LICITACIÓN PÚBLICA

PLIEGO ÚNICO DE BASES Y CONDICIONES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO para el HOSPITAL BOUQUET ROLDAN Y CENTRO DE SALUD PROGRESO; EL HOSPITAL DR. HORACIO HELLER; EL HOSPITAL ZONAL CUTRAL CO/PLAZA HUINCUL Y EL HOSPITAL "DR. NATALIO BURD" DE CENTENARIO

FECHA DE APERTURA: 17/04/2026 **HORA: 11.00**

(0299) 449 5590/91 I www.saludneuquen.gob.ar
Antártida Argentina 1245 Ed. 3 I (C.P. 8300) | Neuquén capital

CLÁUSULAS GENERALES
CAPÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1- ASPECTOS ESTRUCTURALES
1.1 OBJETO
El presente llamado a Licitación Pública tiene por objeto la contratación del servicio de Racionamiento de Alimentos en Cocido para el Hospital Bouquet Roldan y Centro de Salud Progreso; el Hospital Dr. Horacio Heller; Hospital Zonal Cutral Co/Plaza Huincul y el Hospital Dr. Natalio Burd de Centenario, pertenecientes al sistema público provincial de salud conforme el cuadro de Cotización que forma parte del presente como ANEXO II.

1.2 RÉGIMEN JURÍDICO DE LA CONTRATACIÓN
El marco jurídico de la contratación estará conformado por las siguientes normas cuya prelación está dada por el orden establecido a continuación:
Ley N° 2141 de Administración Financiera y Control
Ley N° 2683 Régimen de Promoción de las Actividades Económicas para la adquisición de bienes y la contratación de obras y servicios en la Provincia del Neuquén
Ley Provincial N°1284 de Procedimiento Administrativo
Reglamento de Contrataciones aprobado por Decreto N° 2758/1995 Reglamentario y sus normas modificatorias
DECTO-2022-2237-E-NEU-GPN Implementación Plataforma Compras Digitales de Neuquén CO.DI.NEU.
Norma supletorias modificatorias y complementarias.
Pliego General de Bases y Condiciones y las aclaraciones efectuadas por la Autoridad de Aplicación

1.3. INICIO DE LA CONTRATACIÓN
La Contratación quedará perfeccionada con la notificación fehaciente de la adjudicación al contratista, que podrá efectuarse mediante la Orden de Compra o cualquier otra forma documentada, instrumento que indicará el momento a partir del cual comenzará la prestación del servicio.

1.4. PERÍODO DE LA CONTRATACIÓN
El plazo de la contratación será de doce (12) meses consecutivos a partir del inicio de la prestación del servicio. El Comitente podrá prorrogar por seis (6) meses más en iguales condiciones, previa conformidad del Contratista.
La Contratación finalizará el día que se cumpla el plazo estipulado con más el período de prórroga, en caso de haber hecho uso de la opción mencionada anteriormente y previo acuerdo de partes.

1.5. DESISTIMIENTO DEL LLAMADO A LICITACIÓN. EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD
La podrá desistir de este llamado en cualquier etapa de su realización o podrá desestimar todas las ofertas, en ambos casos por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, y sin que estas decisiones puedan motivar reclamos de indemnización de ninguna naturaleza por gastos, honorarios o retribuciones en que hubieran incurrido los oferentes en la preparación y/o presentación de la oferta, renunciando a interponer cualquier reclamo que reconozca como causa una hipotética responsabilidad precontractual.

1.6. ACLARACIONES - CONSULTA E INSPECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

A los fines de la presente Licitación se deberá realizar la inspección del establecimiento, presentándose ante las Autoridades del mismo, quienes fijarán dentro de los horarios administrativos, los días y horarios para tales cometidos, exceptuándose los días no laborables.
Dichas visitas deberán efectuarse hasta tres (3) días hábiles antes de la fecha de apertura de sobres.
Las Autoridades de los establecimientos, o quienes ellas designen, firmará la pertinente constancia de la visita, que deberá formar parte integral de la propuesta.
Cualquier oferente podrá formular, por escrito, consultas y/o aclaraciones respecto de las cláusulas de la contratación.
Tales consultas y/o aclaraciones deberán ser formuladas formalmente al Ministerio de Salud hasta tres (3) días hábiles antes de la fecha fijada para la apertura de sobres, no admitiéndose pedidos de aclaración con posterioridad a la fecha mencionada. En todos los casos las respuestas serán dadas a conocer por los mismos medios que los Pliegos de Bases y Condiciones de la presente contratación.

1.7. AFECTACIÓN DE LOS SERVICIOS

Si por causa de fuerza mayor o caso fortuito se interrumpe, suspende o se ve afectada la prestación del servicio, el Contratista deberá adoptar las medidas de urgencia, seguridad y guardias operativas que ordenen las Autoridades del Hospital, según las circunstancias del caso.
Si el normal desenvolvimiento del servicio se ve afectado por medidas de fuerza de los trabajadores/as dependientes del Contratista, éste deberá adoptar las medidas de urgencia, seguridad y guardias operativas que ordenen las Autoridades del Hospital, lo que será establecido dentro de las veinticuatro (24) horas de iniciado el servicio en el Libro Único de Novedades a pedido del Contratista, sin perjuicio de las sanciones que pudiera caberle. En caso de incumplimiento del Contratista de estas disposiciones, el Ministerio de Salud quedará facultado para actuar de inmediato por sí o por contratación directa con terceros, con todos los gastos a cargo del Contratista.

1.8. OBLIGACIONES

Sin perjuicio de las demás que se detallan en este Pliego, el Contratista asumirá por todo el período de la Contratación la Responsabilidad Civil por los daños y perjuicios que puedan ocasionarse a personas o cosas en función de las prestaciones contractuales a su cargo, cuyo monto base será del mismo monto indicado en el renglón adjudicado.
Será igualmente responsable por el cumplimiento de todas las leyes y disposiciones civiles, impositivas, laborales, previsionales, administrativas, etc., vigentes y emanadas de las diferentes autoridades jurisdiccionales y con competencia en la zona.

1.9. OPERACIÓN DE LAS PRESTACIONES

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

CAPÍTULO II: RÉGIMEN LEGAL

Artículo 2° - OFERENTES ADMISIBLES

Serán aquellos que cumplan con los siguientes requisitos:
Se encuentren inscriptos en el Padrón de proveedores. Los Certificados que acrediten su inclusión en el Padrón de Proveedores de la Provincia que contengan la siguiente leyenda: "Otorgado y Actualizado de acuerdo a la Disposición N° 73/2004", bajo la pena de tenerlo por desistido en caso de que no regularice su situación antes de la preadjudicación. (Disposición N° 70/05 artículo 5.1 de

la C.G.).
Cuenten con la Constancia de Inscripción de ARCA vigente.
Constituyan domicilio legal en la provincia del Neuquén y domicilio electrónico.

Artículo 3° - OFERENTES EXCLUÍDOS
No podrán ser aceptados como oferentes quienes, individualmente o en conjunto, no reúnan las condiciones solicitadas en este pliego o se encuentren comprendidos en algunos de los siguientes casos:
Los que no tengan capacidad para obligarse.
Los inhabilitados declarados por autoridad competente.
Los que se hallen en estado de convocatoria de acreedores sin concurso aprobado, quiebra o liquidación, mientras no obtengan su habilitación.
Los agentes y funcionarios del Estado Nacional, Provincial o Municipal y las firmas totalmente integradas por aquellos o cuando estando compuestas en forma parcial alguno de sus integrantes sea director, socio administrador, apoderado o gerente.
Las sociedades e individualmente sus componentes y/o miembros de directorio que estén inhabilitados o posean sanciones vigentes en el Padrón de Proveedores de la Provincia.
Los adjudicatarios, ex – adjudicatarios, concesionarios o ex – concesionarios de la provincia del Neuquén o cualquier ente público, que en forma individual o como componentes de sociedades o representantes legales de las mismas, estén en juicio contra la provincia del Neuquén, hayan sido demandados judicialmente por la provincia del Neuquén por incumplimiento de compromisos pactados, o se haya dispuesto la rescisión culposa del vínculo contractual, o sean declarados evasores y deudores morosos impositivos o previsionales por autoridad competente según corresponda.
Los evasores y deudores morosos impositivos o previsionales declarados por autoridad competente según corresponda.
Las personas humanas que se encuentren inscriptas en el Registro Provincial de Deudores Alimentarios Morosos (Ley 2885 modificatoria de la Ley 2333).
Los que tengan el mismo representante u apoderado, como así también aquellos cuya actividad que se ofrece no esté incluida en el objeto social del ente, según contrato social, al momento del acto de apertura.
Los oferentes deberán acompañar con su presentación una Declaración Jurada en la que expresen no encontrarse incursos en ninguna de las inhabilitaciones señaladas en el presente Artículo. Esta exigencia se extiende a los directivos de las sociedades oferentes. La omisión de presentación de esta Declaración Jurada implicará la desestimación de la oferta.

Artículo 4° - CONOCIMIENTO DE ANTECEDENTES Y DERECHO APLICABLE.
Ningún oferente podrá alegar falta o deficiencia de conocimiento de las leyes, sus reglamentaciones, demás disposiciones administrativas del Pliego que regirá el contrato y de la documentación que lo integre. El solo hecho de participar implica el perfecto conocimiento y comprensión de sus cláusulas, así como de los lugares donde las tareas y demás prestaciones deben ejecutarse, de sus condiciones y accesos, de los precios de los materiales, fletes, medios de transporte y demás insumos necesarios para las prestaciones a su cargo, derechos aduaneros, impuestos nacionales, provinciales y municipales, condiciones de trabajo, aprovisionamiento de materiales y mano de obra, naturaleza de los terrenos y condiciones climáticas, existencia de servicios de abastecimiento, de acuerdo a las necesidades específicas, etc. Igualmente, del estado de las instalaciones de los servicios a prestar y demás implicancias vinculadas al mismo.
Quedan exceptuados aquellos hechos que por circunstancias de la naturaleza, caso fortuito, fuerza mayor o actos de los Poderes Públicos con causalidad adecuada y que se encuentren fehacientemente demostrados, desvirtúen o trastoquen las previsiones originarias del contrato.
Dadas las particularidades de esta convocatoria, los oferentes deberán extremar sus previsiones, dándose por entendido que han recabado el debido asesoramiento de expertos para las prestaciones

comprometidas y han realizado un justo cálculo económico en cuanto la óptima realización costo - beneficio y mecanismos de percepción establecidos para esta licitación.
A tales efectos, los oferentes poseen un régimen previo de aclaraciones específico y la obligación de visita a los establecimientos.

Artículo 5° - PRESENTACIÓN DE OFERTAS
Las propuestas serán presentadas hasta la fecha y hora fijadas para el acto de apertura, mediante la Plataforma de Compras Digitales de Neuquén CO.DI.NEU. únicamente por el/la oferente con su usuario o quien acredite debidamente tener representación legal sobre éste/a.
El nombre del archivo en que se sube la oferta y documentación deberá consignar:
a. Número de Expediente y número de licitación.
b. Nombre del/la oferente.
El nombre del archivo, en ningún caso, podrá hacer referencia al precio o renglones cotizados bajo pena de nulidad de la presentación.
Las propuestas serán confeccionadas de forma que se identifique claramente el servicio ofertado y sus precios, y cada hoja/página que contenga documentación o parte de esta será firmada por el/la oferente con facultades suficientes, pudiendo ser presentada hasta el día y hora fijados para la apertura del acto. Cuando con posterioridad al llamado se declarará feriado o se acordará asueto, o por caso fortuito o fuerza mayor, no se celebrará el acto de apertura, la nueva fecha de apertura de sobres tendrá lugar el primer día hábil siguiente a la misma hora.

5.1 VALOR HORA HOMBRE: En caso de producirse cambios en las Convenciones Colectivas de Trabajo formalmente homologados, con impacto cierto en los costos del Adjudicatario, que representen una variación superior al 10% en su Estructura de Costos -Presentada con la oferta original-, desde la emisión de la orden de compra. El contratista podrá solicitar formalmente ante el Ministerio de Salud, un ajuste por mayores costos, siempre y cuando el reclamo sea ingresado dentro de los 30 días posteriores al acuerdo homologado. De superar ese periodo de tiempo sin reclamo, el contratante se presume que el contratista asume esos costos dentro riesgo empresarial. La verificación de procedencia de los montos reclamados como "mayores costos" será evaluado discrecionalmente por el contratante quedando sujeto a aprobación, y resguardándose en todos los casos la conveniencia fiscal y la no superación de las pautas presupuestarias aprobadas por Ley para el ejercicio en curso, quedando limitada la afectación de partidas de años venideros al estricto criterio de la Administración Pública Provincial. Del reclamo aprobado surgirá la fecha cierta desde cuándo, de haber nuevas modificaciones salariales homologadas, podrá realizarse un nuevo reclamo, o en su defecto, el nuevo valor hora se facturará desde el mes subsiguiente al último mes reclamado.

Artículo 6° - CONFORMIDAD CON LA DOCUMENTACIÓN
La sola presentación de la propuesta implica que el oferente acepta todos y cada uno de los términos que surgen del presente Pliego y sus complementos. No podrán consignarse condicionantes o reservas a sus cláusulas ya que, de así hacerlo, la oferta será rechazada, como así también, no podrá alegar desconocimiento.

Artículo 7° - MANTENIMIENTO DE OFERTA
Se deberá mantener la oferta por un plazo de cuarenta y cinco (45) días a partir del día siguiente del Acto de Apertura. Su condicionamiento, implicará el desistimiento. En caso que no pudiesen resolverse las adjudicaciones dentro del plazo de mantenimiento de oferta, el organismo contratante deberá solicitar un nuevo término de mantenimiento de oferta dejando constancia en las actuaciones.
En ningún caso de ampliación de plazo o retiro de las propuestas por vencimiento del término se reconocerá a los oferentes, retribuciones por gastos improductivos ni indemnización por concepto alguno. La falta de contestación de los proponentes comportará su desistimiento (Art. 52° R.C.).

CAPITULO III: GARANTÍAS

Artículo 8° - GARANTÍAS REQUERIDAS

Las ofertas serán afianzadas por un importe igual al 10% de la inversión estimada oficial (presupuesto oficial).
La garantía podrá ser extendida de la siguiente forma:
PAGARE A LA VISTA, suscripto por quien tenga el uso de la firma social o poder suficiente en su caso, presentado en original en sobre cerrado en el organismo correspondiente el día y hora consignados.
POLIZA de SEGURO, con vigencia hasta el vencimiento del plazo del mantenimiento de la oferta debiendo ser extendido en caso de que dicho plazo también se extienda en los términos del art. 52°.

8.1. GARANTÍA DE MANTENIMIENTO DE OFERTA

El oferente que desistiera de su oferta antes de la expiración del plazo de mantenimiento establecido en el Artículo 7, perderá la garantía de oferta automáticamente sin necesidad de declaración administrativa alguna.

8.2. GARANTÍA DE CONTRATO

Previa a la Adjudicación de la propuesta, cuyo monto exceda lo indicado en el Artículo 64º inc. 1º) de la Ley 2141 de Administración Financiera y Control, se deberá cumplimentar en un término de cinco (5) días constituyendo a favor del Estado Provincial una Garantía no inferior al 30% de la adjudicación en sustitución de la Garantía de Oferta, dentro de las formas previstas en el Artículo 25º del Reglamento de Contrataciones de la Ley 2141.
No se aceptarán Pólizas emitidas por Compañías de Seguros que a la fecha de su recepción resulten morosos en el cumplimiento de sus obligaciones emergentes de pólizas oportunamente emitidas, en resguardo de los intereses fiscales y hasta tanto dure su incumplimiento, sin necesidad de declaración administrativa alguna

Artículo 9° - FALTA O INSUFICIENCIA EN LA GARANTÍA

El incumplimiento de la obligación que impone el punto 8.2 en el plazo establecido, tendrá los efectos del desistimiento de la oferta y el adjudicatario se hará pasible de la penalidad prevista por el artículo 71 apartado 1º del Reglamento de Contrataciones.

CAPÍTULO IV: DEL SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Artículo 10° - CONTROL Y AUDITORÍA

10.1. PARTÍCIPES

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

10.2. PROVISIÓN DE ELEMENTOS

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

10.3. EJECUCIÓN DE LOS SERVICIOS Y TRABAJOS

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

10.4. FUNCIONES BÁSICAS DEL ÓRGANO DE CONTROL

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

CAPÍTULO V: DE LAS COMUNICACIONES CONTRACTUALES.

Artículo 11° - MEDIOS DE COMUNICACIÓN

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

11.1. LIBRO

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

Se deja constancia que durante la ejecución del contrato la contratista podrá digitalizar el LIBRO de NOVEDADES generando idéntico procedimiento por medios digitales a efectos de modernizar y agilizar este aspecto del contrato, el cual deberá notificarse fehacientemente al proveedor al domicilio electrónico denunciado, a efectos de su implementación y reemplazo por el Libro de Novedades en formato papel, sirviendo el mismo de notificación suficiente a todos los efectos y sin que pueda alegar desconocimiento alguno respecto de la falta de notificación.

Artículo 12° - IMPUGNACIÓN DE LAS ÓRDENES

12.1. PLAZO

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

12.2. APELACIÓN

Los requerimientos del Órgano de Control podrán ser recurridas por ante la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud dentro de los QUINCE (15) días hábiles de ser notificadas. Este tipo de situación no posee efectos suspensivos para las prestaciones comprometidas, las que deberán cumplirse bajo los apercibimientos contractuales previstos.

12.3. RESOLUCIÓN

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

de las razones.

12.4. SANCIONES

Los incumplimientos de las órdenes de servicio darán lugar a la aplicación de las penalidades previstas en el presente pliego y en los artículos 71° y 89° del Reglamento de Contrataciones Decreto Nº 2758/1995 y sus normas modificatorias.

12.5 FACULTADES

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

CAPÍTULO VI: DE LAS PRESCRIPCIONES COMUNES

Artículo 13° - CESIÓN DE USO DE BIENES ESTADUALES A LA CONTRATISTA

La Dirección del Hospital facilitará al Contratista, por el término que dure el contrato, sin cargo y en el estado en que se encuentren al momento de la gestión, los locales, instalaciones, equipos y bienes muebles existentes, destinados a las prestaciones a realizar y de acuerdo a las siguientes pautas:

El uso de los bienes cedidos se hará pura y exclusivamente dentro de las instalaciones del Hospital, y con la exclusiva finalidad de prestar el servicio contratado.

Los bienes con posibilidad de ser cedidos para la prestación, se encuentran en el establecimiento a los fines de ser examinados por los oferentes.

La Contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento complementario necesario para atender adecuadamente las prestaciones en todas sus etapas, en caso de no aceptar los existentes. Estas circunstancias no generan costos adicionales para el Comitente.

El Contratista en forma conjunta con la Dirección del Hospital efectuará, al inicio de la contratación, un inventario físico que contendrá una descripción sumaria de las construcciones, equipos, instalaciones y tecnologías existentes como así también de su estado.

La Contratista deberá solicitar autorización a la Dirección del Hospital para efectuar cualquier tipo de modificación a los bienes cedidos en uso a efectos de adaptarlos para que mejor sirvan a la prestación. Dichas modificaciones no deberán desvalorizar la calidad original entregada.

La Contratista será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso. Estos deben ser reparados de inmediato de producido un desperfecto. Al finalizar el contrato, deberán devolverse los bienes y equipos en perfectas condiciones, instalados y en correcto funcionamiento, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso, con más una garantía de seis meses a cargo del contratista por desperfectos atribuibles al mal uso durante la contratación.

Artículo 14° - RECURSOS HUMANOS AFECTADOS POR EL CONTRATISTA

14.1. La contratista deberá prestar el servicio licitado con personal en relación de dependencia a su exclusivo cargo, dando cumplimiento a la normativa vigente. Se deberá asegurar que todo el personal, según las tareas que realicen, se encuadre en su categoría, según el procedimiento y condiciones del Convenio Colectivo de Trabajo 507/07 según perfil, funciones y tareas del trabajador. A este efecto, debe considerarse que el Convenio se encuentre aprobado, aunque esté pendiente de homologación, hasta 48 hs. antes de la apertura. Con la finalidad de salvaguardar la fuente de trabajo y comprobados los requisitos de dedicación y buen conocimiento de la tarea realizada. La nueva contratista se compromete a incorporar un mínimo del 70% del personal de la contratista saliente en la medida de que estos recursos cumplan con los requisitos del puesto y su examen pre ocupacional sea apto para el cargo. El personal incorporado ingresará a la nueva empresa sin pendientes laborales (sin: antigüedad, vacaciones, deudas salariales, previsionales y/o sindicales).

En caso de que tenga cualquier clase de reclamo laboral anterior a la nueva alta, el empleado deberá dirimirlo con la empresa saliente, jamás podrá reclamarle a la nueva empresa obligaciones de la saliente. No siendo el contratante en ningún caso solidariamente responsable.

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

CAPITULO VII: DE LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS

Artículo 15° - PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS
Las ofertas que se presenten serán consideradas debidamente firmadas a los efectos del artículo 38º, de las siguientes maneras:
a. Digitalmente firmadas, conforme lo normado por Ley 25.506 artículo 2º o la que en el futuro la reemplace.
b. Firmadas en forma hológrafa su original, presentando en la plataforma el escaneo de la documentación así firmada, lo cual le otorgará una certificación criptográfica, que garantiza que no pueda ser borrado o alterado sin modificación de la certificación inicial; en cuyo caso el original de la oferta y documentación deberán quedar en resguardo del/la oferente, pudiendo ser solicitado por el organismo contratante en cualquier momento, debiendo el/la oferente que resulte preadjudicado/a presentarlo dentro de las 48 hs. de notificada la misma, siendo su falta de presentación, así como cualquier discrepancia detectada, causal de desistimiento en los términos del artículo 71º inciso 1); independientemente de lo establecido en el artículo 89º del Reglamento de Contrataciones.
c. La garantía será indefectiblemente presentada en los términos del artículo 23º del Reglamento de Contrataciones.
La presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación del Pliego de Bases y Condiciones y el sometimiento a todas sus disposiciones y las del Reglamento de Contrataciones.

Artículo 16 - DEL RECHAZO DE LAS OFERTAS
Las únicas causas de rechazo de una propuesta son:
1. En el acto de apertura:
a. Falta de presentación del Pliego debidamente firmado por el representante legal del oferente en la documentación. Asimismo de las circulares aclaratorias o modificatorias que eventualmente se emitan durante el procedimiento de presentación de ofertas.
b. Falta de garantía en los términos del artículo 8° del presente pliego.
c. Alteración en los documentos de la oferta presentada en la Plataforma de Compras Digitales de Neuquén CO.DI.NEU.

2. Con posterioridad al acto de apertura:
a. La no presentación del sellado de Ley.
b. Toda enmienda o raspadura que no esté debidamente salvada por el/la oferente.
c. Documento de garantía insuficiente que no sea subsanado en el término que establezca el/la funcionario/a competente.
d. Las presentadas por firmas excluidas o suspendidas del Padrón de Proveedores y Licitadores.
e. Cuando se hallen condicionadas o se aparten de las cláusulas generales o particulares de los pliegos respectivos.
f. Cuando no contesten las aclaraciones requeridas por el organismo contratante en los plazos otorgados.
g. Cuando no cumplan con las formalidades específicas de la contratación.

Los/las oferentes que no cumplimenten los requisitos de los incisos a) y b) del apartado 2), a pedido del organismo contratante en el plazo que éste le indique, serán considerados desistidos aplicándose lo establecido en el artículo 89º del Reglamento de Contrataciones.

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

Artículo 17° - OFERTA ÚNICA

La adjudicación se llevará a cabo, aunque se hubiera presentado una sola propuesta, siempre y cuando la misma reúna condiciones de calidad de proyecto, capacidad e idoneidad para el cumplimiento de las prestaciones y conveniencia para el interés público.
La COMISION DE PREADJUDICACION será competente para analizar la capacidad económica de la firma proveedora conforme la cantidad de renglones preadjudicados a efectos de asegurar el efectivo y eficiente cumplimiento de los servicios. En el caso de que un solo proveedor resulte preadjudicado de la totalidad de los servicios, la Comisión evaluará la conveniencia.
Dicha Comisión podrá hacerse de toda la documentación e información que estime necesario a fin de poder determinar dicho extremo.

Artículo 18° - CONTENIDO DE LA OFERTA

La propuesta, deberá contener la siguiente documentación, la que, a los fines de posibilitar una metodológica y racional comparación y evaluación de las ofertas, deberán ser presentadas por el oferente conforme a la secuencia establecida en el Pliego tanto a su orden como a su expresión.
A su vez, se debe delimitar:
a) La Oferta Técnica deberá contener:
El pliego debidamente firmado en los términos del artículo 15 del presente pliego. Del que formarán parte las Notas Aclaratorias subidas a CO.Di.NEU.
Declaración Jurada de constitución de domicilio legal, en la Provincia del Neuquén, y casilla de correo electrónico donde todas las notificaciones se tendrán por válidas. Toda modificación de los domicilios constituidos legal y electrónico, tendrá validez a partir del quinto día corrido de su notificación en forma fehaciente al contratante.
La Póliza de Seguro de Caución, o Fianza Bancaria según lo indicado en el artículo 8° del PBC.
Declaración Jurada informando las reclamaciones administrativas y/o judiciales que se tenga con la Provincia y el estado de las mismas.
Metodología que se aplicará para el cumplimiento del Contrato de acuerdo a las Especificaciones Técnicas, la dotación de personal, el equipamiento y todo otro detalle que permita evaluar el cumplimiento de los requerimientos técnicos y el alcance del servicio que ofrece. En tal sentido, se requiere presentar un Plan de Trabajo y la Estructura Operativa con el detalle del equipo de supervisión y organización propuesta, ajustada específicamente al servicio objeto de la presente Licitación. Las especificaciones técnicas indicadas son las mínimas exigidas para cada caso. Sin perjuicio de ello, los Oferentes podrán efectuar propuestas con especificaciones técnicas superiores en cantidad y/o calidad. De darse esta situación, el Oferente deberá detallar, para cada especificación técnica modificada, los aspectos técnicos y operativos relativos a la mejora introducida. Las mismas serán aceptadas, si de su evaluación resultan técnica y económicamente convenientes a criterio exclusivo del Organismo contratante.
Declaración jurada de antecedentes de prestación del servicio licitado, que permitan corroborar trayectoria y experiencia, consagrándose: 1. Nómina de organismos públicos o empresas a las cuales el Oferente preste o haya prestado el servicio similar al licitado, en los últimos 5 años contados desde la fecha de apertura de la licitación; 2. La fecha de inicio y duración de cada contrato. 2. Enumeración de los servicios prestados; 3. El monto anual y total de cada contrato; 4. Cantidad de

personal afectado. 5. Adjuntar Certificación de Servicios con grado de calidad, Órdenes de Compras, y/o Facturas conformadas, autenticadas ante Escribano Público de los antecedentes declarados. 6. Prestar servicios ofertados en las localidades de la provincia de Neuquén cotizadas. Para el caso de Unión Transitoria de Empresas se presentarán por separados los antecedentes para cada una de las firmas que la integran.
Queda expresamente establecido que el organismo contratante posee la facultad de corroborar la veracidad de los antecedentes declarados por el oferente en caso de considerarlo necesario. Los datos del Oferente deben ser lo suficientemente explícitos para permitir que el Organismo contratante pueda solicitar las informaciones que considere necesarias. En el caso que una UTE no posea antecedentes comunes, cada uno de sus integrantes deberá probar su experiencia en forma global.
DDJJ, presentación y constancia de pago o plan de pago, de los últimos 6 (seis) meses del F.931 anteriores a la licitación.
Certificado de Cumplimiento Fiscal emitido por la Dirección General de Rentas de la Provincia del Neuquén. A fin de verificar el Cumplimiento Fiscal Provincial por parte de los oferentes, de acuerdo a la Resolución Nº035/14 D.P.R. Art. 3° "Los Organismos correspondientes al Estado Provincial…podrán consultar, emitir y validar a través del Sistema de Integrabilidad correspondiente, el cual tendrá la misma validez que el otorgado por la DPR" y de acuerdo a lo normado por el Decreto Nº1394/2014 Artículo 2° "…es requisito obligatorio de los Proveedores y/o Contratistas del Estado de no poseer obligaciones fiscales e impositivas en mora con el Fisco Provincial (…) será verificado por el Servicio Administrativo Financiero o el Sector encargado de las Contrataciones…" Dicha verificación podrá realizarse dentro de los dos (2) días hábiles de celebrado el acto de apertura, o bien en el mismo acto (dada la posibilidad que brinda el sistema de contrataciones SAFIPRO).
Constancia de inscripción en el Padrón de Proveedores de la Provincia del Neuquén.
Sellado de la Dirección General de Rentas de la Provincia del Neuquén, de acuerdo al Código Fiscal vigente.
A los efectos de la aplicación de los beneficios establecidos por el Régimen de Promoción de las Actividades Económicas para la adquisición de bienes y la contratación de obras y servicios en la Provincia del Neuquén – Ley 2683 - los oferentes deberán acompañar al momento de la apertura de propuestas, copia de los Certificados de "producto neuquino" y "de calidad" (de corresponder), emitidos por el Centro PyME y los organismos certificantes, respectivamente. El incumplimiento de la obligación que impone la presente cláusula implica la pérdida del beneficio que correspondiere.
Constancia de Visita e Inspección.
Documentación Certificada que acredite la aptitud del firmante de la oferta para obligar a la firma oferente (Poder Especial).
Documentación Certificada: Copia constitutiva o estatutos – según corresponda – de la persona jurídica y sus modificaciones, en cuyo objeto de la sociedad se detalle el servicio ofertado, debidamente inscriptos en el Registro Público de Comercio.
A los fines de confirmar solvencia financiera para afrontar el servicio, el oferente adjuntará nota en carácter de declaración jurada en la que detalle la facturación de los últimos 12 meses, debiendo ser ésta superior en promedio a los $550.200.000. Esta nota contendrá un cuadro informativo de las ventas netas de iva por cada mes informado.
En igual sentido al punto anterior, deberá adjuntar nota en carácter de declaración jurada indicando la cantidad de personal declarado por medio de los F.931 de los últimos 12 meses, no pudiendo ser inferior a las 100 personas en promedio, sin distinción de convenio.
Declaración Jurada con el detalle de los litigios actuales que el oferente posea en el que algún organismo del estado provincial, municipal o nacional sea parte, con identificación del Juzgado, Secretaría y Fuero.
Constancia de Inscripción en AFIP con la actividad ofrecida habilitada y dada de alta con fecha anterior a la licitación.
Certificado de no inclusión en el Registro Provincial de Deudores Alimentarios Morosos (Ley 2885 modificatoria de la Ley 2333), en caso de tratarse de personas humanas.

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

b) - La Oferta Económica deberá contener:
Pedido de presupuesto. La Oferta podrá contener uno (1) o la totalidad de los renglones incluidos en la presente licitación, quedando excluidas todas aquellas ofertas que contengan propuestas parciales, que no incluyan la totalidad de los ítems y/o se aparten del objeto licitado.
Los Oferentes deberán presentar junto con su oferta económica la Estructura de Costos completa del ANEXO II del presente PByCP. La presentación de la Estructura de Costos bajo otro formato que el indicado, será causal de rechazo de la oferta. Junto con la Estructura de Costos deberá incorporar el último Acta de Acuerdo Salarial debidamente homologada por las autoridades correspondientes.
A los fines de la valoración de empresa en cuanto a la calidad del servicio ofrecido, se podrá adjuntar copia del documento que acredite la implementación de los sistemas de gestión de las Normas ISO 9001:2015, 14000:2015 y 45:000, o similares. Los parámetros de evaluación para la determinación de la oferta más conveniente surgirán de la sana relación precio y calidad del servicio ofrecido.

c. La garantía será indefectiblemente presentada en los términos del artículo 8°del PBC.

La presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación del Pliego de Bases y Condiciones y el sometimiento a todas sus disposiciones y las del Reglamento de Contrataciones.
La comisión de preadjudicación, o quien ésta designe, tendrá la facultad de auditar la información suministrada por el oferente, debiendo éste facilitar todo trámite de verificación y las gestiones necesarias. El incumplimiento de esta obligación será motivo de desestimación de la oferta sin derecho a reclamo alguno por parte de la proponente desestimada.

CAPÍTULO VIII: DE LA ADJUDICACIÓN

Artículo 19° - PROCEDIMIENTO

La Apertura de los Sobres la hará mediante la Plataforma Compra Digitales de Neuquén CO.DI.NEU para el caso del Doble Sobre, la Dirección General de Coordinación de Servicios, dependiente de la Dirección Provincial de Administración del Ministerio de Salud, el día y hora fijados al efecto, con intervención de los funcionarios responsables.

19.1. Análisis del contenido técnico y de requisitos de la propuesta.
La Comisión de Preadjudicación analizará y cotejará todos los antecedentes y documentación que conforman las propuestas respectivas.
Todos los Oferentes estarán obligados a suministrar a la Comisión de Preadjudicación, todas las aclaraciones sobre la documentación presentada que se consideren pertinentes, que serán solicitadas por escrito otorgándose un plazo de 48 hs para su cumplimiento. De ningún modo estas aclaraciones podrán significar modificaciones a las presentaciones originales. Si los interesados no cumplieran en plazo con lo solicitado, se dará por desistida su presentación.

Artículo 20 - MEJORAMIENTO DE LAS OFERTAS

20.1 Si se presentaren dos o más ofertas que obtuvieran igual valor, a los efectos de la decisión en la preadjudicación, la Comisión invitará a los oferentes respectivos a mejorar sus ofertas.
20.2 Para el caso que a criterio de la Comisión de Preadjudicación o que a raíz de la intervención de la Oficina Provincial de Contrataciones resultare que los precios pretendidos superen los valores vigentes de mercado, se podrá solicitar una mejora de oferta al proponente cuya oferta se ajustase al pliego y ofrezca el menor precio.
Ambos requerimientos serán formulados por escrito mediante notificación oficial estableciéndose día y hora de la nueva propuesta económica acompañada de la Estructura de Costos que refleje el nuevo valor propuesto.

Artículo 21 – PREADJUDICACIÓN

La Comisión de Preadjudicación realizará un análisis y evaluación en dos etapas. Primero de la propuesta u oferta técnica. Las ofertas que resulten admisibles por cumplir con la totalidad de lo solicitado en este pliego pasarán a la segunda etapa de análisis del precio de la oferta.
El dictamen final de dicha comisión procederá a realizar la evaluación, a la propuesta que mejor contemple la calidad y el precio en relación al pedido de la contratación, teniéndose en cuenta los principios del artículo 63° de la Ley 2141 y el Artículo 45° del Anexo II del Reglamento de Contrataciones.

Artículo 22° NOTIFICACIÓN DE LA PREADJUDICACIÓN
La preadjudicación será hecha conocer a los proponentes en el lugar, día y hora que se determine, la que no tendrá respecto de los preadjudicatarios efecto jurídico alguno. En el acto se les hará conocer los cuadros comparativos de las ofertas.

Artículo 23° IMPUGNACIÓN A LA PREADJUDICACIÓN
Los oferentes tendrán un plazo perentorio de tres (3) días hábiles a partir de la notificación, para formular observaciones (Art. 49 RC). En todos casos deberán estar debidamente fundamentadas y acompañadas por la documentación pertinente a los fines de su evaluación y respuesta.

Artículo 24° RESOLUCIÓN DE LA ADJUDICACIÓN
La Adjudicación se formalizará a través de una norma legal dictada por el Comitente y se basará en la nómina de el/los informe/s explicativo/s confeccionados por la Comisión de Preadjudicación.

Artículo 25° NOTIFICACIONES
Los actos que se individualizan en el Pliego y que se deben notificar al interesado se podrán hacer por los siguientes medios:
Acceso al Expediente.
Presentación del Interesado.
Cédula al domicilio constituido.
Telegrama colacionado o carta documento.
Edictos.
Correo electrónico informado bajo Declaración Jurada conforme Anexo I

CAPÍTULO IX: DEL CONTRATO

Artículo 26° PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
La Contratación quedará perfeccionada con la notificación al Contratista de la norma legal de adjudicación o la Orden de Compra. A partir de ese momento las obligaciones a cargo del Contratista serán exigibles.
Si el Adjudicatario no comenzara a prestar el servicio dentro de los diez (10) días corridos desde la fecha indicada en la Orden de Compra, la adjudicación deberá ser dejada sin efecto, con pérdida del depósito de garantía, pudiendo ésta recaer en el oferente que lo siga en el orden de mérito.
Además, será a cargo del Contratista incumplidor la diferencia de precios por la ejecución del contrato por un tercero.

Artículo 27° SELLADO DEL CONTRATO
El sellado del contrato deberá ajustarse a lo establecido en las normas legales provinciales impositivas vigentes, el proveedor deberá sellar la Orden de Compra ante la Dirección Provincial de Rentas sito web https.//dprneuquen.gob.ar/. Será además a cargo del Contratista toda erogación que se origine para la firma del contrato y sus ampliaciones cuando así correspondiera.

Artículo 28° GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO O EJECUCIÓN
La garantía de ejecución deberá ser constituida dentro de los CINCO (5) días hábiles de notificada

la adjudicación, por una suma no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total adjudicado, bajo pena de dejar sin efecto la adjudicación, debiendo presentarse en la forma indicada en el Artículo 8 punto 8.2 del presente pliego.
Tendrá vigencia hasta tanto se compruebe el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes del contrato por parte del Contratista, oportunidad en que será devuelta al mismo.

Artículo 29° DE LOS PAGOS
La Adjudicataria confeccionará mensualmente la correspondiente factura por los servicios efectivamente realizados. A la misma deberá adjuntar como documentación obligatoria a fin de la contratista proceda al pago:
a. El F931 SIJP, presentación y pago del período anterior al facturado, incluyendo el Nombre, Apellido y Número de C.U.I.L. de todos los empleados que hayan prestado el servicio en dicho período; detallando para cada uno sus remuneraciones brutas y netas, los aportes y contribuciones patronales, seguros de trabajo y horas trabajadas.
b. Recibos de haberes de los trabajadores declarados en el punto anterior.
Declaración jurada de no poseer deuda previsional sin regularizar al momento de la presentación de la factura
Tal Declaración Jurada es requisito indispensable para la conformación de la factura por las autoridades del establecimiento objeto de la presente licitación y posterior pago de la misma. Asimismo, toda la documentación entregada por el Contratista deberá ser firmada por la Autoridad del Hospital.
Los pagos de las facturas por los servicios certificados se abonarán a los treinta (30) días de la fecha de recepción y conformación de la factura en el Ministerio de Salud.
Dicha cancelación se efectuará bajo la modalidad de Acreditación en Cuenta Bancaria a la Vista del Proveedor y/o Contratista para tal fin se deberá contar con Cuenta Corriente y/o Caja de Ahorro en cualquier Sucursal del Banco de la Provincia del Neuquén en cumplimiento a lo establecido por Decreto No 0367 de fecha 19 de marzo del 2004 y Resolución No 66 del 12 de Abril/04.
Proveedor sin cuenta bancaria (Disp.No 37 C.G.P.) – Sr. Proveedor Usted no ha informado una cuenta bancaria a la vista en el Banco Provincia del Neuquén S.A. (Dec.0367/04), por ende no podrá percibir cobro alguno hasta tanto no cumpla esta condición ante el Padrón de Proveedores de la Provincia.
Asimismo deberán contar con el Trámite de REEMPADRONAMIENTO realizado en el Registro de Proveedores de la Provincia, según Disposición N° 73/04 de la Contaduría General de la Provincia.-

CAPITULO X: SUSPENSIÓN Y EXTINCIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Artículo 30° SUSPENSIÓN DE LA CONTRATACIÓN
La Contratación podrá suspenderse en forma total o parcial si se configurara el supuesto de caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobados y aceptados por las Autoridades del Hospital. Las razones de fuerza mayor o fortuitas deberán ser puestas en conocimiento del organismo contratante dentro del término de 24hs de producidas, acompañándose documentación probatoria de los hechos que se aleguen. Transcurrido dicho plazo se extinguirá el derecho a alegar el caso fortuito o fuerza mayor.
Los plazos, términos y/o períodos previstos en el presente pliego serán suspendidos y prorrogados por el tiempo que duren los hechos que configuren el caso fortuito o fuerza mayor.
Si al término de la suspensión y por motivo de la misma, se hubieren alterado las bases originales del contrato, las Autoridades del Hospital y el Contratista elevarán al Comitente una propuesta de reformulación para su aprobación previo dictamen de los organismos correspondientes.
Se considerarán supuestos de caso fortuito o fuerza mayor: los hechos reconocidos como tales por la jurisprudencia y doctrina del Art. 1730 del Código Civil y Comercial de la Nación, los fenómenos climáticos tales como lluvia, inundación, tormentas, etc., que impidan la realización de los trabajos con la seguridad de alcanzar los resultados de calidad exigidos en el pliego, así como los

desabastecimientos de materiales e insumos por causas no imputables al Contratista.
Igualmente, en caso de guerra interior o de grave conmoción, o de hechos o actos de cualquier Autoridad Pública, que obligaren al Ministerio de Salud a ordenar la suspensión y/o interrupción de la contratación.

Artículo 31° EXTINCIÓN: CAUSALES
La extinción de la Contratación puede ocurrir por:
a) Vencimiento del plazo contractual: Se computa el plazo original más las ampliaciones concedidas o acordadas y los plazos de suspensión y/o interrupción si los hubiera.
b) Incumplimiento de las obligaciones del Contratista:
1.- A disposiciones legales reglamentarias o contractuales en forma reiterada y luego de haber sido intimado a su regularización y sancionado por incumplimiento o cumplimiento tardío.
2.- Por realizar tareas ajenas o diferentes a las previstas en el objeto contractual.
3.- Por transferencia total o parcial de la contratación o suscripción de subcontratos sin consentimiento previo y excediendo las pautas de Pliego.
4.- Por modificación de la composición de la UTE o Consorcio oferente sin consentimiento de la Comitente.
5.- Por incumplimiento de las obligaciones laborales, previsionales, gremiales y de la seguridad social, correspondientes al personal dependiente del Contratista afectado a la prestación del servicio a que se refiere esta Licitación Pública.
6.- Podrá ser cuando las multas y/o sanciones acumuladas a lo largo de todo el período contractual, superen el 20 % (veinte por ciento) del monto contractual.
7.- Cuando el Contratista abandone el servicio, considerándose esto cuando no exista prestación o ejecución del Contratista durante veinticuatro (24) horas con o sin retiro de personal; excepto que ocurra en el marco de medidas de fuerza de los trabajadores dependientes del adjudicatario.
8.- Cualquier accionar por parte del Contratista que impida o perturbe la libre accesibilidad de los sectores indigentes o carenciados sin cobertura de la Seguridad Social, desvirtuando la esencia del Hospital Público.
El Ministerio de Salud se reserva el derecho de prescindir de los servicios objeto del presente pliego, sin derecho a indemnización por daños y perjuicios ni lucro cesante para el contratista, cuando mediare alguna de las causales de incumplimiento por culpa de la contratista.
c) Concurso, quiebra o liquidación del contratista: Dará lugar a la extinción "por culpa del Contratista". En el caso de concurso, solo se permitirá la continuidad del contrato con resolución judicial firme que habilite a la concursada a continuar con los trabajos.
d) Renuncia: La renuncia unilateral del Contratista dará lugar a la extinción "con culpa del Contratista" prevista en este pliego, comunicándose tal decisión a los Registros de Proveedores correspondientes.
e) Mutuo acuerdo: Sobre las pautas previstas en el presente pliego, podrán las partes convenir un distracto contractual total o parcial de mutuo acuerdo, siempre que no se den las causales precedentes, no exista perjuicio fiscal y que la desvinculación de la Contratista resulte coordinada con la incorporación de terceros contratistas, de forma tal de no afectar los servicios y prestaciones requeridas por el Hospital objeto de la licitación.
f) Por falsear Declaración Jurada: El oferente responde por la seriedad de la oferta, la fidelidad de los datos y referencias consignadas y la autenticidad de la documentación acompañada. El falseamiento de los datos determinará la inmediata exclusión del oferente. Si la falsedad fuere advertida con posterioridad a la adjudicación, será causal para dejarla sin efecto por causa imputable al oferente, sin perjuicio de las demás responsabilidades civiles y penales que correspondan, con pérdida de la garantía constituida.

Artículo 32° PROHIBICIÓN DE CESIÓN O TRANSFERENCIA DEL CONTRATO.
La prestación del servicio licitado solo podrá ser cedida o transferida TOTAL O PARCIALMENTE, con previa autorización por escrito de parte del Ministerio de Salud. El incumplimiento de esta condición,

será causal de rescisión culposa de parte del adjudicatario o proveedor.

Artículo 33° - INVENTARIO

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

Artículo 34- DISPOSICIONES COMUNES PARA LAS CONTRATACIONES

34.1. PRESENCIA DE LAS PERSONAS QUE PRESTAN EL SERVICIO

En todos los casos la Contratista deberá velar por el correcto aseo y apariencia de las personas que prestan el servicio, como así también será responsable por el trato descortés, discriminatorio o que atente contra el orden pública o terceros.

La observación a conductas impropias de estas personas supondrá para el contratista:

- apercibimiento;
- multas (luego del primer apercibimiento) y requerimiento de baja de la persona en cuestión, con indemnizaciones a cargo de la Contratista en caso de corresponder;

Los montos de las multas serán los previstos en la Cláusula 44 del presente Pliego pudiéndose adicionar las previstas el Artículo 71º, 72°, 73°, 74°, 89°, 90° y 91° del Reglamento de Contrataciones y Modificatoria Decreto Nº 1927/05 Anexo I.

34.2. DOTACIÓN ADECUADA

TRABAJADORES AFECTADOS A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La firma que resulte adjudicataria de la presente Contratación, en la medida que se compruebe la buena dedicación y capacidad del personal actual para realizar la tarea licitada, deberá incorporar en relación de dependencia a estas tareas, a un mínimo del 70% del personal que actualmente se encuentra prestando el servicio en las instalaciones del Hospital, y en la medida de que estos recursos cumplan con los requisitos del puesto y su examen pre ocupacional sea apto para el cargo.

El personal que no cumpla con las características para poder ser incorporado, deberá quedar a cargo de la contratista saliente.

El personal incorporado será dado de alta por la nueva contratista sin antigüedad ni vacaciones ni acuerdos especiales por fuera del convenio, habiendo sido liquidadas y abonadas todas las obligaciones laborales por su anterior empleador. La nueva contratista NO se hará responsable por obligaciones anteriores a la contratación del personal incorporado proveniente de la empresa saliente

A los fines expresados se requiere la aceptación expresa y por escrito del trabajador.

Aun cuando mediara tal conformidad, cedente y cesionario responden solidariamente por todas las obligaciones resultantes de la relación de trabajo cedida.

En el caso que resulte adjudicada la misma empresa que se encuentra cumpliendo con el servicio, deberá reincorporar al personal en los porcentajes establecidos y de acuerdo al cumplimiento, desempeño e idoneidad que la empresa considere de cada operario.

Antes de la firma del contrato, la empresa adjudicataria deberá presentar ante el comitente un legajo personal completo de cada uno de los trabajadores afectados a la prestación del servicio, en el cual deberá constar:

1. NOMBRE Y A PELLIDO.
2. TIPO Y NÚMERO DE DOCUMENTO.
3. DOMICILIO.
4. NACIONALIDAD
5. ESTADO CIVIL
6. CERTIFICADO DE BUENA CONDUCTA EXPEDIDO POR LA AUTORIDAD POLICIAL
7. CERTIFICADO DE DEUDOR MOROSO ALIMENTARIO

8. CONSTANCIA DE INSCRIPCIÓN EN EL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL.
9. CONSTANCIA DE ALTA TEMPRANA EN ARCA
10. CONTRATO DE AFILIACIÓN A UNA A.R.T. CONFORME LO EXIGIDO POR LA LEY NACIONAL DE RIESGOS DEL TRABAJO 24.557 Y SUS REGLAMENTACIONES, QUE CUBRA A TODO EL PERSONAL AFECTADO AL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE PLIEGO.
La Provincia queda exenta de toda responsabilidad originada en la relación laboral del personal contratado por la Contratista.
En caso de decidir la empresa adjudicataria el relevo de alguno o todos sus dependientes durante la vigencia del contrato, deberá notificar de inmediato y en forma fehaciente tal circunstancia a la comitente, y asimismo acompañar simultáneamente el legajo personal completo del reemplazante antes de que comience sus funciones. La empresa adjudicataria, en el plazo de 48 horas previas al ingreso de un nuevo trabajador afectado al servicio, deberá presentar ante las autoridades el alta temprana correspondiente a dicha persona.
La Contratista deberá mantener la cantidad de personas afectadas al servicio que propuso en su oferta, suficiente y necesaria para cumplir adecuadamente con los servicios comprometidos, sobre la base de las necesidades objetivas de la tarea.
En caso de medidas de fuerza se respetará un plantel mínimo del 20% de trabajadores, a efectos de garantizar el normal funcionamiento del Hospital. Además, deberá acompañar una nómina completa de dichas personas con indicación de sus datos de filiación, identificación, domicilio y cargas sociales si las tuviera, la que tendrá carácter de Declaración Jurada y en la que se agregarán los datos identificatorios y domiciliarios del responsable, supervisor y/o encargado de la contratista frente al establecimiento donde se presta el servicio.
El hecho de denunciar personas que no prestan servicio efectivo o de falsear los datos correspondientes a cada uno de ellos, supondrá el siguiente esquema de sanciones:
observación (apercibimiento); multa (a partir del segundo apercibimiento), cuyos montos son los previstos en la Cláusula 45 del presente pliego, pudiéndose adicionar las previstas en el 71º, 72°, 73°, 74°, 89°, 90° y 91° del Reglamento de Contrataciones y Modificatoria Decreto Nº 1927/05 Anexo I.
El adjudicatario no podrá alterar el número ni la nómina de personas destinadas al servicio, en caso de ausencias, descansos, licencias deberá ser reemplazada comunicando el cambio al responsable del establecimiento.
Todo personal deberá contar con un uniforme que le proveerá el Contratista y con una tarjeta de identificación visible mientras desarrolla su actividad dentro del ámbito del establecimiento.
No estará permitida la presencia de personal del adjudicatario sin identificación dentro del ámbito del establecimiento de Salud, pudiendo ser expulsado por el responsable a cargo del mismo sin derecho a reclamo alguno.
El/la directora/a del Hospital se reservará el derecho a disponer el retiro del personal en caso de inconducta o falta de idoneidad, y el reemplazo deberá ser realizado de inmediato por la contratista corriendo por su cuenta los gastos que ello origine.

35° MODIFICACIÓN DE LA DOTACIÓN

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

36° INMUNIZACIONES

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

Tétanos
Hepatitis B
Hepatitis A
Rubéola
Sarampión
COVID-19
Los Certificados necesariamente serán visados por el vacunatorio de la Red Provincial de Salud de la Provincia del Neuquén.
Podrán ser vacunados en la institución en la cual desarrollarán las tareas en forma gratuita, según la disponibilidad, para todas las enfermedades salvo HEPATITIS A que no la provee el Programa Nacional ni Provincial.
Todas las personas afectadas al servicio licitado que presten servicio en el Hospital deben estar capacitadas en "Higiene y Seguridad en el Trabajo"

CAPITULO XI: RÉGIMEN LABORAL Y PREVISIONAL

Artículo 37° NORMAS GENERALES

Los proveedores que estén constituidos como personas humanas, sociedades comerciales deberán respetar las siguientes reglas al inicio de la contratación:
Poseer inscripciones del personal según las exigencias de las normativas legales vigentes. En caso de no hacerlo se procederá a efectuar la correspondiente denuncia a la Autoridad competente.
Tener a su cargo en exclusiva relación de dependencia al personal que afecte al cumplimiento de las tareas referidas.
Entregar con antelación al comienzo de la prestación una nómina del personal que estará a su cargo, con indicación de sus datos de filiación, identificación y domicilio.
Denunciar las pólizas de seguro vigentes y referidas al personal en relación de dependencia, por la cobertura de los siguientes riesgos las que deberán contener una cláusula de "no repetición" a favor del Ministerio de Salud:
Accidentes de trabajo (ART)
Seguro de vida obligatorio
Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil, cuyo monto base será del mismo monto indicado en el renglón adjudicado.
Arbitrar ante eventuales conflictos laborales los medios conducentes para asegurar la continuidad normal de los servicios.
El personal deberá observar las siguientes normas de conducta:
f.1.- Vestir el uniforme provisto por la empresa, limpio y completo, con credencial identificatoria tanto del Contratista como de su nombre y apellido y función debiendo estar ubicada a la vista sobre el lado superior izquierdo.
f.2.- Ingresar y egresar diariamente en la forma y horario preestablecido por el Contratista.
f.3.- No circular fuera del radio asignado a sus funciones.
f.4.- No mantener vinculación con el personal del Hospital, ni con la población asistida, salvo los casos que por razones de trabajo lo justifiquen.
f.5.- Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, procediendo con máximo orden e higiene en sus formas de trabajo.
f.6.- Proceder con respeto, cortesía, diligencia y ecuanimidad en el trato con el público y/o personal hospitalario.
g) Sin perjuicio de los antecedentes que se aporten en cumplimiento de este articulado, el Ministerio de Salud y el Órgano de Control podrán efectuar las constataciones que estime corresponden contando con la total colaboración del personal del Contratista.
h) Cumplir las normas de Higiene y Seguridad en el Trabajo (Ley 19187 y Decreto Reglamentario 351/79, y en lo que resulte de aplicación la Resolución 1067/87 -BO 9.1.88.-

Artículo 38° RESPONSABILIDAD

El Adjudicatario será responsable por los daños y perjuicios ocasionados por la conducta dolosa o culposa (en todas sus variantes) de sus empleados dependientes vinculados directa o indirectamente con lo que resulta motivo y objeto de la contratación.

El Adjudicatario indemnizará al Estado Provincial por cualquier daño que pudiera infringir al Patrimonio de la Administración causado por cualquier acto u omisión de sus dependientes. Sin perjuicio de lo anterior, el adjudicatario se obliga a rembolsar al Estado Provincial las sumas de dinero que por cualquier concepto debidamente fundado y relacionado con la prestación del servicio, deba ésta abonar a personas humanas o jurídicas como consecuencia directa o indirecta de la prestación de los servicios objeto de la presente Licitación, pudiendo hacerse efectivo dicho pago de las facturas pendientes de pago por el servicio o bien de la garantía establecida a favor de la Administración. En este último caso el adjudicatario deberá reponer su garantía dentro de los CINCO (5) días hábiles de intimado a hacerlo, bajo apercibimiento de prescindir de sus servicios.

Artículo 39° HORARIOS

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

CAPITULO XII: SOLUCIÓN DE DIVERGENCIAS

Artículo 40° COMPETENCIA

Los conflictos entre Comitente y Contratista que pudieran derivarse del presente Contrato se someterán a la competencia y jurisdicción del Fuero Procesal Administrativo de la Provincia del Neuquén, renunciando a cualquier otro fuero o jurisdicción.

CAPITULO XIII: DEVOLUCIÓN DE BIENES

Artículo 41° BIENES

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

Los bienes cedidos al contratista, serán devueltos al comitente bajo inventario.

El Estado Provincial tendrá la opción de adquirir los bienes comprados por el Contratista que se encuentren afectados al servicio, abonando la correspondiente indemnización al Contratista de acuerdo a las pautas que se establecen en los artículos que siguen. Caso contrario serán retirados por el Contratista.

En cuanto a eventuales obras e instalaciones fijas autorizadas, a cargo de la Contratista, quedarán a beneficio del Hospital, toda vez que se las entiende amortizadas.

Artículo 42° VALUACIÓN

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

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

Artículo 43° PAUTAS

Respetar una adecuada relación entre las personas avocadas a tareas administrativas y la atención al público, pacientes y personal hospitalario.

Facilitar la identificación de los responsables de cada área de la Contratista.

Explicitar e informar sobre los formularios o trámites normales del hospital.

Explicitar claramente los mecanismos y procedimientos para canalizar toda inquietud o queja.
Dar amplia publicidad de todo lo indicado en los puntos precedentes.

CAPÍTULO XV: SANCIONES

Artículo 44° INCUMPLIMIENTO Y PENALIDADES DEL SERVICIO

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

44.1 MANO DE OBRA (Personal)

Por el incumplimiento del artículo 34.2 del Pliego de Bases y Condiciones; la falta en la dotación de Personal ofertado según Pliego: Se descontará por empleado el importe resultante de multiplicar el valor hora fijada en el Pedido de Presupuesto por la cantidad de horas de ausencias de cada trabajador ausente.

44.2 OTROS INCUMPLIMIENTOS

Cuando el contratista no cumpliere con las obligaciones emergentes del servicio, ser pasible de las siguientes sanciones (multas).
Por no iniciar el servicio en la fecha establecida y cuando no se cumpla con la dotación del personal contratado, multa del 1% del valor total del contrato por cada día de atraso, hasta el máximo de 4%, momento en el cual se rescindirá el contrato, procediendo a la ejecución de la garantía.
Los incumplimientos serán acreditados por la autoridad hospitalaria y asentada en el libro de órdenes de servicio, notificando en forma diaria al representante del contratista.
Las transgresiones registradas en el libro, correspondiente al mes de servicio, dará lugar a la aplicación de las siguientes penalidades, calculadas sobre el importe mensual de contratación:

1.- Primera transgresión, un apercibimiento.
2.- Segunda transgresión, el 1% del monto mensual de contratación.
3.- Tercera transgresión, el 3% del monto mensual de contratación.
Las penalidades se aplicarán hasta el momento que el contratista subsane la omisión o repare la falta cometida.

El monto máximo por este concepto no podrá superar el 10% del monto total del contrato.

Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior se aplicará las sanciones previstas en el Reglamento de Contrataciones, Decreto Nº 1927/05 Anexo I.

Reserva: La autoridad de aplicación del presente PbyCp se reserva la facultad de aprobar un nuevo régimen de sanciones el cual contendrá un procedimiento dinámico, objetivo y eficiente en beneficio de los derechos de las dos partes. El mismo deberá aprobarse por norma legal y notificarse a las partes interesadas, destacando que no podrá contradecir lo dispuesto por el Reglamento de Contrataciones de la ley 2141.

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

CERTIFICADO DE VISITA

CERTIFICO que la firma _____ realizó la visita en el …….dependiente de la Región Sanitaria……..., en un todo de acuerdo al Pliego de Bases y Condiciones de la Licitación Pública N°___ con la finalidad de reconocer las instalaciones en las cuales se desarrollará la presentación requerida y evaluar la incorporación de elementos a utilizar en dicho servicio.

FECHA: _____

HORA: _____

_____
Firma Autoridad del Hospital

ANEXO I

DECLARACIÓN JURADA

DECLARAMOS BAJO JURAMENTO DOMICILIO LEGAL EN CALLE..... DE LA PROVINCIA DEL NEUQUÉN, SOMETIENDONOS AL FUERO PROCESAL ADMINISTRATIVO DE LA PROVINCIA DEL NEUQUÉN, RENUNCIANDO A CUALQUIER OTRO FUERO O JURISDICCIÓN.

QUE DECLARA NO HALLARSE INDIVIDUAL O CONJUNTAMENTE COMPRENDIDOS EN NINGUNO DE LOS CASOS PREVISTOS EN EL ARTICULO 3º (OFERENTES EXCLUÍDOS) DEL PLIEGO.

ASIMISMO, QUIÉN SUSCRIBE EN REPRESENTACIÓN DE LA FIRMA ……. DECLARA ACEPTAR QUE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN SANITARIA, REALICE LAS COMUNICACIONES QUE DEBAN EFECTUARSE EN EL DESARROLLO DE LA PRESENTE CONTRATACIÓN CONSTITUYENDO DOMICILIO ELECTRÓNICO (ART. 4 LEY 3002) ……@……

NEUQUÉN, _____de _____ del _____

ANEXO II

ESTRUCTURA DE COSTO

Información general

Personal comprendido por Convenio Colectivo de Trabajo (CCT)	Nro:	
Categoría del CCT		
Mes base tomado para la cotización	Mes/año:	
Sueldo Basico del mes base de cotizacion		
Cantidad de personal que prestará el servicio		
Cantidad de horas totales (Según cronograma de tareas)		
Plazo del Servicio en meses		

Composición de la remuneración (en pesos $) (según mes base, antes declarado)

Conceptos remunerativos (Basico según categoria y CCT más sumas remunerativas)	$	
Acuerdos preexistentes bono salud	$	
Conceptos no remunerativos	$	
Provision para SAC y VAC	$	
Contribuciones patronales	$	
Seguros y garantias	$	

Otros

Previsión para despido	$	
Insumos (De corresponder)	$	
Impuestos	$	
Utilidad	$	

TOTAL	$	

RENGLÓN N° 01

CLÁUSULAS PARTICULARES – HOSPITAL BOUQUET ROLDAN

OBJETO

La contratación comprende la prestación del servicio de **RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO** para cubrir las necesidades de internados y personal autorizado que racionan en el Hospital Bouquet Roldán, de conformidad a las siguientes pautas:

A- El servicio deberá prestarse todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos, feriados, etc.
B- La ración diaria, de racionamiento en cocido, estará compuesta de la siguiente manera:

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

TABLA DE PUNTAJES POR REGIMENES

TIPO DE REGIMEN	**COEF.**
General / Hiposódico (desde los 11 años)	**1,00**
Gastrohep./Blando/Astring./Licuado/Con residuos (desde los 11 años)	1,10
Pediátrico 1 (1 a 3 años)	0,60
Pediátrico 2 (4 a 7 años)	0,70
Pediátrico 3 (8 a 10 años)	0,80
Gastrohep/Blando/ Astrigente/Lic/Con residuos-Ped.(1,2 y 3)	1
Lactante 1: almuerzo o cena(6 a 7 meses)	0,10
Lactante 2: almuerzo o cena (8 a 11 meses)	0,20
Individual e Hipercalórico	1,30
Diabético	1,20
Dieta líquida	0,04
Personal autorizado*: Almuerzo y/o Cena	0,50
Colaciones simples	0,04
Colaciones completas	0,07
Extras	0,03
Manufactura cocina de leche o fraccionamiento de alimentación enteral (elaboración de biberón con formula)	0,04

Cada coeficiente tiene el valor en relación con el coeficiente 1 establecido para la ración completa del régimen general del racionamiento en cocido.

*VIANDAS PARA PROGRESO (lunes a lunes almuerzo y cena), ZONA METROPOLITANA (lunes a viernes en almuerzo), LABORATORIO CENTRAL (fines de semana y feriados en almuerzo), GUARDIA HEMOTERAPIA (Martes - Jueves y Sábados en almuerzo),

RESIDENTES, ALUMNOS FACULTAD Y ROTANTES.

C- El número de raciones completas servidas tiene una variación que oscila según la época del año siendo la **cantidad mensual para Renglón N°1 (HBR) 2800 +/- 10%.**

El desarrollo de los menús se encuentra a Disposición del Contratista en el Servicio de Nutrición del Hospital.

D- La pre adjudicación se realizará en forma global a la oferta que ajustada a lo solicitado cumpla con todos los requisitos establecidos en el PBC.

ALCANCE

El servicio de racionamiento en cocido comprende:

1.1. El abastecimiento de víveres.
1.2. El almacenamiento ordenado e higiénico de víveres.
1.3. La elaboración y cocción de las comidas.
1.4. La distribución de comidas a pacientes y personal autorizado.
1.5. La limpieza y desinfección durante todo el proceso de elaboración, fraccionamiento y entrega de los alimentos.

Se respetarán a tal fin las normas y procedimientos que fije el Ministerio de Salud y la Dirección del Hospital. Los elementos e insumos necesarios, estarán a cargo del contratista. Será responsabilidad de la contratista la limpieza de cámaras de inspección e interceptores del sistema de desagüe de la cocina.

Para dicha actividad se utilizaran productos para la limpieza y desinfección de uso industrial certificados por SENASA y aprobados por ANMAT. Detergente sintético biodegradable con pH neutro, sin aroma, bajo en espuma. Alta concentración. Alto poder desengrasante y gran rendimiento. Desinfectante alcalino para industria alimentaria de quinta generación con amonio cuaternario, aprobado por SENASA.

1.6. La prestataria deberá aplicar, Manejo Integral de Plagas (MIP): para evitar la proliferación de insectos, roedores, moscas, cucarachas, etc. la contratista deberá realizar las fumigaciones necesarias, utilizando para ello los productos y metodologías que apruebe la autoridad competente, y deberán realizarse de acuerdo a cada situación particular. También deberá presentar un informe mensual, donde se detalle la metodología y los productos utilizados para dicho fin.

1.7. La prestataria será responsable de la incorporación del equipamiento necesario para brindar un servicio acorde a lo solicitado y de la calidad requerida según el servicio.

1.8. El almacenamiento transitorio de los residuos: Se hará en recipientes con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables, y provistos de bolsas de material biodegradable. Prever cantidad suficiente para cubrir todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución. Los recipientes deberán ser de color blanco - según Norma de Colores de Seguridad- al igual que el área que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro y de un espesor que soporte el contenido. Deberán desecharse en forma apartada a los demás residuos, los vidrios, losas, hojalatas y otros semejantes.

1.9. La recolección de residuos de las comidas: Se hará desde la cama de los pacientes, en el comedor y cocina. La disposición final de todos los residuos generados: la provisión, ubicación e higiene de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, el traslado y el destino final de los residuos será responsabilidad de la contratista, sobre la base de los requerimientos del Hospital. Los mismos serán normatizados por la Autoridad de Aplicación y la Supervisión.

1.10. La utilización de productos ecológicos: Se tratará de utilizar productos e insumos que favorezcan la preservación del medio ambiente, es decir que sean reciclados,

reciclables, biodegradables, no contaminantes, etc.
2.11 Control de calidad microbiológica: Cuando el Sector Nutrición lo requiera, podrá solicitar el control bromatológico de una preparación y/o un alimento. Será la Empresa quién deberá hacerse cargo del costo de dicho análisis, el mismo debe realizarse en un ente oficial habilitado. El examen microbiológico exigido será el cumplimiento del artículo 156 tris del CAA.
El informe de dicho análisis deberá ser entregado al Sector Nutrición. Además el Sector Nutrición podrá solicitar a la Dirección de Bromatología análisis de muestras según necesidad.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LAS INSTITUCIONES DE LAS PROVINCIA DEL NEUQUEN (Resolución N°1234/20)
El mismo deberá ser cumplido en todos sus aspectos. Sera entregado en el momento que la Empresa sea adjudicada. Desde el Sector Nutrición se hará cumplir el mismo, caso contrario se llevaran a cabo las sanciones correspondientes.

Al inicio de la prestación, la empresa deberá presentar la certificación del Curso de BPM de la Provincia de Neuquén de cada uno los empleados contratados con antigüedad y en caso de ingresos, deberán obtenerlo durante la prestación, inmediatamente cuando estuviere disponible.

SERVICIO DE COMIDAS PARA EL PERSONAL AUTORIZADO
En la oferta económica se incluirán almuerzos y cenas. Serán facturados según la cantidad de personal autorizado a racionar. Todos recibirán los menús programados excepto los autorizados por Medicina Laboral o Sector Nutrición que padecieran algún patología en la que hay que adaptar dicho menú (hipo-sódico, gastro-protector, hipocalórico, celiaco, diabético, entre otros)
También se hará excepción a aquellos que tengan el hábito de no consumir carnes o alimentos de origen animal (vegetarianas/veganos), para lo cual se programará un menú vegetariano o vegano.

ALMUERZOS Y CENAS
Al iniciar la prestación el sector nutrición entregará por escrito en un acta los horarios del servicio y la distribución de los mismos.
Ante las faltas de incumplimiento del horario, condiciones, etc., se llevarán a cabo las sanciones correspondientes.

SISTEMA DE CONTROL DE INGRESO A COMEDOR DE PERSONAL AUTORIZADO
Se utilizará el método que proponga la contratista y sea aprobado por el sector Nutrición. Será responsabilidad de la empresa controlar que el personal que concurra sea el autorizado. En caso de registrarse un excedente en las raciones servidas, no se facturará las raciones que no hayan sido autorizadas por el Sector Nutrición.
Se exige que un encargado esté atento al pedido de las raciones en el comedor ya que es la única manera que se respete el número de autorizados.

SERVICIO DE COMIDAS A PACIENTES
La distribución de comidas a pacientes se realizará en bandejas térmicas individuales de melamina que forman parte del inventario del hospital. La Empresa prestataria deberá reponer las bandejas en caso de pérdida o rotura (deberán ser de melamina). Las mismas serán trasladadas por el personal de la empresa en carros aptos para transportar las bandejas, desde cocina a los diferentes sectores.
El servicio de mesa para almuerzo y cena deberá incluir: recipiente sopero con tapa apto para bandeja térmica, recipientes del interior de las bandejas para servido de carnes y

guarnición, cubiertos todos de acero inoxidable –cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido -servilleta de papel y vaso. Se servirá a cada paciente un vaso de agua en vaso descartable.
No se permitirá la distribución de sopa en vasos descartables fuera de la bandeja. Solo en caso de no contar con recipientes adecuados, se aceptará en descartable postres como gelatina, flanes, postres lácteos.
El servicio de mesa para desayuno y merienda deberá incluir: bandeja, taza de policarbonato y plato correspondiente, plato o recipiente para el pan o galletitas, cucharita y cuchillo de acero inoxidable, para untar la mermelada y servilleta de papel.
No se permitirá el servido del desayuno y merienda en vasos descartables aptos para bebidas calientes salvo en caso de pacientes aislados.
Dicho traslado se realizará de tal forma que se prevengan daños a las instalaciones del hospital. En caso de dañarse paredes, puertas, etc. con los mismos, la empresa deberá hacerse cargo de las reparaciones correspondientes.
A los pacientes, así como a los acompañantes autorizados, se les servirá en el sector de internación correspondiente, colocando la bandeja en la mesa de servicio que se encuentra junto a la cama.
Las preparaciones calientes deberán tener alrededor de 80º C al momento del armado de bandejas. Para verificar la misma, deberá ser controlada con termómetro apto para alimentos antes comenzar el servido de la bandeja térmica, y durante el armado de las mismas se controlará nuevamente la temperatura. Este procedimiento lo deberá realizar diariamente en cada turno el responsable de servicio de la empresa adjudicataria. El dato obtenido de cada preparación deberá ser registrado en una planilla. La misma será elevada al Jefe del Sector Nutrición cuando lo solicite.
El Servicio de Nutrición tiene autoridad para realizar el control de temperatura de la ración servida en cualquier momento del proceso de distribución/servicio, y exigir la corrección de la misma en el caso que sea necesario, pero es responsabilidad de la Empresa controlar la misma. La vajilla deberá estar sana, sin roturas. El tamaño de la vajilla debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego. De acuerdo a la cantidad promedio de raciones servidas en el establecimiento (pacientes y autorizados), la Empresa deberá contar con stock suficiente para cubrir la necesidades de servicio.
Se respetará la indicación de la planilla de distribución confeccionada por el personal del sector Nutrición del Hospital.
Realizada la distribución, se retirarán de cada sala los respectivos carros y bandejas individuales, para su limpieza en el sector Cocina.
En ocasiones especiales (Pascuas, navidad, Año Nuevo entre otras) se llevará a cabo un menú diferente y acorde a dichas fechas.
La Empresa prestataria deberá proveer de agua potable y filtrada (podrá servirse en vasos o botellas) en cada almuerzo y cena de acuerdo a la necesidad de cada institución.

Horarios: serán establecidos en cada pliego particular de acuerdo a las necesidades de cada institución.
Se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobadas y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.

Cocina de Leche o Sector donde se reconstituyen las formulas o fraccionan los listos para colgar.
La cocina de leche no es un lactario sino un lugar que reúne las condiciones de seguridad e higiene para elaborar las fórmulas de aquellos pacientes que fueron descomplejizados

y continúan su recuperación Nutricional en el Hospital Bouquet Roldan.
El espacio mencionado es en Pediatría, en mesada rodante de acero inoxidable con luz germicida será de uso exclusivo para la elaboración de las fórmulas. Las mismas serán elaboradas por un camarero entrenado del Sector Cocina, quien lleva un carro descontaminado con el material que se va a utilizar:

- Camisolín y compresa esterilizada.(provisto por hospital)
- Barbijo, cofia y guantes.(provisto por la empresa)
- Jarra medidora de vidrio y batidor.(provisto por la empresa)
- Tijera y rótulos. (provisto por la empresa)
- Termo con agua hervida. (provisto por la empresa)
- Leches: envases tetrabrik y latas. (los provee el hospital)
- Envases y/o biberones.(provistos por el hospital)

En cuando se terminan de elaborar y fraccionar las formulas, se guardaran en heladera correspondiente a Neonatología o Pediatría según corresponda.
PROCEDIMIENTO:
- Descontaminar con alcohol al 70% la mesada sobre la que se va a trabajar.
- Colocarse el camisolín estéril.
- Colocar la compresa esterilizada sobre la mesada.
- Sobre la compresa colocar la jarra medidora, el batidor, las latas y tetrabriks de leche que se vayan a utilizar.
- Lavarse bien las manos y colocarse guantes.
- Sobre el carro quedaran los biberones descartables que se irán abriendo y rotulando por paciente.
- Se prepara la fórmula solicitada en la planilla, se abren los biberones o envase de sonda rotulados, se llenan con el volumen solicitado, se tapan, se colocan en bolsa y se guarda inmediatamente en la heladera correspondiente.
- Antes de comenzar a preparar la nueva fórmula, se enjuaga la jarra medidora con agua hervida del bidón.
- Al finalizar con los preparados solicitados, se tiran los tetrabriks vacíos, los envoltorios de biberones y lo que sea necesario, se juntan las latas o leches que hayan sobrado en el carro. El camisolín y la compresa se colocan en una bolsa y se dejan en el tacho rojo de ropa sucia del Sector de Pediatría (al fondo del Servicio al lado del Office de los médicos).

Los insumos provistos por la institución son: camisolín y compresa esterilizada, Leches: envases tetrabrik, latas de productos en polvo, envases y/o biberones.
Se facturara la elaboración de la fórmula para cada paciente como dos extras.

PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA

Personal Profesional

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

Deberá elevar mensualmente, a la Autoridad de Aplicación, el esquema de cobertura del servicio por turno. En periodos de licencia anual reglamentaria, francos o licencias prolongadas, será cubierto por un profesional nutricionista que cumpla con los requisitos establecidos.

Deberá ser reemplazado a sola petición de la Autoridad de Aplicación, cuando a juicio de

ésta, no reúna las condiciones de idoneidad para el cumplimiento de su función. En caso contrario se aplicará la sanción correspondiente.
En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazándolo por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias.
Requisitos excluyentes: Titulo Licenciado en Nutrición y acreditación de curso teórico - práctico de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Gestión de Servicios de Alimentación, emitido por entidades oficiales.

Funciones y responsabilidades del Nutricionista a cargo

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

- Desarrollar programas de capacitación al personal no sólo de normas de bioseguridad sino además como relacionarse con el paciente y desenvolvimiento dentro de la Institución.
- Determinar los estándares de calidad requeridos para mantener la higiene, seguridad y calidad nutricional (planta física, equipamiento, personal etc.) en todos los procesos de la línea de producción desde la recepción de alimentos, servicios de las mismas e higiene final de equipos y vajilla.
- Dirigir y supervisar el personal sobre el cumplimiento de las normas de bioseguridad en los momentos de preparación, distribución y servicio de las preparaciones realizando al efecto una labor educativa permanente.
- Dirigir y supervisar el personal en los momentos de preparación durante la elaboración de preparaciones haciendo hincapié en correctas técnicas de preparación, insistiendo al personal que respete técnicas de preparación acordadas en todas las preparaciones
- Informar al Sector Nutrición inmediatamente todas las novedades de cada turno y lograr una buena comunicación entre ambos.

Personal no profesional

Dotación requerida: Encargado, Cocinero jefe; Comise de cocina, camareros para servido en sala a pacientes y personal autorizado en el comedor y Agente de limpieza y bachero.
El encargado deberá ser una persona idónea, capacitada en Buenas Prácticas de Manufactura. Esta capacitación será semestral y responsabilidad de la/s Nutricionistas de la Empresa. A la misma capacitación asistirá la/ las Nutricionista/s de la institución en calidad de contralor.
Las Nutricionistas de la institución podrán solicitar la planificación de estas capacitaciones.
El personal designado deberá acreditar antecedentes y capacitación acorde a la función asignada, y deberán ser reemplazados a sola petición de la Supervisión en caso de no reunir las condiciones de idoneidad suficiente para el desempeño en las distintas tareas.

Cobertura requerida

Personal	**Lunes a viernes**		**Sábado**		**Domingos y feriados**	
	TM	TT	TM	TT	TM	TT
Lic. en Nutrición	1	1	1	-	-	-
Encargado(no profesional) o franquero	1	-	-	1	1	1
Cocinero *	1	1	1	1	1	1
Comise de cocina *	1	1	1	1	1	1

Camareros	3	3	3	3	3	3

La empresa deberá contar con una planta permanente mínima de 3 Lic. en Nutrición y 1 - 2 encargados, para realizar una adecuada cobertura del servicio. Puede pensarse en la figura de Nutricionista franquero.
Este cuadro representa el plantel diario mínimo en la cocina, la adjudicataria deberá prever el personal necesario para poder cubrir francos, licencias o certificados.

*Cocinero
Es el responsable del producto final de todas las dietas solicitadas. Por lo que debe estar capacitado en técnicas correctas de preparación general y dietoterápica.

* Comise
El ayudante de cocina además de sus funciones también colaborará en el mantenimiento del orden de víveres secos y frescos, según indicación del profesional responsable.

INCORPORACIONES
Al iniciar la prestación del servicio, se entregará el equipamiento perteneciente al hospital en un inventario detallado en el libro de actas, donde ambas partes firmarán.
Además se le podrá solicitar a la contratista la incorporación de maquinaria, enseres, etc. que sean necesarias y/o requeridas para la prestación del servicio, las mismas deberán cumplir con las exigencias del CAA capítulo ii, ítems 4, reuniendo condiciones de buena calidad de materiales, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de la alimentación. Previa incorporación deberá ser aprobada por la Autoridad de Aplicación y se labrará un acta dejando constancia. Se podrá rechazar el uso del equipamiento que no reúna las condiciones antes mencionadas.
Dentro del equipamiento se podrá solicitar maquinarias, carros transportadores de bandejas, de mercadería, vajilla, etc.; como complemento o sustitución de la existente para satisfacer prestaciones correctas conforme a las particularidades de cada una de ellas.

La Empresa prestataria deberá incorporar y mantener en adecuadas condiciones lo que se detalla a continuación: el stock se ajustará de acuerdo a lo solicitado por el sector nutrición, sobre todo en las épocas de máxima internación.

-*Tazas para desayuno y merienda: deben tener capacidad de 250cc a 300c de color claro (blanco o beige) y plato igual color. Material: policarbonato. Stock 140 unidades.
- Bandejas tipo fast food lisas (Medidas aproximada de 44 x 30 cm) para servicio de desayuno y merienda en internación y para servicio de comedor.
-Basureros en cada sector. Necesidad: 3 grandes y uno de pedal zona lavado de manos o de acuerdo a los requerimientos de la sectorización
-Licuadoras Industriales 1500w: tres unidades acorde a las características del proceso a realizar.
Una unidad exclusiva para procesados de alimentos calientes (carnes, guarniciones etc.), otra para procesar postres o colaciones tipo Ensure y la tercera para proceso en sector de elaboración de fórmulas.
-Mixer industrial o minipimer de 800 W con varilla y cuchilla de acero inoxidable: 1 o más según necesidades
-Exprimidor Industrial manual con base de hierro y de acero inoxidable y/o exprimidor industrial eléctrico
-Juego de Platos: para servir al comedor de sano de loza (hondo, playo). Necesidad 80 unidades de cada uno. Stock según máximo servicio
-Cubiertos: juego completo de cubiertos de metal aproximadamente 200 juegos para

comedor e internación
-Vasos de vidrio adecuados para el comedor de 250 a 300cc. Necesidad 100 unidades
-Termos: Para distribuir desayuno y merienda. Necesidad: 4 con capacidad de 5 lts y 2 con capacidad 8 litros.
- Balanza electrónica: A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos y leches, la Empresa prestataria deberá proveer dos balanzas electrónicas, con sensibilidad de hasta 10 g, una para cocina y una para sector de elaboración de fórmulas.
-Una conservadora exclusiva del Sector Lactario: para transportar la leche materna congelada en biberones, con gel refrigerante de plástico y otra para transportar muestras de fórmulas lácteas a Bromatología para su evaluación.
- Tacho de residuos de 120 litros con tapa y ruedas
- Bolsas de residuos de color verde de 90 cm x 110 cm. de 80 micrones. Se utilizará aproximadamente una bolsa por turno.
-Recipientes tipo cambro con tapa térmicos para transportar las preparaciones del Jardín Maternal y el traslado de las fórmulas del sector de elaboración de fórmula y fraccionamiento a los sectores.
-Utensilios exclusivos para preparaciones sin TACC que estarán apartados en un cambro o tupper exclusivo para su uso: USO EXCLUSIVO: ✓ESPUMADERA. ✓COLADOR DE PASTA.
✓OLLA CHICA. ✓BATIDOR DE ALAMBRE. ✓DELANTAL EXCLUSIVO

PLANIFICACIÓN DE MENUES, ELABORACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LAS PREPARACIONES

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

GRAMOS POR RACIÓN

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

podrá variar según las técnicas de manipuleo y elaboración de cada preparación.

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todos los víveres que se empleen para el servicio deberán ser de primera calidad, elaboración diaria en todos los casos y presentar caracteres organolépticos adecuados, ajustándose a las especificaciones del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.

A los fines de asegurar una prestación de calidad, la empresa deberá arbitrar todas las medidas de seguridad e higiene industrial y ejercer los adecuados controles de calidad sobre los diversos procesos de manipuleo, transporte, preparado, cocción, elaboración, etc. a su cargo.

Será responsabilidad de la contratista adoptar Buenas Prácticas de Manufacturas, como lo establece el Código Alimentario Argentino en el Capítulo II, Art 20 Anexo I, siendo prerequisito de los mismos: control de plagas, capacitación a los manipuladores, como así también la descripción y cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) necesarios junto a un cronograma de limpieza correspondientes para ejecutarlo. Su aplicación debe contemplar no sólo cocina, lavadero, depósitos y comedor; sino también sector de elaboración de fórmulas.

Todos los elementos necesarios (planificaciones, procedimientos, certificaciones) deberán ser aprobados por el Sector de Nutrición y será quien supervisará su cumplimiento.

REEMPLAZOS / CAMBIOS

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

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

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

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

CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES

Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo a excepción de los postres y entradas que requieran enfriamiento en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor a dieciocho (18) horas.

SOLICITUD DE RACIONES

Se realizará a través de la planilla de totalización elaborada a tal fin por el Sector Nutrición, para cada comida.

Para el servicio de desayuno, se respetarán las indicaciones dejadas por el Sector Nutrición y se sumará lo solicitado en el Parte Diario de Alimentación confeccionado por el Encargado de Enfermería de cada sector de Internación. La actualización de la planilla de distribución la realizará el profesional de la contratista cuando lo requiera el servicio.

El pedido de raciones para almuerzo será entregado por el Sector Nutrición hasta las 11.15 hs,

adjuntando las planillas de distribución.
La solicitud de raciones para la merienda se entregará hasta las 15 hs y para la cena, hasta las 19 hs. Las dietas especiales y de emergencia podrán solicitarse en cualquier momento. Teniendo en cuenta que debe existir un stock de víveres, esto asegura la disponibilidad de preparaciones extras para cubrir estos casos de excepción, por lo tanto diariamente se deberá preparar en almuerzo y cena, un extra de 6 raciones para estos casos – 1 general, 1 hiposódico, 1 gastrohepático, 1 blando con carne y 1 s/sal y 1 blando sin carne -, las cuales se facturará si son servidas a pacientes. Las dietas solicitadas en la totalización, que no sean servidas por diferentes causas (alta del paciente, suspensión o cambio de dieta, etc.), podrán ser utilizadas para ingresos de pacientes, si los hubiera, sin ser re-facturadas.
En caso de días sábados, domingos y feriados las preparaciones para los pacientes serán indicadas el día hábil anterior, realizando el responsable de la contratista la totalización para cada comida, agregando los ingresos que ocurran de acuerdo a la orden médica recibida y eliminando los pacientes que sean dados de alta.
Sólo en casos de excepción, el profesional de la contratista podrá introducir modificaciones en las planillas de distribución confeccionadas por el Sector Nutrición, justificando debidamente dicha modificación.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS
Los residuos orgánicos comprenden restos de vegetales, de hortalizas, de frutas, yerba, té, café, cereales sin condimentar (arroz, polenta, fideos), cáscaras de huevo, papel y cartón sin inscripciones. Para tal fin se contará con un tacho de residuos de 120 litros con tapa y ruedas, y bolsas de residuos de color verde de 90 cm x 110 cm. de 80 micrones. Se utilizará aproximadamente una bolsa por turno. El tacho y bolsas estarán ubicadas en el sector sucio de la cocina.
La recolección de residuos orgánicos se realizará diariamente en el turno mañana y turno tarde. Se retirarán dichos residuos en los horarios establecidos en ambos turnos.

SUPERVISION
Se podrá verificar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las comidas como así también la higiene de los locales, maquinarias, utensilios y uniformes del personal del adjudicatario. El Sector Nutrición podrá fiscalizar a diario el cargado de bandejas y el proceso de manejo de alimentos (preparado, almacenamiento, cumplimiento de normas de bioseguridad etc.) En el momento de la supervisión se le servirá a la Nutricionista responsable de la misma, media porción de las preparaciones de cada dieta y una porción completa del menú programado para el comedor de sanos, a fin de valorar los caracteres organolépticos. La modalidad del menú degustación quedara sujeta a la modalidad de cada establecimiento, y no será contemplado en la facturación.
Se llevará a cabo un checklist para evaluar todos los procesos llevados a cabo por cada agente en el sector.
Será una obligación cumplir las BPM (buenas prácticas de manufactura) e implementación de POES (Procedimiento Operativo Estandarizado de Sanitización)

ALMACENAMIENTO DE VÍVERES
Los víveres serán almacenados según las especificaciones del proveedor para cada producto, aplicando las normativas de C.A.A. Para ello se utilizarán los depósitos y equipos frigoríficos que el establecimiento cederá en uso de acuerdo a lo establecido en el presente pliego, o los que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.
A partir de la fecha de comienzo de la prestación, la firma adjudicataria acopiará para el suministro del Servicio durante 15 días corridos, víveres no perecederos según el menú, en forma constante y cantidad suficiente y en condiciones adecuadas de temperatura, higiene y ventilación. Dichos víveres se almacenarán en sectores independientes del utilizado para el

desenvolvimiento normal del contrato. Deberá, durante la ejecución del contrato, mantener y renovar los renglones que tengan fecha de vencimiento cierto o que por su naturaleza deben ser reemplazados periódicamente.
Si el depósito de estos víveres estuviere fuera del establecimiento, la adjudicataria deberá presentar constancia y habilitación municipal y certificación de domicilio a los fines de la verificación a realizar por las autoridades del Ministerio o del establecimiento usuario. En caso de víveres perecederos, se almacenará la cantidad necesaria para tres días corridos.

SEGURIDAD ALIMENTARIA
El sector Nutrición hará entrega al sector cocina de MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LAS INSTITUCIONES DE LAS PROVINCIA DEL NEUQUÉN Resolución 1234/20.
Será responsabilidad de la empresa realizar y aplicar los POES, con el fin de garantizar la bioseguridad alimentaria. Estos deberán ser aprobados y supervisados por el Sector Nutrición. Dicho cronograma deberá respetarse todos los días de la semana.

FACTURACIÓN
La cantidad de raciones solicitada es estimativa, de acuerdo al total de camas ocupadas en el establecimiento, acompañantes y personal autorizado, como así también número de raciones del jardín maternal y fraccionamientos en sector elaboración de fórmulas. La facturación se realizará conforme a las raciones servidas a pacientes y personal autorizado, o sea, real servicio prestado.

VEHÍCULOS DISTRIBUIDORES QUE INGRESEN EN EL ÁMBITO DEL ESTABLECIMIENTO.
Los mismos deberán contar con la habilitación municipal y/o provincial correspondiente, que certifique la habilitación de dicho vehículo para el transporte de mercadería según las especificaciones de cada producto, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, como así también cumplir con las disposiciones que hacen a las condiciones en general y en particular sobre transporte de sustancias alimenticias debidamente avaladas y actualizadas por autoridades municipales.

DEL PERSONAL
Disposiciones generales
La contratista asignará para la prestación del servicio personal capacitado, competente e idóneo, en la cantidad estipulada en la oferta y calidad suficiente para asegurar el normal y correcto desarrollo de las tareas programadas.
El personal deberá realizar un curso de capacitación para manipuladores de alimentos, según establece la Disposición Nº 356/20 de la ex Subsecretaría de Salud de la Provincia de Neuquén. Se fija un plazo de 1 (un) año, para efectuar la capacitación. En casos de inasistencia del personal por vacaciones, licencias, enfermedad, accidentes de trabajo, conflictos laborales, la Empresa deberá asegurar el normal cumplimiento del servicio. La disminución de personal sin causa justificada, será penalizada.
Además, La empresa deberá capacitar al personal a cargo en forma permanente debiendo presentar el cronograma y las evaluaciones de dicha capacitación al Servicio de Nutrición cada 3 meses.
Dicha capacitación deberá orientarse hacia:
- Conocimientos básicos de Alimentación
- Higiene y Seguridad Alimentaria
- Importancia de la alimentación en el paciente enfermo
- Conocimiento de manual de procedimientos.
- Conocimiento de la composición de las diferentes variantes de dieta.

- Otros temas que se consideren importantes de acuerdo a las necesidades.
El personal de la contratista deberá tener como mínimo 18 años de edad; su representante y los profesionales, deberán ser mayores de edad. Deberá contar con carnet de manipulador de alimento como lo establece el artículo 21 del C.A.A. La misma deberá tramitarse en Neuquén capital y no podrá desempeñarse sin la misma en sus tareas. La que será presentada toda vez que lo requiera la Autoridad de Aplicación. El personal será sometido a una evaluación anual de su estado de salud y cumplir con las inmunizaciones solicitadas. No podrá prestar servicio en caso de estar afectado por enfermedad infectocontagiosa.
El Hospital se reserva el derecho a oponerse a la incorporación de aquel personal, cualquiera sea la función o categoría, que a su juicio fuera objetable.
Todo el personal que a juicio del Hospital no desempeñe las tareas con el grado de corrección que ellas exijan deberá ser reemplazado por el Contratista dentro del día hábil siguiente a la notificación que en tal sentido le curse la Autoridad de Aplicación.
No se permitirá al Contratista, y así queda establecido expresamente, la utilización de personal perteneciente a la Planta del Hospital, aun cuando su actuación tuviere lugar en horas distintas a las comprendidas en la jornada laboral habitual.
El Contratista será responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo observar este y hacer observar las normas de conducta y aseo pertinentes. Dicho personal deberá permanecer en sus respectivos lugares de trabajo, prohibiendo su circulación por las restantes dependencias del Establecimiento y su vinculación con el personal del mismo o con la población asistida salvo estrictas razones de servicio. El ingreso y egreso de este personal se establecerá de común acuerdo con las autoridades del Establecimiento.

Uniformes
El contratista proveerá uniformes a su personal con las siglas identificadoras de la empresa y portará en lugar visible de su uniforme, una tarjeta de identificación personal con foto, mientras está en horario de servicio, y demás elementos necesarios para una adecuada prestación del servicio.
Dicho uniforme deberá diferenciarse de los utilizados por el personal que presta servicios en el Hospital, ya sea dependiente del mismo como del resto de las empresas contratistas; y será autorizado por la Dirección del Hospital o al responsable sectorial a quien éste faculte.
Todo el personal, al tomar servicio, deberá hacerlo vistiendo su uniforme en perfectas condiciones de higiene y presentación, sugiriendo que el mismo esté conformado por guardapolvo o ambo, delantal, cofia, barbijo y calzado adecuado.
El personal que se desempeñe en el Sector de Elaboración de Fórmulas, deberá utilizar camisolín esterilizado, el cual se esterilizará en la central de Esterilización del Establecimiento. Dicho uniforme será para uso exclusivo dentro del Hospital, como medida de bioseguridad.

Nómina, remuneraciones y cargas sociales
a) El contratista deberá presentar con 72 horas de anterioridad al inicio del servicio y en forma mensual, durante todo el período de contratación, la nómina del personal con carácter de Declaración Jurada, detallando:
Apellido y Nombres completos Domicilio actualizado Documento de identidad
Fecha de nacimiento Nacionalidad
Nº de CUIL
El contratista deberá mantener al día el pago al personal que emplee, y cumplirá estrictamente las disposiciones sobre legislación del trabajo existente.
El contratista abonará a todo personal salarios iguales o superiores a los establecidos por las convenciones en vigencia, aprobadas por autoridad competente y dará cumplimiento a todas las obligaciones legales o emergentes de esas convenciones en materia de cargas sociales.
La emisión de la Orden de Pago de cada certificado mensual del servicio, estará condicionada a la previa presentación, por parte del Contratista, de una declaración jurada mensual con el

detalle analítico de remuneraciones brutas totales, aportes y contribuciones patronales en concepto de jubilación y obra social, seguros de trabajo y además cargas sociales que correspondan al mes precedente al de los trabajos certificados, acompañada de copias de los comprobantes de pago correspondientes.

INMUNIZACIÓN

Todo el personal en relación de dependencia y/o los asociados de la contratista deberán presentar, vacunas completos o inicio, donde conste la aplicación de inmunobiológicos para las siguientes enfermedades: Difteria / Tétanos / Hepatitis A y B / Rubéola / Sarampión
Los Certificados necesariamente serán visados por el vacunatorio de la Red Provincial de Salud de la Provincia del Neuquén.
Podrán ser vacunados en la institución en la cual desarrollarán las tareas en forma gratuita, según la disponibilidad.

RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El Contratista será el único responsable ante el Hospital de sus obligaciones contractuales. No podrá ceder, ya sea totalmente o parcialmente la adjudicación del contrato, ni asociarse con terceros para su cumplimiento, ni subcontratar y/o modificar las previsiones. Además será responsable:
Por el pago de las remuneraciones y cargas sociales al personal que hubiere trabajado en las tareas del servicio.
Por las infracciones a las leyes, decretos y reglamentos nacionales, provinciales y municipales, sin excepción alguna.
De los accidentes que, como consecuencia directa o indirecta del servicio, pudieran ocurrir a su personal, así como al del Hospital o al público en general.
De todos los daños y/o perjuicios que, como consecuencia directa o indirecta de los servicios sean ocasionados a los bienes propiedad del contratista, del Hospital o de terceros.
De efectuar los exámenes pre ocupacionales de su personal y de realizar los exámenes médicos establecidos por la normativa vigente en materia de seguridad e higiene laboral.
Responderá por los daños y perjuicios en los casos de posibles reclamaciones judiciales o extrajudiciales que el incumplimiento de lo anterior ocasionará al Hospital.

CONSIDERACIONES GENERALES

Las instalaciones cedidas por el Establecimiento, serán destinadas a la exclusiva prestación del servicio objeto del presente, siendo a cargo del Contratista el aprovisionamiento de todos los elementos necesarios para la limpieza, mantenimiento y desinfección de los locales y bienes de uso que se utilicen para el cumplimiento de la prestación. A tal efecto, se adjuntan las rutinas de mantenimiento preventivo del equipamiento a ceder a la contratista en uso mientras dure la contratación. La contratista deberá cumplirlos a satisfacción de la inspección y una vez concluida la contratación, deberá dar una garantía de buen funcionamiento del equipamiento, por el término de los 6 meses posteriores a concluida.
Correrá también por cuenta del Contratista la perfecta limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones sanitarias cedidas para uso de su personal, debiendo también, efectuar la limpieza de los resumideros, desagotes, graseras de la cocina, utilizando los sectores que a esos fines determinará la autoridad del Establecimiento.
La Dirección del Hospital, por intermedio de la Autoridad de Aplicación, estará facultada para comprobar y exigir el aseo, la perfecta limpieza, higiene y presentación del personal, locales y elementos que se utilicen para la elaboración de las comidas, teniendo atribuciones para aplicar las sanciones correspondientes.

LIBRO DE ACTAS U OBSERVACIONES

El Sector Nutrición contará con un libro de actas u observaciones, de hojas foliadas, en

el que se dejará constancia de:

a) Toda observación que el Establecimiento formule a la contratista de acuerdo a lo previsto apartado "Sanciones y penalidades por incumplimiento".
b) Las infracciones cometidas, dejando constancia de artículo e inciso correspondiente a la penalidad aplicada, y el porcentaje a descontar.
c) Toda otra novedad que el Establecimiento considere necesario poner en conocimiento de la contratista.
d) Toda consideración que la contratista quiera hacer conocer al Establecimiento, incluso los descargos a sanciones u observaciones.

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

RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA ANTE MEDIDAS GREMIALES QUE AFECTEN EL NORMAL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO

En el caso que el personal de la Empresa se adhiera a medidas de fuerza que afecten la alimentación de pacientes internados, autorizados en almuerzo y cena y refrigerios del personal, la Empresa se hará responsable de tomar las medidas suficientes de garantizar una alimentación segura a todos los afectados.
En el caso que el paro sea total y decidan afectar la alimentación de pacientes internados autorizados en almuerzo y cena y refrigerios del personal la Empresa deberá tomar las medidas suficientes para tener una cobertura mínima con personal activo o tomar personal según corresponda. La cobertura mínima de personal ante conflictos gremiales será:

Personal	Turno mañana	Turno tarde
Nutricionista	1	1
Cocinero	1	1
Comise o Ayudante	1	1
Camarero	2	2

Con respecto al plantel detallado anteriormente, se aceptará que la función la puede cumplir cualquiera de los empleados, aun no tenga el cargo detallado, siempre y cuando el mismo desarrolle lo indicado bajo responsabilidad del encargado. Este último (el encargado) deberá ser la Lic. en nutrición responsable.
El Sector Nutrición acordará con la Empresa prestataria un menú a servir en cada caso, para cubrir las necesidades mínimas de las personas internadas y la comida de los mismos será elaborada y servida por el personal que cubre.
El personal de la empresa, realizará la comida de los internados.

Mientras que el personal autorizado recibirá su almuerzo o cena en viandas. Las mismas serán compradas y distribuidas por la Empresa prestataria en lugar a acordar.
La Empresa exigirá la habilitación correspondiente del comercio elegido para la compra de viandas y deberá presentarlo al Sector Nutrición.
Los menús a solicitar se acordarán con Nutricionista a cargo, según disponibilidad del

catering contratado y los gramajes deberán coincidir a los solicitados por pliego.
En el caso en que el paro sólo afecte a autorizados (almuerzo y cena) se respetará también esta modalidad.
Con respecto a la limpieza; en el caso que el personal adherido decida no respetar cronograma de limpieza la Empresa prestataria deberá tomar las medidas necesarias y buscar la manera solucionar este inconveniente de manera urgente con personal que se presente a trabajar u otro.

SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

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

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

Se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

a) Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el contrato, por cada día de mora, el CIEN POR CIENTO (100%) acumulativo del valor integral de las raciones que debieron servirse el o los días de incumplimiento. Transcurrido el tercer día sin haberse dado comienzo al servicio, la Subsecretaría podrá disponer, automáticamente y sin necesidad de preaviso ni intimación alguna, la RESCISIÓN DEL CONTRATO, de acuerdo a lo establecido en el Reglamento de Contrataciones.
b) Por la entrega de una ración incompleta (desayuno, almuerzo, merienda, cena o colación o fórmulas lácteas), se descontará el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor de la ración que corresponda.
c) Por atraso en el horario de entrega, a partir del periodo de tolerancia indicado, de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:
- CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso de hasta 15 minutos.
- OCHENTA POR CIENTO (80%), por atraso de hasta 30 minutos.
- CIEN POR CIENTO (100 %) por atraso mayor a 30 minutos, reservándose el Establecimiento el derecho de no recibir el servicio.

d) Por el servicio de raciones con gramaje inferior al indicado y cuando se reciban quejas de una inadecuada preparación (irregularidades en la elaboración, mal cocidos o condimentación etc), se aplicará un descuento del CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la ración que corresponda.
e) Por la alteración del orden correlativo de las listas de comida, o por modificación del menú o de las técnicas de cocción, sin autorización previa del Sector Nutrición, se descontará el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del total de las raciones modificadas.
f) Por la utilización de alimentos contaminados el CIEN POR CIENTO (100%) de la ración que contenga el alimento contaminado y la Contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo.
g) Por la utilización de alimentos alterados, falsificados, adulterados o con falta de rotulación, el CIEN POR CIENTO (100%) de la facturación diaria, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo.
h) Por la presencia en algún sector de la cocina de alimentos, contaminados, alterados,

falsificados, adulterados o con falta de rotulación, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) de la facturación diaria, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan y la contratista está obligada a reponer con productos aptos para el consumo.

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

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

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

l) Por modificación de la planta física y/o equipamiento sin autorización previa, el CINCO POR CIENTO (5%) de la facturación del mes en que se verificó el hecho. Sin perjuicio de retrotraer las modificaciones al estado anterior a criterio de la Autoridad de Aplicación.

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

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

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

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

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

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

TIPIFICACIÓN DE DIETAS

REGIMEN GENERAL PERSONAL AUTORIZADO

Fórmula calórica de almuerzo y cena

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2033 Kcal: H. de C.	49	984	246
Prot.	20,6	419,2	104,8
Líp.	30,9	630	70

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**100 c.c.**	5	3	3
QUESO FRESCO	**30 g**	-	6	6
QUESO DE RALLAR	**5 g**	-	1	2
HUEVOS	**25 g**	-	6	6
CARNE	**350 g**	-	70	17.5
HORTALIZAS "A"	**300 g**	15	3	-
HORTALIZAS "B"	**300 g**	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	**150 g**	30	3	-
FRUTA FRESCA	**240 g**	28	2,3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**80 g**	56	8	-
PAN	**100 g**	60	10	-
AZUCAR	**10 g**	10	-	-
POLVO POSTRES	**20 g**	17		-
ACEITE	**30g**	-	-	30
MANTECA	**5 g**	-	-	8
TOTAL		246	114,8	72.5

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: entera, fluida o en polvo. En polvo diluida al 12,5%
Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra, queso untable.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, colita de cuadril, bife de chorizo, vacío, peceto, matambre), Aves (pollo), Pescado (filet de merluza, atun, caballa, gatuzo), Fiambre (paleta cocida de primera calidad), cerdo (carré, solomillo, costeleta)
Huevos: Frescos.
Vegetales A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, brócoli, coliflor, rúcula, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallito de tronco e italiano.
Vegetales B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza. Vegetales C: batata, boniato, papa, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, melón, sandía, pera, limón, damasco, pelón.
Pan: Fresco, blanco, salvado, tostadas. Galletitas de agua e integrales.
Cereales, granos, pseudocereales y derivados, legumbres: arroz blanco e integral, avena arrollada, cebada, harina de maíz, harina de trigo, harinas de legumbres, sémola, fécula,

pastas frescas, fideos (tallarines, soperos, guiseros), lentejas, garbanzos, porotos, quinoa, mijo.
Aceite: de girasol, girasol alto oleico o maíz. Aceite individual de girasol o maíz 8 a 10cc
Aceitunas: en salmuera, con carozo, de primera calidad.
Crema de leche
Manteca: de primera calidad o extra. Azúcar: Blanco de primera calidad.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas. Frutas desecadas: pasas de uva, ciruelas pasas, orejones. Polvo para preparar flanes y postres.
Condimentos: ají molido, ajo fresco o en polvo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, jengibre fresco o en polvo, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre. Sal fina en sobres de 0,5 gr
Vinagre de manzana o jugo de limón en sobres individuales de
8 a 10 cc. Infusiones: té, mate cocido, yerba, café, hierbas.

Sopa igual al general

	ALMUERZO	CENA
1	Milanesa Ensalada de zanahoria rallada queso y aceitunas Pionono casero con dulce de leche / panqueques	Pollo al limón Papa y calabaza al horno Fruta
2	Carne al horno Tarta de zapallitos sin tapa Ensalada de fruta.	Pastel de papa Ensalada tomate y morrón Fruta
3	Pollo al curry Batata y zanahoria al horno Postre de leche con almidón de maíz con caramelo	Malfattis con salsa rosa Ensalada de hojas Fruta
4	Guiso de verduras y pollo con mostacholes Ensalada de hojas Fruta	Carne al horno rellena con salsa de verdeo Ensalada de zanahoria rallada choclo aceitunas Ensalada de fruta
5	Guiso de lentejas con trozos de carne Ensalada fresca Fruta	Milanesa Ensalada de lechuga, tomate, papa y huevo duro (todo separado) Queso y dulce membrillo o batata (variar)
6	Merluza rellena con salsa de verdeo (variar con milanesa) Papa y calabaza al horno budín de pan Postre de leche	Bondiola de cerdo (en papel aluminio con salsa de soja y mostaza) Arroz con arvejas con cebolla Fruta
7	Pollo relleno Ensalada de chaucha tomate y huevo duro Ensalada de fruta	Pizza 2 porciones + 1 con verduras Manzana al horno con caramelo
8	Canelones de acelga y ricota con salsa blanca y roja (Variar con ñoquis) Fruta	Milanesa de pollo Ensalada de repollo y zanahoria rallada Flan

9	Peceto con salsa florentina papas en rodajas al horno Ensalada mixta Crumble	Tarta de choclo (choclo en granos + choclo cremoso cebolla + verdeo Ensalada de remolacha rallada y tomate Fruta
10	Matambre a la pizza Puré de papas y calabaza Ensalada de frutas	Carne al horno Ratatouille de vegetales (berenjena, cebolla morrón, zanahoria) Fruta

En general los gramajes según preparaciones son:
→carnes de 150gr para milanesas, hamburguesas, pan de carne a 220 gr en crudo para carnes al horno. Pollo, equivalentes en pata muslo o ⅓ pechuga por porción
→guarniciones de verduras cocidas 250-350 gr
→verduras crudas en ensaladas de 150 a 250 gr dependiendo la selección de verduras
→cereales/legumbres de 80gr crudo
Postres de comedor: fruta, flan, ensalada de fruta, budín de pan, postres o flan, entre otros gramaje igual al régimen general de pacientes.
Teniendo en cuenta las recomendaciones de "Menos sal Más vida"
↗ se preparan las comidas de la forma habitual, con uso moderado de sal.
Se dispondrá de saleros con especias sin sal y como opcional un curpimentero (cúrcuma con pimienta molida)
↗No se dejarán los saleros en la mesa. Se dará un sobre de sal de 0.5 gr a quien lo solicite y en preparaciones no condimentadas como las ensaladas

Además se ofrecerá para consumo en el comedor
→ jarras agua
→jarra con aguas con sabores naturales (con jugo de limón, jengibre y menta; rodajas de naranja y frutillas u otra fruta; rodajas de pepino y sandía o melón; con rodajas de naranja y albahaca

Postres del comedor flanes, compotas, frutas al natural, ensalada de frutas budín de pan igual gramaje que dietas generales

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Arrollado de dulce de leche	Harina	10 g.
	Huevo	20 g.
	Azúcar	10 g.
	Esencia de vainilla	Can. Suf.
	Dulce de leche	25 g.
Queso y dulce	Queso de barra	50
	Dulce batata o batata con chocolate	50
Crumble de manzana	Manzana Harina Azúcar Manteca	250 8 8 8
Flan de chocolate y vainilla con galletitas vainillas	Galletitas vainillas	30

Para los celiacos:
Galletas de arroz tipo tostadas o discos SIN GLUTEN APTO CELIACO: Molinos del Bosque o Dos hermanos o Cerealitas o Tía Maruca.

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (PACIENTES y ACOMPAÑANTES)

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	56	1344	336
Prot.	17	408	102
Líp.	27	648	72

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

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS**
LECHE EN POLVO DESCREMADA	45 gr (350 cc fluida)	15,75	12,6	11,25
QUESO FRESCO	40 g	-	8	8
QUESO DE RALLAR	5 g	-	1	2
HUEVOS	50 g	-	6	6
CARNE	200 g	-	40	10
HORTALIZAS "A"	200 g	10	2	-
HORTALIZAS "B"	200 g	20	2	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	300 g	36	0,36	-
CEREALES Y LEGUMBRES	100 g	70	12	-
PAN	150 g	112,5	15	-
MERMELADA	20 g	13,6	-	-
AZUCAR	24 g	24	-	-
POLVOS POSTRES	10 g	18,5	1,1	-
ACEITE	30 g	-	-	30
MANTECA	10 g	-	-	8
TOTAL		340,35	102,06	75,25

Selección de alimentos:
Leche descremada: fluida o en polvo. Si es en polvo diluida al 12,5%
Queso apto para celíacos: tipo cuartirolo argentino, queso de barra, queso untable Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna envasada al vacío (nalga, cuadril, bola de lomo, cuadrada, picada especial, tortuguita para puchero, colita de cuadril), Aves (pollo), Pescado (merluza), cerdo (bondiola o carre para milanesas)
Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallito de tronco, zapallo italiano.
Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza, cebolla de verdeo.

Hortalizas C: batata, papa, choclo.
Enlatado choco, arvejas, lentejas, etc. deberán ser (apto para celiacos, sin TACC)
Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.
Pan fresco: blanco, integral o salvado Galletitas: Tipo de agua, sin sal, vainillas.
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz (apto para celiacos, sin TACC), harina de trigo, sémola, fécula apta para celiacos (sin TACC), pastas, fideos soperos, lentejas (apto para celiacos, sin TACC), garbanzos, (apto para celiacos, sin TACC).
Aceite (apto para celíacos, sin TACC): de girasol, girasol alto oleico, maíz.
Manteca (apto para celíacos, sin TACC): de primera calidad o extra, crema de leche. Azúcar (apto para celíacos, sin TACC): Blanco de primera calidad.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.
Polvo para preparar flanes y postres y gelatinas. De todos los sabores tanto postres, flanes y gelatinas. Polvo de hornear.
Condimentos (apto para celiacos, sin TACC): aceitunas, ají molido, ajo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones (apto para celíacos, sin TACC): té, mate cocido.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas o pan sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito.

Leche	350 cc
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g
Mermelada	20-25 gr (marcas aceptadas por la variedad de sabores Ilolay, Dulcor, Arcor)

RÉGIMEN GENERAL E HIPOSÓDICO (almuerzo y cena)

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de verdura Canelones con salsa roja y blanca Fruta	Sopa de verdura Carne al horno. Ensalada de remolacha y zanahorias cocidas Gelatina con fruta
2	Sopa de verdura Albóndigas con arroz Flan frutilla	Sopa de verdura Milanesa. Ens.de papa, huevo y mayonesa Fruta
3	Sopa de verdura Pastel de papa. Ens. lechuga y repollo Fruta	Sopa de verdura Milanesa de pollo. Ensalada primavera Bicolor

4	Sopa de verdura Tallarines con estofado de pollo Postre de frutilla	Sopa de verdura Pan de carne relleno.Ensalada de tomate y remolacha Fruta
5	Sopa de verdura Carne al horno. Puré de papas Ensalada de fruta	Sopa de verdura 3 porciones de pizza Compota manzana o pera
6	Sopa de verdura Milanesa de pescado. Verduras al horno Budín de pan	Sopa de verdura Tallarines con bolognesa Fruta
7	Sopa de verdura Pan de carne. Papas y batatas doradas Gelatina c/banana	Sopa de verdura Guiso de arroz con pollo Manzana al horno
8	Sopa de verdura Milanesa. Ens. Chaucha y zanahoria cocida Ensalada de fruta	Sopa de verdura Guiso de lentejas con calabaza Flan
9	Sopa de verdura Zapallitos rellenos con carne molida y arroz con queso Fruta	Sopa de verdura Pollo al horno. Ens lentejas, tomate y huevo Queso y dulce batata o membrillo
10	Sopa de verdura Bife a la criolla con puré mixto Flan con dulce de leche	Sopa de verdura Tarta de pollo. Ensalada de tomate Ensalada de Fruta

Pan en cada almuerzo y cena: 20 g (dos rebanadas de pan francés)

Sopa en almuerzo y cena:

Ingredientes	Cant. por porción
Apio	5 g
Puerro	5 g
Acelga	5 g
Zapallo	10 g
Zanahoria	10 g
Papa/batata	20 g
Agua	200 c.c.
Sal gruesa	Cant. suf.

En promedio gramajes
→porciones de carnes de 150 gr (en crudo) para carnes al horno y 120gr para milanesas
→ guarniciones de verduras cocidas 250 gr
→ 150 a 250 gr en verduras crudas según verduras seleccionadas
→ Cereales de 60gr. en crudo
El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Postres

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Fruta fresca	Fruta de estación	150gr
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 gr
	Agua	200 c.c.
Flan	Leche	150 c.c.
	Polvo para flan	33 gr
Crumble de manzana	Manzana	250
	Harina	8gr
	Manteca	8gr
	Azúcar	8gr
Ensalada de frutas	Naranja	50 gr
	Manzana	50 gr
	Durazno	50 gr
	Banana	50 gr
	Azúcar	10 gr
	Jugo de naranja	Cant suf.
Budín de pan	Miga de pan	35 gr
	Leche	150 c.c.
	Huevo	20 gr
	Azúcar	30 gr
	Pasas de uva	5 gr
	Esencia de vainilla	Cant. suf.
	Azúcar para caramelo	5 gr

RÉGIMEN BLANDO MECÁNICO

VCT IGUAL AL GENERAL, CARNE TROZADA CHIQUITA Y GUARNICIÓN DE FÁCIL MASTICACIÓN

	ALMUERZO	CENA
1	3 Canelones con salsa roja y blanca Puré de manzana o compota	Carne al horno Ensalada de remolacha y zanahoria cocida Flan
2	Pollo al horno Puré mixto Gelatina con manzana rallada	Carne al horno Ensalada de papa y huevo Duraznos al natural
3	Pastel de papa Bicolor	Budín de acelga Puré amarillo Gelatina
4	Pollo (muslo) Panaché de remolacha, papa y zanahoria Puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina con manzana rallada

5	Carne al horno con veloute Budín de acelga con base de calabaza Flan	Muslo de pollo Puré mixto de batata y calabaza Peras al natural
6	Terrina de pescado rellena Puré mixto Manzana al horno	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) Flan
7	Pollo (muslo) Puré de papa y acelga Gelatina	Carne al horno Puré amarillo Manzana al horno
8	Hamburguesa de pollo Panaché de papa, remolacha y huevo Duraznos al natural	Carne al horno Budín de calabaza Dulce de membrillo
9	Carne al horno con veloute Tortilla de zapallitos Flan	Pan de carne relleno con verduras Polenta cremosa Compota de pera
10	Carne al horno Ensalada de remolacha y zanahoria cocida Gelatina	Budín mixto Fideos moñito con queso Duraznos al natural

MENÚ VEGETARIANO

	ALMUERZO	**CENA**
1	Hamburguesas* (2u) de lentejas y arroz Ensalada de zanahoria rallada queso y aceitunas Pionono casero con dulce de leche / panqueques	Omelette con queso fresco Papa y calabaza al horno Ensalada de rúcula y repollo Fruta
2	Tarta de zapallitos Ensalada de tomate con orégano. Ensalada de fruta.	Pastel de papa (con lentejas) Ensalada tomate y morrón Compota de orejones
3	Hamburguesa de garbanzos napolitana (2 u) Batata y zanahoria al horno Postre de almidón de maíz con caramelo	Malfatti con salsa rosa Ensalada de hojas Fruta
4	Guiso de verduras con mostacholes integrales ensalada de hojas Fruta	Hamburguesas de lentejas Ensalada de zanahoria rallada choclo aceitunas fruta
5	Guiso de lentejas Ensalada fresca Fruta	Milanesa de berenjena/zucchini (2) Ensalada de lechuga y tomate Ensalada de papa y huevo duro Queso y dulce membrillo o batata (variar)

6	Hamburguesas (2u) de lentejas con tomate y queso fresco Puré de calabaza con mix de semillas** Ensalada de lechuga budín de pan	Arroz amarillo con cebolla, arvejas y Ensalada de rúcula y zanahoria fruta
7	Panqueque de espinaca y queso Ensalada de chaucha tomate y zanahoria Ensalada de fruta	Pizza 2 + 1 con verduras Manzana al horno con caramelo
8	Canelones de acelga y ricota c/salsa blanca y roja Fruta	Hamburguesas* (2u) de garbanzos con queso fresco y orégano Ensalada de lechuga, repollo apio y huevo duro Flan
9	Milanesa de soja Papas en rodajas al horno Ensalada mixta Cramble	Tarta de choclo (choclo en granos + choclo cremoso cebolla + verdeo Ensalada de remolacha rallada y tomate Fruta
10	Omelette verde de espinaca y queso Ensalada de lechuga y zanahoria Ensalada de frutas	Quinoa*** con vegetales salteados (cebolla, chaucha, zapallitos y berenjenas) Puré de calabaza espolvoreado con mix de semillas Panqueque con dulce de leche

Hamburguesas realizadas de manera casera y freezadas para tener en stock.
Mix de semillas: que contenga de lino, chía, girasol y sésamo. Quinoa

RÉGIMEN GENERAL CON RESIDUOS

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2500 Kcal: H. de C.	56	1400	350
Prot.	16	400	100
Líp.	28	700	77,7

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	45 gr (350cc fluido)	15,75	12,6	11,25
QUESO FRESCO	10 g	-	2	2
QUESO DE RALLAR	5 g	-	1	2
HUEVOS	50 g	-	6	6
CARNE	200 g	-	40	10
HORTALIZAS "A"	250 g	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	300 g	30	3	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	300 g	36	0,36	-
CEREALES Y LEGUMBRES	60 g	70	12	-

PAN	150 g	112,5	15	-
MERMELADA	20 g	13,6	-	-
AZUCAR	24 g	24	-	-
POLVOS POSTRES	10 g	18,5	1,1	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	10 g	-	-	8
TOTAL		352,85	97,56	79,25

Selección de alimentos:
Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra. Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, colita de cuadril), Aves (pollo), Pescado (merluza), cerdo (bondiola o carre para milanesas)
Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, brócoli, coliflor, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallito de tronco e italiano.
Hortalizas B: arvejas al natural o frescas, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Hortalizas C: batata, boniato, papa, choclo.
Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, melón, pera, limón, damasco, pelón.
Pan: Fresco, blanco, salvado, tostadas. Galletitas de agua e integrales.
Cereales, granos, pseudocereales y derivados, legumbres: arroz integral, avena arrollada, cebada, harina de maíz, harina de trigo, harinas de legumbres, sémola, fécula, pastas frescas, fideos (tallarin, soperos, guiseros), lentejas, garbanzos, porotos, quinoa, mijo.
Aceite: de girasol, girasol alto oleico o maíz. Aceite individual de girasol o maíz 8 a 10cc.
Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: Blanco de primera calidad Dulces: mermeladas.
Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas. Polvo de hornear.
Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, mate cocido, yerba.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas de salvado sin sal. La sopa se preparará sin sal. Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

RÉGIMEN CON RESIDUOS
En almuerzo y cena pan integral de 30 gr

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa verdura Canelones con salsa roja y blanca (3) Fruta	Sopa verdura Carne al horno Ensalada de remolacha y zanahoria cocida gelatina con fruta

2	Sopa verdura Bondiola de cerdo al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Postre de leche	Sopa verdura Milanesa Revuelto de zapallitos Duraznos al natural
3	Sopa verdura Pastel de papas Ensalada de lechuga y repollo Fruta	Sopa verdura Hamburguesa o milanesa de pollo Ensalada de tomate y repollo Fruta
4	Sopa verdura Carne al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta asada	Sopa verdura Pan de carne relleno con ensalada de remolacha y tomate Fruta
5	Sopa verdura Pollo al horno Ensalada de tomate y brócoli Ensalada de fruta	Sopa verdura 2 porciones de pizza con ensalada de lechuga y zanahoria Compota de fruta desecada
6	Sopa verdura Milanesa de pescado Verduras al horno Compota	Sopa verdura Pastel de papas Ensalada de lechuga y repollo Fruta
7	Sopa verdura Pan de carne relleno con ensalada de lechuga remolacha y tomate Fruta	Sopa verdura Risotto (arroz integral 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80 c/u) abundante Fruta
8	Sopa verdura Milanesa Ensalada de chaucha y zanahoria Postre de leche	Sopa verdura Guiso de lentejas c/trocitos de calabaza Ensalada de fruta
9	Sopa verdura Zapallitos rellenos Arroz integral con queso Fruta	Sopa verdura Pollo al horno Ensalada de lentejas, tomate y huevo Peras o duraznos al natural
10	Sopa verdura Bifes a la criolla con puré mixto compota manzana o peras	sopa de verdura Tarta de pollo Ensalada de tomate perejilado Fruta

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito

Leche	200 c.c.
Azúcar	2 sobres de 5 gr.
Pan integral	50 g
Mermelada	25 g

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

RÉGIMEN HIPERCALÓRICO/HIPERPROTEICO

Fórmula calórica	%	Kcal.	Gr.
VCT: 3000 Kcal: H. de C.	54	1620	405
Prot.	17	510	127,5
Líp.	29	870	96,6

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	650 c.c.	32,5	19,5	19,5
QUESO FRESCO	70 g	-	14	14
QUESO DE RALLAR	5 g	-	1	2
HUEVOS	50 g	-	6	6
CARNE	225 g	-	45	11,2
HORTALIZAS "A"	200 g	10	2	-
HORTALIZAS "B"	220 g	22	2,2	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	300 g	36	3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	120 g	84	14,4	-
PAN	200 g	120	20	-
MERMELADA	40 g	28	-	-
AZUCAR	24 g	24	-	-
POLVOS POSTRES	20 g	17	2,2	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	10 g	-	-	8
TOTAL		403,5	132,3	100,7

Selección de alimentos:
Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra, queso untable. Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, tortuguita, colita de cuadril), Aves (pollo), Pescado (merluza), cerdo (bondiola o carre para milanesas) Fiambre (paleta). Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallito de tronco e italiano.
Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Hortalizas C: batata, papa, boniato, choclo.
Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.
Pan: fresco, blanco, salvado o integral. Galletitas: Tipo de agua, vainillas, de salvado.
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.
Aceite: de girasol o maíz para ensaladas o mezcla para cocción. Manteca: de primera calidad o extra.

Azúcar: Blanco de primera calidad.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas. Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.
Polvo de hornear (sin aluminio).
Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, yerba.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas o pan sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de ¼ de limón.
En caso de ser hipercalórico gástrico, astringente o diabético se servirá con tipificación del menú que corresponde para esa dieta, pero adecuada a esta fórmula desarrollada.

REGIMEN HIPERCALORICO /HIPERPROTÉICO

	ALMUERZO	CENA
1	Polenta con bolognesa 1 y 1/2 porción Fruta	Pollo 1 y 1/2 porción Tortilla de zapallito Gelatina con fruta
2	Pan de carne relleno + un huevo duro Ensalada de lechuga y zanahoria flan frutilla	Carne al horno Fideos perejilados con queso abundante Fruta
3	Bifes a la criolla Puré papas abundante Fruta	Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y repollo Bicolor
4	Milanesa Arroz con arvejas con queso Compota orejones	Tarta de acelga y choclo Ensalada de tomate al orégano Fruta
5	Guiso de lentejas Ensalada de fruta	Hamburguesa napolitana Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida Compota manzana o pera
6	Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo Budín de pan	Pastel de papas Fruta
7	Pollo a la portuguesa Puré mixto Gelatina con banana	Pizza Manzana al horno
8	Puchero (papa, zapallito, zanahoria y batata) Ensalada de fruta	Risotto (arroz 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80 c/u) abundante Flan
9	Guiso de fideos Fruta	Carne al horno rellena Papa y calabaza al horno Queso y dulce batata o membrillo
10	Milanesa Chauchas zanahoria cocida gratinadas Flan dulce de leche	Tarta de pollo Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito

Leche	200 c.c.
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g
Mermelada	25 g
Queso de barra	50gr

Leche con maicena o postre de leche con cereal 200 c.c. (en merienda)

COLACIONES

Se entregará una colación a las 10 hs y otra a las 18 hs, las cuales serán programadas con anterioridad y no se facturan aparte.

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 120gr a 150 en almuerzo y cena, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 80gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

RÉGIMEN PARA DIABÉTICOS/HIPOCALÓRICO

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1900 Kcal: H. de C.	50	950	237,5
Prot.	20	380	95
Líp.	30	570	53.3

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCR.	500 c.c.	26	18	0,25
QUESOS	40 g	0,24	10,92	4,8
HUEVOS	25 g		3	3
CARNE	180 g	0	36	9
HORTALIZAS "A"	250 g	12,5	2,5	
HORTALIZAS "B"	200 g	20	2	
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	
FRUTA FRESCA	300 g	45	3	0
CEREALES Y LEGUMBRES	90 g	63	9	
PAN INTEGRAL	100 g	46,1	9,7	4,2
MERMELADA DIET	25 g	10		
ACEITE	30 g			30
SEMILLAS	10 g	1	2	4,53
TOTAL		243,84	98,12	55,78

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: descremada. Fluida o en Polvo al 10%
Quesos: Tipo port salut light: blando. Tipo Sardo, reggianito para rallar. Ricota descremada.
Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, cuadril, cuadrada, picada especial), aves (pollo), pescado (merluza), cerdo (bondiola o carre para milanesas), atún al natural en trozos o lomitos.
Huevos: Frescos.
Vegetales A: acelga, apio, espinaca, brócoli, coliflor, lechuga, repollo, repollitos de bruselas, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, pepino, rabanito, zapallito, berenjena, pimiento
Vegetales B: cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza. Vegetales C: batata, papa, choclo.
Fruta: (Fresca) ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, melón, pera, limón, damasco, melón, banana.
Fruta deshidratada: orejones de durazno, ciruela, pera pasas de uva
Pan integral, con salvado, con semillas: casero o pre elaborado Con y sin sal
Cereales, legumbres en granos y sus harinas: arroz integral, parboil, avena arrollada tradicional, harina de trigo integral, fécula, pastas, lentejas, porotos, garbanzos
Aceite: oliva, maíz, girasol para ensaladas
Edulcorante en sobres individuales sin sacarina ni ciclamato
Condimentos y otros: ají molido, ajo, , cúrcuma, laurel, nuez moscada, orégano, perejil, pimentón, sal fina, vinagre de manzana, esencia de vainilla, canela, en polvo y en vainas, cacao amargo, coco rallado
Infusiones: té, mate.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirá pan de salvado sin sal. La sopa se preparará sin caldo concentrado.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 a 1 g. de sal fina y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón. Se podrá reemplazar según menús, entre alimentos fuentes ejemplo tipo de quesos (tipo port salut, duro, ricotta o leche)

RÉGIMEN DIABÉTICO/HIPOCALÓRICO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de verduras Carne al horno con salsa velouté Ensalada de repollo y tomate. Fruta	Sopa de verduras Pollo con tortilla de zapallito
2	Sopa de verduras Pan de carne relleno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta	Sopa de verduras Carne al horno Tortilla de acelga Fruta
3	Sopa de verduras Bifes a la criolla con puré mixto Compota manzana o peras	Sopa de verduras Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y repollo Fruta
4	Sopa de verduras Milanesa Ensalada de lechuga y zanahoria Duraznos o peras light	Sopa de verduras Tarta de acelga y choclo, ensalada de tomate al orégano Fruta
5	Sopa de verduras Guiso de lentejas con calabaza sin arroz Ensalada de fruta sin azúcar	Sopa de verduras Hamburguesa napolitana Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida Compota sin azúcar

6	Sopa de verduras Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo Peras light al natural	Sopa de verduras Pastel de papas con puré mixto fruta
7	Sopa de verduras Pollo a la portuguesa con puré amarillo gelatina light sin banana	Sopa de verduras Pizza con verduras Manzana al horno sin azúcar
8	Sopa de verduras Puchero (1/2 papa, zapallito, zanahoria y Calabaza) Ensalada de fruta	Sopa de verduras Risotto (arroz integral 60 , pollo 80 gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80c/u) abundante fruta
9	Sopa de verduras Pollo Tortilla de zapallitos Fruta	Sopa de verduras Carne al horno rellena Calabaza y zanahoria al horno Compota sin azúcar de manzana o pera
10	Sopa de verduras Milanesa Chaucha y zanahoria gratinadas Fruta	Sopa de verduras Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta sin azúcar

DESAYUNO Y MERIENDA
Infusión de té o mate 1 saquito
Leche descremada 200c.c.
Edulcorante 2 sobres
Pan con salvado (con y sin sal) 50gr
Queso tipo Port Salut o untable 25 g

Opcionales: panqueques de avena, cuadraditos de coco, etc.
Postres:

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Fruta fresca	Fruta de estación (No banana ni uva)	150gr
Compota	Fruta fresca	150gr
	Edulcorante	Cant. suf.
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas	Manzana	250 gr
	Edulcorante	Cant. suf.
Tiramisú light	Yogur firme 100 cc	100 cc
	Queso crema 100 gr	100 gr
	Edulcorante	c/s
	Café y cacao amargo	c/s
Fruta al natural light	Durazno/ Pera	150 gr
Coctel de frutas light		150 gr
Fruta cocida	Manzana	150 gr
	Edulcorante	Cant. suf.
Ensalada de frutas	Naranja	80 gr
	Manzana	70 gr

	Durazno light	50 gr
	Edulcorante	Cant. suf.
	Jugo de naranja	Cant suf.
Pancakes de naranja y avena	Huevo	12,5 gr
	Naranja jugo y ralladura	¼ unidad
	Aceite	½ cdita
	harina de avena	25gr
	polvo de hornear	¼ cdita
	opcional: nueces	1 unidad
	Edulcorante	Cant. suf.
Cuadraditos de coco	Coco rallado	45 gr
	huevo	25 gr
	polvo de hornear	¼ cdita
	leche	50 cc
	edulcorante	c/s
	yogurt firme	20 cc
Manzana al horno rellena con ricota	Manzana	150 gr
	Ricota magra	10 gr
	edulcorante	c/s
	esencia de vainilla	c/s

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTICO

Fórmula calórica

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

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESC	500 c.c.	25	15	7,5
QUESO PORT SALUD DESC	10 g	-	2	1,2
HUEVO	20g	-	2,3	
CARNE	240 g	-	48	12
HORTALIZAS "A"	150 g	7,5	1,5	-
HORTALIZAS "B"	250 g	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	80 g	16	1,8	-
FRUTA FRESCA	230 g	27,6	2,3	-
CEREALES	100 g	70	12	-
PAN BLANCO DESECADO	120 g	84	12	12
MERMELADA	50 g	35	-	-

AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	30 cc	-	-	30
TOTAL		345,6	102,7	62,7

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: descremada. Fluida o en Polvo. Yogurt entero o descremado. Queso descremado tipo Port Salut descremado.
Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, picada especial, cuadril), aves (pollo), pescado (merluza). Atún en lomos al natural, cerdo (bondiola o carre para milanesas).
Huevos: Frescos.
Vegetales A: zapallitos pelados y sin semillas, acelga o espinaca sin tallo. Tomate si piel sin semillas Vegetales B: zanahoria, zapallo o calabaza, puerro, remolacha, chaucha
Vegetales C: batata, papa.
Fruta: (cocida): durazno, manzana, pera, damasco, duraznos en almíbar escurridos y/o lavados, peras en almíbar escurridas y/o lavadas
Pan: Blanco desecado.
Cereales, granos y derivados: arroz, avena arrollada, harina de avena, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos.
Aceite: puro de maíz, girasol. Dulces: de batata, de membrillo,
Mermelada y jaleas: variedad de sabores. Azúcar: blanco de primera calidad.
Condimentos: esencia de vainilla, canela, laurel, nuez moscada, orégano, sal fina, sal gruesa. Infusiones: té o mate.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón, si es solicitado.

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTICO

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno con veloute Papa batata y calabaza (en bolsas de horno) Puré de manzana	Tortilla de zapallitos Puré amarillo Flan con leche descremada
2	Hamburguesa diet de pescado Polenta con trocitos de acelga Gelatina con manzana rallada	Carne al horno con veloute Puré amarillo Duraznos al natural
3	Pan de carne relleno Panaché caliente (batata, zapallito, zanahoria) Bicolor	Budín de acelga Puré amarillo Gelatina
4	Pollo al limón Panaché de remolacha, papa y zanahoria Puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina con manzana rallada
5	Carne al horno con veloute Budín de acelga con base de calabaza Flan con leche descremada	Pollo Puré mixto de batata y calabaza Peras al natural

6	Terrina de pescado rellena de acelga Arroz con arvejas Manzana cocida	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) Flan con leche descremada
7	Carne al horno Puré de papa y acelga Gelatina	Carne al horno Papa, batata y calabaza Manzana al horno
8	Hamburguesa de pollo Panaché papa, remolacha Duraznos al natural	Carne al horno Budín de calabaza Dulce de membrillo
9	Carne al horno con veloute Tortilla de zapallitos Flan con leche descremada	Terrina de pollo diet. Polenta cremosa Compota
10	Carne al horno Remolacha y zanahoria al natural (caliente) Gelatina	Budín mixto de verduras Arroz con arvejas Duraznos al natural

DESAYUNO Y MERIENDA
Infusión de té o mate 1 saquito.
Leche descremada 200 c.c.
Azúcar 2 sobres
Pan desecado al horno/ tostadas 40 gr
Dulce compacto /Mermelada/ jalea 25 gr
Opción: queso tipo Port Salut 25 g

En almuerzo y cena: pan o tostadas 20 gr Sopa en almuerzo y cena: igual al general

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad p/ porción**
Flan	Leche descremada	150 c.c.
	Polvo para flan	33 gr
Maicena con Leche	Leche descremada	150 cc
	Maicena	15 gr
arroz con leche	Leche descremada	150 cc
	Arroz	15 gr
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 gr
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas	Manzana	250 gr
	Azúcar	20 gr
Manzana al horno	Manzana	150 gr
	Azúcar	20 gr
Gelatina	Agua	200 c.c.
	Polvo para gelatina	44 gr

Manzana al horno sin piel rellena con ricota descremado	Manzana	150 gr
	Ricota	10 gr
	Azúcar	5 gr
Fruta al natural	Durazno o Pera	150 gr
Crema de naranja	Jugo de naranja	150 cc
	Maicena	15 gr

RÉGIMEN ASTRINGENTE

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2100 Kcal: H. de C.	50	1050	262,5
Prot.	20	420	105
Líp.	30	630	70

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
QUESO SEMIDURO	80g	-	16	16
QUESO UNTABLE	25 g	1,5	3	1
QUESO DE RALLAR	20 g	-	4,4	4,8
CLARA DE HUEVO	10 g	-	0,4	-
CARNE	240 g	-	48	12
VEGETALES B	20g	4	0.2	-
FRUTAS	200 g	20	2	-
CEREALES	130 g	78	15,6	-
GALLETITAS	120 g	84	12	12
DULCE	30 g	24	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVO GELATINA	30 g	25,5	3,3	
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		264,5	101,9	74,8

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: Bajo contenido en lactosa, si es en polvo diluida al 12.5%
Quesos: blanco untable, mantecoso o fresco, barra, de rallar: tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, picada especial, cuadril), aves (pollo), pescado (merluza)
Huevos: Frescos. Verduras: papa y zanahoria
Fruta (cocida): manzana en compota o puré, banana, duraznos al natural sin almíbar. Galletitas de agua tipo mayco o granix, vainillas.
Pan: Blanco desecado/tostadas
Cereales, granos y derivados: arroz, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas.
Aceite: puro de maíz, girasol.
Dulces: de membrillo/batata. Polvo para preparar gelatina. Azúcar: blanco de primera calidad.
Condimentos: esencia de vainilla, laurel, orégano, sal fina, sal gruesa. Infusiones: té.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 gr de cloruro de sodio.

RÉGIMEN ASTRINGENTE

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Polenta Puré de manzana	Pollo Arroz con trocitos de zanahoria Gelatina
2	Pollo Fideos tallarines gelatina con manzana rallada	Carne al horno Polenta Compota manzana
3	Pan de carne Arroz con aceite y queso Gelatina	Churrasco Fideos guiseros Compota manzana
4	Pollo Polenta Puré de manzana	Hamburguesa Arroz Gelatina con manzana rallada
5	Carne al horno Fideos tallarines Compota	Hamburguesa de pollo Polenta Banana
6	Pollo Arroz Manzana al horno	Pan de carne Fideos moño Puré de manzana
7	Carne al horno Polenta Manzana rallada	Pollo Arroz manzana al horno
8	Hamburguesa de Pollo Arroz Compota manzana	Hamburguesa Fideos tallarines Dulce membrillo
9	Carne al horno Fideos Puré de manzana	Pan de carne sin relleno Polenta Compota
10	Churrasco Arroz Gelatina	Hamburguesa de pollo Fideos moño Puré de manzana

Todas las guarniciones con aceite y queso

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té	1 saquito
Leche Azúcar	200cc (parcialmente libre de lactosa 2 sobres
Galletitas	4 unidades
Pan desecado al horno/tostadas Queso de barra	40gr 5gr en desayuno
dulce de membrillo queso untable	25gr

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

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150 gr, cereales de 60gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Queso y dulce	Dulce de membrillo	80 g
	Queso barra	80 g
dulce de membrillo	dulce de membrillo	80 gr
manzana rallada	Manzana sin piel	150 g
Compota sin jugo	Manzana sin piel	150 g
	Azúcar	15 g
Puré de frutas	Manzana sin piel	250 g
	Azúcar	20 g
Manzana al horno	Manzana sin piel	150 g
	Azúcar	20 g
duraznos al natural	duraznos sin almíbar	150 gr

RÉGIMEN BLANDO SIN CARNE

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1400 Kcal: H. de C.	75	1050	262,5
Prot.	81	12	28
Líp.	17	238	26,4

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
HORTALIZAS "B"	400 g	40	4	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	200 g	20	2	-
CEREALES	40 g	28	4,8	-
TOSTADAS/GALLETITAS	120 g	84	12	6
AZUCAR	35 g	30	-	-
POLVO GELATINA	40 g	29,7	4,4	-
ACEITE	20 g	-	-	20
TOTAL		266,7	30,2	26

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza. Vegetales C: papa, batata.
Fruta: manzana, pera sin piel en compota o puré. Fruta enlatada (durazno, pera) Galletitas: de agua tipo mayco o granix. tostadas de pan francés,
Cereales, granos y derivados: sémola, cabello de ángel, arroz, avena, fideos soperos. Aceite:

maíz o girasol.
Azúcar: blanco de primera calidad. Polvo para preparar gelatina.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal. Pan desecado sin sal
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g. de cloruro de sodio.

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té 1 saquito
Azúcar 2 sobres
Galletitas 4 unidades.
Pan desecado/tostadas 40gr
Sopa: del régimen gastrohepático, 250 cc por persona. Galletitas en almuerzo y cena: cuatro unidades. En almuerzo y cena: pan o tostadas 20 gr

RÉGIMEN BLANDO CON CARNE

Fórmula calórica	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2200 Kcal: H. de C.	58	1276	319
Prot.	17	374	93,5
Líp.	25	550	61,1

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCREMADA	400 c.c.	20	12	6
CLARA DE HUEVO	15 g	-	0,6	-
CARNE	250 g	-	50	12,5
HORTALIZAS "B"	400 g	40	4	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	200 g	20	2	-
CEREALES	40 g	28	4,8	-
GALLETITAS	120 g	84	12	12
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	35 g	35	-	-
POLVO GELATINA	40 g	29,7	4,4	-
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		321,7	92,8	60,5

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: parcialmente descremada, fluida o en polvo 10%
Carnes: ave (pollo), vacuna magra (picada especial, nalga o bola de lomo, cuadril). Vegetales A: Acelga sin tronco, zapallitos sin piel, sin semillas.
Vegetales B: zapallo, zanahoria sin tronco, calabaza, acelga. Vegetales C: papa, batata.
Frutas: manzana, pera peladas en compota o puré. Fruta enlatada (durazno, pera) Galletitas: de agua tipo mayco o granix.
Pan tipo francés: desecado al horno/ tostadas
Cereales, granos y derivados: Sémola, semolín, fécula, cabellos de ángel, avena arrollada, arroz, fideos soperos.

Aceite: Girasol o maíz.
Azúcar: Blanco de primera calidad.
Dulce: jalea o mermelada de durazno, damasco o manzana.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g de cloruro de sodio

RÉGIMEN BLANDO CON CARNE
DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té	1 saquito
Azúcar	2 sobres
Leche descremada	200 c.c.
Galletitas / tostadas	4 unidades
Mermelada	25 g

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno con veloute Puré de papa y calabaza y acelga Puré de manzana	Pollo Puré amarillo gelatina
2	pollo Puré de papa y zanahoria Gelatina con manzana rallada	Carne al horno Puré amarillo duraznos al natural
3	Pan de carne relleno Puré de papa y calabaza Gelatina	churrasco Puré amarillo compota
4	Pollo Puré de papa y zanahoria Puré de manzana	hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina con manzana rallada
5	Carne al horno con veloute Puré amarillo Compota	pollo Puré papa y calabaza Peras al natural
6	Pollo Puré de papa y zanahoria Manzana al horno	Pan de carne Puré amarillo Puré de manzana
7	pollo Puré de papa y acelga gelatina BL S/C: con puré de papa y calabaza	Carne al horno Puré amarillo Manzana al horno
8	Hamburguesa de pollo Puré de papa y zanahoria Duraznos al natural	Carne al horno Puré amarillo Dulce de membrillo
9	Carne al horno Puré de papa y calabaza Puré de manzana	Pan de carne relleno Puré amarillo compota
10	churrasco Puré de papa y zanahoria gelatina	Hamburguesa de pollo Puré amarillo Duraznos al natural

Sopa: se servirá la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona. Galletitas en almuerzo y cena:

cuatro unidades.
El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150gr, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 70gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

RÉGIMEN LICUADO

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	55	1320	330
Prot.	18	432	108
Líp.	27	648	72

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE ENTERA	620 cc	31	18,6	18,6
YOGUR	340 cc	47,2	17	10,2
HUEVO	10 g	-	1,2	1,2
CARNE	250 g	-	50	12,5
HORTALIZAS "A" y B	250 g.	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	120 g	24	2,4	-
FRUTA FRESCA	230 g	34,5	2,3	-
CEREALES	140 g	98	16,8	-
AZUCAR	45 g	45	-	-
POLVO POSTRES	10 g	8,5	1,1	
ACEITE	30 g	-	-	30
MANTECA	5 g	-	-	4
TOTAL		313,2	111,9	76,5

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: entera o descremada fluida o en polvo
Yogur: entero o descremado frutado, saborizado o bebible o firme. Huevo entero.
Carnes: ave (pollo), vacuna magra (picada especial, nalga o bola de lomo, cuadril). Vegetales A: acelga
Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza. Vegetales C: papa, batata.
Frutas: manzana, pera, banana peladas en compota o puré, durazno al natural, peras al natural. Cereales, granos y derivados: Sémola, semolìn, fécula, cabellos de ángel, avena arrollada, arroz, fideos soperos, cereales infantiles.
Aceite: Girasol o maíz.
Manteca.
Azúcar Blanco de primera calidad. Polvo para preparar gelatina y flan.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se podrán solicitar sobres de 0.5 gr de cloruro de sodio.

REGIMEN LICUADO

DESAYUNO		**MERIENDA**
Leche entera	200 c.c.	Leche entera 200 c.c.
Maicena /avena	15 g	maicena/avena30 g
Azúcar	10 g	Azúcar 10 g
Esencia de vainilla	cant. suf.	Yogurt firme/ bebible 150 c.c.
Yogurt Firme/ bebible	150 c.c.	

	ALMUERZO	**CENA**
1	Carne al horno Papa batata y calabaza (cocidas en bolsas de horno) Puré de manzana	Tortilla de zapallitos Pollo Flan
2	Pollo Polenta con acelga Gelatina	Carne al horno con velute Puré amarillo Duraznos al natural
3	Pan de carne relleno Panache caliente(batata, zapallito, zanahoria) Bicolor	Budín de acelga Churrasco Compota
4	Pollo al limón Panaché de remolacha, papa y zanahoria Puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina
5	Carne al horno con velouté Budín de acelga con base de calabaza Flan	Polenta Puré mixto de batata y calabaza Peras al natural
6	Pollo Puré mixto Manzana al horno	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) Flan
7	Pollo Puré de papa y acelga Gelatina	Carne al horno Puré amarillo Manzana al horno
8	Pollo Ensalada de papa, remolacha con claras de huevo Duraznos al natural	Carne al horno Budín de calabaza Puré de manzana
9	Carne al horno con veloute Tortilla de zapallitos Flan	Pan de carne relleno con verduras Polenta cremosa Compota
10	Budín mixto (zanahoria y acelga) Sémola cremosa Gelatina	Hamburguesa pollo Remolacha y zanahoria al natural(caliente) Duraznos al natural

En todos los casos se servirá la sopa del general licuada. Se licuará tanto la carne como las guarniciones, agregando la cantidad de caldo necesaria para obtener la consistencia deseada.
Se deberán utilizar mangas de repostería para dar formas variadas acorde a cada menú.

RÉGIMEN PEDIÁTRICO 3 (mayores de 8 a 10 años inclusive)

En dietas para pediátricos 1 y 2 así como en lactantes no se utilizará carne molida, solamente para el pediátrico 3.

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1900 Kcal: H. de C.	60	1140	285
Prot.	14	266	66.5
Líp.	26	494	54.9

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	600 c.c.	30	18	18
QUESO FRESCO Y DE RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	25 g	-	2,8	2,8
CARNE	100 g		20	5
HORTALIZAS "A"	100 g	5	1	-
HORTALIZAS "B"	120 g	12	1,2	-
HORTALIZAS "C"	120 g	24	2,4	-
FRUTA FRESCA	300 g	30	3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	110 g	72	11	-
PAN	100 g	60	10	-
MERMELADA	20 g	14	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVOS POSTRES	10 g	7.5	1	
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		284.5	72.4	57.8

SELECCIÓN DE ALIMENTOS
Leche: entera, fluida o en polvo, diluida al 12,5%
Queso: Tipo cuartirolo argentino, Pategrás o similar, queso de barra, queso untable. Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, colita de cuadril, bife de chorizo), aves (pollo), pescado (merluza, atún, caballa, gatuzo), Fiambre (jamón cocido de primera calidad).
Huevos: frescos.
Vegetales A: acelga, apio, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, rúcula, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, zapallitos.
Vegetales B: arvejas al natural, cebollas, berenjena, chaucha, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza, zucchini, brócoli, zapallo cavuto, pepino, coliflor.

Vegetales C: batata, boniato, papa, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón. Pan: blanco, fresco
Cereales, granos, pseudocereales y derivados, legumbres: arroz banco e integral, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos, lentejas, garnazos, porotos, quinoa, mijo.
Aceite: de girasol, girasol alto oleico o maíz. Azúcar: blanca de primera calidad.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas. Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.
Condimentos: canela, esencia de vainilla, laurel, orégano, provenzal, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, yerba mate. Cacao en polvo.
Frutas desecadas: pasas de uva, ciruelas pasas, orejones.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de ¼ de limón Pan en cada almuerzo y cena: 25 g
Sopa igual al general: 150 c.c.

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g
Mermelada o dulce de leche	20 g

* En la merienda se podrá variar a las siguientes preparaciones en reemplazo del pan: panqueque de avena y fruta o 1 porción de bizcochuelo o budines caseros.

RÉGIMEN PEDIÁTRICO 2 (entre 4 y 7 años inclusive)
En dietas para pediátricos 1 y 2 y lactantes no se utilizará carne molida solamente en el pediátrico 3

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1500 Kcal: H. de C.	60	900	225
Prot.	14	210	52.5
Líp.	26	390	44

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO Y DE RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	25 g	-	2,8	2,8

CARNE	80 g		18	4
HORTALIZAS "A"	100 g	5	0.5	-
HORTALIZAS "B"	100 g	10	1	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	250 g	25	1.5	-
CEREALES Y LEGUMBRES	100 g	60	10	-
PAN	50 g	30	5	-
MERMELADA	20 g	14	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVOS POSTRES	10 g	7.5	1	
ACEITE	20 g	-	-	30
TOTAL		223.3	59.75	43.8

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: entera, fluida o en polvo, diluida al 12,5%
Queso: Tipo cuartirolo argentino, Pategrás o similar, queso de barra, queso untable. Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, colita de cuadril, bife de chorizo), aves (pollo), pescado (merluza, atún, caballa, gatuzo), Fiambre (jamón cocido de primera calidad).
Huevos: frescos.
Vegetales A: acelga, apio, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, rúcula, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, zapallitos.
Vegetales B: arvejas al natural, cebollas, berenjena, chaucha, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza, zucchini, brocoli, zapallo cavuto, pepino, coliflor.
Vegetales C: batata, boniato, papa, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón. Pan: blanco, fresco
Cereales, granos, pseudocereales y derivados, legumbres: arroz banco e integral, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, fideos soperos, lentejas, garbanzos, porotos, quinoa, mijo.
Aceite: de girasol, girasol alto oleico o maíz. Azúcar: blanca de primera calidad.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas. Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.
Condimentos: canela, esencia de vainilla, laurel, orégano, provenzal, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, yerba mate. Cacao amargo en polvo.
Frutas desecadas: pasas de uva, ciruelas pasas, orejones.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de ¼ de limón

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g

Mermelada o dulce de leche	20 g

* En la merienda se servirá un panqueque de fruta y avena o 1 porción de bizcochuelo o budín.

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

REGIMEN PEDIÁTRICO 1 (niños de 1 a 3 años inclusive)

En dietas para pediátricos 1 y 2 y lactantes no se utilizará carne molida en preparaciones, solamente en el pediátrico 3

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1200 Kcal: H. de C.	60	720	180
Prot.	14	168	42
Líp.	26	312	34.7

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO Y RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	20 g	-	2,4	2,4
CARNE	60 g		12	3
HORTALIZAS "A" y B	150 g	15	1,5	-
HORTALIZAS "C"	70 g	14	1.4	-
FRUTA FRESCA	150 g	15	1.5	-
CEREALES Y LEGUMBRES	80 g	48	8	-
PAN	50 g	30	5	-
MERMELADA	20 g	17,5	-	-
AZUCAR	15 g	15	-	-
POLVO POSTRES	5 g	4	0.5	-
ACEITE	15 g	-	-	15
TOTAL		189,8	50.45	37.4

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso: Tipo cuartirolo argentino.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo. Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo), aves (pollo). Huevos: frescos.
Vegetales A: acelga, espinaca, pimiento, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, zapallitos. Vegetales B: arvejas al natural, cebollas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Vegetales C: batata, papa, choclo
Fruta: (Fresca) banana, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco,

pelón. Galletitas: Tipo de agua, vainillas.
Pan: blanco fresco
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas, lentejas.
Aceite: de girasol, maíz, mezcla para cocción. Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: blanca de primera calidad.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas. Polvo para preparar flanes, postres y gelatinas.
Condimentos: Aceitunas, ají molido, canela, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, yerba.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g. de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

REGIMEN PEDIÁTRICO

	ALMUERZO	**CENA**
1	Carne al horno rellena con queso y cebolla. Ensalada de chaucha, remolacha y huevo duro Fruta	Tortilla de papa con ensalada de tomate y zanahoria Crema pastelera
2	Pollo a la portuguesa c/verduras al horno (batata, zucchini y berenjena) Ensalada de fruta	Zapallitos rellenos Arroz amarillo Yogur con fruta
3	Hamburguesa de pescado con puré de papas Budín de pan	Tarta de acelga Ensalada de tomate Fruta
4	Polenta/fideos con carne en trozos Fruta	Hamburguesa garbanzos a la napolitana c/zanahoria cocida y arvejas Fruta al natural
5	Risotto con pollo Leche con maicena	Puchero (choclo-batata-calabaza-zapallito, carne) Frutas trozadas con jugo naranja espeso
6	Milanesa de merluza con budín de calabaza y acelga Flan	Pizza Ensalada de fruta
7	Guiso de lentejas con carne Fruta	Milanesa de pollo Verduras con salsa blanca (zapallo, zapallito y chauchas) Puré de manzana y avena
8	Hamburguesa de pollo con ensalada tomate y huevo Fruta	Tarta de zapallitos Ensalada de zanahoria y remolacha cocida Crema pastelera
9	Milanesa de carne c/ ratatouille Postre vainilla	Lasagna de verduras Ensalada de fruta
10	Albóndigas de pollo con salsa. Arroz con vegetales Fruta	Tortilla de verduras con fideos tallarines manteca y queso Frutas en almíbar

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	1 sobres
Pan	50 g
Mermelada o dulce de leche	20 g

* En la merienda se servirá un panqueque de fruta y avena o 1 porción de bizcochuelo o budín.

REGIMEN LACTANTE 1 (6 meses-7 meses inclusive)

Lactante 1: Lactancia Materna exclusiva y en su defecto, se solicitará al Sector de Elaboración de Fórmulas la fórmula láctea indicada a cada paciente.
VCT entre almuerzo y cena: 415 Kcal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
CARNES	25	0	5	1.5
HUEVO	10	0	1.2	1.2
HORTALIZAS "A" y "B"	150 g	15	1.5	-
HORTALIZAS "C"	25 g	5	0,25	-
FRUTA FRESCA	100 g	10	1	-
CEREALES	30 g	18	3	-
LEGUMBRES	5	3	0.5	-
ACEITE	15 g	-	-	15
TOTAL		51	12.45	18

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Carnes; De vaca(nalga, bola de lomo, colita de cuadril, bife de chorizo), aves (pollo), pescado (merluza, pez pollo, gatuzo)
Huevos: frescos.
Vegetales A y B: zapallito, zucchini, zanahoria, zapallo o calabaza, brócoli, coliflor, berenjena, tomate, cebolla.
Vegetales C: papa, batata, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, manzana, pera, naranja, pelón, durazno, uvas, melón, sandía, ciruela, frutillas
Cereales, granos y derivados: trigo, avena, cebada, centeno, mijo, arroz, quinoa, maíz, granos enteros procesados para preparaciones o sus harinas
Legumbres: lentejas garbanzos, porotos, arvejas, procesados para hacer pastas, budines, hamburguesas, o sus harinas
Aceite: de girasol, maíz. extracto de vainilla

RÉGIMEN LACTANTE 2 (8 a 11 meses)

VCT entre almuerzo y cena: 706 Kcal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el

desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena, en desayuno y merienda se servirán frutas con cereal

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
Carnes	40	0	8	2.5
HUEVO	15	0	1.8	1.8
HORTALIZAS "A" Y "B"	200 g	20	2	-
HORTALIZAS "C"	25 g	5	0,25	-
FRUTA FRESCA	300 g	30	3	-
CEREALES	50 g	30	5	-
LEGUMBRES	5	3	0.5	
ACEITE	25 g	-	-	25
TOTAL		88	19.55	29.8

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Carnes; De vaca (nalga, bola de lomo, colita de cuadril, bife de chorizo), aves (pollo), pescado (merluza, pez pollo, gatuzo)
Huevos: frescos.
Vegetales A y B: zapallito, zucchini, zanahoria, zapallo o calabaza, brócoli, coliflor, berenjena, tomate, cebolla.
Vegetales C: papa, batata, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, manzana, pera, naranja, pelón, durazno, uvas, melón, sandía, ciruela, frutillas
Cereales, granos y derivados: trigo, avena, cebada, centeno, mijo, arroz, quínoa, maíz, granos enteros procesados para preparaciones o sus harinas
Legumbres: lentejas garbanzos, porotos, arvejas, procesados para hacer pastas, budines, hamburguesas, o sus harinas
Aceite: de girasol, maíz. Cacao amargo en polvo Extracto de vainilla

LACTANTES 1 Y 2
(Lactante 1 con verduras hecho puré, lactante 2 trozos)

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Polenta con calabaza rallada (con caldo natural sin sal) tomate picado	Zapallitos al natural Omelette sin queso Puré de lentejas
2	Pollo Panaché verduras (papa, zapallo, zanahoria)	Budín de calabaza merluza arroz
3	Churrasco Puré papa y arvejas	Fideos con brócoli huevo picado
4	Pollo berenjena asada sin piel papas al natural	Quinoa con tomate procesado huevo revuelto
5	Hamburguesas de porotos y vegetales puré de zanahoria	Pescado Coliflor y calabaza al horno

6	Bife de chorizo fideos con zanahoria (puré)	Nuggets de garbanzos Tiras de zucchini asadas
7	Batata y calabaza lentejas pisadas huevo falso omelette	Pollo Polenta con brócoli picado
8	Hamburguesas de verdura y avena tomate picado	Puré amarillo arroz pasado pisado con huevo
9	Carne al horno Tortilla de zapallito	Albóndigas de porotos y vegetales puré de zapallo
10	Pescado arvejas pisadas	Tiras milanesa de zapallo fideos con huevo

Se solicitará al Sector de Elaboración de Fórmulas la fórmula láctea indicada a cada paciente.

DIETA ASTRINGENTE PEDIÁTRICA 1 y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche, azúcar, tostadas. Con leche, salvo que se aclare sin lactosa.
Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

DIETA GASTROHEPÁTICA PEDIÁTRICA 1 Y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche, azúcar, tostadas, leche descremada, mermelada (con gramaje igual al pediátrico 1 y 2).
Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

LÍQUIDOS

Desayuno y merienda: Té solo con azúcar o edulcorante (200 c.c.)
Almuerzo y cena: Caldos colado de verduras (250 c.c) (sopa del gástrico colada) más jugo de compota una gelatina (según preparación habitual)

COLACIONES SIMPLES

Manzanas o peras asadas con azúcar o edulcorante
(150 g.) Gelatina común o light sabor frutas (200 c.c.)
Leche espesada (maicena, sémola, arroz) con azúcar o edulcorante (200 c.c.) Flan o postre de leche con azúcar o edulcorante (200 c.c)
Dulce de batata o membrillo (80g.) Huevo duro o pasado por agua (1 unidad)
Compota de fruta fresca (manzana, pera, durazno) con azúcar o edulcorante (150 gr)
Jugo de naranjas (200 c.c.)
Fruta fresca (150 g.)
Yogurt bebible entero o descremado (200 c.c.)

COLACIONES COMPLETAS (Coeficiente 0,15)

Yogurt firme entero o descremado (200 c.c.) Yogurt batido entero 120cc (tipo cremix)

Postres o flan diet 100-120g (tipo Ser)
Yogur con agregado de pre y probióticos 100cc (tipo actimel)
Yogur entero o descremado (150 cc) con granola (30 gr)
Dulce de batata o membrillo (80 g.) y queso de barra (50 g.) Queso cuartirolo, tipo barra o descremado (80 g.)
Compota de fruta desecada a elección (40 g. de fruta, 200 c.c) Crema pastelera (200g.)
Fruta en almíbar (2 mitades o 150 g.) Banana o flan con dulce de leche.
Licuado de frutas con leche (200 c.c.)
Otras opciones:
Flan casero
Panqueque de avena y fruta (manzana, banana, pera) Tarta de manzana individual
Muffin integral de vainilla o canela Muffin con frutos secos o pasas
Galletas de harina de maíz Frutos secos por 25 gr
Postre de chocolate casero

EXTRAS: (5% del coef 1)
2 Cucharada de aceite (30cc)
2 Rebanadas de pan con o sin sal (25gr)
3 Galletitas grandes con o sin sal (25gr)
Cucharada de dulce de leche (25gr) o pote individual. Cucharada de queso untable (20g) o pote individual. Cucharada de crema de leche (25gr)
Cucharada de caramelo (25gr) Cucharada de manteca (20gr)
Cucharada de mayonesa (16g) o 2 sobres individuales. Cucharada de merengue (20gr)
Leche entera o descremada (200cc)
Jugo de compota con azúcar o edulcorante (400cc) 1 mermelada individual de 25g.

COLACIONES ESPECIALES: (100 % del coef 1)
Alimentos para dietas especiales o estudios (Ej. Celíacos) Solicitud de pedidos de refrigerios para capacitaciones.
Solicitud de raciones que no se encuadran en ningún coeficiente debido a su esporádica frecuencia, podrán adaptarse dentro de este en función del costo. Podrá fraccionarse para su adecuación.

ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS VÍVERES SECOS
ACEITE: Mezcla o puro, buena calidad, fluido y limpio a 25º C, color propio, sabor y olor agradable, con una acidez libre expresada en ácido oleico menor del 0,3 %. Envasados reglamentarios según pedido del establecimiento.
ACEITE DE GIRASOL O MAÍZ: Con las mismas características del aceite anterior, pero obtenido de una sola especie, sin cortes de ningún tipo.
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO
ACEITUNAS: Verde, de primera calidad (no más del 12 % de frutos defectuosos) de tamaño y color uniforme, sanas y limpias, conservadas en salmuera. El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo parduzco, levemente turbio por los desprendimientos naturales. Tamaño D: entre 201 y 204 unidades por kg. Para envase de 1 Kg. El rótulo deberá especificar variedad botánica, calidad, cantidad, año de cosecha, peso neto de aceitunas escurridas.
AJÍ MOLIDO: Dulce de primera calidad, provenientes de frutos sanos y limpios, no más del 14 % de humedad, libre de parásitos y sustancias extrañas.
ALMIDÓN DE MAÍZ: Libre de impurezas, productos extraños, materiales terrosos o parásitos, aspecto uniforme. Humedad máxima 15 %.
ARVEJAS AL NATURAL: Seleccionadas, tamaño uniforme, medianas o grandes, con no más de 10 % de granos germinados. Diámetro no menor a 9 o 10 mm. O mayor de 10 mm.

Respectivamente con una tolerancia del 15 % de arvejas de otro tamaño.
ARROZ: Granos sanos, limpios, enteros, uniformes, duros, secos sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillentos, libres de polvo, gorgojos y otros parásitos, tipo Carolina, grano mediano calidad 00000 o de tipo grano corto japonés, calidad AAA, con un máximo de 15 % de arroz quebrado. Puede solicitarse arroz parbolizado. Con fines dietoterápicos puede solicitarse versiones. ARROZ INTEGRAL Y YAMANI.
AVENA ARROLLADA: Proveniente de granos mondados y laminados convenientemente, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. Humedad máxima 13 %.
QUINOA, pseudocereal libre de gluten rico en proteínas para complementar menú vegetariano.
AZÚCAR: Blanco, de primera calidad, brillante, seca, con un contenido máximo de 0,04 % en peso de azúcar invertido, libre de dextrina. Materiales amiláceas y sustancias extrañas. Molida o granulada, envasada en origen. Se admitirá en sobre de aproximadamente 5 grs.
CALDOS DESHIDRATADOS: Obtenidos empastando polvo de carnes y hortalizas deshidratadas y que dispuestos en las proporciones correctas formen un caldo con las características organolépticas propias del que designan "Caldo de Vacuno", "Caldo de Verduras", etc. Humedad no mayor de 5 %. Deberá figurar en el rótulo la nómina de ingredientes, aditivos, año de elaboración.
CIRUELAS: Desecadas con carozo. Limpias, libre de insectos, parásitos o cuerpos extraños, piel delgada, de una misma variedad, sana, uniforme, brillante de pulpa densa, última cosecha, con no más de 25 % de humedad. Grado de selección: Elegidas. Tamaño 110/132.
CEREALES INFANTILES PRECOCIDOS: 1 opción sin gluten, 1 opción sabor dulce y 1 opción sabor salado.
DULCE DE BATATA: A la vainilla, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 50 % en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.
DULCE DE MEMBRILLO: De primera calidad, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 65 % en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.
DURAZNOS EN CONSERVA: amarillos, en mitades, maduros, sanos, limpios, sin piel. Grado: elegido. Libre de defectos, sin restos de carozo. El peso neto de fruta escurrida no será menor del 65 % del peso neto, incluido el líquido, debiendo constar en el rótulo.
FIDEOS: Elaborados con harina de trigo duro, sémola o semolín de primera calidad y/o sus mezclas con más del 14 % de agua. Acidez no superior a 0,45 % expresada en ácido láctico. Libre de cuerpos extraños, gorgojos y otros parásitos. Variedad: Al huevo, a la espinaca, a la acelga, al tomate. Los tres últimos no pueden tener colorantes. En los otros casos debe estar declarando en el rótulo.
GALLETITAS: De las denominadas genéricamente "Tipo de agua", contendrán las siguientes cantidades aproximadas de grasa: menor 10 %. En envases reglamentarios debidamente rotulados que preserven las características del producto. Se podrán solicitar sin sal o grisines sin sal.
GALLETAS DE ARROZ: SIN TACC para los celíacos versiones con sal, sin sal, con fibra, dulces. GALLETITAS O BIZCOCHOS DULCES: Tipo Biscuit, Canale o vainillas con fines dietoterápicos. En envases que preserven las características originales del producto. En establecimientos de Pediatría se aceptan otras variedades.
GARBANZOS, POROTOS Y LENTEJAS: limpios, enteros, libres de cuerpos extraños o parásitos, tamaños uniformes, grandes o medianos, última cosecha. Hasta el 13% de humedad.
GELATINA CON SABOR A FRUTAS: en polvo. Reconstituida debe proporcionar un gel que mantenga su forma a temperatura ambiente. En envases que preserven las características del producto, debidamente rotulado, consignando año de elaboración.
GELATINA CON SABOR A FRUTAS DE BAJO CONTENIDO GLUCÍDICO: en polvo, no contendrá glúcidos agregados. Obligadamente declarará la fórmula nutricional. Para uso dietoterápico.

HARINA DE MAÍZ: de aspecto uniforme, finamente granulada, no más de 12% de humedad. Sin harina de otros cereales, cuerpos extraños o insectos. Se admite harina de maíz de cocción rápida.
HARINA DE TRIGO: blanca, tipo III, sin impurezas, productos extraños o parásitos, con no más del 15% de humedad; cenizas máximo 0,65%.
LAUREL: seco, hojas sanas, limpias y secas. Libre de productos extraños.
LECHE EN POLVO DESCREMADA: el contenido en agua no superior al 3,5%, los lípidos totales no mayores del 2%, los prótidos totales no inferiores a 33%, los glúcidos reductores expresados en lactosa anhidra no inferior a 47%. Debidamente rotulado, consignando mes y año de vencimiento.
LECHE ENTERA EN POLVO: el contenido en agua no será superior al 3%, los lípidos totales no inferiores al 26%; los prótidos no inferiores al 25%, glúcidos mínimos 36%. Presentará una acidez expresada en ácido láctico no superior a 0,17%, en la leche reconstituida con 13 gr de polvo y agua destilada hervida hasta 100 c. Debidamente rotulada, consignando mes y año de vencimiento.
MANZANAS DESECADAS: para uso dietoterápico, en rodajas de 0,5 cm. de espesor, de color blanco o amarillo, libre de manchas y materias extrañas, sin corazón, piel ni semillas; humedad no más del 35%. Grado de selección: Superior, con más de 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
MEDALLONES: (duraznos descarozados enteros) grado: común. Para la adquisición de este producto se requerirá autorización expresa de la Zona Sanitaria.
MERMELADA DE FRUTAS: de primera calidad, de reciente elaboración con buen estado de conservación, con una concentración de sólidos solubles no menor de 65%. La proporción de trozos de fruta no será menor de 40 partes por cien de producto terminado. Gustos: frutilla, naranja, durazno, ciruela, damasco, manzana, ananá, pera. Para naranja no menos del 1,5% de cáscara sana y limpia. En envase individual de 25 gr o en envases de vidrio de 400 gr.
NUEZ MOSCADA: peso aproximado 5 g. por unidad, forma ovoide, superficie azucarada, de color pardo claro; se permite una cantidad de cal fina para cubrir la nuez que no exceda del 1%. Colocado en un vaso de agua no debe irse al fondo.
ORÉGANO: hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos.
PAN RALLADO: obtenido de panes y en perfecto estado de conservación. Puede admitirse galleta rallada, con las mismas características de elaboración y conservación del pan.
PASAS DE UVA: en granos sueltos, sin semillas, de una sola variedad, tamaño uniforme, limpias, libre de materias extrañas, con porcentaje máximo del 25% de humedad. Grado de selección: elegido. No más del 20% con pedicelo adherido. No más del 3% de granos vacíos.
PERAS EN CONSERVA: Grado: elegido. En mitades. El peso de fruta escurrida no será menor del 60% del peso total. En el rótulo se indicará el peso neto incluido el líquido y el de peras escurridas. PIMENTÓN: de primera calidad, libre de parásitos y cuerpos extraños, proveniente de frutos sanos y limpios, contenido máximo del 12% de humedad. Deberá expenderse en envases de origen.
PIMIENTA: blanca, molida.
POLVO PARA FLAN: homogéneo, con aromas naturales o artificiales, en buen estado de conservación, en envases de polietileno herméticamente cerrados. En el rótulo, en lugar bien visible deberá constar: peso neto y año de elaboración y esencias o colorantes cuando los contenga.
POLVO PARA HORNEAR: libre de productos nocivos, tales como sulfatos, sales de cobre, estaño y zinc, etc., en polvo muy fino homogéneo, color blanco y uniforme.
PURÉ DE TOMATES: elaborado por concentración de pulpa y jugo de tomates tamizados, el producto terminado estará libre de piel, semillas u otros restos. No más del 5% de cloruro de sodio, se indicará en el rótulo la cantidad porcentual de extracto seco libre de sal y el contenido neto.
SAL COMÚN DE COCINA: en cristales blancos, inodoros, solubles en agua y sabor salino franco;

con no más del 5% de agua y 0,5% de impurezas. Tipo de sal fina o gruesa.
SÉMOLA: de trigo, tipo fina, sin impurezas, productos extraños o parásitos. En perfecto estado de conservación, con no más del 15% de humedad.
SEMILLAS DE GIRASOL
TE: hojas jóvenes y yemas sanas y limpias, con no más del 35% de tallos, no agotado, libre de cuerpos extraños e impurezas. Envases de origen debidamente rotulados. Procedencia nacional.
TOMATES AL NATURAL: pelados, envasados en debido estado de madurez, última cosecha, enteros o en trozos, de sabor y color uniforme. Grado: elegido. El contenido de tomates escurridos no será menor del 65% del peso.
Si se trata de tomates en trozos, cada trozo deberá tener no menos de 3 cm. en su medida menor.
TOMATE TRITURADO: no contendrá más del 13% en peso de piel, fibras y semillas en conjunto. Se presentará en envases herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.
VINAGRE: límpido, de sabor picante, no acre, sin alteraciones, libre de parásitos animales o vegetales, con no más del 0,5% de alcohol.
YERBA MATE: con no más del 30% de tallos, sin productos extraños, que no esté ardida, alterada o agotada, con palos.
AGUA: potable, filtrada.

VÍVERES FRESCOS

CARNE VACUNA: apta para el consumo, fresca, oreada, en buen estado de conservación. Carne: los cortes deben proceder de novillos medianos clasificados J o U con 0-1 de gordura, o vaquillonas A-B con clasificación de gorduras 0-1, provenientes de medias res de novillo de 100 a 120 kg., o vaquillonas cuya media res sea de 80 a 95 kg.
Bola de lomo 900 a 4,800 kg por pieza. Nalga 3,250 a 4,800 kg por pieza. Paleta de 1,750 a 3,300 kg por pieza. En los casos de poder despostar, se podrá solicitar cuarto trasero corto o mocho de novillito cuyo peso máximo no pasará de 33 kg y su caracú deberá estar comprendido entre 2,5 y 3 cm.
FILETE: fresco o congelado, en óptimo estado de conservación, provisto en recipientes en perfectas condiciones de higiene. Peso promedio de 1,500 a 1,800 kg por unidad.
POLLOS: primera calidad, de mediana gordura, frescos y sanos, pelados y eviscerados, sin patas ni cabezas, peso promedio 1,500 a 1,800 kg por unidad.
CHACINADOS Y EMBUTIDOS FIAMBRES: se admitirá las siguientes variedades: paleta cocida sin hueso, preparada con el miembro anterior del cerdo, cocida en agua salada, con condimento permitido.
DULCE DE LECHE: obtenido de concentración de leche limpia, fresca y apta para el consumo, aromatizada con vainilla. Con no menos del 24% de sólidos de leche. En el rótulo deberá consignarse mes y año de elaboración y fecha de vencimiento si el envase no es hermético. Individual 25 gr y en potes de 400 gr o kilo.
HUEVOS: limpios y sanos, grado "C". Peso mínimo por unidad: 48 gr.
LECHE: fresca o en polvo pasteurizada, apta para el consumo, completamente pura, emulsionada, de sabor y olor agradables, no contendrá sedimentos; resistirá la ebullición sin coagularse y no coagulará por adición de un volumen igual de alcohol de 70 centimales. Densidad 1028/1035 a 15ºC, grasa: 3% mínimo, propia de la leche; acidez: 14º/18º Dornic. La temperatura del producto en el momento de la recepción deberá ser menor de 8ºC. Con bajo contenido de lactosa.
MANTECA: elaborada con crema de leche pasteurizada, aspecto homogéneo, color uniforme, sabor y olor agradables, con no menos de 82% de grasas, ni más del 16% de agua, ni más del 2% de caseína y lactosa. Calidad primera o extra. En envoltorios reglamentarios, papel opaco o impermeable en buenas condiciones de higiene, consignando mes y año de

elaboración. Debe dar reacción de almidón negativa.
QUESO BLANCO DESCREMADO: elaborado con leche descremada, contendrá un máximo de 80% de agua y menos de 10% de grasas (sin extracto seco), masa no madurada, pasta blanca untuosa, sin sal.
QUESO DE BARRA PASTA SEMIDURA: de primera calidad, sabor agradable, sin o con pocos ojos, elaborado con leche entera. Piezas medianas (3 a 5 kg.) con maduración mínima de 45 días.
QUESO CUARTIROLO ARGENTINO: de pasta tierna, blanquecina o blanco amarillento, de sabor suave. Sin cáscara. Para piezas de más de 2,5 kg. Se exigirá maduración mínima de un mes.
QUESO DE RALLAR: de pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, con sabor propio del tipo, en forma cilíndrica de 3 a 5 kg o 5 a 10 kg por pieza. Maduración mínima: 3 meses y 6 meses respectivamente. Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
QUESO PATEGRAS SANDWICH ARGENTINO: producto semiduro, semi-graso, elaborado con leche entera y acidificada por cultivo de bacterias lácticas.
Deberá cumplir las siguientes condiciones:
Masa: semi-cocida, moldeada, prensada, sólida y madurada.
Pasta: compacta, firme, con o sin pequeños "ojos" bien diseminados, sabor dulce característico y aroma suave, color amarillento uniforme.
Corteza: escasa, lisa o sin corteza cuando la maduración se efectúa en sacos de material plástico. Forma: Paralelepípedo.
Maduración: mínima 1 a 2 meses.
Tamaño: 1 a 10 kg.
YOGUR: elaborado con leche de vaca (entera o descremada, a pedido del Establecimiento), coagulada por medio de bacterias específicas, con una acidez expresada en ácido láctico entre 0,60 y 1,5%. En el rótulo debe figurar, bien visible, la fecha de vencimiento. El Establecimiento podrá solicitar yogurt con sabor a frutas. La temperatura del producto en la recepción deberá ser inferior a 10ºC. En el envase deberá decir manténgase en heladera y día y mes de elaboración.
RICOTTA
PAN BLANCO: elaborado con harina de primera calidad, miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Tendrá olor y sabor agradable. No contendrá más del 3,24% de cenizas totales sobre sustancias secas. Aceptado en sabor y presentación. Para desayuno y merienda en bollos de 50 gr. En almuerzo y cena en bollitos de 30 gr
PASTAS FRESCAS (ravioles de ricota o verdura) obtenidas por empaste y amasado de sémola, semolín o harina de trigo duros o de panificación o sus mezclas con agua potable y deberán tener fecha de vencimiento visible. Pastas secas (fideos tallarines u otros) igual al anterior con no menos del 75% de hidratos de carbono
ACELGA O ESPINACA: hojas o plantas sin raíz, limpias, verdes. En atados. AJOS: bulbos blancos o colorados, sanos, de tamaño grande y uniforme.
ALBAHACA: fresca o deshidratada.
APIO: verde o blanco, en plantas sin raíz, con hojas sanas y frescas.
BATATA: tubérculos en buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso promedio por unidad 200 g.
BERENJENAS: fruto sano, en buen estado de madurez. Tamaño uniforme, peso promedio por unidad de 130 a 150 g.
BROCOLI: sano, limpio, tierno, fresco, cabeza libre de hojas externas.
CEBOLLA: variedad: valenciana, o blanca; cabeza sana, limpia, libre de brotes, peso promedio por unidad 130 a 150 g.
CEBOLLA DE VERDEO: fresco, sano y sin raíz. CHAUCHAS: vaina verde, tierna, sana y limpia.
LECHUGA: en plantas sin raíz, con hojas sanas, limpias, tiernas y frescas.
PAPA: tubérculos con buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso por unidad 150 a 200 g.

PEREJIL: tallo y hojas frescas, sanas, limpias y verdes, provisto en atados.
PIMIENTO: variedad: dulces, rojos o verdes, frescos, sanos y limpios, pericarpio grueso y liso, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
PUERRO: bulbo con hojas cortadas a 15 cm. Aproximadamente de su apertura, fresco, sano y sin raíz.
REMOLACHA: raíz sana, limpia, fresca, libre de hojas, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 100 a 150 g.
REPOLLO: sano, limpio, tierno, fresco, cabeza libre de hojas externas. RÚCULA: sin raíz, con hojas sanas, limpias, tiernas y frescas.
TOMATE: fresco, sano, de tamaño uniforme, liso, en óptimo estado de madurez. Peso promedio por unidad de 100 a 150 g.
ZANAHORIAS: raíz limpia, sana y fresca, libre de hojas, peso mínimo por unidad 70 a 100 g.
ZAPALLITOS: variedad: redondo o alargado, fresco, sano, tierno, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
ZAPALLO ITALIANO: fresco, sano, tierno, tamaño uniforme.
ZAPALLO: fruto sano, fresco, en óptimo estado de madurez, peso mínimo por unidad 3 a 4 kg.
BANANA: peso mínimo por unidad 150 g. No se admitirán frutas sueltas.
CIRUELA: tamaño uniforme en su madurez fisiológica. Peso aproximado por unidad 50 a 60 g.
DAMASCOS: tamaño uniforme.
DURAZNOS: tamaño uniforme, peso aproximado por unidad no menor de 150 g. Variedad: blancos o amarillos.
LIMONES: piel fina, tamaño uniforme, peso por unidad no menor de 100 g. MANDARINAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 100 g.
MANZANAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 150 g. Variedad: deliciosa, King Davis, Romme, Gran Smith.
MELON: tamaño uniforme.
NARANJAS: tamaño uniforme, peso por unidad entre 180 a 200 g. PELON: tamaño uniforme.
PERAS: tamaño uniforme, peso por unidad 150 a 180 g. SANDIA: tamaño uniforme.

Nota: todas las frutas, sanas, limpias, en su madurez fisiológica.

Normas de higiene para el Personal de Cocina y Servicio a Pacientes VER MANUAL DE BPM

El personal de cocina y los camareros que estarán en relación con los pacientes deberán observar las siguientes normas:

1) Todos sus equipos y utensilios, estarán perfectamente limpios y ordenados.
2) Los pisos serán limpiados con trapo húmedo en solución detergente y enjuagados con trapo húmedo en agua e hipoclorito (**No se debe barrer**).
3) Las paredes y mesadas serán lavadas con una solución con una solución detergente y enjuagadas con solución de hipoclorito.
4) El mobiliario debe repasarse con trapo húmedo.
5) Los trapos y esponjas usadas para la higiene deben ser lavados y desinfectados cada vez.
6) La vajilla y utensilios descartables que se usen para pacientes deben recuperarse y encerrarse en bolsas de plástico para su destrucción.
7) Las sobras y residuos deben quitarse totalmente de las bandejas antes de disponer estas para su regreso a la zona de lavado.
8) Los sobrantes y residuos deben vaciarse en recipientes adecuados, con las bolsas plásticas que puedan ser cerradas inmediatamente.
9) Las tareas de limpieza de local, equipos, mobiliario, y utensilios deben realizarse con delantales protectores del uniforme.
10) Después de cada tarea de limpieza y cada vez que manipule la vajilla que haya estado en contacto con el paciente, el personal deberá lavarse las manos cuidadosamente en agua tibia y jabón.

NORMAS A SEGUIR PARA LA PREVENCIÓN DE ETAS.

ACCIONES Y ELEMENTOS	COMO, CUANDO Y EN QUE MOMENTO
Lavado de manos: Con agua segura - Potable - Clorada - Hervida	-Al llegar al servicio. -Antes y después del contacto, preparado y servicio de alimentos. -Después del uso personal del baño.
Residuos:	**Cocina:** en cada sector de preparación, distribución y lavado de alimentos y vajilla se deberá tener recipientes con envolturas de bolsitas plásticas de residuos con sus correspondientes tapas, una vez llenos deberán almacenarse en un sector que no contenga alimentos debidamente cerrados a la espera del recolector de residuos. **Sectores de Internación:** cada vez que se desechan residuos del paciente deberán eliminarse con bolsas plásticas resistentes del color asignado, evitando que se rompan con el peso y bien cerradas.
Alimentos	Sumergir en proporción de una taza de cloro (60-80%) cada 10 litros de agua de todo tipo de verduras, frutas, huevos, antes de almacenarlos.

Bandeja de alimentación y utensillos	Se descontaminará con lavandina (1,5 litros en 10 litros de agua preparada antes de su uso).
Baños	Los baños deberán desinfectarse con lavandina concentrada a razón de 1 ½ litro cada 10 litros de agua.
Mesadas y superficies de trabajo	Limpiar con lavandina al 1%.

Técnica para el lavado de manos

1- Sacarse anillos, pulseras, reloj, etc.
2- Lavarse las manos y antebrazos desde la punta de los dedos hasta el codo.
3- Cepillarse las uñas durante 2 o 3 min.
4- Enjuagarse cuidadosamente desde el codo a la punta de los dedos, dejando correr el agua sobre el antebrazo y manos.
5- Secarse las manos y antebrazos con toallas de papel, desde la punta de los dedos al codo.

Uso de la lavandina:

Se debe partir siempre de soluciones concentradas de hipoclorito de sodio (lavandina) que generalmente es de 60 g/lt., que tiene PH alcalino, favoreciendo su conservación a 25º con ausencia de luz y no más de dos semanas.

- No debe ser preparada con agua caliente.
- La lavandina se descompone por acción de la luz.
- El efecto germicida de la lavandina sobre los microorganismos es prácticamente instantáneo.
- El tiempo de exposición para una desinfección segura oscila entre 30 minutos y una hora.
- Para las mesadas, utilizar solución al 1% y dejar actuar por lo menos 10 minutos antes de enjuagar.

RENGLÓN N°2

CLÁUSULAS PARTICULARES HOSPITAL CENTENARIO

OBJETO

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

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

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

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

TABLA DE PUNTAJES POR REGÍMENES para internación y guardería

TIPO DE REGIMEN	COEF.
General e hiposódico (mayores 11 años)	1,00
General con fibras	1,10
Blando sin carne, blando sin carne licuado	0.50
Pediátrico 1 (1 a 3 años)	0,60
Pediátrico 2 (4 a 7 años)	0.70
Pediátrico 3 (8 a 10 años)	0,80
Blando con carne, Gastrohepático y astringente pediátrico 1 , 2 y 3	1
Lactante 1: almuerzo o cena *	0,1
Lactante 2: almuerzo o cena*	0,.2
Individual e Hipercalórico	1,30
Régimen para Diabéticos e Hipocalórico	1,20
Régimen Gastro-hepatoprotector, Astringente, Licuado	1,20
Personal autorizado: Almuerzo o Cena	0,50
Desayuno especial	0,10
Colaciones simples	0,04
Colaciones completas	0,07
Dietas líquidas	0,04
Colaciones Extras	0,03

*Lactante 1 y 2 se facturará sobre el costo del almuerzo y cena (0,40)

*Dietas que, por razones excepcionales, tengan que ser transportadas fuera del hospital, se facturara por dicho transporte un coeficiente de 0,50 por cada viaje. Estas deben ser autorizadas por direcciones correspondientes.

TABLA DE PUNTAJES de fraccionamientos para Sector de elaboración de Fórmulas

TIPO DE FÓRMULA	COEF.
Fraccionamientos mensuales de fórmulas líquidas y/o especiales	0,04
Fraccionamiento de leche humana	0,06

Cada coeficiente tiene el valor en relación con el coeficiente 1 establecido para la ración completa del régimen general del racionamiento en cocido.
El número de raciones completas servidas tiene una variación que oscila según la época del año de las 6200 +/-20 %.
El desarrollo de los menús se encuentra a Disposición del Contratista en el Servicio de Nutrición del Hospital

ALCANCE
El servicio de racionamiento en cocido comprende:
El abastecimiento de víveres.
El almacenamiento ordenado e higiénico de víveres.
La elaboración y cocción de las comidas.
La distribución de comidas a pacientes y personal autorizado.
La limpieza y desinfección durante todo el proceso de elaboración, fraccionamiento y entrega de los alimentos.
Se respetarán a tal fin las normas y procedimientos que fije la Subsecretaría de Salud y la Dirección del Hospital. Los elementos e insumos necesarios, estarán a cargo del contratista. Será responsabilidad de la contratista la limpieza de cámaras de inspección e interceptores del sistema de desagüe de la cocina.
Para dicha actividad se utilizarán productos para la limpieza y desinfección de uso industrial certificados por SENASA y aprobados por ANMAT. Detergente sintético biodegradable con pH neutro, sin aroma, bajo en espuma. Alta concentración. Alto poder desengrasante y gran rendimiento. Desinfectantes alcalinos para industria alimentaria de quinta generación con amonio cuaternario, aprobado por SENASA, la prestataria deberá contar con información de productos, metodología y cronograma de fumigación
La prestataria deberá aplicar, Manejo Integral de Plagas (MIP): Para evitar la proliferación de insectos, roedores, moscas, cucarachas, etc. La contratista deberá realizar las fumigaciones necesarias, utilizando para ello los productos y metodologías que apruebe la autoridad competente, y deberán realizarse de acuerdo a cada situación particular. También deberá presentar un informe mensual, donde se detalle la metodología y los productos utilizados para dicho fin.
La prestataria será responsable de la incorporación del equipamiento y/o elementos (ejemplo elementos de limpieza) necesario para brindar un servicio acorde a lo solicitado y de la calidad requerida según el servicio.
El almacenamiento transitorio de los residuos: Se hará en recipientes con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables, y provistos de bolsas de material biodegradable. Prever cantidad suficiente para cubrir todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución. Los recipientes deberán ser de color blanco - según Norma de Colores de Seguridad- al igual que el área que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro y de un espesor que soporte el contenido. Deberán desecharse en forma apartada a los demás residuos, los vidrios, losas, hojalatas y otros semejantes.
La recolección de residuos de las comidas: Se hará desde la cama de los pacientes, en el

comedor y cocina. La disposición final de todos los residuos generados: la provisión, ubicación e higiene de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, el traslado y el destino final de los residuos será responsabilidad de la contratista, sobre la base de los requerimientos del Hospital, aplicando normativas de reciclado. Los mismos serán normatizados por la Autoridad de Aplicación y la Supervisión.

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

Control de calidad microbiológica: Cuando el Sector Nutrición lo requiera, podrá solicitar el control bromatológico de una preparación y/o un alimento. Será la Empresa quién deberá hacerse cargo del costo de dicho análisis, el mismo debe realizarse en un ente oficial habilitado. El examen microbiológico exigido será el cumplimiento del artículo 156 tris del CAA.
El informe de dicho análisis deberá ser entregado al Sector Nutrición. Además el Sector Nutrición podrá solicitar a la Dirección de Bromatología análisis de muestras según necesidad.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LAS INSTITUCIONES DE LA PROVINCIA DEL NEUQUÉN Resolución N° 1234/20

El mismo deberá ser cumplido en todos sus aspectos. Será entregado en el momento que la Empresa sea adjudicada. Desde el Sector Nutrición se hará cumplir el mismo, caso contrario se llevarán a cabo las sanciones correspondientes.
Las capacitaciones podrán ser programadas tanto de nivel central de salud, como desde el hospital, y las mismas serán de carácter obligatorio para todo el personal.
Al inicio de la prestación, la empresa deberá presentar la certificación del Curso de BPM de la Provincia de Neuquén de cada uno los empleados contratados con antigüedad y su libreta sanitaria; y en caso de ingresos, deberán obtenerlo durante la prestación, inmediatamente cuando esté disponible con libreta sanitaria vigente

SERVICIO DE COMIDAS PARA EL PERSONAL AUTORIZADO
En la oferta económica se incluirán almuerzos y cenas. Los almuerzos y cenas se facturarán según la cantidad de personal autorizado. Todos recibirán los menúes programados excepto los autorizados por Medicina Laboral o Sector nutrición que padecieran alguna patología en la que hay que adaptar dicho menú (Hiposodicos, Gastroprotector, Hipocalóricos, Celiaco, diabéticos, entre otros), previo aviso programado.
También se hará excepción a aquellos que tengan el hábito de no consumir carnes o alimentos de origen animal (vegetarianas/ veganos), para lo cual se programará un menú vegetariano o vegano.

ALMUERZOS Y CENAS
El personal autorizado a realizar almuerzo y/o cena lo hará en el comedor, en los horarios establecidos. La Empresa proveerá los elementos del servicio de mesa (vajilla, jarras, servilletas de papel).
El servicio de mesa por persona para almuerzo y cena deberá incluir: platos soperos y playos de loza, cubiertos de acero inoxidable – cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido, vaso de vidrio. La vajilla deberá estar sana, sin roturas. El tamaño de la misma debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego. De acuerdo a la cantidad de raciones autorizadas en cada comida, la Empresa deberá contar con stock suficiente para el servicio, estipulándose que, sobre el total de comidas autorizadas, se agrega un 20 % para cubrir eventuales faltas o pérdidas.
El personal autorizado deberá ir al comedor a almorzar o cenar; pero aquellos que por razones

de servicio no puedan ir al comedor retiraran de cocina la comida. La misma se entregará en bandejas descartable con tapa a temperatura correcta, con todos los utensilios correspondiente y elementos de servicio de mesa, en envases descartables cerrado, común sobre individual de sal y uno aceite y vinagre o jugo de limón para aderezar. La empresa deberá estimar su necesidad incluyéndose en el servicio cotizado. Deberá contar con bandejas descartables de distinto tamaño (103, 105 entre otros) y según el menú del día se servirá en una o dos respectivamente. La vianda al personal que no almuerce o cene en comedor se servirá a partir de de las 13y 30 hs y 21y 30 hs Si por alguna circunstancia no se pudiese utilizar el comedor, se servirá todo en descartables. En este caso se entregará en bandejas descartable con tapa a temperatura correcta, con todos los utensilios correspondientes y elementos de servicio de mesa, en envases descartables cerrado, común sobre individual de sal y aceite y vinagre o jugo de limón (en ocasiones mayonesa y kétchup para aderezar, ver menues) La empresa deberá contar con bandejas descartables de distinto tamaño (103, 105 entre otros con tapa) y según el menú del día se servirá en una o dos respectivamente.
Únicamente en el Sector Quirófano los recargos solicitados antes de las 13 hs y 21 hs serán llevados hasta dicho Sector.
En ocasiones especiales (Pascuas, navidad, Año Nuevo entre otras) se llevará a cabo un menú diferente y acorde a dichas fechas.
La Empresa prestataria deberá proveer agua de mesa envasada filtrada y ozonizada baja en sodio en jarras y jugos elaborados con dicha agua y frutas naturales. Se exigirá la habilitación el proveedor de la misma

SISTEMA DE CONTROL DE INGRESO A COMEDOR DE PERSONAL AUTORIZADO

Se utilizará el método que proponga la contratista y sea aprobado por el sector Nutrición Será responsabilidad de la empresa controlar que el personal que concurra sea el autorizado. En caso de registrarse un excedente en las raciones servidas, no se facturará las raciones que no hayan sido autorizadas por el Sector Nutrición.
Se exige que un encargado esté atento al pedido de las raciones en el comedor ya que es la única manera que se respete el número de autorizados.

SERVICIO DE COMIDAS A PACIENTES

La distribución de comidas a pacientes se realizará en bandejas térmicas individuales de melamina que forman parte del inventario del hospital. La Empresa prestataria deberá reponer el interior de las bandejas en caso de pérdida o rotura (deberán ser de la misma calidad). Las mismas serán trasladadas por el personal de la empresa en carros aptos para transportar las bandejas, desde cocina a los diferentes sectores.
El servicio de mesa para almuerzo y cena deberá incluir: recipiente sopero con tapa apto para bandeja térmica, recipientes del interior de las bandejas para servido de carnes y guarnición, cubiertos todos de acero inoxidable – cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido -servilleta de papel y vaso. Se servirá a cada paciente un vaso de agua en vaso descartable.
No se permitirá la distribución de sopa en vasos descartables fuera de la bandeja. Solo en caso de no contar con recipientes adecuados, se aceptará en descartables postres como gelatina, flanes, postres lácteos.
El servicio de mesa para desayuno y merienda deberá incluir: bandeja de apoyo, taza de policarbonato, cucharita y cuchillo de acero inoxidable, para untar la mermelada y servilleta de papel.
No se permitirá el servido del desayuno y merienda en vasos descartables salvo en caso en los que corresponda por aislamiento del paciente o indicación del Sector de Nutrición
Dicho traslado se realizará de tal forma que se prevengan daños a las instalaciones del hospital.

En caso de producirse algún daño en la infraestructura de las instalaciones hospitalarias ejemplo

puertas, paredes, la empresa deberá hacerse cargo de las reparaciones correspondientes.
A los pacientes, así como a los acompañantes autorizados, se les servirá en el sector de internación correspondiente, colocando la bandeja en la mesa de servicio que se encuentra junto a la cama.

Las preparaciones calientes deberán tener alrededor de 80º C al momento del armado de bandejas. Para verificar la misma, deberá ser controlada con termómetro apto para alimentos antes comenzar el servido de la bandeja térmica, y durante el armado de las mismas se controlará nuevamente la temperatura. Este procedimiento lo deberá realizar diariamente en cada turno el profesional responsable de servicio de la empresa adjudicataria. El dato obtenido de cada preparación deberá ser registrado en una planilla. La misma será elevada al Jefe del Sector Nutrición cuando lo solicite.
El Servicio de Nutrición tiene autoridad para realizar el control de temperatura de la ración servida en cualquier momento del proceso de distribución/servicio, y exigir la corrección de la misma en el caso que sea necesario, pero es responsabilidad de la Empresa controlar la misma.
La vajilla deberá estar sana, sin roturas. El tamaño de la vajilla debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego. De acuerdo a la cantidad promedio de raciones servidas en el establecimiento (pacientes y autorizados), la Empresa deberá contar con stock suficiente para cubrir la necesidad de servicio
Se respetará la indicación de la planilla de distribución confeccionada por el personal del sector Nutrición del Hospital.
Una vez realizado el servicio, se retirarán de cada sala los respectivos carros y bandejas individuales, para su limpieza en el sector Cocina.
La Empresa prestataria deberá proveer de agua potable y filtrada (podrá servirse en vasos o botellas) en cada almuerzo y cena de acuerdo a la necesidad de cada institución.

Horarios:
Desayuno: 8 hs
Almuerzo: 12.15 hs
Merienda: 16 hs
Cena: 20 hs
Colaciones: 10, 18 o 22 hs, según se indique.
Se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobadas y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.

PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA
El personal designado deberá acreditar antecedentes y capacitación acorde a la función asignada, y tendrá que ser reemplazados a sola petición de la Supervisión en caso de no reunir las condiciones de idoneidad suficiente para el desempeño en las distintas tareas.
Todo el personal deberá no solo capacitarse, sino también tener libreta sanitaria al dia, actualizarse según su función, conocer manual BPM provincial y cumplir los POES correspondientes.

Personal Profesional:

JEFE DE COCINA:
Deberá ser un licenciado en Nutrición, quien será el responsable técnico profesional según su título habilitante y competencias profesionales, con matrícula provincial y antecedentes suficientes, cubriendo el servicio según la tabla adjunta.
Es la máxima autoridad para dirigir el servicio de cocina, quien tendrá la función de gestión de

servicio en su totalidad, tareas relacionadas con las distintas necesidades y especialidades del servicio, insumos, personal, recursos humanos, etc, conforme a las modalidades de la prestación. No obstante, la Autoridad de Aplicación determinará de acuerdo a necesidades especiales del servicio, la cobertura horaria que resulte conveniente, quedando la contratista obligada a su cumplimiento. Dicho profesional será el interlocutor válido entre la Autoridad de Aplicación y el titular o representante de la Empresa.
Se elevará mensualmente, a la Autoridad de Aplicación, el esquema de cobertura del servicio por turno. En períodos de licencia y/o francos, será reemplazado por un profesional que cumpla con los requisitos establecidos.
Deberá ser reemplazado a sola petición de la Autoridad de Aplicación, cuando a juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad para el cumplimiento de su función. En caso contrario se aplicará la sanción correspondiente.
En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazándolo por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias. (Ver anexo funciones y responsabilidades)

LICENCIADO EN NUTRICIÓN

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

- Desarrollar programas de capacitación anual con temáticas acorde a las necesidades del servicio ejemplo bioseguridad, género, como relacionarse con el paciente y desenvolvimiento dentro de la Institución entre otros.
- Determinar los estándares de calidad requeridos para mantener la higiene, seguridad y calidad nutricional (planta física, equipamiento, personal etc.) en todos los procesos de la línea de producción desde la recepción de alimentos, servicios de las mismas e higiene final de equipos y vajilla.
- Dirigir y supervisar el personal sobre el cumplimiento de las normas de bioseguridad en los momentos de preparación, distribución y servicio de las preparaciones realizando al efecto una labor educativa permanente y/o correctiva si alguna situación lo amerita
- Dirigir y supervisar el personal en los momentos de preparación durante la elaboración de preparaciones haciendo hincapié en correctas técnicas de preparación, insistiendo al personal que respete técnicas de preparación acordadas en todas las preparaciones

Personal no profesional:

Todo el personal debe tener el carnet de manipulación, conocimiento en dietoterapia, y seguridad e higiene alimentaria, entre otros

ANALISTA ADMINISTRATIVO

Es aquel que releva y analiza la gestión administrativa, distribuye tareas entre el personal auxiliar generando información para sus superiores.
Debe tener la capacidad suficiente para resolver diversas situaciones .Dentro de las actividades básicas: control de entrada de mercadería, manejo de personal , supervisión de normas de bioseguridad, supervisión del adecuado manejo de técnicas de preparación durante el proceso de elaboración, supervisión del servido de raciones en sala, atención de llamados telefónicos y resolución de los pedidos hechos por esta vía , supervisión del registro de los POES, entre otras definidas por el jefe del Sector Cocina.

COCINERO

Es el responsable del producto final de todas las dietas solicitadas. Por lo que debe estar capacitado en técnicas culinarias correctas de preparación general y en dietoterápica, estandarización de porciones

Es el responsable de la elaboración y cocimiento de las comidas a las reglas propias del arte culinario. Ordena y distribuye las tareas de su sector, supervisando el proceso de pelado de frutas y verduras, su lavado y procesamiento, higiene y acondicionamiento de carnes, etc., y la preparación de los ingredientes en frío, batidos o tareas afines, así como también el despacho de las comidas luego de su cocimiento.

COMIC DE COCINA

Realiza elaboraciones para desayuno/merienda de pacientes internados, elabora guarniciones de comedor y dietas generales. Sirve raciones a pacientes y/o acompañantes desayunos/meriendas de mamás de neonatología que acuden al comedor, atiende comedor personal autorizado, realiza limpieza del sector.
Es el colaborador o colaboradora directo/a del cocinero. Prepara, elabora y ayuda a cocinar, distintas especialidades con los ingredientes preparados en frío y además derivados referentes a gastronomía, respetando las instrucciones del Cocinero.

PEON DE COCINA

Cumple su tarea dentro del ámbito de la Cocina y le corresponde el descascarado manual o mecánico de frutas y hortalizas y su lavado. Asimismo, tiene a su cargo la limpieza de los artefactos utilizados en Cocina, mesadas, piletas, azulejos, estanterías, batería y útiles de cocina, vajilla, pisos, etc.
Además, colabora con mantenimiento del orden del sector de víveres secos según indicación del responsable del servicio. También podrán rotar para cubrir francos de camareras por lo que deberán capacitarse para todas estas funciones.

COMIC DE COCINA DESTINADO A JARDÍN MATERNAL

Además de las funciones propias a su categoría, tendrá asignadas las siguientes tareas:
→Llevar a cabo prácticas en el proceso de elaboración de las preparaciones pediátricas solicitadas desde el jardín Maternal bajo la supervisión del cocinero y preparación a granel para llevar correctamente las dietas solicitadas y muestra de cada una
→ transportar las preparaciones desde la cocina al Jardín Maternal
→Lavar los cambros donde se trasladan las comidas

CAMARERO/A PARA ATENCIÓN DEL PACIENTE

La camarera o camarero asignado/a esa tarea intervendrá en la carga de los carros contenedores y transportadores de comidas, trasladando los mismos a los sectores de internación procediendo al servicio de mesa a cada paciente conforme a las modalidades del establecimiento e instrucciones de la empleadora. Cumplida esta tarea le corresponde el retiro de los elementos utilizados por los pacientes y, luego de su ubicación en los carros trasladará éstos al sector Cocina. Le corresponde la limpieza y ordenamiento de los carros, sus recipientes y lavado de la vajilla que utiliza. Colabora con la elaboración de postres.

PERSONAL DE SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULA, categorizado como categoría cocinero en convenio**.**

Personal	Lunes a Viernes		Sábado		Domingos y Feriados	
	T. Mañana	T. Tarde	T. Mañana	T. Tarde	T. Mañana	T.Tarde
Jefe de Cocina Lic en Nutrición	1					
Licenciado en Nutrición	1	1	1	1	1	1
analista administrativo (no profesional)	1					
Cocinero	1	1	1	1	1	1
Ayudantes de Cocina (comis)	2	3	3	3	3	3
Ayudante de cocina para Jardín Maternal (comis)	1					
CAMARERO/A PARA ATENCIÓN DEL PACIENTE	5	5	5	5	5	5
Personal de Sector Elaboración de Fórmulas	1		1		1	
Peón de cocina	1	1	1	1	1	1

INCORPORACIONES

Al iniciar la prestación del servicio, se entregará el equipamiento perteneciente al hospital en un inventario detallado en el libro de actas, donde ambas partes firmaran. Las mismas deben ser entregadas al final de la licitación, en el mismo número del inicio, como así también en las mismas condiciones. En caso de faltante o deterioro, la empresa deberá reponerlo.
Además se le podrá solicitar a la contratista la incorporación de maquinaria, enseres, etc. que sean necesarias y/o requeridas para la prestación del servicio, las mismas deberán cumplir con las exigencias del CAA capítulo II, ítems 4, reuniendo condiciones de buena calidad de materiales, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de la alimentación. Previa incorporación deberá ser aprobada por la Autoridad de Aplicación y se labrará un acta dejando constancia. Se podrá rechazar el uso del equipamiento que no reúna las condiciones antes mencionadas.
Dentro del equipamiento se podrá solicitar maquinarias, carros transportadores, vajilla, etc.; como complemento o sustitución de la existente para satisfacer prestaciones correctas conforme a las particularidades de cada una de ellas.
La Empresa prestataria deberá incorporar y mantener en adecuadas condiciones lo que se detalla a continuación: y el stock se ajustará de acuerdo a lo solicitado por el sector nutrición, sobre todo en las épocas de máxima internación

- 4 carros de distribución de bandejas térmicas
- - 1 carro para distribución refrigerio personal

-Tazas para desayuno y merienda: deben tener capacidad de 250cc a 300cc de color claro (blanco o beige) y plato igual color. Material: policarbonato. Stock 140 unidades.

- Bandejas tipo fast food lisas (Medidas aproximada de 44 x 30 cm) para servicio de desayuno y merienda en internación y para servicio de comedor
- -Bandejas térmicas: para pediatría tipo ALADDIN, (o similar completas con sus bandejas de melamina en su interior, se necesitan alrededor de 20-25 unidades.
- -Interior de melamina de bandejas térmicas (propiedad del hospital) deberá contar siempre

con un stock ya que puede haber faltante por rotura o pérdida
-Basureros en cada sector. Necesidad: 3 grandes y uno de pedal zona lavado de manos
-Licuadoras Industriales 1500w: tres unidades acordes a las características del proceso a realizar. Una unidad exclusiva para procesados de alimentos calientes (carnes, guarniciones etc.), otra para procesar postres o colaciones tipo ensure y la tercera para proceso en sector de elaboración de fórmulas.
- Mixer industrial o minipimer de 800 W con varilla y cuchilla de acero inoxidable: 1 o más según necesidades
-Exprimidor Industrial manual con base de hierro y de acero inoxidable y/o exprimidor industrial eléctrico
-Juego de Platos: para servir al comedor de sano de loza (hondo, playo). Necesidad 80 unidades de cada uno. Stock según máximo servicio
-Cubiertos: juego completo de cubiertos de metal aproximadamente 200 juegos para comedor e internación
-Vasos de vidrio adecuados para el comedor de 250 a 300cc. Necesidad 100 unidades
-Termos: Para distribuir desayuno y merienda. Necesidad: 6 con capacidad de 5 lts y 2 con capacidad 8 litros.
-Termómetro:
-Para controlar alimentos con Rango de Temperatura 0º - 300º C Tipo de medición: digital o analógica con pinche para interior de los alimentos. 3 unidades
-Termómetro medidor digital con sonda con rango de T° de - 50 a 70 °C con sensor impermeable para control permanente de equipos con frio. 7 unidades
-Termómetro infrarrojo con Rango de Temperatura -50º A + 360º C 1 unidad
- Balanza electrónica: A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos y leches, la Empresa prestataria deberá proveer tres balanzas electrónicas, con sensibilidad de hasta 10 g, una para cocina y una para sector de elaboración de fórmulas.
-Dos conservadoras exclusivas del Sector Lactario: para transportar la leche materna congelada en biberones, con gel refrigerante de plástico y otra para transportar muestras de fórmulas lácteas a Bromatología para su evaluación.
- Tacho de residuos de 120 litros con tapa y ruedas
- tachos de pedal para lavado de manos
- Bolsas de residuos de color verde de 90 cm x 110 cm. de 80 micrones. Se utilizará aproximadamente una bolsa por turno.
-Recipientes tipo cambro con tapa TERMICOS para transportar las preparaciones del Jardín Maternal y el traslado de las fórmulas del sector de elaboración de fórmula y fraccionamiento a los sectores, como así también colaciones.
-DOS heladeras: para lácteos y postres
-Utensilios exclusivos para preparaciones sin TACC que estarán apartados en un cambro o tupper exclusivo para su uso: USO EXCLUSIVO: ✓ESPUMADERA. ✓COLADOR DE PASTA. ✓OLLA CHICA.
✓BATIDOR DE ALAMBRE. ✓DELANTAL EXCLUSIVO
-Frasco dispenser de vidrio con canilla. 4 unidades

PLANIFICACIÓN DE MENÚS, ELABORACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LAS PREPARACIONES

El Sector Nutrición del Establecimiento, será el único responsable de diagramar la planificación de menús del régimen general y las variantes dietoterápicas, que se detallan en el presente pliego.
La elaboración se llevará a cabo en el establecimiento y se procederá en un todo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietoterápica, utilizando para ello las instalaciones y equipamiento que el Hospital posee y las que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.

Los menús de los diferentes regímenes se prepararán respetando el valor calórico y plástico de la alimentación, selección de alimentos según el listado de preparaciones, gramaje fijado de acuerdo a las calorías de cada grupo biológico, siempre dentro del marco de las preparaciones que forman parte del presente Pliego.
Las raciones serán controladas en crudo y en cocido por la contratista durante todo el proceso de elaboración y acondicionamiento para su servicio, además de quienes designe la Autoridad de Aplicación.
Cada comida estará conformada por sopa, un plato principal compuesto por carnes y verduras o carnes y pastas o legumbres y postre, adecuado a variaciones estacionales y para situaciones especiales.
Las dietas que se programan a diario según requerimiento del paciente y con preparaciones que respondan al mosaico establecido o no, se denominará individuales.
Podrá diagramarse en forma de dieta tipo cuando el número de raciones sea lo suficientemente importante respetando en todos los casos los lineamientos generales de los regímenes existentes y los alimentos para las colaciones y preparaciones individuales.
Para aquellas patologías en que sea necesario aumentar el valor calórico de la alimentación se utilizarán las colaciones.

GRAMOS POR RACIÓN

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

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todos los víveres que se empleen para el servicio deberán ser de primera calidad, elaboración diaria en todos los casos y presentar caracteres organolépticos adecuados, ajustándose a las especificaciones del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.
A los fines de asegurar una prestación de calidad, la empresa deberá arbitrar todas las medidas de seguridad e higiene industrial y ejercer los adecuados controles de calidad sobre los diversos procesos de manipuleo, transporte, preparado, cocción, elaboración, etc. a su cargo.
Será responsabilidad de la contratista adoptar Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufacturas, como lo establece el Código Alimentario Argentino en el Capítulo II, cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), Manejo Integral de Plagas. Su aplicación debe contemplar no sólo cocina, lavadero, depósitos y comedor; sino también sector de elaboración de fórmulas.
Todos los elementos necesarios (planificaciones, procedimientos, certificaciones) deberán ser aprobados por el Sector de Nutrición y será quien supervisará su cumplimiento.

REEMPLAZOS / CAMBIOS

Una vez establecidos los diferentes menús y durante el período que dure la contratación, podrán ser modificados por el Sector Nutrición cuantas veces lo considere necesario, en cuanto a ingredientes, formas de preparación, tipificación de variantes de adecuación, incorporación de alimentos a ser utilizados en colaciones o individuales, modificación ya sea porque considere que las mismas no reúnen condiciones de aceptabilidad y sanidad o agregar horarios de distribución de comidas, manteniendo el valor nutricional y los costos fijados, quedando la adjudicataria obligada a su cumplimiento sin derecho a reclamo de pago alguno.
Los menús aprobados sólo podrán ser modificados por la contratista en caso de fuerza mayor y previa autorización expresa de la Autoridad de Aplicación.
Cuando por razones de fuerza mayor así lo exijan, la contratista podrá solicitar autorización para el cambio transitorio de la preparación, circunstancia que se asentará en el libro de actas, informando el tipo y causa de la sustitución y de la autorización concedida por el Sector

Nutrición. En ningún caso la modificación podrá significar una disminución de valor calórico, ni de la calidad del concepto sustituido.
Asimismo en los casos de festividades nacionales y/o religiosas, el establecimiento podrá requerir cambio de menús de esos días siempre de acuerdo con los lineamientos generales previstos en este Pliego, quedando la contratista obligada a su cumplimiento sin derecho a reclamo de pago adicional alguno.

CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES

Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo a excepción de los postres que requieran enfriamiento en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor a dieciocho (18) horas.

SOLICITUD DE RACIONES

Se realizará a través de la planilla de totalización elaborada a tal fin por el Sector Nutrición, para cada comida.
Para el servicio de desayuno, se respetarán las indicaciones dejadas por el Sector Nutrición y se sumará lo solicitado en el Parte Diario de Alimentación confeccionado por el Encargado de Enfermería de cada sector de Internación. La actualización de la planilla de distribución la realizará el profesional de la contratista cuando lo requiera el servicio.
El pedido de raciones para almuerzo será entregado por el Sector Nutrición hasta las 11.15 hs, adjuntando las planillas de distribución.
La solicitud de raciones para la merienda se entregará hasta las 15 hs y para la cena, hasta las 19 hs.
Las dietas especiales y de emergencia podrán solicitarse en cualquier momento. Teniendo en cuenta que debe existir un stock de víveres, esto asegura la disponibilidad de preparaciones extras para cubrir estos casos de excepción, por lo tanto diariamente se deberá preparar en almuerzo y cena, un extra de 6 raciones para estos casos – 1 general, 1 hiposódico, 1 gastrohepático, 1 blando con carne y 1 s/sal y 1 blando sin carne -, las cuales se facturará si son servidas a pacientes. Las dietas solicitadas en la totalización, que no sean servidas por diferentes causas (alta del paciente, suspensión o cambio de dieta, etc.), podrán ser utilizadas para ingresos de pacientes, si los hubiera, sin ser re-facturadas.
En caso de días sábados, domingos y feriados las preparaciones para los pacientes serán indicadas el día hábil anterior, realizando el responsable de la contratista la totalización para cada comida, actualizando la planilla registrando las bajas de los pacientes que se fueron de alta y agregando los ingresos que ocurran de acuerdo a la orden médica recibida.
Sólo en casos de excepción, el profesional de la contratista podrá introducir modificaciones en las planillas de distribución confeccionadas por el Sector Nutrición, justificando debidamente dicha modificación.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS

El Personal de cocina, a designar por el jefe de cocina, llevará a cabo la recolección de residuos orgánicos con la finalidad de contribuir a la elaboración del compost para la huerta terapéutica del Hospital Dr. Horacio Heller.
Los residuos orgánicos comprenden restos de vegetales, de hortalizas, de frutas, yerba, té, café, cereales sin condimentar (arroz, polenta, fideos), cáscaras de huevo, papel y cartón sin inscripciones.
Para tal fin se contará con un tacho de residuos de 120 litros con tapa y ruedas, y bolsas de residuos de color verde de 90 cm x 110 cm. de 80 micrones. Se utilizará aproximadamente una bolsa por turno. El tacho y bolsas estarán ubicados en el sector sucio de la cocina.
La recolección de residuos orgánicos se realizará diariamente en el turno mañana y turno tarde. Se retirarán dichos residuos en los horarios establecidos en ambos turnos.

SUPERVISION

Se podrá realizar una supervisión del proceso productivo en cada una de sus etapas como así también supervisar el cumplimiento y aplicación de la Buenas Prácticas de Manufactura.
Se podrá verificar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las comidas como así también la higiene de los locales, maquinarias, utensilios y uniformes del personal del adjudicatario.
El Sector Nutrición podrá fiscalizar a diario el cargado de bandejas y el proceso de manipulación de alimentos (preparado, almacenamiento, cumplimiento de normas de bioseguridad etc.), pudiendo realizar cambios, o tomar medidas correctivas ante alguna observación realizada en ese momento, fundamentado en lo establecido por el presente pliego. En el momento de la supervisión se le servirá a la Nutricionista responsable de la misma, media porción de las preparaciones de cada dieta y una porción completa del menú programado para el comedor de sanos, a fin de valorar los caracteres organolépticos. La modalidad del menú degustación quedará sujeta a la modalidad de cada establecimiento, y no será contemplado en la facturación.
Se llevará a cabo un check list para evaluar todos los procesos llevados a cabo por cada agente en el sector.

ALMACENAMIENTO DE VÍVERES

Los víveres serán almacenados según las especificaciones del proveedor para cada producto, aplicando las normativas de C.A.A. Para ello se utilizarán los depósitos y equipos frigoríficos que el establecimiento cederá en uso de acuerdo a lo establecido en el presente pliego, o los que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.
A partir de la fecha de comienzo de la prestación, la firma adjudicataria acopiará para el suministro del Servicio durante 15 días corridos, víveres no perecederos según el menú, en forma constante y cantidad suficiente y en condiciones adecuadas de temperatura, higiene y ventilación. Dichos víveres se almacenarán en sectores independientes del utilizado para el desenvolvimiento normal del contrato. Deberá, durante la ejecución del contrato, mantener y renovar los renglones que tengan fecha de vencimiento cierto o que por su naturaleza deben ser reemplazados periódicamente.
Si el depósito de estos víveres estuviere fuera del establecimiento, la adjudicataria deberá presentar constancia y habilitación municipal y certificación de domicilio a los fines de la verificación a realizar por las autoridades del Ministerio o del establecimiento usuario. En caso de víveres perecederos, se almacenará la cantidad necesaria para tres días corridos.

ENAJENACIÓN EN CASO DE RECESIÓN (Stock de víveres de emergencia)

En caso de rescisión del contrato los víveres almacenados según el punto 16 del presente quedarán en poder del establecimiento, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio sin derecho de resarcimiento alguno a favor de la contratista, y sin perjuicio de la aplicación de las penalidades previstas en el Reglamento de Contrataciones vigente.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

El sector Nutrición hará entrega al sector cocina de **MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LAS INSTITUCIONES DE LAS PROVINCIA DEL NEUQUÉN Resolución 1234/20,** así como normas para el manejo de los aislamientos (contacto y respiratorio).
Será responsabilidad de la empresa realizar y aplicar los POES, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria. Estos deberán ser aprobados y supervisados por el Sector Nutrición. el cronograma realizado para cumplimiento, deberá respetarse todos los días de la semana.

FACTURACIÓN

La cantidad de raciones solicitada es estimativa, de acuerdo al total de camas ocupadas en el Establecimiento, acompañantes y personal autorizado, como así también número de raciones

del jardín maternal y fraccionamientos en sector elaboración de fórmulas. La facturación se realizará conforme a las raciones servidas a pacientes y personal autorizado, o sea, real servicio prestado.

VEHÍCULOS DISTRIBUIDORES QUE INGRESEN EN EL ÁMBITO DEL ESTABLECIMIENTO.

Los mismos deberán contar con la habilitación bromatológica municipal y/o provincial correspondiente, que certifique la habilitación de dicho vehículo para el transporte de mercadería según las especificaciones de cada producto, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, como así también cumplir con las disposiciones que hacen a las condiciones en general y en particular sobre transporte de sustancias alimenticias debidamente avaladas y actualizadas por autoridades municipales.

DEL PERSONAL

Disposiciones generales

a) La contratista asignará para la prestación del servicio personal capacitado, competente e idóneo, en la cantidad estipulada en la oferta y calidad suficiente para asegurar el normal y correcto desarrollo de las tareas programadas.

El personal deberá realizar un curso de capacitación para manipuladores de alimentos, según establece la Disposición Nº356/20 de la ex - Subsecretaría de Salud de la Provincia de Neuquén. Se fija un plazo de 2 (dos) meses, para efectuar la capacitación. En casos de inasistencia del personal por vacaciones, licencias, enfermedad, accidentes de trabajo, conflictos laborales, la Empresa deberá asegurar el normal cumplimiento del servicio. La disminución de personal sin causa justificada, será penalizada.

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

Dicha capacitación deberá orientarse hacia:

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

b) El personal de la contratista deberá tener como mínimo 18 años de edad; su representante y los profesionales, deberán ser mayores de edad. deberá contar con carnet de manipulador de alimentos como lo establece el artículo 21 del C.A.A. La misma deberá tramitarse en Neuquén capital y no podrá desempeñarse sin la misma en sus tareas. La misma será presentada toda vez que lo requiera la Autoridad de Aplicación y disponer de una copia de la misma para poder observar cada vez que se requiera.

c) El personal será sometido a una evaluación anual de su estado de salud y cumplir con las inmunizaciones solicitadas. No podrá prestar servicio en caso de estar afectado por enfermedad infectocontagiosa.

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

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

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

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

Uniformes:

El contratista proveerá uniformes a su personal con las siglas identificatorias de la empresa, con los colores que establece el CAA y portará en lugar visible de su uniforme, una tarjeta de identificación personal con foto, mientras está en horario de servicio, y demás elementos necesarios para una adecuada prestación del servicio.

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

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

El personal que se desempeñe en el Sector de Elaboración de Fórmulas, deberá utilizar camisolín esterilizado, el cual se esterilizará en la central de Esterilización del Establecimiento. Dicho uniforme será para uso exclusivo dentro del Hospital, como medida de bioseguridad.

INMUNIZACIÓN

Todo el personal en relación de dependencia y/o los asociados de la contratista deberán presentar, vacunas completos o inicio, donde conste la aplicación de inmunobiológicos para las siguientes enfermedades: Difteria / Tétanos / Hepatitis A y B / Rubéola / Sarampión

Los Certificados necesariamente serán visados por el vacunatorio de la Red Provincial de Salud de la Provincia del Neuquén y deberán dejar una copia del carnet en la oficina

Podrán ser vacunados en la institución en la cual desarrollarán las tareas en forma gratuita, según la disponibilidad.

CONSIDERACIONES GENERALES

Las instalaciones cedidas por el Establecimiento, serán destinadas a la exclusiva prestación del servicio objeto del presente, siendo a cargo del Contratista el aprovisionamiento de todos los elementos necesarios para la limpieza, mantenimiento y desinfección de los locales y bienes de uso que se utilicen para el cumplimiento de la prestación. A tal efecto, se adjuntan las rutinas de mantenimiento preventivo del equipamiento a ceder a la contratista en uso mientras dure la contratación. La contratista deberá cumplirlos a satisfacción de la inspección y una vez concluida la contratación, deberá dar una garantía de buen funcionamiento del equipamiento, por el término de los 6 meses posteriores a concluida.

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

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

LIBRO DE ACTAS U OBSERVACIONES

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

a) Toda observación que el Establecimiento formule a la contratista de acuerdo a lo previsto en
el art. 28 "Sanciones y penalidades por incumplimiento".
b) Las infracciones cometidas, dejando constancia de artículo e inciso correspondiente a la penalidad aplicada, y el porcentaje a descontar.
c) Toda otra novedad que el Establecimiento considere necesario poner en conocimiento de la contratista.
d) Toda consideración que el contratista quiera hacer conocer al Establecimiento, incluso los descargos a sanciones u observaciones.

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

Responsabilidad de la Empresa ante medidas gremiales que afecten el normal funcionamiento del servicio de racionamiento de alimentos en cocido, sector de elaboración de fórmulas y fraccionamiento

En el caso que el personal de la Empresa se adhiera a medidas de fuerza que afecten la prestación del servicio en forma parcial o total, la empresa se hará responsable de garantizar la alimentación de la población perjudicada.

En el caso que el paro sea total y decidan afectar la alimentación de pacientes internados, los autorizados en almuerzo y cena, y los refrigerios del personal; la Empresa deberá tomar las medidas suficientes para tener una cobertura mínima con personal activo o tomar personal según corresponda. La cobertura mínima de personal ante conflictos gremiales será:

Personal		
	T. Mañana	**T. Tarde**
Lic. en Nutrición	1	1
Cocinero	1	1
Ayudante de cocina (comic)	2	1
Camarero para atención de paciente	3	3
Personal de Sector Elaboración de Fórmulas	1	
Peón de limpieza	1	1

Con respecto al plantel detallado anteriormente, se aceptará que la función la puede cumplir cualquiera de los empleados, aunque su función no sea acorde a su categorización, siempre y cuando el mismo desarrolle lo indicado bajo responsabilidad del Lic. en Nutrición.

El Sector Nutrición acordará con la Empresa prestataria un menú a servir en cada caso, para cubrir las necesidades mínimas de las personas internadas y la comida de los mismos será elaborada y servida por el personal que cubre. El personal realizará la comida de los internados y de los niños que concurren al Jardín Maternal.

Mientras que el personal autorizado recibirá su almuerzo o cena en viandas. Las mismas serán compradas y distribuidas por la Empresa en lugar a acordar.

La Empresa exigirá la habilitación bromatológica y comercial correspondiente del comercio elegido para la compra de viandas, como así también del transporte y deberá presentarlo al Sector Nutrición, a través de una nota o enviado por correo electrónico.

Los menús a solicitar se acordarán con Nutricionista a cargo, según disponibilidad del catering contratado y los gramajes deberán coincidir a los solicitados por pliego a igual que los refrigerios

del personal
En el caso en que el paro sólo afecte a autorizados (almuerzo y cena) se respetará también esta modalidad.
Con respecto a la limpieza**;** en el caso que el personal adherido decida no respetar cronograma de limpieza la Empresa prestataria deberá tomar las medidas necesarias y buscar la manera solucionar este inconveniente de manera urgente con personal que se presente a trabajar u otro.

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

MANO DE OBRA (Personal)
Por el incumplimiento en la falta en la dotación de Personal ofertado según Pliego: Se descontará por cada trabajador ausente el del valor hora fijado en el Pedido de Presupuesto por la cantidad de horas de ausencia.

OTROS INCUMPLIMIENTOS

Cuando el contratista no cumpliere con las obligaciones emergentes del servicio, ser pasible de las siguientes sanciones (multas).
Por no iniciar el servicio en la fecha establecida, multa del 1% del valor total del contrato por cada día de atraso, hasta el máximo de 4%, momento en el cual se rescindirá el contrato, procediendo a la ejecución de la garantía.
Los incumplimientos serán acreditados por la autoridad hospitalaria y asentada en el libro de órdenes de servicio, notificando en forma diaria al representante del contratista.
Las transgresiones registradas en el libro, correspondiente al mes de servicio, dará lugar a la aplicación de las siguientes penalidades, calculadas sobre el importe mensual de contratación:

1.- Primera transgresión, el 2% del monto mensual de contratación.
2.- Segunda transgresión, el 5% del monto mensual de contratación.
3.- Tercera transgresión, el 10% del monto mensual de contratación.

Las penalidades se aplicarán hasta el momento que el contratista subsane la omisión o repare la falta cometida.
El monto máximo por este concepto no podrá superar el 8% del monto total del contrato.
Sin perjuicio de lo establecido precedentemente, el contratista será pasible de las indicadas el Artículo 71º, 72°, 73°, 74°, 89°, 90° y 91° del Reglamento de Contrataciones y Modificatoria Decreto Nº 1927/05 Anexo I.

TIPIFICACIÓN DE DIETAS

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (PACIENTES y ACOMPAÑANTES)

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	57	1368	342
Prot.	16	384	96
Líp.	27	648	72

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE EN POLVO DESCREMADA	**57 gr (450 cc fluida)**	20	16.2	14,4
QUESO FRESCO	**20 g**	-	4	4
QUESO DE RALLAR	**5 g**	-	1	2
HUEVOS	**50 g**	-	6	6
CARNE	**200 g**	-	40	10
HORTALIZAS "A"	**200 g**	10	2	-
HORTALIZAS "B"	**200 g**	20	2	-
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**300 g**	36	0,36	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**100 g**	70	12	-
PAN	**150 g**	112,5	15	-
MERMELADA	**20 g**	13,6	-	-
AZÚCAR	**24 g**	24	-	-
POLVOS POSTRES	**10 g**	18,5	1,1	-
ACEITE	**30 g**	-	-	30
MANTECA	**10 g**	-	-	8
TOTAL		**345,35**	**101.66**	**74,4**

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (pacientes y acompañantes)

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas o pan sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito.
Leche 200 cc
Azúcar 2 sobres
Pan con o sin sal 50 g
Mermelada 20-25 gr (marcas aceptadas por la variedad de sabores Ilolay, Dulcor, Arcor)

RÉGIMEN GENERAL E HIPOSODICO
almuerzo y cena

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de verdura Canelones con salsa roja y blanca Fruta	Sopa de verdura Carne al horno. Ensalada de remolacha y zanahorias cocidas Gelatina con fruta
2	Sopa de verdura Albóndigas con arroz Flan frutilla	Sopa de verdura Milanesa. Ens.de papa, huevo y mayonesa Fruta
3	Sopa de verdura Pastel de papa. Ens. lechuga y repollo Fruta	Sopa de verdura Milanesa de pollo. Ensalada primavera Bicolor
4	Sopa de verdura Tallarines con estofado de pollo Postre de frutilla	Sopa de verdura Pan de carne relleno. Ensalada de tomate y remolacha Fruta
5	Sopa de verdura Carne al horno. Puré de papas Ensalada de fruta	Sopa de verdura 3 porciones de pizza Compota manzana o pera
6	Sopa de verdura Milanesa de pescado. Verduras al horno. Budín de pan	Sopa de verdura Tallarines con bolognesa Fruta
7	Sopa de verdura Pan de carne. Papas y batatas doradas Gelatina c/banana	Sopa de verdura Guiso de arroz con pollo Manzana al horno
8	Sopa de verdura Milanesa. Ens .Chaucha y zanahoria cocida. Ensalada de fruta	Sopa de verdura Guiso de lentejas con calabaza Flan
9	Sopa de verdura Zapallitos rellenos con carne molida y arroz con queso Fruta	Sopa de verdura Pollo al horno. Ens lentejas, tomate y huevo Queso y dulce batata o membrillo
10	Sopa de verdura Bife a la criolla con puré mixto Flan con dulce de leche	Sopa de verdura Tarta de pollo. Ensalada de tomate Ensalada de Fruta

Pan en cada almuerzo y cena: 30 g (bollitos de 30 gr o tipo mignon)

Sopa en almuerzo y cena:

Ingredientes	Cant. por porción
Apio	5 g
Puerro	5 g
Acelga	5 g

Zapallo	10 g
Zanahoria	10 g
Cereal/papa/batata	20 g
Agua	200 c.c.
Sal gruesa	Cant. suf.

En promedio gramajes
→porciones de carnes de 150 gr (en crudo) para carnes al horno y 120gr para milanesas.
→ guarniciones de verduras cocidas 250 gr
→ 150 a 250 gr en verduras crudas según verduras seleccionadas
→ Cereales de 60gr. en crudo
El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Postres

Flan	Agua	200 c.c.
	Leche	150 c.c.
	Polvo para flan	33 gr
Crumble de manz	Manzana	250
	Harina	8gr
	Manteca	8gr
	Azúcar	8gr
Ensalada de frutas	Naranja	50 gr
	Manzana	50 gr
	Durazno	50 gr
	Banana	50 gr
	Azúcar	10 gr
	Jugo de naranja	Cant suf.
Budín de pan	Miga de pan	35 gr
	Leche	150 c.c.
	Huevo	20 gr
	Azúcar	30 gr
	Pasas de uva	5 gr
	Esencia de vainilla	Cant. suf.
	Azúcar para caramelo	5 gr

RÉGIMEN BLANDO MECÁNICO
VCT IGUAL AL GENERAL, CARNE TROZADA CHIQUITA Y GUARNICIÓN DE FÁCIL MASTICACIÓN

	ALMUERZO	CENA
1	3 Canelones con salsa roja y blanca Puré de manzana o compota Puré fruta	Carne al horno trozada chica Ensalada de remolacha y zanahoria cocida Flan
2	Pollo al horno Puré mixto Banana pisada con jugo naranja	Carne al horno Ensalada de papa y huevo Duraznos al natural

3	Pastel de papa Licuado de fruta	Budín de acelga Puré amarillo Maicena con leche
4	Pollo (muslo) Panaché de remolacha, papa y zanahoria Puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Licuado de ensalada de fruta
5	Carne al horno con veloute Budín de acelga con base de calabaza Flan	Muslo de pollo Puré mixto de batata y calabaza Peras al natural
6	Terrina de pescado rellena Puré mixto Manzana al horno	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) Flan
7	Pollo (muslo) Puré de papa y acelga Crema pastelera	Carne al horno Puré amarillo Manzana al horno trozada
8	Hamburguesa de pollo Panaché de papa, remolacha y huevo Duraznos al natural	Carne al horno Budín de calabaza Dulce de membrillo
9	Carne al horno con veloute Tortilla de zapallitos Flan	Pan de carne relleno con verduras Polenta cremosa Compota de pera
10	Carne al horno Ensalada de remolacha y zanahoria cocida postre vainilla	Budín mixto Fideos moñito con queso Duraznos al natural

RÉGIMEN GENERAL PERSONAL AUTORIZADO
Fórmula calórica incluye refrigerio y almuerzos y cenas

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1800 Kcal: H. de C.	50	863	216
Prot.	20	370	93
Líp.	30	558	62

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**100**	5	3	3
QUESO fresco o de barra	**20 g**	0	4.4	4.8
QUESO DE RALLAR	**5 g**	0.05	1.5	1.5
HUEVOS	**50 g**	0	6	6
CARNE	**250 g**	0	50	12.5
HORTALIZAS "A"	**250 g**	7.5	2.5	0
HORTALIZAS "B"	**250 g**	25	2.5	0
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	0
FRUTA FRESCA	**300 g**	36	3	0
CEREALES Y LEGUMBRES	**100 g**	60	10	0
PAN	**80g**	48	8	0
AZUCAR	**10 g**	10	0	0
ALMIDON	**15 g**	13.2	0	0

ACEITE	**30g**	0	0	30
MANTECA o crema	**5g**	0	0	4.2
TOTAL		216	93	62

Notas:

1. Los menús variarán según necesidad cambiando el orden de las guarniciones y/o modificando los no aceptados. Dichos cambios serán planteados con tiempo suficiente por el sector nutrición.
2. Los menús varían según la estación de verano-invierno. Dichos cambios serán planteados con tiempo suficiente por el sector nutrición.

RÉGIMEN GENERAL PERSONAL AUTORIZADO

Sopa igual al general

	ALMUERZO	CENA
1	Bifes de pollo indu Pure mixto (separado)	Milanesa napolitana Ensalada pepino, tomate, lechuga y aceitunas verdes
2	Carne al horno rellena Ensalada de repollo blanco, morado y zanahoria	2 canelones grandes de verdura y choclo con salsa mixta (roja y blanca)
3	Matambre en libro Con papas con pimenton	Tarta de jamon y queso Ensalada de zanahoria y choclo
4	Bondiola Cerdo cocido en papel aluminio con salsa de soja y mostaza (apto) Ratatuil (zuccini, berenjenas, cebolla morron)	Tarta de pollo Ensalada de tomate rucula y queso barra rallado
5	Hamburguesa pollo a la suiza (queso gratinado)Papa rellena	Pernil con tomate lechuga queso salsa criolla y de queso crema con verdeo
6	Milanesa de pescado con costra crocante (corn flakes (sin azúcar) y triturados, pan rallado. Condimentos romero o tomillo Tortilla de verduras	Pollo con albahaca Ensalada de papa, chauchas y huevo duro
7	Carne al horno a la mostaza Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Pizza 2 + 1 de verduras
8	Milanesa de pollo Ensalada de zanahoria rallada queso aceitunas negras	Hamburguesas napolitanas con verduras salteadas
9	Peceto relleno con cubierta crocante Ensalada de rucula, pera y queso	Pollo con salsa de cebollita de verdeo Budin calabaza y acelga
10	milanesa ensalada de lenteja, zanahoria en cubitos tomate , HD, perejil (separado)	Bombas de pollo Papas y calabazas al horno

MENUS

Pan en almuerzo y cena 25- 30 gr (bollitos o tipo mignon o mitad de bollito)

Sopa

Ingredientes	**Cant. por porción**
Apio	5 g
Puerro	5 g
Acelga	5 g
Zapallo	10 g
Zanahoria	10 g
Cereal o papa y batata	20 g (variar según programación)
Agua	200c.c.
Sal gruesa	Cant. suf.

En general los gramajes según preparaciones son:
→carnes de 150gr para milanesas, hamburguesas, pan de carne a 220 gr en crudo
para carnes al horno. Pollo equivalente en pata muslo o ⅓ pechuga por porción
→guarniciones de verduras cocidas 250-350 gr
→verduras crudas en ensaladas de 150 a 250 gr dependiendo la selección de verduras
→cereales/legumbres de 80gr crudo
Postres de comedor: fruta, flan, ensalada de fruta, budín de pan, postres o flan, entre otros gramaje igual al régimen general de pacientes.
Teniendo en cuenta las recomendaciones de "Menos sal Más vida"
↗ se preparan las comidas de la forma habitual, con uso moderado de Cl Na.
Se dispondrá de saleros con especias sin sal y como opcional un curpimentero (cúrcuma con pimienta molida)
↗No se dejarán los saleros en la mesa. Se dará un sobre de sal de 0.5 gr a quien lo solicite y en preparaciones no condimentadas como las ensaladas

Además se ofrecerá para consumo en el comedor
→ jarras agua
→jarra con aguas con sabores naturales (con jugo de limón, jengibre y menta; rodajas de naranja y frutillas u otra fruta; rodajas de pepino y sandía o melón; con rodajas de naranja y albahaca, etc.).

Postres del comedor flanes caseros, compotas, frutas al natural, ensalada de frutas, budín de pan, pastelera, manzana al horno, maicena con chocolate, dulce de leche, bicolor, milhojas de manzana, igual gramaje que dietas generales

OPCIÓN MENU VEGETARIANO

Menú	ALMUERZO	CENA
1	Hamburguesas* (2u) de lentejas y arroz Ensalada de zanahoria rallada queso y aceitunas Pionono casero con dulce de leche / panqueques	Omelette con queso fresco Papa y calabaza al horno Ensalada de rúcula y repollo Fruta

2	Tarta de zapallitos Ensalada de tomate con orégano. Ensalada de fruta.	Pastel de papa (con lentejas) Ensalada tomate y morrón Compota de orejones
3	Hamburguesa de garbanzos napolitana (2 u) Batata y zanahoria al horno Maizena con caramelo	Malfatti con salsa rosa Ensalada de hojas Fruta
4	Guiso de verduras con mostacholes integrales. Ensalada de frutas	Hamburguesas de lentejas. Ensalada de zanahoria rallada, aceitunas y choclo. fruta
5	Guiso de lentejas Ensalada fresca Fruta	Milanesa de berenjena/zucchini (2) Ensalada de lechuga y tomate Ens de papa y huevo duro Queso y dulce membrillo o batata (variar)
6	Hamburguesas (2u) de lentejas con tomate y queso fresco Puré de calabaza con mix de semillas** Ensalada de lechuga budín de pan	Arroz amarillo con cebolla, arvejas y Ens de rúcula y zanahoria fruta
7	Panqueque de espinaca y queso Ensalada de chaucha tomate y zanahoria Ensalada de fruta	Pizza 2 + 1 con verduras Manzana al horno con caramelo
8	Canelones de acelga y ricota c/salsa blanca y roja Fruta	Hamburguesas* (2u) de garbanzos con queso fresco y orégano Ensalada de lechuga, repollo apio y huevo duro. Flan
9	Milanesa de soja Papas en rodajas al horno Ensalada mixta cramble	Tarta de choclo (choclo en granos + choclo cremoso cebolla + verdeo Ens de remolacha rallada y tomate Fruta
10	Omelette verde de espinaca y queso Ens de lechuga y zanahoria Ensalada de frutas	Quinoa con vegetales salteados (cebolla, chaucha, zapallitos y berenjenas) Puré de calabaza espolvoreado con mix de semillas** Panqueque con dulce de leche

* Hamburguesas realizadas de manera casera y freezadas para tener en stock.
** Mix de semillas: que contenga de lino, chía, girasol y sésamo.

RÉGIMEN GENERAL CON RESIDUOS

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	56	1344	336
Prot.	16	384	96
Líp.	28	672	74.7

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	57 gr (450cc fluido)	20	16	14
QUESO FRESCO	10 g	-	2	2
QUESO DE RALLAR	5 g	-	1	2
HUEVOS	50 g	-	6	6
CARNE	200 g	-	40	10
HORTALIZAS "A"	250 g	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	300 g	30	3	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	300 g	36	0,36	-
CEREALES Y LEGUMBRES	60 g	70	12	-
PAN INTEGRAL	150 g	90	15	-
MERMELADA	20 g	13,6	-	-
AZUCAR	24 g	24	-	-
POLVOS POSTRES	10 g	18,5	1,1	-
ACEITE	40 g	-	-	40
MANTECA	10 g	-	-	8
TOTAL		**334**	**97,56**	**79,25**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas de salvado sin sal. La sopa se preparará sin sal. Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

RÉGIMEN CON RESIDUOS (en almuerzo y cena pan integral de 30 gr)

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa verdura Canelones con salsa roja y blanca (3) Fruta	Sopa verdura Carne al horno Ensalada de remolacha y zanahoria cocida gelatina con fruta
2	Sopa verdura carne al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Postre de leche	Sopa verdura Milanesa Revuelto de zapallitos Duraznos al natural
3	Sopa verdura Pastel de papas y zapallo Ensalada de lechuga y repollo Fruta	Sopa verdura Hamburguesa o milanesa de pollo Ensalada de tomate y repollo Fruta
4	Sopa verdura Carne al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta asada	Sopa de verdura. Pan de carne relleno con ensalada de tomate. Fruta
5	Sopa verdura Pollo al horno Ensalada de tomate y brócoli Ensalada de fruta	Sopa verdura 2 porciones de pizza integral con ensalada de lechuga y zanahoria Compota de fruta desecada

6	Sopa verdura Milanesa de pescado Verduras al horno Compota	Sopa verdura Hamburguesas de garbanzo Ensalada de lechuga y repollo Fruta
7	Sopa de verdura. Pan de carne relleno con ensalada de lechuga remolacha y tomate	Sopa verdura Risotto (arroz integral 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80 c/u) abundante Fruta
8	Sopa verdura Milanesa Ensalada de chaucha y zanahoria Postre de leche	Sopa verdura Guiso de lentejas c/trocitos de calabaza Ensalada de fruta
9	Sopa verdura Zapallitos rellenos Arroz integral con queso Fruta	Sopa verdura Pollo al horno Ensalada de lentejas, tomate y huevo Peras o duraznos al natural
10	Sopa verdura Bifes a la criolla con puré mixto compota manzana o peras	sopa de verdura Tarta de choclo Ensalada de tomate perejilado Fruta

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de mate 1 saquito

Leche descr	200 c.c.
Azúcar	2 sobres de 5 gr.
Pan integral	50 g
Mermelada	25 g

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

RÉGIMEN HIPERCALÓRICO/HIPERPROTEICO

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 3000 Kcal: H. de C.	54	1620	405
Prot.	17	510	127,5
Líp.	29	870	96,6

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**650 c.c.**	32,5	19,5	19,5
QUESO FRESCO	**70 g**	-	14	14
QUESO DE RALLAR	**5 g**	-	1	2
HUEVOS	**50 g**	-	6	6
CARNE	**225 g**	-	45	11,2
HORTALIZAS "A"	**200 g**	10	2	-
HORTALIZAS "B"	**220 g**	22	2,2	-

HORTALIZAS "C"	**150 g**	30	3	-
FRUTA FRESCA	**300 g**	36	3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**120 g**	84	14,4	-
PAN	**200 g**	120	20	-
MERMELADA	**40 g**	28	-	-
AZUCAR	**24 g**	24	-	-
POLVOS POSTRES	**20 g**	17	2,2	-
ACEITE	**40 g**	-	-	40
MANTECA	**10 g**	-	-	8
TOTAL		**403,5**	**132,3**	**100,7**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas o pan sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de ¼ de limón.
En caso de ser hipercalórico gástrico, astringente o diabético se servirá con tipificación del menú que corresponde para esa dieta, pero adecuada a esta fórmula desarrollada.

REGIMEN HIPERCALORICO /HIPERPROTÉICO

	ALMUERZO	**CENA**
1	Polenta con boloñesa 1 y 1/2 porción Fruta	Pollo 1 y 1/2 porción tortilla de zapallito gelatina con fruta
2	Pan de carne relleno + un huevo duro Ensalada de lechuga y zanahoria flan frutilla	Carne al horno Fideos perejilados con queso abundante Fruta
3	Bifes a la criolla con puré papas abundante Fruta	Hamburguesa de pollo + Ensalada de tomate y repollo Bicolor
4	Milanesa Arroz con arvejas con queso Compota orejones	Tarta de acelga y choclo Ensalada de tomate al orégano Fruta
5	Guiso de lentejas ensalada de fruta	Hamburguesa napolitana Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida compota manzana o pera
6	Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo Budín de pan	Pastel de papas. Fruta
7	Pollo a la portuguesa con puré mixto gelatina con banana	Pizza Manzana al horno
8	Puchero (papa, zapallito, zanahoria y batata) Ensalada de fruta	Risotto (arroz 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80 c/u) abundante Flan
9	Guiso de fideos Fruta	Carne al horno rellena Papa y calabaza al horno Queso y dulce batata o membrillo
10	Milanesa. Chauchas zanahoria cocida gratinadas Flan dulce de leche	Tarta de pollo Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito

Leche	200 c.c.
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g
Mermelada	25 g
Queso de barra	50g (en desayuno)

Leche con maicena o postre de leche con cereal 200 c.c. (en merienda)

COLACIONES

Se entregará una colación a las 10 hs y otra a las 18 hs, las cuales serán programadas con anterioridad y no se facturan aparte.

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 120gr a 150 en almuerzo y cena, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 80gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

RÉGIMEN PARA DIABÉTICOS/HIPOCALÓRICO

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1700 Kcal: H. de C.	50	850	212.5
Prot.	20	340	85
Líp.	30	510	56

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCR.	**500 c.c.**	25	15	7.5
QUESO SEMIDURO	**10 g**	-	2	2
QUESO UNTABLE DESCREMADO	**50 g**	3	6	0,15
HUEVOS	**25 g**	-	3	3
CARNE	**200 g**	-	40	10
HORTALIZAS "A"	**250 g**	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	**300 g**	30	3	-
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**230 g**	23	2,3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**60 g**	42	7,2	-
GALLETITAS	**20 g**	14	2	3
PAN INTEGRAL	**100g**	60	10	
ACEITE	**30 g**	-	-	30
TOTAL		**229,5**	**96**	**55,6**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: descremada. Fluida o en Polvo al 10%

Quesos: Tipo port salut light: blando. Tipo Sardo, reggianito para rallar. Ricota descremada.

Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, cuadril, cuadrada, picada especial), aves

(pollo), pescado (merluza), atún al natural en trozos o lomitos.
Huevos: Frescos.
Vegetales A: acelga, apio, espinaca, brócoli, coliflor, lechuga, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, pepino, rabanito, zapallito, berenjena, pimiento
Vegetales B: cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza. Vegetales C: batata, papa, choclo.
Fruta: (Fresca) ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, melón, pera, limón, damasco, melón, banana.
Fruta deshidratada: orejones de durazno, ciruela, pera pasas de uva Pan integral, con salvado, con semillas: Con y sin sal
Galletitas de agua, tipo granix o mayco integrales.
Cereales, legumbres en granos y sus harinas: arroz integral, parboil, avena arrollada tradicional, harina de trigo integral, fécula, pastas, lentejas, porotos, garbanzos
Aceite: maíz, girasol para ensaladas
Edulcorante en sobres individuales (sin sacarina ni ciclamato)
Condimentos y otros: ají molido, ajo, cúrcuma, laurel, nuez moscada, orégano, perejil, pimentón, sal fina, vinagre de manzana, esencia de vainilla, canela, en polvo y en vainas, cacao amargo, coco rallado
Infusiones: té, mate.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirá pan de salvado sin sal. Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

RÉGIMEN DIABÉTICO/HIPOCALÓRICO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa avena Carne al horno con salsa velouté Ensalada de repollo y tomate Fruta	Sopa semola Pollo con tortilla de zapallito compota
2	Sopa arroz Pan de carne relleno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fruta	Sopa cabello de ángel Carne al horno Tortilla de acelga Fruta
3	Sopa avena Bifes a la criolla con puré mixto Compota manzana o peras	Sopa semola Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y repollo Fruta
4	Sopa fideos soperos Milanesa Ensalada de lechuga y zanahoria Duraznos o peras diet	Sopa de arroz Tarta de acelga y choclo, ensalada de tomate al orégano Fruta
5	Sopa sémola Guiso de lentejas con calabaza sin arroz ensalada de fruta diet	Sopa avena Hamburguesa napolitana Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida compota diet
6	Sopa arroz Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo Peras diet al natural	Sopa fideos soperos Pastel de papas con puré mixto fruta

7	Sopa sémola Pollo a la portuguesa con puré amarillo ensalada de fruta	Sopa avena Pizza c/ verduras Manzana al horno diet
8	Sopa fideos cabello de ángel Puchero (1/2 papa, zapallito, zanahoria y Calabaza) Ensalada de fruta	Sopa sémola Risotto (arroz integral 60 , pollo 80 gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80c/u) fruta
9	Sopa avena Pollo Tortilla de zapallitos Fruta	Sopa arroz Carne al horno rellena Calabaza y zanahoria al horno Compota diet manzana o pera
10	Sopa semola Milanesa. Chaucha y zanahoria gratinadas fruta	Sopa fideos soperos Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta diet

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito
Leche descremada 200c.c.
Edulcorante 2 sobres
pan con salvado 50gr (con y sin sal)
Queso Port Salut/Mermelada diet 25 g

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150gr, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 70gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Postres:

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Fruta fresca	Fruta de estación (No banana ni uva)	150gr
Compota	Fruta fresca	150gr
	Edulcorante	Cant. suf.
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas diet	Manzana	250 gr
	Edulcorante	Cant. suf.
Fruta Nat diet	Durazno/ Pera	150 grs
Coctel de light		150 grs
Fruta cocida diet	Manzana	150 g.
	Edulcorante	Cant. suf.
Ensalada de frutas	Naranja	80 g.
	Manzana	70 g.
	Durazno diet	50 g
	Edulcorante	Cant. suf.
	Jugo de naranja	Cant suf.

RÉGIMEN GASTRO-HEPATICO

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

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESC	**500 c.c.**	25	15	7,5
QUESO PORT SALUD DESC	**10 g**	-	2	1,2
Clara de HUEVO	**20g**	-	2,3	
CARNE	**240 g**	-	48	12
HORTALIZAS "A"	**150 g**	7,5	1,5	-
HORTALIZAS "B"	**200 g**	20	2	-
HORTALIZAS "C"	**80 g**	16	1,8	-
FRUTA FRESCA	**230 g**	27,6	2,3	-
CEREALES	**100 g**	70	12	-
PAN BLANCO DESECADO O GALLETITAS SIN GRASA	**120 g**	84	12	12
MERMELADA	**40 g**	28	-	-
AZUCAR	**24g**	24	-	-
POSTRES POLVO	**10g**	16	1.1	
ACEITE	**30 cc**	-	-	30
TOTAL		**343,6**	**102,8**	**62,7**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0.5g de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón, si es solicitado.

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTICO

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno con veloutée Papa batata y calabaza Puré de manzana	Tortilla de zapallitos Puré amarillo Flan con leche descremada
2	Hamburguesa diet de pescado polenta con trocitos de acelga manzana comota	Carne al horno c/ veloutte Puré amarillo al natural
3	**Pan de carne relleno** Panaché caliente (batata, zapallito, zanahoria) Postre vainilla con leche desc	Budín de acelga Puré amarillo Manzana al horno sin cascara

4	Pollo al limón Panaché de remolacha , papa y zanahoria puré de manzana	Hamburguesa diet Puré calabaza y batata Peras al natural
5	Carne al horno con veloute Budín de acelga con base de calabaza Flan con leche descremada	Pollo Puré mixto de batata y calabaza Peras al natural
6	Terrina de pescado rellena de acelga Arroz con arvejas (no legumbre) Manzana cocida	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) Flan con leche descremada
7	Carne al horno Puré de papa y acelga compota	Carne al horno Papa, batata y calabaza Manzana al horno
8	Hamburguesa de pollo Panaché papa, remolacha Duraznos al natural	Carne al horno Budín de calabaza Dulce de membrillo
9	Carne al horno c/ veloute Tortilla de zapallitos Flan con leche descremada	Terrina de pollo diet. Polenta cremosa Compota
10	Carne al horno Remolacha y zanahoria al natural (caliente) Puré manzana	Budín mixto de verduras Arroz con arvejas Duraznos al natural

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito.
Leche descremada 200 c.c.
azúcar 2 sobres
pan desecado al horno/ tostadas 40 grs o galletitas bajo tenor graso 4 unidades dulce compacto /Mermelada/ jalea 20 grs
Merienda
opción: queso tipo port salut 25 grs

En almuerzo y cena: pan o tostadas 20 grs o 4 galletitas de bajo tenor graso

Sopa en almuerzo y cena: igual al general

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Flan	Leche descremada	150 c.c.
	Polvo para flan	20 g.
Maicena con Leche	Leche descremada	150 cc
	Maicena	15 gs
	azucar	10g
arroz con leche	Leche descremada	150 cc
	arroz	15 gs
	azucar	10g
Compota	Fruta fresca	150gr

	Azúcar	15 g
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas	Manzana	250 g.
	Azúcar	20 g.
Manzana al horno	Manzana	150 g
	Azúcar	20 g
Manzana al horno sin piel rellena con ricota desc	Manzana	150
	ricota	10
	azucar	5 grs
Fruta al natural	Durazno o Pera	150 g.
crema de naranja	jugo de naranja	150 ccc
	maicena	15 grs

RÉGIMEN ASTRINGENTE

Fórmula calórica			
	%	**Kcal.**	**Gr.**
VCT: 2100 Kcal: H. de C.	50	1050	262,5
Prot.	20	420	105
Líp.	30	630	70

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

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS**
QUESO SEMIDURO	**80g**	-	16	16
QUESO UNTABLE	**25 g**	1,5	3	1
QUESO DE RALLAR	**20 g**	-	4,4	4,8
CLARA DE HUEVO	**10 g**	-	0,4	-
CARNE	**240 g**	-	48	12
VEGETALES B	**20g**	4	0.2	-
FRUTAS	**200 g**	20	2	-
CEREALES	**130 g**	78	15,6	-
GALLETITAS	**120 g**	84	12	12
DULCE	**30 g**	24	-	-
AZUCAR	**30 g**	30	-	-
POLVO GELATINA	**30 g**	25,5	3,3	
ACEITE	**30 g**	-	-	30
TOTAL		**264,5**	**101,9**	**74,8**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 gr de cloruro de sodio.

RÉGIMEN ASTRINGENTE

	ALMUERZO	**CENA**
1	Carne al horno Polenta con aceite y queso Puré de	Pollo Arroz con trocitos de zanahoria Dulce

	manzana	batata
2	pollo fideos tallarines gelatina con manzana rallada	Carne al horno polenta compota manzana
3	Pan de carne Arroz con aceite y queso Gelatina	churrasco fideos guiseros compota manzana
4	Pollo Polenta Puré de manzana	hamburguesa arroz gelatina con manzana rallada
5	Carne al horno Fideos tallarines Compota	Hamburguesa de pollo Polenta Banana pisada
6	Pollo Arroz Manzana al horno	Pan de carne Fideos moño Puré de manzana
7	Carne al horno Polenta con queso Manzana rallada	pollo arroz manzana al horno
8	Hamb de Pollo. Arroz con queso Compota manzana	Hamburguesa Fideos tallarines con queso Dulce membrillo
9	Carne al horno Fideos con aceite y queso guiseros Puré de manzana	Pan de carne sin relleno Polenta con queso compota
10	Churrasco Arroz con queso menbrillo	Hamburguesa pollo Fideos moño con queso Puré de manzana

Todas las guarniciones con aceite y queso

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té 1 saquito
Azúcar 2 sobres
Galletitas 4 unidades
Pan desecado al horno/tostadas o galletitas de bajo contenido en grasa 4 unidades o 40gs
Queso de barra dulce de membrillo 25gr en desayuno
queso untable 25g en merienda
Opcional: Leche 200cc (parcialmente libre de lactosa)

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

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150 gr, cereales de 60gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Queso y dulce	Dulce de membrillo	80 g
	Queso barra	80 g
dulce de membrillo	dulce de membrillo	80 gr

manzana rallada	Manzana sin piel	150 g
Compota sin jugo	Manzana sin piel	150 g
	Azúcar	15 g
Puré de frutas	Manzana sin piel	250 g
	Azúcar	20 g
Manzana al horno	Manzana sin piel	150 g
	Azúcar	20 g
duraznos al natural	duraznos	150 gr
	sin almibar	

RÉGIMEN BLANDO SIN CARNE

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1400 Kcal: H. de C.	75	1050	262
Prot.	8	112	28
Líp.	17	238	26,4

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

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS**
HORTALIZAS "B"	**400 g**	40	4	-
HORTALIZAS "C"	**150 g**	30	3	-
FRUTA FRESCA	**200 g**	20	2	-
CEREALES	**40 g**	28	4,8	-
tostadas/galletitas	**120 g**	84	12	6
AZUCAR	**35 g**	30	-	-
POLVO GELATINA	**40 g**	29,7	4,4	-
ACEITE	**20 g**	-	-	20
TOTAL		**266,7**	**30,2**	**26**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal o pan desecado sin sal
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g. de cloruro de sodio.

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té 1 saquito
Azúcar 2 sobres
Galletitas 4 unidades o Pan desecado/tostadas 40gr

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

RÉGIMEN BLANDO CON CARNE

Fórmula calórica	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2200 Kcal: H. de C.	58	1276	319
Prot.	17	374	93,5
Líp.	25	550	61,1

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCREMADA	**400 c.c.**	20	12	6
CLARA DE HUEVO	**15 g**	-	0,6	-
CARNE	**250 g**	-	50	12,5
HORTALIZAS A	**100g**	5	0.5	-
HORTALIZAS "B"	**300 g**	30	3	-
HORTALIZAS "C"	**150 g**	30	3	-
FRUTA FRESCA	**200 g**	20	2	-
CEREALES	**40 g**	28	4,8	-
GALLETITAS	**120 g**	84	12	12
MERMELADA	**50 g**	35	-	-
AZUCAR	**35 g**	35	-	-
POLVO GELATINA	**40 g**	29,7	4,4	-
ACEITE	**30 g**	-	-	30
TOTAL		**316,7**	**92,3**	**60,5**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.

Se podrán solicitar sobres de 0.5 g de cloruro de sodio

RÉGIMEN BLANDO CON CARNE

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té	1 saquito
Azúcar	2 sobres
Leche descremada	200 c.c.
Galletitas / tostadas	4 unidades
Mermelada	25 g

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno con veloute Puré de papa y calabaza y acelga Puré de manzana	Pollo Puré amarillo gelatina
2	pollo Puré de papa y zanahoria Gelatina con manzana rallada	Carne al horno pure amarillo Durazno al natural
3	Pan de carne relleno Puré de papa y calabaza Gelatina	churrasco Puré amarillo compota
4	Pollo Puré de papa y zanahoria Puré de manzana	hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina con manzana rallada
5	Carne al horno con veloute Puré amarillo Compota	pollo Puré papa y calabaza Peras al natural
6	Pollo Puré de papa y zanahoria Manzana al horno	Pan de carne Puré amarillo Puré de manzana

7	pollo Puré de papa y acelga gelatina	Carne al horno Puré amarillo Manzana al horno
8	Hamburguesa de pollo Puré de papa y zanahoria Duraznos al natural	Carne al horno Puré amarillo Dulce de membrillo
9	Carne al horno Puré de papa y calabaza Puré de manzana	Pan de carne relleno Puré amarillo compota
10	churrasco Puré de papa y zanahoria gelatina	Hamburguesa de pollo Puré amarillo Duraznos al natural

Sopa: se servirá la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona.
Galletitas en almuerzo y cena: cuatro unidades o su equivalente a pan desecado
El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150gr, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 70gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

RÉGIMEN LICUADO			
Fórmula calórica	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	55	1320	330
Prot.	18	432	108
Líp.	27	648	72

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

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS**
LECHE ENTERA	**620 cc**	31	18,6	18,6
YOGUR	**340 cc**	47,2	17	10,2
HUEVO	**10 g**	-	1,2	1,2
CARNE	**250 g**	-	50	12,5
HORTALIZAS "A" y B	**250 g.**	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	**120 g**	24	2,4	-
FRUTA FRESCA	**230 g**	34,5	2,3	-
CEREALES	**140 g**	98	16,8	-
AZUCAR	**45 g**	45	-	-
POLVO POSTRES	**10 g**	8,5	1,1	
ACEITE	**30 g**	-	-	30
MANTECA	**5 g**	**-**	**-**	4
TOTAL		**313,2**	**111,9**	**76,5**

Aceite: Girasol o maíz.
Azúcar Blanco de primera calidad. Polvo para preparar postres
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se podrán solicitar sobres de 0.5 gr de cloruro de sodio.

REGIMEN LICUADO

DESAYUNO		***MERIENDA***	
Leche entera	200 c.c.	Leche entera	200 c.c.

Maicena	15 g	avena	30 g
Azúcar	10 g	Azúcar	10 g
Esencia de vainilla	cant. suf.	Yogurt firme/ bebible	150 c.c.
Yogurt Firme/ bebible	150 c.c.		

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Papa batata y calabaza Puré de manzana	Tortilla de zapallitos Pollo Flan
2	Pollo Polenta con acelga Licuado fruta	Carne al horno con velute Puré amarillo Duraznos al natural
3	Pan de carne relleno . Panaché caliente (batata, zapallito, zanahoria) Maicena con leche	Budín de acelga Churrasco Compota
4	Pollo al limón Panaché de remolacha, papa y zanahoria Puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Licuado de fruta
5	Carne al horno con velouté Budín de acelga con base de calabaza Flan	Polenta Puré mixto de batata y calabaza Peras al natural
6	Pollo Puré mixto Manzana al horno licuadas	Pan de carne. Panaché de verduras (papas, zapallito y zanahoria) flan
7	Pollo Puré de papa y acelga Duraznos licuados	Carne al horno Puré amarillo Puré pera
8	Pollo Ensalada de papa, remolacha pastelera	Carne al horno Budín de calabaza Puré de manzana
9	Carne al horno con veloute Tortilla de zapallitos Flan	Pan de carne relleno con verduras Polenta cremosa Compota
10	Budín mixto (zanahoria y acelga) Sémola cremosa Licuado de frutas	Hamburguesa de pollo remolacha y zanahoria (caliente) Duraznos al natural

En todos los casos se servirá la sopa del general licuada. Se licuará tanto la carne como las guarniciones, agregando la cantidad de caldo necesaria para obtener la consistencia deseada. Se podrán utilizar mangas de repostería para dar formas variadas acorde a cada menú.

RÉGIMEN PEDIÁTRICO 3 (mayores de 8 a 10 años inclusive)

En dietas para pediátricos 1 y 2 así como en lactantes no se utilizará carne molida, solamente para el pediátrico 3.

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1900 Kcal: H. de C.	60	1140	285
Prot.	14	266	66.5
Líp.	26	494	54.9

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**600 c.c.**	30	18	18
QUESO FRESCO Y DE RALLAR	**10 g**	-	2	2
HUEVOS	**25 g**	-	2,8	2,8
CARNE	**100 g**		20	5
HORTALIZAS "A"	**100 g**	5	1	-
HORTALIZAS "B"	**120 g**	12	1,2	-
HORTALIZAS "C"	**120 g**	24	2,4	-
FRUTA FRESCA	**300 g**	30	3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**110 g**	72	11	-
PAN	**100 g**	60	10	-
MERMELADA	**20 g**	14	-	-
AZUCAR	**30 g**	30	-	-
POLVOS POSTRES	**10 g**	7.5	1	
ACEITE	**30 g**	-	-	30
TOTAL		**284.5**	**72.4**	**57.8**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones**.** Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de ¼ de limón
Pan en cada almuerzo y cena: 25 g Sopa igual al general: 150 c.c.

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	2 sobres
Pan	50
Mermelada o dulce de leche	20 g

En la merienda se podrá variar a las siguientes preparaciones en reemplazo del pan: panqueque de avena y fruta o 1 porción de bizcochuelo o budines caseros.

RÉGIMEN PEDIÁTRICO 2 (entre 4 y 7 años inclusive)

En dietas para pediátricos 1 y 2 y lactantes no se utilizará carne molida solamente en el pediátrico 3

Fórmula calórica	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1500 Kcal: H. de C.	60	900	225
Prot.	14	210	52.5
Líp.	26	390	44

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**500 c.c.**	25	15	15
QUESO FRESCO Y DE RALLAR	**10 g**	-	2	2
HUEVOS	**25 g**	-	2,8	2,8
CARNE	**80 g**		18	4
HORTALIZAS "A"	**100 g**	5	0.5	-
HORTALIZAS "B"	**100 g**	10	1	-
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**250 g**	25	1.5	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**100 g**	60	10	-
PAN	**50 g**	30	5	-
MERMELADA	**20 g**	14	-	-
AZUCAR	**30 g**	30	-	-
POLVOS POSTRES	**10 g**	7.5	1	
ACEITE	**20 g**	-	-	30
TOTAL		**223.3**	**54.8**	**43.8**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones.
Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de ¼ de limón

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g
Mermelada o dulce de leche	20 g

En la merienda se servirá un panqueque de fruta y avena o 1 porción de bizcochuelo o budín.

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

REGIMEN PEDIÁTRICO 1 (niños de 1 a 3 años inclusive)
En dietas para pediátricos 1 y 2 y lactantes no se utilizará carne molida en preparaciones, solamente en el pediátrico 3

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1200 Kcal: H. de C.	60	720	180
Prot.	14	168	42
Líp.	26	312	34.7

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO Y RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	20 g	-	2,4	2,4
CARNE	60 g		12	3
HORTALIZAS "A" y B	150 g	15	1,5	-
HORTALIZAS "C"	70 g	14	1.4	-
FRUTA FRESCA	150 g	15	1.5	-
CEREALES Y LEGUMBRES	80 g	48	8	-
PAN	50 g	30	5	-
MERMELADA	20 g	17,5	-	-
AZUCAR	15 g	15	-	-
POLVO POSTRES	5 g	4	0.5	-
ACEITE	15 g	-	-	15
TOTAL		189,8	50.45	37.4

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g. de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

REGIMEN PEDIÁTRICO

	ALMUERZO	CENA
1	carne al horno rellena con queso y cebolla. Ensalada de chaucha, remolacha y huevo duro Fruta	Tortilla de papa con ensalada de tomate y zanahoria Crema pastelera
2	Pollo a la portuguesa c/verduras al horno (batata, zucchini y berenjena) Ensalada de fruta	Zapallitos rellenos Arroz amarillo Yogur con fruta
3	Hamburguesa de pescado con puré de papas Budín de pan	Tarta de acelga Ensalada de tomate Fruta
4	Polenta/fideos con con carne en trozos Fruta	Hamburguesa garbanzos a la napolitana c/zanahoria cocida y arvejas Fruta al natural
5	Risotto con pollo Leche con maicena	Puchero (choclo-batata-calabaza-zapallito, carne) Frutas trozadas con jugo naranja espeso
6	Milanesa de merluza con budín de calabaza y acelga Flan	Pizza Ensalada de fruta

7	Guiso de lentejas con carne Fruta	Milanesa de pollo Verduras con salsa blanca (zapallo, zapallito y chauchas) Puré de manzana y avena
8	Hamburguesa de pollo con ensalada tomate y huevo Fruta	Tarta de zapallito con ensalada de zanahoria y remolacha cocida. Crema pastelera
9	Milanesa de carne c/ ratatouille Postre vainilla	Lasagna de verduras Ensalada de fruta
10	Albóndigas de pollo con salsa. Arroz con vegetales Fruta	Tortilla de verduras con fideos tallarines manteca y queso Frutas en almibara

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	1 sobres
Pan	50 g
Mermelada o dulce de leche	20 g

* En la merienda se servirá un panqueque de fruta y avena o 1 porción de bizcochuelo o budín.

REGIMEN LACTANTE 1 (6 meses-7 meses inclusive)

Lactante 1: Lactancia Materna exclusiva y en su defecto, se solicitará al Sector de Elaboración de Fórmulas la fórmula láctea indicada a cada paciente.
VCT entre almuerzo y cena: 415 Kcal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
Carnes	**25**	0	5	1.5
HUEVO	**10**	0	1.2	1.2
HORTALIZAS "A" Y "B"	**150 g**	15	1.5	-
HORTALIZAS "C"	**25 g**	5	0,25	-
FRUTA FRESCA	**100 g**	10	1	-
CEREALES	**30 g**	18	3	-
LEGUMBRES	**5**	3	0.5	-
ACEITE	**15 g**	-	-	15
TOTAL		**51 204 CAL**	**12.45 49.8KCAL**	**18 162kcal**

RÉGIMEN LACTANTE 2 (8 a 11 meses)
VCT entre almuerzo y cena: 706 Kcal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena, en desayuno y merienda se servirán frutas con cereal

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASA
Carnes	**40**	0	8	2.5
HUEVO	**15**	0	1.8	1.8
HORTALIZAS "A" Y "B"	**200 g**	20	2	-
HORTALIZAS "C"	**25 g**	5	0,25	-
FRUTA FRESCA	**300 g**	30	3	-
CEREALES	**50 g**	30	5	-
LEGUMBRES	**5**	3	0.5	
ACEITE	**25 g**	-	-	25
TOTAL		**88 352 CAL**	**19.55 86.2KCAL**	**29.8 268.2kcal**

LACTANTES 1 Y 2

(lac 1 con verduras hecho puré, lactante 2 trozos)

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Polenta con calabaza rallada (con caldo natural sin sal) tomate picado	zapallitos al natural omelette sin queso Puré de lentejas
2	Pollo Panaché verduras (papa, zapallo, zanahoria)	Budín de calabaza merluza arroz
3	Churrasco Puré papa y arvejas	Fideos con brocoli huevo picado
4	Pollo berenjena asada sin piel papas al natural	Quinoa con tomate procesado huevo revuelto
5	Hamburguesas de porotos y vegetales puré de zanahoria	Pescado Coliflor y calabaza al horno
6	Bife de chorizo fideos con zanahoria (puré)	Nuggets de garbanzos Tiras de zucchini asadas
7	Batata y calabaza lentejas pisadas huevo falso omelette	Polenta con brócoli picado Pollo
8	Hamburguesas de verdura y avena tomate picado	Pure amarillo arroz pasado pisado con huevo
9	Carne al horno Tortilla de zapallito	Albóndigas de porotos y vegetales puré de zapallo
10	Pescado arvejas pisadas	Tiras milanesa de zapallo fideos con huevo

Se solicitará al Sector de Elaboración de Fórmulas la fórmula láctea indicada a cada paciente.

DIETA ASTRINGENTE PEDIÁTRICA 1 y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche, azúcar, tostadas. Con leche, salvo que se aclare sin lactosa.

Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

DIETA GASTROHEPÁTICA PEDIÁTRICA 1 Y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche, azúcar, tostadas, leche descremada, mermelada (con gramaje igual al pediátrico 1 y 2)
Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

LÍQUIDOS

Desayuno y merienda: Té solo con azúcar o edulcorante (200 c.c.)
Almuerzo y cena: Caldos colado de verduras (250 c.c.) (sopa del gástrico colada) más jugo de compota

COLACIONES SIMPLES
Manzanas o peras asadas con azúcar o edulcorante (150 g.) Gelatina comum o diet sabor frutas (200 c.c.)
Leche espesada (maicena, sémola, arroz) con azúcar o edulcorante (200 c.c.) Flan o postre de leches comunes o diet (200 c.c)
Dulce de batata o membrillo (80g.)
Huevo duro o pasado por agua (1 unidad)
Compota de fruta fresca (manzana, pera, durazno) con azúcar naranjas (200 c.c.) Fruta fresca (150 g.)
Yogurt bebible entero o descremado (200 c.c.)
Botella de agua mineral (500 ml)

COLACIONES COMPLETAS (Coeficiente 0,15)
Yogurt firme entero o descremado (200 c.c.) Yogurt batido entero 120cc (tipo cremix) Postres o flan diet 100-120g (tipo Ser)
Yogur con agregado de pre y probióticos 100cc (tipo actimel) Yogur entero o descremado con copos con o sin az
Dulce de batata o membrillo (80 g.) y queso de barra (50 g.) Queso cuartirolo, tipo barra o descremado (80 g.)
Compota de fruta desecada a elección (40 g. de fruta, 200 c.c) Crema pastelera (200g.)
Fruta en almíbar (2 mitades o 150 g.) Banana o flan con dulce de leche.
Licuado de frutas con leche (200 c.c.)

EXTRAS: (5% del coef 1)
2 Cucharada de aceite (30cc)
2 Rebanadas de pan con o sin sal (25gr) 3 Galletitas grandes con o sin sal (25gr)
Cucharada de dulce de leche (25gr) o pote individual. Cucharada de queso untable (20g) o pote individual. Cucharada de crema de leche (25gr)
Cucharada de caramelo (25gr) Cucharada de manteca (20gr)
Cucharada de mayonesa (16g) o 2 sobres individuales. Cucharada de merengue (20gr)
Leche entera o descremada (200cc)
Jugo de compota con azúcar o edulcorante (400cc) 1 mermelada individual de 25g.

ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS
VÍVERES SECOS
ACEITE: puro, buena calidad, fluido y limpio a 25º C, color propio, sabor y olor agradable,

con una acidez libre expresada en ácido oleico menor del 0,3%. Envasados reglamentarios según pedido del establecimiento. Los aceites comestibles mezcla no pueden tener ningún emblema, dibujo, alegoría, etc., sobre los componentes.
ACEITE DE GIRASOL O MAÍZ: Con las mismas características del aceite anterior, pero obtenido de una sola especie, sin cortes de ningún tipo.
ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO
ACEITUNAS: Verde, sin carozo, de primera calidad (no más del 12% de frutos defectuosos) de tamaño y color uniforme, sanas y limpias, conservadas en salmuera. El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo parduzco, levemente turbio por los desprendimientos naturales. Tamaño D: entre 201 y 204 unidades por kg. Para envase de 1 Kg. El rótulo deberá especificar variedad botánica, calidad, cantidad, año de cosecha, peso neto de aceitunas escurridas.
AJÍ MOLIDO: Dulce de primera calidad, provenientes de frutos sanos y limpios, no más del 14% de humedad, libre de parásitos y sustancias extrañas.
ALMIDÓN DE MAÍZ: Libre de impurezas, productos extraños, materiales terrosos o parásitos, aspecto uniforme. Humedad máxima 15 %.
ARVEJAS AL NATURAL: Seleccionadas, tamaño uniforme, medianas o grandes, con no más de 10 % de granos germinados. Diámetro no menor a 9 o 10mm. O mayor de 10mm. Respectivamente con una tolerancia del 15% de arvejas de otro tamaño.
ARROZ: Granos sanos, limpios, enteros, uniformes, duros, secos sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillentos, libres de polvo, gorgojos y otros parásitos, tipo Carolina, grano mediano calidad 00000 o de tipo grano corto japonés, calidad AAA, con un máximo de 15% de arroz quebrado. Puede solicitarse arroz parbolizado. Con fines dietoterápicos puede solicitarse versiones **ARROZ INTEGRAL Y YAMANÍ**
AVENA ARROLLADA: Proveniente de granos mondados y laminados convenientemente, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. Humedad máxima 13%.
AZÚCAR: Blanco, de primera calidad, brillante, seca, con un contenido máximo de 0,04 % en peso de azúcar invertido, libre de dextrina. Materiales amiláceas y sustancias extrañas. Molida o granulada, envasada en origen. Se admitirá en sobre de aproximadamente 5 grs.
CALDOS DESHIDRATADOS: Obtenidos empastando polvo de carnes y hortalizas deshidratadas y que dispuestos en las proporciones correctas formen un caldo con las características organolépticas propias del que designan "Caldo de Vacuno", "Caldo de Verduras", etc. Humedad no mayor de 5%. Deberá figurar en el rótulo la nómina de ingredientes, aditivos, año de elaboración.
CIRUELAS: Desecadas con carozo. Limpias, libre de insectos, parásitos o cuerpos extraños, piel delgada, de una misma variedad, sana, uniforme, brillante de pulpa densa, última cosecha, con no más de 25% de humedad. Grado de selección: Elegidas. Tamaño 110/132.
CEREALES INFANTILES PRECOCIDOS: 1 opción sin gluten, 1 opción sabor dulce y 1 opción sabor salado.
DULCE DE BATATA: A la vainilla, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 50% en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.
DULCE DE MEMBRILLO: De primera calidad, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 65% en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.
DURAZNOS EN CONSERVA: amarillos, en mitades, maduros, sanos, limpios, sin piel. Grado: elegido. Libre de defectos, sin restos de carozo. El peso neto de fruta escurrida no será menor del 65% del peso neto, incluido el líquido, debiendo constar en el rótulo.
FIDEOS: Elaborados con harina de trigo duro, sémola o semolín de primera calidad y/o sus mezclas con más del 14% de agua. Acidez no superior a 0,45% expresada en ácido láctico. Libre de cuerpos extraños, gorgojos y otros parásitos. Variedad: Al huevo, a la espinaca, a la acelga, al tomate. Los tres últimos no pueden tener colorantes. En los otros casos debe estar declarando en el rótulo.
GALLETITAS: De las denominadas genéricamente "Tipo de agua", contendrán las siguientes

cantidades aproximadas de grasa: menor 10%. En envases reglamentarios debidamente rotulados que preserven las características del producto. Se podrán solicitar sin sal o grisines sin sal.
GALLETAS DE ARROZ: SIN TACC para los celíacos **versiones con sal, sin sal, con fibra, dulces.**
GALLETITAS O BIZCOCHOS DULCES: Tipo Biscuit, Canale o vainillas con fines dietoterápicos. En envases que preserven las características originales del producto. En establecimientos de Pediatría se aceptan otras variedades.
GARBANZOS, POROTOS Y LENTEJAS: limpios, enteros, libres de cuerpos extraños o parásitos, tamaños uniformes, grandes o medianos, última cosecha. Hasta el 13% de humedad.
GELATINA CON SABOR A FRUTAS: en polvo. Reconstituida debe proporcionar un gel que mantenga su forma a temperatura ambiente. En envases que preserven las características del producto, debidamente rotulado, consignando año de elaboración.
GELATINA CON SABOR A FRUTAS DE BAJO CONTENIDO GLUCÍDICO: en polvo, no contendrá glúcidos agregados. Obligadamente declarará la fórmula nutricional. Para uso dietoterápico.
HARINA DE MAÍZ: de aspecto uniforme, finamente granulada, no más de 12% de humedad. Sin harina de otros cereales, cuerpos extraños o insectos. Se admite harina de maíz de cocción rápida.
HARINA DE TRIGO: blanca, tipo III, sin impurezas, productos extraños o parásitos, con no más del 15% de humedad; cenizas máximo 0,65%.
LAUREL: seco, hojas sanas, limpias y secas. Libre de productos extraños.
LECHE EN POLVO DESCREMADA: el contenido en agua no superior al 3,5%, los lípidos totales no mayores del 2%, los prótidos totales no inferiores a 33%, los glúcidos reductores expresados en lactosa anhidra no inferior a 47%. Debidamente rotulado, consignando mes y año de vencimiento.
LECHE ENTERA EN POLVO: el contenido en agua no será superior al 3%, los lípidos totales no inferiores al 26%; los prótidos no inferiores al 25%, glúcidos mínimos 36%. Presentará una acidez expresada en ácido láctico no superior a 0,17%, en la leche reconstituida con 13 grs. de polvo y agua destilada hervida hasta 100 c. Debidamente rotulada, consignando mes y año de vencimiento.
MANZANAS DESECADAS: para uso dietoterápico, en rodajas de 0,5 cm. de espesor, de color blanco o amarillo, libre de manchas y materias extrañas, sin corazón, piel ni semillas; humedad no más del 35%. Grado de selección: Superior, con más de 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
MEDALLONES: (duraznos descarozados enteros) grado: común. Para la adquisición de este producto se requerirá autorización expresa de la Zona Sanitaria.
MERMELADA DE FRUTAS: de primera calidad, de reciente elaboración con buen estado de conservación, con una concentración de sólidos solubles no menor de 65%. La proporción de trozos de fruta no será menor de 40 partes por cien de producto terminado. Gustos: frutilla, naranja, durazno, ciruela, damasco, manzana, ananá, pera. Para naranja no menos del 1,5% de cáscara sana y limpia. En envase individual de 25 g. en frascos de vidrio.
NUEZ MOSCADA: peso aproximado 5 g. por unidad, forma ovoide, superficie azucarada, de color pardo claro; se permite una cantidad de cal fina para cubrir la nuez que no exceda del 1%. Colocado en un vaso de agua no debe irse al fondo.
ORÉGANO: hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos.
PAN RALLADO: obtenido de panes y en perfecto estado de conservación. Puede admitirse galleta rallada, con las mismas características de elaboración y conservación del pan.
PASAS DE UVA: en granos sueltos, sin semillas, de una sola variedad, tamaño uniforme, limpias, libre de materias extrañas, con porcentaje máximo del 25% de humedad. Grado de selección: elegido. No más del 20% con pedicelo adherido. No más del 3% de granos vacíos.

PERAS EN CONSERVA: Grado: elegido. En mitades. El peso de fruta escurrida no será menor del 60% del peso total. En el rótulo se indicará el peso neto incluido el líquido y el de peras escurridas.
PIMENTÓN: de primera calidad, libre de parásitos y cuerpos extraños, proveniente de frutos sanos y limpios, contenido máximo del 12% de humedad. Deberá expenderse en envases de origen.
PIMIENTA: blanca, molida.
POLVO PARA FLAN: homogéneo, con aromas naturales o artificiales, en buen estado de conservación, en envases de polietileno herméticamente cerrados. En el rótulo, en lugar bien visible deberá constar: peso neto y año de elaboración y esencias o colorantes cuando los contenga.
POLVO PARA HORNEAR: libre de productos nocivos, tales como sulfatos, sales de cobre, estaño y zinc, etc., en polvo muy fino homogéneo, color blanco y uniforme.
PURÉ DE TOMATES: elaborado por concentración de pulpa y jugo de tomates tamizados, el producto terminado estará libre de piel, semillas u otros restos. No más del 5% de cloruro de sodio, se indicará en el rótulo la cantidad porcentual de extracto seco libre de sal y el contenido neto.
SAL COMÚN DE COCINA: en cristales blancos, inodoros, solubles en agua y sabor salino franco; con no más del 5% de agua y 0,5% de impurezas. Tipo de sal fina o gruesa.
SÉMOLA: de trigo, tipo fina, sin impurezas, productos extraños o parásitos. En perfecto estado de conservación, con no más del 15% de humedad.
SEMILLAS DE CHÍA: semillas sanas, limpias y bien conservadas de Salvia hispánica L. Deberán cumplir con las siguientes especificaciones: Las semillas de chía, que respondan a la especie mencionada, serán de color marrón oscuro, de tamaño muy pequeño y de buena fluidez. El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla. Agua a 100 – 105 ºC: Máximo 7% Materia grasa: Mínimo 33%. No deberán contener más de 0,5% de semillas dañadas. Estarán libres de insectos.
SEMILLAS DE GIRASOL: semillas sanas, limpias y bien conservadas. El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla. Estarán libres de insectos.
SEMILLA DE SÉSAMO: las correspondientes del S. indicum L, S. orientale L, S. radiatum L, de la familia Pedaliaceae. Podrán presentarse de distintos colores: blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras; de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula. Cenizas a 500-550°C, Máx: Este producto se rotulará: Semillas de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente".
TE: hojas jóvenes y yemas sanas y limpias, con no más del 35% de tallos, no agotado, libre de cuerpos extraños e impurezas. Envases de origen debidamente rotulados. Procedencia nacional.
TOMATES AL NATURAL: pelados, envasados en debido estado de madurez, última cosecha, enteros o en trozos, de sabor y color uniforme. Grado: elegido. El contenido de tomates escurridos no será menor del 65% del peso.
Si se trata de tomates en trozos, cada trozo deberá tener no menos de 3 cm. en su medida menor.
TOMATE TRITURADO: no contendrá más del 13% en peso de piel, fibras y semillas en conjunto. Se presentará en envases herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.
VINAGRE: límpido, de sabor picante, no acre, sin alteraciones, libre de parásitos animales o vegetales, con no más del 0,5% de alcohol.
YERBA MATE: con no más del 30% de tallos, sin productos extraños, que no esté ardida, alterada o agotada, con palos.
AGUA de mesa envasada, filtrada y ozonizada

VÍVERES FRESCOS
CARNE VACUNA: apta para el consumo, fresca, oreada, en buen estado de conservación.

Carne: los cortes deben proceder de novillos medianos clasificados J o U con 0-1 de gordura, o vaquillonas A-B con clasificación de gorduras 0-1, provenientes de medias res de novillo de 100 a 120 kg., o vaquillonas cuya media res sea de 80 a 95 kg.
Bola de lomo 900 a 4,800 kg. por pieza. Nalga 3,250 a 4,800 kg. por pieza. Paleta de 1,750 a 3,300 kg. por pieza. En los casos de poder despostar, se podrá solicitar cuarto trasero corto o mocho de novillito cuyo peso máximo no pasará de 33 kg. y su caracú deberá estar comprendido entre 2,5 y 3 cm.
FILETE: DE MERLUZA fresco o congelado, en óptimo estado de conservación, provisto en recipientes en perfectas condiciones de higiene. Peso promedio de 1,500 a 1,800 kg. por unidad.
POLLOS: primera calidad, de mediana gordura, frescos y sanos, pelados y eviscerados, sin patas ni cabezas, peso promedio 1,500 a 1,800 kg. por unidad.
CHACINADOS Y EMBUTIDOS FIAMBRES: se admitirá las siguientes variedades: paleta cocida sin hueso, preparada con el miembro anterior del cerdo, cocida en agua salada, con condimento permitido.
DULCE DE LECHE: obtenido de concentración de leche limpia, fresca y apta para el consumo, aromatizada con vainilla. Con no menos del 24% de sólidos de leche. En el rótulo deberá consignarse mes y año de elaboración y fecha de vencimiento si el envase no es hermético. Individual 25 gr y en potes de 400 grs o kilo.
HUEVOS: limpios y sanos, grado "C". Peso mínimo por unidad: 48 grs. CON ROTULO
Y FECHA DE VENCIMIENTO
LECHE: fresca o en polvo pasteurizada, apta para el consumo, completamente pura, emulsionada, de sabor y olor agradables, no contendrá sedimentos; resistirá la ebullición sin coagularse y no coagulará por adición de un volumen igual de alcohol de 70 centimales. Densidad 1028/1035 a 15ºC, grasa: 3% mínimo, propia de la leche; acidez: 14º/18º Dornic. La temperatura del producto en el momento de la recepción deberá ser menor de 8ºC.
Leche bajo contenido en lactosa
MANTECA: elaborada con crema de leche pasteurizada, aspecto homogéneo, color uniforme, sabor y olor agradables, con no menos de 82% de grasas, ni más del 16% de agua, ni más del 2% de caseína y lactosa. Calidad primera o extra. En envoltorios reglamentarios, papel opaco o impermeable en buenas condiciones de higiene, consignando mes y año de elaboración. Debe dar reacción de almidón negativa.
QUESO BLANCO DESCREMADO: elaborado con leche descremada, contendrá un máximo de 80% de agua y menos de 10% de grasas (sin extracto seco), masa no madurada, pasta blanca untuosa, sin sal.
QUESO DE BARRA PASTA SEMIDURA: de primera calidad, sabor agradable, sin o con pocos ojos, elaborado con leche entera. Piezas medianas (3 a 5 kg.) con maduración mínima de 45 días.
QUESO CUARTIROLO ARGENTINO: de pasta tierna, blanquecina o blanco amarillento, de sabor suave. Sin cáscara. Para piezas de más de 2,5 kg. Se exigirá maduración mínima de un mes.
QUESO DE RALLAR: de pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, con sabor propio del tipo, en forma cilíndrica de 3 a 5 kg o 5 a 10 kg. por pieza. Maduración mínima: 3 meses y 6 meses respectivamente. Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
QUESO PATEGRAS SANDWICH ARGENTINO: producto semiduro, semigraso, elaborado con leche entera y acidificada por cultivo de bacterias lácticas.
Deberá cumplir las siguientes condiciones:
a) Masa: semicocida, moldeada, prensada, sólida y madurada.
b) Pasta: compacta, firme, con o sin pequeños "ojos" bien diseminados, sabor dulce característico y aroma suave, color amarillento uniforme.
c) Corteza: escasa, lisa o sin corteza cuando la maduración se efectúa en sacos de material plástico.
d) Forma: Paralelepípedo.

e) Maduración: mínima 1 a 2 meses.
f) Tamaño: 1 a 10 kg.

YOGUR: elaborado con leche de vaca (entera o descremada, a pedido del Establecimiento), coagulada por medio de bacterias específicas, con una acidez expresada en ácido láctico entre 0,60 y 1,5%. En el rótulo debe figurar, bien visible, la fecha de vencimiento. El Establecimiento podrá solicitar yogurt con sabor a frutas. La temperatura del producto en la recepción deberá ser inferior a 10ºC. En el envase deberá decir **manténgase en heladera** y día y mes de elaboración.

RICOTA de primera calidad

PAN BLANCO: elaborado con harina de primera calidad, miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Tendrá olor y sabor agradable. No contendrá más del 3,24% de cenizas totales sobre sustancias secas. Aceptado en sabor y presentación. Para desayuno y merienda en bollos de 50 gr. En almuerzo y cena en bollitos de 30 gr.

PASTAS FRESCAS (ravioles de ricota o verdura) obtenidas por empaste y amasado de sémola, semolín o harina de trigo duros o de panificación o sus mezclas con agua potable y deberán tener fecha de vencimiento visible. **Pastas secas (fideos tallarines u otros)** igual al anterior con no menos del 75% de hidratos de carbono.

ACELGA O ESPINACA: hojas o plantas sin raíz, limpias, verdes. En atados.

AJOS: bulbos blancos o colorados, sanos, de tamaño grande y uniforme.

ALBAHACA: deshidratada.

APIO: verde o blanco, en plantas sin raíz, con hojas sanas y frescas.

BATATA: tubérculos en buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso promedio por unidad 200 g.

BERENJENAS: fruto sano, en buen estado de madurez. Tamaño uniforme, peso promedio por unidad de 130 a 150 g.

BROCOLI, sano, de tamaño uniforme.

CEBOLLA: variedad: valenciana, o blanca; cabeza sana, limpia, libre de brotes, peso promedio por unidad 130 a 150 g

CEBOLLA DE VERDEO, frece sana.

CHAUCHAS: vaina verde, tierna, sana y limpia.

LECHUGA: en plantas sin raíz, con hojas sanas, limpias, tiernas y frescas.

PAPA: tubérculos con buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso por unidad 150 a 200 g.

PEREJIL: tallo y hojas frescas, sanas, limpias y verdes, provisto en atados.

PIMIENTO: variedad: dulces, rojos o verdes, frescos, sanos y limpios, pericarpio grueso y liso, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.

PUERRO: bulbo con hojas cortadas a 15 cm. Aproximadamente de su apertura, fresco, sano y sin raíz.

REMOLACHA: raíz sana, limpia, fresca, libre de hojas, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 100 a 150 g.

ZUCCHINI fresco, sano, tierno, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.

REPOLLO: sano, limpio, tierno, fresco, cabeza libre de hojas externas.

RUCULA

TOMATE: fresco, sano, de tamaño uniforme, liso, en óptimo estado de madurez. Peso promedio por unidad de 100 a 150 g.

ZANAHORIAS: raíz limpia, sana y fresca, libre de hojas, peso mínimo por unidad 70 a 100 g.

ZAPALLITOS: variedad: redondo o alargado, fresco, sano, tierno, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.

ZAPALLO: fruto sano, fresco, en óptimo estado de madurez, peso mínimo por unidad 3 a 4 kg.

BANANA: peso mínimo por unidad 150 g. No se admitirán frutas sueltas.

CIRUELA: tamaño uniforme en su madurez fisiológica. Peso aproximado por unidad 50 a 60 g.

DURAZNOS: tamaño uniforme, peso aproximado por unidad no menor de 150 g. Variedad:

blancos o amarillos.
LIMONES: piel fina, tamaño uniforme, peso por unidad no menor de 100 g.
MANDARINAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 100 g.
MANZANAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 150 g. Variedad: deliciosa, King Davis, Romme, Gran Smith.
NARANJAS: tamaño uniforme, peso por unidad entre 180 a 200 g.
PERAS: tamaño uniforme, peso por unidad 150 a 180 g.
SANDIA, fresco para fraccionar
MELON, fresco para fraccionar
PELON tamaño uniforme, peso promedio por unidad 150 g
DAMASCOS tamaño uniforme, peso promedio por unidad 80 g

Nota: todas las frutas, sanas, limpias, en su madurez fisiológica.

CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA PRESTACIÓN DEL SECTOR DE ELABORACIÓN DE FORMULAS Y FRACCIONAMIENTO DE LECHE HUMANA PASTEURIZADA (LHP) Y LECHE HUMANA CRUDA (LHC)

El Sector de Elaboración de Fórmulas del Hospital Heller es un sector destinado exclusivamente a la preparación, fraccionamiento, pasteurización y distribución de fórmulas y leche humana pasteurizada (LHP) y leche humana cruda (LHC). Como así también desinfección y distribución de fórmulas comerciales

1. LA ELABORACIÓN Y FRACCIONAMIENTO DE LAS FÓRMULAS:

Se llevará a cabo en el Sector de Elaboración de fórmulas y fraccionamiento, se procederá de acuerdo a las indicaciones del manual de procedimientos, utilizando para ello las instalaciones y equipamiento que el Hospital posee o las que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio. Todos los elementos y/o instrumentos necesarios para la elaboración de las fórmulas serán de uso exclusivo de este sector.

La elaboración de las diferentes fórmulas se realizará dentro del marco de lo solicitado en el presente Pliego y según la indicación del Sector Nutrición o partes médicos.

El establecimiento proveerá los productos dietoterápicos que se utilizarán para la elaboración de las fórmulas de alimentación enteral, las fórmulas en polvo y líquidas para prematuros y de inicio. Será a cargo de la Empresa prestataria la provisión de **leche entera líquida en bricks de 250cc (tipo Sancor 3**) y leche entera en polvo. Esta se fraccionará según prescripción médica y se dejará un stock en cada Sector según necesidad en cada sector de internación.

La elaboración se realizará según la planilla de totalización confeccionada por el personal del Sector de Elaboración de Fórmulas y supervisada por el sector Nutrición del Hospital.

Se facturará la cantidad de fórmulas elaboradas por litro y se totalizarán la cantidad de fraccionamientos (biberones, fórmulas enterales por frasco, agua entregada en briks).

Desde el Hospital se podrá solicitar a la Empresa Prestataria la provisión de productos nutroterápicos y/o de fórmulas líquidas para adultos, fórmulas líquidas para prematuros y de inicio en el caso que por diversas razones no puedan ser entregadas por el Hospital.

Estas últimas como así también las fórmulas líquidas de inicio, para prematuros y leche entera líquida se facturará a valores previamente acordados con la autoridad de aplicación.

El agua a utilizar para la entrega a pacientes con soporte enteral, y para la elaboración de fórmulas especiales deberá ser ozonizada de mesa, la misma no se facturará aparte.

2. LA DISTRIBUCIÓN DE FÓRMULAS A PACIENTES:

Las fórmulas lácteas se distribuirán en biberones y/o frascos descartables estériles y/o jeringas con obturador estéril, provistos por el establecimiento con capacidad para 500/ 250 / 120 c.c.

Las fórmulas de alimentación enteral que la empresa elabore se distribuirá en envases descartables provistos por el establecimiento, según el fraccionamiento indicado.

La distribución de fórmulas lácteas y enterales se hará desde el sector de elaboración de fórmulas hasta el sector de internación correspondiente, colocando las mismas en la heladera de uso exclusivo del office de enfermería. El enfermero que reciba las fórmulas firmará la conformidad de recepción al personal del Sector de Elaboración de Fórmulas, verificando calidad y cantidad de fórmulas recibidas.

También será entregado en briks agua en tomas de 250 0 500cc según indicación, para pacientes con soporte enteral. El agua deberá ser ozonizada de mesa y cada envase que se entregue se facturará como un fraccionamiento

Se transportarán las fórmulas en contenedores con tapa, para asegurar el servicio en el tiempo especificado y en condiciones organolépticas adecuadas al consumo.

SE DEBERÁ RESPETAR EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO ELABORADO POR EL SECTOR NUTRICIÓN

3. HORARIOS:

Para el funcionamiento del Sector de elaboración, fraccionamiento y distribución de fórmulas, LHP y LHC el horario será de 08,00 a 16,00 hs.

La entrega en los sectores de internación será en dos turnos: turno mañana 8.45 hs y turno tarde 14.45 hs

Dentro de los horarios señalados se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas, en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobados y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.

En caso de emergencia, los horarios podrán variar, ajustándose a lo establecido por el Sector Nutrición en cada caso.

4. PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA:

4.1 Personal Profesional: Será el profesional designado por la empresa prestataria, según las condiciones ya expresadas. Realizará la supervisión de las actividades en el Sector de Elaboración de Fórmulas y fraccionamiento.

4.2 Personal no profesional: El personal auxiliar deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Suficiente educación básica para entender las indicaciones y ejecutarlas con precisión.
- Manejo fluido de operaciones aritméticas (sumas, restas, porcentajes, etc.).
- Sentido de responsabilidad e interés por el trabajo.
- Cumplimiento de cronograma de limpieza y POES.

La elaboración se llevará a cabo con 1 auxiliar del sector. Los francos se cubrirán con personal adiestrado.

5. CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES:

Las fórmulas lácteas que son procesadas se elaborarán para su uso para 24 horas.

Las fórmulas para alimentación enteral que deben pasarse al paciente durante la mañana se entregará 8:45 y a la tarde el resto de las tomas (14:45 hs)

6. SUPERVISION:

Se podrá supervisar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las fórmulas, LHP y LHC como así también la higiene de los locales, maquinarias, utensilios y uniformes del personal.

7. SOLICITUD DE RACIONES:

Para las fórmulas lácteas se realizará a través de la planilla de totalización elaborada a tal fin por el personal auxiliar respetando las prescripciones médicas, bajo la supervisión del responsable de Nutrición de la empresa.

Para las fórmulas enterales, el Sector Nutrición solicitará las fórmulas especiales según necesidad Las fórmulas especiales y de emergencia podrán solicitarse en cualquier momento. Teniendo en cuenta que existirá un stock de víveres, esto asegura la disponibilidad de preparaciones extras para cubrir casos de excepción, por lo tanto diariamente se deberá preparar un extra según indicación del Sector Nutrición previendo cubrir necesidades de ingresos.

8. ESTERILIZACIÓN DE MATERIAL:

La esterilización de material y camisolín del Sector de Elaboración de Fórmulas se realizará en la Central de Esterilización del Hospital. El personal del Sector de Elaboración de Fórmulas,

llevará a diario el material en condiciones para poder ser esterilizado y retirará el material esterilizado para ser usado. La Empresa deberá contar con los elementos necesarios para el transporte (entre ellos carro transportador, dos taper con tapa con capacidad que entren todos los materiales, entre otros.)

9. CONTROL BACTERIOLÓGICO DE LAS FÓRMULAS:

Una vez por semana se enviará a analizar una fórmula de cada variedad elaborada y/o fraccionada a la Dirección de Bromatología, para garantizar la seguridad bacteriológica de las mismas. El traslado a dicha entidad será responsabilidad de la empresa prestataria (en el tiempo y forma estipulada por sector nutrición), respetando las condiciones para no romper cadena fría, como la presentación del informe correspondiente al Sector Nutrición.

En caso de detectarse anormalidades, se deberán tomar las medidas correspondientes para corregirlas. Se trabajará según el manual de técnicas y procedimientos, para asegurar la calidad bacteriológica en la elaboración. El mismo se solicita al sector Nutrición. Y la Empresa Prestataria será responsable que el Personal cumpla con lo solicitado en el manual de Procedimiento

FÓRMULAS PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL

Las fórmulas que se utilizarán serán:

- Fórmulas líquidas "listas para usar" provistas por el Establecimiento y será responsabilidad del personal de este sector llevar el total de fórmulas solicitada por el Sector Nutrición, desinfectarlas y colocarle el rótulo correspondiente (con nombre- fecha- hora- y tipo de fórmula) y trasladar las fórmulas desde el Sector a los sectores de internación.
- Por cada litro transportado se facturará un fraccionamiento.
- Fórmulas o módulos elaborados en sector de elaboración fórmulas, según indicación del Sector Nutrición, con insumos (productos nutroterápicos y envases descartables) provistos por el Establecimiento. Se facturará la elaboración por fraccionamientos.
- Además se entregará en cada Sector agua ozonizada de mesa en pack nutril para cada paciente con Alimentación Enteral 2 tomas de 250 por paciente o de 500cc según indicación de nutrición. Los briks serán entregados por Nutrición.
- Se facturará un fraccionamiento por cada paciente
- El horario de entrega es en igual horario a la entrega de fórmulas lácteas

ESPECIFICACIONES

1. Leche de vaca entera en polvo: fortificada con vitamina A y D.
   Composición química promedio cada 100 g de polvo: hidratos de carbono: mínimo 36%, proteínas mínimo 25 % y lípidos mínimo 26%. Provistas en envase hasta 1 Kg.
2. Azúcar: según especificación de cuerpo principal del pliego.
3. Leche entera en polvo con contenido reducido de lactosa, instantánea (tipo La Serenísima cartón amarillo).
4. Fórmula láctea de inicio, lista para usar, en brick.
5. Fórmula láctea para lactantes prematuros y/o de bajo peso al nacer, lista para usar, en botellitas o brick.

AGUA

El agua utilizada para elaboración de leches deberá ser provista por la Empresa: agua de mesa envasada filtrada y ozonizada en bidones de 10 lts.
(La misma no se facturará aparte)

MANEJO DE LA LECHE HUMANA

El personal de lactario será el responsable de:

1) Reponer la leche humana pasteurizada congelada del Sector de Neonatología.
2) Trasladar la misma en heladeras portátil, en una parte de leche por tres de hielo (hielo

en gel refrigerante de plástico).
3) Fraccionar leche humana cruda y pasteurizada
4) Descongelar con baño maría frío
5) Fraccionarse en área limpia, previo prendido del tubo germicida
6) Rotular según manual de procedimiento y fortificar según indicación.
7) Almacenar en la heladera
8) Entrega al sector de Neonatología según especificación del manual
9) Cada biberón, frasco y/o jeringa fraccionado se considera un fraccionamiento de leche humana (coef 0,06)

CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA PRESTACIÓN DEL SECTOR DEL JARDÍN MATERNAL

SERVICIO DE COMIDAS AL JARDÍN MATERNAL

El servicio al Jardín maternal consta de desayuno, almuerzos, meriendas y cenas, según necesidad. Y los menúes que se servirán serán iguales a los planificados para las salas de internación según Cláusulas Particulares del servicio de racionamiento en cocido

Desayunos y Meriendas

La modalidad será para desayuno y merienda a granel en seco. El personal de la empresa deberá entregar al encargado del jardín los alimentos solicitados. Dicha solicitud se realizará a través del servicio de Nutrición en forma semanal/mensual.

Podrán solicitarse los siguientes alimentos:

- Leche fluida entera larga vida
- Leche de inicio/ continuación. (brick por 200 cc)
- Leche en polvo.
- yogur
- Saquitos de té y mate cocido.
- Azúcar por kilo
- Mermeladas en frasco por 454 grs.
- Dulce de leche en potes por 400 grs.
- Avena
- Budines casero, panqueques
- Galletas de arroz
- cacao amargo
- Galletitas de agua.
- Pan: Se solicitará entrega de pan fresco 3 veces por semana (se acordarán días designados) Los productos alimenticios deben ser de marcas reconocidas igual a los descritos anteriormente en el pliego

DESAYUNOS y MERIENDAS

Leche	200 c.c.
Azúcar	12 gr (a granel)
Pan	50 g o 2 vainillas o budines
Mermelada	15 gr (a granel)

En el caso que haya que entregar leches de continuación maternizadas u otras(tipo Sancor bb u otras) serán provistas por Sector Farmacia a través del Sector Nutrición.

Almuerzos y Cenas

La modalidad para las comidas será a granel. La empresa deberá proveer cantidad de recipientes

adecuados con capacidad suficiente, de uso exclusivo, fácil limpieza, que conserven temperatura, y sean óptimos para el traslado de los alimentos desde la cocina. Los mismos deberán reponerse por el desgaste de su uso.
El horario de entrega para almuerzo y cena será 12 hrs y 20 hs respectivamente
Se podrán solicitar comidas conforme a la tipificación de los menúes; Lactante 1, Lactante 2 Y Pediátrico 1 y Pediátrico 2 ya que la guardería recibirá niños hasta 2 años así como dietas especiales tipo astringente, celíacos, etc. Los menúes responderán a la fórmula desarrollada según grupo etario, y podrán modificarse según aceptación de los niños.
La carne se solicitará trozada para ambas dietas Pediátrico 1 y 2.
Tanto para almuerzo como para cena se entregarán cubiertos descartables y servilletas de papel
De cada dieta se llevará una muestra del gramaje que debe servirse a cada niño para que la distribución sea correcta y todos reciban el aporte promedio de calorías, proteínas y nutrientes en general recomendados.
El personal de cocina retirará los elementos que se utilizaron durante el mismo turno luego de dos horas del horario de entrega, para su limpieza y posterior uso.

PERSONAL
En el momento de apertura de dicho jardín se solicitará una persona más como ayudante de cocina (comis)
La Empresa Prestataria definirá si dicho personal lleva a cabo actividades en un turno u horario desdoblado en ambos turnos.
Cabe destacar que el servicio termina en el momento que son entregadas las preparaciones. El lavado de vajilla es responsabilidad del personal del jardín
El personal de cocina solo retirará los elementos de traslado de la comida para su posterior lavado

COLACIONES
Se podrán solicitar según necesidad del niño yogur, postres lácteos, frutas, licuados entre otros
Se facturará de igual manera que en la internación, según cláusulas particulares del servicio de racionamiento de alimentos en cocido.

FACTURACION
Se facturará desayuno y merienda de los Pediátricos 1, según la cantidad de niños inscriptos, ya que la solicitud semanal se hará de acuerdo a la cantidad de niños que habitualmente asisten. Los **almuerzos** y cenas se facturarán según el pedido diario**.** La cantidad diaria será solicitada por el Sector Nutrición. Las fórmulas lácteas que se trasladen hasta la guardería desde el Lactario se facturan como fraccionamiento por cada una entregada un fraccionamiento

COEFICIENTES DE LAS DIETAS

TIPO DE REGIMEN	COEF.
Pediátrico 1 (1 a 3 años)	0,60
Pediatrico2 (4 a 7 años)	0.70
Gastro hepático y astringente pediátrico 1 y 2	1
Lactante 1: almuerzo o cena *	0,10
Lactante 2: almuerzo o cena*	0,20
Lactante 1 o 2 individual	0.4
Desayuno y merienda del personal de jardín	0,07
Colaciones simples	0,04
Colaciones completas	0,07

*Lactante 1 y 2 se facturará sobre el costo del almuerzo y cena (0,40) *La cena del lactante 2 de los niños del jardín se servirá con carne.

RENGLON N° 03

CLÁUSULAS PARTICULARES - HOSPITAL HORACIO HELLER

OBJETO

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

A- El servicio deberá prestarse todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos y feriados.
B- La ración completa, de racionamiento en cocido, estará compuesta de la siguiente manera:

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

TABLA DE PUNTAJES POR REGÍMENES para internación y guardería

TIPO DE REGIMEN	COEF.
General e hiposódico (mayores 11 años)	1,00
General con fibras	1,10
Blando sin carne, blando sin carne licuado	0.50
Pediátrico 1 (1 a 3 años)	0,60
Pediátrico 2 (4 a 7 años)	0.70
Pediátrico 3 (8 a 10 años)	0,80
Blando con carne, Gastrohepático y astringente pediátrico 1 , 2 y 3	1
Lactante 1: almuerzo o cena *	0,1
Lactante 2: almuerzo o cena*	0,.2
Individual e Hipercalórico	1,30
Régimen para Diabéticos e Hipocalórico	1,20
Régimen Gastro-hepatoprotector, Astringente, Licuado	1,20
Personal autorizado: Almuerzo o Cena	0,50
Desayuno especial	0,10
Colaciones simples	0,04
Colaciones completas	0,07
Dietas líquidas	0,04
Colaciones Extras	0,03

*Lactante 1 y 2 se facturará sobre el costo del almuerzo y cena (0,40)
*Dietas que, por razones excepcionales, tengan que ser transportadas fuera del hospital, se facturara por dicho transporte un coeficiente de 0,50 por cada viaje. Estas deben ser autorizadas por direcciones correspondientes.

TABLA DE PUNTAJES de fraccionamientos para Sector de elaboración de Fórmulas

TIPO DE FÓRMULA	COEF.
Fraccionamientos mensuales de fórmulas líquidas y/o especiales	0,04
Fraccionamiento de leche humana	0,06

Cada coeficiente tiene el valor en relación con el coeficiente 1 establecido para la ración completa del régimen general del racionamiento en cocido.
El número de raciones completas servidas tiene una variación que oscila según la época del año de las 6200 +/-20 %.
El desarrollo de los menús se encuentra a Disposición del Contratista en el Servicio de Nutrición del Hospital

ALCANCE
El servicio de racionamiento en cocido comprende:
El abastecimiento de víveres.
El almacenamiento ordenado e higiénico de víveres.
La elaboración y cocción de las comidas.
La distribución de comidas a pacientes y personal autorizado.
La limpieza y desinfección durante todo el proceso de elaboración, fraccionamiento y entrega de los alimentos.
Se respetarán a tal fin las normas y procedimientos que fije la Subsecretaría de Salud y la Dirección del Hospital. Los elementos e insumos necesarios, estarán a cargo del contratista. Será responsabilidad de la contratista la limpieza de cámaras de inspección e interceptores del sistema de desagüe de la cocina.
Para dicha actividad se utilizarán productos para la limpieza y desinfección de uso industrial certificados por SENASA y aprobados por ANMAT. Detergente sintético biodegradable con pH neutro, sin aroma, bajo en espuma. Alta concentración. Alto poder desengrasante y gran rendimiento. Desinfectantes alcalinos para industria alimentaria de quinta generación con amonio cuaternario, aprobado por SENASA, la prestataria deberá contar con información de productos, metodología y cronograma de fumigación
La prestataria deberá aplicar, Manejo Integral de Plagas (MIP): Para evitar la proliferación de insectos, roedores, moscas, cucarachas, etc. La contratista deberá realizar las fumigaciones necesarias, utilizando para ello los productos y metodologías que apruebe la autoridad competente, y deberán realizarse de acuerdo a cada situación particular. También deberá presentar un informe mensual, donde se detalle la metodología y los productos utilizados para dicho fin.
La prestataria será responsable de la incorporación del equipamiento y/o elementos (ejemplo elementos de limpieza) necesario para brindar un servicio acorde a lo solicitado y de la calidad requerida según el servicio.
El almacenamiento transitorio de los residuos: Se hará en recipientes con tapa, con capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables, y provistos de bolsas de material biodegradable. Prever cantidad suficiente para cubrir todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución. Los recipientes deberán ser de color blanco - según Norma de Colores de Seguridad- al igual que el área que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro y de un espesor que soporte el contenido. Deberán desecharse en forma apartada a los demás residuos, los vidrios, losas, hojalatas y otros semejantes.

La recolección de residuos de las comidas: Se hará desde la cama de los pacientes, en el comedor y cocina. La disposición final de todos los residuos generados: la provisión, ubicación e higiene de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, el traslado y el destino final de los residuos será responsabilidad de la contratista, sobre la base de los requerimientos del Hospital, aplicando normativas de reciclado. Los mismos serán normatizados por la Autoridad de Aplicación y la Supervisión.
La utilización de productos ecológicos: Se tratará de utilizar productos e insumos que favorezcan la preservación del medio ambiente, es decir que sean reciclados, reciclables, biodegradables, no contaminantes, etc.

Control de calidad microbiológica: Cuando el Sector Nutrición lo requiera, podrá solicitar el control bromatológico de una preparación y/o un alimento. Será la Empresa quién deberá hacerse cargo del costo de dicho análisis, el mismo debe realizarse en un ente oficial habilitado. El examen microbiológico exigido será el cumplimiento del artículo 156 tris del CAA.
El informe de dicho análisis deberá ser entregado al Sector Nutrición. Además el Sector Nutrición podrá solicitar a la Dirección de Bromatología análisis de muestras según necesidad.

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LAS INSTITUCIONES DE LA PROVINCIA DEL NEUQUÉN Resolución N°1234/20

El mismo deberá ser cumplido en todos sus aspectos. Será entregado en el momento que la Empresa sea adjudicada. Desde el Sector Nutrición se hará cumplir el mismo, caso contrario se llevarán a cabo las sanciones correspondientes.
Las capacitaciones podrán ser programadas tanto de nivel central de salud, como desde el hospital, y las mismas serán de carácter obligatorio para todo el personal.
Al inicio de la prestación, la empresa deberá presentar la certificación del Curso de BPM de la Provincia de Neuquén de cada uno los empleados contratados con antigüedad y su libreta sanitaria; y en caso de ingresos, deberán obtenerlo durante la prestación, inmediatamente cuando esté disponible con libreta sanitaria vigente

SERVICIO DE COMIDAS PARA EL PERSONAL AUTORIZADO

En la oferta económica se incluirán almuerzos y cenas. Los almuerzos y cenas se facturarán según la cantidad de personal autorizado. Todos recibirán los menúes programados excepto los autorizados por Medicina Laboral o Sector nutrición que padecieran alguna patología en la que hay que adaptar dicho menú (Hiposodicos, Gastroprotector, Hipocalóricos, Celiaco, diabéticos, entre otros), previo aviso programado.
También se hará excepción a aquellos que tengan el hábito de no consumir carnes o alimentos de origen animal (vegetarianas/ veganos), para lo cual se programará un menú vegetariano o vegano.

ALMUERZOS Y CENAS

El personal autorizado a realizar almuerzo y/o cena lo hará en el comedor, en los horarios establecidos. La Empresa proveerá los elementos del servicio de mesa (vajilla, jarras, servilletas de papel).
El servicio de mesa por persona para almuerzo y cena deberá incluir: platos soperos y playos de loza, cubiertos de acero inoxidable – cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido, vaso de vidrio. La vajilla deberá estar sana, sin roturas. El tamaño de la misma debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego. De acuerdo a la cantidad de raciones autorizadas en cada comida, la Empresa deberá contar con stock suficiente para el servicio, estipulándose que, sobre el total de comidas autorizadas, se agrega un 20 % para cubrir eventuales faltas o pérdidas.
El personal autorizado deberá ir al comedor a almorzar o cenar; pero aquellos que por

razones de servicio no puedan ir al comedor retiraran de cocina la comida. La misma se entregará en bandejas descartable con tapa a temperatura correcta, con todos los utensilios correspondiente y elementos de servicio de mesa, en envases descartables cerrado, común sobre individual de sal y uno aceite y vinagre o jugo de limón para aderezar. La empresa deberá estimar su necesidad incluyéndose en el servicio cotizado. Deberá contar con bandejas descartables de distinto tamaño (103, 105 entre otros) y según el menú del día se servirá en una o dos respectivamente. La vianda al personal que no almuerce o cene en comedor se servirá a partir de de las 13y 30 hs y 21y 30 hs Si por alguna circunstancia no se pudiese utilizar el comedor, se servirá todo en descartables. En este caso se entregará en bandejas descartable con tapa a temperatura correcta, con todos los utensilios correspondientes y elementos de servicio de mesa, en envases descartables cerrado, común sobre individual de sal y aceite y vinagre o jugo de limón (en ocasiones mayonesa y kétchup para aderezar, ver menues)
La empresa deberá contar con bandejas descartables de distinto tamaño (103, 105 entre otros con tapa) y según el menú del día se servirá en una o dos respectivamente.
Únicamente en el Sector Quirófano los recargos solicitados antes de las 13 hs y 21 hs serán llevados hasta dicho Sector.
En ocasiones especiales (Pascuas, navidad, Año Nuevo entre otras) se llevará a cabo un menú diferente y acorde a dichas fechas.
La Empresa prestataria deberá proveer agua de mesa envasada filtrada y ozonizada baja en sodio en jarras y jugos elaborados con dicha agua y frutas naturales. Se exigirá la habilitación el proveedor de la misma

SISTEMA DE CONTROL DE INGRESO A COMEDOR DE PERSONAL AUTORIZADO

Se utilizará el método que proponga la contratista y sea aprobado por el sector Nutrición
Será responsabilidad de la empresa controlar que el personal que concurra sea el autorizado.
En caso de registrarse un excedente en las raciones servidas, no se facturará las raciones que no hayan sido autorizadas por el Sector Nutrición.
Se exige que un encargado esté atento al pedido de las raciones en el comedor ya que es la única manera que se respete el número de autorizados.

SERVICIO DE COMIDAS A PACIENTES

La distribución de comidas a pacientes se realizará en bandejas térmicas individuales de melamina que forman parte del inventario del hospital. La Empresa prestataria deberá reponer el interior de las bandejas en caso de pérdida o rotura (deberán ser de la misma calidad). Las mismas serán trasladadas por el personal de la empresa en carros aptos para transportar las bandejas, desde cocina a los diferentes sectores.
El servicio de mesa para almuerzo y cena deberá incluir: recipiente sopero con tapa apto para bandeja térmica, recipientes del interior de las bandejas para servido de carnes y guarnición, cubiertos todos de acero inoxidable – cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido -servilleta de papel y vaso. Se servirá a cada paciente un vaso de agua en vaso descartable.
No se permitirá la distribución de sopa en vasos descartables fuera de la bandeja. Solo en caso de no contar con recipientes adecuados, se aceptará en descartables postres como gelatina, flanes, postres lácteos.
El servicio de mesa para desayuno y merienda deberá incluir: bandeja de apoyo, taza de policarbonato, cucharita y cuchillo de acero inoxidable, para untar la mermelada y servilleta de papel.
No se permitirá el servido del desayuno y merienda en vasos descartables salvo en caso en los que corresponda por aislamiento del paciente o indicación del Sector de Nutrición
Dicho traslado se realizará de tal forma que se prevengan daños a las instalaciones del hospital.

En caso de producirse algún daño en la infraestructura de las instalaciones hospitalarias ejemplo puertas, paredes, la empresa deberá hacerse cargo de las reparaciones correspondientes.
A los pacientes, así como a los acompañantes autorizados, se les servirá en el sector de internación correspondiente, colocando la bandeja en la mesa de servicio que se encuentra junto a la cama.
Las preparaciones calientes deberán tener alrededor de 80º C al momento del armado de bandejas. Para verificar la misma, deberá ser controlada con termómetro apto para alimentos antes comenzar el servido de la bandeja térmica, y durante el armado de las mismas se controlará nuevamente la temperatura. Este procedimiento lo deberá realizar diariamente en cada turno el profesional responsable de servicio de la empresa adjudicataria. El dato obtenido de cada preparación deberá ser registrado en una planilla. La misma será elevada al Jefe del Sector Nutrición cuando lo solicite.
El Servicio de Nutrición tiene autoridad para realizar el control de temperatura de la ración servida en cualquier momento del proceso de distribución/servicio, y exigir la corrección de la misma en el caso que sea necesario, pero es responsabilidad de la Empresa controlar la misma.
La vajilla deberá estar sana, sin roturas. El tamaño de la vajilla debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas en el presente pliego. De acuerdo a la cantidad promedio de raciones servidas en el establecimiento (pacientes y autorizados), la Empresa deberá contar con stock suficiente para cubrir la necesidad de servicio
Se respetará la indicación de la planilla de distribución confeccionada por el personal del sector Nutrición del Hospital.
Una vez realizado el servicio, se retirarán de cada sala los respectivos carros y bandejas individuales, para su limpieza en el sector Cocina.
La Empresa prestataria deberá proveer de agua potable y filtrada (podrá servirse en vasos o botellas) en cada almuerzo y cena de acuerdo a la necesidad de cada institución.

Horarios:
Desayuno: 8 hs
Almuerzo: 12.15 hs
Merienda: 16 hs
Cena: 20 hs
Colaciones: 10, 18 o 22 hs, según se indique.
Se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobadas y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.

PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA
El personal designado deberá acreditar antecedentes y capacitación acorde a la función asignada, y tendrá que ser reemplazados a sola petición de la Supervisión en caso de no reunir las condiciones de idoneidad suficiente para el desempeño en las distintas tareas.
Todo el personal deberá no solo capacitarse, sino también tener libreta sanitaria al dia, actualizarse según su función, conocer manual BPM provincial y cumplir los POES correspondientes.

Personal Profesional:

JEFE DE COCINA:
Deberá ser un licenciado en Nutrición, quien será el responsable técnico profesional según su título habilitante y competencias profesionales, con matrícula provincial y antecedentes

suficientes, cubriendo el servicio según la tabla adjunta.
Es la máxima autoridad para dirigir el servicio de cocina, quien tendrá la función de gestión de servicio en su totalidad, tareas relacionadas con las distintas necesidades y especialidades del servicio, insumos, personal, recursos humanos, etc, conforme a las modalidades de la prestación. No obstante, la Autoridad de Aplicación determinará de acuerdo a necesidades especiales del servicio, la cobertura horaria que resulte conveniente, quedando la contratista obligada a su cumplimiento. Dicho profesional será el interlocutor válido entre la Autoridad de Aplicación y el titular o representante de la Empresa.
Se elevará mensualmente, a la Autoridad de Aplicación, el esquema de cobertura del servicio por turno. En períodos de licencia y/o francos, será reemplazado por un profesional que cumpla con los requisitos establecidos.
Deberá ser reemplazado a sola petición de la Autoridad de Aplicación, cuando a juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad para el cumplimiento de su función. En caso contrario se aplicará la sanción correspondiente.
En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazándolo por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias. (Ver anexo funciones y responsabilidades)

LICENCIADO EN NUTRICIÓN
Además de las funciones básicas para el funcionamiento correcto del servicio de racionamiento en cocido el nutricionista deberá:
- Desarrollar programas de capacitación anual con temáticas acorde a las necesidades del servicio ejemplo bioseguridad, género, como relacionarse con el paciente y desenvolvimiento dentro de la Institución entre otros.
- Determinar los estándares de calidad requeridos para mantener la higiene, seguridad y calidad nutricional (planta física, equipamiento, personal etc.) en todos los procesos de la línea de producción desde la recepción de alimentos, servicios de las mismas e higiene final de equipos y vajilla.
- Dirigir y supervisar el personal sobre el cumplimiento de las normas de bioseguridad en los momentos de preparación, distribución y servicio de las preparaciones realizando al efecto una labor educativa permanente y/o correctiva si alguna situación lo amerita
- Dirigir y supervisar el personal en los momentos de preparación durante la elaboración de preparaciones haciendo hincapié en correctas técnicas de preparación, insistiendo al personal que respete técnicas de preparación acordadas en todas las preparaciones

Personal no profesional:

Todo el personal debe tener el carnet de manipulación, conocimiento en dietoterapia, y seguridad e higiene alimentaria, entre otros.

ANALISTA ADMINISTRATIVO
Es aquel que releva y analiza la gestión administrativa, distribuye tareas entre el personal auxiliar generando información para sus superiores.
Debe tener la capacidad suficiente para resolver diversas situaciones .Dentro de las actividades básicas: control de entrada de mercadería, manejo de personal , supervisión de normas de bioseguridad, supervisión del adecuado manejo de técnicas de preparación durante el proceso de elaboración, supervisión del servido de raciones en sala, atención de llamados telefónicos y resolución de los pedidos hechos por esta vía , supervisión del registro de los POES, entre otras definidas por el jefe del Sector Cocina.

COCINERO
Es el responsable del producto final de todas las dietas solicitadas. Por lo que debe estar

capacitado en técnicas culinarias correctas de preparación general y en dietoterápica, estandarización de porciones.
Es el responsable de la elaboración y cocimiento de las comidas a las reglas propias del arte culinario. Ordena y distribuye las tareas de su sector, supervisando el proceso de pelado de frutas y verduras, su lavado y procesamiento, higiene y acondicionamiento de carnes, etc., y la preparación de los ingredientes en frío, batidos o tareas afines, así como también el despacho de las comidas luego de su cocimiento.

COMIC DE COCINA
Realiza elaboraciones para desayuno/merienda de pacientes internados, elabora guarniciones de comedor y dietas generales. Sirve raciones a pacientes y/o acompañantes desayunos/meriendas de mamás de neonatología que acuden al comedor, atiende comedor personal autorizado, realiza limpieza del sector.
Es el colaborador o colaboradora directo/a del cocinero. Prepara, elabora y ayuda a cocinar, distintas especialidades con los ingredientes preparados en frío y además derivados referentes a gastronomía, respetando las instrucciones del Cocinero.

PEON DE COCINA
Cumple su tarea dentro del ámbito de la Cocina y le corresponde el descascarado manual o mecánico de frutas y hortalizas y su lavado. Asimismo, tiene a su cargo la limpieza de los artefactos utilizados en Cocina, mesadas, piletas, azulejos, estanterías, batería y útiles de cocina, vajilla, pisos, etc.
Además, colabora con mantenimiento del orden del sector de víveres secos según indicación del responsable del servicio. También podrán rotar para cubrir francos de camareras por lo que deberán capacitarse para todas estas funciones.

COMIC DE COCINA DESTINADO A JARDÍN MATERNAL
Además de las funciones propias a su categoría, tendrá asignadas las siguientes tareas:
→Llevar a cabo prácticas en el proceso de elaboración de las preparaciones pediátricas solicitadas desde el jardín Maternal bajo la supervisión del cocinero y preparación a granel para llevar correctamente las dietas solicitadas y muestra de cada una
→ transportar las preparaciones desde la cocina al Jardín Maternal
→Lavar los cambros donde se trasladan las comidas

CAMARERO/A PARA ATENCIÓN DEL PACIENTE
La camarera o camarero asignado/a esa tarea intervendrá en la carga de los carros contenedores y transportadores de comidas, trasladando los mismos a los sectores de internación procediendo al servicio de mesa a cada paciente conforme a las modalidades del establecimiento e instrucciones de la empleadora. Cumplida esta tarea le corresponde el retiro de los elementos utilizados por los pacientes y, luego de su ubicación en los carros trasladará éstos al sector Cocina. Le corresponde la limpieza y ordenamiento de los carros, sus recipientes y lavado de la vajilla que utiliza. Colabora con la elaboración de postres.

PERSONAL DE SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULA,
categorizado como categoría cocinero en convenio**.**

Personal	**Lunes a Viernes**		**Sábado**		**Domingos yFeriados**	
	T. M.	**T.T.**	**T.M.**	**T.T.**	**T.M.**	**T.T.**
Jefe de Cocina Lic en Nutrición	**1**					
Licenciado en Nutrición	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**

analista administrativo (no profesional)	**1**					
Cocinero	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**
Ayudantes de Cocina (comis)	**2**	**3**	**3**	**3**	**3**	**3**
Ayudante de cocina para Jardín Maternal (comis)	**1**					
CAMARERO/A PARA ATENCIÓN DEL PACIENTE	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**
Personal de Sector Elaboración de Fórmulas	**1**		**1**		**1**	
Peón de cocina	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**

INCORPORACIONES

Al iniciar la prestación del servicio, se entregará el equipamiento perteneciente al hospital en un inventario detallado en el libro de actas, donde ambas partes firmaran. Las mismas deben ser entregadas al final de la licitación, en el mismo número del inicio, como así también en las mismas condiciones. En caso de faltante o deterioro, la empresa deberá reponerlo.

Además se le podrá solicitar a la contratista la incorporación de maquinaria, enseres, etc. que sean necesarias y/o requeridas para la prestación del servicio, las mismas deberán cumplir con las exigencias del CAA capítulo II, ítems 4, reuniendo condiciones de buena calidad de materiales, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de la alimentación. Previa incorporación deberá ser aprobada por la Autoridad de Aplicación y se labrará un acta dejando constancia. Se podrá rechazar el uso del equipamiento que no reúna las condiciones antes mencionadas.

Dentro del equipamiento se podrá solicitar maquinarias, carros transportadores, vajilla, etc.; como complemento o sustitución de la existente para satisfacer prestaciones correctas conforme a las particularidades de cada una de ellas.

La Empresa prestataria deberá incorporar y mantener en adecuadas condiciones lo que se detalla a continuación: y el stock se ajustará de acuerdo a lo solicitado por el sector nutrición, sobre todo en las épocas de máxima internación

- 4 carros de distribución de bandejas térmicas
- - 1 carro para distribución refrigerio personal

-Tazas para desayuno y merienda: deben tener capacidad de 250cc a 300cc de color claro (blanco o beige) y plato igual color. Material: policarbonato. Stock 140 unidades.

- Bandejas tipo fast food lisas (Medidas aproximada de 44 x 30 cm) para servicio de desayuno y merienda en internación y para servicio de comedor
- -Bandejas térmicas: para pediatría tipo ALADDIN, (o similar completas con sus bandejas de melamina en su interior, se necesitan alrededor de 20-25 unidades.
- -Interior de melamina de bandejas térmicas (propiedad del hospital) deberá contar siempre con un stock ya que puede haber faltante por rotura o pérdida

-Basureros en cada sector. Necesidad: 3 grandes y uno de pedal zona lavado de manos

-Licuadoras Industriales 1500w: tres unidades acordes a las características del proceso a realizar. Una unidad exclusiva para procesados de alimentos calientes (carnes, guarniciones etc.), otra para procesar postres o colaciones tipo ensure y la tercera para proceso en sector de elaboración de fórmulas.

- Mixer industrial o minipimer de 800 W con varilla y cuchilla de acero inoxidable: 1 o más según necesidades

-Exprimidor Industrial manual con base de hierro y de acero inoxidable y/o exprimidor industrial eléctrico
-Juego de Platos: para servir al comedor de sano de loza (hondo, playo). Necesidad 80 unidades de cada uno. Stock según máximo servicio
-Cubiertos: juego completo de cubiertos de metal aproximadamente 200 juegos para comedor e internación
-Vasos de vidrio adecuados para el comedor de 250 a 300cc. Necesidad 100 unidades
-Termos: Para distribuir desayuno y merienda. Necesidad: 6 con capacidad de 5 lts y 2 con capacidad 8 litros.
-Termómetro:
-Para controlar alimentos con Rango de Temperatura 0º - 300º C Tipo de medición: digital o analógica con pinche para interior de los alimentos. 3 unidades
-Termómetro medidor digital con sonda con rango de T° de - 50 a 70 °C con sensor impermeable para control permanente de equipos con frio. 7 unidades
-Termómetro infrarrojo con Rango de Temperatura -50º A + 360º C 1 unidad
- Balanza electrónica: A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos y leches, la Empresa prestataria deberá proveer tres balanzas electrónicas, con sensibilidad de hasta 10 g, una para cocina y una para sector de elaboración de fórmulas.
-Dos conservadoras exclusivas del Sector Lactario: para transportar la leche materna congelada en biberones, con gel refrigerante de plástico y otra para transportar muestras de fórmulas lácteas a Bromatología para su evaluación.
- Tacho de residuos de 120 litros con tapa y ruedas
- tachos de pedal para lavado de manos
- Bolsas de residuos de color verde de 90 cm x 110 cm. de 80 micrones. Se utilizará aproximadamente una bolsa por turno.
-Recipientes tipo cambro con tapa TERMICOS para transportar las preparaciones del Jardín Maternal y el traslado de las fórmulas del sector de elaboración de fórmula y fraccionamiento a los sectores, como así también colaciones.
-DOS heladeras: para lácteos y postres
-Utensilios exclusivos para preparaciones sin TACC que estarán apartados en un cambro o tupper exclusivo para su uso: USO EXCLUSIVO: ✓ESPUMADERA. ✓COLADOR DE PASTA. ✓OLLA CHICA. ✓BATIDOR DE ALAMBRE. ✓DELANTAL EXCLUSIVO
-Frasco dispenser de vidrio con canilla. 4 unidades

PLANIFICACIÓN DE MENÚS, ELABORACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LAS PREPARACIONES

El Sector Nutrición del Establecimiento, será el único responsable de diagramar la planificación de menús del régimen general y las variantes dietoterápicas, que se detallan en el presente pliego.
La elaboración se llevará a cabo en el establecimiento y se procederá en un todo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietoterápica, utilizando para ello las instalaciones y equipamiento que el Hospital posee y las que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.
Los menús de los diferentes regímenes se prepararán respetando el valor calórico y plástico de la alimentación, selección de alimentos según el listado de preparaciones, gramaje fijado de acuerdo a las calorías de cada grupo biológico, siempre dentro del marco de las preparaciones que forman parte del presente Pliego.
Las raciones serán controladas en crudo y en cocido por la contratista durante todo el proceso de elaboración y acondicionamiento para su servicio, además de quienes designe la Autoridad de Aplicación.
Cada comida estará conformada por sopa, un plato principal compuesto por carnes y verduras o carnes y pastas o legumbres y postre, adecuado a variaciones estacionales y para situaciones

especiales.
Las dietas que se programan a diario según requerimiento del paciente y con preparaciones que respondan al mosaico establecido o no, se denominará individuales.
Podrá diagramarse en forma de dieta tipo cuando el número de raciones sea lo suficientemente importante respetando en todos los casos los lineamientos generales de los regímenes existentes y los alimentos para las colaciones y preparaciones individuales.
Para aquellas patologías en que sea necesario aumentar el valor calórico de la alimentación se utilizarán las colaciones.

GRAMOS POR RACIÓN

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

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS

Todos los víveres que se empleen para el servicio deberán ser de primera calidad, elaboración diaria en todos los casos y presentar caracteres organolépticos adecuados, ajustándose a las especificaciones del Código Alimentario Argentino y sus modificaciones.
A los fines de asegurar una prestación de calidad, la empresa deberá arbitrar todas las medidas de seguridad e higiene industrial y ejercer los adecuados controles de calidad sobre los diversos procesos de manipuleo, transporte, preparado, cocción, elaboración, etc. a su cargo.
Será responsabilidad de la contratista adoptar Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas de Manufacturas, como lo establece el Código Alimentario Argentino en el Capítulo II, cumplimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES), Manejo Integral de Plagas. Su aplicación debe contemplar no sólo cocina, lavadero, depósitos y comedor; sino también sector de elaboración de fórmulas.
Todos los elementos necesarios (planificaciones, procedimientos, certificaciones) deberán ser aprobados por el Sector de Nutrición y será quien supervisará su cumplimiento.

REEMPLAZOS / CAMBIOS

Una vez establecidos los diferentes menús y durante el período que dure la contratación, podrán ser modificados por el Sector Nutrición cuantas veces lo considere necesario, en cuanto a ingredientes, formas de preparación, tipificación de variantes de adecuación, incorporación de alimentos a ser utilizados en colaciones o individuales, modificación ya sea porque considere que las mismas no reúnen condiciones de aceptabilidad y sanidad o agregar horarios de distribución de comidas, manteniendo el valor nutricional y los costos fijados, quedando la adjudicataria obligada a su cumplimiento sin derecho a reclamo de pago alguno.
Los menús aprobados sólo podrán ser modificados por la contratista en caso de fuerza mayor y previa autorización expresa de la Autoridad de Aplicación.
Cuando por razones de fuerza mayor así lo exijan, la contratista podrá solicitar autorización para el cambio transitorio de la preparación, circunstancia que se asentará en el libro de actas, informando el tipo y causa de la sustitución y de la autorización concedida por el Sector Nutrición.
En ningún caso la modificación podrá significar una disminución de valor calórico, ni de la calidad del concepto sustituido.
Asimismo en los casos de festividades nacionales y/o religiosas, el establecimiento podrá requerir cambio de menús de esos días siempre de acuerdo con los lineamientos generales previstos en este Pliego, quedando la contratista obligada a su cumplimiento sin derecho a reclamo de pago adicional alguno.

CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES

Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo a excepción de los postres

que requieran enfriamiento en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor a dieciocho (18) horas.

SOLICITUD DE RACIONES

Se realizará a través de la planilla de totalización elaborada a tal fin por el Sector Nutrición, para cada comida.
Para el servicio de desayuno, se respetarán las indicaciones dejadas por el Sector Nutrición y se sumará lo solicitado en el Parte Diario de Alimentación confeccionado por el Encargado de Enfermería de cada sector de Internación. La actualización de la planilla de distribución la realizará el profesional de la contratista cuando lo requiera el servicio.
El pedido de raciones para almuerzo será entregado por el Sector Nutrición hasta las 11.15 hs, adjuntando las planillas de distribución.
La solicitud de raciones para la merienda se entregará hasta las 15 hs y para la cena, hasta las 19 hs.
Las dietas especiales y de emergencia podrán solicitarse en cualquier momento. Teniendo en cuenta que debe existir un stock de víveres, esto asegura la disponibilidad de preparaciones extras para cubrir estos casos de excepción, por lo tanto diariamente se deberá preparar en almuerzo y cena, un extra de 6 raciones para estos casos – 1 general, 1 hiposódico, 1 gastrohepático, 1 blando con carne y 1 s/sal y 1 blando sin carne -, las cuales se facturará si son servidas a pacientes. Las dietas solicitadas en la totalización, que no sean servidas por diferentes causas (alta del paciente, suspensión o cambio de dieta, etc.), podrán ser utilizadas para ingresos de pacientes, si los hubiera, sin ser re-facturadas.
En caso de días sábados, domingos y feriados las preparaciones para los pacientes serán indicadas el día hábil anterior, realizando el responsable de la contratista la totalización para cada comida, actualizando la planilla registrando las bajas de los pacientes que se fueron de alta y agregando los ingresos que ocurran de acuerdo a la orden médica recibida.
Sólo en casos de excepción, el profesional de la contratista podrá introducir modificaciones en las planillas de distribución confeccionadas por el Sector Nutrición, justificando debidamente dicha modificación.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS

El Personal de cocina, a designar por el jefe de cocina, llevará a cabo la recolección de residuos orgánicos con la finalidad de contribuir a la elaboración del compost para la huerta terapéutica del Hospital Horacio Heller.
Los residuos orgánicos comprenden restos de vegetales, de hortalizas, de frutas, yerba, té, café, cereales sin condimentar (arroz, polenta, fideos), cáscaras de huevo, papel y cartón sin inscripciones.
Para tal fin se contará con un tacho de residuos de 120 litros con tapa y ruedas, y bolsas de residuos de color verde de 90 cm x 110 cm. de 80 micrones. Se utilizará aproximadamente una bolsa por turno. El tacho y bolsas estarán ubicados en el sector sucio de la cocina.
La recolección de residuos orgánicos se realizará diariamente en el turno mañana y turno tarde. Se retirarán dichos residuos en los horarios establecidos en ambos turnos.

SUPERVISION

Se podrá realizar una supervisión del proceso productivo en cada una de sus etapas como así también supervisar el cumplimiento y aplicación de la Buenas Prácticas de Manufactura.
Se podrá verificar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las comidas como así también la higiene de los locales, maquinarias, utensilios y uniformes del personal del adjudicatario.
El Sector Nutrición podrá fiscalizar a diario el cargado de bandejas y el proceso de manipulación de alimentos (preparado, almacenamiento, cumplimiento de normas de bioseguridad etc.), pudiendo realizar cambios, o tomar medidas correctivas ante alguna observación realizada en ese

momento, fundamentado en lo establecido por el presente pliego. En el momento de la supervisión se le servirá a la Nutricionista responsable de la misma, media porción de las preparaciones de cada dieta y una porción completa del menú programado para el comedor de sanos, a fin de valorar los caracteres organolépticos. La modalidad del menú degustación quedará sujeta a la modalidad de cada establecimiento, y no será contemplado en la facturación. Se llevará a cabo un check list para evaluar todos los procesos llevados a cabo por cada agente en el sector.

ALMACENAMIENTO DE VÍVERES

Los víveres serán almacenados según las especificaciones del proveedor para cada producto, aplicando las normativas de C.A.A. Para ello se utilizarán los depósitos y equipos frigoríficos que el establecimiento cederá en uso de acuerdo a lo establecido en el presente pliego, o los que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio.

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

Si el depósito de estos víveres estuviere fuera del establecimiento, la adjudicataria deberá presentar constancia y habilitación municipal y certificación de domicilio a los fines de la verificación a realizar por las autoridades del Ministerio o del establecimiento usuario. En caso de víveres perecederos, se almacenará la cantidad necesaria para tres días corridos.

ENAJENACIÓN EN CASO DE RECESIÓN (Stock de víveres de emergencia)

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

SEGURIDAD ALIMENTARIA

El sector Nutrición hará entrega al sector cocina de MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LAS INSTITUCIONES DE LAS PROVINCIA DEL NEUQUÉN
Resolución 1234/20, así como normas para el manejo de los aislamientos (contacto y respiratorio).

Será responsabilidad de la empresa realizar y aplicar los POES, con el fin de garantizar la seguridad alimentaria. Estos deberán ser aprobados y supervisados por el Sector Nutrición. el cronograma realizado para cumplimiento, deberá respetarse todos los días de la semana.

FACTURACIÓN

La cantidad de raciones solicitada es estimativa, de acuerdo al total de camas ocupadas en el Establecimiento, acompañantes y personal autorizado, como así también número de raciones del jardín maternal y fraccionamientos en sector elaboración de fórmulas. La facturación se realizará conforme a las raciones servidas a pacientes y personal autorizado, o sea, real servicio prestado.

VEHÍCULOS DISTRIBUIDORES QUE INGRESEN EN EL ÁMBITO DEL ESTABLECIMIENTO.

Los mismos deberán contar con la habilitación bromatológica municipal y/o provincial correspondiente, que certifique la habilitación de dicho vehículo para el transporte de mercadería según las especificaciones de cada producto, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, como así también cumplir con las disposiciones que hacen a las condiciones en general y en particular sobre transporte de sustancias alimenticias debidamente avaladas y

actualizadas por autoridades municipales.

DEL PERSONAL

Disposiciones generales

La contratista asignará para la prestación del servicio personal capacitado, competente e idóneo, en la cantidad estipulada en la oferta y calidad suficiente para asegurar el normal y correcto desarrollo de las tareas programadas.

El personal deberá realizar un curso de capacitación para manipuladores de alimentos, según establece la Disposición Nº356/20 de la Subsecretaría de Salud de la Provincia de Neuquén. Se fija un plazo de 2 (dos) meses, para efectuar la capacitación. En casos de inasistencia del personal por vacaciones, licencias, enfermedad, accidentes de trabajo, conflictos laborales, la Empresa deberá asegurar el normal cumplimiento del servicio. La disminución de personal sin causa justificada, será penalizada.

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

Dicha capacitación deberá orientarse hacia:

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

El personal de la contratista deberá tener como mínimo 18 años de edad; su representante y los profesionales, deberán ser mayores de edad. deberá contar con carnet de manipulador de alimentos como lo establece el artículo 21 del C.A.A. La misma deberá tramitarse en Neuquén capital y no podrá desempeñarse sin la misma en sus tareas. La misma será presentada toda vez que lo requiera la Autoridad de Aplicación y disponer de una copia de la misma para poder observar cada vez que se requiera.

El personal será sometido a una evaluación anual de su estado de salud y cumplir con las inmunizaciones solicitadas. No podrá prestar servicio en caso de estar afectado por enfermedad infectocontagiosa.

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

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

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

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

Uniformes:

El contratista proveerá uniformes a su personal con las siglas identificatorias de la empresa, con los colores que establece el CAA y portará en lugar visible de su uniforme, una tarjeta de identificación personal con foto, mientras está en horario de servicio, y demás elementos necesarios para una adecuada prestación del servicio.

Dicho uniforme deberá diferenciarse de los utilizados por el personal que presta servicios en el Hospital, ya sea dependiente del mismo como del resto de las empresas contratistas; y será autorizado por la Dirección del Hospital o al responsable sectorial a quien éste faculte.
Todo el personal, al tomar servicio, deberá hacerlo vistiendo su uniforme en perfectas condiciones de higiene y presentación, sugiriendo que el mismo esté conformado por guardapolvo o ambo, delantal, cofia, barbijo y calzado adecuado.
El personal que se desempeñe en el Sector de Elaboración de Fórmulas, deberá utilizar camisolín esterilizado, el cual se esterilizará en la central de Esterilización del Establecimiento. Dicho uniforme será para uso exclusivo dentro del Hospital, como medida de bioseguridad.

INMUNIZACIÓN

Todo el personal en relación de dependencia y/o los asociados de la contratista deberán presentar, vacunas completos o inicio, donde conste la aplicación de inmunobiológicos para las siguientes enfermedades: Difteria / Tétanos / Hepatitis A y B / Rubéola / Sarampión
Los Certificados necesariamente serán visados por el vacunatorio de la Red Provincial de Salud de la Provincia del Neuquén y deberán dejar una copia del carnet en la oficina
Podrán ser vacunados en la institución en la cual desarrollarán las tareas en forma gratuita, según la disponibilidad.

CONSIDERACIONES GENERALES

Las instalaciones cedidas por el Establecimiento, serán destinadas a la exclusiva prestación del servicio objeto del presente, siendo a cargo del Contratista el aprovisionamiento de todos los elementos necesarios para la limpieza, mantenimiento y desinfección de los locales y bienes de uso que se utilicen para el cumplimiento de la prestación. A tal efecto, se adjuntan las rutinas de mantenimiento preventivo del equipamiento a ceder a la contratista en uso mientras dure la contratación. La contratista deberá cumplirlos a satisfacción de la inspección y una vez concluida la contratación, deberá dar una garantía de buen funcionamiento del equipamiento, por el término de los 6 meses posteriores a concluida.
Correrá también por cuenta del Contratista la perfecta limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones sanitarias cedidas para uso de su personal, debiendo también, efectuar la limpieza de los resumideros, desagotes, graseras de la cocina, utilizando los sectores que a esos fines determinará la autoridad del Establecimiento.
La Dirección del Hospital, por intermedio de la Autoridad de Aplicación, estará facultada para comprobar y exigir el aseo, la perfecta limpieza, higiene y presentación del personal, locales y elementos que se utilicen para la elaboración de las comidas, teniendo atribuciones para aplicar las sanciones correspondientes.

LIBRO DE ACTAS U OBSERVACIONES

El Sector Nutrición contará con un libro de actas u observaciones, de hojas foliadas, en el que se dejará constancia de:
Toda observación que el Establecimiento formule a la contratista de acuerdo a lo previsto en "Sanciones y penalidades por incumplimiento".
Las infracciones cometidas, dejando constancia de artículo e inciso correspondiente a la penalidad aplicada, y el porcentaje a descontar.
Toda otra novedad que el Establecimiento considere necesario poner en conocimiento de la contratista.
Toda consideración que el contratista quiera hacer conocer al Establecimiento, incluso los descargos a sanciones u observaciones.
Las observaciones, infracciones y/o novedades consignadas en dicho libro, firmadas por el Jefe de Sector Nutrición y el Director del Establecimiento, serán comunicadas mediante la entrega de una copia al titular de la contratista o su representante dentro de las 24 horas, sin perjuicio del descargo que estime corresponda, para lo que tendrá un plazo de 48 horas. Producido el

descargo, la Supervisión evaluará los fundamentos expuestos y los antecedentes registrados a los fines de la adopción de una resolución que tendrá carácter definitivo.

Responsabilidad de la Empresa ante medidas gremiales que afecten el normal funcionamiento del servicio de racionamiento de alimentos en cocido, sector de elaboración de fórmulas y fraccionamiento

En el caso que el personal de la Empresa se adhiera a medidas de fuerza que afecten la prestación del servicio en forma parcial o total, la empresa se hará responsable de garantizar la alimentación de la población perjudicada.

En el caso que el paro sea total y decidan afectar la alimentación de pacientes internados, los autorizados en almuerzo y cena, y los refrigerios del personal; la Empresa deberá tomar las medidas suficientes para tener una cobertura mínima con personal activo o tomar personal según corresponda. La cobertura mínima de personal ante conflictos gremiales será:

Personal		
	T. Mañana	**T. Tarde**
Lic. en Nutrición	1	1
Cocinero	1	1
Ayudante de cocina (comic)	2	1
Camarero para atención de paciente	3	3
Personal de Sector Elaboración de Fórmulas	1	
Peón de limpieza	1	1

Con respecto al plantel detallado anteriormente, se aceptará que la función la puede cumplir cualquiera de los empleados, aunque su función no sea acorde a su categorización, siempre y cuando el mismo desarrolle lo indicado bajo responsabilidad del Lic. en Nutrición.

El Sector Nutrición acordará con la Empresa prestataria un menú a servir en cada caso, para cubrir las necesidades mínimas de las personas internadas y la comida de los mismos será elaborada y servida por el personal que cubre. El personal realizará la comida de los internados y de los niños que concurren al Jardín Maternal.

Mientras que el personal autorizado recibirá su almuerzo o cena en viandas. Las mismas serán compradas y distribuidas por la Empresa en lugar a acordar.

La Empresa exigirá la habilitación bromatológica y comercial correspondiente del comercio elegido para la compra de viandas, como así también del transporte y deberá presentarlo al Sector Nutrición, a través de una nota o enviado por correo electrónico.

Los menús a solicitar se acordarán con Nutricionista a cargo, según disponibilidad del catering contratado y los gramajes deberán coincidir a los solicitados por pliego a igual que los refrigerios del personal

En el caso en que el paro sólo afecte a autorizados (almuerzo y cena) se respetará también esta modalidad.

Con respecto a la limpieza**;** en el caso que el personal adherido decida no respetar cronograma de limpieza la Empresa prestataria deberá tomar las medidas necesarias y buscar la manera solucionar este inconveniente de manera urgente con personal que se presente a trabajar u otro.

INCUMPLIMIENTO Y PENALIDADES DEL SERVICIO

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

MANO DE OBRA (Personal)
Por el incumplimiento en la falta en la dotación de Personal ofertado según Pliego: Se descontará por cada trabajador ausente el del valor hora fijado en el Pedido de Presupuesto por la cantidad de horas de ausencia.

OTROS INCUMPLIMIENTOS
Cuando el contratista no cumpliere con las obligaciones emergentes del servicio, ser pasible de las siguientes sanciones (multas).

Por no iniciar el servicio en la fecha establecida, multa del 1% del valor total del contrato por cada día de atraso, hasta el máximo de 4%, momento en el cual se rescindirá el contrato, procediendo a la ejecución de la garantía.

Los incumplimientos serán acreditados por la autoridad hospitalaria y asentada en el libro de órdenes de servicio, notificando en forma diaria al representante del contratista.

Las transgresiones registradas en el libro, correspondiente al mes de servicio, dará lugar a la aplicación de las siguientes penalidades, calculadas sobre el importe mensual de contratación:

1.- Primera transgresión, el 2% del monto mensual de contratación.
2.- Segunda transgresión, el 5% del monto mensual de contratación.
3.- Tercera transgresión, el 10% del monto mensual de contratación.

Las penalidades se aplicarán hasta el momento que el contratista subsane la omisión o repare la falta cometida.

El monto máximo por este concepto no podrá superar el 8% del monto total del contrato.

Sin perjuicio de lo establecido precedentemente, el contratista será pasible de las indicadas el Artículo 71º, 72°, 73°, 74°, 89°, 90° y 91° del Reglamento de Contrataciones y Modificatoria Decreto Nº 1927/05 Anexo I.

TIPIFICACIÓN DE DIETAS

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (PACIENTES y ACOMPAÑANTES)

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	57	1368	342
Prot.	16	384	96
Líp.	27	648	72

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE EN POLVO DESCREMADA	**57 gr (450 cc fluida)**	20	16.2	14,4
QUESO FRESCO	**20 g**	-	4	4
QUESO DE RALLAR	**5 g**	-	1	2
HUEVOS	**50 g**	-	6	6
CARNE	**200 g**	-	40	10
HORTALIZAS "A"	**200 g**	10	2	-
HORTALIZAS "B"	**200 g**	20	2	-
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**300 g**	36	0,36	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**100 g**	70	12	-
PAN	**150 g**	112,5	15	-
MERMELADA	**20 g**	13,6	-	-
AZÚCAR	**24 g**	24	-	-
POLVOS POSTRES	**10 g**	18,5	1,1	-
ACEITE	**30 g**	-	-	30
MANTECA	**10 g**	-	-	8
TOTAL		**345,35**	**101.66**	**74,4**

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (pacientes y acompañantes)

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas o pan sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito.
Leche 200 cc
Azúcar 2 sobres
Pan con o sin sal 50 g
(marcas aceptadas por la variedad de sabores Ilolay, Dulcor, Mermelada Arcor) 20-25 gr

RÉGIMEN GENERAL E HIPOSODICO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de verdura Canelones con salsa roja y blanca Fruta	Sopa de verdura Carne al horno. Ensalada de remolacha y zanahorias cocidas Gelatina con fruta
2	Sopa de verdura Albóndigas con arroz Flan frutilla	Sopa de verdura Milanesa. Ens.de papa, huevo y mayonesa Fruta
3	Sopa de verdura Pastel de papa. Ens. lechuga y repollo Fruta	Sopa de verdura Milanesa de pollo. Ensalada primavera Bicolor
4	Sopa de verdura Tallarines con estofado de pollo Postre de frutilla	Sopa de verdura Pan de carne relleno. Ensalada de tomate y remolacha Fruta
5	Sopa de verdura Carne al horno. Puré de papas Ensalada de fruta	Sopa de verdura 3 porciones de pizza Compota manzana o pera
6	Sopa de verdura Milanesa de pescado. Verduras al horno. Budín de pan	Sopa de verdura Tallarines con bolognesa. Fruta
7	Sopa de verdura Pan de carne. Papas y batatas doradas. Gelatina c/banana	Sopa de verdura Guiso de arroz con pollo. Manzana al horno
8	Sopa de verdura Milanesa. Ens. Chaucha y zanahoria cocida Ensalada de fruta	Sopa de verdura Guiso de lentejas con calabaza. Flan
9	Sopa de verdura Zapallitos rellenos con carne molida y arroz con queso. Fruta	Sopa de verdura Pollo al horno. Ens lentejas, tomate y huevo Queso y dulce batata o membrillo
10	Sopa de verdura Bife a la criolla con puré mixto Flan con dulce de leche	Sopa de verdura Tarta de pollo. Ensalada de tomate Ensalada de Fruta

Pan en cada almuerzo y cena: 30 g (bollitos de 30 gr o tipo mignon))

Sopa en almuerzo y cena:

Ingredientes	Cant. por porción
Apio	5 g
Puerro	5 g
Acelga	5 g
Zapallo	10 g
Zanahoria	10 g
Cereal/papa/batata	20 g
Agua	200 c.c.
Sal gruesa	Cant. suf.

En promedio gramajes
→porciones de carnes de 150 gr (en crudo) para carnes al horno y 120gr para milanesas
→ guarniciones de verduras cocidas 250 gr
→ 150 a 250 gr en verduras crudas según verduras seleccionadas
→ Cereales de 60gr. en crudo
El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Postres

	Agua	200 c.c.
Flan	Leche	150 c.c.
	Polvo para flan	33 gr
Crumble de manz	Manzana	250
	Harina	8gr
	Manteca	8gr
	Azúcar	8gr
Ensalada de frutas	Naranja	50 gr
	Manzana	50 gr
	Durazno	50 gr
	Banana	50 gr
	Azúcar	10 gr
	Jugo de naranja	Cant suf.
Budín de pan	Miga de pan	35 gr
	Leche	150 c.c.
	Huevo	20 gr
	Azúcar	30 gr
	Pasas de uva	5 gr
	Esencia de vainilla	Cant. suf.
	Azúcar para caramelo	5 gr

RÉGIMEN BLANDO MECÁNICO

VCT IGUAL AL GENERAL, CARNE TROZADA CHIQUITA Y GUARNICIÓN DE FÁCIL MASTICACIÓN

	ALMUERZO	CENA
1	3 Canelones con salsa roja y blanca Puré de manzana o compota Puré fruta	Carne al horno trozada chica Ensalada de remolacha y zanahoria cocida Flan
2	Pollo al horno Puré mixto Banana pisada con jugo naranja	Carne al horno Ensalada de papa y huevo Duraznos al natural
3	Pastel de papa Licuado de fruta	Budín de acelga Puré amarillo Maicena con leche
4	Pollo (muslo) Panaché de remolacha, papa y zanahoria Puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Licuado de ensalada de fruta
5	Carne al horno con veloute Budín de acelga con base de calabaza Flan	Muslo de pollo Puré mixto de batata y calabaza Peras al natural
6	Terrina de pescado rellena Puré mixto Manzana al horno	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) Flan
7	Pollo (muslo) Puré de papa y acelga Crema pastelera	Carne al horno Puré amarillo Manzana al horno trozada
8	Hamburguesa de pollo Panaché de papa, remolacha y huevo Duraznos al natural	Carne al horno Budín de calabaza Dulce de membrillo
9	Carne al horno con veloute Tortilla de zapallitos Flan	Pan de carne relleno con verduras Polenta cremosa Compota de pera
10	Carne al horno Ensalada de remolacha y zanahoria cocida postre vainilla	Budín mixto Fideos moñito con queso Duraznos al natural

RÉGIMEN GENERAL PERSONAL AUTORIZADO

Fórmula calórica incluye refrigerio y almuerzos y cenas

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1800 Kcal: H. de C.	50	863	216
Prot.	20	370	93
Líp.	30	558	62

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**100**	5	3	3
QUESO fresco o de barra	**20 g**	0	4.4	4.8
QUESO DE RALLAR	**5 g**	0.05	1.5	1.5
HUEVOS	**50 g**	0	6	6
CARNE	**250 g**	0	50	12.5
HORTALIZAS "A"	**250 g**	7.5	2.5	0
HORTALIZAS "B"	**250 g**	25	2.5	0
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	0
FRUTA FRESCA	**300 g**	36	3	0
CEREALES Y LEGUMBRES	**100 g**	60	10	0
PAN	**80g**	48	8	0
AZUCAR	**10 g**	10	0	0
ALMIDON	**15 g**	13.2	0	0
ACEITE	**30g**	0	0	30
MANTECA o crema	**5g**	0	0	4.2
TOTAL		216	93	62

Notas:

3. Los menús variarán según necesidad cambiando el orden de las guarniciones y/o modificando los no aceptados. Dichos cambios serán planteados con tiempo suficiente por el sector nutrición.
4. Los menús varían según la estación de verano-invierno. Dichos cambios serán planteados con tiempo suficiente por el sector nutrición.

RÉGIMEN GENERAL PERSONAL AUTORIZADO

Sopa igual al general

	ALMUERZO	CENA
1	Bifes de pollo indu Pure mixto (separado)	Milanesa napolitana Ensalada pepino, tomate, lechuga y aceitunas verdes
2	Carne al horno rellena Ensalada de repollo blanco, morado y zanahoria	2 canelones grandes de verdura y choclo con salsa mixta (roja y blanca)
3	Matambre en libro Con papas con pimenton	Tarta de jamon y queso Ensalada de zanahoria y choclo
4	Bondiola Cerdo cocido en papel aluminio con salsa de soja y mostaza (apto) Ratatuil (zuccini, berenjenas, cebolla morron)	Tarta de pollo Ensalada de tomate rucula y queso barra rallado
5	Hamburguesa pollo a la suiza (queso gratinado) Papa rellena	Pernil con tomate lechuga queso salsa criolla y de queso crema con verdeo

6	Milanesa de pescado con costra crocante (corn flakes (sin azúcar) y triturados, pan rallado. Condimentos romero o tomillo Tortilla de verduras	Pollo con albahaca Ensalada de papa, chauchas y huevo duro
7	Carne al horno a la mostaza Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria	Pizza 2 + 1 de verduras
8	Milanesa de pollo Ensalada de zanahoria rallada queso aceitunas negras	Hamburguesas napolitanas con verduras salteadas
9	Peceto relleno con cubierta crocante Ensalada de rucula, pera y queso	Pollo con salsa de cebollita de verdeo Budin de calabaza y acelga.
10	milanesa ensalada de lenteja, zanahoria en cubitos tomate , HD, perejil (separado)	Bombas de pollo Papas y calabazas al horno

MENUS

Pan en almuerzo y cena 25- 30 gr (bollitos o tipo mignon o mitad de bollito)

Sopa

Ingredientes	**Cant. por porción**
Apio	5 g
Puerro	5 g
Acelga	5 g
Zapallo	10 g
Zanahoria	10 g
Cereal o papa y batata	20 g (variar según programación)
Agua	200c.c.
Sal gruesa	Cant. suf.

En general los gramajes según preparaciones son:
→carnes de 150gr para milanesas, hamburguesas, pan de carne a 220 gr en crudo para carnes al horno. Pollo equivalente en pata muslo o ⅓ pechuga por porción
→guarniciones de verduras cocidas 250-350 gr
→verduras crudas en ensaladas de 150 a 250 gr dependiendo la selección de verduras
→cereales/legumbres de 80gr crudo
Postres de comedor: fruta, flan, ensalada de fruta, budín de pan, postres o flan, entre otros gramaje igual al régimen general de pacientes.
Teniendo en cuenta las recomendaciones de "Menos sal Más vida"
↗ se preparan las comidas de la forma habitual, con uso moderado de Cl Na.
Se dispondrá de saleros con especias sin sal y como opcional un curpimentero (cúrcuma con pimienta molida)
↗No se dejarán los saleros en la mesa. Se dará un sobre de sal de 0.5 gr a quien lo solicite y en preparaciones no condimentadas como las ensaladas

Además se ofrecerá para consumo en el comedor
→ jarras agua
→jarra con aguas con sabores naturales (con jugo de limón, jengibre y menta; rodajas de

naranja y frutillas u otra fruta; rodajas de pepino y sandía o melón; con rodajas de naranja y albahaca, etc.).

Postres del comedor flanes caseros, compotas, frutas al natural, ensalada de frutas, budín de pan, pastelera, manzana al horno, maicena con chocolate, dulce de leche, bicolor, milhojas de manzana, igual gramaje que dietas generales

OPCIÓN MENÚ VEGETARIANO

	ALMUERZO	CENA
1	Hamburguesas* (2u) de lentejas y arroz Ensalada de zanahoria rallada queso y aceitunas Pionono casero con dulce de leche / panqueques	Omelette con queso fresco Papa y calabaza al horno Ensalada de rúcula y repollo Fruta
2	Tarta de zapallitos Ensalada de tomate con orégano. Ensalada de fruta.	Pastel de papa (con lentejas) Ensalada tomate y morrón Compota de orejones
3	Hamburguesa de garbanzos napolitana (2 u) Batata y zanahoria al horno Maizena con caramelo	Malfatti con salsa rosa Ensalada de hojas Fruta
4	Guiso de verduras con mostacholes integrales. Ensalda de frutas.	Hamburguesas de lentejas. Ensalada de zanahoria rallada, choclo, aceitunas. Fruta.
5	Guiso de lentejas Ensalada fresca Fruta	Milanesa de berenjena/zucchini (2) Ensalada de lechuga y tomate Ens de papa y huevo duro Queso y dulce membrillo o batata (variar)
6	Hamburguesas (2u) de lentejas c on tomate y queso fresco Puré de calabaza con mix de semillas** Ensalada de lechuga budín de pan	Arroz amarillo con cebolla, arvejas y Ens de rúcula y zanahoria fruta
7	Panqueque de espinaca y queso Ensalada de chaucha tomate y zanahoria. Ensalada de fruta	Pizza 2 + 1 con verduras Manzana al horno con caramelo
8	Canelones de acelga y ricota c/salsa blanca y roja Fruta	Hamburguesas* (2u) de garbanzos con queso fresco y orégano Ensalada de lechuga, repollo apio y huevo duro Flan
9	Milanesa de soja Papas en rodajas al horno Ensalada mixta cramble	Tarta de choclo (choclo en granos + choclo cremoso cebolla + verdeo Ens de remolacha rallada y tomate Fruta

10	Omelette verde de espinaca y queso Ens de lechuga y zanahoria Ensalada de frutas	Quinoa con vegetales salteados (cebolla, chaucha, zapallitos y berenjenas) Puré de calabaza espolvoreado con mix de semillas** Panqueque con dulce de leche

* Hamburguesas realizadas de manera casera y freezadas para tener en stock.
** Mix de semillas: que contenga de lino, chía, girasol y sésamo.

Desayunos especiales solicitados para EVENTOS: en ocasiones, se solicitara para reuniones organizadas (Cata, capacitaciones etc.) un desayuno especial que contempla por persona:
Opción 1 1 FRUTA fresca y yogur bebible (200cc) + una infusión con azúcar o edulcorante
Opción 2 Café (un sobre) o 150 cc de café de filtro con leche (2 sobres) y 2 sobres de az o edulcorante + 30 gr de galletas dulces con semillas o integrales o una porción de budín saludable casero o bizcochuelo (150grs)
Opción 3 2 frutas (300 gr por unidad) más yogur bebible

RÉGIMEN GENERAL CON RESIDUOS

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	56	1344	336
Prot.	16	384	96
Líp.	28	672	74.7

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**57 gr (450cc fluido)**	20	16	14
QUESO FRESCO	**10 g**	-	2	2
QUESO DE RALLAR	**5 g**	-	1	2
HUEVOS	**50 g**	-	6	6
CARNE	**200 g**	-	40	10
HORTALIZAS "A"	**250 g**	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	**300 g**	30	3	-
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**300 g**	36	0,36	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**60 g**	70	12	-
PAN INTEGRAL	**150 g**	90	15	-
MERMELADA	**20 g**	13,6	-	-
AZUCAR	**24 g**	24	-	-
POLVOS POSTRES	**10 g**	18,5	1,1	-
ACEITE	**40 g**	-	-	40
MANTECA	**10 g**	-	-	8
TOTAL		**334**	**97,56**	**79,25**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas de salvado sin sal. La sopa se preparará sin sal. Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

RÉGIMEN CON RESIDUOS en almuerzo y cena pan integral de 30 gr

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa verdura Canelones con salsa roja y blanca (3) Fruta	Sopa verdura Carne al horno Ensalada de remolacha y zanahoria cocida. gelatina con fruta
2	Sopa verdura carne al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Postre de leche	Sopa verdura Milanesa Revuelto de zapallitos Duraznos al natural
3	Sopa verdura Pastel de papas y zapallo Ensalada de lechuga y repollo Fruta	Sopa verdura Hamburguesa o milanesa de pollo Ensalada de tomate y repollo Fruta
4	Sopa verdura Carne al horno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta asada	Sopa verdura. Pan de carne relleno con ensalada de remolacha y tomate. Fruta.
5	Sopa verdura Pollo al horno Ensalada de tomate y brócoli Ensalada de fruta	Sopa verdura 2 porciones de pizza integral con ensalada de lechuga y zanahoria Compota de fruta desecada
6	Sopa verdura Milanesa de pescado Verduras al horno Compota	Sopa verdura Hamburguesas de garbanzo Ensalada de lechuga y repollo Fruta
7	Sopa verdura. Pan de carne relleno con ensalada de lechuga, remolacha y tomate. Fruta.	Sopa verdura Risotto (arroz integral 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80 c/u) abundante Fruta
8	Sopa verdura Milanesa Ensalada de chaucha y zanahoria Postre de leche	Sopa verdura Guiso de lentejas c/trocitos de calabaza Ensalada de fruta
9	Sopa verdura Zapallitos rellenos Arroz integral con queso. Fruta	Sopa verdura Pollo al horno Ensalada de lentejas, tomate y huevo. Peras o duraznos al natural
10	Sopa verdura Bifes a la criolla con puré mixto compota manzana o peras	sopa de verdura Tarta de choclo Ensalada de tomate perejilado. Fruta

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de mate 1 saquito Leche descr	200 c.c.
Azúcar	2 sobres de 5 gr.
Pan integral	50 g
Mermelada	25 g

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

RÉGIMEN HIPERCALÓRICO/HIPERPROTEICO

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 3000 Kcal: H. de C.	54	1620	405
Prot.	17	510	127,5
Líp.	29	870	96,6

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**650 c.c.**	32,5	19,5	19,5
QUESO FRESCO	**70 g**	-	14	14
QUESO DE RALLAR	**5 g**	-	1	2
HUEVOS	**50 g**	-	6	6
CARNE	**225 g**	-	45	11,2
HORTALIZAS "A"	**200 g**	10	2	-
HORTALIZAS "B"	**220 g**	22	2,2	-
HORTALIZAS "C"	**150 g**	30	3	-
FRUTA FRESCA	**300 g**	36	3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**120 g**	84	14,4	-
PAN	**200 g**	120	20	-
MERMELADA	**40 g**	28	-	-
AZUCAR	**24 g**	24	-	-
POLVOS POSTRES	**20 g**	17	2,2	-
ACEITE	**40 g**	-	-	40
MANTECA	**10 g**	-	-	8
TOTAL		**403,5**	**132,3**	**100,7**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por galletitas o pan sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de ¼ de limón.
En caso de ser hipercalórico gástrico, astringente o diabético se servirá con tipificación del menú que corresponde para esa dieta, pero adecuada a esta fórmula desarrollada.

REGIMEN HIPERCALORICO /HIPERPROTÉICO

	ALMUERZO	CENA
1	Polenta con boloñesa 1 y 1/2 porción Fruta	Pollo 1 y 1/2 porción tortilla de zapallito gelatina con fruta
2	Pan de carne relleno + un huevo duro Ensalada de lechuga y zanahoria flan frutilla	Carne al horno Fideos perejilados con queso abundante Fruta

3	Bifes a la criolla con puré papas abundante Fruta	Hamburguesa de pollo + Ensalada de tomate y repollo Bicolor
4	Milanesa Arroz con arvejas con queso Compota orejones	Tarta de acelga y choclo Ensalada de tomate al orégano Fruta
5	Guiso de lentejas ensalada de fruta	Hamburguesa napolitana. Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida. compota manzana o pera
6	Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo Budín de pan	Pastel de papas. Fruta
7	Pollo a la portuguesa con puré mixto gelatina con banana	Pizza Manzana al horno
8	Puchero (papa, zapallito, zanahoria y batata) Ensalada de fruta	Risotto (arroz 60 , pollo 80gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80 c/u) abundante Flan
9	Guiso de fideos. Fruta	Carne al horno rellena Papa y calabaza al horno Queso y dulce batata o membrillo
10	Milanesa.Chauchas zanahoria cocida gratinadas Flan dulce de leche	Tarta de polloEnsalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito Leche 200 c.c.

Azúcar	2 sobres
Pan	50 g
Mermelada	25 g
Queso de barra	50g (en desayuno)

Leche con maicena o postre de leche con cereal 200 c.c. (en merienda)

COLACIONES

Se entregará una colación a las 10 hs y otra a las 18 hs, las cuales serán programadas con anterioridad y no se facturan aparte.

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 120gr a 150 en almuerzo y cena, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 80gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

RÉGIMEN PARA DIABÉTICOS/HIPOCALÓRICO

Fórmula calórica	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1700 Kcal: H. de C.	50	850	212.5
Prot.	20	340	85
Líp.	30	510	56

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCR.	500 c.c.	25	15	7.5
QUESO SEMIDURO	10 g	-	2	2
QUESO UNTABLE DESCREMADO	50 g	3	6	0,15
HUEVOS	25 g	-	3	3
CARNE	200 g	-	40	10
HORTALIZAS "A"	250 g	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	300 g	30	3	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	230 g	23	2,3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	60 g	42	7,2	-
GALLETITAS	20 g	14	2	3
PAN INTEGRAL	100g	60	10	
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		229,5	96	55,6

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:

Leche: descremada. Fluida o en Polvo al 10%

Quesos: Tipo port salut light: blando. Tipo Sardo, reggianito para rallar. Ricota descremada.

Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, cuadril, cuadrada, picada especial), aves (pollo), pescado (merluza), atún al natural en trozos o lomitos.

Huevos: Frescos.

Vegetales A: acelga, apio, espinaca, brócoli, coliflor, lechuga, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, pepino, rabanito, zapallito, berenjena, pimiento

Vegetales B: cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza. Vegetales C: batata, papa, choclo.

Fruta: (Fresca) ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, melón, pera, limón, damasco, melón, banana.

Fruta deshidratada: orejones de durazno, ciruela, pera pasas de uva Pan integral, con salvado, con semillas: Con y sin sal

Galletitas de agua, tipo granix o mayco integrales.

Cereales, legumbres en granos y sus harinas: arroz integral, parboil, avena arrollada tradicional, harina de trigo integral, fécula, pastas, lentejas, porotos, garbanzos

Aceite: maíz, girasol para ensaladas

Edulcorante en sobres individuales (sin sacarina ni ciclamato)

Condimentos y otros: ají molido, ajo, cúrcuma, laurel, nuez moscada, orégano, perejil, pimentón, sal fina, vinagre de manzana, esencia de vainilla, canela, en polvo y en vainas, cacao amargo, coco rallado

Infusiones: té, mate.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirá pan de salvado sin sal. Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

RÉGIMEN DIABÉTICO/HIPOCALÓRICO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa avena. Carne al horno con salsa velouté Ensalada de repollo y tomate. Fruta	Sopa semola Pollo con tortilla de zapallito. compota

2	Sopa arroz Pan de carne relleno Ensalada de lechuga y zanahoria Fruta fruta	Sopa cabello de ángel Carne al horno Tortilla de acelga. Fruta
3	Sopa avena Bifes a la criolla con puré mixto Compota manzana o peras	Sopa semola Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y repollo. Fruta
4	Sopa fideos soperos Milanesa Ensalada de lechuga y zanahoria. Duraznos o peras diet	Sopa de arroz Tarta de acelga y choclo, ensalada de tomate al orégano Fruta
5	Sopa sémola Guiso de lentejas con calabaza sin arroz ensalada de fruta diet	Sopa avena Hamburguesa napolitana Ensalada tomate arvejas y zanahoria cocida compota diet
6	Sopa arroz Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria y choclo Peras diet al natural	Sopa fideos soperos Pastel de papas con puré mixto. fruta
7	Sopa sémola Pollo a la portuguesa con puré amarillo. ensalada de fruta	Sopa avena Pizza c/ verduras Manzana al horno diet
8	Sopa fideos cabello de ángel Puchero (1/2 papa, zapallito, zanahoria y Calabaza) Ensalada de fruta	Sopa sémola. Risotto (arroz integral 60 , pollo 80 gr arvejas 50, cebolla, morrón, zanahoria 80c/u) fruta
9	Sopa avena Pollo Tortilla de zapallitos Fruta	Sopa arroz. Carne al horno rellena Calabaza y zanahoria al horno. Compota diet manzana o pera
10	Sopa semola Milanesa. Chaucha y zanahoria gratinadas. fruta	Sopa fideos soperos Hamburguesa de pollo Ensalada de tomate y lechuga Ensalada de Fruta diet

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito Leche descremada 200c.c.
Edulcorante 2 sobres
pan con salvado 50gr (con y sin sal)
Queso Port Salut/Mermelada diet 25 g

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150gr, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 70gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Postres:

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Fruta fresca	Fruta de estación (No banana ni uva)	150gr

Compota	Fruta fresca	150gr
	Edulcorante	Cant. suf.
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas diet	Manzana	250 gr
	Edulcorante	Cant. suf.
Fruta Nat diet	Durazno/ Pera	150 grs
Coctel de light		150 grs
Fruta cocida diet	Manzana	150 g.
	Edulcorante	Cant. suf.
Ensalada de frutas	Naranja	80 g.
	Manzana	70 g.
	Durazno diet	50 g
	Edulcorante	Cant. suf.
	Jugo de naranja	Cant suf.

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTICO

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

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESC	500 c.c.	25	15	7,5
QUESO PORT SALUD DESC	10 g	-	2	1,2
Clara de HUEVO	20g	-	2,3	
CARNE	240 g	-	48	12
HORTALIZAS "A"	150 g	7,5	1,5	-
HORTALIZAS "B"	200 g	20	2	-
HORTALIZAS "C"	80 g	16	1,8	-
FRUTA FRESCA	230 g	27,6	2,3	-
CEREALES	100 g	70	12	-
PAN BLANCO DESECADO O GALLETITAS SIN GRASA	120 g	84	12	12
MERMELADA	40 g	28	-	-
AZUCAR	24g	24	-	-
POSTRES POLVO	10g	16	1.1	
ACEITE	30 cc	-	-	30
TOTAL		343,6	102,8	62,7

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0.5g de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón, si es solicitado.

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTICO

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno con veloutée Papa batata y calabaza Puré de manzana	Tortilla de zapallitos Puré amarillo Flan con leche descremada
2	Hamburguesa diet de pescado polenta con trocitos de acelga manzana comota	Carne al horno c/ veloutte Puré amarillo al natural
3	Pan de carne relleno Panaché caliente (batata, zapallito, zanahoria) Postre vainilla con leche desc	Budín de acelga Puré amarillo Manzana al horno sin cascara
4	Pollo al limón Panaché de remolacha , papa y zanahoria puré de manzana	Hamburguesa diet Puré calabaza y batata. Peras al natural
5	Carne al horno con veloute Budín de acelga con base de calabaza Flan con leche descremada	Pollo Puré mixto de batata y calabaza. Peras al natural
6	Terrina de pescado rellena de acelga Arroz con arvejas (no legumbre). Manzana cocida	Pan de carne Panaché de verduras (papa, zapallito y zanahoria) Flan con leche descremada
7	Carne al horno Puré de papa y acelga. compota	Carne al horno Papa, batata y calabaza. Manzana al horno
8	Hamburguesa de pollo Panaché papa, remolacha Duraznos al natural	Carne al horno Budín de calabaza Dulce de membrillo
9	Carne al horno c/ veloute Tortilla de zapallitos Flan con leche descremada	Terrina de pollo diet. Polenta cremosa Compota
10	Carne al horno Remolacha y zanahoria al natural (caliente) Puré manzana	Budín mixto de verduras Arroz con arvejas. Duraznos al natural

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito.
Leche descremada 200 c.c.
azúcar 2 sobres
pan desecado al horno/ tostadas 40 grs o galletitas bajo tenor graso 4 unidades
dulce compacto /Mermelada/ jalea 20 grs
Merienda
opción: queso tipo port salut 25 grs

En almuerzo y cena: pan o tostadas 20 grs o 4 galletitas de bajo tenor graso

Sopa en almuerzo y cena: igual al general

Postres

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Flan	Leche descremada	150 c.c.
	Polvo para flan	20 g.
Maicena con Leche	Leche descremada	150 cc
	Maicena	15 gs
	azucar	10g
arroz con leche	Leche descremada	150 cc
	arroz	15 gs
	azucar	10g
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 g
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas	Manzana	250 g.
	Azúcar	20 g.
Manzana al horno	Manzana	150 g
	Azúcar	20 g
Manzana al horno sin piel rellena con ricota desc	Manzana	150
	ricota	10
	azucar	5 grs
Fruta al natural	Durazno o Pera	150 g.
crema de naranja	jugo de naranja	150 ccc
	maicena	15 grs

RÉGIMEN ASTRINGENTE

Fórmula calórica	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2100 Kcal: H. de C.	50	1050	262,5
Prot.	20	420	105
Líp.	30	630	70

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
QUESO SEMIDURO	80g	-	16	16
QUESO UNTABLE	25 g	1,5	3	1
QUESO DE RALLAR	20 g	-	4,4	4,8
CLARA DE HUEVO	10 g	-	0,4	-
CARNE	240 g	-	48	12
VEGETALES B	20g	4	0.2	-
FRUTAS	200 g	20	2	-
CEREALES	130 g	78	15,6	-
GALLETITAS	120 g	84	12	12
DULCE	30 g	24	-	-

AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVO GELATINA	30 g	25,5	3,3	
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		264,5	101,9	74,8

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 gr de cloruro de sodio.

RÉGIMEN ASTRINGENTE

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Polenta con aceite y queso. Puré de manzana	Pollo Arroz con trocitos de zanahoria. Dulce batata
2	pollo fideos tallarines gelatina con manzana rallada	Carne al horno polenta. compota manzana
3	Pan de carne Arroz con aceite y queso Gelatina	churrasco fideos guiseros. compota manzana
4	Pollo Polenta Puré de manzana	hamburguesa arroz gelatina con manzana rallada
5	Carne al horno Fideos tallarines Compota	Hamburguesa de pollo Polenta Banana pisada
6	Pollo Arroz Manzana al horno	Pan de carne Fideos moño Puré de manzana
7	Carne al horno Polenta con queso Manzana rallada	pollo arroz manzana al horno
8	Hamb de Pollo. Arroz con queso Compota manzana	Hamburguesa Fideos tallarines con queso Dulce membrillo
9	Carne al horno Fideos con aceite y queso guiseros Puré de manzana	Pan de carne sin relleno Polenta con queso compota
10	Churrasco Arroz con queso menbrillo	Hamburguesa pollo Fideos moño con queso Puré de manzana

Todas las guarniciones con aceite y queso

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té 1 saquito
Azúcar 2 sobres
Galletitas 4 unidades
Pan desecado al horno/tostadas o galletitas de bajo contenido en grasa 4 unidades o 40gs
Queso untable 25gr en desayuno
25g en merienda
Opcional: Queso de barra dulce de membrillo
Leche 200cc (parcialmente libre de lactosa)

En todos los casos el caldo se preparará colando la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona.
El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150 gr, cereales de 60gr.
El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Queso y dulce	Dulce de membrillo	80 g
	Queso barra	80 g
dulce de membrillo	dulce de membrillo	80 gr
manzana rallada	Manzana sin piel	150 g
Compota sin jugo	Manzana sin piel	150 g
	Azúcar	15 g
Puré de frutas	Manzana sin piel	250 g
	Azúcar	20 g
Manzana al horno	Manzana sin piel	150 g
	Azúcar	20 g
duraznos al natural	duraznos	150 gr
	sin almibar	

RÉGIMEN BLANDO SIN CARNE

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1400 Kcal: H. de C.	75	1050	262
Prot.	8	112	28
Líp.	17	238	26,4

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
HORTALIZAS "B"	**400 g**	40	4	-
HORTALIZAS "C"	**150 g**	30	3	-
FRUTA FRESCA	**200 g**	20	2	-
CEREALES	**40 g**	28	4,8	-
tostadas/galletitas	**120 g**	84	12	6
AZUCAR	**35 g**	30	-	-
POLVO GELATINA	**40 g**	29,7	4,4	-
ACEITE	**20 g**	-	-	20
TOTAL		**266,7**	**30,2**	**26**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal o pan desecado sin sal
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g. de cloruro de sodio.

DESAYUNO Y MERIENDA
Infusión de té 1 saquito
Azúcar 2 sobres
Galletitas 4 unidades o Pan desecado/tostadas 40gr

Sopa: del régimen gastro-hepático, 250 cc por persona.

Galletitas en almuerzo y cena: cuatro unidades o su remplazo por pan desecado.

RÉGIMEN BLANDO CON CARNE

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2200 Kcal: H. de C.	58	1276	319
Prot.	17	374	93,5
Líp.	25	550	61,1

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCREMADA	**400 c.c.**	20	12	6
CLARA DE HUEVO	**15 g**	-	0,6	-
CARNE	**250 g**	-	50	12,5
HORTALIZAS A	**100g**	5	0.5	-
HORTALIZAS "B"	**300 g**	30	3	-
HORTALIZAS "C"	**150 g**	30	3	-
FRUTA FRESCA	**200 g**	20	2	-
CEREALES	**40 g**	28	4,8	-
GALLETITAS	**120 g**	84	12	12
MERMELADA	**50 g**	35	-	-
AZUCAR	**35 g**	35	-	-
POLVO GELATINA	**40 g**	29,7	4,4	-
ACEITE	**30 g**	-	-	30
TOTAL		**316,7**	**92,3**	**60,5**

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g de cloruro de sodio

RÉGIMEN BLANDO CON CARNE

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té	1 saquito
Azúcar	2 sobres
Leche descremada	200 c.c.
Galletitas / tostadas	4 unidades
Mermelada	25 g

	ALMUERZO	**CENA**
1	Carne al horno con veloute Puré de papa y calabaza y acelga Puré de manzana	Pollo Puré amarillo gelatina
2	pollo Puré de papa y zanahoria Gelatina con manzana rallada	Carne al horno. Pure amarillo. Duraznos al natural

3	Pan de carne relleno Puré de papa y calabaza Gelatina	Churrasco Puré amarillo. compota
4	Pollo Puré de papa y zanahoria Puré de manzana	hamburguesa Puré calabaza y batata Gelatina con manzana rallada
5	Carne al horno con veloute Puré amarillo Compota	pollo Puré papa y calabaza Peras al natural
6	Pollo Puré de papa y zanahoria. Manzana al horno	Pan de carne Puré amarillo. Puré de manzana
7	pollo Puré de papa y acelga. gelatina	Carne al horno Puré amarillo. Manzana al horno
8	Hamburguesa de pollo Puré de papa y zanahoria Duraznos al natural	Carne al horno Puré amarillo. Dulce de membrillo
9	Carne al horno Puré de papa y calabaz. Puré de manzana	Pan de carne relleno Puré amarillo compota
10	Churrasco. Puré de papa y zanahoria. gelatina	Hamburguesa de pollo Puré amarillo Duraznos al natural

Sopa: se servirá la sopa del gástrico, 250 c.c. por persona.
Galletitas en almuerzo y cena: cuatro unidades o su equivalente a pan desecado
El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150gr, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 70gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

RÉGIMEN LICUADO			
Fórmula calórica	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	55	1320	330
Prot.	18	432	108
Líp.	27	648	72

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE ENTERA	**620 cc**	31	18,6	18,6
YOGUR	**340 cc**	47,2	17	10,2
HUEVO	**10 g**	-	1,2	1,2
CARNE	**250 g**	-	50	12,5
HORTALIZAS "A" y B	**250 g.**	25	2,5	-
HORTALIZAS "C"	**120 g**	24	2,4	-
FRUTA FRESCA	**230 g**	34,5	2,3	-
CEREALES	**140 g**	98	16,8	-
AZUCAR	**45 g**	45	-	-
POLVO POSTRES	**10 g**	8,5	1,1	

ACEITE	**30 g**	-	-	30
MANTECA	**5 g**	**-**	**-**	4
TOTAL		**313,2**	**111,9**	**76,5**

Aceite: Girasol o maíz.
Azúcar Blanco de primera calidad. Polvo para preparar postres
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se podrán solicitar sobres de 0.5 gr de cloruro de sodio.

REGIMEN LICUADO

DESAYUNO		**MERIENDA**	
Leche entera	200 c.c.	Leche entera	200 c.c.
Maicena	15 g	avena	30 g
Azúcar	10 g	Azúcar	10 g
Esencia de vainilla	cant. suf.	Yogurt firme/ bebible	150 c.c.
Yogurt Firme/ bebible	150 c.c.		

	ALMUERZO	**CENA**
1	Carne al horno Papa batata y calabaza Puré de manzana	Tortilla de zapallitos Pollo Flan
2	Pollo Polenta con acelga Licuado fruta	Carne al horno con velute Puré amarillo Duraznos al natural
3	Pan de carne relleno. Panache caliente (batata, zanahoria, zapallito) Maicena con leche	Budín de acelga Churrasco Compota
4	Pollo al limón Panaché de remolacha, papa y zanahoria Puré de manzana	Hamburguesa Puré calabaza y batata Licuado de fruta
5	Carne al horno con velouté Budín de acelga con base de calabaza +Flan	Polenta Puré mixto de batata y calabaza Peras al natural
6	Pollo Puré mixto Manzana al horno licuadas	Pan de panaché de verduras (papa, zapallito, zanahoria) flan
7	Pollo Puré de papa y acelga Duraznos licuados	Carne al horno Puré amarillo Puré pera
8	Pollo Ensalada de papa, remolacha pastelera	Carne al horno Budín de calabaza Puré de manzana

9	Carne al horno con veloute Tortilla de zapallitos Flan	Pan de carne relleno con verduras Polenta cremosa Compota
10	Budín mixto (zanahoria y acelga) Sémola cremosa Licuado de frutas	Hamburguesa de pollo. Remolacha y zanahoria (caliente) Durazno al natural

En todos los casos se servirá la sopa del general licuada. Se licuará tanto la carne como las guarniciones, agregando la cantidad de caldo necesaria para obtener la consistencia deseada.
Se podrán utilizar mangas de repostería para dar formas variadas acorde a cada menú.

RÉGIMEN PEDIÁTRICO 3
(mayores de 8 a 10 años inclusive)

En dietas para pediátricos 1 y 2 así como en lactantes no se utilizará carne molida, solamente para el pediátrico 3.

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1900 Kcal: H. de C.	60	1140	285
Prot.	14	266	66.5
Líp.	26	494	54.9

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	600 c.c.	30	18	18
QUESO FRESCO Y DE RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	25 g	-	2,8	2,8
CARNE	100 g		20	5
HORTALIZAS "A"	100 g	5	1	-
HORTALIZAS "B"	120 g	12	1,2	-
HORTALIZAS "C"	120 g	24	2,4	-
FRUTA FRESCA	300 g	30	3	-
CEREALES Y LEGUMBRES	110 g	72	11	-
PAN	100 g	60	10	-
MERMELADA	20 g	14	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVOS POSTRES	10 g	7.5	1	
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		284.5	72.4	57.8

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de ¼ de limón
Pan en cada almuerzo y cena: 25 g Sopa igual al general: 150 c.c.

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g
Mermelada o dulce de leche	20gr

En la merienda se podrá variar a las siguientes preparaciones en reemplazo del pan: panqueque de avena y fruta o 1 porción de bizcochuelo o budines caseros.

RÉGIMEN PEDIÁTRICO 2

(entre 4 y 7 años inclusive)

En dietas para pediátricos 1 y 2 y lactantes no se utilizará carne molida solamente en el pediátrico 3

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1500 Kcal: H. de C.	60	900	225
Prot.	14	210	52.5
Líp.	26	390	44

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO Y DE RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	25 g	-	2,8	2,8
CARNE	80 g		18	4
HORTALIZAS "A"	100 g	5	0.5	-
HORTALIZAS "B"	100 g	10	1	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	250 g	25	1.5	-
CEREALES Y LEGUMBRES	100 g	60	10	-
PAN	50 g	30	5	-
MERMELADA	20 g	14	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
POLVOS POSTRES	10 g	7.5	1	
ACEITE	20 g	-	-	30
TOTAL		223.3	54.8	43.8

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones.
Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de ¼ de limón

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera 200 c.c.
Te o mate 1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar 2 sobres
Pan 50 g
Mermelada o dulce de leche 20 g

En la merienda se servirá un panqueque de fruta y avena o 1 porción de bizcochuelo o budín.
El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

REGIMEN PEDIÁTRICO 1

(niños de 1 a 3 años inclusive)

En dietas para pediátricos 1 y 2 y lactantes no se utilizará carne molida en preparaciones, solamente en el pediátrico 3

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1200 Kcal: H. de C.	60	720	180
Prot.	14	168	42
Líp.	26	312	34.7

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO Y RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	20 g	-	2,4	2,4
CARNE	60 g		12	3
HORTALIZAS "A" y B	150 g	15	1,5	-
HORTALIZAS "C"	70 g	14	1.4	-
FRUTA FRESCA	150 g	15	1.5	-
CEREALES Y LEGUMBRES	80 g	48	8	-
PAN	50 g	30	5	-
MERMELADA	20 g	17,5	-	-
AZUCAR	15 g	15	-	-
POLVO POSTRES	5 g	4	0.5	-
ACEITE	15 g	-	-	15
TOTAL		189,8	50.45	37.4

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0.5 g. de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

REGIMEN PEDIÁTRICO

	ALMUERZO	CENA
1	carne al horno rellena con queso y cebolla. Ensalada de chaucha, remolacha y huevo duro Fruta	Tortilla de papa con ensalada de tomate y zanahoria. Crema pastelera
2	Pollo a la portuguesa c/verduras al horno (batata, zucchini y berenjena). Ensalada de fruta	Zapallitos rellenos Arroz amarillo Yogur con fruta
3	Hamburguesa de pescado con puré de papas Budín de pan	Tarta de acelga Ensalada de tomate Fruta
4	Polenta/fideos con con carne en trozos. Fruta	Hamburguesa garbanzos a la napolitana c/zanahoria cocida y arvejas Fruta al natural
5	Risotto con pollo Leche con maicena	Puchero (choclo-batata-calabaza-zapallito, carne) Frutas trozadas con jugo naranja espeso
6	Milanesa de merluza con budín de calabaza y acelga Flan	Pizza Ensalada de fruta
7	Guiso de lentejas con carne Fruta	Milanesa de pollo Verduras con salsa blanca (zapallo, zapallito y chauchas) Puré de manzana y avena
8	Hamburguesa de pollo con ensalada tomate y huevo Fruta	Tarta de zapallito con ensalada de zanahoria y remolacha cocida. Crema pastelera.
9	Milanesa de carne c/ ratatouille. Postre vainilla	Lasagna de verduras. Ensalada de fruta
10	Albóndigas de pollo con salsa. Arroz con vegetales Fruta	Tortilla de verduras con fideos tallarines manteca y queso Frutas en almibara

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	1 sobres
Pan	50 g
Mermelada o dulce de leche	20 g

En la merienda se servirá un panqueque de fruta y avena o 1 porción de bizcochuelo o budín.

REGIMEN LACTANTE 1

(6 meses-7 meses inclusive)

Lactante 1: Lactancia Materna exclusiva y en su defecto, se solicitará al Sector de Elaboración de Fórmulas la fórmula láctea indicada a cada paciente.

VCT entre almuerzo y cena: 415 Kcal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso net

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
Carnes	**25**	0	5	1.5
HUEVO	**10**	0	1.2	1.2
HORTALIZAS "A" Y "B"	**150 g**	15	1.5	-
HORTALIZAS "C"	**25 g**	5	0,25	-
FRUTA FRESCA	**100 g**	10	1	-
CEREALES	**30 g**	18	3	-
LEGUMBRES	**5**	3	0.5	-
ACEITE	**15 g**	-	-	15
TOTAL		**51 204 CAL**	**12.45 49.8KCAL**	**18 162kcal**

RÉGIMEN LACTANTE 2

(8 a 11 meses)

-

VCT entre almuerzo y cena: 706 Kcal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena, en desayuno y merienda se servirán frutas con cereal

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASA
Carnes	**40**	0	8	2.5
HUEVO	**15**	0	1.8	1.8
HORTALIZAS "A" Y "B"	**200 g**	20	2	-
HORTALIZAS "C"	**25 g**	5	0,25	-
FRUTA FRESCA	**300 g**	30	3	-
CEREALES	**50 g**	30	5	-
LEGUMBRES	**5**	3	0.5	
ACEITE	**25 g**	-	-	25
TOTAL		**88 352 CAL**	**19.55 86.2KCAL**	**29.8 268.2kcal**

LACTANTES 1 Y 2

(lac 1 con verduras hecho puré, lactante 2 trozos)

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Polenta con calabaza rallada (con caldo natural sin sal) tomate picado	zapallitos al natural omelette sin queso Puré de lentejas
2	Pollo Panaché verduras (papa, zapallo, zanahoria)	Budín de calabaza merluza arroz

3	Churrasco Puré papa y arvejas	Fideos con brocoli huevo picado
4	Pollo berenjena asada sin piel papas al natural	Quinoa con tomate procesado huevo revuelto
5	Hamburguesas de porotos y vegetales puré de zanahoria	Pescado Coliflor y calabaza al horno
6	Bife de chorizo fideos con zanahoria (puré)	Nuggets de garbanzos Tiras de zucchini asadas
7	Batata y calabaza lentejas pisadas huevo falso omelette	Polenta con brócoli picado Pollo
8	Hamburguesas de verdura y avena tomate picado	Pure amarillo arroz pasado pisado con huevo
9	Carne al horno Tortilla de zapallito	Albóndigas de porotos y vegetales puré de zapallo
10	Pescado arvejas pisadas	Tiras milanesa de zapallo fideos con huevo

Se solicitará al Sector de Elaboración de Fórmulas la fórmula láctea indicada a cada paciente.

DIETA ASTRINGENTE PEDIÁTRICA 1 y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche, azúcar, tostadas. Con leche, salvo que se aclare sin lactosa.

Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

DIETA GASTROHEPÁTICA PEDIÁTRICA 1 Y 2

Desayuno y merienda: se servirá leche, azúcar, tostadas, leche descremada, mermelada (con gramaje igual al pediátrico 1 y 2)

Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico 1 o 2 según indicación.

LÍQUIDOS

Desayuno y merienda: Té solo con azúcar o edulcorante (200 c.c.)

Almuerzo y cena: Caldos colado de verduras (250 c.c.) (sopa del gástrico colada) más jugo de compota

COLACIONES SIMPLES

Manzanas o peras asadas con azúcar o edulcorante (150 g.) Gelatina comum o diet sabor frutas (200 c.c.)

Leche espesada (maicena, sémola, arroz) con azúcar o edulcorante (200 c.c.) Flan o postre de leches comunes o diet (200 c.c)

Dulce de batata o membrillo (80g.)

Huevo duro o pasado por agua (1 unidad)

Compota de fruta fresca (manzana, pera, durazno) con azúcar naranjas (200 c.c.) Fruta fresca (150 g.)

Yogurt bebible entero o descremado (200 c.c.)

Botella de agua mineral (500 ml)

COLACIONES COMPLETAS (Coeficiente 0,15)
Yogurt firme entero o descremado (200 c.c.) Yogurt batido entero 120cc (tipo cremix) Postres o flan diet 100-120g (tipo Ser)
Yogur con agregado de pre y probióticos 100cc (tipo actimel) Yogur entero o descremado con copos con o sin az
Dulce de batata o membrillo (80 g.) y queso de barra (50 g.) Queso cuartirolo, tipo barra o descremado (80 g.)
Compota de fruta desecada a elección (40 g. de fruta, 200 c.c) Crema pastelera (200g.)
Fruta en almíbar (2 mitades o 150 g.) Banana o flan con dulce de leche.
Licuado de frutas con leche (200 c.c.)

EXTRAS: (5% del coef 1)
2 Cucharada de aceite (30cc)
2 Rebanadas de pan con o sin sal (25gr) 3 Galletitas grandes con o sin sal (25gr)
Cucharada de dulce de leche (25gr) o pote individual. Cucharada de queso untable (20g) o pote individual. Cucharada de crema de leche (25gr)
Cucharada de caramelo (25gr) Cucharada de manteca (20gr)
Cucharada de mayonesa (16g) o 2 sobres individuales. Cucharada de merengue (20gr)
Leche entera o descremada (200cc)
Jugo de compota con azúcar o edulcorante (400cc) 1 mermelada individual de 25g.

ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS
VÍVERES SECOS

ACEITE: puro, buena calidad, fluido y limpio a 25º C, color propio, sabor y olor agradable, con una acidez libre expresada en ácido oleico menor del 0,3%. Envasados reglamentarios según pedido del establecimiento. Los aceites comestibles mezcla no pueden tener ningún emblema, dibujo, alegoría, etc., sobre los componentes.
ACEITE DE GIRASOL O MAÍZ: Con las mismas características del aceite anterior, pero obtenido de una sola especie, sin cortes de ningún tipo.

ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO

ACEITUNAS: Verde, sin carozo, de primera calidad (no más del 12% de frutos defectuosos) de tamaño y color uniforme, sanas y limpias, conservadas en salmuera. El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo parduzco, levemente turbio por los desprendimientos naturales. Tamaño D: entre 201 y 204 unidades por kg. Para envase de 1 Kg. El rótulo deberá especificar variedad botánica, calidad, cantidad, año de cosecha, peso neto de aceitunas escurridas.
AJÍ MOLIDO: Dulce de primera calidad, provenientes de frutos sanos y limpios, no más del 14% de humedad, libre de parásitos y sustancias extrañas.
ALMIDÓN DE MAÍZ: Libre de impurezas, productos extraños, materiales terrosos o parásitos, aspecto uniforme. Humedad máxima 15 %.
ARVEJAS AL NATURAL: Seleccionadas, tamaño uniforme, medianas o grandes, con no más de 10 % de granos germinados. Diámetro no menor a 9 o 10mm. O mayor de 10mm. Respectivamente con una tolerancia del 15% de arvejas de otro tamaño.
ARROZ: Granos sanos, limpios, enteros, uniformes, duros, secos sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillentos, libres de polvo, gorgojos y otros parásitos, tipo Carolina, grano mediano calidad 00000 o de tipo grano corto japonés, calidad AAA, con un máximo de 15% de arroz quebrado. Puede solicitarse arroz parbolizado. Con fines dietoterápicos puede solicitarse versiones **ARROZ INTEGRAL Y YAMANÍ**
AVENA ARROLLADA: Proveniente de granos mondados y laminados convenientemente, libre

de polvo, gorgojos y otros parásitos. Humedad máxima 13%.
AZÚCAR: Blanco, de primera calidad, brillante, seca, con un contenido máximo de 0,04 % en peso de azúcar invertido, libre de dextrina. Materiales amiláceas y sustancias extrañas. Molida o granulada, envasada en origen. Se admitirá en sobre de aproximadamente 5 grs.
CALDOS DESHIDRATADOS: Obtenidos empastando polvo de carnes y hortalizas deshidratadas y que dispuestos en las proporciones correctas formen un caldo con las características organolépticas propias del que designan "Caldo de Vacuno", "Caldo de Verduras", etc. Humedad no mayor de 5%. Deberá figurar en el rótulo la nómina de ingredientes, aditivos, año de elaboración.
CIRUELAS: Desecadas con carozo. Limpias, libre de insectos, parásitos o cuerpos extraños, piel delgada, de una misma variedad, sana, uniforme, brillante de pulpa densa, última cosecha, con no más de 25% de humedad. Grado de selección: Elegidas. Tamaño 110/132.
CEREALES INFANTILES PRECOCIDOS: 1 opción sin gluten, 1 opción sabor dulce y 1 opción sabor salado.
DULCE DE BATATA: A la vainilla, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 50% en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.
DULCE DE MEMBRILLO: De primera calidad, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 65% en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.
DURAZNOS EN CONSERVA: amarillos, en mitades, maduros, sanos, limpios, sin piel. Grado: elegido. Libre de defectos, sin restos de carozo. El peso neto de fruta escurrida no será menor del 65% del peso neto, incluido el líquido, debiendo constar en el rótulo.
FIDEOS: Elaborados con harina de trigo duro, sémola o semolín de primera calidad y/o sus mezclas con más del 14% de agua. Acidez no superior a 0,45% expresada en ácido láctico. Libre de cuerpos extraños, gorgojos y otros parásitos. Variedad: Al huevo, a la espinaca, a la acelga, al tomate. Los tres últimos no pueden tener colorantes. En los otros casos debe estar declarando en el rótulo.
GALLETITAS: De las denominadas genéricamente "Tipo de agua", contendrán las siguientes cantidades aproximadas de grasa: menor 10%. En envases reglamentarios debidamente rotulados que preserven las características del producto. Se podrán solicitar sin sal o grisines sin sal.
GALLETAS DE ARROZ: SIN TACC para los celíacos versiones con sal, sin sal, con fibra, dulces.
GALLETITAS O BIZCOCHOS DULCES: Tipo Biscuit, Canale o vainillas con fines dietoterápicos. En envases que preserven las características originales del producto. En establecimientos de Pediatría se aceptan otras variedades.
GARBANZOS, POROTOS Y LENTEJAS: limpios, enteros, libres de cuerpos extraños o parásitos, tamaños uniformes, grandes o medianos, última cosecha. Hasta el 13% de humedad.
GELATINA CON SABOR A FRUTAS: en polvo. Reconstituida debe proporcionar un gel que mantenga su forma a temperatura ambiente. En envases que preserven las características del producto, debidamente rotulado, consignando año de elaboración.
GELATINA CON SABOR A FRUTAS DE BAJO CONTENIDO GLUCÍDICO: en polvo, no contendrá glúcidos agregados. Obligadamente declarará la fórmula nutricional. Para uso dietoterápico.
HARINA DE MAÍZ: de aspecto uniforme, finamente granulada, no más de 12% de humedad. Sin harina de otros cereales, cuerpos extraños o insectos. Se admite harina de maíz de cocción rápida.
HARINA DE TRIGO: blanca, tipo III, sin impurezas, productos extraños o parásitos, con no más del 15% de humedad; cenizas máximo 0,65%.
LAUREL: seco, hojas sanas, limpias y secas. Libre de productos extraños.
LECHE EN POLVO DESCREMADA: el contenido en agua no superior al 3,5%, los lípidos totales no mayores del 2%, los prótidos totales no inferiores a 33%, los glúcidos reductores expresados en lactosa anhidra no inferior a 47%. Debidamente rotulado, consignando mes y

año de vencimiento.
LECHE ENTERA EN POLVO: el contenido en agua no será superior al 3%, los lípidos totales no inferiores al 26%; los prótidos no inferiores al 25%, glúcidos mínimos 36%. Presentará una acidez expresada en ácido láctico no superior a 0,17%, en la leche reconstituida con 13 grs. de polvo y agua destilada hervida hasta 100 c. Debidamente rotulada, consignando mes y año de vencimiento.
MANZANAS DESECADAS: para uso dietoterápico, en rodajas de 0,5 cm. de espesor, de color blanco o amarillo, libre de manchas y materias extrañas, sin corazón, piel ni semillas; humedad no más del 35%. Grado de selección: Superior, con más de 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
MEDALLONES: (duraznos descarozados enteros) grado: común. Para la adquisición de este producto se requerirá autorización expresa de la Zona Sanitaria.
MERMELADA DE FRUTAS: de primera calidad, de reciente elaboración con buen estado de conservación, con una concentración de sólidos solubles no menor de 65%. La proporción de trozos de fruta no será menor de 40 partes por cien de producto terminado. Gustos: frutilla, naranja, durazno, ciruela, damasco, manzana, ananá, pera. Para naranja no menos del 1,5% de cáscara sana y limpia. En envase individual de 25 g. en frascos de vidrio.
NUEZ MOSCADA: peso aproximado 5 g. por unidad, forma ovoide, superficie azucarada, de color pardo claro; se permite una cantidad de cal fina para cubrir la nuez que no exceda del 1%. Colocado en un vaso de agua no debe irse al fondo.
ORÉGANO: hojas y sumidades floridas, sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos.
PAN RALLADO: obtenido de panes y en perfecto estado de conservación. Puede admitirse galleta rallada, con las mismas características de elaboración y conservación del pan.
PASAS DE UVA: en granos sueltos, sin semillas, de una sola variedad, tamaño uniforme, limpias, libre de materias extrañas, con porcentaje máximo del 25% de humedad. Grado de selección: elegido. No más del 20% con pedicelo adherido. No más del 3% de granos vacíos.
PERAS EN CONSERVA: Grado: elegido. En mitades. El peso de fruta escurrida no será menor del 60% del peso total. En el rótulo se indicará el peso neto incluido el líquido y el de peras escurridas.
PIMENTÓN: de primera calidad, libre de parásitos y cuerpos extraños, proveniente de frutos sanos y limpios, contenido máximo del 12% de humedad. Deberá expenderse en envases de origen.
PIMIENTA: blanca, molida.
POLVO PARA FLAN: homogéneo, con aromas naturales o artificiales, en buen estado de conservación, en envases de polietileno herméticamente cerrados. En el rótulo, en lugar bien visible deberá constar: peso neto y año de elaboración y esencias o colorantes cuando los contenga.
POLVO PARA HORNEAR: libre de productos nocivos, tales como sulfatos, sales de cobre, estaño y zinc, etc., en polvo muy fino homogéneo, color blanco y uniforme.
PURÉ DE TOMATES: elaborado por concentración de pulpa y jugo de tomates tamizados, el producto terminado estará libre de piel, semillas u otros restos. No más del 5% de cloruro de sodio, se indicará en el rótulo la cantidad porcentual de extracto seco libre de sal y el contenido neto.
SAL COMÚN DE COCINA: en cristales blancos, inodoros, solubles en agua y sabor salino franco; con no más del 5% de agua y 0,5% de impurezas. Tipo de sal fina o gruesa.
SÉMOLA: de trigo, tipo fina, sin impurezas, productos extraños o parásitos. En perfecto estado de conservación, con no más del 15% de humedad.
SEMILLAS DE CHÍA: semillas sanas, limpias y bien conservadas de Salvia hispánica L. Deberán cumplir con las siguientes especificaciones: Las semillas de chía, que respondan a la especie mencionada, serán de color marrón oscuro, de tamaño muy pequeño y de buena fluidez. El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla. Agua a 100 – 105 ºC: Máximo 7% Materia grasa: Mínimo 33%. No deberán contener más de 0,5% de semillas

dañadas. Estarán libres de insectos.
SEMILLAS DE GIRASOL: semillas sanas, limpias y bien conservadas. El aroma deberá ser suave, agradable y propio de la semilla. Estarán libres de insectos.
SEMILLA DE SÉSAMO: las correspondientes del S. indicum L, S. orientale L, S. radiatum L, de la familia Pedaliaceae. Podrán presentarse de distintos colores: blancas, amarillas, rojizas, morenas o negras; de tamaño pequeño, planas, alargadas en forma de espátula. Cenizas a 500-550°C, Máx: Este producto se rotulará: Semillas de Sésamo o Semillas de Ajonjolí, pudiendo indicarse en el rótulo la variedad correspondiente".
TE: hojas jóvenes y yemas sanas y limpias, con no más del 35% de tallos, no agotado, libre de cuerpos extraños e impurezas. Envases de origen debidamente rotulados. Procedencia nacional.
TOMATES AL NATURAL: pelados, envasados en debido estado de madurez, última cosecha, enteros o en trozos, de sabor y color uniforme. Grado: elegido. El contenido de tomates escurridos no será menor del 65% del peso.
Si se trata de tomates en trozos, cada trozo deberá tener no menos de 3 cm. en su medida menor.
TOMATE TRITURADO: no contendrá más del 13% en peso de piel, fibras y semillas en conjunto. Se presentará en envases herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.
VINAGRE: límpido, de sabor picante, no acre, sin alteraciones, libre de parásitos animales o vegetales, con no más del 0,5% de alcohol.
YERBA MATE: con no más del 30% de tallos, sin productos extraños, que no esté ardida, alterada o agotada, con palos.
AGUA de mesa envasada, filtrada y ozonizada

VÍVERES FRESCOS

CARNE VACUNA: apta para el consumo, fresca, oreada, en buen estado de conservación. Carne: los cortes deben proceder de novillos medianos clasificados J o U con 0-1 de gordura, o vaquillonas A-B con clasificación de gorduras 0-1, provenientes de medias res de novillo de 100 a 120 kg., o vaquillonas cuya media res sea de 80 a 95 kg.
Bola de lomo 900 a 4,800 kg. por pieza. Nalga 3,250 a 4,800 kg. por pieza. Paleta de 1,750 a 3,300 kg. por pieza. En los casos de poder despostar, se podrá solicitar cuarto trasero corto o mocho de novillito cuyo peso máximo no pasará de 33 kg. y su caracú deberá estar comprendido entre 2,5 y 3 cm.
FILETE: DE MERLUZA fresco o congelado, en óptimo estado de conservación, provisto en recipientes en perfectas condiciones de higiene. Peso promedio de 1,500 a 1,800 kg. por unidad.
POLLOS: primera calidad, de mediana gordura, frescos y sanos, pelados y eviscerados, sin patas ni cabezas, peso promedio 1,500 a 1,800 kg. por unidad.
CHACINADOS Y EMBUTIDOS FIAMBRES: se admitirá las siguientes variedades: paleta cocida sin hueso, preparada con el miembro anterior del cerdo, cocida en agua salada, con condimento permitido.
DULCE DE LECHE: obtenido de concentración de leche limpia, fresca y apta para el consumo, aromatizada con vainilla. Con no menos del 24% de sólidos de leche. En el rótulo deberá consignarse mes y año de elaboración y fecha de vencimiento si el envase no es hermético. Individual 25 gr y en potes de 400 grs o kilo.
HUEVOS: limpios y sanos, grado "C". Peso mínimo por unidad: 48 grs. CON ROTULO
Y FECHA DE VENCIMIENTO
LECHE: fresca o en polvo pasteurizada, apta para el consumo, completamente pura, emulsionada, de sabor y olor agradables, no contendrá sedimentos; resistirá la ebullición sin coagularse y no coagulará por adición de un volumen igual de alcohol de 70 centimales. Densidad 1028/1035 a 15ºC, grasa: 3% mínimo, propia de la leche; acidez: 14º/18º Dornic. La temperatura del producto en el momento de la recepción deberá ser menor de 8ºC.

Leche bajo contenido en lactosa

MANTECA: elaborada con crema de leche pasteurizada, aspecto homogéneo, color uniforme, sabor y olor agradables, con no menos de 82% de grasas, ni más del 16% de agua, ni más del 2% de caseína y lactosa. Calidad primera o extra. En envoltorios reglamentarios, papel opaco o impermeable en buenas condiciones de higiene, consignando mes y año de elaboración. Debe dar reacción de almidón negativa.

QUESO BLANCO DESCREMADO: elaborado con leche descremada, contendrá un máximo de 80% de agua y menos de 10% de grasas (sin extracto seco), masa no madurada, pasta blanca untuosa, sin sal.

QUESO DE BARRA PASTA SEMIDURA: de primera calidad, sabor agradable, sin o con pocos ojos, elaborado con leche entera. Piezas medianas (3 a 5 kg.) con maduración mínima de 45 días.

QUESO CUARTIROLO ARGENTINO: de pasta tierna, blanquecina o blanco amarillento, de sabor suave. Sin cáscara. Para piezas de más de 2,5 kg. Se exigirá maduración mínima de un mes.

QUESO DE RALLAR: de pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, con sabor propio del tipo, en forma cilíndrica de 3 a 5 kg o 5 a 10 kg. por pieza. Maduración mínima: 3 meses y 6 meses respectivamente. Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

QUESO PATEGRAS SANDWICH ARGENTINO: producto semiduro, semigraso, elaborado con leche entera y acidificada por cultivo de bacterias lácticas.

Deberá cumplir las siguientes condiciones:

Masa: semicocida, moldeada, prensada, sólida y madurada.

Pasta: compacta, firme, con o sin pequeños "ojos" bien diseminados, sabor dulce característico y aroma suave, color amarillento uniforme.

Corteza: escasa, lisa o sin corteza cuando la maduración se efectúa en sacos de material plástico.

Forma: Paralelepípedo.

Maduración: mínima 1 a 2 meses.

Tamaño: 1 a 10 kg.

YOGUR: elaborado con leche de vaca (entera o descremada, a pedido del Establecimiento), coagulada por medio de bacterias específicas, con una acidez expresada en ácido láctico entre 0,60 y 1,5%. En el rótulo debe figurar, bien visible, la fecha de vencimiento. El Establecimiento podrá solicitar yogurt con sabor a frutas. La temperatura del producto en la recepción deberá ser inferior a 10ºC. En el envase deberá decir **manténgase en heladera** y día y mes de elaboración.

RICOTA de primera calidad

PAN BLANCO: elaborado con harina de primera calidad, miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Tendrá olor y sabor agradable. No contendrá más del 3,24% de cenizas totales sobre sustancias secas. Aceptado en sabor y presentación. Para desayuno y merienda en bollos de 50 gr. En almuerzo y cena en bollitos de 30 gr.

PASTAS FRESCAS (ravioles de ricota o verdura) obtenidas por empaste y amasado de sémola, semolín o harina de trigo duros o de panificación o sus mezclas con agua potable y deberán tener fecha de vencimiento visible. **Pastas secas (fideos tallarines u otros)** igual al anterior con no menos del 75% de hidratos de carbono.

ACELGA O ESPINACA: hojas o plantas sin raíz, limpias, verdes. En atados.

AJOS: bulbos blancos o colorados, sanos, de tamaño grande y uniforme.

ALBAHACA: deshidratada.

APIO: verde o blanco, en plantas sin raíz, con hojas sanas y frescas.

BATATA: tubérculos en buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso promedio por unidad 200 g.

BERENJENAS: fruto sano, en buen estado de madurez. Tamaño uniforme, peso promedio por

unidad de 130 a 150 g.
BROCOLI, sano, de tamaño uniforme.
CEBOLLA: variedad: valenciana, o blanca; cabeza sana, limpia, libre de brotes, peso promedio por unidad 130 a 150 g
CEBOLLA DE VERDEO, frece sana.
CHAUCHAS: vaina verde, tierna, sana y limpia.
LECHUGA: en plantas sin raíz, con hojas sanas, limpias, tiernas y frescas.
PAPA: tubérculos con buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso por unidad 150 a 200 g.
PEREJIL: tallo y hojas frescas, sanas, limpias y verdes, provisto en atados.
PIMIENTO: variedad: dulces, rojos o verdes, frescos, sanos y limpios, pericarpio grueso y liso, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
PUERRO: bulbo con hojas cortadas a 15 cm. Aproximadamente de su apertura, fresco, sano y sin raíz.
REMOLACHA: raíz sana, limpia, fresca, libre de hojas, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 100 a 150 g.
ZUCCHINI fresco, sano, tierno, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
REPOLLO: sano, limpio, tierno, fresco, cabeza libre de hojas externas.
RUCULA
TOMATE: fresco, sano, de tamaño uniforme, liso, en óptimo estado de madurez. Peso promedio por unidad de 100 a 150 g.
ZANAHORIAS: raíz limpia, sana y fresca, libre de hojas, peso mínimo por unidad 70 a 100 g.
ZAPALLITOS: variedad: redondo o alargado, fresco, sano, tierno, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
ZAPALLO: fruto sano, fresco, en óptimo estado de madurez, peso mínimo por unidad 3 a 4 kg.
BANANA: peso mínimo por unidad 150 g. No se admitirán frutas sueltas.
CIRUELA: tamaño uniforme en su madurez fisiológica. Peso aproximado por unidad 50 a 60 g.
DURAZNOS: tamaño uniforme, peso aproximado por unidad no menor de 150 g. Variedad: blancos o amarillos.
LIMONES: piel fina, tamaño uniforme, peso por unidad no menor de 100 g.
MANDARINAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 100 g.
MANZANAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 150 g. Variedad: deliciosa, King Davis, Romme, Gran Smith.
NARANJAS: tamaño uniforme, peso por unidad entre 180 a 200 g.
PERAS: tamaño uniforme, peso por unidad 150 a 180 g.
SANDIA, fresco para fraccionar
MELON, fresco para fraccionar
PELON tamaño uniforme, peso promedio por unidad 150 g
DAMASCOS tamaño uniforme, peso promedio por unidad 80 g

Nota: todas las frutas, sanas, limpias, en su madurez fisiológica.

CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA PRESTACIÓN DEL SECTOR DE ELABORACIÓN DE FORMULAS Y FRACCIONAMIENTO DE LECHE HUMANA PASTEURIZADA (LHP) Y LECHE HUMANA CRUDA (LHC)

El Sector de Elaboración de Fórmulas del Hospital Heller es un sector destinado exclusivamente a la preparación, fraccionamiento, pasteurización y distribución de fórmulas y leche humana pasteurizada (LHP) y leche humana cruda (LHC). Como así también desinfección y distribución de fórmulas comerciales

LA ELABORACIÓN Y FRACCIONAMIENTO DE LAS FÓRMULAS:
Se llevará a cabo en el Sector de Elaboración de fórmulas y fraccionamiento, se procederá de acuerdo a las indicaciones del manual de procedimientos, utilizando para ello las instalaciones y equipamiento que el Hospital posee o las que la contratista tenga que incorporar de acuerdo a las necesidades del servicio. Todos los elementos y/o instrumentos necesarios para la elaboración de las fórmulas serán de uso exclusivo de este sector.
La elaboración de las diferentes fórmulas se realizará dentro del marco de lo solicitado en el presente Pliego y según la indicación del Sector Nutrición o partes médicos.
El establecimiento proveerá los productos dietoterápicos que se utilizarán para la elaboración de las fórmulas de alimentación enteral, las fórmulas en polvo y líquidas para prematuros y de inicio. Será a cargo de la Empresa prestataria la provisión de **leche entera líquida en bricks de 250cc (tipo Sancor 3**) y leche entera en polvo. Esta se fraccionará según prescripción médica y se dejará un stock en cada Sector según necesidad en cada sector de internación.
La elaboración se realizará según la planilla de totalización confeccionada por el personal del Sector de Elaboración de Fórmulas y supervisada por el sector Nutrición del Hospital.
Se facturará la cantidad de fórmulas elaboradas por litro y se totalizarán la cantidad de fraccionamientos (biberones, fórmulas enterales por frasco, agua entregada en briks).
Desde el Hospital se podrá solicitar a la Empresa Prestataria la provisión de productos nutroterápicos y/o de fórmulas líquidas para adultos, fórmulas líquidas para prematuros y de inicio en el caso que por diversas razones no puedan ser entregadas por el Hospital.
Estas últimas como así también las fórmulas líquidas de inicio, para prematuros y leche entera líquida se facturará a valores previamente acordados con la autoridad de aplicación.
El agua a utilizar para la entrega a pacientes con soporte enteral, y para la elaboración de fórmulas especiales deberá ser ozonizada de mesa, la misma no se facturará aparte.

LA DISTRIBUCIÓN DE FÓRMULAS A PACIENTES:
Las fórmulas lácteas se distribuirán en biberones y/o frascos descartables estériles y/o jeringas con obturador estéril, provistos por el establecimiento con capacidad para 500/ 250 / 120 c.c.
Las fórmulas de alimentación enteral que la empresa elabore se distribuirá en envases descartables provistos por el establecimiento, según el fraccionamiento indicado.
La distribución de fórmulas lácteas y enterales se hará desde el sector de elaboración de fórmulas hasta el sector de internación correspondiente, colocando las mismas en la heladera de uso exclusivo del office de enfermería. El enfermero que reciba las fórmulas firmará la conformidad de recepción al personal del Sector de Elaboración de Fórmulas, verificando calidad y cantidad de fórmulas recibidas.
También será entregado en briks agua en tomas de 250 0 500cc según indicación, para pacientes con soporte enteral. El agua deberá ser ozonizada de mesa y cada envase que se entregue se facturará como un fraccionamiento
Se transportarán las fórmulas en contenedores con tapa, para asegurar el servicio en el tiempo especificado y en condiciones organolépticas adecuadas al consumo.

SE DEBERÁ RESPETAR EL MANUAL DE PROCEDIMIENTO ELABORADO POR EL SECTOR NUTRICIÓN

HORARIOS:
Para el funcionamiento del Sector de elaboración, fraccionamiento y distribución de fórmulas, LHP y LHC el horario será de 08,00 a 16,00 hs.
La entrega en los sectores de internación será en dos turnos: turno mañana 8.45 hs y turno tarde 14.45 hs
Dentro de los horarios señalados se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades previstas, en tanto y en cuanto el atraso no obedezca a razones de fuerza mayor debidamente comprobados y que sólo quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar.
En caso de emergencia, los horarios podrán variar, ajustándose a lo establecido por el Sector Nutrición en cada caso.

PERSONAL DE LA ADJUDICATARIA:
Personal Profesional: Será el profesional designado por la empresa prestataria, según las condiciones ya expresadas. Realizará la supervisión de las actividades en el Sector de Elaboración de Fórmulas y fraccionamiento.
Personal no profesional: El personal auxiliar deberá cumplir con los siguientes requisitos:
- Suficiente educación básica para entender las indicaciones y ejecutarlas con precisión.
- Manejo fluido de operaciones aritméticas (sumas, restas, porcentajes, etc.).
- Sentido de responsabilidad e interés por el trabajo.
- Cumplimiento de cronograma de limpieza y POES.

La elaboración se llevará a cabo con 1 auxiliar del sector. Los francos se cubrirán con personal adiestrado.

CONTEMPORANEIDAD DE LAS RACIONES:
Las fórmulas lácteas que son procesadas se elaborarán para su uso para 24 horas.
Las fórmulas para alimentación enteral que deben pasarse al paciente durante la mañana se entregará 8 y 45 y a la tarde el resto de las tomas (14 y 45 hs)
SUPERVISION:
Se podrá supervisar la recepción, almacenamiento, preparación y distribución de las fórmulas, LHP y LHC como así también la higiene de los locales, maquinarias, utensilios y uniformes del personal.

SOLICITUD DE RACIONES:
Para las fórmulas lácteas se realizará a través de la planilla de totalización elaborada a tal fin por el personal auxiliar respetando las prescripciones médicas, bajo la supervisión del responsable de Nutrición de la empresa.
Para las fórmulas enterales, el Sector Nutrición solicitará las fórmulas especiales según necesidad Las fórmulas especiales y de emergencia podrán solicitarse en cualquier momento. Teniendo en cuenta que existirá un stock de víveres, esto asegura la disponibilidad de preparaciones extras para cubrir casos de excepción, por lo tanto diariamente se deberá preparar un extra según indicación del Sector Nutrición previendo cubrir necesidades de ingresos.

ESTERILIZACIÓN DE MATERIAL:
La esterilización de material y camisolín del Sector de Elaboración de Fórmulas se realizará en la Central de Esterilización del Hospital. El personal del Sector de Elaboración de Fórmulas,

llevará a diario el material en condiciones para poder ser esterilizado y retirará el material esterilizado para ser usado. La Empresa deberá contar con los elementos necesarios para el transporte (entre ellos carro transportador, dos taper con tapa con capacidad que entren todos los materiales, entre otros.)

CONTROL BACTERIOLÓGICO DE LAS FÓRMULAS:

Una vez por semana se enviará a analizar una fórmula de cada variedad elaborada y/o fraccionada a la Dirección de Bromatología, para garantizar la seguridad bacteriológica de las mismas. El traslado a dicha entidad será responsabilidad de la empresa prestataria (en el tiempo y forma estipulada por sector nutrición), respetando las condiciones para no romper cadena fría, como la presentación del informe correspondiente al Sector Nutrición.

En caso de detectarse anormalidades, se deberán tomar las medidas correspondientes para corregirlas. Se trabajará según el manual de técnicas y procedimientos, para asegurar la calidad bacteriológica en la elaboración. El mismo se solicita al sector Nutrición. Y la Empresa Prestataria será responsable que el Personal cumpla con lo solicitado en el manual de Procedimiento

FÓRMULAS PARA ALIMENTACIÓN ENTERAL

Las fórmulas que se utilizarán serán:

- Fórmulas líquidas "listas para usar" provistas por el Establecimiento y será responsabilidad del personal de este sector llevar el total de fórmulas solicitada por el Sector Nutrición, desinfectarlas y colocarle el rótulo correspondiente (con nombre- fecha- hora- y tipo de fórmula) y trasladar las fórmulas desde el Sector a los sectores de internación.
- Por cada litro transportado se facturará un fraccionamiento.
- Fórmulas o módulos elaborados en sector de elaboración fórmulas, según indicación del Sector Nutrición, con insumos (productos nutroterápicos y envases descartables) provistos por el Establecimiento. Se facturará la elaboración por fraccionamientos.
- Además se entregará en cada Sector agua ozonizada de mesa en pack nutril para cada paciente con Alimentación Enteral 2 tomas de 250 por paciente o de 500cc según indicación de nutrición. Los briks serán entregados por Nutrición.
- Se facturará un fraccionamiento por cada paciente
- El horario de entrega es en igual horario a la entrega de fórmulas lácteas

ESPECIFICACIONES

Leche de vaca entera en polvo: fortificada con vitamina A y D.

Composición química promedio cada 100 g de polvo: hidratos de carbono: mínimo 36%, proteínas mínimo 25 % y lípidos mínimo 26%. Provistas en envase hasta 1 Kg.

Azúcar: según especificación de cuerpo principal del pliego.

Leche entera en polvo con contenido reducido de lactosa, instantánea (tipo La Serenísima cartón amarillo).

Fórmula láctea de inicio, lista para usar, en brick.

Fórmula láctea para lactantes prematuros y/o de bajo peso al nacer, lista para usar, en botellitas o brick.

AGUA

El agua utilizada para elaboración de leches deberá ser provista por la Empresa: agua de mesa envasada filtrada y ozonizada en bidones de 10 lts.

(La misma no se facturará aparte)

MANEJO DE LA LECHE HUMANA
El personal de lactario será el responsable de:
Reponer la leche humana pasteurizada congelada del Sector de Neonatología.
Trasladar la misma en heladeras portátil, en una parte de leche por tres de hielo (hielo en gel refrigerante de plástico).
Fraccionar leche humana cruda y pasteurizada
Descongelar con baño maría frío
Fraccionarse en área limpia, previo prendido del tubo germicida
Rotular según manual de procedimiento y fortificar según indicación.
Almacenar en la heladera
Entrega al sector de Neonatología según especificación del manual
Cada biberón, frasco y/o jeringa fraccionado se considera un fraccionamiento de leche humana (coef 0,06)

CLÁUSULAS PARTICULARES PARA LA PRESTACIÓN DEL SECTOR DEL JARDIN MATERNAL

SERVICIO DE COMIDAS AL JARDÍN MATERNAL

El servicio al Jardín maternal consta de desayuno, almuerzos, meriendas y cenas, según necesidad. Y los menúes que se servirán serán iguales a los planificados para las salas de internación según Cláusulas Particulares del servicio de racionamiento en cocido

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

- Leche fluida entera larga vida
- Leche de inicio/ continuación. (brick por 200 cc)
- Leche en polvo.
- yogur
- Saquitos de té y mate cocido.
- Azúcar por kilo
- Mermeladas en frasco por 454 grs.
- Dulce de leche en potes por 400 grs.
- Avena
- Budines casero, panqueques
- Galletas de arroz
- cacao amargo
- Galletitas de agua.
- Pan: Se solicitará entrega de pan fresco 3 veces por semana (se acordarán días designados) Los productos alimenticios deben ser de marcas reconocidas igual a los descritos anteriormente en el pliego

DESAYUNOS y MERIENDAS

Leche	200 c.c.
Azúcar	12 gr (a granel)
Pan	50 g o 2 vainillas o budines
Mermelada	15 gr (a granel)

En el caso que haya que entregar leches de continuación maternizadas u otras(tipo Sancor bb u otras) serán provistas por Sector Farmacia a través del Sector Nutrición.

Almuerzos y Cenas
La modalidad para las comidas será a granel. La empresa deberá proveer cantidad de recipientes adecuados con capacidad suficiente, de uso exclusivo, fácil limpieza, que conserven temperatura, y sean óptimos para el traslado de los alimentos desde la cocina. Los mismos deberán reponerse por el desgaste de su uso.
El horario de entrega para almuerzo y cena será 12 hrs y 20 hs respectivamente
Se podrán solicitar comidas conforme a la tipificación de los menúes; Lactante 1, Lactante 2 Y Pediátrico 1 y Pediátrico 2 ya que la guardería recibirá niños hasta 2 años así como dietas especiales tipo astringente, celíacos, etc. Los menúes responderán a la fórmula desarrollada según grupo etario, y podrán modificarse según aceptación de los niños.
La carne se solicitará trozada para ambas dietas Pediátrico 1 y 2.
Tanto para almuerzo como para cena se entregarán cubiertos descartables y servilletas de papel De cada dieta se llevará una muestra del gramaje que debe servirse a cada niño para que la distribución sea correcta y todos reciban el aporte promedio de calorías, proteínas y nutrientes en general recomendados.
El personal de cocina retirará los elementos que se utilizaron durante el mismo turno luego de dos horas del horario de entrega, para su limpieza y posterior uso.

PERSONAL
En el momento de apertura de dicho jardín se solicitará una persona más como ayudante de cocina (comis)
La Empresa Prestataria definirá si dicho personal lleva a cabo actividades en un turno u horario desdoblado en ambos turnos.
Cabe destacar que el servicio termina en el momento que son entregadas las preparaciones.
El lavado de vajilla es responsabilidad del personal del jardín
El personal de cocina solo retirará los elementos de traslado de la comida para su posterior lavado

COLACIONES
Se podrán solicitar según necesidad del niño yogur, postres lácteos, frutas, licuados entre otros Se facturará de igual manera que en la internación, según cláusulas particulares del servicio de racionamiento de alimentos en cocido.

FACTURACION
Se facturará desayuno y merienda de los Pediátricos 1, según la cantidad de niños inscriptos, ya que la solicitud semanal se hará de acuerdo a la cantidad de niños que habitualmente asisten.
Los **almuerzos** y cenas se facturarán según el pedido diario**.** La cantidad diaria será solicitada por el Sector Nutrición.
Las fórmulas lácteas que se trasladen hasta la guardería desde el Lactario se facturan como fraccionamiento por cada una entregada un fraccionamiento

COEFICIENTES DE LAS DIETAS

TIPO DE REGIMEN	**COEF.**
Pediátrico 1 (1 a 3 años)	0,60
Pediatrico2 (4 a 7 años)	0.70
Gastro hepático y astringente pediátrico 1 y 2	1
Lactante 1: almuerzo o cena *	0,10
Lactante 2: almuerzo o cena*	0,20

Lactante 1 o 2 individual	0.4
Desayuno y merienda del personal de jardín	0,07
Colaciones simples	0,04
Colaciones completas	0,07

*Lactante 1 y 2 se facturará sobre el costo del almuerzo y cena (0,40) *La cena del lactante 2 de los niños del jardín se servirá con carne.

RENGLÓN N° 04

CLÁUSULAS PARTICULARES – HOSPITAL CUTRAL CÓ

OBJETO

La contratación comprende la prestación del **SERVICIO DE RACIONAMIENTO, ELABORACIÓN DE FÓRMULAS Y ALIMENTACIÓN ENTERAL** para cubrir las necesidades de internados y personal autorizado del establecimiento y Centros de Salud y del SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS (que incluye la provisión formulas listas para usar, la elaboración de alimentación enteral con productos provistos por el Hospital) de conformidad a las siguientes pautas:

A- El servicio deberá prestarse todos los días **sin excepción**, incluyendo sábados, domingos, feriados, etc.
B- La ración diaria, de racionamiento en cocido, estará compuesta de la siguiente manera:

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

TABLA DE PORCENTAJES POR REGIMENES, RESPECTO AL COEFICIENTE 1

TIPO DE REGIMEN	Porcentaje respecto al **coeficiente 1**
General e hiposódico (mayores 11 años)/	1,00
Blando con carne (03) / Pediátrico Astringente y Gastro-hepatoprotector 1, 2 y 3	1,00
Blando sin carne (02)	0,50
General con fibras	1,10
Régimen para Diabéticos e Hipocalórico/ Gastro-hepatoprotector/ Astringente/ Régimen Licuado	1,20
Régimen Individual – Hipercalórico –Hiperproteico	1,30
Pediátrico 1 (1 a 3 años)	0,60
Pediátrico 2 (4 a 7 años)	0.70
Pediátrico 3 (8 a 10 años)	0,80
Lactante 1 : **Almuerzo o Cena** *	0,1
Lactante 2 **Almuerzo y Cena** *	0,20
Dieta Líquida	0,04
Personal Autorizado: Almuerzo o Cena	0,50
Desayuno/Merienda Especial	0,10
Colaciones simples	0,04
Colaciones completas	0,07
Colaciones Extras	0,02
Colaciones especiales	1

*Lactante 1 y 2 se facturará sobre el costo del almuerzo y cena (0,40)

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

ALMUERZO o CENA
Para solicitudes a granel según coef 1.00

ALIMENTO	UNIDAD	Coef.
Carne	1 kg	0.55
Pollo	1 kg	0.30
Pescado	1 kg	0.5
Queso cremoso	1 kg	0.5
Galletitas de arroz	150g	0.08
Dulce de leche	400 grs	0.10
Mermeladas	454 grs	0.12
Té/mate cocido	25 saquitos	0.04
Aceite	900 cc	0.06
Sal	500 grs	0.04
Leche fluida	x litro	0.08
Leche entera en polvo	caja x 800 grs	0.30
Leche en polvo deslactosada	caja x 400 grs	0.25
Cacao	1 Kg	0.25
Atún lomito/trozo en aceite	170 g	0.1
Arroz Parboil	1 kg	0.08
Avena tradicional	400 g	0.09
Arvejas Lata	300 g	0.05
Choclo lata	300 g	0.06
Lentejas	400 g	0.1
Fideos tallarines	500g	0.06
Fideos tirabuzón/ Mostachol	500 g	0.05
Tomate triturado	950 g	0.1
Acelga	1 Kg	0.07
Calabaza	1 Kg	0.08
Cebolla	1 Kg	0.04
Brócoli	1 Kg	0.2
Tomate	1 Kg	0.1
Papa	1 Kg	0.05
Batata	1 Kg	0.1
Lechuga	1 Kg	0.12
Mandarina	1 Kg	0.1
Manzana verde o roja	1 Kg	0.1

Banana	1 Kg	0.11
Morrón	1 Kg	0.35
Choclo	1 Kg	0.14
Huevos	30 u	0.45
Duraznos/peras al natural	820 g	0.09
Pan Rallado	1 kg	0.2
Orégano	100 g	0.08

TABLA DE PORCENTAJES RESPECTO AL COEFICIENTE 1
SECTOR DE ELABORACIÓN DE FÓRMULAS

DESCRIPCIÓN	PORCENTAJE
Manufactura y fraccionamiento de formula en polvos y/o reconstitución (por litro)	0,04
Fraccionamiento exclusivo de fórmulas liquidas	0,03
Leche de Inicio o continuación fluida (por litro)	0,15
Leche Prematura fluida (por litro)	0,20

Cada coeficiente tiene el valor en relación con el coeficiente 1 establecido para la ración completa del régimen general del racionamiento en cocido.
Punto C: La cantidad promedio mensual de raciones completas es de 2900 Coef.1, con una variación en más o menos del 20%.
El desarrollo de los menúes se encuentra a Disposición del Contratista en el Servicio de Nutrición del Hospital, cuyo desarrollo será de estricto cumplimiento del adjudicatario

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

Personal	Lunes a viernes		Sábado y feriados		Domingos	
	t. mañana	t. tarde	t. mañana	t. tarde	t. mañana	t. tarde
Jefe de Cocina Lic en Nutrición	1					
Lic. en Nutrición	1	1	1	1	1	-
Analista administrativo (no profesional)	1	-	1	-	1	1
Cocinero	1	1	1	1	1	1
Comic de Cocina	1	1	1	1	1	1
Camareros	3	2	3	2	2	3
Peón de cocina	1	1	1	1	1	1

STOCK
La Empresa prestataria deberá incorporar y mantener en adecuadas condiciones lo que se detalla a continuación: y el stock se ajustará de acuerdo a lo solicitado por el sector nutrición, sobre todo en las épocas de máxima internación.

Tazas para desayuno y merienda: deben tener capacidad de 250cc a 300cc de color claro (blanco o beige) y plato igual color. Material: policarbonato. Stock 140 unidades.
Bandejas tipo fast food lisas (Medidas aproximada de 44 x 30 cm) para servicio de desayuno y merienda en internación y para servicio de comedor. Stock 140 unidades. Se deberán diferenciar por color entre las bandejas destinadas a comedor y a pacientes.
Bandejas Isotérmicas: Matachanas o similar, actualmente 72 disponibles, se necesitan agregar alrededor de 20-25 unidades para stock y recambio.
Vajilla de interior de bandejas térmicas (propiedad del hospital) deberá contar siempre con un stock ya que puede haber faltante por rotura o pérdida
Basureros en cada sector. Necesidad: 3 grandes y uno de pedal zona lavado de manos
Licuadoras Industriales 1500 w: tres unidades acordes a las características del proceso a realizar. Una unidad exclusiva para procesados de alimentos calientes (carnes, guarniciones etc.), otra para procesar postres o colaciones tipo ensure y la tercera para proceso en sector de elaboración de fórmulas.
Mixer industrial o minipimer de 800 W con varilla y cuchilla de acero inoxidable: 1 o más según necesidades
Exprimidor Industrial manual con base de hierro y de acero inoxidable y/o exprimidor industrial eléctrico
Juego de Platos: para servir al comedor de sano de loza (hondo, playo). Necesidad 40 unidades de cada uno. Stock según máximo servicio
Cubiertos: juego completo de cubiertos de metal aproximadamente 200 juegos para comedor e internación
Vasos de vidrio adecuados para el comedor de 250 a 300cc. Necesidad 40 unidades
Termos: Para distribuir desayuno y merienda. Necesidad: 6 con capacidad de 5 lts.
Termómetro: Para control de alimentos con Rango de Temperatura 0º - 300º C Tipo de medición: digital o analógica con pinche para interior de los alimentos. 3 unidades
Termómetro medidor digital con sonda con rango de T° de - 50 a 70 °C con sensor impermeable para control permanente de equipos con frio. 7 unidades
Balanza electrónica digital: A los efectos de la debida comprobación del gramaje de los alimentos y leches, la Empresa prestataria deberá proveer al menos una balanza electrónica, con sensibilidad de peso mínimo 10gr y peso máximo de 30 kg. El hospital cuenta con báscula de 300 kg y una para sector de elaboración de fórmulas.
Conservadora: una exclusiva para transportar viandas de salidas rurales, con gel refrigerante. En caso de ser necesario se podrá solicitar otra para transportar muestras de fórmulas lácteas a Bromatología para su evaluación.
Tacho de residuos de 120 litros con tapa y ruedas
Bolsas de residuos de color verde de 90 cm x 110 cm. de 80 micrones. Se utilizará aproximadamente una bolsa por turno.
Dos heladeras :para lácteos y postres
Utensilios exclusivos para preparaciones sin TACC que estarán apartados en un recipiente tipo cambro con tapa hermética exclusivo para su uso: USO EXCLUSIVO: ESPUMADERA. COLADOR DE PASTA. OLLA CHICA. BATIDOR DE ALAMBRE. DELANTAL EXCLUSIVO y otros elementos que se consideren necesarios.
Productos/insumos ecólogicos: Se solicitará de utilizar productos e insumos que favorezcan la preservación del medio ambiente, es decir que sean reciclados, reciclables, biodegradables, no contaminantes, etc. Así mismo se prohíbe el uso de plásticos de un solo uso como bandejas descartables, films, separadores, etc.

Responsabilidad de la Empresa ante medidas gremiales que afecten el normal funcionamiento del servicio de racionamiento de alimentos en cocido, sector de elaboración de fórmulas y fraccionamiento

En el caso que el personal de la Empresa se adhiera a medidas de fuerza que afecten la prestación del servicio en forma parcial o total, la empresa se hará responsable de garantizar la alimentación de la población perjudicada.
Si las medidas de fuerza se realizan a través de paro total y decidan afectar la alimentación de pacientes internados, los autorizados en almuerzo y cena, y los refrigerios del personal; la Empresa deberá tomar las medidas suficientes para tener una cobertura mínima con personal activo o tomar personal según corresponda. La cobertura mínima de personal ante conflictos gremiales será:

Personal		
	T. Mañana	**T. Tarde**
Lic. en Nutrición	1	1
Cocinero	1	1
Ayudante de cocina	1	1
Camarero	2	2
Operario de limpieza	1	1

Con respecto al plantel detallado anteriormente, se aceptará que la función la puede cumplir cualquiera de los empleados, aunque su función no sea acorde a su categorización, siempre y cuando el mismo desarrolle lo indicado bajo responsabilidad del Lic en Nutrición.
El Sector Nutrición acordará con la Empresa prestataria un menú a servir en cada caso, para cubrir las necesidades mínimas de las personas internadas y la comida de los mismos será elaborada y servida por el personal que cubre. El personal realizará la comida de los internados.
Los menus a solicitar se acordarán con Nutricionista a cargo, según disponibilidad del catering contratado y los gramajes deberán coincidir a los solicitados por pliego a igual que los refrigerios del personal
Con respecto al refrigerio del personal, se deberá ofrecer alguna variante, que el personal autorizado pueda ir a retirar al comedor. Esta se acordará con Sector Nutrición.
En el caso en que el paro sólo afecte a autorizados (almuerzo y cena) se respetará también esta modalidad.
Con respecto a la limpieza**;** en el caso que el personal adherido decida no respetar cronograma de limpieza la Empresa prestataria deberá tomar las medidas necesarias y buscar la manera solucionar este inconveniente de manera urgente con personal que se presente a trabajar u otro.

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (PACIENTES y ACOMPAÑANTES)

Fórmula calórica			
	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	56	1344	336
Prot.	17	408	102
Líp.	27	648	72

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

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS**

LECHE EN POLVO DESCREMADA	**45 gr (350 cc fluida)**	15,75	12,6	11,25
QUESO FRESCO	**40 g**	-	8	8
QUESO DE RALLAR	**5 g**	-	1	2
HUEVOS	**50 g**	-	6	6
CARNE	**200 g**	-	40	10
HORTALIZAS "A"	**200 g**	10	2	-
HORTALIZAS "B"	**200 g**	20	2	-
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**450 g**	54	0,54	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**100 g**	70	12	-
PAN	**150 g**	112,5	15	-
MERMELADA	**20 g**	13,6	-	-
AZUCAR	**30 g**	30	-	-
ACEITE	**30 g**	-	-	30
MANTECA	**10 g**	-	-	8
TOTAL		**340,35**	**101,14**	**75,25**

Selección de alimentos:

Leche descremada: , fluida o en polvo. Si es en polvo diluida al 10%

Queso apto para celíacos: tipo cuartirolo argentino, queso de barra, queso untable Queso para rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.

Carnes: Vacuna envasada al vacío (nalga, cuadril, bola de lomo, cuadrada, picada especial, tortuguita o aguja para puchero, colita de cuadril), Aves (pollo fresco sin menudos NO congelado), Pescado (merluza).

Huevos: Frescos.

Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, brócoli, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallito de tronco, zapallo italiano.

Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza, cebolla de verdeo.

Hortalizas C: batata, papa, choclo.

Enlatado choclo, arvejas, lentejas, etc deberán ser (apto para celiacos, sin TACC)

Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.

Pan fresco: con y sin sal. Blanco, integral o salvado, tostadas

Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, arroz integral, avena arrollada, harina de maíz (apto para celiacos, sin TACC), harina de trigo, harinas de legumbres, sémola, fécula apta para celiacos (sin TACC), pastas, fideos soperos, lentejas (apto para celiacos, sin TACC), garbanzos, (apto para celiacos, sin TACC).

Aceite (apto para celíacos, sin TACC): de girasol, girasol alto oleico, maíz.

Semillas: varias, de chía, sésamo, lino, girasol, etc

Manteca (apto para celíacos, sin TACC): de primera calidad o extra, crema de leche.

Azúcar (apto para celíacos, sin TACC): Blanco de primera calidad. Sobres individuales de 6,25gr

Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas. En envases individuales de 25 gr

Condimentos (apto para celiacos, sin TACC): aceitunas, ají molido, ajo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.

Infusiones (apto para celíacos, sin TACC): té, mate cocido en saquitos ensobrados

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO (pacientes y acompañantes)

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se reemplazará por pan sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

RÉGIMEN GENERAL/HIPOSÓDICO
(pacientes y acompañantes)

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de avena. Puchero.(zapallo, papa, batata, zapallito, acelga, zanahoria) Crumble de manzana	Sopa sémola. Canelones de verdura con queso con salsa roja y blanca. Durazno natural
2	Sopa fideos soperos. Guiso de fideos con carne cubeteada. Compota de orejones. (Peras)	Sopa Arroz. Hamburguesa napolitana. Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro. Fruta fresca
3	Sopa cabello de ángel. Carne al horno Mechada. Ensalada arroz, zanahoria y arvejas. Tarta de frutas	Sopa avena. Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de frutas.
4	Sopa de fideos soperos. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Manzana al horno.	Sopa arroz. Milanesa. Puré de papas. Mazamorra
5	Sopa Cabello de Ángel. Guiso de lentejas. Budín de pan.	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Ensalada de remolacha cocida y tomate. Fruta fresca. (Banana)
6	Sopa arroz. Milanesa de pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Compota de orejones de durazno.	Sopa sémola. Torrejas de acelga y carne a la Napolitana. Fideos al pesto. Tarta de manzana
7	Sopa cabello de ángel. Pollo a la portuguesa con arroz. Postre de maicena y cacao	Sopa avena. Pan de carne relleno. Papas doradas. Ensalada de tomate y zanahoria. Ensalada de frutas.
8	Sopa arroz. Milanesa. Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta fresca. (banana)	Sopa sémola. Pastel de carne y papa. Pasta frola
9	Sopa avena. Tallarines con salsa boloñesa. Fruta fresca. (naranja)	Sopa fideos soperos. Carne mechada. Jardinera. Manzana al horno.

10	Sopa cabello de ángel. Milanesa de pollo. Ensalada de zanahoria rallada y huevo duro. Ensalada de frutas.	Sopa arroz. Tarta de acelga con queso. Arroz con atún. Tarta de coco

Pan en cada almuerzo y cena: 30g (bollitos de 30 gr o tipo mignon)

Sopa en almuerzo y cena:

Ingredientes	**Cant. por porción**
Apio	5 g
Puerro	5 g
Acelga	5 g
Zapallo	10 g
Zanahoria	10 g
Cereal/papa/batata	20 g
Agua	200 c.c.
Sal	Cant. suf.

Ejemplos de Postres

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Fruta fresca	Fruta de estación	150gr
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 gr
	Agua	200 c.c.
Crumble de manzana	Manzana	250
	Harina	8gr
	Manteca	8gr
	Azúcar	8gr
Ensalada de frutas	Naranja	50 gr
	Manzana	50 gr
	Durazno	50 gr
	Banana	50 gr
	Azúcar	10 gr
	Jugo de naranja	Cant suf.
Budín de pan	Miga de pan	35 gr
	Leche	150 c.c.
	Huevo	20 gr

	Azúcar	30 gr
	Pasas de uva	5 gr
	Esencia de vainilla	Cant. suf.
	Azúcar para caramelo	5 gr

DESAYUNO Y MERIENDA

Saquito de té o mate 1 unidad
Leche 200 c.c.
Azúcar 2 sobres individuales
Pan 50 g
Mermelada 25 g (1 pote individual, marcas aceptadas por la variedad de sabores Ilolay, Arcor, Dulcor)

El paciente podrá solicitar solo té o mate cocido. En estos casos se informará a Nutrición y se realizará el reemplazo correspondiente a la ración de calcio sin costo adicional alguno.
Por cada 400cc de leche no servida se podrá solicitar en el desayuno o en las colaciones:

1 vaso de 180 cc de postre con leche (arroz con leche, avena con leche, maicena con leche, etc.
1 porción de 30gr de queso de barra o cremoso.
3 fetas de queso de barra
3 cucharadas de queso untable entero.

RÉGIMEN DE PERSONAL AUTORIZADO

Fórmula calórica (incluye refrigerio y almuerzos y cenas)

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2700 Kcal: H. de C.	53	1431	357.75
Prot.	17	459	114,75
Líp.	30	810	90

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	50	19,6	12,6	13
QUESO fresco o de barra	20		4,4	4,8
QUESO DE RALLAR	5		1,5	1,5
HUEVOS	25		3	3
CARNE	300	0	60	15
HORTALIZAS "A"	220	11	2,2	
HORTALIZAS "B"	200	20	2	
HORTALIZAS "C"	150	30	3	
FRUTA FRESCA	300	45	3	0
CEREALES Y LEGUMBRES	120	84	12	
PAN	150	90	15	
DULCES	50	35		
AZUCAR	30	30		

ACEITE	45			45
MANTECA o crema	10			8
TOTAL		**364,6**	**118,7**	**90,3**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: entera, fluida o en polvo. En polvo diluida al 12,5% y/o sobres individuales.
Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra.
Queso de o para rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Ricota: de leche entera, de primera calidad.
Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, colita de cuadril, bife de chorizo, cuadril, costeleta), Aves (pollo), Pescado (atún en lomitos al natural, filet de merluza, pez gallo), Fiambre (paleta cocida de primera calidad). cerdo (carré, solomillo, costeleta)
Huevos: Frescos.
Vegetales A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, Rúcula, pepino, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.
Vegetales B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Vegetales C: batata, papa, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón, damasco, pelón, melón
Pan: Fresco, blanco o de salvado.
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, harina de legumbres, sémola, fécula, pastas, lentejas.
Aceite: de girasol, girasol alto oleico, oliva o maíz. Aceite individual de girasol o maíz 8 a 10cc
Semillas: varias, de chía, sésamo, lino, girasol, etc
Aceitunas: en salmuera, con carozo, de primera calidad.
Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: Blanco de primera calidad sobres individuales de 6,25 gr.
Crema de leche: de primera calidad con un contenido graso del 20% al 40%.
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.
Condimentos: Ají molido, ajo, canela, jengibre fresco o en polvo, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre. Sal fina en sobres de 0,5 gr
Infusiones: té, mate cocido, hierbas, café en saquito de primera calidad.

Nota: Se podrá servir jarras con agua, o aguas saborizadas de frutas naturales (sabor manzana, limonada, naranja, pera, con jugo de limón, jengibre y menta; rodajas de naranja y frutillas u otra fruta; rodajas de pepino y sandía o melón; con rodajas de naranja).

Teniendo en cuenta las recomendaciones de "Menos sal Más vida"
↗ se preparan las comidas de la forma habitual, con uso moderado de Cl Na.
Se dispondrá de saleros con especias sin sal y como opcional un curpimentero (cúrcuma con pimienta molida)
↗No se dejarán los saleros en la mesa. Se dará un sobre de sal de 0.5 gr a quien lo solicite y en preparaciones no condimentadas como las ensaladas

REGIMEN PERSONAL AUTORIZADO

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa avena. Carne al horno.	Sopa sémola. Canelones con boloñesa y salsa blanca.

	Verduras cubeteadas al horno. Fruta fresca.	Tarta de frutas
2	Sopa fideos soperos. Fideos con estofado. Fruta cocida (compota)	Sopa arroz Hamburguesa napolitana Papas y calabazas al horno Postre con maicena
3	Sopa cabello de ángel. Bife a la criolla Puré de papas Flan casero	Sopa avena. Pizza Ensalada de lechuga, zanahoria y apio. Ensalada de frutas.
4	Sopa fideos soperos. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Pionono	Sopa arroz. Milanesa. Ensalada rusa. Fruta fresca
5	Sopa avena. Guiso de lentejas. Fruta fresca.	Sopa fideos soperos. Carne al horno. Ensalada de tomate, remolacha y choclo. Fruta fresca.
6	Sopa arroz. Milanesa de pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Fruta cocida.	Sopa sémola. Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Tarta de coco
7	Sopa cabello de ángel. Pollo con arroz amarillo. Postre casero	Sopa avena. Carne al horno Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro Fruta fresca.
8	Sopa arroz. Milanesa. Verduras al horno.(batata, calabaza y cebolla) Fruta fresca	Sopa sémola. Pastel de papas. Ensalada de tomate. budín de pan
9	Sopa avena. Albóndigas con arroz con salsa filetto. Fruta fresca.	Sopa fideos soperos. Costeleta Jardinera Fruta cocida (manzana al horno)
10	Sopa cabello de ángel. Milanesa de pollo. Ensalada de zanahoria y choclo. Ensalada de fruta.	Sopa arroz. Tarta de acelga y verduras Arroz con atún Pasta frola

MENÚ VEGETARIANO

	ALMUERZO	CENA
1	Hamburguesas (2u) de lentejas y arroz Ensalada de zanahoria rallada queso y aceitunas Pionono casero con dulce de leche / panqueques	Omelette con queso fresco Papa y calabaza al horno Ensalada de rúcula y repollo Fruta

2	Tarta de zapallitos Ensalada de tomate con orégano. Ensalada de fruta.	Pastel de papa (con lentejas) Ensalada tomate y morrón Compota de orejones
3	Hamburguesa de garbanzos napolitana (2 u) Batata y zanahoria al horno Postre de almidón de maíz con caramelo	Malfatti con salsa rosa Ensalada de hojas Fruta
4	Guiso de verduras con mostacholes integrales ensalada de hojas Fruta	Hamburguesas de lentejas Ensalada de zanahoria rallada choclo aceitunas Fruta
5	Guiso de lentejas Ensalada fresca Fruta	Milanesa de berenjena/zucchini (2) Ensalada de lechuga y tomate Ensalada de papa y huevo duro Queso y dulce membrillo o batata (variar)
6	Hamburguesas (2u) de lentejas con tomate y queso fresco Puré de calabaza con mix de semillas* Ensalada de lechuga Budín de pan	Arroz amarillo con cebolla, arvejas y Ensalada de rúcula y zanahoria fruta
7	Panqueque de espinaca y queso Ensalada de chaucha tomate y zanahoria Ensalada de fruta	Pizza 2 + 1 con verduras Manzana al horno con caramelo
8	Canelones de acelga y ricota c/salsa blanca y roja Fruta	Hamburguesas (2u) de garbanzos con queso fresco y orégano Ensalada de lechuga, repollo apio y huevo duro. Pasta Frola.
9	Milanesa de soja Papas en rodajas al horno Ensalada mixta Cramble de manzana	Tarta de choclo (choclo en granos + choclo cremoso cebolla + verdeo Ensalada de remolacha rallada y tomate Fruta
10	Omelette verde de espinaca y queso Ensalada de lechuga y zanahoria Ensalada de frutas	Quinoa con vegetales salteados (cebolla, chaucha, zapallitos y berenjenas) Puré de calabaza espolvoreado con mix de semillas* Panqueque con dulce de leche

*** Mix de semillas: que contenga de lino, chía, girasol y sésamo.**

Nota: En todos los casos, el personal podrá optar por **fruta fresca** de estación o el postre del menú del día.
Los menúes se variarán cada tres meses cambiando el orden de las guarniciones o modificando los no aceptados. Dichos cambios serán planteados con tiempo suficiente por el sector nutrición
En aquellos menúes en los que se combinan dos guarniciones, la ensalada o guarnición fría deberá servirse en recipientes individuales, tipo ensaladeras.

SELECCIÓN DE ALIMENTOS
Leche: en polvo, en sobres individuales.
Pan: Fresco, blanco, pan de salvado, galletitas de agua, de salvado con o sin sal.
Azúcar: Blanco de primera calidad sobres individuales de 6,25 gr.
Edulcorante: en sobres individuales de 0,8 gr.
Mermelada: mermeladas de varios sabores y dulce de leche en envase individual de 25gr.
Infusión: saquito de té o mate cocido, café

NOTA: Se podrá reemplazar hasta 2 veces por semana en invierno y otoño y 3 veces por semana en primavera y verano todos los ingredientes del refrigerio por 350 grs PN de fruta fresca, correspondiente a 2 unid medianas aproximadamente 182 Kcal.
Se podrá solicitar además refrigerios SIN TACC, con productos aptos para celiacos o intolerantes al gluten.

REFRIGERIOS DEL PERSONAL CAPS

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS.**
LECHE	20gr	8	5	5.2
GALLETITAS DE AGUA	50gr	35	5	-
AZUCAR	12.5gr	12.5	-	-
MERMELADA/DULCE	25gr	17.5	-	-
TOTAL	-	**92.4 gr**	**12.3 gr**	**8.2 gr**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS
Leche: en polvo, entera y descremada, o parcialmente libre de lactosa. En caja por 400 g.
Galletitas de agua: en paquete cerrado, debidamente rotulado con no más del 11% de grasas.
Azúcar: Blanco de primera calidad en sobres individuales por 6.25, debidamente rotulado.
Edulcorante: en sobres individuales de 0,8 gr .
Mermelada: mermeladas o dulce de leche de varios sabores en pote y se completa gramaje con envases individuales de 25gr.o dulce de leche
Infusión: saquito de té o mate cocido.
Nota: Se podrá solicitar además refrigerios SIN TACC, con productos aptos para celíacos o intolerantes al gluten

RÉGIMEN GENERAL CON RESIDUOS
Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	56	1344	336
Prot.	16	384	96
Líp.	28	672	74,66

Fórmula desarrollada (cantidad promedio por día por paciente, peso neto)
en almuerzo y cena pan integral de 30 gr

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**50**	19,6	12,6	13
QUESO FRESCO	**10**		2,2	2,4
QUESO DE RALLAR	**5**		1,5	1,5
HUEVOS	**25**		3	3
CARNE	**200**	0	40	10
HORTALIZAS "A"	**350**	12,5	2,5	-
HORTALIZAS "B"	**300**	30	3	-
HORTALIZAS "C"	**100**	20	2	-
FRUTA FRESCA	**340**	36	0,36	-
CEREALES Y LEGUMBRES	**90**	70	12	-
PAN integral	**160**	73,76	15,52	6,72
MERMELADA	**50**	35		
AZUCAR	**30**	30		
ACEITE	**30**			30
MANTECA	**10**			8
TOTAL		**333,86**	**98,72**	**74,62**

Selección de alimentos
Leche: entera, fluida o en polvo. al 12,5%
Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, cuadrada, picada especial), Aves (pollo), Pescado (merluza, atún al natural en lomito).
Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.
Hortalizas B: arvejas al natural o frescas, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Hortalizas C: batata, papa, choclo.
Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón, damasco, pelón. Deshidratadas: Ciruela, pera, durazno.
Pan: Fresco, integral, salvado CON Y SIN SAL
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, arroz integral, salvado de avena y salvado de trigo, avena arrollada, harina de trigo, harina de legumbres, sémola, fécula, pastas, lentejas, garbanzos, porotos, mijo, quinoa. .
Aceite: de girasol, girasol alto oleico, oliva o maíz.
Semillas: varias, de chía, sésamo, lino, girasol, etc
Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: Blanco de primera calidad, sobres individuales de 6,25 g.
Dulces: mermeladas, dulce de leche, dulce de batata, membrillos individuales de 25 gr.
Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, caldo concentrado, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre. Polvo para hornear.
Infusiones: té, mate cocido.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se podrán solicitar sin sal o en última instancia se reemplazará por galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/6 de limón.

REGIMEN GENERAL CON RESIDUOS

	ALMUERZO	CENA
1	Puchero (zapallo, papa, batata, zapallito, acelga, zanahoria) Fruta cocida (compota)	Canelones de verdura con queso con salsa roja y blanca. Postre con maicena y cacao.
2	Guiso de verduras con carne cubeteada. Compota de orejones. (Peras)	Hamburguesa. Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro. Fruta fresca.
3	Carne al horno Mechada. Ensalada remolacha, zanahoria y arvejas.(cocida) Flan casero	Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de frutas.
4	Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Pionono.	Milanesa. Puré de mixto. (Papa y calabaza). Fruta fresca. (Mandarina)
5	Guiso de lentejas con calabaza en cubos. Fruta fresca. (banana)	Carne mechada. Ensalada de remolacha cocida y tomate Fruta fresca. (Pomelo en cubos)
6	Milanesa de pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Compota de orejones de durazno.	Torrejas de acelga y carne A la Napolitana. Fideos al pesto. Tarta de coco
7	Pollo a la portuguesa con arroz integral. Ensalada de lechuga y apio. Postre casero	Pan de carne relleno. Papas doradas. Ensalada de tomate y zanahoria. Ensalada de frutas.
8	Milanesa. Ensalada de lechuga y zanahoria. Mazamorra	Pastel de carne con puré mixto. Manzana al horno.
9	Tallarines con salsa boloñesa. Ensalada de lechuga. Fruta fresca. (Naranja)	Carne mechada. Jardinera. Budín de pan
10	Supremas de pollo. Ensalada de zanahoria rallada y huevo duro. Ensalada de frutas.	Tarta de acelga con queso. Arroz con atún. Pastafrola

DESAYUNO Y MERIENDA

Té o mate	1 saquito.
Leche	200 c.c.
Azúcar	2 sobres individuales
Pan integral	50 g
Mermelada	25 g (potes individuales)

Colación 18 hs a las puérperas: leche con avena o maicena aromatizada con vainilla o flan casero.
Variar

DESARROLLO DE MENÚES

RÉGIMEN HIPERCALÓRICO/HIPERPROTEICO

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 3000 Kcal: H. de C.	56	1680	420
Prot.	17	510	127,5
Líp.	28	840	93,33

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	**50**	19,6	12,6	13
QUESO FRESCO	**40**		8,8	9,6
QUESO DE RALLAR	**10**		3	3
HUEVOS	**50**		6	6
CARNE	**280**	0	56	14
HORTALIZAS "A"	**300**	15	3	
HORTALIZAS "B"	**250**	25	2,5	
HORTALIZAS "C"	**150**	30	3	
FRUTA FRESCA	**350**	52,5	3,5	0
CEREALES Y LEGUMBRES	**120**	84	12	
PAN	**200**	120	20	
MERMELADA	**30**	21		
DULCE BATATA	**25**	15		
AZUCAR	**40**	40		
ACEITE	**40**			40
MANTECA	**10**			8
TOTAL		**422,1**	**130,4**	**93,6**

Selección de alimentos:
Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso: tipo cuartirolo argentino, pategrás o similar, queso de barra.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna (nalga o bola de lomo, picada especial, cuadril), Aves (pollo), Pescado (merluza, pez gallo, atún al natural en lomito), fiambre (paleta cocida de primera calidad)
Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallitos.
Hortalizas B: arvejas al natural o frescas, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Hortalizas C: batata, papa, choclo.
Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandia, pera, limón, damasco, pelón.
Pan Fresco o tostado, blanco, salvado o integral.con y sin sal
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, avena arrollada, harina de maíz, harina de trigo, harina de legumbres, sémola, fécula, pastas, lentejas, garbanzos, porotos, quinoa, mijo.
Aceite: de girasol, oliva o maíz

Semillas: varias, de chía, sésamo, lino, girasol, etc
Manteca: de primera calidad o extra.
Azúcar: Blanco de primera calidad
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas.
Condimentos: aceitunas, ají molido, ajo, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones: té, mate cocido.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se podrán solicitar sin sal o en última instancia se reemplazará por galletitas pan sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.
*En caso de ser hipercalórico gástrico, astringente o diabético se servirá con tipificación del menú que corresponde para esa dieta, pero adecuada a esta fórmula desarrollada.

RÉGIMEN GENERAL/HIPERCALÓRICO

	ALMUERZO	CENA
1	.Puchero (zapallo, papa, batata, zapallito, acelga, zanahoria) Mazamorra	Canelones de verdura con queso con salsa roja y blanca. Banana con dulce de leche.
2	Guiso de fideos con carne cubeteada. Compota de orejones. (Peras)	Hamburguesa napolitana**.** Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro. Papas y calabazas al horno Postre de maicena y cacao.
3	Carne al horno Mechada. Ensalada arroz, zanahoria y arvejas. Flan casero	Tortilla de zapallitos. Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de frutas
4	Pollo al horno. Ensalada de lechuga, tomate y zanahoria. Pionono	.Milanesa. Ensalada rusa Fruta fresca (Mandarina).
5	.Guiso de lentejas. Budín de pan con crema batida.	Omelette de queso. Carne mechada. Ensalada de remolacha, tomate y choclo. Fruta fresca. (Banana)
6	Milanesa de pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Compota de orejones.(durazno)	1 huevo duro. Torrejas de acelga y carne a la Napolitana. Fideos al pesto. Tarta de coco.
7	Pollo a la portuguesa con arroz. Postre casero.	Pan de carne relleno. Papas doradas. Ensalada de tomate y zanahoria. Ensalada de frutas.
8	Milanesa. Verduras al horno Ensalada de lechuga y zanahoria. Fruta fresca. (banana)	Pastel de papa (2 porciones) Tarta de frutas

9	Tallarines con salsa boloñesa. Fruta fresca (naranja)	Carne mechada. Jardinera. Manzana al horno merengada.
10	Milanesa de pollo. Ensalada de zanahoria y huevo duro. Ensalada de frutas.	Churrasco. Tarta de acelga con queso Arroz con atún. Pastafrola

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té o mate 1 saquito
Leche 200 c.c.
Azúcar 10 g
Pan 60 g
Mermelada/dulce compacto 25 g
Queso de barra o
Dulce compacto 50 g (en desayuno)
Leche con maicena 200 c.c. (en merienda)

COLACIONES

Se entregará una colación a las 10 hs y otra a las 18 hs, las cuales serán programadas con anterioridad y no se facturan aparte.
El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición.

	10HS	18HS
1	ESPUMÓN DE PERAS	ARRÓZ CON LECHE
2	FLAN CASERO	AVENA CON LECHE Y CACAO AMARGO
3	DURAZNOS NATURAL CON MERENGUE	QUESO Y DULCE
4	BANANA CON DULCE DE LECHE	CREMA PASTELERA
5	PERAS AL NATURAL	MANZANA AL HORNO MERENGADA
6	MAZAMORRA CON LECHE	ESPUMÓN DE DURAZNOS
7	AVENA CON LECHE	LICUADO DE PERAS CON CREMA.
8	DURAZNOS CON DULCE DE LECHE	ESPUMÓN DE MANZANA
9	AVENA CON LECHE Y BANANA	FLAN CASERO CON MERENGUE
10	LICUADO DE DURAZNO CON LECHE Y CREMA	CREMA PASTELERA

RÉGIMEN PARA DIABÉTICOS/HIPOCALÓRICO

Fórmula calórica

		%	Kcal.	Gr.
VCT: 1900 Kcal:	H. de C.	50	950	237,5
	Prot.	20	380	95
	Líp.	30	570	53

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCR.	**500 c.c.**	26	18	0,25
QUESOS	**40 g**	0,24	10,92	4,8
HUEVOS	**25 g**		3	3
CARNE	**180 g**	0	36	9
HORTALIZAS "A"	**250 g**	12,5	2,5	
HORTALIZAS "B"	**200 g**	20	2	
HORTALIZAS "C"	**100 g**	20	2	
FRUTA FRESCA	**300 g**	45	3	0
CEREALES Y LEGUMBRES	**90 g**	63	9	
PAN INTEGRAL	**100 g**	46,1	9,7	4,2
MERMELADA DIET	**20 g**	8		
ACEITE	**30 g**			30
SEMILLAS	**10 g**	1	2	4,53
TOTAL		**241,84**	**98,12**	**55,78**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: descremada. Fluida o en Polvo al 10%
Quesos: Tipo port salut light: blando. Tipo Sardo, reggianito para rallar. Ricota descremada.
Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, cuadril, cuadrada, picada especial), aves (pollo), pescado (merluza), atún al natural en trozos o lomito.
Huevos: Frescos.
Vegetales A: acelga, apio, espinaca, brócoli, coliflor, lechuga, repollo, repollitos de bruselas, tomate fresco, tomate natural, puré de tomates, pepino, rabanito, zapallito, berenjena, pimiento
Vegetales B: cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza.
Vegetales C: batata, papa, choclo.
Fruta: (Fresca) ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, melón, pera, limón, damasco, melón, banana.
Fruta deshidratada: orejones de durazno, ciruela, pera pasas de uva
Pan integral, con salvado, con semillas con y sin sal
Cereales, legumbres en granos y sus harinas: arroz integral, parboil, avena arrollada tradicional, harina de trigo integral, fécula, pastas, lentejas, porotos, garbanzos
Aceite: oliva, maíz, girasol para ensaladas
Semillas: varias, de chía, sésamo, lino, girasol, etc
Edulcorante en sobres individuales sin sacarina ni ciclamato
Condimentos y otros: ají molido, ajo, , cúrcuma, laurel, nuez moscada, orégano, perejil, pimentón, sal fina, vinagre de manzana, esencia de vainilla, canela, en polvo y en vainas, cacao amargo, coco rallado
Infusiones: té, mate.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y el pan se podrá solicitar sin sal o en última instancia se reemplazará por galletitas de salvado sin sal. La sopa se preparará sin caldo concentrado.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón.

REGIMEN DIABÉTICO/HIPOCALÓRICO

	ALMUERZO	CENA
1	Puchero.(zapallo, papa, zapallito, acelga, zanahoria) Fruta fresca. (naranja)	Canelones de verdura con salsa roja. pancake de fruta
2	Guiso de verduras con carne cubeteada. Compota de orejones. (peras)	Hamburguesa Napolitana. Ensalada de chaucha, tomate y huevo duro. Compota de manzana diet.
3	Carne al horno mechada. Ensalada de remolacha, zanahoria y arvejas. Tiramisu Diet	.Tortilla de papas. Ensalada de tomate oreganado. Ensalada de fruta diet.
4	Pollo al horno. Ensalada de lechuga, zanahoria y tomate. Manzana al horno diet. rellena con ricota	Milanesa. Puré mixto.(papa y calabaza) Fruta fresca (mandarina)
5	Guiso de lentejas con calabaza en cubos. Fruta al natural diet.(peras)	.Carne mechada. Ensalada de remolacha cocida y tomate. Fruta fresca. (pomelo en cubos)
6	Milanesa pescado. Ensalada de zanahoria y choclo. Compota de orejones durazno diet.	Torrejas de acelga y carne napolitanas. Fideos al pesto. Fruta Fresca. (Naranja)
7	Pollo a la portuguesa arroz integral + ensalada de apio y lechuga. Fruta fresca (1banana chica)	Pan de carne relleno. Ensalada de tomate oreganado + papas doradas. Ensalada de fruta diet
8	Milanesa. Ensalada de lechuga y zanahoria Postre de avena y cacao	Pastel Mixta (papa + calabazas) Fruta fresca. (naranja)
9	Tallarines con boloñesa + ensalada de lechuga. Manzana al horno diet.	Carne mechada. Jardinera. Cuadraditos de coco
10	.Suprema de pollo. Ensalada de zanahoria y huevo duro. Ensalada de fruta diet.	Tarta de acelga y queso Arroz integral con atún. Duraznos al natural diet

EJEMPLOS DE ROTACION DE POSTRES

Nombre del postre	Ingredientes	Cantidad por porción
Fruta fresca	Fruta de estación (No banana ni uva)	150 gr
Compota	Fruta fresca	150 gr
	Edulcorante	Cant. suf.
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas diet	Manzana	250 gr
	Edulcorante	Cant. suf.
Tiramisu Diet	Yogur firme 100 cc	100 cc

	Queso crema 100 gs	100 g
	edulcorante	c/s
	cafe y cacao amargo	c/s
Fruta Nat diet	Durazno/ Pera	150 grs
Coctel de light		150 grs
Fruta cocida diet	Manzana	150 g.
	Edulcorante	Cant. suf.
Ensalada de frutas	Naranja	80 g.
	Manzana	70 g.
	Durazno diet	50 g
	Edulcorante	Cant. suf.
	Jugo de naranja	Cant suf.
Pancakes de naranja y avena	Huevo	12,5
	Naranja jugo y ralladura	1/4
	Aceite	½ cdita
	harina de avena	25gs
	polvo de hornear	¼ cdita
	opcional: nueces	1 unid
	Edulcorante	Cant. suf.
cuadraditos de coco	Coco rallado	45 grs
	huevo	25 grs
	polvo de hornear	¼ cdita
	leche	50 cc
	edulcorante	c/s
	yogurt firme	20 cc
Manzana al horno rellena con ricota	Manzana	150 grs
	ricota desc	10 gr
	edulcorante	c/s
	esencia de vainilla	c/s

DESAYUNO Y MERIENDA
Té o mate 1 saquito.
Leche descremada 200cc
Edulcorante 2 sobres
Pan Integral 2 bollitos (respetar gramaje)
Queso Port Salut/Mermeladadiett 25gr

nota: se podrá optar como alternativa de desayuno y/o Merienda
Infusión de té o mate 100 cc
Leche descremada 100 c.c.
Edulcorante 2 sobres
1 pancake de avena y naranja (elaboración propia**)**

RÉGIMEN GASTRO-HEPÁTOPROTECTOR

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 2150 Kcal: H. de C.	58	1247	311,75
Prot.	17	365,5	91,37
Líp.	25	537,5	59,7

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

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS**
LECHE	**50 gr**	26	18	0,25
QUESOS	**30 g**	0,18	8,19	3,6
HUEVO	**25 g**		3	3
CARNE	**200gr**	0	40	10
HORTALIZAS "A"	**200gr**	10	2	
HORTALIZAS "B"	**250gr**	25	2,5	
HORTALIZAS "C"	**100gr**	20	2	
FRUTA FRESCA	**300gr**	45	3	0
CEREALES	**100 g**	70	10	
PAN BLANCO	**120 g**	72	12	12
DULCE	**25 g**	17,5		
AZUCAR	**26 g**	26		
ACEITE	**30 cc**			30
TOTAL		**311,68**	**100,69**	**58,85**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: descremada. Fluida o en Polvo al 10%. Yogur descremado.
Queso: semiduro descremado (tipo Port Salut descremado), ricota descremada.
Carnes: vacuna (nalga o bola de lomo, cuadril, picada especial,), aves (pollo), pescado (merluza), atún al natural en lomito.
Huevos: Frescos.
Vegetales A: zapallitos pelados y sin semillas, acelga o espinaca sin tallo, tomate si piel sin semillas
Vegetales B: zanahoria, zapallo o calabaza, puerro, remolacha, cachucha.
Vegetales C: batata, papa.
Fruta: (cocida): durazno, manzana, pera, damasco, duraznos en almíbar escurridos y/o lavados, peras en almíbar escurridas y/o lavadas
Pan: Blanco, tostado o desecado al horno con y sin sal
Cereales, granos y derivados: arroz, avena arrollada, harina de avena, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas.
Aceite: puro de maíz, girasol.
Dulces: de batata, de membrillo, jaleas o mermeladas de durazno, damasco o manzana.
Azúcar: blanco de primera calidad.
Condimentos: esencia de vainilla, canela, laurel, nuez moscada, orégano, sal fina, sal gruesa.
Infusiones: té o mate.

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirá pan desecadosin sal o en última instancia galletitas sin sal.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio y las comidas se acompañarán de 1/4 de limón, si es solicitado.

RÉGIMEN GASTRO – HEPATOPROTECTOR

	ALMUERZO	CENA
1	Sopa de avena diet. Carne al horno. Puré amarillo. Manzana al horno sin piel.	Sopa sémola diet Canelones diet de verdura con queso diet con salsa blanca diet. Flan casero con leche descremada
2	Sopa fideos soperos diet. Pollo al orégano. Polenta con leche descremada. Fruta natural	Sopa arroz diet. **Hamburguesa diet con queso diet.** Panaché de verduras. Compota de manzana.
3	Sopa cabello de ángel diet Carne al horno diet. Ensalada remolacha y zanahoria. (cocidas) Postre de vainilla casero	Sopa avena diet Tortilla de zapallitos diet. Arroz blanco con queso. Ensalada de frutas al natural.
4	Sopa de fideos diet Pollo al horno. Calabazas y zapallitos al natural. Manzana al horno sin piel	Sopa arroz diet Churrasco diet. Polenta con leche descremada. Duraznos al Natural.
5	Sopa cabello de ángel. Churrasco. Puré de papa y batata. Peras al natural.	Sopa fideos soperos diet. Churrasco de pollo.Budín de acelga. Pure de frutas
6	Sopa arroz diet. Arrolladitos de pescado. Budín de calabaza. Manzana al horno sin piel.	Sopa sémola diet. Tortilla de acelga diet. Fideos Tallarín al orégano. Flan casero con leche descremada
7	Sopa cabello de ángel diet Pollo al horno diet. Arroz a la florentina (con acelga picada) Pionono con relleno con pastelera diet	Sopa avena diet Pan de carne relleno diet. Puré de calabaza y zanahoria. Ensalada de fruta al natural.
8	Sopa arroz diet Churrasco. Panaché de verduras. Pera natural	Sopa sémola diet. Pastel mixto. Dulce de membrillo
9	Sopa avena diet Fideos tirabuzón con ssa blanca a la reina (pollo) + souflé de zapallitos Duraznos al natural	Sopa fideos soperos diet. Carne mechada diet. Jardinera sin arvejas. Manzana al horno sin piel.
10	Sopa cabello de ángel diet Churrasco de pollo. Polenta con leche y queso descremado. Crema de naranja	Sopa arroz diet Churrasco diet. Arroz con queso diet. Flan de vainilla casero con leche descremado

DESAYUNO Y MERIENDA

Té	1 saquito.
Leche descremada	200 c.c.
Azúcar	2 sobres individuales

Pan desecado 40 g
Dulce 25 g (potes individuales, compacto, jalea, mermelada)
Merienda: Opcion, queso port salut 25gr

En almuerzo y cena: tostadas 20 grs

Ejemplos de Postres

Nombre del postre	**Ingredientes**	**Cantidad por porción**
Flan	Leche descremada	150 c.c.
	Huevo	25 g.
	Esencia de vainilla	c/n
	Azucar/edulcorante	10g
Maicena con Leche	Leche descremada	150 cc
	Maicena	15 gs
	Azúcar/edulcorante	10g
Arroz con leche	Leche descremada	150cc
	Arroz	15g
	Azúcar/Edulcorante	10g
Compota	Fruta fresca	150gr
	Azúcar	15 g
	Agua	200 c.c.
Puré de frutas	Manzana	250 g.
	Azúcar/edulcorante	20 g.
Manzana al horno	Manzana	150 g
	Azúcar	20 g
Manzana al horno sin piel rellena con ricota desc	Manzana	150
	ricota	10
	azúcar	5 grs
Fruta al natural	Durazno o Pera	150 g.
Crema de naranja	jugo de naranja	150 ccc
	maicena	15 grs

RÉGIMEN ASTRINGENTE

Fórmula calórica

	%	**Kcal.**	**Gr.**
VCT: 1900 Kcal: H. de C.	50	950	237,5
Prot.	20	380	95
Líp.	30	570	63,33

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

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS**
LECHE LPLL 12,5%	50g	19,6	12,6	13
QUESO SEMIDURO	40g		10	10
QUESO PARA RALLAR	10g		3	3

HUEVO	12,5g		1,5	1,5
CARNE	200g	0	40	10
VEGETALES B	60g	6	0,6	
HORTALIZAS "C"	50g	10	1	
FRUTAS	200g	30	2	0
CEREALES	100g	70	10	
PAN	100g	60	10	
DULCE MEMBRILLO	25g	16,875	3,5	0,0075
AZÚCAR	30g	30		
ACEITE	25g			25
TOTAL		**242,475**	**94,2**	**62,5075**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: leche con bajo contenido en lactosa, si es en polvo diluida al 12,5%
Quesos: mantecoso o fresco, barra, de rallar: tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: vacuna magra (nalga o bola de lomo, picada especial, cuadril), aves (pollo), pescado (merluza, atún al natural en lomito)
Huevos: Frescos.
Verduras: papa y zanahoria
Fruta (cocida): manzana en compota o puré, banana, duraznos al natural sin almíbar.
Pan: Blanco desecado/tostadas
Cereales, granos y derivados: arroz, harina de maíz, harina de trigo, sémola, fécula, pastas.
Aceite: puro de maíz, girasol.
Dulces: de membrillo/batata, jaleas.
Azúcar: blanco de primera calidad.
Condimentos: esencia de vainilla, laurel, orégano, sal fina,
Infusiones: te

Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y TOSTADAS sin sal o en última instancia galletitas sin sal
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio.

RÉGIMEN ASTRINGENTE

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Polenta con aceite y queso Puré de manzana	Pollo Arroz con trocitos de zanahoria Durazno natural
2	Pollo fideos tallarines Manzana rallada	Carne al horno polenta Crema de Naranja
3	Pan de carne Arroz con aceite y queso Banana	churrasco fideos guiseros Compota de Manzana
4	Pollo Polenta Puré de manzana	hamburguesa arroz Postre de maicena con LPLL

5	Carne al horno Fideos tallarines Compota	Hamburguesa de pollo Polenta Banana
6	Pollo Arroz Sémola con LPLL	Pan de carne Fideos moño Puré de manzana
7	Carne al horno Polenta con queso Manzana rallada	pollo arroz Cuadrados de Bizcochuelo
8	Hamburguesa de Pollo. Arroz con queso Vigilante: Queso con Dulce de membrillo	Hamburguesa Fideos tallarines con queso Arroz con leche LPLL
9	Carne al horno Fideos con aceite y queso guiseros Puré de manzana	Pan de carne sin relleno Polenta con queso compota
10	Churrasco Arroz con queso Manzana rallada	Hamburguesa pollo Fideos moño con queso Puré de manzana

DESAYUNO Y MERIENDA

Infusión de té 1 saquito.
Leche 200cc (parcialmente libre de lactosa)
Azúcar 10 g
pan desecado al horno 4 mitades (respetando el gramaje)
Queso de barra 25 g (opcional: dulce de membrillo/batata 25gr)

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150 gr, cereales de 60gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

RÉGIMEN LICUADO

Fórmula calórica

	%	**Kcal.**	**Gr.**
VCT: 2400 Kcal: H. de C.	55	1320	330
Prot.	18	432	108
Líp.	27	648	72

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

ALIMENTO	**PESO NETO**	**H DE C.**	**PROT.**	**GRASAS**
LECHE ENTERA	**620 cc**	31	18,6	18,6
YOGUR	**340 cc**	47,2	17	10,2
HUEVO	**10 g**	-	1,2	1,2
CARNE	**250 g**	-	50	12,5
HORTALIZAS "A" y B	**300 g.**	30	3	-
HORTALIZAS "C"	**150 g**	30	3	-
FRUTA FRESCA	**300 g**	45	3	-

CEREALES	**140 g**	98	16,8	-
AZUCAR	**45 g**	45	-	-
ACEITE	**30 g**	-	-	30
MANTECA	**5 g**	**-**	**-**	4
TOTAL		**326,2**	**107,2**	**76,5**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: entera 12.5% o descremada 10% fluida o en polvo
Yogur: entero o descremado frutado, saborizado o bebible o firme.
Huevo entero.
Carnes: ave (pollo), vacuna magra (picada especial, nalga o bola de lomo, cuadril) Pescado (merluza, atún al natural en lomito)
Vegetales A: acelga
Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza.
Vegetales C: papa, batata.
Frutas: manzana, pera, en compota o puré, banana peladas, durazno al natural, peras al natural.
Cereales, granos y derivados: Sémola, semolín, fécula, cabellos de ángel, avena arrollada, arroz, fideos soperos,
Aceite: Girasol o maíz.
Azúcar Blanco de primera calidad.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se podrán solicitar sobres de 0.5 gr de cloruro de sodio.

REGIMEN LICUADO

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno diet. Puré papa y batata Fruta cocida licuado (manzana)	Canelón licuado con salsa blanca y roja licuada Licuado de banana con leche
2	Lic. de pollo al horno Polenta cremosa. Flan casero	Hamburguesa. Panaché de verduras. Postre de maicena y cacao
3	Lic. de carne al horno Lic. de remolacha y zanahoria cocida. Crema de naranja	Tortilla de zapallitos lic. Puré mixto (papa y calabaza) Ensalada de frutas licuada.
4	Lic. de pollo al horno. Calabaza y zapallitos al natural lic. Fruta cocida licuado (manzana)	Lic. Milanesa. Puré de papas cremoso. Lic. de durazno.
5	Lic. de churrasco. Puré papa y batata. Peras al natural lic.	Lic. de carne mechada. Lic. De Puré zanahoria + arroz con queso. Lic. de banana.
6	Lic. de rollitos de pescado. Budín de calabaza. Manzana al horno licuada.	Huevo duro picado. Torreja de acelga y carne. Flan de vainilla casero
7	Lic. de pollo con portuguesa Puré de papa. Postre de dulce de leche.	Pan de carne relleno Polenta cremosa con queso. Ensalada de frutas al natural licuada
8	Churrasco licuado Panaché de verduras (papa, calabaza, Zapallitos y zanahoria)	Rellenodel pastel lic. Puré de papas. Puré de frutas

	Banana pisada con dulce de leche.	
9	Acelga procesada con salsa a la reina y queso. Churrasco. Duraznos al natural licuados	Lic de carne al horno. Jardinera. Manzana al horno Lic.
10	Churrasco de pollo licuado. Polenta cremosa con queso. Ensalada de frutas lic.	Lic. De churrasco. Relleno de tarta de acelga con arroz. Crema pastelera

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera 200 c.c.
Maicena/ Avena 10 g
Azúcar 2 sobres individuales
Esencia de vainilla cant. suf.
Yogurt bebible 150 c.c.

En el caso de este menú se tendrá especial atención en la presentación de las diferentes preparaciones y en la consistencia de la misma, pudiendo usar espesan para mejorar el aspecto si se solicitara de consistencia firme.
Se licuará tanto la carne como las guarniciones, agregando la cantidad de caldo necesaria para obtener la consistencia deseada.
Se deberán utilizar mangas de repostería para dar formas variadas acorde a cada menú.

RÉGIMEN BLANDO CON CARNE

Fórmula calórica

		%	Kcal.	Gr.
VCT: 2000 Kcal:	H. de C.	58	1102	275,5
	Prot.	18	360	90
	Líp.	24	480	53

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE DESCREMADA	500 c.c.	25	15	7.5
CLARA DE HUEVO	15 g	-	0,6	
CARNE	250 g	-	50	12,5
HORTALIZAS "A"	40 g	2	0,4	-
HORTALIZAS "B"	400 g	40	4	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	200 g	20	2	-
CEREALES	40 g	28	4,8	-
PAN	100 g	60	10	
MERMELADA	50 g	35	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	30 g	-	-	30
TOTAL		270	85,8	52

SELECCION DE ALIMENTOS

Leche: parcialmente descremada, fluida o en polvo 10%

Carnes: ave (pollo), vacuna magra (picada especial, nalga o bola de lomo, cuadril).
Vegetales A: Acelga sin tronco, zapallitos sin piel, sin semillas.
Vegetales B: zapallo, zanahoria sin tronco, calabaza, acelga.
Vegetales C: papa, batata.
Frutas: manzana, pera peladas en compota o puré. Fruta enlatada (durazno, pera)
Pan tipo francés: desecado al horno/ tostadas
Cereales, granos y derivados: Sémola, semolín, fécula, cabellos de ángel, avena arrollada, arroz, fideos soperos.
Aceite: Girasol o maíz.
Azúcar: Blanco de primera calidad.
Dulce: jalea o mermelada de durazno, damasco o manzana.
Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones y se servirán TOSTADAS sin sal o en última instancia galletitas sin sal
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio

REGIMEN BLANDO CON CARNE

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno. Puré zanahoria y calabaza. Manzana al horno sin piel	Churrasco diet. Puré mixto. (calabaza y papa) Crema de naranja
2	Pollo al horno. Puré papa y zanahoria. Flan casero diet.	Hamburguesa diet. Panaché de verduras. Compota de manzana.
3	Carne al horno diet. Calabaza y zanahorias cubeteadas. Fruta Natural	Bife diet Puré papa y calabaza. Compota de manzana.
4	Pollo al horno. Calabaza y zapallitos al natural. Manzana al horno sin piel	Churrasco diet. Puré mixto (Papa y calabaza) Duraznos al natural lavados licuados
5	Churrasco. Puré papa y batata. Peras al natural lavadas licuados	Churrasco de pollo. Puré amarillo. (zanahoria) Maicena con leche.
6	Pollo al horno. Budín de calabaza diet. Manzana al horno sin piel.	Churrasco diet Puré zanahoria y papa. Flan de canela casero diet
7	Pollo al horno. Puré papa y acelga. Manzana al horno	Pan de carne diet. Puré amarillo.(calabaza y zanahoria) Peras al natural licuadas
8	Churrasco diet. Papas y zanahorias cubeteadas al natural. Compota de manzana.	Hamburguesa diet. Puré mixto de papa y calabaza. Arroz con leche
9	Churrasco diet. Soufflé de zapallitos diet. Duraznos al natural lavados licuados	Carne al horno Jardinera sin arvejas Manzana al horno sin piel.
10	Churrasco de pollo. Puré mixto. (papa y calabaza) Pure de frutas	Churrasco diet. Puré amarillo.(calabaza y zanahoria) arroz leche con descremada

DESAYUNO Y MERIENDA

Té	1 saquito.
Azúcar	10 g

Leche descremada 200 c.c.
Tostadas 4 unidades (respetando el gramaje)
Mermelada 25 g

REGIMEN BLANDO SIN CARNE
Fórmula calórica

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

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
HORTALIZAS "A"	40 g	2	0,4	-
HORTALIZAS "B"	400 g	40	4	-
HORTALIZAS "C"	150 g	30	3	-
FRUTA FRESCA	300 g	30	3	-
CEREALES	40 g	28	4,8	-
PAN	100 g	60	10	
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	25 g	-	-	25
TOTAL		220	25,2	25

SELECCIÓN DE ALIMENTOS
Vegetales B: zapallo, zanahoria, calabaza.
Vegetales C: papa, batata.
Fruta: manzana, pera sin piel en compota o puré. Fruta enlatada (durazno, pera)
Pan: blanco. tostadas o desecado al horno,
Cereales, granos y derivados: sémola, cabello de ángel, arroz, avena, fideos soperos.
Aceite: maíz o girasol.
Azúcar: blanco de primera calidad.

DESAYUNO Y MERIENDA
Infusión de té 1 saquito
Azúcar 2 sobres
Pan desecado/tostadas 3 unid (respetar gramaje)

Sopa: del régimen gastro-hepático, 250 cc por persona.

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

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. En general se deberán programar porciones de carnes de 150gr, guarniciones de verduras cocidas 250 gr, cereales de 70gr. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

REGIMEN BLANDO SIN CARNE

	ALMUERZO	CENA
1	Puré zanahoria y calabaza. Manzana al horno sin piel	Puré mixto. (calabaza y papa) Pure de frutas
2	Puré papa y zanahoria. Ensalada de frutas cocida.	Panaché de verduras. Compota de manzana.
3	Calabaza y zanahorias cubeteadas. Espumón de pera.	Puré papa y calabaza. Compota de manzana.
4	Calabaza y zapallitos al natural. Manzana al horno sin piel	Puré mixto (Papa y calabaza) Duraznos al natural lavados licuados
5	Puré de calabaza. Peras al natural lavadas licuadas	Puré amarillo. (zanahoria) Crema de Naranja
6	Budín de calabaza diet. Manzana al horno sin piel.	Puré zanahoria y papa. Pure de Durazno
7	Puré papa y calabaza. Ensalada de frutas cocida	Puré amarillo.(calabaza y zanahoria) Peras al natural lavadas licuadas
8	Papas y zanahoria cubeteadas al natural. Compota de manzana.	Puré mixto de papa y calabaza. Crema de Naranja
9	Puré amarillo (zanahoria y calabaza) Duraznos al natural lavados licuados	Jardinera sin arvejas Manzana al horno sin piel.
10	Puré mixto. (papa y calabaza) Ensalada de frutas cocida	Puré amarillo.(calabaza y zanahoria) Duraznos lavados licuados

<u>REGIMEN PEDIÁTRICO 1</u> (1 a 3 años inclusive)
En dietas para pediátricos 1 y 2 y lactantes no se utilizará carne MOLIDA en preparaciones.

Fórmula calórica

	%	Kcal.	Gr.
VCT: 1200			
Kcal: H. de C.	60	720	180
Prot.	14	168	42
Líp.	26	312	34,7

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO Y RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	20 g	-	2,4	2,4
CARNE	60 g		12	3
HORTALIZAS "A" y B	150 g	15	1,5	-
HORTALIZAS "C"	70 g	14	1.4	-

FRUTA FRESCA	150 g	15	1.5	-
CEREALES Y LEGUMBRES	80 g	48	8	-
PAN	50 g	30	5	-
MERMELADA	20 g	17,5	-	-
AZUCAR	15 g	15	-	-
ACEITE	15 g	-	-	15
TOTAL		179,5	50.45	37.4

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso apto para celíacos: tipo cuartirolo argentino, queso de barra, queso untable
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna envasada al vacío (nalga, cuadril, bola de lomo, cuadrada, picada especial, tortuguita o aguja para puchero, colita de cuadril), Aves (pollo fresco sin menudos NO congelado), Pescado (merluza).
Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, brócoli, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallito de tronco, zapallo italiano.
Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza, cebolla de verdeo.
Hortalizas C: batata, papa, choclo.
Enlatado choclo, arvejas, lentejas, etc deberán ser (apto para celiacos, sin TACC)
Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.
Pan fresco: blanco, integral o salvado, tostadas.
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, arroz integral, avena arrollada, harina de maíz (apto para celiacos, sin TACC), harina de trigo, harinas de legumbres, sémola, fécula apta para celiacos (sin TACC), pastas, fideos soperos, lentejas (apto para celiacos, sin TACC), garbanzos, (apto para celiacos, sin TACC).
Aceite (apto para celíacos, sin TACC): de girasol, girasol alto oleico, maíz.
Semillas: varias, de chía, sésamo, lino, girasol, etc
Manteca (apto para celíacos, sin TACC): de primera calidad o extra, crema de leche.
Azúcar (apto para celíacos, sin TACC): Blanco de primera calidad. Sobres individuales de 6,25gr
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas. En envases individuales de 25 gr
Condimentos (apto para celiacos, sin TACC): aceitunas, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones (apto para celíacos, sin TACC): té, mate cocido en saquitos ensobrados

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

REGIMEN PEDIATRICO 1

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno rellena con queso y cebolla. Ensalada de chaucha, remolacha y huevo duro Fruta	Tortilla de papa con ensalada de tomate y zanahoria Crema pastelera
2	Pollo a la portuguesa c/verduras al horno (batata, zucchini y berenjena) Ensalada de fruta	Zapallitos rellenos Arroz amarillo Crema de Naranja
3	Hamburguesa de pescado con puré de papas Budín de pan	Zapallitos rellenos Arroz amarillo Macedonia de fruta
4	Polenta/fideos con con carne en trozos Postre de avena	Tarta de acelga Ensalada de tomate Fruta
5	Risotto con pollo Leche con maicena	Hamburguesa garbanzos a la napolitana c/zanahoria cocida y arvejas Fruta al natural
6	Milanesa de merluza con budín de calabaza y acelga Flan casero	Puchero (choclo-batata-calabaza-zapallito, carne Frutas trozadas con jugo naranja espeso
7	Guiso de lentejas con carne Fruta	Pizza Ensalada de fruta
8	Hamburguesa de pollo con ensalada tomate y huevo Mazamorra	Milanesa de pollo Verduras con salsa blanca (zapallo, zapallito y chauchas) Puré de manzana y avena
9	Milanesa de carne c/ ratatouille Postre casero vainilla	Tarta de zapallito con ensalada de zanahoria y remolacha cocida Crema pastelera
10	Milanesa de carne c/ ratatouille Pancake de fruta	Lasagna de verduras Ensalada de fruta

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 c.c.
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao amargo (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	1 sobres
Pan	50 g
Mermelada o dulce de leche	20 g

* En la merienda se servirá un panqueque de fruta y avena o 1 porción de bizcochuelo o budín casero.

REGIMEN PEDIÁTRICO 2 (entre 4 y 7 años inclusive)

En dietas para pediátricos 1 y 2 y lactantes no se utilizará carne molida solamente en el pediátrico 3

Fórmula calórica

		%	Kcal.	Gr.
VCT: 1500 Kcal:	H. de C.	60	900	225
	Prot.	14	210	52,5
	Líp.	26	390	44

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
LECHE	500 c.c.	25	15	15
QUESO FRESCO Y DE RALLAR	10 g	-	2	2
HUEVOS	25 g	-	2,8	2,8
CARNE	80 g		18	4
HORTALIZAS "A"	100 g	5	0.5	-
HORTALIZAS "B"	100 g	10	1	-
HORTALIZAS "C"	100 g	20	2	-
FRUTA FRESCA	250 g	25	1.5	-
CEREALES Y LEGUMBRES	100 g	60	10	-
PAN	50 g	30	5	-
MERMELADA	20 g	14	-	-
AZUCAR	30 g	30	-	-
ACEITE	20 g	-	-	30
TOTAL		**215,8**	**58.75**	**43.8**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso apto para celíacos: tipo cuartirolo argentino, queso de barra, queso untable.
Queso de rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna envasada al vacío (nalga, cuadril, bola de lomo, cuadrada, picada especial, tortuguita o aguja para puchero, colita de cuadril), Aves (pollo fresco sin menudos NO congelado), Pescado (merluza).
Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, brócoli, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallito de tronco, zapallo italiano.
Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza, cebolla de verdeo.
Hortalizas C: batata, papa, choclo.
Enlatado choclo, arvejas, lentejas, etc deberán ser (apto para celiacos, sin TACC)

Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.
Pan fresco: blanco, integral o salvado, tostadas.
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, arroz integral, avena arrollada, harina de maíz (apto para celiacos, sin TACC), harina de trigo, harinas de legumbres, sémola, fécula apta para celiacos (sin TACC), pastas, fideos soperos, lentejas (apto para celiacos, sin TACC), garbanzos, (apto para celiacos, sin TACC).
Aceite (apto para celíacos, sin TACC): de girasol, girasol alto oleico, maíz.
Semillas: varias, de chía, sésamo, lino, girasol, etc
Manteca (apto para celíacos, sin TACC): de primera calidad o extra, crema de leche.
Azúcar (apto para celíacos, sin TACC): Blanco de primera calidad. Sobres individuales de 6,25gr
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas. En envases individuales de 25 gr
Condimentos (apto para celiacos, sin TACC): aceitunas, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones (apto para celíacos, sin TACC): té, mate cocido en saquitos ensobrado
Nota: Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sellos de 1 g. de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de 1/6 de limón

REGIMEN GENERAL PEDIATRICO 2
El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición.
El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 cc
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g

Mermelada o dulce de leche 20 g
***** En la merienda se servirá un panqueque de fruta y avena o 1 porción de bizcochuelo o budín de elaboración propia
El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición.
El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

RÉGIMEN PEDIÁTRICO 3 (mayores de 8 a 10 años inclusive)

Fórmula calórica

		%	Kcal.	Gr.
VCT: 1900 Kcal:	H. de C.	60	1140	285
	Prot.	14	266	66,5
	Líp.	26	494	54,9

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

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Leche: entera, fluida o en polvo.
Queso apto para celíacos: tipo cuartirolo argentino, queso de barra, queso untable Queso para rallar: Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
Carnes: Vacuna envasada al vacío (nalga, cuadril, bola de lomo, cuadrada, picada especial, tortuguita o aguja para puchero, colita de cuadril), Aves (pollo fresco sin menudos NO congelado), Pescado (merluza).

Huevos: Frescos.
Hortalizas A: acelga, apio, berenjena, espinaca, lechuga, pimiento, repollo, tomate fresco, tomate natural, puré de tomate, zapallito de tronco, zapallo italiano.
Hortalizas B: arvejas al natural, cebolla, chauchas, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo o calabaza, cebolla de verdeo.
Hortalizas C: batata, papa, choclo.
Enlatado choclo, arvejas, lentejas, etc deberán ser (apto para celiacos, sin TACC)
Frutas: (Fresca) banana, ciruela, durazno, mandarina, naranja, manzana, sandía, pera, limón, damasco, pelón.
Pan fresco: blanco, integral o salvado, tostadas.
Cereales, granos y derivados, legumbres: arroz, arroz integral, avena arrollada, harina de maíz (apto para celiacos, sin TACC), harina de trigo, harinas de legumbres, sémola, fécula apta para celiacos (sin TACC), pastas, fideos soperos, lentejas (apto para celiacos, sin TACC), garbanzos, (apto para celiacos, sin TACC).
Aceite (apto para celíacos, sin TACC): de girasol, girasol alto oleico, maíz.
Semillas: varias, de chía, sésamo, lino, girasol, etc
Manteca (apto para celíacos, sin TACC): de primera calidad o extra, crema de leche.
Azúcar (apto para celíacos, sin TACC): Blanco de primera calidad. sobres individuales de 6,25gr
Dulces: de batata, de leche, de membrillo, mermeladas. En envases individuales de 25 gr
Condimentos (apto para celiacos, sin TACC): aceitunas, canela, cúrcuma, esencia de vainilla, laurel, levadura de cerveza, nuez moscada, orégano, pasas de uva, perejil, pimentón, pimienta, sal fina, sal gruesa, vinagre.
Infusiones (apto para celíacos, sin TACC): té, mate cocido en saquitos ensobrado
Nota: Nota: en caso de ser hiposódico, no se utilizará sal de mesa en las preparaciones. Se utilizarán galletitas sin sal, en reemplazo de pan.
Se podrán solicitar sobres de 0,5 g. de cloruro de sodio. Las comidas se acompañarán de 1/4 de limón
Pan en cada almuerzo y cena: 25 g
Sopa igual al general: 150 c.c.

REGIMEN GENERAL PEDIATRICO 3

El desarrollo de cada menú con el gramaje correspondiente deberá ser solicitado al Sector Nutrición. El promedio de los diez menús desarrollados deberá coincidir con la fórmula desarrollada detallada

DESAYUNO Y MERIENDA

Leche entera	200 cc
Te o mate	1 saquito o 10g de cacao (opcional si es solicitado por planilla)
Azúcar	2 sobres
Pan	50 g
Mermelada o dulce de leche	20 g

En la merienda se servirá un panqueque de fruta y avena o 1 porción de bizcochuelo o budín de elaboración propia

REGIMEN LACTANTE 1 (6 meses-7 meses inclusive)
Lactante 1: Lactancia Materna exclusiva y en su defecto, se solicitará al Sector de Elaboración de Fórmulas la fórmula láctea indicada a cada paciente.
VCT entre almuerzo y cena: 415 Kcal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena.

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

ALIMENTOS	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASAS
CARNES	25	0	5	1.5
HUEVO	10	0	1.2	1.2
HORTALIZAS "A" Y "B"	150 g	15	1.5	-
HORTALIZAS "C"	25 g	5	0,25	-
FRUTA FRESCA	100 g	10	1	-
CEREALES	30 g	18	3	-
LEGUMBRES	5	3	0.5	
ACEITE	15 g	-	-	15
TOTAL		**51 204 CAL**	**12.45 49.8KCAL**	**118 162kcal**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS:
Carnes; De vaca (nalga, bola de lomo, colita de cuadril, bife de chorizo), aves (pollo), pescado (merluza, pez pollo, gatuzo)
Huevos: frescos.
Vegetales A y B: zapallito, zucchini, zanahoria, zapallo o calabaza, brócoli, coliflor, berenjena, tomate, cebolla.
Vegetales C: papa, batata, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, manzana, pera, naranja, pelón, durazno, uvas, melón, sandía, ciruela, frutillas
Cereales, granos y derivados: trigo, avena, cebada, centeno, mijo, arroz, quinoa, maíz, granos enteros procesados para preparaciones o sus harinas
Legumbres: lentejas garbanzos, porotos, arvejas, procesados para hacer pastas, budines, hamburguesas, o sus harinas
Aceite: de girasol, maíz.
Extracto de vainilla

RÉGIMEN LACTANTE 2 (8 a 11 meses)

VCT entre almuerzo y cena: 706 Kcal. No se desarrolla fórmula calórica plástica porque el desarrollo incluye únicamente almuerzo y cena, en desayuno y merienda se servirán frutas con cereal

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

ALIMENTO	PESO NETO	H DE C.	PROT.	GRASA
CARNES	40	0	8	2.5
HUEVO	15	0	1.8	1.8

HORTALIZAS "A" Y "B"	200 g	20	2	-
HORTALIZAS "C"	25 g	5	0,25	-
FRUTA FRESCA	300 g	30	3	-
CEREALES	50 g	30	5	-
LEGUMBRES	5	3	0.5	-
ACEITE	25 g	-	-	25
TOTAL		**88 352 CAL**	**19.55 86.2KCAL**	**29.8 268.2kcal**

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Carnes; De vaca (nalga, bola de lomo, colita de cuadril, bife de chorizo), aves (pollo), pescado (merluza, pez pollo, gatuzo)
Huevos: frescos.
Vegetales A y B: zapallito, zucchini, zanahoria, zapallo o calabaza, brócoli, coliflor, berenjena, tomate, cebolla.
Vegetales C: papa, batata, choclo.
Fruta: (Fresca) banana, manzana, pera, naranja, pelón, durazno, uvas, melón, sandía, ciruela, frutillas
Cereales, granos y derivados: trigo, avena, cebada, centeno, mijo, arroz, quinoa, maíz, granos enteros procesados para preparaciones o sus harinas
Legumbres: lentejas garbanzos, porotos, arvejas, procesados para hacer pastas, budines, hamburguesas, o sus harinas
Aceite: de girasol, maíz.
cacao amargo en polvo
extracto de vainilla

LACTANTES 1 Y 2
(lac 1 con verduras pisada, lactante 2 trozos)

	ALMUERZO	CENA
1	Carne al horno Polenta con calabaza rallada (con caldo natural sin sal) tomate picado	Zapallitos al natural Omelette sin queso Puré de lentejas
2	Pollo Panaché verduras (papa, zapallo, zanahoria)	Budín de calabaza Merluza arroz
3	Churrasco Pure papa y arvejas	Fideos con brocoli huevo picado

4	Pollo Berenjena asada sin piel Papas al natural	Quinoa con tomate procesado huevo revuelto
5	Hamburguesas de porotos y vegetales Puré de zanahoria	Pescado Coliflor y calabaza al horno
6	Bife de chorizo fideos con zanahoria (puré)	Nuggets de garbanzos Tiras de zucchini asadas
7	Batata y calabaza lentejas pisadas huevo falso omelette	Polenta con brócoli picado Pollo
8	Hamburguesas de verdura y avena tomate picado	Pure amarillo arroz pasado pisado con huevo
9	Carne al horno Tortilla de zapallito	Albóndigas de porotos y vegetales puré de zapallo
10	Pescado arvejas pisadas	Tiras milanesa de zapallo fideos con huevo

DIETA ASTRINGENTE PEDIATRICA 1, 2 y 3
Desayuno y merienda: se servirá leche parcialmente libre de lactosa en polvo al 12 %, azúcar en sobres individuales, galletitas, te, dulce de membrillo. (con gramaje igual al pediátrico)
Almuerzo y cena: igual al menú programado para adultos Astringente pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico.

DIETA GASTRO HEPATICA PEDIATRICA 1, 2 y 3
Desayuno y merienda: se servirá leche en polvo descremada al 10%, azúcar en sobres individuales, Tostadas, te, mermelada (con gramaje igual al pediátrico)
Almuerzo y cena: igual al menú GastroHepatico, programado para adultos pero con gramaje de carnes, cereales etc. igual al pediátrico.

LÍQUIDOS
Jugo de compota con azúcar o edulcorante (200 c.c.)
Agua saborizadas de frutas naturales (200 c.c.)
Té solo con azúcar o edulcorante (200 c.c.)
Caldos colados de verduras casero (250 c.c.) (Sopa del gastrohepatico colada)

DESAYUNOS ESPECIALES SOLICTADOS para EVENTOS
En ocasiones, se solicitara para reuniones organizadas (Cata, capacitaciones etc.) un desayuno especial que contempla por persona:
Opción 1: ensalada de fruta (200 g) o Postre de elaboración propia (200cc) + una infusión con azúcar o edulcorante
Opción 2: Café (un sobre) o 150 cc de café de filtro con leche (2 sobres) y 2 sobres de azúcar o edulcorante + 30 gr de galletas dulces de avena y frutas de elaboración propia con opción de semillas o integrales o una porción de budín saludable casero o bizcochuelo (150grs)
Opción 3: 2 frutas (300 gr pn)
Se podrá alternar con preparaciones sugeridas como muffins, trufas, trata de manzana etc.

COLACIONES

COLACIONES SIMPLES

Dulce de batata o membrillo (80gr)
Sándwich dulce (30 gr de pan con 30 gr de dulce de batata o membrillo)
Sándwich de queso y tomate. (Pan 30, tomate 1 rodaja (15g y queso 15g)
Queso fresco común y/o sin sal y/o diet o queso barra o (50gr)
Manzanas o peras asadas con azúcar o edulcorante (200 g.)
Leche entera/descremada o deslactosada, espesada (maicena, sémola, arroz, avena) con azúcar o edulcorante (200 c.c.)
Mazamorra con leche 200 cc
Flan o postre de leche casero de canela, vainilla, con cacao amargo (200 c.c)
Dulce de batata o membrillo (80g.)
Huevo duro o pasado por agua (1 unidad)
Compota de fruta fresca (manzana, pera, durazno) con azúcar o edulcorante (200 gr)
Jugo de naranjas exprimido (200 c.c.)
Fruta fresca (200 g.)
Ensalada de fruta (200 gr)
Puré de fruta con azúcar o edulcorante (200 gr)
Una taza de 200 cc de LPLL
1 porción de Bizcochuelo
Galletas de avena y fruta 3 unidades (de elaboración propia)
Galletas de maicena 3 unidades (de elaboración propia)

COLACIONES COMPLETAS

Sándwich de carne o pollo, lechuga, tomate y huevo duro (60 gr pan, carne o pollo (40 g, 10g de lechuga, 20g de tomate y ¼ de huevo duro)
Sándwich de queso, lechuga, tomate y huevo duro (60 gr pan, 30 gr queso, 10g de lechuga, 20g de tomate y ¼ de huevo duro.
Sándwich de atún,, tomate, queso un table y huevo duro (60 gr pan, 30 gr atún, 20 gr de queso untable, 20g de tomate y ¼ de huevo duro.
Yogurt entero o descremado en pote individual, bebible y firme (200 c.c.)
Tiramisú diet 200 cc
Dulce de batata o membrillo (80 g.) y queso de barra o queso sin sal (50 g.)
Compota de fruta desecada a elección (60 g. de fruta, 200 c.c)
Flan casero (200 gr)
Pastelera (200gr)
Budín de pan (200 gr)
Budín de manzana, limón, naranja, banana. (2 rebanadas)
Crumble de Manzana/pera
Pionono relleno con pastelera y durazno (2 rebanadas)
Postre tricolor (200 gr)
Fruta en almíbar (2 mitades o 150 g.)
Fruta fresca o flan casero con dulce de leche (200 gr)
Omelette de queso con o sin sal (huevo 50 gr queso 20 gr)
Licuado de leche entera /descremada o parcialmente libre de lactosa, 100cc fruta fresca o en almíbar 100gr y azúcar o edulcorante (200 cc)
Espumón de fruta (al natural, compota de fruta o jugo de fruta)

COLACIONES ESPECIALES:
Solicitud de raciones que no se encuadran en ningún coeficiente debido a su esporádica frecuencia, podrán adaptarse dentro de este en función del costo. Podrá fraccionarse para su adecuación.
EXTRAS: (5% del coef 1)

2 Cucharada de aceite (30cc)
Rebanada de pan con o sin sal (25gr)
Cucharada de dulce de leche (25gr) o pote individual.
Cucharada de queso untable (20g) o pote individual.
Cucharada de crema de leche (25gr)
Cucharada de caramelo (25gr)
Cucharada de manteca (20gr)
Cucharada de mayonesa (16g) o 2 sobres individual.
Cucharada de merengue (20gr)
Leche entera o descremada (200cc)
Jugo de compota con azúcar o edulcorante (400cc)
1 mermelada individual de 25g.

ESPECIFICACIÓN DE ALIMENTOS
VÍVERES SECOS

ACEITE DE GIRASOL O MAIZ: puro, buena calidad, fluido y limpio a 25º C, color propio, sabor y olor agradable, con una acidez libre expresada en ácido oleico menor del 0,3 %. Envasados reglamentarios según pedido del establecimiento. Obtenido de una sola especie, sin cortes de ningún tipo.
ACEITUNAS: Verde, de primera calidad (no más del 12 % de frutos defectuosos) de tamaño y color uniforme, sanas y limpias, conservadas en salmuera. El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo parduzco, levemente turbio por los desprendimientos naturales. Tamaño D: entre 201 y 204 unidades por kg. Para envase de 1 Kg. El rótulo deberá especificar variedad botánica, calidad, cantidad, año de cosecha, peso neto de aceitunas escurridas.
AJI MOLIDO: Dulce de primera calidad, provenientes de frutos sanos y limpios, no más del 14 % de humedad, libre de parásitos y sustancias extrañas.
ALMIDON DE MAÍZ: Libre de impurezas, productos extraños, materiales terrosas o parásitos, aspecto uniforme. Humedad máxima 15%.
ARVEJAS AL NATURAL: Seleccionadas, tamaño uniforme, medianas o grandes, con no más de 10 % de granos germinados. Diámetro no menor a 9 o 10mm. O mayor de 10mm. Respectivamente con una tolerancia del 15% de arvejas de otro tamaño.
ARROZ: Granos sanos, limpios, enteros, uniformes, duros, secos sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillentos, libres de polvo, gorgojos y otros parásitos, tipo Carolina, grano mediano calidad 00000 o de tipo grano corto japonés, calidad AAA, con un máximo de 15% de arroz quebrado. Puede solicitarse arroz parabolizado. Con fines dietoterápico puede solicitarse arroz integral.
AVENA ARROLLADA: Proveniente de granos mondados y laminados convenientemente, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos. Humedad máxima 13%.
AZUCAR: Blanco, de primera calidad, brillante, seca, con un contenido máximo de 0,04% en peso de azúcar invertido, libre de dextrina. Materiales amiláceas y sustancias extrañas. Molida o granulada, envasada en origen. Se admitirá en sobre de aproximadamente 6 grs. O en terrones empaquetados en origen.
CAFÉ: en saquitos
CIRUELAS: Desecadas con carozo. Limpias, libre de insectos, parásitos o cuerpos extraños, piel delgada, de una misma variedad, sana, uniforme brillante de pulpa densa, última cosecha, con no más de 25% de humedad. Grado de selección: Elegidas. Tamaño 110/132.
DULCE DE BATATA: A la vainilla, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 50 % en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.
DULCE DE MEMBRILLO: De primera calidad, pasta homogénea, consistente y brillante, con un porcentaje no menor del 65% en peso de sólidos solubles. En envases de 5 kg.

DURAZNOS EN CONSERVA: amarillos, en mitades, maduros, sanos, limpios, sin piel. Grado: elegido. Libre de defectos, sin restos de carozo. El peso neto de fruta escurrida no será menor del 65% del peso neto, incluido el líquido, debiendo constar en el rótulo.
FIDEOS: Elaborados con harina de trigo duro, sémola o semolín de primera calidad y/o sus mezclas con más del 14% de agua. Acidez no superior a 0,45% expresada en ácido láctico. Libre de cuerpos extraños, gorgojos y otros parásitos. Variedad: Al huevo, a la espinaca, a la acelga, al tomate. Los tres últimos no pueden tener colorantes. En los otros casos debe estar declarando en el rótulo.
GALLETITAS: De las denominadas genéricamente "Tipo de agua", contendrán las siguientes cantidades aproximadas de grasa: menor 10 %. En envases reglamentarios debidamente rotulados que preserven las características del producto. Se podrán solicitar sin sal o grisines sin sal.
GARBANZOS, POROTOS Y LENTEJAS: limpios, enteros, libres de cuerpos extraños o parásitos, tamaño uniforme, grande o mediano, última cosecha. Hasta el 13% de humedad.
HARINA DE MAIZ: de aspecto uniforme, finamente granulada, no más de 12% de humedad. Sin harina de otros cereales, cuerpos extraños o insectos. Debe ser harina de maíz de cocción rápida 1 minuto.
HARINA DE TRIGO: blanca, tipo III, sin impurezas, productos extraños o parásitos, con no más del 15% de humedad; cenizas máximo 0,65%.
LAUREL: seco, hojas sanas, limpias y secas. Libre de productos extraños.
LECHE EN POLVO DESCREMADA: el contenido en agua no superior al 3,5%, los lípidos totales no mayores del 2%, los prótidos totales no inferiores a 33%, los glúcidos reductores expresados en lactosa anhidra no inferior a 47%. Debidamente rotulado, consignando mes y año de vencimiento.
LECHE ENTERA EN POLVO: el contenido en agua no será superior al 3%, los lípidos totales no inferiores al 26%; los prótidos no inferiores al 25%, glúcidos mínimos 36%. Presentará una acidez expresada en ácido láctico no superior a 0,17ç8%, en la leche reconstituida con 13 grs. de polvo y agua destilada hervida hasta 100 c. Debidamente rotulada, consignando mes y año de vencimiento.
LECHE DESLACTOSADA EN POLVO: Marca La Serenísima.
MANZANAS DESECADAS: para uso dietoterápico, en rodajas de 0,5 cm. de espesor, de color blanco o amarillo, libre de manchas y materias extrañas, sin corazón, piel ni semillas; humedad no más del 35%. Grado de selección: Superior, con más de 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.
MEDALLONES: (duraznos descarozados enteros) grado: común. Para la adquisición de este producto se requerirá autorización expresa de la Zona Sanitaria.
MERMELADA DE FRUTAS: de primera calidad, de reciente elaboración con buen estado de conservación, con una concentración de sólidos solubles no menor de 65%. La proporción de trozos de fruta no será menor de 40 partes por cien de producto terminado.
Gustos: frutilla, naranja, durazno, ciruela, damasco, manzana, ananá, pera. Para naranja no menos del 1,5% de cáscara sana y limpia. En envase individual de 25 g**.** Se puede solicitar jalea
NUEZ MOSCADA: peso aproximado 5 g. por unidad, forma ovoide, superficie azucarada, de color pardo claro; se permite una cantidad de cal fina para cubrir la nuez que no exceda del 1%. Colocado en un vaso de agua no debe irse al fondo.
OREGANO: hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos.
PASAS DE UVA: en granos sueltos, sin semillas, de una sola variedad, tamaño uniforme, limpias, libre de materias extrañas, con porcentaje máximo del 25% de humedad. Grado de selección: elegido. No más del 20% con pedicelo adherido. No más del 3% de granos vacíos.
PERAS EN CONSERVA: Grado: elegido. En mitades. El peso de fruta escurrida no será menor del 60% del peso total. En el rótulo se indicará el peso neto incluido el líquido y el de peras escurridas.
PIMENTON: de primera calidad, libre de parásitos y cuerpos extraños provenientes de frutos sanos y limpios, contenido máximo del 12% de humedad. Deberá expenderse en envases de origen.
PIMIENTA: blanca, molida.
POLVO PARA HORNEAR: libre de productos nocivos, tales como sulfatos, sales de cobre, estaño y zinc, etc., en polvo muy fino homogéneo, color blanco y uniforme.

PURE DE TOMATES: elaborado por concentración de pulpa y jugo de tomates tamizados, el producto terminado estará libre de piel, semillas u otros restos. No más del 5% de cloruro de sodio, se indicará en el rótulo la cantidad porcentual de extracto seco libre de sal y el contenido neto.
QUESO DE RALLAR: de pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, con sabor propio del tipo, en forma cilíndrica de 3 a 5 kg o 5 a 10 kg. por pieza. Maduración mínima: 3 meses y 6 meses respectivamente. . Tipo Sbrinz, Reggianito o Sardo.
QUESO PATEGRAS SANDWICH ARGENTINO: producto semiduro, semigraso, elaborado con leche entera y acidificada por cultivo de bacterias lácticas.
Deberá cumplir las siguientes condiciones:
Masa: semicocida, moldeada, prensada, sólida y madurada.
Pasta: compacta, firme, con o sin pequeños "ojos" bien diseminados, sabor dulce característico y aroma suave, color amarillento uniforme.
Corteza: escasa, lisa o sin corteza cuando la maduración se efectúa en sacos de material plástico.
Forma: Paralelepípedo.
Maduración: mínima 1 a 2 meses.
Tamaño: 1 a 10 kg.
SAL COMUN DE COCINA: en cristales blancos, inodoros, solubles en agua y sabor salino franco; con no más del 5% de agua y 0,5% de impurezas. Tipo sal fina o gruesa.
SEMILLAS: chia, sesamo, lino, etc
SEMOLA: de trigo, tipo fina, sin impurezas, productos extraños o parásitos. En perfecto estado de conservación, con no más del 15% de humedad. Marca Vitina.
TE: hojas jóvenes y yemas sanas y limpias, con no más del 35% de tallos, no agotado, libre de cuerpos extraños e impurezas. Envases de origen debidamente rotulados. Procedencia nacional.
TOMATES AL NATURAL: pelados, envasados en debido estado de madurez, última cosecha, enteros o en trozos, de sabor y color uniforme. Grado: elegido. El contenido de tomates escurridos no será menor del 65% del peso.
Si se trata de tomates en trozos, cada trozo deberá tener no menos de 3 cm. en su medida menor.
TOMATE TRITURADO: no contendrá más del 13% en peso de piel, fibras y semillas en conjunto. Se presentará en envases herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.
VINAGRE: límpido, de sabor picante, no acre, sin alteraciones, libre de parásitos animales o vegetales, con no más del 0,5% de alcohol.
YERBA MATE: con no más del 30% de tallos, sin productos extraños, que no esté ardida, aletrada o agotada, con palos.
VÍVERES FRESCOS
CARNE VACUNA: apta para el consumo, fresca, oreada, en buen estado de conservación.
Carne: los cortes deben proceder de novillos medianos clasificados J o U con 0-1 de gordura, o vaquillonas A-B con clasificación de gorduras 0-1, provenientes de medias res de novillo de 100 a 120 kg., o vaquillonas cuya media res sea de 80 a 95 kg.

Bola de lomo	900 a 4,800 kg. por pieza.
Nalga	3,250 a 4,800 kg. por pieza.
Paleta	1,750 a 3,300 kg. por pieza.
Cuadril	4, 500 a 5 kg por pieza
Tortuguita	900 a 2,500 kg por pieza

En los casos de poder despostar, se podrá solicitar cuarto trasero corto o mocho de novillito cuyo peso máximo no pasará de 33 kg. y su caracú deberá estar comprendido entre 2,5 y 3 cm.
FILETE DE MERLUZA: fresco desespinado, en óptimo estado de conservación, provisto en recipientes en perfectas condiciones de higiene. Peso promedio 1,500 a 1,800 kg. por unidad.
POLLOS: primera calidad, de mediana gordura, frescos y sanos, pelados y eviscerados, sin patas ni cabezas, peso promedio 1,500 a 1,800 kg. por unidad.
DULCE DE LECHE: obtenido de concentración de leche limpia, fresca y apta para el consumo, aromatizada con vainilla. Con no menos del 24% de sólidos de leche. En el rótulo deberá consignarse

mes y año de elaboración y fecha de vencimiento si el envase no es hermético. De Marcas reconocidas, de consistencia firme
HUEVOS: limpios y sanos, grado "C". Peso mínimo por unidad: 48 grs.
LECHE: fresca o en polvo pasteurizada, apta para el consumo, completamente pura, emulsionada, de sabor y olor agradables, no contendrá sedimentos; resistirá la ebullición sin coagularse y no coagulará por adición de un volumen igual de alcohol de 70 centimales. Densidad 1028/1035 a 15ºC, grasa: 3% mínimo, propia de la leche; acidez: 14º/18º Dornic. La temperatura del producto en el momento de la recepción deberá ser menor de 8ºC.
MANTECA: elaborada con crema de leche pasteurizada, aspecto homogéneo, color uniforme, sabor y olor agradables, con no menos de 82% de grasas, ni más del 16% de agua, ni más del 2% de caseína y lactosa. Calidad primera o extra. En envoltorios reglamentarios, papel opaco o impermeable en buenas condiciones de higiene, consignando mes y año de elaboración.
Debe dar reacción de almidón negativa.
QUESO BLANCO DESCREMADO: elaborado con leche descremada, contendrá un máximo de 80% de agua y menos de 10% de grasas (sin extracto seco), masa no madurada, pasta blanca untuosa, sin sal.
QUESO DE BARRA PASTA SEMIDURA: sin o con pocos ojos, elaborado con leche entera. Piezas medianas (3 a 5 kg.) con maduración mínima de 45 días.
QUESO CUARTIROLO ARGENTINO: de pasta tierna, blanquecina o blanco amarillento, de sabor suave. Sin cáscara. Para piezas de más de 2,5 kg. se exigirá maduración mínima de un mes.
QUESO CUARTIROLO ARGENTINO DESCREMADO O PORT SALUT LIGHT CON Y SIN SAL: de pasta tierna blanquecina o blanco amrillenta, de sabor suave, sin cáscara. Piezas de 2, 5 Kg. Tenor graso de 13 %.
YOGHURT: elaborado con leche de vaca (entera o descremada, a pedido del Establecimiento), coagulada por medio de bacterias específicas, con una acidez expresada en ácido láctico entre 0,60 y 1,5%. En el rótulo debe figurar, bien visible, la fecha de vencimiento. El Establecimiento podrá solicitar yogurt con sabor a frutas. La temperatura del producto en la recepción deberá ser inferior a 10ºC. En el envase deberá decir **manténgase en heladera** y día y mes de elaboración.
PAN BLANCO: elaborado con harina de primera calidad, miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Tendrá olor y sabor agradable. No contendrá más del 3,24% de cenizas totales sobre sustancias secas.
PASTAS FRESCAS (ravioles de ricota o verdura) obtenidas por empaste y amasado de sémola, semolín o harina de trigo duros o de panificación o sus mezclas con agua potable y deberán tener fecha de vencimiento visible. **Pastas secas (fideos tallarines u otros)** igual al anterior con no menos del 75% de hidratos de carbono
PAN RALLADO: obtenido de panes y en perfecto estado de conservación. Puede admitirse galleta rallada, con las mismas características de elaboración y conservación del pan.
ACELGA O ESPINACA: hojas o plantas sin raíz, limpias, verdes. En atados.
AJOS: bulbos blancos o colorados, sanos tamaño grande y uniforme.
ALBAHACA: deshidratada.
APIO: verde o blanco, en plantas sin raíz, con hojas sanas y frescas.
BATATA: tubérculos en buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso promedio por unidad 200 g.
BERENJENAS: fruto sano, en buen estado de madurez. Tamaño uniforme, peso promedio por unidad de 130 a 150 g.
COLIFLOR: variedad blanco, no florecido
CEBOLLA: variedad: valenciana, o blanca; cabeza sana, limpia, libre de brotes, peso promedio por unidad 130 a 150 g.
CHAUCHAS: vaina verde, tierna, sana y limpia.
LECHUGA: en plantas sin raíz, con hojas sanas, limpias, tiernas y frescas.
PAPA: tubérculos con buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso por unidad 150 a 200 g.

PEREJIL: tallo y hojas frescas, sanas, limpias y verdes, provisto en atados.
PIMIENTO: variedad: dulces, rojos o verdes, frescos, sanos y limpios, pericarpio grueso y liso, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
PUERRO: bulbo con hojas cortadas a 15 cm. Aproximadamente de su apertura, fresco, sano y sin raíz.
REMOLACHA: raíz sana, limpia, fresca, libre de hojas, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 100 a 150 g.
REPOLLO: sano, limpio, tierno, fresco, cabeza libre de hojas externas.
TOMATE: fresco, sano, de tamaño uniforme, liso, en óptimo estado de madurez. Peso promedio por unidad 100 a 150 g.
ZANAHORIAS: raíz limpia, sana y fresca, libre de hojas, peso mínimo por unidad 70 a 100 g.
ZAPALLITOS: variedad: redondo o alargado, fresco, sano, tierno, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 g.
ZAPALLO: fruto sano, fresco, en óptimo estado de madurez, peso mínimo por unidad 3 a 4 kg.
BANANA: peso mínimo por unidad 150 g. No se admitirán frutas sueltas.
CIRUELA: tamaño uniforme en su madurez fisiológica. Peso aproximado por unidad 50 a 60 g.
DURAZNOS: tamaño uniforme, peso aproximado por unidad no menor de 150 g. Variedad: blancos o amarillos.
LIMONES: piel fina, tamaño uniforme, peso por unidad no menor de 100 g.
MANDARINAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 100 g.
MANZANAS: tamaño uniforme, peso promedio por unidad 150 g. Variedad: deliciosa, King Davis, Romme, Gran Smith.
NARANJAS: tamaño uniforme, peso por unidad entre 180 a 200 g.
PERAS: tamaño uniforme, peso por unidad 150 a 180 g.

Nota: todas las frutas, sanas, limpias, en su madurez fisiológica.

PEDIDO DE PRESUPUESTO

Apertura: 17-04-2026
Hora: 11:00

Actuación Contable:2025-01955298-0
Expediente Electrónico:EX-2025-01955298- -NEU-DESP#MS
Licitación Pública (doble sobre) Nro. 17
Lugar Apertura de Sobres: PLATAFORMA CO.DI.NEU
Presentacion de Ofertas: PLATAFORMA CO.DI.NEU
Domicilio en:(PLATAFORMA CO.DI.NEU)- Neuquén
Sirvase cotizar por el suministro que se indica a continuacion, de acuerdo con las especificaciones que se detallan. La sola presentacion de oferta obliga al oferente al sometimiento de las Reglamentaciones establecidas en el Anexo II del Decreto 2758/95, sus modificatorios y complementarios (Reglamento de Contrataciones).
Se comunica al Proveedor que al momento del Acta de Apertura se dará cumplimiento al Dto. 1394/14 sobre el Certificado de Cumplimiento Fiscal Web.
Saludo a Ud. muy atentamente.

Re	Cant Sol	Per Sol	Item	Per Ofr	Cant Ofr	Precio Unitario	Precio Total
1	1	12	SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO; Hospital Bouquet Roldan y Centro de Salud Progreso - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 2800 raciones mensuales - Fecha Inicio de Prestacion: 01/06/2026 **Marca Ofrecida:**			$	$
2	1	12	SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO; Hospital Natalio Burd - Centenario - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 2100 raciones mensuales - Fecha Inicio de Prestacion: 01/06/2026 **Marca Ofrecida:**			$	$
3	1	12	SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO; Hospital Horacio Heller - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 6200 raciones mensuales - Fecha Inicio de Prestacion: 01/06/2026 **Marca Ofrecida:**			$	$
4	1	12	SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO Y ALIMENTACIÓN ENTERAL; Hospital Cutral Co/Plaza Huincul - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 2900 raciones mensuales - Fecha Inicio de Prestacion: 01/06/2026			$	$

Re	Cant Sol	Per Sol	Item	Per Ofr	Cant Ofr	Precio Unitario	Precio Total
			Marca Ofrecida:				

Total Cotizado:

Cantidad de Renglones a Cotizar: 4

Mantenimiento de oferta: 45 dias

Forma de Pago: 30 DIAS

Plazo de Entrega: 10 dias

Cronograma de Entregas

	Cant Sol	Plazo de Entre	Dependencia
1	1	10	DIRECCION DE COMPRAS
2	1	10	DIRECCION DE COMPRAS
3	1	10	DIRECCION DE COMPRAS
4	1	10	DIRECCION DE COMPRAS

Firma

Referencias:

Re (Nº de Renglón) Cant Sol (Cantidad Solicitada) Per Sol (Cantidad de Periodos Solicitados)

Cant ofr (Cantidad Ofertada) Per Ofr (Cantidad de Periodos Ofertados)

Pedido de Presupuesto
Anexo

Apertura:	17-04-2026
Hora:	11:00:00

Actuación Contable: 2025-01955298-0
Expediente Electrónico: EX-2025-01955298- -NEU-DESP#MS
Licitación Pública (doble sobre) **Nro.** 17
Lugar: PLATAFORMA CO.DI.NEU
Presentacion de Ofertas:

	Descripcion
1	SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO; Hospital Bouquet Roldan y Centro de Salud Progreso - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 2800 raciones mensuales **tracto sucesivo**:Si - **fch. ini**:01/06/26 - **prorrogable**:Si - **cant**:1 - **plazo**:6 ----------Detalle----------
2	SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO; Hospital Natalio Burd - Centenario - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 2100 raciones mensuales **tracto sucesivo**:Si - **fch. ini**:01/06/26 - **prorrogable**:Si - **cant**:1 - **plazo**:6 ----------Detalle----------
3	SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO; Hospital Horacio Heller - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 6200 raciones mensuales **tracto sucesivo**:Si - **fch. ini**:01/06/26 - **prorrogable**:Si - **cant**:1 - **plazo**:6 ----------Detalle----------
4	SERVICIO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO Y ALIMENTACIÓN ENTERAL; Hospital Cutral Co/Plaza Huincul - Unidad de cotizacion Mensual - Marca Sugerida: 2900 raciones mensuales **tracto sucesivo**:Si - **fch. ini**:01/06/26 - **prorrogable**:Si - **cant**:1 - **plazo**:6 ----------Detalle----------

_____, ___ de _____ de 202__.

Por: $_____

PAGARE A LA VISTA PAGARE SIN PROTESTO (artículo 50° Decreto Ley 5965/63) al ESTADO PROVINICAL DEL NEUQUEN o a su orden, la suma de PESOS_____ _____($_____) en concepto de IMPORTE DE LA GARANTÍA OFRECIDA A SU ENTERA SATISFACCIÓN en un todo conforme con el Pliego de Bases y Condiciones _____ y el artículo 23º del Reglamento de Contrataciones de la provincia del Neuquén Decreto Nº 2758/95, modificado por DECTO-2022-2237-E-NEU-GPN.

Domicilio de pago: _____, de la ciudad de Neuquén, Provincia del Neuquén.

_____

Firma (Librador)

_____

Aclaración de firma

_____

DNI

_____

Domicilio (Calle N° Localidad y Provincia)

Provincia del Neuquén
2026 - 20° aniversario de la reforma de la Constitución de la Provincia del Neuquén

Hoja Adicional de Firmas

Número: PLIEG-2026-01032478-NEU-ADM#MS

NEUQUEN, NEUQUEN
Martes 7 de Abril de 2026

Referencia: PBC - RACIONAMIENTO

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 240 pagina/s.

Digitally signed by GDE NEUQUEN
DN: cn=GDE NEUQUEN, c=AR, o=SECRETARIA DE MODERNIZACION DE LA GESTION PUBLICA, ou=Direccion Provincial de Servicios TICs, serialNumber=CUIT 30710396961
Date: 2026.04.07 11:56:32 -03'00'

Maria Cristina Mazzucco
Directora General
SSLD-Dirección Provincial de Administración
Ministerio de Salud

Digitally signed by GDE NEUQUEN
DN: cn=GDE NEUQUEN, c=AR, o=SECRETARIA DE MODERNIZACION DE LA GESTION PUBLICA, ou=Direccion Provincial de Servicios TICs, serialNumber=CUIT 30710396961
Date: 2026.04.07 11:56:17 -03'00'