



SECRETARIA DE SALUD

LICITACIÓN PÚBLICA N° 34/26

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SERVICIO DE VIANDAS PARA EL HOSPITAL LARCADE

ANEXOS

ANEXO 1: Tipos de viandas y cantidades solicitadas

ANEXO 2: Calidades de los alimentos

ANEXO 3: Calidad y tipos de descartables

ANEXO 4: Requisitos particulares para la adjudicación

APÉNDICE 1: Mosaico de menús presentados por el servicio de Nutrición

APÉNDICE 2: Mosaico de opciones de desayuno/colación/meriendas presentadas por el servicio de Nutrición

La presente contratación consiste en la contratación del servicio de viandas para personal y pacientes del Hospital Raúl Larcade

CONDICIONES GENERALES

EL CONTROL DE LAS ESPECIFICACIONES ENUMERADAS, SERÁ DE COMPETENCIA EXCLUSIVA DE LA SECRETARIA DE SALUD

PRESTACIÓN DEL SERVICIO

La adjudicataria deberá realizar la elaboración de viandas de acuerdo al fraccionamiento que se le solicite con anterioridad y en horarios acordados, siendo de su responsabilidad el flete, carga y descarga de la mercadería.

PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE VIANDAS – BAJO EL SISTEMA COOK AND CHILL

La adjudicataria deberá realizar la elaboración de viandas de acuerdo al fraccionamiento que se le solicite con anterioridad y en horarios acordados, siendo de su responsabilidad el flete, carga y descarga de la mercadería.

elaboración de viandas bajo la metodología “Cook and Chill”, el cual consiste en la cocción completa de los alimentos, seguida de un proceso de abatimiento rápido de temperatura que permita su correcta conservación sin pérdida de calidad, manteniéndolos refrigerados y listos para su regeneración mediante recalentamiento previo al consumo.

El sistema deberá garantizar que:

Las viandas conserven sus propiedades organolépticas al momento de ser regeneradas (apariencia, sabor, textura), simulando una preparación reciente.

La vida útil de las viandas refrigeradas sea de hasta 5 días, en cumplimiento con normativas bromatológicas vigentes.

Se asegure la trazabilidad y control sanitario durante todo el proceso de elaboración, conservación y distribución.

La falta de implementación del sistema Cook and Chill, implicará el rechazo de la propuesta por incumplimiento de las condiciones técnicas exigidas.

PRESTACION DE SOFTWARE

Presentación de una aplicación móvil (App) funcional que permita el uso, control y trazabilidad del sistema de pedido y entrega de viandas destinadas a pacientes internados y personal autorizado del hospital.

La aplicación deberá ser presentada como **parte integral de la propuesta**, demostrando su operatividad y cumplimiento con los requisitos mínimos establecidos en el pliego, incluyendo:

Deberá ser totalmente gratuita y no representará ningún costo adicional para el municipio

Ofrecerá la opción de ingresar desde el perfil de usuario y de administrador

Registro de usuarios habilitados (pacientes y personal)

Deberá estar disponible para su descarga gratuita para Android y IOS

Gestión de pedidos diarios según tipo de dieta y horarios

Confirmación de entrega en tiempo real

Desde el perfil de administrador deberá tener disponibles datos de consumo y trazabilidad de las viandas

Generación de reportes de consumo y seguimiento

Deberá permitir la customización de perfiles y el bloqueo de días y horarios para cada agente autorizado

CAUSALES DE RECHAZO

Será causal de rechazo de la oferta la no presentación de un sistema de elaboración de viandas bajo la metodología “Cook and Chill”.

La omisión de la App, su presentación incompleta, o la imposibilidad de verificar su funcionamiento (este punto se verificara luego de la apertura, cuando se realice el informe técnico) constituirá motivo suficiente para el rechazo automático de la oferta por incumplimiento de un requisito técnico esencial.

MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN

El plazo de vigencia del servicio comenzará a regir a partir del perfeccionamiento de la contratación y se extenderá por un plazo de SEIS (6) MESES, conforme a lo establecido en el artículo 16° del PCP

CARACTERÍSTICAS DE LOS SERVICIOS

ELABORACIÓN

Deberá elaborar los menús detallados en el APÉNDICE 1 y 2 bajo la modalidad de cook and chill mediante el cual los alimentos se cocinan, se enfrían y se almacenan, para posteriormente traerlos a la temperatura de consumo mediante un proceso de regeneración, lo que permite la humedad justa para la conservación del producto de cinco días sin ningún riesgo de proliferación de bacterias que causan el envejecimiento de los alimentos.

Desayuno, merienda, colación, almuerzo y cena (plato y postre) para pacientes

Desayuno, merienda, almuerzo y cena para personal autorizado

Indicando Fecha de elaboración y vencimiento, lote y tipo de dieta

La alimentación deberá ser elaborada exclusivamente en un centro de elaboración o una cocina central, de la cual el proveedor debe indicar su ubicación y adjuntar obligatoriamente toda la documentación sanitaria y permisos respectivos del correcto funcionamiento del recinto

PEDIDOS

Se deberá informar el menú disponible para todo el mes y las modalidades de los pedidos será mediante aplicación móvil

PACIENTES: (RELEVAMIENTO NUTRICIÓN) Las viandas de pacientes serán relevadas diariamente por el servicio de Nutrición según especificación médica, por lo cual, dentro de la tipificación de dietas pacientes, se harán los pedidos ajustados a la ocupación diaria del Hospital, para ello el servicio de Coordinación de Nutrición tendrá contacto diario con el servicio de viandas, para pasar el relevamiento de necesidad a las 9am.

El pedido será realizado a través de la app por personal autorizado

PERSONAL AUTORIZADO: Deberán seleccionar mediante aplicación móvil la elección de los menús diarios de la semana siguiente a los fines de obtener la programación con anticipación Las viandas del personal autorizado, estarán previamente establecidas según mosaico de comidas aprobado por Nutrición y Dirección del Hospital

De la aplicación:

Ofrecerá la opción de ingresar desde el perfil de usuario y de administrador

Deberá ser totalmente gratuita y no representará ningún costo adicional para el municipio

Deberá estar disponible para su descarga gratuita para Android y IOS

Desde el perfil de administrador deberá tener disponibles datos de consumo y trazabilidad de las viandas

Deberá permitir la customización de perfiles y el bloqueo de días y horarios para cada agente autorizado

ENTREGAS

Las viandas deberán entregarse en bandejas descartables aptas para microondas, rotuladas indicando tipo de menú y fecha de elaboración y vencimiento.

Se realizarán 2 entregas diarias de lunes a domingo en el horario de 11 am y 16 pm, incluyendo fines de semana y feriados, **sin excepciones**.

Junto con la entrega de viandas, se adjuntará un listado de los menús tipificados, según el pedido previo indicado por el servicio de Nutrición.

Será efectuada en el área y/o donde determine la Secretaría de Salud, según detalle:

HOSPITAL RAÚL F. LARCADE – AV. PTE. PERÓN 2311 – SAN MIGUEL

El lugar de entrega es sobre la calle Int. Juan Irigoin 1237 (esquina Perón)

Primer portón negro (no tiene timbre)

Responsable del área de cocina: Florencia Amalla mflopi.Amalla@gmail.com

Delfina Lamera Delfina.Lamera@msm.gov.ar

Responsable de Infraestructura y abastecimiento Analia.Madrid@msm.gov.ar

Entregas a pautar con Florencia Amaya y Delfina Lamera

DOCUMENTACIÓN TÉCNICA REQUERIDA

La documentación que se solicita a continuación se denominará según el Código Alimentario Argentino:

- Constancia de Manipulación de Alimentos en Planta
- Constancia de Manipulación de Alimentos en el Embalaje de Viandas y Conservación de las mismas
- Constancia de Manipulación de Producto Alimenticio en el Lugar de Entrega al Consumidor Final
- Deberá presentar Certificaciones ISO 9001-2008, ISO 14001-2005, ISO 22000, ISO 22002-1, IRAM-324 e IRAM 14201 vinculadas al tipo de servicio que se está ofertando

CAPACIDAD DEL OFERENTE

El oferente deberá:

- Acreditar antecedentes en Servicios de Alimentación con características de calidad similares a la presente contratación, en el Sector público o Privado, que comprendan más de 1000 VIANDAS diarias.
- Poseer una capacidad de producción mínima de 1000 VIANDAS diarias.
- Presentar la estructura de costos detallada (Mano de Obra, Insumos, Descartables y Otros Gastos).
- El Oferente deberá presentar un listado de menús que cumpla con los estándares y requisitos establecidos en el APÉNDICE 1, asegurando que su propuesta este a la altura de lo solicitado.

OBLIGACIONES DEL ADJUDICATARIO

1. El adjudicatario mantendrá indemne A LA MUNICIPALIDAD DE SAN MIGUEL de cualquier reclamo que por cualquier motivo pudiera producirse como consecuencia de la relación entre las partes, en consecuencia, el cocontratante asume la obligación de resarcir daños y perjuicios que eventualmente produjese a terceros como consecuencia de dolo, culpa, actos u omisiones deberes y/o falta de cuidado o negligencia en el cumplimiento del contrato.
2. El adjudicatario asumirá la responsabilidad total e inclusive por daños y perjuicios que pudiera ocasionar a terceros, personal, instalaciones o bienes como consecuencia de los trabajos a su cargo, todo ello sin perjuicio de la ejecución de la correspondiente garantía si fuese necesaria.
3. El personal que el adjudicatario afecte al cumplimiento del presente servicio, no adquiere ningún tipo o forma de relación de dependencia con la Municipalidad de San Miguel, por ende, el adjudicatario asumirá todas las responsabilidades y obligaciones inherentes y derivadas de la relación laboral con su personal, con todas sus consecuencias y serán por su exclusiva cuenta todos los actos que ocasione la ejecución del servicio, incluyendo jornales, aguinaldos, aportes, indemnizaciones pertinentes por accidentes de trabajo, muerte, incapacidad total o parcial, despido ya sea justificado o no, vacaciones, preaviso, salarios caídos o cualquier otra que corresponda o que se encuentre establecida actualmente o que se fije en el futuro, sin exclusión alguna y responderá directamente por los actos u omisiones de su personal, de cualquier índole que sea y que causaren perjuicio la Municipalidad de San Miguel y/o a terceros cualquiera sea su naturaleza.

VEHÍCULOS DE TRASLADO

El Cocontratante deberá contar **con vehículos propios**, con la VTV vigente, los cuales deberán estar equipados con cámara frigorífica para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia (GCBA, SENASA, etc).

NO SE ACEPTA CONTRATACIÓN DE TERCEROS PARA ESTE SERVICIO. SIN EXCEPCIÓN

CALIDAD DE LAS COMIDAS

El contratante se obliga a suministrar el servicio con materia prima de primera calidad, en óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación, de elaboración diaria y con la sola anticipación establecida en las Normas para la prestación del servicio y el Código Alimentario Argentino. Ver anexo 2 calidad de materias primas y descartables.

CONTROLES

FISCALIZACIÓN DE VIANDAS, POSTRES Y BEBIDAS: Será responsabilidad de la SECRETARIA DE SALUD y Una Comisión de Profesionales Especializados en Nutrición, Bromatología , la fiscalización de la prestación integral: recepción, embalaje, de las VIANDAS, con variedad de las comidas, tamaño de porciones y su adecuación a los precios en base a los tamaños de porciones basados en las recomendaciones nutricionales, pudiendo labrar actas o asentarlos en el libro de Observaciones pertinente, por incumplimiento de cualesquiera de los casos.

Durante los trabajos de carga y descarga, ingreso y egreso de la mercadería y elementos, así como las entradas y salidas del personal del Cocontratante, La municipalidad de San Miguel podrá practicar las inspecciones que estime procedente.

Cuando se trate de confeccionar Actas de Constatación, verificar inspecciones, extraer muestras a los fines del análisis correspondiente, se exigirá la presencia del Cocontratante o su representante autorizado, bajo apercibimiento de considerarse válidas las comprobaciones que se practiquen en su ausencia, dejándose debida constancia de ello por parte de los funcionarios actuantes en el Acta que labren en el Libro de Observaciones correspondiente.

Asimismo, el/los veedor/es designados por las autoridades de la SECRETARIA DE SALUD, podrán retirar sin cargo, para su análisis de acuerdo al Código Alimentario Argentino las raciones que estime necesario, cuando deseen efectuar un control selectivo en aquellos casos que juzgue imprescindible por considerarse dudoso su ajuste a los términos del contrato, o podrán solicitar que la Empresa gestione el análisis con cargo para la Empresa cocontratante.

LA SECRETARÍA DE SALUD fiscalizará la ejecución técnico- administrativa del contrato a través de:

- El/los agentes que considere conveniente para supervisar la prestación integral.
- Encuestas de satisfacción del usuario: Las encuestas de satisfacción se realizarán cada DOS (2) meses. La metodología se informará oportunamente y las conductas a seguir de acuerdo a los resultados obtenidos de dichas encuestas serán discutidas entre LA SECRETARIA DE SALUD y el Cocontratante, pudiéndose penalizar cuando el grado de satisfacción no sea superior al 70 %.

FISCALIZACIÓN DE VIANDAS ACOPIADOS: Toda vez que la Secretaría de Salud lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de las viandas y postres acopiados, para su control de calidad o análisis sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar. El cocontratante se obliga a retirar las viandas y postres que mantenga en acopio en depósito, en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación, como así a no ingresar viandas que no reúnan las condiciones establecidas en las normas para la prestación del servicio o el Código Alimentario, o que su estado se considere dudoso.

HABILITACIÓN DEL LIBRO DE OBSERVACIONES: A los efectos de asentar las observaciones que las autoridades de La Secretaría de Salud estimen corresponder, el Cocontratante deberá proveer al Hospital un libro de actas en el que se dejará constancia de éstas, obligándose el Cocontratante a notificarse en forma diaria.

Dichas observaciones revestirán carácter de notificación para el Cocontratante, obligándose éste a subsanar de inmediato las situaciones denunciadas, sin perjuicio de la aplicación de penalidades a que se hubiera hecho acreedor. En el mismo quedarán asentadas las penalidades que se apliquen al Cocontratante.

El Cocontratante podrá realizar los descargos que considere convenientes enviándolos a la Secretaría de Salud, en un plazo no superior a 72 hs de realizada el acta.

Es obligación del Cocontratante, el contar con el Pliego de Bases y Condiciones y sus anexos, en todo momento, en el servicio.

PENALIDADES Y SANCIONES

El incumplimiento de las pautas establecidas en los Pliegos de Condiciones Generales y Particulares y/o Anexos y en el Pliego de Especificaciones Técnicas darán lugar a la aplicación de penalidades, Sin perjuicio de lo expuesto, la Secretaría de Salud, controlará minuciosamente la prestación del servicio y sus resultados. Por lo tanto, el incumplimiento de las pautas establecidas, o la falta de resultados satisfactorios, darán lugar a la aplicación de penalidades, de acuerdo con el siguiente detalle:

MULTA POR MORA EN EL CUMPLIMIENTO*DE LAS OBLIGACIONES

- Primera Multa: Ante el segundo incumplimiento se aplicará una multa equivalente al TREINTA POR CIENTO (30 %) de la facturación mensual.
- Segunda Multa: Ante el tercer incumplimiento, se aplicará una multa equivalente al CINCUENTA (50%) de la facturación mensual.
- Tercera Multa: Ante el cuarto incumplimiento, se aplicará una multa equivalente al CIEN (100%) del FACTURACIÓN mensual.

En caso de observar reiterados incumplimientos por parte del adjudicatario, no obstante, la aplicación de las multas indicadas precedentemente, se reserva el derecho de rescindir, en cualquier momento, el contrato con la aplicación de las penalidades que establezca la normativa en vigencia y la pérdida de garantía correspondiente.

INCUMPLIMIENTOS

Los incumplimientos que generen la aplicación de multas se refieren especialmente a:

- Incumplimiento de Normas Higiénico- sanitarias en las instalaciones donde se elaboran las viandas
- Mantenimiento y/o uso de Viandas en estado de alteración
- Omisiones y trabas en la entrega de información y/o facilidades de inspección

- Demoras y no cumplimiento en la entrega de viandas tanto en tiempo como en cantidades
- Prestaciones de servicios no autorizados por la Secretaría de Salud
- Aporte calórico bajo el mínimo, en la VIANDA
- Calidad del servicio objetable
- Cumplimiento de normas de Seguridad según Decreto 351/79 APLICACIÓN DE LAS PENALIDADES Y MULTAS

Las penalidades y/o sanciones que se apliquen al cocontratante, se cancelarán en el orden siguiente:

- Con los importes emergentes de las facturas emergentes del contrato que no estén efectivamente cancelados;
- Con la correspondiente pérdida proporcional de garantía correspondiente y;
- Con cualquier otro crédito que LA MUNICIPALIDAD DE SAN MIGUEL adeudare al cocontratante.

Las penalidades referidas no serán aplicadas cuando el incumplimiento de la obligación provenga de caso fortuito o de fuerza mayor debidamente documentados por el/los adjudicatarios y aceptado por La Municipalidad de San Miguel.

La existencia de un caso fortuito o de fuerza mayor que impida el cumplimiento de los compromisos contraídos, deberá ser puesta en conocimiento de la Secretaría de Salud dentro de las VEINTICUATRO (24) horas hábiles siguientes a haberse ocasionado sin excepción alguna, quedando a criterio de esta última la evaluación de éstos y su eventual aceptación.

PLAZO DE INICIO DE EJECUCIÓN DEL SERVICIO

A partir de la recepción de la Orden de Compra, y previa coordinación con la unidad ejecutora, se dará inicio a la prestación del servicio.

CLÁUSULA PARTICULAR

Se podrá rescindir de la contratación en cualquier momento por parte de la Secretaría de Salud, realizando un aviso previo de 60 días

Se podrá solicitar la ampliación de los ítems de viandas de almuerzo y cena destinados a pacientes y personal autorizado en caso de que se produzca un aumento no previsto, atribuible a causas de fuerza mayor, como un incremento en la cantidad de pacientes, incluyendo aumentos por internaciones debido a enfermedades como dengue u otras similares

se podrá solicitar en caso de demora administrativa por el proceso de licitación pública entre la contratación actual para el primer semestre y la segunda contratación para el segundo semestre, una prórroga de extensión de la orden de compra por 90 días, ya que se trata de un servicio esencial para el hospital y no puede bajo ningún aspecto detenerse el servicio

FORMA DE PAGO

Se abonará la cantidad de viandas mensuales efectivamente consumidas.

Considerando una Orden de Compra Abierta que contemplará HASTA 1000 VIANDAS diarias aproximadamente.

El pago se efectuará dentro de los QUINCE (15) días corridos a partir de la fecha en que el proveedor haya presentado la factura para su conformación en la Secretaría de Salud, sobre la base de las viandas efectivamente consumidas.

se facturará de forma semanal, (previo control con la administración central de la Secretaría de Salud)

En los lugares de recepción de la mercadería, deberá dejarse como comprobante el remito triplicado, debiendo entregarse en:

La oficina de la Administración Central de la Secretaría de Salud (Belgrano 1342 – 1° Piso)

Los remitos y facturas originales firmados por el responsable del área y/o Director Administrativo, sin excepción

No se aceptarán tachaduras ni enmiendas que no estén debidamente salvadas por el responsable del área

REMITO Y FACTURA

(No se aceptarán remitos ni facturas que no cumplan los requisitos detallados)

Deben ser originales (no se aceptan fotocopias)

Debe estar indicado a qué orden de compra corresponde, tanto en el remito como en la factura

La fecha de la facturación debe ser igual o posterior a la fecha del remito, y no podrá ser anterior a la emisión de la orden de compra

CAE y CAI con vencimiento vigente como mínimo de un mes a la fecha de facturación

Deben coincidir los logos identificatorios de la empresa, nombre fantasía o razón social en ambos y estos deben ser como están inscriptos en el municipio

Debe coincidir la tipografía en ambos

Debe coincidir la descripción, marca, cantidad, unidad de medida y precio unitario del ítem en remito y factura, y esta debe ser igual a la de la orden de compra. En caso que su sistema de facturación no se lo permita, debe presentar una nota aclaratoria adjunta con la descripción tal cual se solicita en este punto, la misma debe ser original y debe estar firmada por un responsable de la empresa

Debe estar relacionado y vinculado el N° de cuit en la factura al igual que el remito

Para que sean recepcionados los remitos y facturas por la secretaria de salud, el remito debe estar firmado por el Director Administrativo del área (no encargados) solo en esa condición serán recepcionados y sellado.

La facturación es la suma total de la entrega de viandas semanal de cada ítem:

Desayuno/Merienda Personal Autorizado

Almuerzo/Cena Personal Autorizado

- **1 vianda equivale a una bandeja 105**

Desayuno/Merienda Pacientes

Almuerzo/Cena/Postre Pacientes

- **1 vianda equivale a una bandeja 103 + postre o 2 bandejas 102 + postre (en los casos que lo requiera)**

ANEXO 1

TIPOS DE VIANDAS Y CANTIDADES SOLICITADAS

PERSONAL AUTORIZADO

- 1- DESAYUNO (porción 300 gramos)
- 2- MERIENDA (porción 300 gramos)
- 3- ALMUERZO (porción de 480 gramos)
- 4- CENA (porción de 480 gramos)

Las viandas del personal autorizado, estarán previamente establecidas según mosaico de comidas aprobado por Nutrición, Coordinación de Cocina y Dirección del Hospital

TIPO DE DIETA

- 1- GENERAL
- 2- DIETA (CELIACOS CON INDICACIÓN MÉDICA)
- 3- VEGETARIANOS

PACIENTES (DIETAS ESPECIALES) SE INFORMAN DE MANERA DIARIA LOS CAMBIOS Y ROTACIONES

- 1- DESAYUNO (porción 250 gramos)
- 2- MERIENDA (porción 250 gramos)
- 3- ALMUERZO (porción de 370 gramos)
- 4- CENA (porción de 370 gramos)

Los menues de pacientes serán previamente validados por el Servicio de Nutrición del Htal. Larcade y de la Coordinacion de Cocina

TIPOS DE DIETA

- 1- GENERAL + GENERAL BLANDO C/POSTRE
- 2- GP (HEPATO PROTECTOR) C/POSTRE
- 3- DBT (DIABETICO) + DBT BLANDA C/POSTRE
- 4- POSTOPERATORIOS 2A Y 2B

2A blando sin proteína (VA EN BANDEJA 102 O 103)

- Fideos c/ queso
- Polenta c/ queso
- Arroz c/ queso
- Vitina c/ queso
- Puré de papa
- Puré de zapallo
- Puré mixto
- ZZZ
- Zanahoria cocida
- Budín de zzz
- Budín de zapallo
- Cabello de ángel
- Arroz s/ queso
- Fideos s/ queso

2B blando con pollo (VA EN BANDEJA 103)

- 2B puro
- Pollo con zapallo
- 2B armado
- Milanesa de pollo
- Hamburguesa
- Bife
- + Guarnición

- 5- LICUADAS (cualquier dieta, a base de pollo o carne roja y puré, vitina, polenta, verduras cocidas) + CALDO

FÓRMULA SINTÉTICA PROMEDIO (fórmula) GRAMAJE A COMPLETAR:

- Total vianda: 370 gramos
- Hidratos de carbono: 250 gramos de cereal en cocido
- Proteína: 110 gramos de carne en crudo (85 gramos aprox en cocido)
- Verduras: 35 gramos a completar

FÓRMULA SINTÉTICA DIABÉTICOS (fórmula) GRAMAJE A COMPLETAR:

- Total vianda: 370 gramos
- Hidratos de carbono: 170 gramos de cereal en cocido
- Proteína: 125 gramos de carne en crudo (100 gramos aprox en cocido)
- Verduras: 100 gramos a completar

FÓRMULA SINTÉTICA BLANDO HEPATO PROTECTOR (fórmula) GRAMAJE A COMPLETAR:

- Total vianda: 370 gramos
- Hidratos de carbono: 270 gramos de cereal en cocido
- Proteína: 100 gramos de carne en crudo (75 gramos aprox en cocido)
- Verduras: 25 gramos a completar

CANTIDAD DE VIANDAS SOLICITADAS POR 6 MESES

Desayuno/Merienda Personal Autorizado: 50.344 unidades

Almuerzo/Cena Personal Autorizado: 50.344 unidades

Desayuno/Merienda Pacientes : 60.760 unidades

Almuerzo/Cena/Postre Pacientes : 78.120 unidades

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE LAS RACIONES

El Hospital se reserva el derecho de auditar el gramaje de las viandas en la línea de recepción o distribución. El porcentaje de desvío admitido es del 5%. Se define como Incumplimiento por Defecto la entrega de cualquier vianda cuyo peso neto resulte inferior a:

- 370 g pautados / 351,5 g mínimos para las viandas de pacientes.
- 480 g pautados / 456 g mínimos para las viandas del personal autorizado.

Fórmula Nutricional Excluyente: El Proveedor queda obligado a mantener la proporcionalidad macro-nutricional de los menús, debiendo el componente proteico de la preparación constituir entre el 25% y el 35% del peso total de la ración. Su inobservancia facultará al Hospital a rechazar el lote.

ANEXO 2

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTOS

- Mercadería de primera calidad
- Caracteres organolépticos satisfactorios
- Óptimas condiciones de higiene, preparación y presentación
- Perfecto estado de conservación
- Temperatura adecuada
- Aptas para el consumo
- Los artículos envasados por el adjudicatario deberán ser entregados rotulados indicando mercadería, peso, fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Todos los productos que se entreguen deberán ser mantenidos en recipientes adecuados provistos de cubierta o protegidos por papel apto para usos alimentarios autorizado por el Código Alimentario Argentino.

TIPOS DE CALIDAD

CARNES

Por kilogramo. De primera calidad, limpio, sin piel, sin huesos y libre de menudencias. Temperatura menor a 2°C (límite operativo a 4°C).

Corte requerido para el menú: Carne feteada y sin hueso

ACEITE COMESTIBLE DE GIRASOL

Deberá presentar aspecto límpido, sabor y olor agradable y característico; libre de sustancias extrañas. Debe declararse si tiene adición de antioxidantes y sinergistas permitidos en C.A.A. Art. 523 bis. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 520, 521 punto 1, 523, 524, 525, y 528. Deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap.

V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos.

Presentación: en envase PET x 1500cc según corresponda. (Primera calidad y primera marca). Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo “Sin TACC”

HARINA DE TRIGO TIPO 000

Deberá cumplimentar exigencias de la Ley 25.630 (enriquecida). Presentación en paquete de papel herméticamente cerrado y sin perforaciones. Libre de impurezas, cuerpos extraños o parásitos. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Art. 643; 661; 661 bis y rótulo acorde a C.A.A Cap.V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Presentación: en paquetes de 1 kg. , de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberán ser Premezcla de harinas aptas

para la patología y presentar el símbolo “Sin TACC”

PAN FRESCO BLANCO

(tipo Felipe o mignon), por kilogramo. Debe responder a las siguientes características: miga porosa (con agujeros no tan grandes, ni minúsculos), elástica y homogénea, corteza superior de color uniforme amarillo-dorado, de olor y sabor agradables Ajustado a las especificaciones del C.A.A.. Artículo 725 – (Resolución Conjunta RESFC218-1APN-SRYGS#MSN N° 1/2018), 726, 727, 728, 746, 747 Presentación según variedad, de tamaño razonablemente uniforme. Contenido en bolsa cristal de primer uso apta para alimentos.

Para el día que corresponda sándwich pebete se requiere Pan Viena

Por kilogramo

PURE DE TOMATE / TOMATE TRITURADO

Presentación en tetra brick, lata, doy pack. Ajustado a las especificaciones técnicas del C.A.A. Art. 926 ; 942 y 946 (puré de tomate); 948 (tomate triturado) y deberá cumplir exigencias de rotulado conforme a C.A.A Cap. V. Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos. Tendrá el color, sabor y aroma propios del tomate maduro, sin olores ni sabores extraños.

Por kilogramo: Presentación: entre 500 a 530 grs., del tipo tetrabrik, de primera calidad y primera marca. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

QUESO CUARTITOLO O TIPO CREMOSO

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO

GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases herméticamente cerrados o que cumplan con lo dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo “Sin TACC”

*Para el caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

QUESO DANBO / TYBO / PATEGRAS

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial lo establecido en el Capítulo VIII Alimentos Lácteos. Artículos 605;610;611 conforme a la RESOLUCIÓN GMC N° 079/94 REGLAMENTO TÉCNICO GENERAL MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DE QUESOS. Envases

herméticamente cerrados o que cumplan con lo dispuesto en el Artículo 612 - (Resolución Conjunta SPRyRS y SAGPyA N° 33/2006 y N° 563/2006) Artículo 621 y 622. El producto deberá ajustarse al Capítulo V: Normas para la Rotulación y Publicidad de los alimentos.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo “Sin TACC”

*Para el caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

FRUTA FRESCA

Sanas, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpias, en condiciones de madurez apropiada, bien desarrolladas y formadas, secas, de tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones y bien coloreadas de acuerdo a la variedad. Deberá presentar sabor, color y aroma característicos y adecuados. De calidad "comercial" o de mejor calidad. Ajustado a las especificaciones del C.A.A. Artículo 887 - (Resolución Conjunta RESFC2019-5-APN-SRYGS#MSYDS N°5/2019), Artículo 887 bis, 887 tris, 887 penta - (Resolución Conjunta SPReI N° 169/2013 y SAGyP N° 230/2013) Art 888,(890, 891, 892 para fruta cítrica) 893.

Por 1 kg equivalente a 7 unidades de cada fruta requerida)

Peso aprox por unidad: 150 gr (variación permitida hasta el 10% de su peso).

HORTALIZAS

Enteros, sanos, que no presenta enfermedades de origen biológico, fisiogénico o lesión de cualquier origen que afecte su apariencia y/o conservación, limpios, en perfecto estado, de

tamaño uniforme, sin manchas, golpes ni machucones, y bien coloreadas con piel íntegra, firmes, secos y turgentes, sin brotes. Deberá presentar sabor, color

LEVADURA

en sobrecito de 10 gr. De primera marca y calidad. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

Para los casos de celiaquía o intolerancia al gluten, deberá presentar el símbolo "Sin TACC"

Para EL caso de Intolerancia a la Lactosa, en su información nutricional deberá presentar menos de 0,5gr por cada 100gr de azúcar.

JAMON COCIDO

Deberá cumplir con las exigencias establecidas en el Código Alimentario Argentino (CAA) en especial en lo establecido en el Capítulo VI Alimentos Cárneos y afines. Artículo 294, conforme a la Resolución Conjunta RESFC-2018-1-APN-SRYGS#MSN Nº 1/2018.

De buen aspecto, desgrasado, color y sabor característico.

Presentación según corresponda, para adecuar a la cantidad requerida. Con una fecha de vencimiento mínima de seis (6) meses contados desde la entrega del producto.

ANEXO 3

CALIDAD Y TIPOS DE DESCARTABLES

TIPOS DE DESCARTABLES PARA:

A- Personal autorizado

Bandeja N° 103 o 105 para la vianda

Bandeja N° 101 para desayunos que lo requieran

B- Pacientes

Bandeja N° 102 y 103 para la vianda

Bandeja N°101 para postre, licuados

Bandejas y tapas N° 102, 103 extras para las viandas que deben realizar el licuado, procesado o rallado

Vaso térmico 240 CC para la vianda

Cubiertos: cuchara/ agitador- cuchara sundae – tenedor – cuchillo para la vianda

Servilleta de papel

TIPOS DE CALIDAD SOLICITADA PARA:

A- BANDEJA N° 101

Formato del envase: Rectangular.

Capacidad en volumen: 220 cc

Material: Plástico

Largo x Ancho: 11.5 cm x 9 cm 0 Largo x Ancho x Altura: 11.1 cm x 8.4 cm x 4 cm

Usos recomendados: Postre y comidas calientes.

Marcas tipo Cotnyl, Barplast

Aptas calor y frio

Apto para Microondas Material de Polipropileno pesado de alta calidad.

B- BANDEJA N° 102

Formato del envase: Rectangular

Base y tapa o modelo bisagra. Base y tapa con cierre hermético.

Capacidad en volumen: 500 cc- 600 cc

Material: Plástico. Polipropileno

Largo x Ancho x Altura: 18 cm x 13.5 cm x 5.5 cm

Usos recomendados: Comidas Calientes

Marcas tipo Cotnyl, Barplast

Aptas calor y frio.

Apto para Microondas Material de Polipropileno pesado de alta calidad.

B- BANDEJA N° 103

Formato del envase: Rectangular

Base y tapa o modelo bisagra. Base y tapa con cierre hermético.

Capacidad en volumen: 500 cc- 600 cc

Material: Plástico. Polipropileno

Largo x Ancho x Altura: 18 cm x 13.5 cm x 5.5 cm

Usos recomendados: Comidas Calientes

Marcas tipo Cotnyl, Barplast

Aptas calor y frio.

Apto para Microondas Material de Polipropileno pesado de alta calidad.

C- BANDEJA N° 105

Formato del envase: Rectangular

Base y tapa o modelo bisagra. Base y tapa con cierre hermético.

Capacidad en volumen: 950 cc

Material: Plástico. Polipropileno

Largo x Ancho x Profundidad: 25.5 cm x 18.5 cm x 7 cm

Usos recomendados: Comidas Calientes

Marcas tipo Cotnyl, Barplast

Aptas calor y frio

Apto para Microondas Material de Polipropileno pesado de alta calidad.

Pack x 1000 unidades

D- CUCHARA SUNDAE

Modelo: Sundae descartable

Largo: 12.5 cm

Material del mango: Plástico

Material de la hoja: Plástico

Color: Blanco o negro o cristal

Usos recomendados de la cuchara: Postre

E- CUCHARA SOPERA

Modelo: Sopera descartable

Largo: 16.5 cm

Material del mango: Plástico

Material de la hoja: Plástico

Usos recomendados de la cuchara: Postre, tortas Helado, Licuados

F- CUCHILLO

Modelo: descartable

Material de la hoja: Plástico

Material del mango: Plástico

Tipo de cuchillo: DESCARTABLE

Color: Blanco o negro o cristal

Largo total: 16 cm

G- TENEDOR

Modelo: descartable

Material de la hoja: Plástico

Material del mango: Plástico

Tipo de tenedor: DESCARTABLE

Largo total: 16 cm

Color: Blanco o negro o cristal

H- AGITADORES PLÁSTICOS

Modelo: Agitador descartable

Largo: 12.5 cm

Material del mango: Plástico

Material de la hoja: Plástico

I- SERVILLETAS DE PAPEL

Material: papel tissue, calidad extra absorbente

Medida x unidad: 30 cm x 30 cm o 33 cm x 33 cm

Color: blanco

Usos recomendados: Para absorción: uso alimentario

J- VASO TERMICO

Material: Telgopor

Medida x unidad: Altura 9 cm anchura 7 cm

Capacidad: 240 cc

Color: blanco

Usos recomendados: Para líquidos, infusiones, apto para frío y calor

ANEXO 4

REQUISITOS PARTICULARES PARA LA ADJUDICACIÓN

1 - TIPO DE ADJUDICACIÓN

La adjudicación será global y por calidad, sujeta al informe técnico realizado por el servicio de Nutrición, Coordinación de cocina, Dirección Administrativa y Dirección Médica del Hospital y del Secretario y Subsecretario de Salud

Para el informe técnico se analizarán las muestras de los distintos tipos de viandas y el correcto funcionamiento de la aplicación

2 - PRESENTACIÓN DE MUESTRAS

Se solicitará a los proveedores que se presenten muestras de las viandas e insumos descartables cotizados para comprobar la calidad y cumplimiento de requisitos solicitados en el **ANEXO 1,2,3** y **APENDICE 1 y 2** , dentro de las 48 hs hábiles posteriores a la apertura.

En caso de no presentar muestra, dentro del periodo indicado, se dará por desestimada la oferta del proveedor en cuestión.

MENÚ DE INVIERNO - HOSPITAL LARCADE 2026														
LISTA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
GRAL E HIPOSIDICO	Pastel de papa	Fillet de merluza con arroz con verduras	Zapallito relleno x2 con arroz amarillo y carne	Carré de cerdo con batatas al horno	Lasagna de verdura con salsa suave y fileto	Polenta con bolognesa y queso	Hamburguesa magra de pollo con papas al natural	Mila de pescado con ensalada de tomate y huevo	Ravioles con estofado de pollo y queso rallado	Empanadas de pollo x2 con ensalada de zanahoria y tomate	Mila de pollo con fideos y rodajas de calabaza con queso	Mila de pollo con arroz con verduras salteadas	Carne con papa, batata y calabaza al horno	Cazuela de pollo, arroz y verduras (cebolla, berenjena, zanahoria)
GRAL E HIPOSIDICO BLANDO	Pastel mixto	Mila de merluza con budín de zapallo con queso	Zapallito relleno x2 con arroz amarillo y carne	Hamburguesa de cerdo con puré de batata	Lasagna de verdura con salsa suave y fileto	Polenta con fileto y queso	Hamburguesa magra de pollo con puré mixto	Mila de pescado con ensalada de zanahoria cocida y remolacha	Ravioles con estofado de pollo y queso rallado	Pastel de carne y papa	Fideos con pollo y calabaza en cubos	Mila de pollo con arroz con verduras hervidas	Pan de carne con papa, batata y calabaza al horno	Cazuela de pollo, arroz y verduras (cebolla, berenjena, zanahoria)
DBT	Bife con puré de batata y calabaza	Fillet de merluza con arroz integral y verduras	Zapallito relleno x2 con arroz integral y carne	Carré de cerdo con batatas y calabazas al horno	Lasagna de verdura y queso	Soufflé de carne con puré mixto con queso	Hamburguesa magra de pollo con budín de zzz	Mila de pescado con ensalada de zanahoria cocida y remolacha	Pechuga con arroz integral y verduras	Pastel de carne y zapallo	Pollo con arvejas y rodajas de calabaza con queso	Mila de pollo con arroz integral y verduras salteadas	Carne con batatas y calabaza al horno	Cazuela de pollo, arroz y verduras (cebolla, berenjena, zanahoria)
DBT BLANDO	Bife con puré de batata y calabaza	Mila de merluza con budín de zapallo con queso	Mila de carne con budín de zapallitos	Hamburguesa de cerdo con puré de batata y calabaza	Lasagna de verdura y queso	Soufflé de carne con puré mixto con queso	Hamburguesa magra de pollo con budín de zzz	Mila de pescado con ensalada de zanahoria cocida y remolacha	Pechuga con arroz integral y verduras	Pastel de carne y zapallo	Pollo con arvejas y rodajas de calabaza con queso	Mila de pollo con arroz integral y verduras hervidas	Pan de carne con puré de batata y calabaza	Arroz integral con omelette de claras y verduras (cebolla, berenjena, zanahoria)
2A	Puré de zapallo	Puré de papa	Cabello de ángel	Budín de zapallo	Budín de ZZZ	Puré de papa	Polenta	Astringente	Arroz	Puré de zapallo ZZZ	Polenta	Fideos tirabuzón	Puré de papa	Budín de ZZZ
2B	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Pollo
PEDIATRICO	Bife con papas al natural	Pastel de pollo mixto (sin condimentar)	Mila de carne con arroz y queso	Patamuso con cubos de papa y batata	Ravioles con salsa de pollo	Patamuso con arroz con aceite	Mila de carne con puré mixto	Pollo con zanahoria y batata cocida	Ravioles con estofado de pollo y queso rallado	Bife con polenta con queso	Mila de pollo con fideos y rodajas de calabaza con queso	Mila de pollo con arroz con queso	Carne al horno con puré mixto	Fideos con salsa de pollo
HEPATO	Pechuga con papas en cubo	Bife con budín mixto	Bife con arroz y zapallitos	Patamuso con puré de batata y calabaza	Arroz con omelette de verduras (zapallito, zapallo, zanahoria)	Bife con polenta con queso	Budín de pollo con rodajas de calabaza con queso	Pescado poché con zanahoria y batata cocida	Arroz con budín de claras y zzz	Bife con puré mixto	Pollo con budín de claras y calabaza	Soufflé de claras, queso y zzz	Bife con puré de batata y calabaza	Pechuga con papas al natural

GRAL E HIPOSIDICO	Cazuela de pollo con arroz	Carne al horno con ensalada de tomate, zanahoria y pepino	Empanadas de pollo x2 con ensalada de tomate y zanahoria	Tarta de acelga y ricotta	Mila de pollo con ensalada de choclo, remolacha y zanahoria	Carne al horno con tortilla de papas	Guiso de lentejas	Bife a la cacerola con verduras y papas al horno	Pollo al horno con tortilla de acelga con queso	Mila de carne con ensalada de chaucha y huevo	Carré de cerdo en colchon con verduras y puré de batata	Zapallito relleno x2 con carne magra y cebolla	Ensalada de arroz, pollo, zanahoria rallada, tomate y arvejas	Berenjena rellena de carne magra con puré de papa
GRAL E HIPOSIDICO BLANDO	Cazuela de pollo con arroz	Albóndigas de carne con ensalada de tomate, zanahoria cocida y huevo	Budín de pollo con queso y arroz con zanahoria cocida	Tarta de acelga y ricotta	Mila de pollo con panache de zanahoria, zapallo y berenjena	Pan de carne con tortilla de papas	Temera guisada (carne cortada muy chiquita)	Hamburguesa de carne magra con verduras al horno	Pollo al horno con tortilla de acelga con queso	Pan de carne relleno (zanahoria cocida y huevo duro) con fideos con queso	Hamburguesa de cerdo con verduras y puré de batata	Hamburguesa de carne magra con budín de zapallitos y cebolla	Ensalada cocida de arroz, pollo, zanahoria rallada, tomate y arvejas	Berenjena rellena de carne magra con puré de papa
DBT	Budín de carne con puré de calabaza	Carne al horno con ensalada de zanahoria y pepino	Budín de pollo con queso y arroz con zanahoria cocida	Tarta sin tapa de acelga y ricotta	Mila de pollo con panache de choclo, remolacha y zanahoria	Carne al horno con tortilla de verduras	Cazuela de carne (cortada muy chiquita) con verduras	Hamburguesa de carne magra con relleno de zapallitos	Pollo al horno con budín de zapallo con queso	Pan de carne relleno (zanahoria cocida y huevo duro) con ensalada de chaucha y huevo	Hamburguesa de cerdo con verduras y puré de batata	Zapallito relleno x2 con carne magra y cebolla	Ensalada cocida de arroz integral, pollo, zanahoria rallada, tomate y arvejas	Berenjena rellena de carne magra con puré mixto
DBT BLANDO	Budín de carne con puré de calabaza	Albóndigas de carne con ensalada de tomate, zanahoria cocida y huevo	Budín de pollo con queso y arroz con zanahoria cocida	Budín de pollo, acelga y ricotta	Mila de pollo con panache de zanahoria, zapallo y berenjena	Pan de carne con tortilla de verduras	Cazuela de carne (cortada muy chiquita) con verduras	Hamburguesa de carne magra con relleno de zapallitos	Pollo al horno con budín de zapallo con queso	Pan de carne relleno (zanahoria cocida y huevo duro) con ensalada de chaucha y huevo	Hamburguesa de cerdo con verduras y puré de batata	Hamburguesa de carne magra con budín de zapallitos	Mila de pollo con puré de zanahoria	Berenjena rellena de carne magra con puré mixto
2A	Astringente	Budín de zapallo	Budín de ZZZ	Puré de papa	Astringente	Polenta	Puré de zapallo ZZZ	Arroz	Polenta	Fideos tirabuzón	Puré de zapallo	Polenta	Cabello de ángel	Puré de papa
2B	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Hamburguesa	Astringente
PEDIATRICO	Mila de pollo napo con arroz	Fideos con estofado de carne	Pizza x2 varios sabores	Tarta de pollo, tomate y queso	Mila de pollo con fideos y tomate	Carne al horno con tortilla de papas	Bife con arroz con queso	Mila de carne con relleno de papa y zapallito	Pollo con tortilla de papas	Mila de carne con fideos con queso	Bife con puré mixto	Fideos con dados de carne y zapallito	Mila de pollo con arroz	Pizza x2 varios sabores
HEPATO	Pollo con arroz con queso	Fideos con dados de carne y queso	Pechuga con puré de mixto	Bife con budín de zzz	Pechuga con fideos y zanahoria cocida	Bife con budín de claras y zapallito	Bife con arroz con queso	Bife con fideos y relleno de zapallito	Patamuso con papas al natural	Bife con zanahoria cocida y claras	Patamuso con puré de batata	Bife con arroz y zapallito cocido	Arroz con omelette de verduras (zzz)	Fideos con dados de carne magra y zanahoria

APÉNDICE 2: Mosaico de opciones de desayuno/meriendas presentadas por el servicio de Nutrición

MOSAICO SEMANAL DE POSTRES

TM	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
GRAL VARIOS /SIN SAL VARIOS	FLAN BICOLOR VAINILLA CHOCOLATE	DURAZNOS EN ALMIBAR	FLAN DULCE DE LECHE	ENSALADA DE FRUTAS	BUDIN DE PAN	FLAN DE DULCE DE LECHE	FRUTA FRESCA
GRAL VARIOS BLANDOS /SIN SAL VARIOS BLANDOS	FLAN BICOLOR VAINILLA CHOCOLATE	DURAZNOS EN ALMIBAR	FLAN DULCE DE LECHE	ASPIC	BUDIN DE PAN	FLAN DE DULCE DE LECHE	DURAZNOS EN ALMIBAR
INFANTIL	FLAN BICOLOR VAINILLA CHOCOLATE	DURAZNOS EN ALMIBAR	MANZANA	GELATINA	ENSALADA DE FRUTAS	POSTRE DE CHOCOLATE	BANANA
DBT	FRUTA FRESCA	FRUTA ASADA	ASPIC DIET	FLAN DIET	ENSALADA DE FRUTAS SIN AZUCAR	FRUTA FRESCA	FRUTA ASADA
DBT BLANDO	FLAN DIET	FRUTA ASADA	ASPIC DIET	FLAN DIET	COMPOTA DE PERAS	FLAN DIET	FRUTA ASADA
LIQUIDA	JUGO COMPOTA	GELATINA	JUGO COMPOTA	GELATINA	JUGO COMPOTA	GELATINA	JUGO COMPOTA
2A	GELATINA	COMPOTA DE PERAS	GELATINA	COMP MANZANA	GELATINA	COMP. PERAS Y MANZANAS	GELATINA
2B	GELATINA	COMPOTA DE PERAS	GELATINA	MAN. ASADA	PERA ASADA	COMP. PERAS Y MANZANAS	DURAZNOS EN ALMIBAR LAVADOS
HEPATO	GELATINA	COMPOTA DE PERAS	GELATINA	MAN. ASADA	PERA ASADA	COMP. PERAS Y MANZANAS	DURAZNOS EN ALMIBAR LAVADOS

TT	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
GRAL VARIOS /SIN SAL VARIOS	ENSALADA DE FRUTAS	ARROZ CON LECHE	FRUTA FRESCA	TIRAMISU	FLAN VAINILLA	GELATINA	POSTRE DE FRUTILLA
GRAL VARIOS BLANDOS /SIN SAL VARIOS BLANDOS	GELATINA	POSTRE DE VAINILLA	BUDIN DE PAN	TIRAMISU	FLAN VAINILLA	GELATINA	POSTRE DE FRUTILLA
INFANTIL	ENSALADA DE FRUTAS	POSTRE DE FRUTILLA	BANANA	CHOCOTORTA	FLAN DE VAINILLAS	DURAZNOS EN ALMIBAR	POSTRE DE VAINILLA/FRUTILLA
DBT	ENSALADA DE FRUTAS SIN AZUCAR	POSTRE LACTEO DIET	FRUTA FRESCA	ASPIC DIET	FRUTA ASADA	GELATINA DIET	FRUTA FRESCA
DBT BLANDO	ASPIC DIET	POSTRE LACTEO DIET	COMPOTA DE MANZANA	ASPIC DIET	FRUTA ASADA	GELATINA DIET	COMPOTA DE MANZANA
LIQUIDA	GELATINA	JUGO COMPOTA	GELATINA	JUGO COMPOTA	GELATINA	JUGO COMPOTA	GELATINA
2A	COMPOTA DE MANZANA	GELATINA	COMP. PERAS Y MANZANAS	GELATINA	COMP DE PERAS	GELATINA	COMP DE PERAS
2B	PERAS ASADAS	MANZANA ASADA	COMPOTA DE MANZANA Y PERAS	DURAZNOS EN ALMIBAR	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA ASADA
HEPATO	PERAS ASADAS	MANZANA ASADA	COMPOTA DE MANZANA Y PERAS	DURAZNOS EN ALMIBAR	GELATINA	COMPOTA DE MANZANA	MANZANA ASADA

	DESAYUNO PACIENTES	MERIENDA PACIENTES
2A	INFUSIONES: TE / MATE COCIDO+ GALLETITA DE AGUA CON O SIN SAL	INFUSIONES: TE / MATE COCIDO+ GALLETITA DE AGUA CON O SIN SAL
2B/ HEPATO	INFUSIONES: TE / MATE COCIDOLECHE DESCREMADA GALLETITA DE AGUA CON O SIN SAL MERMELADA COMUN O DIET Y/O QUESO UNTABLE	INFUSIONES: TE / MATE COCIDOLECHE DESCREMADA GALLETITA DE AGUA CON O SIN SAL MERMELADA COMUN O DIET Y/O QUESO UNTABLE
DBT	INFUSIONES: TE / MATE COCIDO LECHE DESCREMADA GALLETITA DE SALVADO CON O SIN SAL MERMELADA DIET Y QUESO UNTABLE	INFUSIONES: TE / MATE COCIDOLECHE DESCREMADA GALLETITA DE SALVADO CON O SIN SAL MERMELADA DIET Y QUESO UNTABLE
SIN SAL	INFUSIONES: TE / MATE COCIDO LECHE DESCREMADA GALLETITA DE AGUA SIN SAL O PAN SIN SAL	INFUSIONES: TE / MATE COCIDO LECHE DESCREMADA GALLETITA DE AGUA SIN SAL O PAN SIN SAL
GRAL	INFUSIONES: TE / MATE COCIDO LECHE EN POLVO DESCREMADA EN	INFUSIONES: TE / MATE COCIDO LECHE EN POLVO DESCREMADA EN
	SANDWICH DE MINI PEBETE CON JAMON Y QUESO // MEDIALUNAS // BUDINES // GALLETITAS DULCES // PASTAFROLA // MAGDALENAS // PAN BLANCO // GALLETITAS DE AGUA CON SAL //	SANDWICH DE MINI PEBETE CON JAMON Y QUESO // MEDIALUNAS // BUDINES // GALLETITAS DULCES // PASTAFROLA // MAGDALENAS // PAN BLANCO // GALLETITAS DE AGUA CON SAL //
INFANTIL	INFUSIONES: TE / MATE COCIDO / LECHE SOLA / YOGUR FIRME VAINILLA O	INFUSIONES: TE / MATE COCIDO / LECHE SOLA / YOGUR FIRME VAINILLA O
	VAINILAS // CEREALES TIPO COPOS DE MAIZ // MAGDALENAS // GALLETITAS TIPO MANA U OKEBON // BUDIN DE VAINILLA // GALLETITAS DE AGUA CON SAL // PAN // MERMELADA COMUN //	VAINILAS // CEREALES TIPO COPOS DE MAIZ // MAGDALENAS // GALLETITAS TIPO MANA U OKEBON // BUDIN DE VAINILLA // GALLETITAS DE AGUA CON SAL // PAN // MERMELADA COMUN //