gr 30gr 30gr 20gr c/s

ALMUERZO 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CANELONES DE ACELGA Y RICOTA CON 2 SALSAS	<p><u>Masa:</u> Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua</p> <p><u>Relleno:</u> Acelga Cebolla Huevo Ricota</p> <p><u>Salsa bechamel:</u> Leche entera fluida Harina de trigo Nuez moscada Manteca</p> <p><u>Salsa de tomate:</u> Tomate triturado Cebolla Morrón Orégano Aceite de girasol Queso rallado</p>	<p>30gr 20gr 10ml c/s</p> <p>400gr 50gr 120gr 60gr</p> <p>300ml 60gr c/s 20gr</p> <p>80gr 30gr 20gr c/n 5ml 1 sobre</p>

CENA 7

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALABAZAS CARMELIZADAS	Calabaza Aceite de girasol Azúcar Canela	250gr 10ml 10gr c/s
POLLO AL VERDEO	¼ pollo Cebolla verdeo Crema de leche Aceite Sal fina	350gr 40gr 30gr 25ml c/s

ALMUERZO 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
RISSOTTO	Arroz blanco Cebolla Morrón Zanahoria Arvejas Condimento para arroz (azafrán o cúrcuma) Queso fresco	50gr 15gr 15gr 20gr 20gr c/s 40gr
PAN DE CARNE RELLENO	Carne vacuna picada Cebolla Pan rallado Queso de rallar Zanahoria Fiambre paleta Perejil Huevo Aceite Sal	150gr 15gr 20gr 20gr 10gr 10gr c/n 20gr 20ml c/n

CENA 8

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CHOPSUEY DE POLLO, VEGETALES Y FIDEOS TALLARINES	Carne de pollo Zapallo Zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Fideos tallarines	100gr 50gr 50gr 50gr 50gr 30gr 20gr 40gr

ALMUERZO 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
ENSALADA RUSA	Papa Zanahoria Arvejas Sal fina Aceite Mayonesa	200gr 100gr 20gr c/s 15ml c/s
MILANESA	Carne vacuna(nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo Pan rallado Aceite Sal fina Limón en rodajas	180gr 20gr 30gr 10ml c/s 20gr

CENA 9

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PASTEL DE PAPAS	<u>Puré de papas</u> Papa Leche entera Sal Aceite <u>Relleno:</u> Carne vacuna picada Cebolla Ají morrón Aceite Huevo Entero Queso fresco Sal fina	300gr 10ml c/s 5ml 150gr 20gr 10gr 5ml 15gr 20gr c/s

ALMUERZO 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PURÉ DE MIXTO	Papa Calabaza Leche Aceite Sal	180gr 150gr 50ml 20ml c/s
MATAMBRE A LA PIZZA	Carne vacuna matambre Salsa tomate triturado Queso fresco cremoso o mozzarella Sal fina Aceite	200gr 40gr 40gr c/s 20ml

CENA 10

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PAPAS Y VEGETALES ASADOS	Papa Cebolla Morrón Zanahoria Zapallito Aceite	200g r 20gr 20gr 100g r 100g r c/s
CARNE AL HORNO	Carne vacuna (roastbeef, nalga o tapa de nalga) Cebolla Morrón Sal fina Aceite	200gr 20gr 20gr c/s 10ml

ANEXO 3

TIPIFICACION COLACIONES Y REFRIGERIOS

COLACIONES

Se podrá solicitar el agregado de colaciones para pacientes, según necesidad, entre las siguientes opciones.

Los alimentos que podrán solicitarse para estas colaciones han sido estandarizados, serán alimentos, productos alimenticios y preparaciones sencillas.

ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA	1 unidad de 180 g
FRUTA COCIDA	1 unidad de 150 g
COMPOTA DE MANZANA/PERA	1 unidad de 150 g
DURAZNO/PERA EN LATA (COMÚN O DIET)	2 mitades
GELATINA (COMÚN O DIET)	1 porción de 200g
YOGUR (ENTERO O DESCREMADO)	1 unidad de 200g
QUESO FRESCO Y DULCE DE MEMBRILLO/BATATA	50g de queso y 50 g de dulce
SANDWICH DE QUESO Y JAMÓN COCIDO	Un miñón, una feta de jamón una feta de queso
PAN CON DULCE DE LECHE	Un miñón, 1 individual de dulce de leche
PAN CON QUESO UNTABLE	Un miñón, 1 individual de queso untable
LICUADOS DE FRUTA CON LECHE	Un vaso de 200ml
LICUADOS DE FRUTA CON AGUA	Un vaso de 200ml
FLAN	1 porción de 200g
ALFAJOR DE DULCE DE LECHE	1 unidad
VAINILLAS	3 unidades
GALLETITAS DULCES	5 unidades

VARIANTES

Deberán existir, tanto para personal autorizado como para pacientes internados las variantes de menús:

- . Con y sin sal agregada
- . Preparaciones para personas celíacas

. Regímenes especiales individuales en los casos que sea solicitado.

REFRIGERIOS

LISTA	REFRIGERIO	
1	EMPANADA DE CARNE Y CAPRESE (3 UNIDADES)	FRUTA
2	SANDWICH DE MILANESA	BARRA DE CEREAL
3	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	ALFAJOR
4	TARTELETA DE PASCUALINA DE ACELGA	MINI PASTAFROLA
5	SANDWICH MEDALLON DE POLLO	ALFAJOR
6	TARTELETA DE JAMON Y QUESO	FRUTA
7	SANDWICH DE LOMITO DE POLLO	BARRA DE CERL
8	SANDWICH DE SALAME Y QUESO	MINIPASTAFROLA

Todos los refrigerios deberán estar acompañados de un jugo en brick de 200ml