

**HOSPITAL PROVINCIAL DE NIÑOS  
ZONA NORTE “DR. ROBERTO M.  
CARRA”**

**Licitación pública N° 001/10**

**Fecha de apertura: 20 de Mayo de 2010**

**Hora: 10 hs**

**Expte N° 012/10**

**OBJETIVO: Contratar el Servicio de Elaboración y Suministro de Comidas para Pacientes y Personal autorizado y Cocina de Leche del Hospital.**

**Licitación pública Nº: 001/10**  
**Apertura: 20 de Mayo de 2010**  
**Hora: 10 hs**  
**Expte Nº:012/10**

**Objeto: CONTRATAR EL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y SUMISTRO DE COMIDAS PARA PACIENTES Y PERSONAL AUTORIZADO, Y LACTARIO DEL HOSPITAL PROVINCIAL DE NIÑOS ZONA NORTE DR. ROBERTO M. CARRA.**

**PRESUPUESTO: 895.000 \$**

La presente licitación se regirá por las disposiciones del pliego de bases y condiciones instaurado por el decreto Nº 2809/79 y lo establecido por la ley Nº 12489 y el decreto 3226 de fecha Diciembre de 2005 y por este pliego y los anexos que forman parte integrante del mismo.

#### **CONOCIMIENTO DEL PLIEGO:**

El proponente no podrá alegar en caso alguno falta de conocimiento del presente pliego y el sólo hecho de presentar oferta implica el perfecto conocimiento, comprensión de sus cláusulas y aceptación de todas sus condiciones, como asimismo del lugar en que las prestaciones deben desarrollarse y de sus dificultades, aunque el pliego no se acompañe o este firmado por el proponente y la conformidad con la interpretación que, en casos dudosos, haga la administración.

Las dudas que pudieran originarse acerca del mismo deberán plantearse por escrito a la administración hasta 3 ( tres) días hábiles anteriores al Acto de Apertura, serán evacuadas por escrito remitiéndose al interesado en el domicilio que indique en su presentación.

**ANEXO I Cláusulas especiales y certificado calidad del servicio.**

**ANEXO II Especificaciones técnicas y códigos del servicio de nutrición.**

**ANEXO III Especificaciones técnicas y códigos del lactario.**

**ANEXO IV Tipificación de los alimentos.**

## **CLAUSULAS PARTICULARES**

### **Art. 1) Características y descripción del servicio :**

La prestación del servicio comprende, la adquisición de alimentos, la preparación y cocción in situ de acuerdo a las dietas que se establecen en el Anexo II de este Pliego, con extensión del servicio de entrega al comensal, ya sea: a cama ó a mesa del comedor.

En la preparación de las comidas, se procederá en un todo de acuerdo con las reglas de las técnicas en materia culinaria, y de las de higiene y manipulación de alimentos.

La prestación comprende además la provisión de todo el equipamiento y vajilla necesarios, que será totalmente a cargo del adjudicatario, debiendo retirarlo al finalizar la contratación, salvo los elementos pertenecientes a cada hospital.

La firma adjudicataria al iniciar el contrato, deberá designar en el Establecimiento Hospitalario un Licenciado /s en Nutrición o Nutricionista /s matriculado /s en el Colegio Profesional, por turno, debe cumplir el horario de 7 a 13:00 hs y por la tarde de 17:00 a 20:00hs el que se mantendrá en funciones mientras dure la vigencia del mismo, todos los días del año.

El profesional será el responsable técnico de todo el proceso alimentario: almacenamiento, elaboración y distribución, de los procesos culinarios y de la higiene y sanitización de los distintos sectores, equipamiento y vajilla. Será además responsable de la capacitación del personal, siendo el nexo o coordinador entre la empresa y el Servicio de Alimentación y Dietética del Establecimiento, teniendo la obligación de firmar diariamente el Libro de Orden previsto en las cláusulas especiales Art.5.

La falta de cumplimiento de las responsabilidades funcionales descriptas en el presente lo hará pasible de la sanción prevista en las cláusulas especiales Art.27 Inc. 16

Se establece además que la firma adjudicataria, en el caso de no dirigir su titular o titulares en forma personal la prestación, deberá designar un responsable con carácter de Representante Legal, el que atenderá todas las relaciones con la Dirección del Efector o la autoridad que la misma designe.

Tanto el Licenciado en Nutrición como el Representante Legal antes mencionados, serán personal exclusivamente remunerados por la Adjudicataria y pertenecerán a su plantel.

### **Art. 2) Valor del pliego:**

Pesos Trescientos Cincuenta y Ocho.- ( \$358) . El pago del pliego deberá efectuarse en el D0pto. de Compras del Hospital Provincial de niños Zona Norte "Dr. Roberto M. Carra" Se deja expresa constancia que conjuntamente con la oferta el proponente deberá adjuntar comprobante del pago del pliego.

### **Art. 3 ) Forma de cotizar:**

El oferente deberá cotizar obligatoriamente el precio de la ración normal completa coeficiente 1,00 incluyendo la distribución en comedor o a cama según corresponda por el resto de los códigos que como Anexo II forman parte integrante del presente pliego. Las cantidades de raciones que se indican a continuación son aproximadas y su cálculo corresponde al promedio histórico mensual

<b>PACIENTES</b>	380
<b>PERSONAL AUTORIZADO</b>	350
<b>MADRES</b>	970
<b>DESAYUNOS Y MERIENDAS SIMPLES</b>	940
<b>COCINA DE FORMULAS LACTEAS</b>	2500

#### **Art.4 ) Forma de presentación de las ofertas**

**Presentación:** Las propuestas serán presentadas en sobre cerrado o paquete perfectamente cerrado, en original y duplicado cumplimentando los siguientes requisitos:

**A)** Deberá establecer claramente en el exterior del embalaje que la contenga el tipo y número del acto licitatorio a que esta referida y el día y hora del Acto de Apertura.

**B)** La presentación del duplicado tiene carácter obligatorio y deberá ser fiel reflejo del original, bajo la exclusiva responsabilidad del oferente y para su puesta a disposición de los interesados. Ambos ejemplares deben ser rubricados en todas sus fojas con aclaración de firma por parte del proponente. En caso de que quien suscriba la oferta no sea el Titular de la firma o los autorizados por ante el Registro de Proveedores, deberá acreditar la representación correspondiente dentro del plazo establecido en el Artículo 31º del Decreto N° 2809/79.

**C)** Deberá ser redactada en idioma nacional, confeccionada preferentemente a máquina, y en un solo tipo de escritura. Las enmiendas, interlineados y/o raspaduras deberán ser debidamente salvadas por el oferente al pie de cada foja.

**D)** En los casos en que el presente Pliego requiera que la documentación se presente certificada y/ o legalizada, dichas certificaciones y legalizaciones deberán presentarse solo en el ejemplar original, agregándose en copia al duplicado.

**E)** La oferta, indicando plazo de entrega, deberá incluir, en el orden que se indica la siguiente documentación:

**1** Garantía de mantenimiento de la oferta al 1% (uno) del valor total de la oferta. En el caso de cotizar con alternativas sobre el mayor valor propuesto. Si se optará por pagaré a la vista deberá ser pagadero en Rosario. La garantía deberá ser emitida a la Orden del Hospital Pcial. de Niños Zona Norte " Dr. Roberto M. Carra" . Cumplimentar con la reposición fiscal del 1 % (uno) correspondiente al impuesto de sello sobre pagaré.

**2** Sellado Pcial. de Ley, en papel sellado o estampillado de la Provincia de Santa Fe Dpto. Rosario.

**3** Documentación solicitada en el Art. 5 ( Requisitos para los oferentes)

**4** Constancia de compra de pliego

**5** Constancia de inscripción en el impuesto al valor agregado.

**6** Constancia de inscripción en el Impuesto a las ganancias.

**7** Constancia de inscripción en el ANSES

**8** Constancia de inscripción en el Impuesto a los Ingresos Brutos- Pcia. de Santa Fe.

**9** Estados contables correspondientes a los dos últimos ejercicios económicos cerrados última manifestación de bienes, según se trate el oferente de sociedad comercial o firma unipersonal.

**10** Acta de constitución de la sociedad y estatutos.

**11** Acta de designación de actuales autoridades

**12** La documentación requerida en los punto 5 al 12 deberá ser presentada en original o copia debidamente autenticada ante escribano público y/o autoridad judicial competente.

**13** Constancia de Inscripción en el Registro de Proveedores de la Pcia. de Santa Fe. De no estar inscripto se procederá de acuerdo a lo estipulado en el Art. 6 del Decreto 2809/79 Modif. por el Decreto 1372/2000 Calidad del proveedor.

14 Planilla de requisitos legales debidamente completada y firmada.

15 Certificado Fiscal Para contratar vigente emitido por la **Administración Federal de Ingresos Públicos, AFIP** (Resolución General Número.: 1814/2005).

**Nota** En caso de haberse omitido reposición de sellado/s y/o presentación de constancia compra del pliego oportunamente pagado, deberá cumplimentarse dentro de los 2(dos) días hábiles siguientes a la notificación realizada, caso contrario de desestimará la oferta.

La falta de presentación de la documentación solicitada en el punto 1 (uno) dará lugar a la desestimación automática de la oferta.

#### **Art. 5) Requisitos para oferentes**

El oferente deberá cumplimentar con los siguientes requisitos y presentar la documentación respectiva:

##### **5.1. Acreditar antecedentes como prestador de servicios gastronómicos similar al servicio que se solicita.**

El oferente debe presentar obligatoriamente **el certificado de prestación de comidas** con los siguientes items: Tipo y cantidad de raciones diarias y calificación de la calidad de las comidas firmado y sellado por el Lic. en Nutrición y / o Nutricionista responsable del Servicio de Nutrición de la institución. Avalado por el Director o Gerente donde la empresa efectúa la presentación.

En los establecimientos que no sean de salud (comedores , catering y otros ) que no están dirigido por nutricionistas, el certificado podrá ser cumplimentado por la persona responsable del control de las comidas y avalado por la autoridad máxima del establecimiento.

Será puntualmente considerados cuando la evaluación calificadora sea realizado por el Lic. en Nutrición o Nutricionista.

Posteriormente el departamento de nutrición y el servicio de nutrición del hospital podrán ir a corroborar lo constatado en el certificado.

##### **5.2. Acreditar que no registra antecedentes de conflicto laboral o gremial y libre deuda de Obra Social (Res.N°965/85 ANSSAL).**

El oferente deberá presentar obligatoriamente un Certificado del Sindicato Gastronómico de la Seccional o Seccionales correspondiente al servicio o servicios presentados como antecedentes, según el punto anterior, certificando que la firma no registró conflicto laboral o gremial y libre deuda de Obra Social, en dichos períodos y a la fecha de apertura de la presente licitación.

**5.3.** Será/n rechazada/s la/s propuesta/s de aquellos oferentes que no acrediten antecedentes de prestación de un servicio similar al que se licita, por un periodo no inferior a 2 ( dos) años , dentro de los 3 ( tres) últimos años anteriores a la apertura dela presente Licitación, tanto en establecimientos privados como públicos.

No acredite la prestación de un servicio similar de dimensión equivalente al volumen de los renglones ofertados, con un mínimo de 50 ( cincuenta) raciones completas diarias y/ o 80 ( ochenta) raciones de comidas. Permitiéndose sumar las raciones completas y las comidas de aquellos contratos que coinciden durante el mismo período.

**5.4.** A los fines de que se tengan por acreditados los requisitos de antecedentes que se precisan en los artículos 5.3 y 5.4 deberán cumplimentar los siguientes recaudos:

A) El Servicio de Nutrición del Efector puede constituirse en el Servicio o Establecimiento de donde provenga el certificado de calidad, a los fines de verificar la veracidad de los datos que se consignan

B) Cuando tales certificados, sean liberados por personas que no sean funcionarios dependientes de la Administración Pública, deberán contar con certificación de firma formulada por funcionarios fedatarios. Asimismo se le informará que serán civilmente responsables de los daños que dicho acto ocasione al Efector, en caso de no ser veraces.

**Art. 6) Constitución de domicilio**

Las firmas oferentes deberán constituir domicilio legal en la ciudad de Rosario, donde serán validas todas las notificaciones y /o comunicaciones que se efectúen. Asimismo todos los proponentes renunciarán al FUERO FEDERAL o cualquier otro de excepción que les pueda corresponder y se someterán a la jurisdicción de los tribunales Ordinarios de la ciudad de Rosario.

**Art. 7) Envío de representantes al acto de apertura**

Se solicita que las firmas que envíen representantes al Acto de Apertura, remitan poder otorgado ante escribano público y/o autoridad judicial competente. Cabe señalar que dicho poder debe ser "PODER ESPECIAL" donde se señale expresamente la capacidad para firmar ofertas es decir obligar a la sociedad que representa. Indicando además el tiempo de duración del mismo. Si es copia, la misma deberá estar debidamente autenticada. Todas la firmas que fuesen puestas en ejercicio de representación deberán estar debidamente aclaradas con indicación de Nombre y Apellido y acreditación invocada

**Art. 8) Lugar a realizar la apertura e informes**

Dpto de compras del Hospital Provincial de Niños Zona Norte " Dr. Roberto M. Carra" de la Ciudad de Rosario, Av de los Trabajadores 1331. De 08:00 a 12:00 hs de Lunes a Viernes T.E: 4724532

**Art . 9) Garantía de adjudicación**

Se constituirá por el 5% del valor total adjudicado (Art. 19 II Decreto: 2809/79), dentro de los diez días de notificación (Orden de Provisión), con vigencia hasta la finalización de la contratación. Podrá constituirse a opción del adjudicatario, conforme a lo expuesto en Art. 21 del Dec. 2809/79.

La administración se reserva el derecho de solicitar informe a la Dirección de contrataciones y suministros de aquellas empresas que se encuentren en trámite de inscripción conforme al Artículo 114 de la Ley de Contabilidad.

**Art. 10) Firma del contrato**

Con posterioridad a la adjudicación, el consejo de administración del Hospital suscribirá el contrato respectivo y de hará cargo de la administración del mismo a todos sus efectos hasta el vencimiento contractual.

**Art.11) Recepción**

El organismo receptor adoptará las medidas pertinentes de la correspondiente CERTIFICACIÓN DE RECEPCIÓN DEFINITIVA. Los encargados de la recepción del servicio rechazarán todo aquello que no reúna las condiciones exigidas en el presente pliego.

La Provincia se reserva el derecho de realizar las inspecciones necesarias para controlar todos los aspectos relacionados con la calidad, condiciones higiénico - sanitarias y demás exigencias consignadas en el presente pliego de condiciones.

**Art.12) Facturación y plazo de pago**

Deberá facturarse MENSUALMENTE el servicio efectivamente prestado, indicando el periodo correspondiente y dicha facturación será presentada en el servicio de Habilitación del Hospital Pcial. de Niños Zona Norte "Dr. Roberto M. Carra" conjuntamente con el certificado de recepción definitiva extendido por el servicio de nutrición y autoridades del Hospital, en el plazo de los 7 (siete) días de finalizado el mes.

La facturación se abonará a los 30 (treinta ) días de la fecha de ingreso de la documentación correspondiente en el Ministerio de Salud.

El adjudicatario al momento de presentar las facturas para su cobro, deberá cumplimentar la disposiciones del decreto 0224/92 y Resolución 167/98 D.G.I.

**Art 13) Vigencia del contrato**

El contrato de prestación regirá por el término de un año (1 año)

**OPCIÓN DE PRÓRROGA:** La provincia a través del consejo de administración del Hospital podrá prorrogar el plazo de vigencia del contrato por términos que no excedan de 1(un) año para prórroga. La totalidad de las prórrogas no superarán 2 (dos) años. Cada opción de prórroga será comunicada al Adjudicatario con una anticipación a cada vencimiento no menor a 30 (treinta) días corridos y estarán sujetas a modificaciones por parte del Servicio de Alimentación y/o Consejo de Administración del Hospital.

**Art. 14) Comienzo de la presentación**

La prestación del servicio deberá comenzar improrrogablemente a partir del día posterior a la notificación de la Adjudicación (Orden de Provisión) por la autoridad competente y firma del contrato.

**Art.15) Responsabilidad del adjudicatario**

La empresa adjudicataria empleará a todo personal en relación de dependencia y será el único responsable de las obligaciones emergentes de tal situación, sus cargas sociales y provisionales y toda otra que se produjeran en el futuro; asumiendo la responsabilidad emergente del art. 113 del Código Civil con relación a la actuación en el Servicio de Nutrición.

**Art.16) Variable de provisión**

El hospital se reserva el derecho de aumentar o disminuir las cantidades adjudicadas, durante la vigencia de la contratación, hasta un 30 % (treinta) , a los mismos precios y condiciones cotizadas, de acuerdo a las necesidades del servicio.

**Art. 17) Cesión del contrato**

La firma adjudicataria no podrá asociarse con otra persona, ni ceder el contrato sin la previa autorización del Hospital y del Ministerio de Salud.

**Art 18) Invariabilidad de precios**

Los precios correspondientes a la adjudicación, serán invariables durante todo el período de contratación.

Si durante la vigencia del contrato o sus prórrogas, se produjeran circunstancias especiales que modifiquen la equidad del contrato original, las partes podrán renegociar sus condiciones económicas ( previa presentación de las documentaciones que se soliciten desde el Servicio de Nutrición o Departamento de Nutrición- Div. A y Dietética del Ministerio de Salud) siempre que esa variable no sea de carácter abusivo para ninguna de las partes y teniendo en cuenta siempre el contexto económico actual.

El acuerdo debe ser aprobado por autoridad superior del Ministerio de Salud.

**Art 19) Planificación de los menues**

A tal fin se acompaña el Anexo II

Los horarios de prestación de cada uno de los conceptos: DESAYUNO, ALMUERZO, MERIENDA, CENA y otros no especificados, serán convenidos con las autoridades del Hospital con anterioridad al comienzo de la ejecución del contrato. Asimismo cuando razones de mejor servicio así lo aconsejen, mediante acuerdo de voluntades, se podrá establecer cambios en los turnos de prestación para cada concepto, lo cual no podrá incidir en el costo de la cotización.

## **CLAUSULAS ESPECIALES:**

### **CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL SERVICIO**

#### **Art.1) Calidad, Preparación y Control de Alimentos.**

Todos los alimentos y misceláneas que se empleen para la preparación de las comidas, corren por cuenta del prestatario, ajustándose en todos los casos a las determinaciones del Código Alimentario Argentino, Anexos y Supletorios, Código Bromatológico de Santa Fe y, así como también las especificaciones de éste Pliego. El adjudicatario deberá presentar al responsable del servicio de nutrición las documentaciones, comprobantes y/o certificados de habilitación oficial expedido por las autoridades competentes.

La entrada de alimentos perecederos deberá ser transportada por vehículos habilitados, que reúnan las condiciones previstas en la reglamentación sanitaria vigente. El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en esta cláusula, Art. 27 Inciso 6.

Tanto en la despensa de productos secos o sector de no perecederos como en unidades refrigeradas o sector de perecederos, se conservaran los alimentos en óptimo estado de almacenamiento reservándose el Hospital a través del Servicio de Alimentación y Dietética, el derecho de recoger muestras para su análisis en cualquier momento, pudiendo rechazar y/o decomisar parcial o totalmente los mismos, de resultar no satisfactorias las mismas o por otro motivo que considere pertinente el responsable del servicio de Alimentación de cada Hospital. Todo este procedimiento quedará asentado en el Libro de Orden y en un Libro de Informes habilitado a tal fin; así como toda novedad surgida digna de ser reportada. El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art. 27 Incisos 2 y 3.

Los alimentos perecederos (carnes, lácteos, hortalizas, frutas, etc) no podrán permanecer fuera de las cámaras destinadas para conservación de los mismos por no más de una (1) hora. Se considera de fundamental importancia la cadena de frío, a tal fin se acordará con el nutricionista del Servicio la metodología empleada para cada alimento y considerando el volumen o cantidad de estos. El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art.27 Inciso 5.

**Art.2)** Las raciones serán obligatoriamente controladas en crudo y en cocido por la Nutricionista del Servicio, comprometiéndose la firma a dar libre acceso a los locales habilitados para almacenamiento, conservación y preparación de los alimentos, cada vez que así se disponga por parte de la Autoridad competente. Este contralor deberá ser notificado en el Libro de Orden y las faltas constatadas serán inmediatamente sometidas a la aplicación de las sanciones previstas en el Art.27 (inciso según corresponda).

Asimismo, el adjudicatario se hará cargo de toda presentación legal producida por el suministro de alimentos que ocasionen enfermedades y/o muerte de personas. Todo accidente producido por raciones en mal estado, será de absoluta responsabilidad del contratista, ya sea en sus aspectos civiles como penales.

**Art.3)** La preparación y cocción se llevarán a cabo obligadamente en el establecimiento usuario y se procederá en un todo de acuerdo con las reglas del arte en materia culinaria observándose estrictamente las normas de bioseguridad, siendo responsabilidad de la firma adjudicataria que la comida se entregue en las debidas condiciones de higiene, presentación y temperatura exigibles. El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art27 inciso 1.

#### **Art.4) Seguro de Continuidad del Servicio.**

A partir de la fecha del comienzo de la prestación la firma adjudicataria adoptará los recaudos necesarios para almacenar alimentos y/o productos no perecederos, (se incluyen a los nutroterápicos según demanda terapéutica) e insumos de lactario, previstos en el menú que forma parte del Pliego. Las cantidades serán notificadas por el Nutricionista del servicio deberán ser suficientes para el suministro de 7 (siete) días corridos, cuyo cumplimiento se registrará en el Libro de Orden el último día del mes. El incumplimiento será pasible en la sanción prevista en el Art.27, incisos 2 y 3.

Los productos se depositarán en sector aparte del utilizado para el normal desenvolvimiento del servicio y en caso de rescisión total por incumplimiento del contrato quedarán en poder del Establecimiento usuario a modo de seguro de alimentación de la población asistida.

Asimismo, la firma se compromete durante la ejecución del contrato, a renovar los productos (previo aviso al Servicio) que tengan fecha de vencimiento cierta o que por su naturaleza obliguen a su periódica renovación.

### **Garantía especial:**

El adjudicatario deberá depositar en el Nuevo Banco de Santa Fe S.A. , en Caja de Ahorro Común especialmente constituida a nombre del Consejo de Administración del Hospital, el importe equivalente a 15 % (Quince) Del valor mensual de su oferta acreditándolo ante las autoridades del Establecimiento, en el plazo de 10 (diez) días del inicio de la prestación. Dicha garantía se deberá actualizar de producirse variación en los montos de los jornales.

El costo que insuma dicha cuenta será a cargo de la empresa Adjudicataria.

El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art.27 Inciso 2, de las cláusulas generales.

La utilización de esta Garantía por parte del Consejo de Administración del Hospital se hará exclusivamente a los efectos de asegurar la continuidad de la prestación del servicio y en los siguientes supuestos:

**A-)** En oportunidad de rescisión del contrato por incumplimiento del adjudicatario de sus obligaciones, y a los fines de abonar por cuenta y Orden de la adjudicataria los jornales que corresponden hasta tanto la Administración efectivice la contratación de un nuevo prestatario en el marco de las disposiciones del Art. 46 y concordantes del Decreto 1667/04.

**B-)** Por abandono del servicio de la adjudicataria y a los efectos de cubrir los jornales necesarios hasta la regularización de la prestación.

**C-)** A los fines de la adquisición de víveres frescos necesarios para la elaboración de raciones, en los casos de incumplimiento detallados en los puntos a. y b.

### **Art.5) Libro de Orden.**

La Dirección del Hospital habilitará al comenzar la ejecución del contrato, un Libro de Orden foliado y con hojas por duplicado, donde se dejará constancia de las cantidades y tipos de dietas bajo firma responsable del nutricionista del Efecto y de la Empresa.

Se debe dejar constancia en el Libro de Orden de las observaciones que se relacionen con el cumplimiento del mismo. Ocurrido este trámite, se entregará al adjudicatario o su representante el duplicado correspondiente.

La empresa adjudicataria, podrá realizar observaciones y/o solicitar cambios en el sistema operativo, para mejorar desde su punto de vista la organización interna.

### **Art.6) Planilla Totalizadora de Dietas Diarias.**

Se informará a la empresa sobre el movimiento diario de ambos turnos:

A-) Total de almuerzos que se suministrarán en el día, información que será brindada antes de las 10 hs.

B-) Total de meriendas, total de cenas y total de desayunos del día posterior, información que será suministrada antes de las 14 hs. En el caso que el nutricionista del Servicio cumpla funciones por la tarde, estas últimas informaciones serán notificadas antes de las 17.30 hs.

C-) Los días viernes y/o sábados (según corresponda), se consignarán las raciones que se prescribieron para los días sábados, domingos y desayunos del lunes. En caso de feriado, tal información se hará el día hábil anterior.

D-) Tipo y cantidad de dietas.

E-) Colaciones.

F-) Eventuales cambios de horarios.

G-)Si de acuerdo a lo previsto en los incisos de este apartado 4.6. el servicio no ha informado correctamente, la firma adjudicataria tomará como base cierta las cantidades y tipos de dietas correspondiente a la última entrega, responsabilizándose el Servicio de Alimentación y Dietética de la falta o cambios que se produzcan.

H-)Comedor personal autorizado solo podrán proveerse las raciones expresamente autorizadas por el Consejo de Administración según lo previsto en Resolución 760/90 o la que la reemplace. Deslindándose responsabilidades en el pago de los servicios a personal no autorizado, considerándose que las raciones corren por cuenta y riesgo de la empresa adjudicataria.

I -)No podrá utilizarse correctores líquidos para ratificar o rectificar renglón alguno en el Libro de Orden. Las modificaciones podrán realizarse, aclarando el concepto con "si digo" y tachando con una cruz las cantidades de error.

**QUEDA EXPRESAMENTE ESTABLECIDO QUE EL LIBRO DE ORDEN Y LAS PLANILLAS TOTALIZADORAS SON LA UNICA DOCUMENTACIÓN FEHACIENTE A LOS FINES DE LA PRESTACION DEL SERVICIO CONTRATADO, NO EXISTIENDO OTRO MEDIO DE COMUNICACIÓN FORMAL ENTRE LAS PARTES. EL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA DE RUBRICAR DIARIAMENTE EL LIBRO, SERA CAUSAL DE RESCION DEL CONTRATO.**

#### **Art.7)Modificaciones al Menú.**

Cuando razones de fuerza mayor así lo obliguen y por un período que no supere los 5 (cinco) días de racionamiento, la firma adjudicataria podrá solicitar al Servicio de Alimentación y Dietética del establecimiento usuario, su conformidad para modificar eventualmente la composición de algunas comidas establecidas en el Pliego, situación que se registrará en el Libro de Orden, donde se dejará constancia de la sustitución ocurrida, así como la autorización otorgada. La firma está obligada a presentar los justificativos que correspondan y toda aquella información que a juicio del Servicio de Alimentación y Dietética sean necesarias para otorgar la autorización requerida.

En ningún caso, la modificación podrá significar una disminución del valor calórico, la calidad o el costo del concepto.

La falta de notificación o pedido de autorización al Servicio de Alimentación respecto de dichos cambios, será pasible de la sanción prevista en el Art..27 Inciso 13.

#### **Art. 8) Equipamiento y Vajilla a Cargo de la Empresa Contratista.**

La firma adjudicataria, al iniciar la prestación deberá proveer toda la vajilla y equipamiento suficiente para los distintos sectores que conforman el servicio: el de almacenamiento, el de producción y el de comedor, conforme a Anexo II

En cuanto el servicio a cama del paciente, a comedores, a distintos sectores, al personal, la empresa proveerá el equipamiento detallado en el Anexo II.

El equipamiento y vajilla será de la calidad prevista y acordada con el Servicio de Alimentación y Dietética, debiendo proceder a su reposición cuando así lo exija este y/o las circunstancias propias de higiene y presentación.

El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art.27 Inciso 9.

#### **Art. 9) Discriminación de los puntajes por dietas.**

A los efectos de establecer los precios de las distintas dietas comprendidas en la presentación, los códigos para los costos de las mismas se establecen en el presente pliego.

#### **Art. 10.)Aportes Previsionales del Personal.**

La firma adjudicataria estará obligada a presentar ante las autoridades del Hospital usuario que corresponda, en forma mensual, las boletas de depósito relacionadas con el pago de los aportes previsionales del personal afectado a dicho servicio. En caso de incumplimiento las autoridades podrán retener el pago de la factura correspondiente hasta su presentación.

**Art.11)** La firma adjudicataria remitirá con anterioridad al comienzo de la prestación, una nómina del personal que se desempeñará en el Hospital, con indicación de los respectivos documentos de identidad y domicilio, adjuntándose en cada caso: Certificado de Buena Conducta y Libreta Sanitaria expedido por autoridad competente, documentos éstos que se preservarán en el lugar del servicio. En caso de reemplazos, se cumplirá para cada uno de ellos los mismos requisitos. El personal deberá ser idóneo, sano, reservándose el Hospital el derecho de reafirmar en el momento que crea oportuno el control sanitario de ese personal. Asimismo comunicará con veinticuatro horas de anticipación cualquier alta o baja. Dicha nómina de personal incluirá información referente a CUIL de cada empleado, categoría salarial, CCT que corresponde y cargas de familia si tuviere.

No podrán manipular alimentos, las personas afectadas a ciertas patologías de vías aéreas (resfríos, tos, etc.) y otras infecciones como conjuntivitis, heridas infectadas en las manos, panadizos, etc., o cualquier enfermedad transmisible por contacto o vías respiratorias, hasta su total recuperación, debiendo presentar certificados médicos que lo acrediten. El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art.27 Inciso 15.

**Art. 12)** El personal debe contar como mínimo con dieciocho (18) años de edad, excepto el representante el cual debe ser mayor de edad.

**Art.13)** Correrá por cuenta de la firma adjudicataria, la provisión del vestuario de su personal, el que llevará alguna identificación que deberá utilizar obligatoriamente y que lo diferencie de todo el personal del establecimiento, el cual al inicio será sometido a previa aprobación de la Dirección del Hospital. El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art. 27 Inciso 14.

**Art.14)** La firma adjudicataria será responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo este observar las normas de buena conducta y aseo pertinente. Deberán permanecer en los respectivos lugares de trabajo, prohibiéndose su circulación por las restantes dependencias del Establecimiento y su vinculación con el personal del mismo o la población asistida, salvo el caso que así lo exijan razones de trabajo, prohibiéndose también la entrega de alimentos o comidas a personas no autorizadas. El ingreso y egreso cotidiano de ese personal, se reglará en las formas que establece la Dirección del Hospital.

**Art.15)** Por requerimiento expreso de la Dirección del Hospital y del Servicio de Alimentación y Dietética, la firma contratista, deberá proceder al inmediato relevo del personal que cometa faltas debidamente ponderadas, sin perjuicio de las sanciones que correspondan iniciar como consecuencia de esa conducta.

También podrá solicitar el relevo de aquel personal de la empresa que no cumpla las expectativas en la calidad de trabajo, manipulación de alimentos, técnicas culinarias y/o técnicas emergentes del proceso alimentario y/o de relaciones humanas.

#### **Art.16) Personal**

El servicio de nutrición del establecimiento usuario controlará que la firma adjudicataria cuente con suficiente personal para atender con eficacia el servicio contratado y prever los reemplazos necesarios en caso de ausencia o conflictos gremiales u otras situaciones de emergentes internas. el incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art. 27 inciso 19. Personal ( 1 Mix por turno( camarero, ayudante de cocina) + 1 cocinera por turno + 1 cubre franco + 1 enfermera profesional o personal capacitado por turno en el lactario y su cubre franco + 1 nutricionista por turno todos los días del año)

#### **Art.17) Artículos de Limpieza.**

La firma adjudicataria tendrá a su cargo, el aprovisionamiento de todos los elementos necesarios para la limpieza y desinfección de los locales y bienes de uso que utilice para el cumplimiento de la prestación, como así también la reposición de lámparas eléctricas que proveerá por primera vez y única vez el Hospital. También correrá por cuenta de la empresa, la limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones sanitarias cedidas para el uso de personal a su cargo.

Asimismo la prestataria efectuará la limpieza de los resumideros, desagües y graseras de la cocina y sectores aledaños a estos locales, evitando la acumulación de desechos y residuos, utilizando los sectores destinados a estos fines. Además deberá arbitrar los medios conducentes para que diariamente se efectúe el retiro de los residuos del Hospital. El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art.27 Inciso 8.

**Art. 18)** El Servicio de Alimentación y Dietética, está facultado para constatar y exigir el aseo e higiene tanto de las dependencias como en la elaboración de las comidas, pudiendo ordenar de nuevo aquellas que a su juicio no reúnan las condiciones exigidas.

**Art. 19) Suministro de Gas, Energía Eléctrica, Agua etc.**

Los servicio de Gas, energía eléctrica, agua se abona el 5% ( cinco) del total de la facturación mensual mediante nota de crédito.

**Art. 20)** El Efector, por intermedio del Departamento de Nutrición de la Provincia, se reserva el derecho de realizar supervisiones periódicas con los profesionales del mismo, a fin de evaluar el cumplimiento del presente Pliego y del contrato en consecuencia. También intervendrá para conformar acciones técnicas ante situaciones de confrontación entre el servicio y la empresa.

**Art. 21) Modificación de las Dietas.**

Los menús que obran en el presente Pliego quedan sujetos a modificaciones mediante acuerdo voluntario entre la Empresa Adjudicataria y el Servicio de Alimentación y Dietética. Dichas modificaciones entrarán en vigencia provisionalmente a partir de la autorización que otorgue el Departamento de Nutrición dependiente de la Dirección de Promoción y Protección de la Salud, Ministerio de Salud. Estos cambios en los menús deberán ser ratificados por el Consejo de Administración del Hospital, mediante la emisión del respectivo Acto Administrativo, cobrando así carácter definitivo.

**Art.22)** La empresa adjudicataria deberá actualizar las cargas de los extintores dentro de los sectores de producción y almacenamiento y colocar el número de uno (1) como mínimo si no lo hubiere. El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art .27 Inciso 17.

**Art.23)** La empresa pondrá a disposición del personal a su cargo, un botiquín de primeros auxilio con los elementos básicos necesarios. El incumplimiento será pasible de la sanción prevista en el Art.27 Inciso 18.

**Art. 24)** El Servicio de Alimentación diseñará las normas de bioseguridad, saneamiento, higiene y limpieza, tanto de: sectores, equipamiento y vajilla, alimentos, del personal, etc., que podrán ser ampliadas y/o adaptadas por la empresa para su vigencia en acuerdo de ambas partes.

**Art.25) Desechos** serán disponibles en bolsas reglamentarias y en tachos de residuos con tapa. Deberán ser retirados por el servicio a cargo de la recolección contratado por el Municipio. Se prohíbe terminantemente que los desechos sean retirados por personas o empresas no autorizadas por la Municipalidad para prestar el servicio.

**Art. 26) Control de Agua.**

La empresa tomará muestras, como mínimo, cada 2 (dos) meses para su análisis microbiológico.

**Art. 27)** Ante el incumplimiento o transgresiones del adjudicatario a lo previsto en el presente pliego, el Consejo de Administración del Hospital y el Servicio de Alimentación y Dietética estarán facultados para aplicar las sanciones correspondiente.

Aclarando que toda vez que se mencione “**raciones normales**”, se referirá a los siguientes tipos de dietas: “**Normal Acompañante**” – “**Normal > 6 Años**” – “**Normal < 6Años**”\_ “**normal < 3 años**”

A continuación se establecen las sanciones y que son de naturaleza correctiva:

Inciso N° 1:

Por incumplimiento de entrega de la comida en las debidas condiciones de presentación y temperatura exigibles, se aplicará un descuento del cincuenta por ciento (50 %) del total de las raciones normales completas del día servidas en dicha sala o sector.

Inciso N° 2:

Por incumplimiento en más del 50 % del almacenamiento, conservación y renovación de productos (no perecederos y nutroterápicos, formulas lácteas), se descontará del total mensual facturado del hospital donde se detecta la falta, el diez por ciento (10%) por día de incumplimiento previa intimación en el Libro de Orden para regularizar la situación en el término de 24 Hs.

Inciso N° 3:

Por incumplimiento de hasta el 50 % del almacenamiento, conservación y renovación de productos (no perecederos y nutroterápicos, formulas lácteas ), se descontará el total de desayunos del día por cada día de incumplimiento, previa intimación en el Libro de Orden para regularizar la situación en el término de 24 Hs.

Inciso N° 4:

Por incumplimiento de la calidad en la materia prima y/ o sabor indicada en el menú (normal y dietoterápico), y sin perjuicio del derecho de proceder al decomiso y/ o rechazo parcial o total de los alimentos se aplicará una multa equivalente al cien por ciento (100%) de las raciones normal completas del día.

Inciso N° 5:

Por incumplimiento de la cantidad y o falta de algún elemento se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) de las raciones normales completas del día. Igual sanción se aplicará en el caso de que no se mantenga la cadena de frío en los alimentos.

Inciso N° 6:

En el caso de que los alimentos sean transportados en vehículos que no reúnan las condiciones exigidas, se aplicará una multa equivalente al cuarenta por ciento (40%) de las raciones normales completas del día, que se aplicarán por cada día en que se verifique la falta (hasta su corrección)

Inciso N° 7:

Por incumplimiento en el horario de entrega en las comidas se descontará de acuerdo a la escala siguiente:

A-) Por cada comida que se entregue con tardanzas de entre quince (15) y treinta (30) minutos, se aplicará el diez por ciento (10%) del valor de cada ración fuera de horario.

B-)Por tardanzas entre treinta (30) y sesenta (60) minutos, se aplicará el veinte por ciento (20%), del valor de cada ración impuntual.

C-)De sesenta (60) minutos en más el cincuenta por ciento (50%) del valor de cada ración impuntual.

Inciso N° 8:

Por falta de higiene y desinfección de las dependencias( cocina, cocina de leche) , comedores o lugares destinados al depósito, preparación y elaboración de la comida y formulas lácteas , como la de vajilla, elementos y demás utensilios que se utilicen tanto en la preparación como en la distribución de las raciones, se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) de las raciones normales completas , por cada día que se compruebe tal situación.

Inciso N° 9:

Ante la falta de vajilla y equipamiento suficiente para la elaboración y distribución de la comida, como la mala calidad de la misma, se aplicará una multa equivalente al valor de veinte (20) raciones normales completas por cada día en que se verifique la falta. En caso de reiteración se irá incrementando al valor de diez (10) raciones normales completas , hasta llegar a un máximo de sesenta (60) raciones normales que se aplicarán por cada día en que se verifique la falta (hasta su corrección).

Inciso N° 10:

La no distribución de la dieta o formulas lácteas al paciente/ personal habiendo existido la indicación dietética por parte del nutricionista del Servicio o distribución de alimentos a personas no autorizadas, se aplicará una sanción equivalente al treinta por ciento (30%) de las raciones normales completas del día.

Inciso N° 11:

Cuando no se distribuya la colación o suplementación alimentaria, se aplicará una sanción equivalente al valor del monto del cuarenta (40%) del total de las colaciones ordenadas en el día del incumplimiento.

Inciso N° 12:

La distribución al paciente de una dieta por otra que no estaba indicada o por error del camarero, se aplicará una sanción equivalente al ochenta por ciento (80%) de las raciones normales completas del día.

Inciso N° 13:

La modificación del menú o de la dietoterapia sin autorización de la autoridad competente, será sancionado con un equivalente al descuento del 100% de las raciones normales completas del día.

Inciso N° 14:

Ante la falta del uniforme adecuado y limpio, del personal, se aplicará una sanción equivalente al veinte por ciento (20%) de las raciones normales completas del día.

Inciso N° 15:

La presencia de personal afectado de patologías de vías aéreas o respiratorias, infecciones (heridas, conjuntivitis) o cualquier enfermedad transmisible, se aplicará una sanción equivalente al cincuenta por ciento (50%) de las raciones normales completas por día de incumplimiento.

Inciso N° 16:

Ante la falta de/ los profesionales (Responsable Técnico) se aplicará una multa equivalente al sesenta por ciento (60%) de las raciones facturadas por cada día de ausencia del profesional.

Inciso N° 17:

Ante la falta de equipo de seguridad (extintor) o su reposición en la carga, se aplicará la sanción equivalente al ochenta y cinco por ciento (85%) de las raciones facturadas en el día.

Inciso N° 18:

Ante la falta de botiquín de primeros auxilios, se aplicará la sanción equivalente al veinte por ciento (20%) de las raciones facturadas en el día

Inciso N° 19:

Ante la falta de personal para atender con eficacia el Servicio en caso de conflicto gremial o por situaciones emergentes internas, se aplicará la sanción equivalente al cincuenta por ciento (50%) del total de raciones facturadas en el día, por cada día que se verifique el incumplimiento.

Inciso N° 20:

Ante la sospecha de la alteración de algún alimento/comida,y/o biberones se tomarán muestras para el análisis bromatológico y en caso de confirmarse contaminación, se aplicará el descuento del valor equivalente al ciento por ciento (100%) del total de raciones y/obiberones servidas ese día.

Inciso N° 21:

Ante la presencia de elementos extraños (contaminación física) en las comidas , preparaciones y en biberones se aplicará el descuento del valor equivalente al cincuenta por ciento (50%) del total de las raciones y /o biberones servidas ese día.

Inciso N° 22

Por incumplimiento de entrega de los biberones en las debidas condiciones de presentación y temperatura exigibles, se aplicará un descuento del cincuenta por ciento (50 %) del total de los biberones facturados en el día.

Inciso N° 23

Por incumplimiento de la calidad en la materia prima y/ o en su reconstitución sabor, color, aroma del biberón y sin perjuicio del derecho de proceder al decomiso y/ o rechazo parcial o total de los alimentos se aplicará una multa equivalente al cien por ciento (100%) de los biberones servidos en el día.

Inciso N° 24:

Por incumplimiento de la cantidad y o falta de algún elemento, utensilios y/ otros se aplicará una multa equivalente al cincuenta por ciento (50%) de los biberones servidos en el día. Igual sanción se aplicará en el caso de que no se mantenga la cadena de frío de los biberones

Inciso N° 25:

Por incumplimiento en el horario de entrega de los biberones se descontará de acuerdo a la escala siguiente:

A-) Por cada biberón que se entregue con tardanzas de entre quince (15) y treinta (30) minutos, se aplicará el diez por ciento (10%) del valor de cada ración fuera de horario.

B-)Por tardanzas entre treinta (30) y sesenta (60) minutos, se aplicará el veinte por ciento (20%), del valor de cada ración impuntual.

C-)De sesenta (60) minutos en más el cincuenta por ciento (50%) del valor de cada ración impuntual.

Sin perjuicio de las sanciones expresadas en este apartado 4.27, el organismo contratante estará facultado para retener las acreencias que tuviera que percibir hasta tanto se regularice la situación.

Ante la aplicación de cualquiera de las sanciones previstas en el presente pliego y de haberse efectuado la reserva pertinente en el Libro de Orden, la empresa Adjudicataria podrá presentar dentro del perentorio término de cuarenta y ocho (48) horas, el descargo que considere pertinente ante la Dirección del Hospital (previo paso por el servicio) quien resolverá en definitiva en el término máximo de cinco (5) días corridos. La interposición de Recursos no suspenderá la aplicación de las sanciones

## **PENALIDADES POR ROTURAS / DAÑOS O AVERIAS:**

Para el supuesto de que el contratista no repare y/o reponga los elementos rotos o dañados por su personal durante la realización del servicio, como asimismo la reparación de daños ocasionados por su personal al edificio, se procederá sin más trámites a su reparación y/o reposición por parte de la jurisdicción a la cual se encuentran destinados, siendo descontados los importes efectivamente irrogados de las facturaciones mensuales que deba percibir el contratista, hasta su total cancelación.

**PLANILLAS DE REGISTRO LEGALES**  
**REF.**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°**  
**EXPTE N°**  
**APERTURA:**

Nombre del proponente:.....

Domicilio.....Localidad.....

A la licitación del rubro se presenta por el valor de \$.....

Depósito de garantía del 1% por el importe de \$.....

Sellado de la Provincia de Santa Fe valor \$.....

Conforme al pliego de bases y condiciones del llamado esta oferta se mantiene por el término de .....días a contar de la fecha de apertura, renovable automáticamente conforme a lo establecido en pliego.

Establecemos un plazo de ....., días para la entrega de la mercadería una vez recibida la orden de provisión.

- Inscripción en el Reg. de Proveedores de la Pcia. de Santa Fe N°.....
- AFIP-  
DGI.....
- Ingresos Brutos (Santa Fe)- Convenio multilateral.....
- Por la presente declaro bajo juramento que: la firma no se encuentra comprendida en ninguna de las causales de inhabilidad para contratar con la Administración Pública Provincial y , que para cualquier cuestión que se suscite, se acepta la competencia y jurisdicción de los tribunales competentes de la ciudad de Rosario ( artículo 14 Decreto N° 2809/79)

.....  
**firma y sello**

# **ANEXO II**

## **SISTEMA DE SERVICIO:**

**Se prestará el servicio: A pacientes: a cama**

**A madres: a mesa de la habitación.**

**A personal: a mesa del comedor.**

## **Menues:**

Se planifica para niños y madres un plan de menús cíclico de ocho días con variantes de preparaciones y opciones de desayunos y meriendas para niños que serán adaptados a las distintas estaciones del año ó según el tratamiento dietético. Las madres tendrán el mismo menú que le corresponda al niño.

Para el personal se formula las metas nutricionales para efectuar entre los Licenciados de cada ente, el plan de menú con un ciclo de ocho días.

El Servicio de Alimentación y Dietética, tiene la facultad de realizar las modificaciones del menú sin variar el valor calórico, la formulación de nutrientes con un criterio técnico-económico, previa autorización de la División de Alimentación y Dietética, Departamento de Nutrición.

Estas modificaciones del plan será acordado en primera instancia con los profesionales de la empresa. Entre ambos efectuarán las planillas de preparaciones con los ingredientes por ración, utilizando en lo posible alimentos estacionales para mantener en líneas los costos, se tendrá en cuenta el volumen en cocido y la tipificación de los alimentos

## **Fraccionamiento :**

Según el tipo de tratamiento dietético, las dietas podrán solicitarse en 4,5 ó 6 fracciones de comidas. En lo posible, las preparaciones de la dietoterapia se adaptarán a las de la dieta normal y si la patología no lo permitiese, podrán elaborarse preparaciones especiales con técnicas dietéticas específicas, respetando el valor calórico de los nutrientes como así también el gramaje de la formulación.

Comprenden preparaciones dietéticas conformadas por : sopas, carnes, hortalizas, frutas, cereales, pastas con ó sin salsas dietéticas, postres con ó sin azúcar, endulzantes y cremas

Se respetarán siempre los gramajes, las técnicas culinarias y equivalencias de los alimentos.

Para la conformación de las dietas se debe tener en cuenta:

**A)**La combinación de alimentos de los distintos grupos, la variedad de las preparaciones y la inclusión de alimentos que combinen las características organolépticas.

**B)**En todos los sistemas del proceso alimentario debe regir las normas de BPM y POSS, como las condiciones bromatológicas para la elaboración de comidas, que constan en el Código Alimentario Argentino y de la autoridad sanitaria competente.

**C)**En cuanto al tipo de alimento, se aceptan: naturales ó frescos, pre elaborado, elaborado, congelado, deshidratado y otros. La empresa podrá proponer otras alternativas y la inclusión requiere de la aprobación del Licenciado y /ó Nutricionista del Servicio de Alimentación y Dietética, ó de la Div. De Alimentación y Dietética, Dpto de Nutrición.

**D)**No se admite bajo ningún concepto la utilización ó servicio de comidas recalentadas, ni la reutilización de sobrantes y residuos de comidas.

Se exceptúan aquellas que se deben elaborar con horas de antelación a la distribución y conservadas en frío.(postres, vinagretas, otros)

### **Desayunos y meriendas:**

El Jefe del Servicio de Alimentación y Dietética planificará e indicará a la empresa las opciones de los desayunos y meriendas para los niños. Debe coordinarse con la empresa las frecuencias para una mejor organización y control. Horario de servicio:

**Desayuno** Pacientes –madres 08 hs  
Personal de 07:30 a 10:30 hs

**Meriendas** Pacientes- madres 15:30 hs  
Personal de 15:30 a 18:30 hs

**Colaciones:** ( 9:30 hs turno mañana 17:00 turno tarde )

Según el estado nutricional del paciente y de la prescripción médica, el Licenciado en Nutrición, solicitará el tipo y cantidad de las colaciones. Cualquiera sea su característica física, deben ser distribuidos en envases cerrados con tapas u otra opción que proponga la empresa.

Las colaciones líquidas ó semisólidas deben distribuirse en recipientes con capacidad total del volumen solicitado.

### **Pan:**

El reemplazo del pan se hará teniendo en cuenta las calorías y no los gramos. Se podrá reemplazar por tostadas, galletitas tipo agua, integral ó con diferentes salvados, SIN TACC. **Entendiéndose por esto que no cambia el coeficiente de la dieta.**

### **Postres:**

El reemplazo de los postres se hará teniendo en cuenta las calorías y no los gramos.. **Entendiéndose por esto que no cambia el coeficiente de la dieta.**

Para las **dietas terapéuticas**, se planifica las mismas calorías por grupo etéreo de la dieta normal, adecuándose los macronutrientes a la dieta específica.

Todas las variantes de las dietas, pueden ser solicitadas con la nomenclatura asódico, hiposódico y normosódico.

### **Tipificación de alimentos :**

A efectos de cubrir los requisitos de calidad de los alimentos perecederos, semi y no perecederos que ingresan al Servicio de Alimentación y Dietética, se anexa la tipificación de alimentos ó normas de calidad.

Es obligatorio la disponibilidad del stock de los alimentos por el total de días especificados en el pliego contractual. y /ó en la autorización por la autoridad competente en el Libro de Orden

### **Planificación de las dietas**

Las dietas se basan en la combinación de los distintos grupos de alimentos: lácteos, carnes roja y blanca, huevo, hortalizas y frutas variadas, cereales, legumbres, pan y equivalencias, azúcar, dulces, aceites y grasas.

Al plan de menús lo conforma:

Entrada ó sopa, plato principal, postre, pan ó equivalencias.

Composición de la preparación: tipo de ingrediente, cantidad en gramos por ración expresada en peso neto crudo.

En la planificación de nuevos menús se debe tener en cuenta el valor promedio de las metas nutricionales, no podrá presentar un contenido calórico inferior al 90% ni superior a 120% de los valores base de la prestación.

La variedad de sabores para un mismo postre no debe entenderse como postres diferentes.

## **Nomenclatura de la dieta**

El Servicio puede solicitar a la empresa la trituración ó el cortado de las carnes ó de las guarniciones tanto por discapacidad motriz del paciente ó por falta de piezas dentarias de los niños ó adultos. Esto no significa trasladar el código a la dieta blanda con carne sino que debe considerarse dentro del tipo de dieta solicitada. (normal con bismark ó con pollo molido)

### **Dieta normal**

Conformada por alimentos de diferentes grupos, incluye preparaciones simples y combinadas, con distintos métodos de cocción. Puede ser con sal o sin sal  
Volumen: normal. Sabor: suave y aromático. Temperatura: adecuado al tipo de preparación.

### **Sin T.A.C.C.:**

Se incluyen los alimentos **libres de gluten de trigo, avena, cebada y centeno**.  
En algunos casos y según prescripción médica y evolución de los síntomas, se puede solicitar leche deslactosada y /ó descremada, té ó mate en saquitos para las infusiones.  
Volumen: normal a alto. Sabor: No excitante y aromático. Temperatura: templada a caliente.

### **Gástrico**

Con selección de alimentos no excitantes, inhibidores ó neutralizantes de la secreción gástrica. Temperatura: templada a caliente. Consistencia: adecuada a la evolución de los síntomas del niño.  
Residuos: con hemicelulosa modificada por subdivisión, celulosa modificada por // cocción y subdivisión, con conectivo a predominio de tejido colágeno. Sabor: suave. Grasas: sin modificar por cocción. Volumen: normal.  
En el período agudo, la selección de alimentos será más específico. Residuos: disminuidos, con hemicelulosa modificada por cocción y subdivisión.

### **Astringente**

Con selección de alimentos no estimulantes a la motilidad y funcionalidad del intestino, reducido ó sin lactosa, sin celulosa ó con predominio de la hemicelulosa cocida y subdividida, sin tejido conectivo, y si se lo incluye con colágeno cocido y no subdividido según la intensidad del estimulante sobre el intestino. Reducido en ácidos orgánicos. Volumen: levemente disminuido. Temperatura: templada a caliente. Sabor: suave.

### **Blando sin carne**

Con alimentos que no exciten la motilidad y funcionalidad del aparato digestivo. Con alimentos básicos para formular una dieta disminuida ó sin fibras, con alimentos cocidos, preparados con técnicas de cocción simple y sin combinaciones. Volumen: normal. Sabor: suave. Temperatura: templada a caliente. Incluye caldos, sopas desgrasadas, puré de hortalizas, frutas cocidas, cereales refinados con aceite ó margarina y queso, gelatinas. Según la evolución de los síntomas puede solicitarse algún tipo de preparación como las descriptas.

### **Con fibra o hipercelulosica**

Con selección de alimentos estimulantes de la motilidad intestinal. Volumen: normal a aumentado. Sabor: Excitante y aromático. Con ó sin fibras extras.

### **Diabética**

Con distribución normal de hidratos de carbono y predominio de polisacáridos sobre monosacáridos y disacáridos, con contenido de fibras aumentado, con selección de grasas. Volumen: aumentado. Sabor: suave y aromático. Temperatura: adecuada a las preparaciones.

### **Hipercalórica-hiperproteica**

Se emplean las preparaciones de la dieta correspondiente a la patología. Se completa los requerimientos calóricos y/o de proteicos con suplementación y/o complementación alimentaria.

### **Individual**

Incluyen preparaciones específicas que no pueden adaptarse a la dietoterapia descrita incluyendo las especificaciones de técnicas dietéticas y/o alimentos con características especiales.

**Líquida:** por vía: oral y/o enteral.

Incluye alimentos frescos o naturales, con o sin carne, y /o nutroterápicos. También se puede solicitar fórmulas cerradas. De consistencia líquida, semilíquida, semisólida

Con valor calórico y volumen de acuerdo a la prescripción médica y evolución alimentaria. Queda a criterio de la nutricionista del Servicio, las kcalorías, el volumen y la distribución de los nutrientes.

Se exige para el envasado y servicio de las dietas no formuladas cerradas, recipientes descartables, con tapas adecuadas, con capacidad de 250-500 cc. según solicitud del Servicio de Alimentación.

El descartable se incluye en el código de este tipo de dieta.

### **Hipocalórico**

Se adapta la dieta a las kilocalorías de la prescripción médica .Integrada por alimentos de baja densidad calórica, con postres dietéticos, frutas. Sabor: suave. Volumen: alto.

### **Renal:**

De acuerdo al tratamiento terapéutico, se solicita por módulos adaptado a la prescripción médica y al menú del día. Conformadas por postres con base de frutas crudas y cocidas. Con respecto al manejo de la sal, se indicará en forma diaria.

Temperatura: adecuada a las preparaciones. Sabor: suave y aromático. Volumen: normal a alto.

## **TIPO DE SERVICIO**

### **Tipo de Servicio:**

Con producción convencional.

El hospital cuenta con los sectores de cocina, despensa y comedor en un mismo área, por lo tanto la distribución es centralizada.

### **Equipamiento:**

La empresa proveerá del equipamiento mayor y menor en cantidad y calidad para cubrir con las demandas del Servicio.

Carro térmico 80 bandejas ( se cuenta madres niños y guardia)

Termos para leche, té y mate cocido

## **Vajillas para comensales:**

### **Niño/ Madre:**

Completa: bandeja con bachas o platinas, cubiertos de acero inoxidable( cuchillo, tenedor, cuchara sopera, de postre, de té) , compotera, plato de postre, consomero, vaso, taza y platillo y bandejas individuales. tener en cuenta cubiertos de menor tamaño para los niños

Desayuno y merienda: taza y plato, removedor y cucharita.

Almuerzo y cena: bandeja con bachas, soper, tenedor cuchillo, cuchara sopera, de postre.

### **Personal:**

Completa: plato plato y hondo o consomeros, plato de postre, taza y platillo de material loza, vidrio ó cerámico, compoteras de igual material ó de acero inoxidable, cubiertos no descartables, vaso de vidrio, jarra para agua, especieros, paneras, mantel para cubrir la mesa.

### **Áreas de Internación:**

El servicio de las dietas para los pacientes y madres, debe ser en bandejas individuales, identificadas por nombre, habitación , cama y tipo de dieta transportadas en carros térmicos.

La vajilla y el equipamiento debe ser reemplazada toda vez que se lo solicite el Servicio de Alimentación.

La empresa puede proponer otro sistema de servicio para mejorar y agilizar el sistema y hasta que no esté autorizado no lo pondrá en funcionamiento.

### **Recursos Humanos:**

El personal de la empresa debe cumplir con todos los requisitos especificados en las Cláusulas especiales Art 16 . (1mix( camarero ayudante de cocina) por turno 1 cocinero por turno. 1 cubre franco )

### **Vestimenta:**

Completo, de color claro diferentes al del personal del hospital, con identificación personal.

### **Cocina:**

**Varones:** birrete, ambo ó guardapolvo, delantal protector doble tela.

**Mujeres:** cofia ó gorro de copa baja, guardapolvo ó ambo de pollera, pollera pantalón ó pantalón, delantal protector de doble tela.

### **Servicio:**

**Camateros:** Es con las mismas exigencias, exceptuándose el delantal protector.

El personal debe usar calzado antideslizables que cubra todo el pié.

Cuando las técnicas culinarias y de manipulación de alimentos lo requieran, se exigirá el uso de barbijo y guantes descartables; se renovarán con la frecuencia que exijan las condiciones de trabajo ó luego de cada interrupción.

El uso del uniforme es exclusivo para su sector de trabajo.

Para establecer los costos de las dietas que conforman el pliego, se seleccionan los códigos

Tipo de dieta	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Normal menor de 3 años	0.08	0.36	0.08	0.36
Normal menor de 6 años	0.08	0.38	0.08	0.38
Normal mayor de 6 años	0.08	0.42	0.08	0.42
Normal con pollo menor de 6 años	0.08	0.38	0.08	0.38
Normal con pollo mayor de 6 años	0.08	0.42	0.08	0.42
Gástrico c/ carne lactante	-	0.33	-	0.33
Gástrico c/ carne menor de 3 años	0.08	0.35	0.08	0.35
Gástrico c/ carne menor de 6 años	0.08	0.37	0.08	0.37
Gástrico c/ carne mayor de 6 años	0.08	0.39	0.08	0.39
Gástrico s/ carne lactante	-	0.27	-	0.27
Gástrico s/ carne menor de 3 años	-	0.31	-	0.31
Gástrico s/ carne menor de 6 años	-	0.31	-	0.31
Gástrico s/ carne mayor de 6 años	0.08	0.33	0.08	0.33
Astringente c/ carne lactante	-	0.30	-	0.30
Astringente c/ carne menor de 6 años	0.06	0.36	0.06	0.36
Astringente c/ carne mayor de 6 años	0.06	0.38	0.06	0.38
Astringente s/ carne lactante	-	0.25	-	0.25
Astringente s/ carne menor de 6 años	0.06	0.31	0.06	0.31
Astringente s/ carne mayor de 6 años	0.06	0.33	0.06	0.33
Hipocalórico menor de 6 años	0.07	0.34	0.07	0.34
Hipocalórico mayor de 6 años	0.07	0.37	0.07	0.37
Con fibra menor de 3 años - DBT	0.08	0.36	0.08	0.36
Con fibra menor de 6 años -DBT	0.08	0.36	0.08	0.36
Con fibra mayor de 6 años DBT	0.08	0.40	0.08	0.40
Dieta líquida oral / enteral con nutroterapicos 500 kcal.	-	-	-	0.28
Madres	0.08	0.39	0.08	0.39
Personal autorizado	0.09	0.42	0.09	0.42
Desayuno- merienda personal simple	0.09	-	0.09	-
Colación N°1	0.04	-	-	-
Colación N°2	0.07	-	-	-

**Nota:** Puede seleccionarse cualquier desayuno y merienda de acuerdo a la prescripción médica y dietética.

Todo producto que no se especifique en los códigos debe acordarse el precio entre los nutricionistas del servicio y de la empresa: promedio entre precio mayorista y minorista

## MENU PERSONAL

<b>ALMUERZO</b>	<b>CENA</b>
<b>MENU Nº 1</b> Sopa de avena Filet de pollo Puré mixto Fruta de estación	<b>MENU Nº 1</b> Sopa Crema de calabaza Escalope Arroz Florentina Gelatina
<b>MENU Nº 2</b> Sopa de verduras Fideos con salsa bolognesa Fruta de estación	<b>MENU Nº 2</b> Sopa de fideos Milanesa Puré de papas Ensalada de remolachas Flan
<b>MENU Nº 3</b> Sopa de arroz Carne mechada Tarta de verduras Budín de pan	<b>MENU Nº 3</b> Sopa de sémola Suprema Puré de batatas Fruta de estación
<b>MENU Nº 4</b> Sopa de avena Arroz Amarillo Albóndigas Flan de chocolate	<b>MENU Nº 4</b> Sopa de fideos Carne al horno Verduras al horno Budín de pan
<b>MENU Nº 5</b> Sopa de sémola Milanesa Puré de papas Duraznos al natural	<b>MENU Nº 5</b> Sopa crema de calabazas Canelones de carne y verdura salsa Flan de chocolate
<b>MENU Nº 6</b> Sopa de fideos Filet de pollo Papas con crema Gelatina	<b>MENU Nº 6</b> Sopa de avena Pan de carne Soufflé tricolor Fruta de estación
<b>MENU Nº 7</b> Sopa de arroz Ravioles con salsa bolognesa Fruta	<b>MENU Nº 7</b> Sopa de sémola Empanadas (2 unidades ) Pizza (2 unidades) Fruta de estación
<b>MENU Nº 8</b> Sopa de verduras Arroz amarillo Budín de verdura Fruta de estación	<b>MENU Nº 8</b> Sopa de fideos Pollo Soufflé de verdura Postre de leche

## DESAYUNO Y MERIENDA

### PERSONAL

Para el personal autorizado y el de jornada simple se conforma la prestación en: También se debe entregar meriendas al personal que cubre el horario de 18: 00 – 00 y de 00 a 06 hs ( se le debe entregar en su lugar de trabajo, y estos deben firmar la planilla)

#### **ALIMENTOS**

Leche entera  
 Yerba  
 Azúcar  
 \* Pan

#### **CANTIDADES**

200 cc ó 25 gr. En polvo  
 5 grs  
 10 grs.  
 40 grs.

- Se puede solicitar en su reemplazo 1 bizcocho criollo, o 2 facturas

El horario de prestación de las diferentes comidas, es dispuesto por el Consejo de Administración y el Servicio.

**Desayuno: 07:30 hs-10:00 hs**

**Almuerzo: 12:30 hs- 14:00 hs**

**Merienda: 16:00hs- 18:00 hs**

**Cena: 20:00 hs – 21:45 hs**

#### FORMULA DESARROLLADA PERSONAL

ALIMENTO	CANT	H. De C	PROT	GRASAS
Leche ent	72.06	25.22	20.17	18.01
Queso postre	8.75	-	1.75	1.75
Queso rallar	15.62	-	4.68	4.68
Huevo	40.62	-	4.87	4.87
Carne	228.75	-	45.75	16.01
Pollo	93.75	-	18.75	4.68
Jamón cocido	5	-	1	0.75
Aceitunas	2	0.17	0.04	0.71
Veg A	166.25	4.98	1.66	-
Veg B	260	20.8	2.60	-
Veg C	238.75	47.75	4.77	-
Frutas A	125	6.25	1.25	-
Frutas B	50	8.5	0.5	-
Tomate Triturado	32.5	2.27	0.52	0.13
Cereales	60	42	7.2	-
Ravioles	11.25	4.95	0.97	0.67
Pan	172.5	103.5	34.5	-
Pan rallado	11.25	6.91	1.12	0.35
Polvo para gelatina	5	3.27	0.25	-
Polvo para flan	5	4.15	0.7	0.75
Discos para empanadas	12.5	5.96	0.68	2.03
Azúcar	29.3	29.3		
Duraznos al natural	15	3	0.10	-
Manteca	9.37	-	-	7.49
Aceite	14.37			14.37
Crema de leche	11.25	0.22	0.22	4.5
<b>Total</b>		<b>327.31</b>	<b>65.39</b>	<b>81.83</b>
<b>Calorías</b>		<b>1309.24</b>	<b>261.56</b>	<b>736.47</b>
<b>Total de calorías</b>	<b>2307.27</b>			

## PLANILLA DE PREPARACIÓN PERSONAL

### CALDO BASE

Alimento	Cant en PN ( g )	F.C	Cant en P.B ( g )	F.C.C	Cant en P.C (g)
Apio	10	1,58	15,8	-10%	9
Puerro	10	1,92	19,2	-10%	9
C. de verdeo	10	2,44	24,4	-10%	9
Repollo	15	1,37	20,55	-10%	8,5
Zanahoria	15	1,13	16,95	-10%	8,5
Sal	c/n				
Agua	200cc				200

### MENU N° 1 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN ( g )	F.C	Cant en P.B ( g )	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b>Sopa de avena</b>					
caldo base	200cc				200
Avena	10			+3%	13
<b>Filet de pollo</b>					
	250	1,64	410	-30%	175
sal	c/n				
<b>Puré mixto</b>					
Papa	300	1,33	399	-5%	285
Calabaza	200	1,66	332	-10%	180
Manteca	10				10
Leche	10 cc				10
Sal	c/n				
<b>Pan</b>					
	40				40
<b>Fruta de estación</b>					
Manzana	200	1,20	240		200

### MENU N° 1 CENA

Alimento	Cant en PN ( g )	F.C	Cant en P.B ( g )	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b>Sopa crema de calabaza</b>					
Caldo base	200 cc				200
Calabaza	20	1,66	33,2	-10%	18
Almidón de maíz	5			+3%	6,5
Leche	5				
<b>Escalope</b>					
Lomo	250	1,33	282,5	-35%	162,5
Huevo	10	1,19	11,9		10
Harina	20			+3%	26
Sal	c/n				
Orégano/ perejil	c/n				
<b>Arroz Florentina</b>					
Arroz	50			+200%	150
Acelga	40	1,66	66,4	-15%	34
Cebolla	10	1,17	11,7	-10%	9
Aceite	10				10
Sal	c/n				
<b>Pan</b>					
	40				40
<b>Gelatina</b>					
Polvo	20				20
Agua	200				200

**MENU N° 2 ALMUERZO**

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de verdura</u></b>					
Caldo base	200 cc				
Acelga	20	1,66	33,2	-15%	17
Zapallito	20	1,39	27,8	-10%	18
Calabaza	20	1,66	33,2	-10%	18
<b><u>Fideos con salsa bolognesa</u></b>					
Fideos	70			+170	216
Sal	c/n				
<b><u>Salsa</u></b>					
Pulpa pic. esp	50	1,50	75	-35%	32,5
Tomate trit	70	1,10	77	-10%	63
Cebolla	10	1,17	11,7	-10%	9
Pimiento	10	1,20	12	-10%	9
Condimentos	c/n				
Sal	c/n				
Queso de rallar	20	1,17	23,4		20
<b><u>Pan</u></b>					
	40				
<b><u>Fruta de estación</u></b>					
Banana	200	1,49	298		200

**MENU N ° 2 CENA**

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de fideos</u></b>					
Caldo base	200				200
Fideos cab de ángel	20				60
<b><u>Milanesa</u></b>					
Naíga	250	1,13	282,5	-35 %	162,5
Huevo	10	1,19	11,9		10
Pan rallado	30				30
Perejil	c/n				
Sal	c/n				
<b><u>Puré de papas</u></b>					
Papas	350	1,33	465,5	-5 %	332,5
Manteca	15				15
Leche	10				10
Sal	c/n				
<b><u>Ensalada de remolacha</u></b>					
Remolacha	150	2,00	300		200
Aceite	10				10
Sal	c/n				
Vinagre	c/n				
<b><u>Pan</u></b>					
	40				40
<b><u>Flan de vainilla</u></b>					
Polvo	15				15
Leche	100c/12,5				100
<b><u>Caramelo</u></b>					
Azúcar	15				15
Agua	c/n				

MENU N° 3 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN ( g )	F.C	Cant en P.B ( g )	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de arroz</u></b>					
Caldo base	200				200
Arroz	10			+200%	30
<b><u>Carne mechada</u></b>					
Vació	250	1,43	358	-35 %	163
Zanahoria	10	1,13	11,3	-10 %	9
Huevo	10	1,19	11,9		10
Arvejas	10	2,29	22,9	-10%	9
Sal	c/n				
<b><u>Tarta de verdura</u></b>					
<b><u>Masa</u></b>					
Harina	40			+30%	52
Aceite	10				10
Leche	25 gr				25
Sal	c/n				
<b><u>Relleno</u></b>					
Zapallito	200	1,39	278	-10 %	180
Cebolla	50	1,17	58,5	-5 %	47,5
Pimiento	20	1,20	24	-10 %	18
Queso	20	1,07	21,4		20
Sal	c/n				
<b><u>Salsa blanca</u></b>					
Leche	100 cc				100
Harina	10			+30%	13
Manteca	10				10
Nuez Moscada	c/n				
Sal	c/n				
<b>Pan</b>	40				40
<b><u>Budín de pan</u></b>					
Leche	25 gr				25
Huevo	50	1,19	59,5		50
Pan (miga)	50				50
Azúcar	30				30

MENU N° 3 CENA

Alimento	Cant en PN ( g )	F.C	Cant en P.B ( g )	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de sémola</u></b>					
Caldo base	200cc				200
Sémola	10			+30	13
<b><u>Suprema</u></b>					
Filet de pollo	250	1,64	410	-30 %	175
Pan rallado	30				30
Huevo	10	1,19	11,9		10
Perejil	c/n				
Sal	c/n				
<b><u>Puré de batata</u></b>					
Batata	200	1,42	284	-10 %	180
Leche	10 cc				10
Manteca	10				10
Sal	c/n				
<b>Pan</b>	40				40
<b><u>Fruta de estación</u></b>					
Naranja	200	1,54	308		200

MENU N° 4 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de avena</u></b>					
Caldo base	200				200
Avena	10			+30%	13
<b><u>Arroz Amarillo</u></b>					
Arroz	50			+200 %	150
Azafrán	c/n				
Cebolla	20	1,17	23,4	-5 %	19
Pimiento	10	1,20	12	-10	9
Queso rallar	20	1,17	23,4		20
Sal	c/n				
<b><u>Albóndigas</u></b>					
Pulpa pic. esp	250	1,50	375	-350 %	162,5
Huevo	10	1,19	11,9		10
Pan rallado	10				10
Cebolla	5	1,17	5,85	-5 %	4,75
Sal	c/n				

<b>Pan</b>	40				
<b><u>Flan de chocolate</u></b>					
Polvo	20				20
Leche	15 gr				15

MENU N° 4 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de fideos</u></b>					
Caldo base	200				200
Fideos cab. de ángel	20				60
<b><u>Carne al horno</u></b>					
Lomo	250	1,13	282,5	-35 %	162,5
Aceite	10				10
Sal	c/n				
<b><u>Verduras al horno</u></b>					
Cebolla	20	1,17	23,4	-5 %	19
Calabaza	40	1,66	66,4	-10 %	36,6
Zanahoria	40	1,13	45,2	-10 %	36,6
Zapallito	40	1,39	55,6	-10%	36,6
Papa	60	1,33	79,8	-10 %	44
Pimiento	20	1,20	24	-10 %	18
Aceite	10				
Sal	c/n				
<b>Pan</b>	40				40
<b><u>Budín de pan</u></b>					
Leche	25 gr				25
Huevo	50	1,19	59,5		50
Pan ( miga)	50				50
Azúcar	30				30

MENU N° 5 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P. (g)
<b><u>Sopa de sémola</u></b>					
Caldo base	200				200
Sémola	10			+30%	13
<b><u>Milanesa</u></b>					
Nalga	250	1,13	282,5	+35%	162,5
Pan rallado	20				20
Huevo	10	1,19			10
Perejil	c/n				
Sal	c/N				
<b><u>Puré de papas</u></b>					
Papas	300	1,33	399	-10%	270
Leche	10				10
Manteca	c/n				
Sal	C/n				
<b><u>Pan</u></b>	40				40
<b><u>Durazno al natural</u></b>	120				120

MENU N° 5 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C(g)
<b><u>Sopa crema de calabaza</u></b>					
Caldo base	200				200
Calabaza	20	1,66	33,2	-10%	18
Almidón de maíz	10			+30%	13
Leche	5				5
<b><u>Canelones de verdura</u></b>					
<u>Discos</u>					
Harina	45			+30	58,5
Leche	90 cc				90
Huevo	20	1,19	23,8		20
<u>Relleno</u>					
Acelga	180	1,66	298,8	-15%	153
Cebolla	30	1,17	35,1	-10%	27
Pimiento	10	1,20	12	-10%	18
Carne picada	80	1,50	120	-35%	52
Sal	c/n				
<u>Salsa</u>					
Tomate triturado	70	1,10	77	-10%	63
Cebolla	10	1,17	11,7	-10%	9
Pimiento	5	1,20	6	-10%	4,5
Aceite	10				10
Queso rallado	20	1,17	23,4		20
Crema de leche	40				
<b><u>Flan chocolate</u></b>					
Polvo	20				20
Leche	15 g				15
<b><u>Pan</u></b>	40				40

MENU N° 6 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN ( g )	F.C	Cant en P.B ( g )	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de fideos</u></b>					
Caldo base	200				200
Fideos cab. de ángel	20			+30%	60
<b><u>Filet de pollo</u></b>					
Filet de pollo	250	1,64	410	-30%	175
Sal	c/n				
<b><u>Papas con crema</u></b>					
Papas	300	1,33	399	-5%	285
Aceite	5				5
Sal	c/n				
Crema de leche	50				50
Perejil o puerro	c/n				
<b>Pan</b>	40				40
<b><u>Gelatina</u></b>					
Polvo	20				20
Agua	200				200

MENU N ° 6 CENA

Alimento	Cant en PN ( g )	F.C	Cant en P.B ( g )	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de avena</u></b>					
Caldo base	200				200
Avena	10			+30%	13
<b><u>Pan de carne</u></b>					
Carne picada	250	1,50	375	-30%	175
Cebolla	30	1,17	35,1	-10%	17
Huevo duro	15	1,19	17,85		15
Aceite	15				
Harina	30			+30%	39
Queso de rallar	10	1,17	11,7		10
Sal	C/N				
<b><u>Soufflé tricolor</u></b>					
Acelga	200	1,66	332	-15%	170
Zanahoria	100	1,33	113	-10%	90
Papa	100	1,33	113	-10%	95
Huevo ( clara)	35				35
Leche	6				6
Harina	5				5
Manteca	5				5
Sal	C /N				
<b>Pan</b>	40				40
<b><u>Fruta de estación</u></b>					
Manzana	200	1,20	250		200

MENU N° 7 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b>Sopa de arroz</b>					
Caldo base	200				200
Arroz	10			+200%	30
<b>Ravioles con salsa</b>					
Ravioles	90			+80%	162
Sal	c / n				
<b>Salsa bolognesa</b>					
Carne picada	50	1,50	75	-30%	35
Tomate triturado	70	1,10	77	-30%	49
Cebolla	10	1,17	11,7	-10%	9
Pimiento	10	1,20	12	-10%	9
Orégano	c/n				
Aceite	10				10
Sal	c / n				
Queso de rallar	20	1,17	23,4		20
<b>Pan</b>	40				40
<b>Fruta de estación</b>					
Durazno	200	1,25	250		200

MENU N° 7 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C(g)
<b>Sopa de sémola</b>					
Caldo base	200				200
Sémola	10			+30%	13
<b>Empanadas</b>					
<u>Discos</u>	2 unidades				
<u>Relleno</u>					
Carne picada	100	1,50	150	-30%	70
Cebolla	30	1,17	35,1	-10%	27
Huevo duro	10	1,19	11,9		10
Pasas de uva	4				4
Aceitunas	6				6
Aceite	5				5
Sal	c / n				
<b>Pizza</b>					
<u>Masa</u>					
Harina	100			+30%	130
Agua	c/n				
Sal	c / n				
Aceite	5				5
<u>Salsa</u>					
Tomate triturado	50	1,10	55	-10%	45
Cebolla	5	1,17	5,85	-10%	45
Sal	c / n				
Queso fresco	50	1,17	58,5		50
Jamón cocido	40				40
Aceitunas	10				10
<b>Pan</b>	40				40
<b>Fruta de estación</b>					
Naranja	200	1,54	308		200

MENU Nº 8 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B( g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b>Sopa de verduras</b>					
Caldo base	200				200
Acelga	10	1,66	16,6	-15%	8,5
Zapallito	10	1,39	13,9	-10%	9
Zapallo	15	1,66	24,9	-10%	13,5
Sal	c/n				
<b>Arroz Amarillo</b>					
Arroz	50			+200	150
Azafrán	c/n				
Cebolla	20	1,17	23,4	-10%	18
Pimiento	10	1,17	11,7	-10%	9
Queso de rallar	20	1,17	23,4		20
<b>Budín de verdura</b>					
Espinaca	250	1,66	415	-15%	212,5
Zanahoria	200	1,13	226	-10%	180
Clara de huevo	35	1,19	41,65		35
Queso rallado	5	1,17	5,85		5
<b>Salsa blanca</b>					
Leche	100 cc				100
Harina	10			+30%	13
Manteca	10				10
Nuez Moscada	c/n				
Sal	c/n				
<b>Pan</b>					
	40				40
<b>Fruta de estación</b>					
Banana	200	1,49	298		200

MENU Nº 8 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B( g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b>Sopa de fideos</b>					
Caldo base	200				200
Fideos cab. de ángel	20			+30%	60
<b>Pollo</b>					
Pollo	250	1,64	410	-30%	175
Sal	c/n				
Orégano	c/n				
<b>Soufflé de verdura</b>					
Calabaza	200	1,43	286	-10%	180
Acelga	100	1,66	166	-15%	85
Cebolla	5	1,17	5,85	-10%	4,5
Pimiento	5	1,17	5,85	-10%	4,5
Huevo	50	1,19	59,5		50
Queso de rallar	10	1,17	11,7		10
Aceite	10				10
Sal	c/n				c/n
<b>Pan</b>					
	40				40
<b>Postre de leche</b>					
Leche	150 cc				150
Maicena	7,5			+30%	9,75
Azúcar	15				15
Esencia de vainilla	c/n				

## MENU NIÑOS HOSPITAL PROV. DE NIÑOS ZONA NORTE

<p><b>MENU Nº 1</b>  Sopa de avena  <u>General:</u> filet de pollo-puré mixto- ens de frutas  <u>Gástrico:</u> filet de pollo- puré mixto-compota de manzana  <u>Gástrico s/c:</u> puré mixto –compota de fruta  <u>DBT:</u> filet de pollo-puré mixto-ens de tomate- ens de frutas diet  <u>Hipercelulosico:</u> filet de pollo-puré de calabaza y zapallito- ens de frutas  <u>Astringente:</u> filet de pollo-puré de zanahoria- manzana rallada</p>	<p><b>MENU Nº 1</b>  Sopa de calabaza  <u>General:</u> bife- arroz parmesano- gelatina  <u>Gástrico:</u> bife-arroz-gelatina  <u>Gástrico s/c:</u> arroz parmesano- gelatina  <u>DBT:</u> bife-arroz con acelga-gelatina diet  <u>Hipercelulosico:</u> bife-tortilla de verduras-ensalada de tomates- fruta  <u>Astringente:</u> bife-arroz parmesano-gelatina</p>
<p><b>MENU Nº 2</b>  Sopa de verduras  <u>General:</u> bismark gratinado-papas y calabazas al horno- fruta  <u>Gástrico:</u> bismark- papa y calabaza hervida- fruta al horno  <u>Gástrico s/c:</u> tortilla de papa-calabaza hervida-fruta al horno.  <u>DBT:</u> bismark gratinado-papa y calabaza al horno- fruta  <u>Hipercelulosico:</u> bismark-calabaza y zapallito fruta  <u>Astringente:</u> bismark gratinado- fideos banana</p>	<p><b>MENU Nº 2</b>  Sopa de fideos  <u>General:</u> pollo- soufflé de verdura y calabaza-flan  <u>Gástrico:</u> pollo- soufflé de verdura y calabaza-flan  <u>Gástrico s/c:</u> soufflé de verdura y calabaza-flan  <u>DBT:</u> igual al general –flan diet  <u>Hipercelulósico:</u> igual al general –fruta  <u>Astringente:</u> pollo-polenta con queso-gelatina</p>
<p><b>MENU Nº 3</b>  Sopa de arroz  <u>General:</u> milanesa-puré de papas-queso y dulce de batata  <u>Gástrico:</u> bife- puré de papas- flan  <u>Gástrico s/c:</u> puré –compota de manzana  <u>DBT:</u> milanesa-tortilla de zapallito-1/2 de puré-compota de manzana diet  <u>Hipercelulosico:</u> igual al DBT –compota de manzana  <u>Astringente:</u> bife-puré de zanahoria-queso y dulce de membrillo</p>	<p><b>MENU Nº 3</b>  Sopa de sémola  <u>General:</u> hamburguesa de pollo-fideos parmesano-fruta  <u>Gástrico:</u> igual al general –fruta al horno  <u>Gástrico s/c:</u> fideos parmesano-fruta al horno  <u>DBT:</u> hamburguesa de pollo-1/2 de fideos parmesano- calabazas hervidas-fruta  <u>Hipercelulosico:</u> hamburguesa de pollo-calabazas y zapallitos hervidos- fruta  <u>Astringente:</u> igual al general</p>
<p><b>MENU Nº 4</b>  Sopa de avena  <u>General:</u> pastel de papa-ensalada de tomate y zanahoria- flan de chocolate  <u>Gástrico:</u> bife- papa y zanahoria hervida-flan de vainilla  <u>Gástrico s/c:</u> puré- flan  <u>DBT:</u> igual al gral-flan diet  <u>Hipercelulosico:</u> igual al general  <u>Astringente:</u> bife-arroz con queso- gelatina</p>	<p><b>MENU Nº 4</b>  Sopa de fideos  <u>General:</u> carne al horno-verduras al horno-fruta  <u>Gástrico:</u> carne al horno-verduras al horno-gelatina  <u>Gástrico s/c:</u> panache de verduras- fruta al horno  <u>DBT:</u> igual al general –fruta  <u>Hipercelulosico:</u> igual al general  <u>Astringente:</u> carne al horno-polenta con queso-banana</p>

<p><b>MENU Nº 5</b></p> <p>Sopa de sémola  <u>General:</u> suprema de pollo-jardinera-fruta  <u>Gástrico:</u> filet de pollo-jardinera-compota de fruta</p> <p><u>Gástrico s/c:</u> jardinera-compota de fruta</p> <p><u>DBT:</u> igual gral-fruta  <u>Hipercelulosico:</u> igual al gral  <u>Astringente:</u> filet de pollo-fideos parmesana-banana</p>	<p><b>MENU Nº 5</b></p> <p>Sopa crema de calabaza  <u>General:</u> polenta bolognesa-flan de frutilla  <u>Gástrico:</u> polenta con aceite y queso- flan de vainilla</p> <p><u>Gástrico s/c:</u> polenta con aceite y queso-flan de vainilla</p> <p><u>DBT:</u> polenta bolognesa-fruta  <u>Hipercelulosico:</u> tortilla de verdura-puré de calabaza-fruta  <u>Astringente:</u> polenta con aceite y queso-manzana rallada</p>
<p><b>MENU Nº 6</b></p> <p>Sopa de fideos  <u>General:</u> bismark- bomba de papa-gelatina  <u>Gástrico:</u> hamburguesa de pollo-puré-gelatina  <u>Gástrico s/c:</u> bomba de papa-gelatina  <u>DBT:</u> bismark-1/2 de puré-ensalada de zanahoria rallada-gelatina diet  <u>Hipercelulosico:</u> igual DBT gelatina  <u>Astringente:</u> pollo-arroz con queso-gelatina</p>	<p><b>MENU Nº 6</b></p> <p>Sopa de avena  <u>General:</u> ravioles con salsa mixta –fruta  <u>Gástrico:</u> ravioles de ricota con queso-compota  <u>Gástrico s/c:</u> ravioles de ricota con queso-compota  <u>DBT:</u> ravioles de verdura- fruta</p> <p><u>Hipercelulosico:</u> bife-tortilla de zapallitos- fruta  <u>Astringente:</u> ravioles de ricota con queso-banana</p>
<p><b>MENU Nº 7</b></p> <p>Sopa de arroz  <u>General:</u> milanesa-souffle de verdura-postre de leche  <u>Gástrico:</u> bife- soufflé de verdura-postre de leche  <u>Gástrico s/c:</u> soufflé de verdura- postre de leche  <u>DBT:</u> igual al general flan diet  <u>Hipercelúlosico:</u> igual al DBT- fruta  <u>Astringente:</u> bife-polenta con queso-queso y dulce de membrillo</p>	<p><b>MENU Nº 7</b></p> <p>Sopa de sémola  <u>General:</u> carne al horno- papas al horno-fruta</p> <p><u>Gástrico:</u> carne al horno-puré de papa-fruta al horno  <u>Gástrico s/c:</u> papas y zanahorias hervidas- fruta al horno  <u>DBT:</u> carne al horno- papas y zapallitos al horno-fruta  <u>Hipercelulosico:</u> igual al DBT  <u>Astringente:</u> carne al horno- fideos con queso-banana</p>
<p><b>MENU Nº 8</b></p> <p>Sopa de verdura  <u>General:</u> guiso de arroz-fruta</p> <p><u>Gástrico :</u>filet de pollo arroz- fruta al horno</p> <p><u>Gástrico s/c:</u> arroz parmesano- fruta al horno</p> <p><u>DBT:</u> pollo-1/2 de arroz- ensalada de tomate, zanahoria- fruta  <u>Hipercelulosico:</u> igual al DBT</p> <p><u>Astringente:</u> pollo-arroz con queso- fruta</p>	<p><b>MENU Nº 8</b></p> <p>Sopa de fideos  <u>General:</u> fideos con salsa bolognesa- durazno al natural  <u>Gástrico:</u> fideos con aceite y queso- durazno al natural  <u>Gástrico s/c:</u> fideos con aceite y queso- durazno al natural</p> <p><u>DBT:</u> fideos con aceite y queso- panache de verduras-durazno al natural diet  <u>Hipercelulosico:</u> bife- panache de verdura-durazno al natural  <u>Astringente:</u> fideos con aceite y queso- manzana rallada</p>

**Formula desarrollado pacientes**

<b>Alimento</b>	<b>Peso neto</b>	<b>H. De C.</b>	<b>Prot</b>	<b>Grasas</b>
Leche ent. Polvo	73,72	25,8	20,6	18,43
Queso postre	11,25	-	2.47	2.7
Queso rallar	8,75	-	1.92	2.1
Huevo	16,3	-	1.95	1.95
Pulpa especial	266,25	-	53.25	18.63
Pollo	143,75	-	28.75	7.18
Vegetales A	104,67	3.14	1.04	-
Vegetales B	194,07	15.52	1.94	-
Vegetales C	245	49	4.9	-
Frutas A	137,5	11	1.37	-
Frutas B	31,25	5.31	0.31	-
Cereales	72,8	50.96	8.73	-
Pan y equivalentes	181,25	108.75	18.12	-
Polvo para flan	4,37	3.62	0.61	0.21
Polvo para gelatina	5	3.27	0.25	-
Dulce de batata	7,5	4.81	0.053	0.006
Mermelada	40	28	-	-
Azúcar	29,37	29.37	-	-
Aceite	21,3	-	-	21.3
manteca	6,25	-	0.18	2.37
Crema de leche	3,75	0.075	0.075	1.5
Helado de crema	15	2,2	0.34	0.34
Durazno al natural	7,5	1,5	0.05	-
<b>Total</b>		<b>342,32</b>	<b>146,91</b>	<b>76,71</b>
<b>Calorías</b>		<b>1369,2</b>	<b>587,6</b>	<b>690,4</b>

**Total de kcal niños mayores de 6 años : 2647.2**

**Lactantes (6 meses a 11 meses) 55-58% del total de kilocalorias/día : 1455.96**

**1º infancia (12 meses a 2 años 11 meses) 75-77% del total de las kcal/día 1985.4**

**2º infancia ( 3 años a 5 años 11 meses) 87-92% del total de las kcal/día 2303.06**

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

### GENERAL

#### Nº 1

Mate o te con leche		
	yerba o te	3grs.
	leche	25grs.
	azúcar	10grs
	pan	40grs.
	mermelada	20 grs

#### Nº 2

	yerba o te	3grs.
	leche	25grs.
	con leche	azúcar
		10grs
	galletitas	25grs.
	mermelada	20 grs

#### Nº 3

chocolatada	cacao	10grs.
galletitas	pan/galletitas	40grs./25 grs
	mermelada	20 grs
	leche	25grs.

#### Nº 4

leche sola	leche	25grs.
pan/galletitas	pan/galletitas	40grs/25 grs.
	azúcar	10grs.
	mermelada	20 grs

### GASTRICO-GENERAL

#### Nº 5

Te o mate c/leche	te/mate	3grs.
vainillas	leche	25grs.
	azúcar	10grs.
	vainillas	60grs.

#### Nº 6

leche sola	leche	25grs.
vainillas	azúcar	10grs.
	vainillas	60grs.

### ASTRINGENTE-GASTRICO

#### Nº 7

Te con leche	Te	3 grs
	Leche	25 grs
	Azúcar	10 grs
	Pan o galletitas	40 grs /25 grs
	Queso fresco	30 grs

#### Nº 8

Te solo	Te	3 grs
	Azúcar o	10 grs
	edulcorante	
	Pan o galletitas	40 grs/25 grs
	Queso fresco	30 grs

### ASTRINGENTE

#### Nº 9

Te con leche	Te	3 grs
	Leche	25grs
	Azúcar	10 grs
	Pan o galletitas	40 grs /25 grs
	Jalea de membrillo	20 grs

#### Nº 10

Te solo	Te	3grs
	Leche	25 grs
	Azúcar	10 grs
	Pan o galletitas	40 grs/25 grs
	Jalea de membrillo	20 grs

**Nota:** en las dietas astringentes en algunos casos se puede solicitar leche deslactosada  
 DBT: se usa edulcorante y mermelada diet con cualquiera de estas opciones de desayuno  
 Sin gluten : galletas de arroz con o sin sal

## PLANILLA DE PREPARACIÓN NIÑOS

### CALDO BASE

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
Apio	10	1,58	15,8	-10%	9
Puerro	10	1,92	19,2	-10%	9
C. de verdeo	10	2,44	24,4	-10%	9
Repollo	15	1,37	20,55	-10%	8,5
Zanahoria	15	1,13	16,95	-10%	8,5
Sal	c/n				
Agua	200cc				200

### MENU N° 1 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de avena</u></b>					
caldo base	200cc				200
Avena	10			+3%	13
<b><u>Filet de pollo</u></b>					
Filet	250	1,64	410	-30%	175
sal	c/n				
<b><u>Puré mixto</u></b>					
Papa	250	1,33	333	-5%	238
Calabaza	150	1,66	249	-10%	135
Manteca	15				15
Leche	10 cc				10
Sal	c/n				
<b><u>Pan</u></b>					
Pan	40				40
<b><u>Ensalada de frutas</u></b>					
Banana	50	1,49	74.5		50
Manzana	50	1,20	60		50
Naranja	50	1,54	77		50
Durazno	50	1,25	62.5		50
Jugo exprimido	100cc				100 cc
Azúcar	10				10

### MENU N° 1 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa crema de calabaza</u></b>					
Caldo base	200 cc				200
Calabaza	20	1,66	33,2	-10%	18
Almidón de maíz	5			+3%	6,5
Leche	5				
<b><u>Escalope</u></b>					
Cuadril/ lomo	250	1,13	282,5	-35%	162,5
Aceite	5				5
Sal	c/n				
Orégano/ perejil	c/n				
<b><u>Arroz Florentina</u></b>					
Arroz	60			+200%	180
Manteca	15				15
Queso rallar	15	1,17	17.55		15
Sal	c/n				
<b><u>Pan</u></b>					
Pan	40				40
<b><u>Gelatina</u></b>					
Polvo	20				20
Agua	200				200

MENU N° 2 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de verdura</u></b>					
Caldo base	200 cc				
Acelga	20	1,66	33,2	-15%	17
Zapallito	20	1,39	27,8	-10%	18
Calabaza	20	1,66	33,2	-10%	18
<b><u>Bismark</u></b>					
Carne picada	250	1.50	375	-35%	162.5
Huevo	10	1.19	11.9		10
Pan rallado	10		10		10
Perejil	3		3		3
Aceite	5				5
Sal	c/n				
Queso cremoso	30	1.17	35.1		30
<b><u>Papas y calabazas al horno</u></b>					
Papas	200	1.33	266	-5%	190
Calabaza	250	1.66	415	-10%	225
Sal	c/n				
Aceite	5				5
<b><u>Pan</u></b>					
	40				
<b><u>Fruta al horno</u></b>					
Manzana	150	1,20	180		150
Azúcar	5				5

MENU N ° 2 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de fideos</u></b>					
Caldo base	200				200
Fideos cab de ángel	20				60
<b><u>Pollo al horno</u></b>					
Pollo	250	1.64	410	-30%	175
Aceite	5		5		5
Sal	c/n				
Orégano	c/n				
Limón	c/n				
<b><u>Soufflé de verdura y calabaza</u></b>					
Calabaza	250	1.66	415	-10%	225
Acelga	120	1.66	199.2	-15%	102
Cebolla	10	1.17	11.7	-10%	9
Pimiento	10	1.20	12	-10%	9
Huevo batido	10	1.19	11.9		10
Queso rallar	10	1.17	11.7		10
Aceite	15				15
<b><u>Pan</u></b>					
	40				40
<b><u>Flan de vainilla</u></b>					
Polvo	15				15
Leche	100c/12,5				100
<b><u>Caramelo</u></b>					
Azúcar	15				15
Agua	c/n				

MENU N° 3 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN ( g)	F.C	Cant en P.B ( g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de arroz</u></b>					
Caldo base	200				200
Arroz	10			+200%	30
<b><u>Milanesa</u></b>					
Nalga	250	1.13	282	-35%	162
Huevo	5	1.19	5.95		5
Pan rallado	30		30		30
Perejil	3		3		3
Sal	c/n				
Aceite	10				10
<b><u>Puré de papas</u></b>					
Papas	300	1.33	399	-5%	285
Manteca	10				10
Leche	10				10
Sal	c/n				
<b><u>Pan</u></b>					
	40				40
<b><u>Queso y dulce</u></b>					
Queso postre	50	1.17	58.5		50
Dulce de batata	50		50		50

MENU N° 3 CENA

Alimento	Cant en PN ( g)	F.C	Cant en P.B ( g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de sémola</u></b>					
Caldo base	200cc				200
Sémola	10			+30	13
<b><u>Hamburguesa de pollo</u></b>					
Pollo picado	200	1,64	328	-30 %	140
Pan rallado	5				5
Huevo	3	1,19	3.57		3
Cebolla	3	1,17	3.51	-10%	2.7
Sal	c/n				
Aceite	3				3
<b><u>Fideos con manteca</u></b>					
Tallarines	80			+170%	216
Manteca/aceite	10		10		10
Queso rallado	10	1.17	11.7		10
<b><u>Pan</u></b>					
	40				40
<b><u>Fruta de estación</u></b>					
Manzana	200	1,20	240		200

MENU N° 4 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b>Sopa de avena</b>					
Caldo base	200				200
Avena	10			+30%	13
<b>Pastel de papas</b>					
Pulapa picada esp	300	1.50	450	-35%	195
Huevo	5	1.19	5.95		5
Cebolla	10	1.17	11.7	-10%	9
Condimentos	c/n				
Aceite	10				10
Sal	c/n				
Papa	350	1.33	466	-5%	332.5
Aceite	10				10
Leche	5				5
Sal	c/n				
<b>Ensalada</b>					
Tomate	100	1.10	110		100
Zanahoria	80	1.13	90.4		80
Aceite	10		10		10
Vinagre/ limón	c/n				
Sal	c/N				

<b>Pan</b>	40				40
<b>Flan de chocolate</b>					
Polvo	20				20
Leche	15 gr				15

MENU N° 4 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b>Sopa de fideos</b>					
Caldo base	200				200
Fideos cab. de ángel	20				60
<b>Carne al horno</b>					
Vacio / cuadril	250	1,43	358	-35 %	162,5
Aceite	5		5		5
Sal	c/n				
<b>Verduras al horno</b>					
Camote	60	1.42	85.2	-5%	57
Calabaza	60	1,66	99.6	-10 %	54
Zanahoria	60	1,13	67.8	-10 %	54
Zapallito	60	1,39	83.4	-10%	54
Papa	100	1,33	133	-5 %	95
Aceite	10				
Sal	c/n				
<b>Pan</b>					
	40				40
<b>Fruta de estación</b>					
Pera	200	1.40	280		200

MENU N° 5 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P. (g)
<b><u>Sopa de sémola</u></b>					
Caldo base	200				200
Sémola	10			+30%	13
<b><u>Suprema de pollo</u></b>					
Pollo	250	1.64	410	-30%	175
Huevo	5	1.19	5.95		5
Pan rallado	30		30		30
Oregano	c/n				
Aceite	10		10		10
Sal	c/n				
<b><u>Jardinera</u></b>					
Papa	200	1.33	266	-5%	190
Zanahoria	100	1.13	113	-10%	90
Arvejas	20	2.29	45.8		20
Aceite	10		10		10
Sal	c/n				
<b><u>Pan</u></b>					
	40				40
<b><u>Budín de pan</u></b>					
Leche	25		25		25
Huevo	50	1.19	59.5		50
Pan ( miga)	50		50		50
Azúcar	30		30		30

MENU N° 5 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C(g)
<b><u>Sopa crema de calabaza</u></b>					
Caldo base	200				200
Calabaza	20	1,66	33,2	-10%	18
Almidón de maíz	10			+30%	13
Leche	5				5
<b><u>Polenta con salsa bolgnesa</u></b>					
Polenta	60		60	+300%	240
Leche	12.5		12.5		12.5
Sal	c/N				
<b><u>Salsa</u></b>					
Tomate triturado	70	1,10	77	-10%	63
Cebolla	10	1,17	11,7	-10%	9
Pimiento	5	1,20	6	-10%	4,5
Aceite	10				10
Queso rallado	20	1,17	23,4		20
Crema de leche	40				
<b><u>Flan chocolate</u></b>					
Polvo	20				20
Leche	15 g				15
<b><u>Pan</u></b>					
	40				40

MENU N° 6 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN ( g )	F.C	Cant en P.B ( g )	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de fideos</u></b>					
Caldo base	200				200
Fideos cab. de ángel	20			+30%	60
<b><u>Bismark</u></b>					
Pulpa picada esp	250	1.50	375	-35%	162.5
Huevo	8	1.19	9.52		8
Pan rallado	8		8		8
Perejil	3		3		3
Aceite	5		5		5
<b><u>Bombas de papas</u></b>					
Papas	300	1.33	399	-5%	285
Harina	10		10		10
Huevo	5	1.19	5.95		5
Pan rallado	5		5		5
Perejil	3		3		3
Sal	c/n				
Queso cremoso	10	1.17	11.7		10
Aceite	8		8		8
<b><u>Pan</u></b>					
Pan	40		40		40
<b><u>Gelatina</u></b>					
Polvo	20				20
Agua	200				200

MENU N ° 6 CENA

Alimento	Cant en PN ( g )	F.C	Cant en P.B ( g )	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de avena</u></b>					
Caldo base	200				200
Avena	10			+30%	13
<b><u>Ravioles con salsa mixta</u></b>					
Ravioles	120		120	+80%	216
<b><u>Salsa</u></b>					
Tomate triturado	60	1.10	66	-10%	54
Aceite	5		5		5
Aceite	5		5		5
Cebolla	5	1.17	5.85	-10%	4.5
Pimiento	3	1.20	3.6	-10%	2.7
Perejil	c/n				
Condimentos	c/n				
Crema de leche	30				30
Queso rallado	10	1.17	11.7		10
<b><u>Pan</u></b>					
Pan	40				40
<b><u>Fruta de estación</u></b>					
Manzana	200	1.20	240		200

MENU N° 7 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b>Sopa de arroz</b>					
Caldo base	200				200
Arroz	10			+200%	30
<b>Milanesa</b>					
Nalga	250	1.13	282.5	-35%	162.5
Huevo	5		5		5
Pan rallado	30		30		30
Perejil	c/n				
Sal	c/n				
Aceite	10		10		10
<b>Soufflé de verduras</b>					
Papas	250	1.33	332	-5%	237.5
Zanahoria	80	1.13	90.4	-10%	72
Zapallitos	50	1.39	69.5	-10%	45
Cebolla	5	1.17	5.85	-10%	4.5
Pimiento	5	1.20	6	-10%	4.5
Perejil	c/n				
Huevo	8	1.19	9.52		8
Sal	c/n				
Aceite	5		5		5
Queso rallado	10	1.17	11.7		10
<b>Pan</b>					
	40				40
<b>Postre de leche</b>					
Leche	20		20		20
Almidón de maíz	7.5		7.5		7.5
Esec. de vainilla	c/n				
Azúcar	15		15		15

MENU N° 7 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B (g)	F.C.C	Cant en P.C(g)
<b>Sopa de sémola</b>					
Caldo base	200				200
Sémola	10			+30%	13
<b>Carne al horno</b>					
Cuadril	250	1.18	295	-35%	162.5
Perejil	c/n				
Sal	c/n				
Cebolla	10	1.17	11.7	-10%	9
Huevo	15	1.19	17.85		15
Zanahoria	70	1.13	79.1	-10%	63
Queso rallado	10	1.17	11.7		10
<b>Tortilla de papa</b>					
Papa	300	1.33	399	-5%	285
Cebolla	10	1.17	11.7	-10%	9
Aceite	10		10		10
Sal	c/n				
Huevo	15	1.19	17.85		15
<b>Pan</b>					
	40				40
<b>Fruta de estación</b>					
Naranja	200	1.54	308		200

MENU N° 8 ALMUERZO

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B( g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de verduras</u></b>					
Caldo base	200				200
Acelga	10	1,66	16,6	-15%	8,5
Zapallito	10	1,39	13,9	-10%	9
Zapallo	15	1,66	24,9	-10%	13,5
Sal	c /n				
<b><u>Guiso de arroz</u></b>					
Pollo picado	200	1.64	328	-30%	160
Arroz	60		60	+200%	180
Cebolla	5	1.17	5.85	-10%	4.5
Pimiento	5	1.20	6	-10%	4.5
Tomate	15	1.10	16.5	-10%	13.5
Caldo base	c/n				
Sal	c/n				
Queso de rallar	10	1.17	11.7		10
<b><u>Pan</u></b>					
	40				40
<b><u>Helado de crema</u></b>					
	120		120		120

MENU N° 8 CENA

Alimento	Cant en PN (g)	F.C	Cant en P.B( g)	F.C.C	Cant en P.C (g)
<b><u>Sopa de fideos</u></b>					
Caldo base	200				200
Fideos cab. de ángel	20			+30%	60
<b><u>Fideos con salsa bolognesa</u></b>					
Fideos	60		60	+170%	162
<b><u>Salsa</u></b>					
Tomate triturado	50	1.10	55	-10%	45
Pulpa picada	30	1.50	45	-35%	19.5
Cebolla	5	1.17	5.85	-10%	4.5
Pimiento	5	1.20	6	-10%	4.5
Perejil	c/n				
Queso rallado	10	1.17	11.7		10
Aceite	10		10		10
Sal	c/n				
<b><u>Pan</u></b>					
	40		40		40
<b><u>Duraznos al natural</u></b>					
	60		60		60

## **DESAYUNO PARA PACIENTES DONANTES DE SANGRE**

( se entregan a aquellos pacientes que concurran al hospital a donar sangre)

Leche	25 grs
Yerba o te	3 grs
Azúcar	5 grs
Pan o galletitas	40 grs / 25 grs
Mermelada	10 grs

## **MENU MADRES**

Se aclara que el menú de las madres debe servirse el mismo que al niño

### **Desayuno Y merienda:**

Leche	25 grs
yerba o te	5 grs
Azúcar	5 grs
Pan	40 grs
Mermelada	20grs.

COLACIONES 1	
--------------	--

Gelatina de distintos sabores de fruta en envase descartable	150 g
Manzana o pera al horno con o sin azúcar	150 g
Flan de distintos sabores con leche entera o descremada con o sin caramelo en envase descartable	150 g
Dulce de membrillo, batata, zapallo	50 g
Agua de arroz, o avena	1 Litro
Caldo o jugo de compota con 5% de azúcar o edulc. no calórico	1 litro
Caldo de verduras o carne con o sin sal	1 Litro
Té o mate cocido con azúcar al 5%-10% o edulc. no calórico	1 Litro
Compota de fruta frescas con azúcar hasta el 15% o con edulc no calórico	200 g
Mermelada miel jalea o dulce de leche	30 g
Queso tipo cremoso, Argentino, Tybo, Pategras, Holanda, o de pasta blanda, entero, semidescremado, o descremado c/ sin sal	50 g
Huevo crudo o cocido	50g
Leche entera o descremada	250 g
Fruta fresca	150-180 g
Yogurt bebible fraccionado	200 cc
Ensalada de frutas c/ azúcar o c/ edulc. no calórico	150 g
Budín de pan	180 g
Manteca margarina crema de leche c/ pan o galletitas	30 g
Jugo de naranja o limón o pomelo natural exprimido c/ azúcar al 20% o edulc. no calórico	150 cc
Galletitas dulces ( bay biscuit, vainillas, tapitas de maicena)	60-100 g
Licudo de frutas frescas y/ o conjugado de frutas con o sin leche con o sin azúcar o edulc. no calórico	150-200 cc
1 porción de torta o bizcochuelo	200 g
pan o tostado tipo francés o galletitas de agua	40 g

COLACIONES 2	
--------------	--

Agua Mineral con o sin gas con cont normal de sodio o baja en sodio en envase descartable	1000 cc
Gaseosa o agua saborizada en envase descartable	500 cc
1 porción de pasta frola, bizcochuelo con dulce de leche	200-300 g
Leche fermentada bio	200 ml
Postres lácteos con dulces o crema chantilly	180g
Postre comerciales en envases individuales	150-200 g
Yogurt bebible o firme natural o saborizado	250 g
Copos de cereales con leche 200-250 cc 30 g de cereal con o sin azúcar	
Duraznos al natural	150-180 g
Compota de frutas desecada con azúcar hasta el 20% o con edulc. no calórico ( peso fruta escurrida)	180 g
1 Sandwich mixto ( 40 g de jamón y 40 grs de queso) con pan tipo francés con agregado de manteca margarina o mayonesa	
1 unidad de sandwich de milanesa ( 120 g decarne) con pan tipo frances con el agregado de manteca, margarina o mayonesa	
Helado de diferentes sabores de crema en envase individual	200-250 g

# **ANEXO III**

## COCINA DE FORMULAS LACTEAS

<b>Fraccionamiento</b>		<b>&lt;100cc</b>		
Tipo de alimento			<b>Dilución</b>	
		<b>7,5-10%</b>	<b>12-15%</b>	<b>hasta 20%</b>
Leche de vaca		0.06	0.09	0.12
Formula de inicio (mat)		0.10	0.14	0.16
Formula sin lactosa		0.13	0.17	0.20
Formula de soja		0.09	0.12	0.18
<b>Fraccionamiento</b>		<b>100 –170 cc</b>		
Tipo de alimento			<b>Dilución</b>	
		<b>7,5-10%</b>	<b>12-15%</b>	<b>hasta 20%</b>
Leche de vaca		0.10	0.13	0.17
Formula de inicio (mat)		0.14	0.17	0.20
Formula sin lactosa		0.17	0.23	0.26
Formula de soja		0.15	0.18	0.23
<b>Fraccionamiento</b>		<b>180-250 cc</b>		
Tipo de alimento			<b>Dilución</b>	
		<b>7,5-10%</b>	<b>12-15%</b>	<b>hasta 20%</b>
Leche de vaca		0.16	0.19	0.25
Formula de inicio (mat)		0.20	0.22	0.26
Formula sin lactosa		0.25	0.28	0.31
Formula de soja		0.19	0.23	0.27
<b>Formulas terapéuticas</b>			<b>Dilución</b>	
		<b>7,5-10 %</b>	<b>12-15%</b>	<b>hasta 20%</b>
Kass 1000	50cc		0.05	
	100cc		0.10	
	150cc		0.14	
F Terapéutica				
sin lactosa 12%			0.31	
Polimerosa 3%			0.31	
T.C.M.2%			0.31	

**Definición:**

El lactario es la unidad técnico administrativa que efectúa la elaboración de fórmulas lácteas bacteriológicamente seguras y adecuadas desde el punto de vista nutricional para el mantenimiento y la recuperación de la salud de los niños.

### **Objetivo:**

Proveer fórmulas lácteas que contengan los nutrientes en calidad y cantidad que otorguen un óptimo valor nutricional y además sean bacteriológicamente seguras mediante la esterilización correcta.

### **Actividades básicas:**

- Lavado y esterilización de materiales ( frascos y accesorios, utensilios etc)
- Reconstitución y esterilización de fórmulas lácteas.
- Distribución de biberones con fórmulas lácteas esterilizadas en los sectores de internación y guardia.

### **Recursos:**

#### **1-Recursos Humanos**

Es necesario contar con una dotación de personal como:

- Responsable: Lic. en nutrición
- Personal de ejecución: Auxiliar de enfermería o personal capacitado ( se debe cubrir los turnos mañana y tarde)

#### **2-Funciones**

##### **Lic. en nutrición responsable:**

- Asegurar el cumplimiento de las normas y procedimientos en todas las actividades
- Organizar y coordinar todas las actividades del personal de lactario.
- Supervisar y capacitar en forma permanente al personal de lactario
- Supervisar la calidad de todos los insumos adquiridos, especialmente alimentos.
- Planificar las necesidades del lactario en cuanto a bienes de capital y consumos.
- Planificar control bacteriológico
- Elaborar las planillas de pedidos de fórmulas lácteas y cuantificar las mismas.

##### **Personal de ejecución:**

- Realizar actividad de recepción, preparación, esterilización, conservación y distribución de fórmulas lácteas.
  - Elaborar formulas lácteas, siguiendo estrictamente las normas y procedimientos descriptos para esta actividad
  - Registrar controles de temperatura de los equipos de refrigeración
  - Participar en los cursos de capacitación relacionados con su tarea
- Además:
- Recolectar, lavar y esterilizar todo el material que se utiliza en el lactario
  - Higiene de locales y equipos
  - Cumplir estrictamente con las normas y procedimientos establecidos para cada actividad

#### **3-Recursos materiales:**

##### **Planta física y localización:**

La planta física del lactario está adyacente al Servicio de Nutrición y cerca de los sectores de internación. Esto facilita la distribución de los biberones y recolección de biberones utilizados .

Está separado de zonas de contaminación como sanitarios, salas de internación, depósito de residuos.

#### **4-Bienes de capital:**

##### **Sector de recepción, lavado, y esterilización de materiales ( zona sucia)**

- Extintor
- Mesadas de acero inoxidable
- Piletones de acero inoxidable con agua caliente y fría.
- Cepillo lava maderas.
- Dispenser de jabón líquido
- Toallero para toallas de papel descartable
- Recipiente con tapas ( con palanca de pie) con bolsas de color correspondiente para materiales orgánicos e inorgánicos.
- Carros transportadores.
- Sillas
- Carteles

##### **Sector de preparación, esterilización, y refrigeración de formulas lácteas ( zona limpia)**

- Mesadas de acero inoxidable
- Piletas con bachas profundas dobles, de acero inoxidable con grifos de agua - caliente y fría
- Procesador para pasteurizar formulas lácteas por calor con enfriado rápido.
- Mezcladores- Batidores eléctricos.
- Licuadoras industriales con vasos de acero inoxidable o licuadoras familiares con motor semi industrial.
- Heladera a temperatura constante de 1º a 4º C con termómetros.
- Balanza de precisión.
- Carros transportadores cerrados o conservadoras cerradas para poder transportar los biberones
- Recipientes con tapas para residuos.
- Dispenser de jabón líquido y antisépticos
- Toalleros para toallas de papel.
- Armarios
- Canastos

##### **Sector de higiene personal:**

- Mesadas de acero inoxidable
- Piletas de acero inoxidable con grifos de agua caliente y fría.
- Dispenser de jabón y antisépticos líquidos
- Toalleros para toallas descartables
- Percheros
- Armarios
- Recipientes para residuos con tapa.

##### **Oficina:**

###### **Elementos básicos:**

- Escritorio
- Sillas
- Carteles
- Armarios
- Calculadora
- Fichero

##### **4-Bienes de consumo:**

- Biberones de vidrio tipo Pirex con accesorios ( tetinas, anillos, protectores de tetinas.) de 250cc y de 100 cc (pio- pio)
- Toallas de papel descartable
- Antiséptico líquido( gluconato de clorexidina al 4% o yodo povidona al 5%)
- Agentes deterisivos biodegradables
- Bolsas de polietileno, de colores según maternidad.
- Batas, barbijos, cofias y cubre botas descartables
- Guantes de látex estériles descartables
-

- Utensillos( cucharas de diferentes medidas, vasos medidores de vidrio, jarras de vidrio, cacerolas de acero inoxidable con tapas)
- Bolsas de papel grado médico krafft de varias medidas.
- Etiquetas autoadhesivas
- Guardapolvos
- Elementos de limpieza( rejillas, trapos de piso, bolsas para residuos negras, secadores, cepillos de seda sintética oscura, etc)
- Elementos de librería( etiquetas autoadhesivas, biromes, marcadores etc)
- Recipientes para cepillos ( para inmersión de un desinfectante)
- hipoclorito de sodio a 125 ppm a partir de una sustancia estabilizada y estandarizada al 1 %.

### **5-Planta física:**

La planta física destinada al fraccionamiento de las fórmulas deberá ser un área de contaminación restringida, donde la contaminación bacteriana sea mínima.

#### **1) Detalles de construcción:**

Se debe considerar las normas destinadas a zonas estériles

**-Suelo:** material de color claro, superficie lisa y dura para fácil limpieza, resistentes a lavados continuos y a los detergentes, impermeables y no absorbentes, y de preferencia antideslizante, con esquinas redondeadas, sin zócalos angulosos y haciendo unidad con las paredes. No deberá tener desagües ( solo puede tolerarse en las salas de recepción y limpieza), sino un sifón y una tapa.

**-Paredes y techos:** Las paredes deben estar revestidas hasta el techo con un material liso y duro para poder limpiarlas fácilmente. No deben usarse materiales porosos ni de madera por ser focos de concentración. deben ser simples y de colores claros (preferentemente blanco)

**-Puertas:** Enteras, con ventanillas, de material de fácil limpieza. Deben estar concebidas de tal forma que estén siempre cerradas.

**-Ventanas:** el lactario no cuenta con ventanas al exterior por lo tanto debe contar con un aire acondicionado.

**-Ventilación, humedad y temperatura:** el aire debe ser seco y limpio, donde los vahos de condensación deben ser eliminados para evitar el desarrollo microbiano. La temperatura y la humedad relativa deben ser satisfactorios para el trabajo. No debe haber ventiladores no corriente de aire.

**-Iluminación:** Luz natural o artificial suficiente. Si se usa tubos fluorescentes deben estar protegidos con una malla metálica que evite que los vidrios caigan sobre los biberones.

**-Armarios:** de material de calidad, de fácil limpieza y desinfección. no se aconsejan los colgantes dada su dificultad de limpieza y acumulación de polvo.

#### **2) Sistema de ventilación:**

Deberá ser unidireccional con presión positiva en 10 % que reduce considerablemente los microorganismos suspendidos en el medio ambiente.

#### **3) Entrada de aire:**

Deberá hacerse con filtros HEPA

### **Cámara de flujo laminar**

Si el espacio físico lo permite, se recomienda eventualmente utilizar una cámara de flujo laminar, que será instalado de acuerdo a las normas para estos equipos.



## PERSONAL DE LA SECCIÓN LACTARIO

### Controles de salud:

- Todo el personal de lactario, debe poseer libreta sanitaria actualizada. El personal debe notificar a sus superiores en forma inmediata cuando sufra enfermedades como: trastornos gastrointestinales, resfrió, heridas en las manos, tos, faringitis, y otros síntomas o enfermedades infecto contagiosas .

## **NORMAS PARA EL ALMACENAMIENTO**

<b>Normas Y procedimientos</b>	<b>Puntos críticos</b>
<p>- Antes de ingresar al lactario limpiar las latas: Limpiar bases y bordes laterales con agua con hipoclorito de sodio al 2 % no pasar solución antiséptica a la tapa</p>	
<p><b>Productos cerrados: ( latas – tetrapack)</b> deben ser almacenados a una temperatura entre 22° y 24° C. En ambientes limpios, secos, frescos. Preservar el contacto de los envases con agentes contaminantes externos. Destinar área para conservación de los productos Ordenarlos según fecha de vencimiento y utilizarlo según la misma (PEPS) Desecharlos al vencimiento indicado por el fabricante</p> <p><b>Productos modulares o en polvo:</b> Deben ser conservados en ambientes frescos, secos, limpios, oscuros y herméticamente cerrados. Deben estar ordenados en estantes según fecha de vencimiento. Deben ser desechados al vencimiento del fabricante.</p> <p><b>Productos abiertos: En polvo</b> Deben tener rotulo con fecha de apertura Deben ser conservados en ambientes secos, frescos, limpios, oscuros ( 17° -20 ° C) Deben estar ordenados en estantes según fecha de vencimiento. Deben ser utilizados en orden según fecha de vencimiento . Una vez abiertos deben ser desechados a los 30 días o según indicaciones del envase.</p> <p><b>Productos listos para usar, latas, o tetrapak:</b> Deben guardarse tapados. Deben ser refrigerados en heladeras entre 4° y 8° C. Deben ser utilizados dentro de las 48 hs.; transcurrido este lapso, deben ser desechados</p>	<p>Controlar temperaturas de almacenamiento</p> <p>Observar fechas de vencimiento</p>

## NORMAS PARA LA RECEPCIÓN, LIMPIEZA Y ESTERILIZACIÓN INICIAL O DESINFECCIÓN DE LOS BIBERONES Y ACCESORIOS

Normas Y procedimientos	Puntos críticos
<p>Pre descontaminación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Retirar los residuos de los biberones</li> <li>• Sumergir todos los frascos y accesorios en hipoclorito de sodio al 5% durante 10-15 minutos, luego proceder al lavado definitivo.</li> <li>• Retirar el material de solución.</li> </ul>	
<p>1. Lavado manual de tetinas y accesorios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sumergir el material en agua con detergente enzimático.</li> <li>• Lavar las tetinas con agua tibia, dándoles vuelta completamente y cepillar bien.</li> <li>• Lavar con agua tibia los anillos y protectores de tetinas con un cepillo espacial.</li> <li>• Trasladarlos a otra cuba</li> <li>• Enjuagar las tetinas y los accesorios con agua tibia, primero por inmersión, después con agua corriente tibia ( haciendo pasar el agua por los agujeros de las tetinas)</li> <li>• Dejar escurrir el material sobre una superficie limpia cubierta con campos estériles o sobre rejilla de acero inoxidable o bandejas escurridoras</li> </ul>	<p>Utilizar los cepillos de seda sintética oscura.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• frotar con sal de cocina con el fin de eliminar restos de leche</li> <li>• Quitar todos los residuos de leche y detergente.</li> <li>• No secar con una tela</li> </ul>
<p>2. Lavado manual de biberones :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sumergir el material en agua con detergente enzimático</li> <li>• Lavar los biberones con agua tibia, cepillando bien el interior y exterior con cepillo especial de seda sintética que llegue a todas las cavidades y ranuras</li> <li>• Aclarar con agua tibia los biberones, primero por inmersión, después con agua corriente tibia para eliminar el producto de limpieza.</li> <li>• Dejar escurrir el material sobre una superficie limpia cubierta con campos estériles o sobre rejilla de acero inoxidable o bandejas escurridoras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar cepillos de seda sintética oscura</li> <li>• quitar todos los residuos de leche y de detergente</li> <li>• Se aconseja utilizar biberones de cuello ancho, rectos, lisos, sin protuberancias para facilitar y garantizar su limpieza.</li> <li>• No secar con una tela</li> </ul>
<p>3. Lavado mecánico de biberones y accesorios:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para proceder a la esterilización inicial, seguir las instrucciones del equipo para lavado de materiales.</li> <li>• Colocar por separado frascos, tetinas, cubre tetinas, etc.</li> <li>• Envolver en papel médico tipo Krafft o en bolsas individuales del mismo material, sellar con cinta autoadhesiva de papel y colocar cinta testigo si las bolsas no contaran con marcadores de temperatura.</li> <li>• El material deberá ser esterilizado siguiendo las pautas estipuladas para cada tipo de material, según el tipo de autoclave. Biberones y accesorios deben poder soportar la esterilización sin daño.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se aconseja utilizar biberones de cuello ancho, rectos, lisos, sin protuberancias para facilitar y garantizar su limpieza.</li> <li>• Todo el material esterilizado que no este seco o embalado, debe, de preferencia ser utilizado inmediatamente o secado ( según método adecuado)</li> </ul>

## NORMAS PARA LA PREPARACIÓN ASÉPTICA DE LAS FORMULAS LACTEAS SIN ESTERILIZACIÓN TERMINAL:

Normas y procedimientos	Puntos críticos
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavar y desinfectar las superficies de trabajo</li> <li>• Poner agua filtrada a hervir en un recipiente con tapa.</li> <li>• Limpiar las tapas y los bordes de las latas con alcohol de 70 ° yodado al 2% antes de abrirlas</li> <li>• Preparar el material necesario</li> <li>• Pesar todos los ingredientes, basándose en los cálculos realizados con anterioridad ( deben ser hechos por un especialista en nutrición o profesional responsable)</li> <li>• Colocar en el batidor eléctrico una cierta cantidad de agua previamente filtrada y hervida a una temperatura de 40 ° C, añadir la leche en polvo y mezclar.</li> <li>• Completar con agua a 40 ° C previamente filtrada y hervida, hasta la cantidad deseada.</li> <li>• Etiquetar los biberones colocándolos en la superficie de trabajo.</li> <li>• Llenar los biberones</li>   <li>• Colocar las tetinas, anillos, y protectores de tetinas</li>   <li>• Distribuir los biberones en las conservadoras según el horario y sala</li>   <li>• Utilizar inmediatamente o enfriar los biberones utilizando un enfriador de agua corriente filtrada</li>   <li>• Almacenar en el refrigerador, dejando un espacio suficiente entre cada canasta para la circulación de aire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las fórmulas lácteas solo pueden ser preparadas para 24 hs. en el caso que la técnica y el equipamiento sea el adecuado. En caso contrario se prefiere prepararlas para cada ingesta.</li> <li>• Las prescripciones deben ser realizadas por un médico-pediatra y transcritas a un impreso horario pre-establecido con el fin de racionalizar el trabajo. Las urgencias serán atendidas a su llegada recurriendo a las reservas disponibles o preparaciones especiales.</li> <li>• Evitar durante la preparación todos los vapores de condensación o corrientes de aire en el local, ya que pueden propiciar la contaminación.</li> <li>• Utilizar una sustancia desinfectante no tóxica.</li> <li>• Este material debe ser previamente esterilizado o desinfectado.</li> <li>• Cubrir la bandeja de la balanza con una servilleta o lienzo de papel esterilizado.</li> <li>• Batir hasta que se consiga una mezcla homogénea, sin grumos. en ningún caso debe filtrarse o colarse la mezcla.</li>   <li>• Identificar de forma clara: nombre, N° de cama, tipo de leche, cantidad, fecha, de preparación y horario.</li>   <li>• Respetar rigurosamente las cantidades necesarias para cada biberón.</li> <li>• No tocar la parte superior de las tetinas con las manos, utilizar pinzas esterilizadas. No enroscar el anillo ni apretar los protectores de tetinas teniendo en cuenta que van a ser sometidos a esterilización terminal.</li> <li>• No colocar las preparaciones calientes en el refrigerador, enfriarlas a la temperatura del agua corriente. El agua no debe alcanzar el nivel de los anillos. duración máxima de enfriamiento 30 minutos.</li>   <li>• Máximo tiempo de almacenamiento 12 hs. La temperatura debe ser controlada 2 veces al día y debe estar entre 2°- 4° C. Debe reducirse al mínimo la cantidad de veces que se abre la puerta. Colocar en el refrigerador solo los biberones con su contenido.</li> </ul>

## **NORMAS PARA LA HIGIENE DEL LOCAL Y DE LOS EQUIPOS**

El local y los equipos del lactario deben estar escrupulosamente limpios, pues la limpieza es esencial para la aplicación de una práctica higiénica.

Todos los elementos del local (paredes, ventanas, pisos) así como los equipos, deben estar en perfecto estado, ya que los agujeros, grietas y hendiduras dificultan la limpieza y favorecen la contaminación y multiplicación de microorganismos.

El responsable de lactario debe revisar regularmente el estado de los utensillos de limpieza y debe ordenar inmediatamente las reparaciones necesarias en caso de defectos en el funcionamiento de los equipos.

A continuación se indican las normas y procedimientos para la limpieza de locales y la frecuencia de limpieza y desinfección deseable para cada caso.

## **NORMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENE DE LOS LOCALES\_:**

### **Agente limpiador:**

- Detergente o solución jabonosa.
- Agua e hipoclorito de sodio al 1% ( preparar la disolución al momento de utilizarla)

### **Equipos de limpieza:** (el equipo debe ser de uso exclusivo de este sector)

- Trapos de piso
- Trapos de algodón tipo rejilla
- Secador o escurridor de goma para piso

### **Vestimenta:**

- Ambo ( pantalón y chaqueta)
- Delantal de plástico
- Guantes de goma
- Botas de goma.

### **Limpieza de locales** (se utilizará la técnica del arrastre y fregado por medios húmedos)

( no realizar limpieza en seco ( barrer, sacar el polvo etc)

- llenar un balde con agua tibia y detergente en la cantidad adecuada para el total de litros del recipiente.
- Fregar con esta solución jabonosa la superficie a limpiar.
- Enjuagar, utilizando otro balde con agua limpia.
- Repasar en el mismo orden, con trapo humedecido con agua e hipoclorito de sodio contenido en el segundo balde y dejar que seque.
- Lavar el equipo de limpieza con agua caliente y detergente .
- Enjuagar el equipo con agua e hipoclorito de sodio
- Almacenar y dejar secar, baldes boca abajo y trapos extendidos.

## NORMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA HIGIENE Y MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS

### Frecuencia de limpieza y desinfección deseable

Diaria	3 veces por semana	Semanal	Bimensual	Observaciones
	Filtro del aire acondicionado		Revisión parcial del aire acondicionado	
	Armarios			Quitar todo el material situado sobre los estantes
Superficie de trabajo				En el transcurso de la jornada en función de las necesidades, las superficies de trabajo deben ser desinfectadas con alcohol a 70° yodado al 2% o con una sustancia específica.
Autoclave				La revisión del autoclave debe ser hecha manualmente o en caso de necesidad
	Cilindro filtrador de agua			La frecuencia puede ser aumentada en función del grado de turbiedad del agua. Debe estar limpio desinfectado.
Carritos de distribución				En el transcurso de la jornada, en función de las necesidades. Las superficies deben estar desinfectadas con alcohol a 70° yodado- o con una sustancia específica.
Mezclador – Batidor eléctrico				Los accesorios y el recipiente deben ser esterilizados diariamente antes de su uso.
Hornillo				
	Refrigerador	Descongelar		
	Ventanas			Misma frecuencia para los enrejados en el caso que existan
Basureros				
Lavabos y fregaderos				
		Paredes		
Suelos				
		Puertas		
Cepillos para limpiar los biberones				
Esterilizador de agua				Desmontar las conexiones para la limpieza
Enfriador de agua				

## NORMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA CONTROLES BACTERIOLÓGICOS

- Los controles bacteriológicos deberán realizarse periódicamente.
- Las rutinas para los controles bacteriológicos serán establecidas por el laboratorio de bacteriología.
- El material que se controlará es:

Biberones estériles vacíos

Biberones con formulas lácteas en polvo sin esterilización final.

Biberones con formulas lácteas en polvo con esterilización final.

Biberones con formulas lácteas líquidas estériles fraccionadas

Muestras de agua estéril

Muestras de agua potable de las canillas del lactario

Biberones con formulas lácteas tomadas al azar de los sectores de internación

Mapeos de manos del personal, canillas, piletas, mesadas y paredes

## MÉTODOS DE ESTERILIZACIÓN Y DESINFECCIÓN

### Esterilización:

La esterilización puede realizarse por calor seco o húmedo, y puede ser inicial o terminal.

- **Esterilización inicial:** Esterilización del material y de los biberones vacíos
- **Esterilización terminal:** esterilización de los biberones llenos
- **Esterilización por calor seco:** solo puede ser realizada en el caso de esterilización inicial y se efectuara en un horno, por ejemplo, durante una hora a una temperatura de 170° C, o durante 35 minutos a 180 ° C
- **Esterilización por calor húmedo:** Puede ser utilizada, según el aparato elegido. para la esterilización inicial o terminal, en caso de que se haya adoptado esta última

**Autoclave:** Puede ser utilizado para la esterilización inicial o terminal. En este aparato, el vapor bajo presión alcanza temperaturas superiores a 100 °C . Para la esterilización inicial, la temperatura aconsejada es de 121 °C , durante:

15 minutos: biberones, tetinas, anillos, protectores de tetinas, utensillos, medidores, toallas, servilletas.

30 minutos: Recipientes de agua de medidor litro, uniforme, mascarilla y ropa (paños esterilizados )

El autoclave es el mejor procedimiento para destruir las esporas de microorganismos.

Para la **esterilización terminal** la temperatura aconsejada es de 110 ° C, durante 10 minutos, para no provocar alteraciones sensibles de calidad físico- químicas de las formulas lácteas.

**Aparatos para cocción:** Estos aparatos son: cámara de vapor, baño maría, o incluso un simple recipiente de acero inoxidable con tapa.

En estos aparatos la temperatura se situará, según la altitud sobre el nivel del mar, entre 90 y 100 ° C y el tiempo de esterilización inicial aconsejado es de un mínimo de 30 minutos.

Cuando el lactario no disponga de estos aparatos conforme a las indicaciones dadas, el material puede ser enviado en unos tambores o paquetes para la esterilización inicial en la central de esterilización del Hospital. **Este método no debe ser nunca utilizado para la esterilización terminal de fórmulas polos riesgos de contaminación**

Después de la esterilización inicial, el material debe ser secado convenientemente secado puede realizarse directamente en el autoclave, si éste esta previsto de un dispositivo de secado, o por escurrimiento. Durante el escurrido y después el secado, es preciso proteger el material de las posibles contaminaciones (por ejemplo biberones con la abertura hacia abajo, sobre los soportes de escurrimiento esterilizados).

El uso de tejidos para secar esta Absolutamente prohibido en el lactario, a causa del riesgo de contaminación.

**Desinfección:**

Uno de los medios de desinfección previa del material, de los biberones y de los accesorios es la inmersión en una solución desinfectante, por ejemplo: **hipoclorito de sodio a una concentración de 125 ppm aproximadamente ( a partir de una solución estabilizada y estandarizada al 1%) durante 1 hora como mínimo.**, o bien utilizar otros productos preparados según las indicaciones del fabricante.

Para todas las desinfecciones químicas, es necesario hacer un enjuague posterior con agua filtrada y esterilizada (por ejemplo por cocción) , con objeto de eliminar las huellas de los residuos. Las soluciones desinfectadas deben ser controladas regularmente para verificar su concentración.

La solución desinfectante debe ser renovada cada día.

# **ANEXO IV**

## TIPIFICACION DE LOS ALIMENTOS

A fin de cubrir los requisitos de calidad de los alimentos, de anexa en el Pliego de especificaciones técnicas, la tipificación de alimentos y productos alimenticios perecederos y no perecederos.

### **Tipo y calidad de los productos alimenticios y alimentos:**

En todos los casos deben responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino,

para cada tipo; estar envasados en envases bromatológicamente aptos, autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente (INAL, SENASA y/ o Dirección de Bromatología Provincial), y deben ser obligatoriamente rotulados de acuerdo a la normativa vigente.

El tipo de fraccionamiento lo solicitará el instituto de acuerdo a la capacidad operativa.

**Aceite comestible:** genuino, de una sola semilla, uva, maíz, o girasol, o mezcla, de acuerdo a las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Sin corte de soja.

Envase de vidrio, lata o plástico. Fraccionado hasta 20 Litros.

**Aceitunas verdes en salmuera:** que cumplan con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionadas en 5Kgs. En envases autorizados.

**Arroz:** calidad 00000, tipo blue bonet, carolina, o fortuna .Fraccionado en paquetes de 1Kg. o bolsas de 50 Kg.

**Arvejas secas remojadas:** Envasadas en latas de 220 gr. De peso escurrido.

**Almidón de maíz:** que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionado en paquetes de 0.5 a 10Kgrs.

**Azúcar común tipo A:** Que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Fraccionados en paquetes de 1Kg. o en bolsas de papel hasta 50Kgs.

**Avena Arrollada:** que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino, última cosecha, en envases de 500grs. a 5Kgrs.

**Caldos deshidratados:** con sal, en pasta, envasados hasta 3Kgrs., granulados envasados de hasta 1Kg.

**Alimento a base de azúcar, cacao, almidón, aromatizado con esencia de vainilla:** Última producción. En envases de polietileno de hasta 5Kgs.

**Dulce de leche:** que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Deberá tener un mínimo de 24% de sólido de leche y un mínimo de 6% de grasa de leche.

**Dulce de batata:** en envases de lata de 5 kgrs. o envuelto en celofán o similar y colocado en envases de madera. Sabor a la vainilla.

**Dulce de membrillo:** Que cumpla con las especificaciones del Código Alimentario Argentina, envuelto en papel celofán o similar y colocado en envases de madera, de 5 kgrs o latas de 5 kgrs

**Maíz pisado:** Blanco o amarillo. última cosecha, fraccionado o bolsas de 1 kgrs, puede presentarse también en bolsas de 10 kgrs

**Mermelada:** en envase de vidrio, lata o de plástico de hasta 5 kgrs. Deberá contener sólidos solubles no menor al 65 %, de acuerdo a las especificaciones del Código Alimentario Argentino. Rotulación de acuerdo a la normativa vigente. Con azúcar o edulcorante

**Miel, o miel de flores o miel multifloral** :Que cumpla con las exigencias del Código Alimentario Argentino, líquida o sólida, con sabor y aromas propios, sin olores ni sabores extraños. Fraccionada en envases bromatológicamente aptos hasta 1 litro o 1 kgr

**Extracto de tomates:** última cosecha. en envases de vidrio. fraccionado hasta 4,5 kgrs

**Fideos secos semolados:** Surtidos, tipo guiseros, tamaño grande y mediano: caracol, moño, mostacholi, etc. Fraccionado en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 a 5 kgr

**Fideos secos:** Con características iguales al anterior, a la espinaca o al huevo, con materias colorantes de origen vegetal autorizados por el C.A.A Tipo tallarín fino, o cinta. Envasado en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 grs a 5 kgrs

**Fideos secos para sopa:** Características iguales a la anterior, variados en tipo moño, cabello de ángel, munición, etc. Envasados en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 grs a 5 kgrs

**Gelatina:** En polvo, con distintos sabores a fruta, con azúcar o edulcorantes no calórico ( especificado en cada caso) , este último producto dietético, sabor seleccionado por el establecimiento. En envases cerrados de hasta 5 kgrs

**Harina de trigo:** Tipo 000 o 0000, última cosecha. Fraccionada en paquetes de 1 kgrs hasta 50 kgrs que cumpla con las especificaciones del C.A.A

**Harina de trigo leudante:** Tipo 0000, con iguales características que la anterior

**Harina de maíz para preparar polenta:** Que cumpla con las especificaciones del C.A.A, última molienda. fraccionada en paquetes de 1 kgrs hasta bolsas de 50 kgrs. con un máximo de 16 % de humedad.

**Harina de maíz de cocción rápida para preparar polenta:** Que cumpla con las especificaciones del C.A.A

**Harina de legumbres:** de arvejas, de soja desgrasada, que cumpla con las especificaciones del C.A.A. para cada tipo. Fraccionada en paquetes de hasta 1 kgrs hasta en bolsas de 5 kgrs

**Malta torrada:** Última producción, en envases de polietileno de hasta 25 kgrs

**Café molido tostado:** sin azúcar en envases de 0,5 a 1 kgrs

**Legumbres deshidratadas:** última cosecha, que cumpla con las especificaciones del C.A.A. Fraccionada en bolsas de 0,5 kgrs a 25 kgrs. Porotos, Alubias, lentejas, soja, garbanzo, arveja partida etc.

**Hortalizas deshidratadas:** de producto natural, sin colorantes, sin impurezas. Envasadas en bolsa interna de polietileno de 80 a 100 micrones, con envoltorio externo de papel krafft, de hasta 20 kgrs. No presentarán un contenido de humedad superior al 7 %

**Polvo para preparar flan:** Sabor variado según la elección de la institución, (vainilla, chocolate, dulce de leche) Fraccionado en envases aptos bromatológicamente, en bolsas o paquetes de hasta 10 kgrs.

**Sal fina:** de mesa, yodada, que cumpla con las especificaciones del C.A.A Fraccionada en envases aptos de hasta 1 kgrs 0 sobresitos individuales de 2 grs cada uno.

**Sal gruesa:** cristales voluminosos, blancos, inodoros, que cumplan con las especificaciones del C.A.A. Fraccionada en envases de hasta 1 kgrs

**Sémola de trigo:** Que cumpla con las especificaciones del C.A.A , última molienda. Fraccionada en envases de hasta 1 kgrs

**Tomate triturado:** Que cumpla con las especificaciones del C.A.A Fraccionado en envases de vidrio, o tetrabrik de hasta 8 kgrs

**Té:** de acuerdo a las especificaciones del C.A.A, en hebras y/o saquitos. Fraccionado en envases bromatológicamente aptos. hasta 5 kgrs

**Vinagre de vino:** de acuerdo a las especificaciones del C.A.A fraccionado en envases de vidrio o plástico de 500cc a 1 litro.

**Vinagre de alcohol:** con clarificantes permitidos, de acuerdo a las especificaciones del C.A.A, envasado en vidrio, o plástico fraccionado en envases de 500cc a 1 litro.

**Yerba mate elaborada con palos:** en envases de papel de 1 a 5 kgrs o fraccionado en saquitos de 2 grs cada uno. que cumpla con las especificaciones del C.A.A.

**VEGETALES:** frescos, sanos, limpios, cosechados en el momento adecuado:

**acelga:** Sana, limpia, fresca, sin raíz, en atados

**achicoria:** sana, limpia, fresca, en atados

**apio:** Sano, limpio, fresco, en atado

**Berenjenas:** Sana, fresca, limpia, madura, de aprox. 170 grs cada una

**Batata:** Limpia, sana, fresca, tamaño mediano ( aprox 170 grs c/u) sin tierra

**Cebolla:** Sana, fresca, limpia, de estación, blanca o colorada.

**Cebolla de verdeo:** Sana y fresca

**Calabaza:** Limpia, sana, madura.

**Choclo:** Buen grano, frescos, tiernos, tamaño mediano aprox.300 grs

**Chauchas:** Sana, fresca, tipo manteca.

**Coliflor:** blanco, sano, fresco, solo con sus hojas internas

**Lechuga:** sana, fresca, limpia, tipo porteña, criolla

**Laurel:** sin floración, seco en rama.

**Nabo:** sano, limpio

**Espinaca:** sana, limpia, fresca, sin raíz.

**Repollo:** sano, limpio, fresco, blanco, o colorado

**Puerro:** sano, limpio, fresco

**Papa:** sana, limpia, sin brotes, tamaño parejo, procedencia de acuerdo a la estación

**Pimientos:** sanos, tiernos, tamaño mediano, rojos y /o verdes.

**Tomate:** sano, limpio, tierno, madurados en su punto justo, rojos, redondos peritas

**Remolacha:** sana, limpia, fresca, libre de hojas

**Zanahoria:** sana, limpia, fresca libre de hijas

**Zapallitos:** sanos, limpios, verdes, de tamaño mediano.

**Zapallo:** sano, limpio, peso no mayor a 4 kgrs

**FRUTAS :** Maduración adecuada, frescas sin magullones.

**Banana:** Maduras, fresca, tamaño mediano.

**Durazno:** Frescos, limpios, maduración adecuada, variedad blancos o amarillos, tamaño mediano.

**Limón:** Sano, maduro, limpio, de casaca lisa, peso por unidad no menor a 110 grs

**Manzana:** Sana, fresca, limpia, madura, variedad deliciosa, romme, grand smith, peso promedio por unidad 150 grs

**Naranja:** Fresca, sana, limpia, tamaño mediano de 130 a 150 grs por unidad

**Pera:** Sana, fresca, limpia, madura peso por unidad de 130 a 150 grs

**Mandarina:** Fresca, sana, limpia, madura, peso por unidad 100 grs

### **LACTEOS Y DERIVADOS :**

**Leche entera en polvo:** Color blanca o ligeramente amarillenta, con una humedad máxima del 3,5 %, lípidos totales mínimo 26%, prótidos totales 25 %, glucidos reductores total en lactosa 36 %, de acuerdo a las especificaciones del C.A.A . En envases herméticos de lata, cartón con bolsa de polietileno, de 50 micrones, sellado de ambos lados, con fecha de vencimiento visible, Fraccionada en envases de 30 kgrs o envases de 800 grs . Para el lactario en cajas de cartón con bolsas de polietileno o latas de hasta 1 kgrs

**Leche parcialmente descremada en polvo:** de vaca, tipo de calidad igual a la anterior. Características: Prótidos totales mínimo: 28 %, glucidos reductores de lactosa: 40 %, lípidos entre 12 y 15 % de acuerdo a las especificaciones del C.A.A Fraccionado como el caso anterior

**Leche descremada en polvo:** de vaca tipo de calidad igual a la anterior. Características: lípidos totales: máximo de 2 %, prótidos 33%, Glucidos reductores totales de lactosa mínimo 47% . Fraccionada igual que la leche entera en polvo.

**Leche entera pasteurizada:** con un tenor graso mínimo del 3%. Fraccionada en sachet de plástico opaco a la luz de un litro o tetrabrik. que cumpla con las especificaciones del C.A.A Deberá consignar en forma visible la fecha de vencimiento.

**Manteca:** de acuerdo a las especificaciones de identidad y calidad dadas por el C.A.A. No deberá contener antioxidantes, colorantes agregados, ni otro aditivo. con un tenor graso mínimo de 82% . con envoltorio de papel impermeable opaco, transparente o en envases de plástico cerrados. Fraccionada en pilones de 200 grs a 1 kgrs O en bloques de hasta 2,5 kgrs Envasada en cajas o cajones de madera madura u otro envase permitido por la Autoridad Sanitaria. Rotulada de acuerdo a la normativa vigente. En el caso de pedidos especiales, fraccionada en envases individuales de 10 grs

**Margarina:** de acuerdo a las especificaciones del C.A.A, con fecha de vencimiento visible y fraccionada en pilones de 200 grs a 1 kgrs .

**Yogurt entero o descremado:** saborizado a pedido del establecimiento. En envases( INDIVIDUALES) aptos de 125 grs .a 200 grs con fecha de vencimiento visible y acorde a lo establecido en el C.A.A Firme o bebible.

**Quesos:** Criollo, holanda, pategrás, o similares que cumpla con las especificaciones del C.A.A para cada tipo de queso de los indicados en cada caso. Fraccionado en hormas de hasta 5 kgrs

**Quesos:** Cremoso, cuartirolo, port salut o similares que cumpla con las especificaciones del C.A.A para cada tipo de queso de los indicados. Maduración mínima 30 días. Fraccionada en hormas de hasta 5 kgrs, con o sin sal de acuerdo a lo solicitado.

**Quesos:** de pasta dura, sbring, sardo, reggianito, o similar que cumpla con las especificaciones del C.A.A para cada tipo de queso. Maduración mínima 3 (tres) meses Fraccionado en hormas de 5 kgrs.

**Queso blanco:** con un tenor graso menor al 10 %, masa no madura, de pasta blandad, desmenuzada, aroma agradable, sabor dulce ligeramente ácido, color blanco, amarillento,. En envase de plástico con tapa y termo sellado.

**Queso magro:** de pasta blanda o semidura, con un tenor graso entre 10 % y 24% con o sin sal

**Ricota:** En pasta compacta descremada o no, de color amarillento, de sabor y aroma suave, que cumpla con las especificaciones del C.A.A. Se consignará día y mes de elaboración. Fraccionada en envases de plástico de hasta 1 kgrs.

**Crema de leche:** Pasteurizada, fresca, con fecha de vencimiento visible. Fraccionada en envase bromatologicamente apto, de hasta 500 grs. Y con un tenor graso del 34 % al 50%

**Leches modificadas:** (incluye las deslactosadas, maternizadas) en polvo, o fluidas esterilizadas, enteras, semidescremadas, o descremadas, con formulación de acuerdo al C.A.A

## **GRANJA:**

**Pollos pelados:** eviscerados, de acuerdo a las especificaciones del C.A.A de un peso aprox de 2,00 a 2,800 kgrs por unidad. Se presentaran congelados

**Huevos:** de gallina frescos, de tamaño mediano, calidad extra, o grado 1º de acuerdo a las especificaciones del C.A.A, sin roturas de color blanco o de color

## **CARNE VACUNA:** (CORTES)

Peceto, nalga, bola de lomo, palomita, vacío, cuadril, bife angosto.

Con un porcentaje de desecho no mayor al 10 %

Carnaza de paleta, brazuelo sin hueso, tortuguita, chingolo, aguja sin hueso, marucha sin hueso, carnaza de cola. Porcentaje de desecho no mayor al 15 %

Carne molida, fresca, de3 brazuelo o paleta, con un máximo del 5% de grasa.

Picada fina y dentro de las 24 hs, de consumir

## **PANIFICACIÓN:**

**Pan:** Francés, cortes tipo Felipe, mignon, con o sin salvado de trigo, con o sin sal, que cumpla con las especificaciones del C.A.A. Peso aprox por unidad 40- 80 grs

**Pan rallado:** de pan frances desecado, sin sustancias extrañas, fraccionado en envases de polietileno hasta 5 kgrs

**Facturas:** de panaderia, frescas dulces con agregados de sustancias permitidas, con un peso aprox por unidad de 25- 50 grs ( 2 de 25 grs equivalen a 1 porción)

**Pan integral:** sin grasa, fermentado por levadura, puede contener mezclas de harina de trigo, centeno, y otros cereales.

