

**PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES, ESPECIFICACIONES  
TÉCNICAS Y ANEXOS**

|                              |                                                                       |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>ORGANISMO CONTRATANTE</b> | Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|

**INFORMACION BÁSICA DE LA CONTRATACIÓN**

|                            |                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Objeto de la contratación  | Servicio de elaboración y distribución de comidas para las Residencias propias del Instituto ubicadas en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, por el término de doce (12) meses con opción a prórroga por hasta igual período. |
| Normativa Aplicable        | Reglamento de Compras y Contrataciones aprobado por Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP y sus normas modificatorias y complementarias.                                                                                          |
| Procedimiento de selección | Licitación Pública                                                                                                                                                                                                                         |
| Clases                     | Etapa Única y Nacional                                                                                                                                                                                                                     |
| Modalidad                  | Orden de compra abierta.                                                                                                                                                                                                                   |
| Expediente electrónico     | EX-2025-125784931- -INSSJP-GPSYC#INSSJP                                                                                                                                                                                                    |
| Ejercicio                  | 2026                                                                                                                                                                                                                                       |

**DESCARGA DEL PLIEGO PARTICULAR Y CIRCULARES**

|                                 |                                                                                                                                 |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Página web del Instituto</b> | <a href="https://prestadores.pami.org.ar/">https://prestadores.pami.org.ar/</a><br>- Sección "COMPRAS"<br>• Buscador de compras |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**CONSULTAS AL PLIEGO**

|                                  |                                                                                  |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Correo electrónico</b>        | <a href="mailto:consultapliegosbs@pami.org.ar">consultapliegosbs@pami.org.ar</a> |
| <b>Plazo límite de consultas</b> | Hasta <b>CINCO (5) DÍAS HÁBILES</b> previos al Acto de Apertura de ofertas.      |

**PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

|                     |                                                                                                                                |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lugar</b>        | Subgerencia Compras y Contrataciones: División Aperturas.<br>Sita en Av. Corrientes 655, 6° piso – C.A.B.A.                    |
| <b>Fecha y hora</b> | A partir de la difusión de la convocatoria y hasta <b>el día y hora establecido</b> en la página web: <b>www.pami.org.ar</b> . |

**ACTO DE APERTURA DE OFERTAS**

|                     |                                                                                                                                |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lugar</b>        | Subgerencia Compras y Contrataciones: División Aperturas.<br>Sita en Av. Corrientes 655, 6° piso – C.A.B.A.                    |
| <b>Fecha y Hora</b> | A partir de la difusión de la convocatoria y hasta <b>el día y hora establecido</b> en la página web: <b>www.pami.org.ar</b> . |

## **PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES**

### **ARTÍCULO 1º.- OBJETO DE LA CONTRATACION.**

La presente tiene por objeto la contratación de un servicio de elaboración y distribución de comidas para las Residencias propias del Instituto ubicadas en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, por el término de doce (12) meses con opción a prórroga por hasta igual período.

**Forman parte del presente Pliego los siguientes Anexos:**

|                   |                                                  |
|-------------------|--------------------------------------------------|
| <b>ANEXO I</b>    | Pliego de especificaciones técnicas.             |
| <b>ANEXO II</b>   | Planilla de cotización.                          |
| <b>ANEXO III</b>  | Declaración jurada de aptitud para contratar.    |
| <b>ANEXO IV</b>   | Seguros.                                         |
| <b>ANEXO V</b>    | Declaración Jurada de Confidencialidad           |
| <b>ANEXO VI</b>   | Declaración Jurada de cesión de datos a terceros |
| <b>ANEXO VII</b>  | Declaración Jurada de requisitos técnicos.       |
| <b>ANEXO VIII</b> | Constancia de visita a las instalaciones.        |

### **ARTÍCULO 2º.- TERMINOLOGÍA.**

En el presente Pliego y en la documentación de los contratos que se celebren, se emplean, con el significado que aquí se indica, los siguientes términos:

**Adquirente / Interesado:** Persona humana o jurídica que adquiere la Documentación Licitatoria con voluntad de formular una propuesta en el presente procedimiento de selección de contratante.

**Adjudicación:** Es el acto administrativo por el cual la Autoridad competente selecciona al oferente que resulta adjudicatario.

**Adjudicatario:** El oferente cuya oferta ha sido adjudicada y comunicada.

**Área Requirente:** Gerencia de Promoción Social y Comunitaria.

**Cesión de datos:** Toda comunicación y/o difusión de datos personales que se realiza a un tercero, ya sea persona física o jurídica, pública o privada, autoridad pública, servicio u organismo.

**Circular Aclaratoria:** Documento emitido con el fin de realizar una aclaración sobre la

documentación licitatoria que el organismo contratante formule.

**Circular Modificatoria:** Documento emitido con el fin de modificar de algún modo el alcance de la documentación licitatoria que el organismo contratante formule.

**Datos personales:** Información de cualquier tipo referida a personas físicas o de existencia ideal determinables.

**Documentación Licitatoria:** Totalidad de los elementos e instrumentos, detallados en los Pliegos de Bases y Condiciones Generales, de Bases y Condiciones Particulares y de Especificaciones Técnicas, Anexos, y demás documentos que se originen en el marco de la presente, que establecen los requisitos, condiciones y obligaciones de las partes, que deben cumplirse para la provisión de los bienes y ejecución de todas las tareas comprendidas en el alcance del objeto de la contratación.

**INSTITUTO o INSSJP:** El Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados en su carácter de organismo contratante.

**Oferente:** La persona humana o jurídica que presenta una propuesta en un Procedimiento de Selección.

**Oferta:** La propuesta presentada por un oferente.

**Órgano Rector:** Gerencia de Administración.

**PBCG:** Pliego de Bases y Condiciones Generales aprobado por la Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP.

**PBCP:** Pliego de Bases y Condiciones Particulares.

**PET:** Pliego de Especificaciones Técnicas.

**Portal de Proveedores/ PP:** Es el sistema electrónico denominado PORTAL DE PROVEEDORES del INSSJP, que contendrá todo dato e información de proveedores del Instituto o de aquellos interesados en participar de las contrataciones que se realicen.

**REGLAMENTO:** Reglamento de Compras y Contrataciones aprobado por Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP sus modificatorias y complementarias.

**Transferencia internacional:** La transmisión de datos personales fuera del territorio nacional.

**Tratamiento de datos:** Operaciones y procedimientos sistemáticos, electrónicos o no, que permitan la recolección, conservación, ordenación, almacenamiento, modificación, relacionamiento, evaluación, bloqueo, destrucción, y en general el procesamiento de datos personales, así como también su cesión a terceros a través de comunicaciones, consultas, interconexiones o transferencias.

**Encargado del tratamiento:** Persona física o jurídica, pública o privada, que trata datos personales por cuenta del Responsable de Tratamiento. A los efectos de este procedimiento, el Encargado de Tratamiento son los terceros que desean vincularse con el INSSJP.

**Subencargado del tratamiento:** Persona física o jurídica, contratada por el Encargado de Tratamiento, que realiza tratamiento de datos personales. A los efectos de este procedimiento, el Subencargado del Tratamiento serán los terceros asociados al Encargado de Tratamiento.

**UA:** Unidad de adquisición [valor actual: PESOS CIENTO OCHENTA Y TRES MIL (\$183.000,00.-)].

**UCC:** Unidad con competencia para contratar.

**UGL:** Unidad de Gestión Local.

Todo otro término empleado en la Documentación Licitatoria no mencionado en el presente artículo debe interpretarse conforme a los usos y costumbres y a los principios generales de compras y contrataciones establecidos por el artículo 6° del Reglamento de Compras y Contrataciones aprobado por Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP.

### **ARTÍCULO 3°.- REGLAMENTO DE LA CONTRATACIÓN. NORMATIVA APLICABLE Y ORDEN DE PRELACIÓN**

El presente procedimiento de selección se regirá por el Reglamento de Compras y Contrataciones, sus normas reglamentarias, complementarias y/o modificatorias, el Pliego de Bases y Condiciones Generales, el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, el Pliego de Especificaciones Técnicas, Anexos, Circulares que se dicten en consecuencia, el Acto de Adjudicación y por el contrato y/o la Orden de Compra que se genere.

El Reglamento de Compras y Contrataciones se encuentra publicado en la página web del Instituto para conocimiento de los Interesados.

Todos los documentos que integran la contratación serán considerados como recíprocamente explicativos. En caso de existir discrepancias se seguirá el orden de prelación establecido en el artículo 5° del Reglamento de Compras y Contrataciones aprobado por la Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP, sus modificatorias y/o complementarias y el artículo 3° del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

### **ARTÍCULO 4°.- PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN. MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN.**

La presente contratación se realiza a través de un procedimiento de Licitación Pública, bajo las clases de Etapa Única y Nacional, con modalidad de Orden de Compra Abierta, de acuerdo a lo establecido en los artículos 38° inciso a), 41° inciso 1), 45° incisos 1) y 2) y 46° inciso 2 a) del Reglamento de Compras y Contrataciones vigente.

Las clases y modalidad aquí establecidas se emplean bajo los siguientes términos:

*Clases:*

- *Etapa única:* Será de etapa única cuando la comparación de las ofertas y de las calidades de los oferentes se realicen en un mismo acto.
- *Nacional:* Cuando la convocatoria esté dirigida a interesados y oferentes cuyo domicilio o sede principal de sus negocios se encuentre en el país o tengan sucursal en el país, debidamente inscripta.

*Modalidad:*

- *Orden de Compra Abierta:* Cuando la cantidad de unidades de los bienes o servicios a adquirir durante el periodo de vigencia del contrato no se pudiere prefijar en el pliego con suficiente precisión, de manera tal que el Instituto pueda realizar los requerimientos de acuerdo con las necesidades del servicio, durante el lapso de duración previsto y al precio unitario adjudicado. La no emisión de solicitudes de provisión durante el lapso de vigencia del contrato, o la emisión de dichas solicitudes por una cantidad inferior a la establecida como máxima en la orden de compra, no generará ninguna responsabilidad para el Instituto y no dará lugar a reclamo ni indemnización alguna a favor de los adjudicatarios.

#### **ARTÍCULO 5°.- COMUNICACIONES.**

Las comunicaciones entre el Instituto y los interesados en participar de la presente se realizarán de acuerdo a lo establecido en el artículo N° 6 del Pliego de Bases y Condiciones Generales.

Sin perjuicio de ello se aclara que los interesados/ofertantes/adjudicatarios, deberán constituir una dirección de correo electrónico, en la que se considerarán realizadas fehacientemente todas las comunicaciones que realice el Instituto.

Asimismo, serán válidas las comunicaciones que realice el Instituto en aquellas direcciones de correo electrónico declaradas en el Portal de Proveedores del Instituto.

#### **ARTÍCULO 6°.- PERSONAS HABILITADAS PARA CONTRATAR.**

Podrán contratar con el INSTITUTO todas las personas, sean estas personas humanas o jurídicas con capacidad para obligarse y que no se encuentren comprendidas en el Artículo 10° “Personas No Habilitadas Para Contratar” del Reglamento de Compras y Contrataciones aprobado por la Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP.

Asimismo, cuando no se encuentre expresamente prohibido, se entenderá que las figuras asociativas como las Uniones Transitorias (UT), Agrupaciones de Colaboración (AC) u otras, podrán participar del procedimiento debiendo al momento de presentar la oferta, acreditar el compromiso del cumplimiento de las exigencias previstas en el Código Civil y Comercial de la Nación, para considerarse como tales.

Cada oferente podrá participar solamente en una oferta, ya sea por sí mismo o como integrante de un grupo o asociación. Se rechazarán por inadmisibles todas las ofertas en las que participe quien transgreda esta prohibición.

La participación en cualquiera de los procedimientos regulados por el Reglamento implica, para el oferente, el conocimiento y sometimiento a su normativa y las que se dicten en consecuencia.

#### **ARTÍCULO 7°.- EFECTOS DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA.**

La presentación de la oferta significará de parte del oferente que conoce, acepta y se somete voluntariamente al Reglamento, a las cláusulas establecidas en el Pliego de Bases y Condiciones Generales, al presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, las Especificaciones Técnicas y demás documentación y normativa que rija el procedimiento de contratación al cual el oferente se presente, por lo que no será necesaria la presentación de los pliegos, o documentación que forma parte del llamado firmados junto con la oferta, salvo que en los mismos expresamente se estipule lo contrario.

#### **ARTÍCULO 8°.- INSCRIPCIÓN EN EL PORTAL DE PROVEEDORES DEL INSTITUTO.**

Si bien no resulta obligatoria la inscripción en el Portal de Proveedores del Instituto, a los efectos de participar de la convocatoria, **será indispensable el haber concluido dicho trámite al momento de formalizar el contrato.**

A los fines de su inscripción, los interesados deberán ingresar a la página web del INSTITUTO ([www.pami.org.ar](http://www.pami.org.ar)) - opción PRESTADORES Y PROVEEDORES - Link Sistemas INSSJP- Opción Sistema PAMI Proveedores.

Toda consulta podrá ser efectuada ante el Depto. Registro de Proveedores, teléfono: (011) 4390-2000 internos 6448/6046, correo electrónico: [rpcvc@pami.org.ar](mailto:rpcvc@pami.org.ar) .

## **ARTÍCULO 9°.- PRESENTACIÓN DE LA OFERTA**

La documentación licitatoria deberá ser presentada en sobre o paquete perfectamente cerrado, identificada con los datos del procedimiento de selección al que corresponda, fecha y hora de apertura y nombre del oferente, de conformidad con lo establecido por el artículo 63° del Reglamento de Compras y Contrataciones vigente.

De la mencionada documentación, deberá estar firmada por persona con capacidad suficiente (representante legal o apoderado), únicamente la oferta económica (Planilla de Cotización) y aquellos Anexos del Pliego en los que expresamente se encuentre estipulado.

Asimismo, la presentación deberá respetar las siguientes condiciones:

- 1- La Planilla de Cotización (Anexo II) en soporte papel, sin excepción.
- 2- La restante documentación licitatoria requerida en el presente pliego, en soporte digital (formato PDF) mediante dispositivo PENDRIVE.

## **ARTÍCULO 10°.- CONTENIDO DE LA OFERTA**

### **ASPECTOS JURÍDICOS**

Información y documentación respaldatoria a suministrar relativa al tipo de personería, según corresponda a cada oferente:

#### **1.1 Personas Humanas:**

- a) Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, estado civil, tipo y número de documento de identidad, acompañando copia del mismo.

#### **1.2 Personas Jurídicas:**

- a) Razón Social.
- b) Copia del acta constitutiva y estatuto o contrato social, según corresponda, inscriptos en el registro u órgano de contralor respectivo con su correspondiente número de inscripción, debiendo encuadrarse en las leyes correspondientes a la entidad que se trate.
- c) Última acta de asamblea y/o directorio donde conste las autoridades y distribución de cargos, según tipo de ente societario, inscripta en la Inspección General de Justicia o Registro Público correspondiente.

#### **1.3 Personas Jurídicas en formación:**

- a) Razón Social.
- b) Objeto, lugar y fecha de constitución.
- c) Número de expediente y constancia de iniciación del trámite de inscripción en el registro correspondiente.
- d) Nómina y cargo de los integrantes de sus órganos de administración y fiscalización.

#### **1.4 Sociedades de Hecho:**

- a) Nombre completo, fecha de nacimiento, nacionalidad, profesión, estado civil, tipo y número de documento de identidad, acompañando copia del mismo, de cada uno de los socios.
- b) Documentación pertinente que demuestre su conformación y las facultades de representación (Ej. Acta/ acuerdo de constitución).
- c) Declaración Jurada manifestando el compromiso solidario de sus integrantes para con las obligaciones asumidas en la presente contratación.

#### **1.5 Figuras asociativas (UT/ AC y/u otros):**

Los socios deberán cumplir los requisitos indicados para personas humanas o jurídicas, según corresponda, y suministrar la siguiente información:

- a) Identificación de las personas humanas o jurídicas que las integran.
- b) Nómina y cargo de los integrantes de los órganos de administración y fiscalización de cada empresa.
- c) Fecha del compromiso de constitución y su objeto, conforme los recaudos exigidos por la legislación vigente.
- d) Declaración de solidaridad de sus integrantes por todas las obligaciones emergentes de la presentación de la oferta, de la adjudicación y de la ejecución del contrato, con renuncia expresa al beneficio de excusión.
- e) Porcentaje de participación que tendrá cada miembro en la UT que constituya en caso de resultar adjudicataria.

#### **1.6 Organismos Públicos y Universidades Nacionales:**

- a) Instrumento de creación asignando las competencias del organismo y sus modificatorias.
  - b) Nómina de las autoridades vigente.
- 2.** Documentación que acredite la personería de quien firme la oferta. La personería podrá surgir del respectivo contrato social, estatuto actualizado, designación de autoridades vigente o de un poder otorgado por el oferente con facultades suficientes para participar en el presente proceso de contratación.



3. Constancia vigente de inscripción ante la Agencia de Recaudación y Control Aduanero ("C.U.I.T.").
4. Domicilio legal, constituido, teléfono y una dirección de correo electrónico.
5. Declaración Jurada de Aptitud para Contratar **(Según Anexo III)**.
6. Declaración Jurada de Confidencialidad **(Según Anexo V)**.
7. Declaración Jurada de Cesión de Datos a Terceros **(Según Anexo VI)**.
8. Declaración Jurada de Intereses del Decreto N° 202/17.

En función de la Resolución N° RESOL-2017-11-E-APN-OA#MJ y sus modificatorias, los oferentes deberán acompañar la Declaración Jurada de Intereses del Decreto 202/17, presentada a través del Sistema de Trámites a Distancia (TAD), ingresando al siguiente link: <https://tramitesadistancia.gob.ar/tramitesadistancia/detalle-tipo?id=5923>.

Asimismo, podrá descargar la guía práctica ingresando a:

<https://www.argentina.gob.ar/anticorrupcion/prevencion/decretos-intereses/202-17>

A fin de dar cumplimiento a lo establecido, se informan las autoridades del Instituto con capacidad de decisión sobre la presente contratación:

- *Autoridades del INSSJP con capacidad para decidir:*

| CARGO                     | NOMBRES         | APELLIDO   |
|---------------------------|-----------------|------------|
| Director Ejecutivo        | Esteban Ernesto | Leguizamo  |
| Subdirector Ejecutivo     | Carlos Blas     | Zamparolo  |
| Coordinador Ejecutivo     | Juan Cruz       | Montero    |
| Gerente de Administración | Hernán Alberto  | Monteleone |

- *Autoridad con vinculación al Poder Ejecutivo Nacional:*

| CARGO           | NOMBRES         | APELLIDO |
|-----------------|-----------------|----------|
| Síndico General | María Florencia | Zicavo   |

9. Garantía de mantenimiento de oferta conforme lo previsto en el artículo 15° del presente pliego, en caso de corresponder.

## **ASPECTOS ECONÓMICOS**

10. Planilla de Cotización **(Según Anexo II)**.
11. Información relativa a la capacidad económica financiera:
  - 11.1 **Personas humanas:**

Certificación de ingresos personales y certificación sobre manifestación de bienes, correspondiente al año 2025 certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción en donde se encuentre matriculado.

**11.2 Personas Jurídicas:**

Estados contables correspondientes al último ejercicio económico cerrado a la fecha de apertura de la oferta, con sus respectivos cuadros de resultados, anexos y el dictamen del contador interviniente, certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción donde se encuentre matriculado el profesional. En caso de que, a la fecha de apertura de las ofertas, el último ejercicio económico cerrado esté dentro del plazo de seis (6) meses para su presentación, se admitirá que acompañen los estados contables del ejercicio económico inmediatamente anterior, con sus respectivos cuadros de resultados, anexos y el dictamen del contador interviniente, certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción donde se encuentre matriculado el profesional.

**11.3 Personas Jurídicas en formación:**

Estados Contables que abarque desde la fecha de inicio de actividades hasta el mes anterior a la fecha del Acto de Apertura, certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción donde se encuentre matriculado.

**11.4 Figuras Asociativas (UT/ AC y/u otros):**

Estados Contables, correspondiente a cada integrante de la figura asociativa, correspondientes al último ejercicio económico cerrado a la fecha de apertura de la oferta, con sus respectivos cuadros de resultados, anexos y el dictamen del contador interviniente, certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción donde se encuentre matriculado el profesional. En caso de que, a la fecha de apertura de las ofertas, el último ejercicio económico cerrado esté dentro del plazo de seis (6) meses para su presentación, se admitirá que acompañen los estados contables del ejercicio económico inmediatamente anterior, con sus respectivos cuadros de resultados, anexos y el dictamen del contador interviniente, certificados por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas de la jurisdicción donde se encuentre matriculado el profesional.

**ASPECTOS TÉCNICOS**

12. Declaración jurada de requisitos técnicos **(Según Anexo VII)**.
13. Constancia de visita a las instalaciones **(Según Anexo VIII)**.
14. Especificar la forma en que realizará la cobertura de la prestación en caso de contingencia, conforme lo solicitado en el Anexo A) punto 1) del Pliego de Especificaciones Técnicas; indicando las características de la planta de elaboración que dispone, su ubicación, equipamiento, habilitación correspondiente y su capacidad de elaboración, conforme las raciones ofertadas, cuando se presentare algún inconveniente o imprevisto en el lugar habitual de la elaboración de las raciones.
15. Demostrar antecedentes de haber prestado servicios similares al objeto de la presente contratación correspondientes a los últimos dos (2) años, que permitan evaluar las características de los servicios brindados y qué concepto merecieron.  
Presentar nota de la empresa/organismo o copia del contrato u Orden de compra donde deberá indicarse: Nombre del Organismo o Empresa contratante, año y/o período de la contratación y cantidad de raciones brindadas.
16. Presentar currículum vitae y copia de la matrícula del profesional en Nutrición afectado a la prestación del servicio.

*Se deja establecido que en el supuesto de subcontratación el oferente podrá concretar con terceros la realización total o parcial de la prestación, debiendo individualizar los servicios y la/s empresas que subcontratará, acreditando mediante declaración jurada que el subcontratista cuenta con habilidad para contratar y acompañando una carta de compromiso comercial que indique los nombres de las partes involucradas, los términos y objetos del acuerdo, descripción de roles y responsabilidades, suscripta por el representante de la empresa nominada subcontratista.*

*A los fines de garantizar la calidad de las prestaciones, el oferente deberá acreditar que los subcontratistas cumplen con todos los requisitos técnicos establecidos en el presente artículo, que resulten aplicables de acuerdo a la naturaleza de las tareas a desarrollar. El Instituto evaluará la documentación presentada y se reserva el derecho de solicitar información adicional para corroborar el cumplimiento de dichos requisitos.*

*Es menester dejar de manifiesto que es el contratista principal quien asume la total responsabilidad de la ejecución del contrato frente al Instituto. Los subcontratistas quedaran obligados de manera solidaria solo ante el contratista principal.*

*La presente enumeración y todo aquello que en la Documentación Licitatoria se requiera*

*DEBERÁN SER CUMPLIDOS.*

*Toda la documentación deberá entregarse en idioma nacional y/o con su correspondiente traducción efectuada por Traductor Público Nacional y con su firma certificada por el Colegio de Traductores Públicos. No serán tenidos en cuenta documentos en idioma extranjero.*

*No será necesaria la incorporación a la oferta de toda aquella documentación, que se encuentre debidamente presentada y actualizada en el Portal de Proveedores del Instituto.*

#### **ARTÍCULO 11°.- VISITA A LAS INSTALACIONES (OBLIGATORIA)**

Los oferentes deberán efectuar una visita al lugar en el cual desarrollará los trabajos, a los efectos de tomar conocimiento e interiorizarse, bajo su responsabilidad, respecto del estado actual de las instalaciones, condiciones de trabajo, accesibilidad y demás características de las mismas.

En consecuencia, no se podrá alegar posteriormente causa alguna de ignorancia, en lo que a condiciones de prestación se refiere y a los elementos necesarios para la correcta ejecución del mismo, aun cuando para ello sea necesario, la realización de trabajos no especificados taxativamente en la presente contratación.

La visita se realizará junto con el/los Profesional/es que el comitente/Instituto designe a tal fin.

El oferente deberá coordinar la misma HASTA SIETE (7) días hábiles previos al acto de apertura de las ofertas, sin excepción.

#### **Contactos para coordinar la visita:**

- Sra. Sonia Lores

Correo electrónico: [slores@pami.org.ar](mailto:slores@pami.org.ar)

Teléfono: (011) 4390-2157

- Sra. Bárbara Guarriello

Correo electrónico: [bguarriello@pami.org.ar](mailto:bguarriello@pami.org.ar)

Teléfono: (011) 4390-2157

Durante la misma se suscribirá la constancia de visita a las instalaciones (**Anexo VIII**), la cual deberá adjuntarse a la oferta.

#### **ARTÍCULO 12°.- MUESTRAS**

No aplica la presentación de muestras para el presente procedimiento.

#### **ARTÍCULO 13°.- OFERTA ECONÓMICA**

La oferta económica deberá ser expresada en la Planilla de Cotización (**Anexo II**).

La presente contratación admite cotizaciones únicamente en PESOS, con un máximo de dos (2) decimales, expresados en números. En caso de cotizarse con más de dos dígitos, se tendrán por válidos únicamente los dos (2) primeros decimales.

Se deberá indicar el precio unitario y precio total, en caso de corresponder según planilla de cotización. Si el precio total cotizado no respondiera al precio unitario, se tendrá este último como precio cotizado.

En caso que no corresponda cotizar precios unitarios, y ante discrepancia entre el monto total expresado en números y aquel expresado en letras, se tomará como válido aquel expresado en letras.

A los efectos del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), el Instituto se encuentra exento, por lo que la alícuota correspondiente a dicho impuesto deberá estar incluida en el precio. Si el oferente omitiera hacer mención a la inclusión de dicha alícuota se considerará incluida en el precio cotizado. En el caso que el oferente cotizará el monto con la leyenda "más I.V.A.", se realizará el cálculo de la alícuota correspondiente.

Los precios serán fijos e inamovibles durante la vigencia de la contratación.

En caso de que el Instituto haga uso de la opción a prórroga, se realizará en las condiciones pactadas originalmente. Si los precios de mercado hubieren variado, el Instituto realizará una propuesta al proveedor a los fines de adecuar los precios estipulados durante el plazo original del contrato. En caso de no llegar a un acuerdo, no podrá hacer uso de la opción de prórroga y no corresponderá la aplicación de penalidades.

#### **Cotización total**

La presente contratación admite únicamente cotizaciones totales, por lo que solo se aceptarán cotizaciones por la totalidad de los Renglones requeridos.

#### **ARTÍCULO 14°.- MANTENIMIENTO DE LA OFERTA**

El plazo de mantenimiento de la oferta es de SESENTA (60) DÍAS CORRIDOS desde la fecha de apertura, prorrogable automáticamente por períodos iguales, y así sucesivamente. Si el

oferente no manifestare en forma fehaciente su voluntad de no renovar la oferta con una antelación mínima de DIEZ (10) DÍAS CORRIDOS al vencimiento del plazo, aquella se considerará prorrogada automáticamente por un plazo igual al inicial, y así sucesivamente.

El oferente podrá manifestar en su oferta que no renueva el plazo de mantenimiento al segundo período o que la mantiene por una determinada cantidad de períodos, y en ese caso el Instituto la tendrá por retirada a la finalización del período indicado.

Si el oferente, en la nota por la cual manifestara que no mantendrá su oferta, indicará expresamente desde qué fecha retira la oferta, el Instituto la tendrá por retirada en la fecha por él expresada. Si no indicara fecha, se considerará que retira la oferta a partir de la fecha de vencimiento del plazo de mantenimiento de la oferta en curso.

El oferente que manifestara que no mantendrá su oferta quedará excluido del procedimiento de selección a partir de la fecha indicada en el párrafo anterior.

Si el oferente manifestara su negativa a prorrogar el mantenimiento de su oferta dentro del plazo fijado a tal efecto, quedará excluido del procedimiento de selección, sin pérdida de la garantía de mantenimiento de la oferta. Si, por el contrario, el oferente manifestara su voluntad de no mantener su oferta fuera del plazo fijado para realizar tal manifestación o retirara su oferta sin cumplir con los plazos de mantenimiento, corresponderá excluirlo del procedimiento y ejecutar la garantía de mantenimiento de la oferta.

A tal fin el oferente deberá manifestar su voluntad mediante nota dirigida a la Mesa General de Entradas del Instituto sita en Perú N° 169 - C.A.B.A o a través del correo electrónico: [mesadeentrada@pami.org.ar](mailto:mesadeentrada@pami.org.ar).

#### **ARTÍCULO 15°.- GARANTÍAS. CLASES DE GARANTÍAS. FORMA.**

Para garantizar el cumplimiento de sus obligaciones, los oferentes y los co-contratantes, deberán constituir garantías en la forma y por los montos que se establecen a continuación, cuando por las características de la contratación correspondiere.

##### **Clases de garantías**

###### **1. Garantía de mantenimiento de la oferta:**

Se deberá constituir una garantía de mantenimiento de la oferta del CINCO POR CIENTO (5%) del monto total de la oferta. En caso de cotizar con descuentos, alternativas o variantes, esta garantía se calculará sobre el mayor monto propuesto.

Será exigible su presentación en los supuestos que el valor total del monto cotizado fuere superior a QUINIENTAS (500) UA, equivalente a PESOS NOVENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS MIL (\$ 91.500.000,00).

**Será desestimada la oferta que no acompañare la garantía de mantenimiento de oferta, en los casos que corresponda.**

2. Garantía de cumplimiento del contrato:

Se deberá constituir una garantía de cumplimiento del contrato del DIEZ POR CIENTO (10%) del monto total del contrato dentro de los DIEZ (10) DÍAS HÁBILES de notificada la Orden de Compra.

Será exigible su presentación en los supuestos de que el monto total adjudicado fuere superior a QUINIENTAS (500) UA, equivalente a la suma de PESOS NOVENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS MIL (\$ 91.500.000,00).

3. Garantía por pago anticipado / anticipo financiero:

**No aplica para el presente procedimiento.**

**Forma de constitución de las garantías**

**Las garantías deberán constituirse en la misma moneda en que se hubiera hecho la oferta**, mediante seguro de caución a través de pólizas electrónicas, con firma digital emitidas por entidades aseguradoras habilitadas para tal fin por la Superintendencia de Seguros de la Nación y certificadas por escribano público, extendidas a favor del Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados C.U.I.T. 30-52276392-2 con domicilio en Perú N° 169, C.A.B.A. La póliza debe ser con vigencia abierta (sin fin de vigencia).

En el caso de las que se constituyan como Garantía de Mantenimiento de Oferta, su entrada en vigor deberá ser anterior o el mismo día establecido para la presentación de las ofertas.

**Devolución de las garantías**

Las garantías serán restituidas de oficio o a pedido de los interesados de conformidad a lo establecido en el artículo 25° del Reglamento de Compras y Contrataciones aprobado por la Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP.

En caso de reclamos por devolución de garantías los oferentes deberán completar el Formulario de Contacto del Instituto, indicando el motivo de la solicitud y los datos licitatorios correspondientes.



Dicho formulario se encuentra disponible en el Portal de Proveedores y Prestadores, al cual se podrá acceder ingresando al siguiente link: [https://prestadores.pami.org.ar/form\\_prest/index.php](https://prestadores.pami.org.ar/form_prest/index.php).

### **Excepción de presentar garantías**

Estarán exceptuados de la obligación de presentar Garantías quienes queden comprendidos en los casos establecidos en el artículo 24° del Reglamento de Compras y Contrataciones aprobado por la Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP.

### **ARTÍCULO 16°. - APERTURA DE OFERTAS. ACTA.**

La misma será llevada a cabo en el día y hora fijados por el Organismo, momento en que la autoridad competente del Instituto labrará y suscribirá el Acta de Apertura, correspondiente a las ofertas recibidas en forma electrónica, contemplando que para su numeración se considerará la fecha y hora de recepción que conste en la plataforma del Instituto.

El Acta será publicada en el portal web del Instituto, para el conocimiento y consulta de los interesados.

A partir de la hora fijada como término para la recepción de las ofertas no podrán recibirse otras, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado.

Si el día señalado para la apertura de las ofertas deviniera inhábil, el acto tendrá lugar el día hábil siguiente y a la misma hora.

Ninguna oferta presentada en término podrá ser desestimada en el acto de apertura.

### **ARTÍCULO 17°. – VISTA AL CONTENIDO DE LAS OFERTAS.**

Las ofertas serán exhibidas a los oferentes por el término de DOS (2) DÍAS HÁBILES contados a partir del día siguiente al de la Apertura de Ofertas en el horario de 10:00 a 15:00 hs, debiendo los interesados coordinar previamente la vista con la División Aperturas, al correo electrónico [presupuestosga@pami.org.ar](mailto:presupuestosga@pami.org.ar)

### **ARTÍCULO 18°.- EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS.**

La Comisión Evaluadora de Ofertas o la Unidad de Evaluación de Ofertas, según corresponda de acuerdo al procedimiento de selección de que se trate y/o los montos comprometidos, analizará la documentación presentada y evaluará las propuestas a efectos de verificar la admisibilidad y conveniencia de las mismas, considerándose:

- a) El cumplimiento de la documentación exigida por la Documentación Licitatoria;



- b) El cumplimiento de los parámetros económicos-financieros, de acuerdo a lo previsto en el presente pliego;
- c) Calidad de los oferentes;
- d) Requisitos técnicos de los productos/ servicios;
- e) La propuesta económica;
- f) Todo otro aspecto que la comisión considere necesario analizar y sirva para una mejor evaluación de las ofertas presentadas.

#### **Documentación complementaria**

Cuando la documentación presentada por los oferentes tuviera defectos formales o a instancia del órgano evaluador se considerare necesario recabar mayor información, se podrá solicitar que se acompañe documentación complementaria o que aclare la información que se crea conveniente.

No se podrá solicitar ninguna modificación de las ofertas presentadas ni documentación que pueda alterarlas ni genere ventajas entre ellas.

#### **ARTÍCULO 19°. - DICTAMEN DE EVALUACIÓN DE OFERTAS.**

Analizadas la totalidad de las ofertas, la Comisión Evaluadora de Ofertas / Unidad de Evaluación de Ofertas, procederá a emitir el dictamen de evaluación de ofertas, recomendando a la oferta más conveniente de conformidad con los parámetros de Evaluación precedentemente expuestos, detallará un Orden de Mérito respecto de las ofertas que resulten admisibles y convenientes y emitirá una recomendación sobre la resolución a adoptar por la autoridad competente.

#### **ARTÍCULO 20°. - MEJORA DE OFERTAS.**

Previo a la adjudicación, el Instituto podrá realizar una solicitud de mejora de ofertas de acuerdo a lo establecido en el artículo 83° del Reglamento de Compras y Contrataciones aprobado por la Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP.

#### **ARTÍCULO 21°.- ADJUDICACIÓN.**

La adjudicación será resuelta en forma fundada por la autoridad competente y será notificada al adjudicatario y al resto de los oferentes que hayan participado del procedimiento.

#### **Tipo de adjudicación**

Adjudicación total a un único oferente.

#### **ARTÍCULO 22°.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO. ORDEN DE COMPRA.**

Los contratos quedarán perfeccionados en el momento de notificarse la Orden de Compra, lo cual deberá ser realizado dentro de los DIEZ (10) DÍAS HÁBILES desde la notificación de la adjudicación.

#### **ARTÍCULO 23°.- VIGENCIA DEL CONTRATO // PLAZO DE INICIO.**

##### **Vigencia del contrato:**

La vigencia del contrato será por el término de DOCE (12) MESES, a contar desde el efectivo inicio del servicio, con opción a prórroga por hasta igual período.

##### **Plazo de inicio de la prestación:**

El servicio deberá iniciar dentro de los QUINCE (15) días corridos contados a partir del día siguiente de notificada la Orden de Compra.

#### **ARTÍCULO 24°.- LUGARES DE PRESTACIÓN.**

La prestación deberá realizarse en los siguientes lugares:

- Residencia Balcarce: Balcarce N° 1255, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Residencia Yerbal: Yerbal N° 1953, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Residencia Independencia: Av. Independencia N° 2562, Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

El transporte o cualquier tipo de viático será a cargo del proveedor.

La empresa debe concurrir con personal y elementos propios suficientes, de acuerdo al volumen de entrega, para la descarga de la mercadería en el lugar indicado por personal técnico del Hospital que recibe.

#### **ARTÍCULO 25°.- PERSONAL DE CONTACTO OPERATIVO.**

Previo al inicio el adjudicatario deberá tomar contacto con el área requirente:

- Sra. Sonia Lores  
Correo electrónico: [slores@pami.org.ar](mailto:slores@pami.org.ar)



Teléfono: (011) 4390-2157

- Sra. Bárbara Guarriello  
Correo electrónico: [bguarriello@pami.org.ar](mailto:bguarriello@pami.org.ar)  
Teléfono: (011) 4390-2157

A fin de coordinar la logística de prestación del servicio, ya que esta no se efectuará en forma directa sin la previa coordinación indicada precedentemente.

#### **ARTÍCULO 26°.- COMISIÓN TÉCNICA DE SEGUIMIENTO**

Conforme a las facultades conferidas en el Artículo 17° inciso a) del Reglamento de Compras y Contrataciones vigente, el Instituto podrá, cuando lo estime pertinente, constituir una Comisión Técnica de Seguimiento como órgano encargado de supervisar, interpretar y resolver cuestiones operativas derivadas del presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares, así como de los contratos u órdenes de compra emitidos en el marco de esta licitación. Dicha Comisión tendrá como finalidad garantizar el cumplimiento eficiente y oportuno de las obligaciones contractuales, asegurando la correcta ejecución del objeto de la contratación.

La Comisión estará integrada por representantes designados por el Instituto y un representante nombrado por el adjudicatario.

La Comisión Técnica de Seguimiento ejercerá sus funciones durante toda la vigencia del contrato, incluyendo sus eventuales prórrogas, asegurando la continuidad en la supervisión y la resolución oportuna de cualquier contingencia operativa.

#### **ARTÍCULO 27°.- SEGUROS.**

Se deja constancia que, previo al inicio de la prestación, el adjudicatario deberá presentar los seguros que correspondieren al objeto de la contratación, de acuerdo al **Anexo IV** que forma parte de la presente, en formato digital y legible, a la casilla de correo de la persona de contacto operativo indicada en el artículo precedente con copia a [seguros@pami.org.ar](mailto:seguros@pami.org.ar), informando en el asunto del mail la Ref.: N° de Expediente, N° de Orden de Compra y N° y tipo de procedimiento de contratación, en caso de no enviar la información tal lo solicitado, la misma se considerará como no recibida.

El INSSJP podrá solicitar la documentación de los seguros exigidos en el presente Pliego de Bases y Condiciones Particulares en los momentos que considere necesario.

#### **ARTÍCULO 28°.- RECEPCIÓN PROVISORIA.**

La recepción tendrá carácter provisional y se acreditará con los remitos conformados. La misma será otorgada por la máxima autoridad del área requirente o quien ésta designe a tal fin, quedando sujeto a la Recepción Definitiva.

#### **ARTÍCULO 29°.- RECEPCIÓN DEFINITIVA.**

La Recepción Definitiva será otorgada mensualmente dentro de los primeros DIEZ (10) días corridos del mes siguiente de prestado el servicio por las cantidades efectivamente consumidas, mediante el correspondiente certificado extendido por la máxima autoridad del área requirente o quien ésta designe a tal fin.

#### **ARTÍCULO 30°.- FACTURACIÓN.**

El adjudicatario deberá confeccionar su factura electrónica obligatoriamente de conformidad con las normas de la Agencia de Recaudación y Control Aduanero (Res. N° 2485/2008 y sus modificaciones) y Resolución N° 781/DE/13 de este INSTITUTO, conforme el tipo de moneda de la cotización presentada.

En dicha factura deberá constar el número de Orden de Compra y detalle del concepto facturado. Los comprobantes de factura electrónica deberán ser cargados a través de la Plataforma de Autogestión del Sistema Interactivo de Información - [www.pami.org.ar](http://www.pami.org.ar) /link: Prestadores - Factura Electrónica - Paso N° 3.

Asimismo el proveedor deberá ingresar al Sistema de Trámites a Distancia (TAD), link: [https://prestadores.pami.org.ar/facturacion\\_tad.php](https://prestadores.pami.org.ar/facturacion_tad.php) la factura junto con la documentación de respaldo, a saber:

- Remitos firmados,
- Copia de la Orden de Compra,
- Copia del Certificado de recepción definitiva firmado,
- Constancia de carga de la factura en el sistema Interactivo de Información Plataforma de Autorización de Comprobantes Electrónicos (ACE), conforme Resolución N° 572/DE/18 y Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP de este Instituto y/o la que en su futuro las reemplace.

La presentación de la factura junto con la documentación detallada en el párrafo anterior, determinará el comienzo del plazo fijado para el pago y en caso de ausencia de la misma se

considerará como no presentada, y será devuelta sin más trámites.

A los efectos del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), el INSTITUTO se encuentra exento. Los oferentes y adjudicatarios que contraten con el INSTITUTO renuncian expresamente a lo previsto en el artículo 1145 del Código Civil y Comercial de la Nación, conforme lo establecido por el Artículo 104° de la Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP.

#### **ARTÍCULO 31°.- FORMA Y PLAZO DE PAGO.**

Los pagos se realizarán a los TREINTA (30) DÍAS CORRIDOS desde la presentación de la factura con la correspondiente documentación de respaldo en el Sistema de Trámites a Distancia (TAD), conforme lo indicado en el artículo 30° del presente pliego.

El pago se efectuará en moneda de curso legal de la República Argentina.

#### **ARTÍCULO 32°.- PENALIDADES Y SANCIONES.**

El INSTITUTO aplicará las penalidades y sanciones establecidas en el Título III Capítulo IV del Reglamento de Compras y Contrataciones aprobado por Resolución N° RESOL-2022-1127-INSSJP-DE#INSSJP, sus modificatorias y reglamentarias.

Asimismo, se aplicarán las siguientes penalidades:

**1** - Por no iniciar el servicio en la fecha establecida, por causas imputables al adjudicatario, DOSCIENTOS POR CIENTO (200%) del valor integral correspondiente a un (1) día de prestación de la Residencia afectada por cada día de demora.

**2** - Por cada servicio (comida o colación) entregado fuera de los horarios que se determinan en el presente pliego, se aplicará la siguiente escala de multas, por cada una de las personas residentes o personal afectado y sobre el valor del correspondiente servicio:

a) Hasta Quince (15) minutos: VEINTE POR CIENTO (20%).

b) Hasta Treinta (30) minutos: CUARENTA POR CIENTO (40%).

c) Hasta Cuarenta y cinco (45) minutos: CINCUENTA POR CIENTO (50%).

d) Hasta Sesenta (60) minutos: SETENTA POR CIENTO (70%).

e) A partir de los Noventa (90) minutos: NOVENTA POR CIENTO (90%).

**3** - Por la entrega de raciones cuyos componentes no se ajusten a los que integran el menú vigente o sean de gramaje inferior al que figura en Especificaciones Técnicas del presente pliego: CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor correspondiente a un día de prestación de la Residencia afectada.

**4** - Por transgredir alguna de las exigencias contenidas en los puntos 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14 y 15 del Anexo A), perteneciente al Anexo I del Presente Pliego: TREINTA POR CIENTO (30%) del valor correspondiente a un (1) día de prestación de la Residencia afectada.

**5** - Por no concurrir a tomar conocimiento de las irregularidades acaecidas y asentarlas en el libro de Observaciones: DIEZ POR CIENTO (10%) del valor correspondiente a un día de prestación de la Residencia afectada.

**6** - Por no estar a disposición en el momento que se requiera el Representante o Nutricionista que se exigen: CIEN POR CIENTO (100%) del valor correspondiente a un (1) día de prestación de las Residencias.

**7** - Por quejas del 25% o más de la población de personas mayores que reciben la prestación alimentaria. DIEZ POR CIENTO (10%) del valor correspondiente a un día de prestación de la Residencia afectada.

**8** - EJECUCION DEL SERVICIO -POR DESABASTECIMIENTO O PARALIZACION PARCIAL: Por cualquier otro motivo no contemplado en los puntos anteriores, que como consecuencia provoquen algún tipo de desabastecimiento o paralización en la entrega de raciones parciales: CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor correspondiente al servicio incumplido en cada Residencia.

**9** - EJECUCION DEL SERVICIO - POR DESABASTECIMIENTO O PARALIZACION TOTAL: Por cualquier otro motivo no contemplado en los puntos anteriores, que como consecuencia provoquen algún tipo de desabastecimiento o paralización en la entrega de raciones totales: DOSCIENTOS POR CIENTO (200%) del valor correspondiente a un día de prestación en cada Residencia.

**10** - EJECUCION DEL SERVICIO -OTROS INCUMPLIMIENTOS: Por cualquier otro motivo no contemplado en los puntos anteriores, se aplicará hasta el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor correspondiente a un (1) día de prestación de la Residencia afectada y según la magnitud del incumplimiento

**11** - Reiteración de faltas: De reiterarse las faltas en las Residencias, el INSTITUTO queda facultado a rescindir el contrato por culpa del adjudicatario.

Acorde al procedimiento sancionatorio establecido en el Título III Capítulo IV del Manual de Procedimiento de Compras y Contrataciones del Instituto aprobado por Disposición N° DI-2022-604-INSSJP-GAD#INSSJP, las penalidades y/o sanciones serán gestionadas por la Gerencia de Administración, a solicitud del área requirente, quien deberá adjuntar el pedido

con un informe debidamente fundado, determinando el grado de incumplimiento y la penalidad y/o sanción a aplicar.

Previo a la aplicación de las mismas se notificará al adjudicatario el/los incumplimientos/s, otorgándosele un plazo de CINCO (5) DÍAS HÁBILES desde el día siguiente de la recepción de la intimación, para presentar la respectiva nota de descargo. Vencido dicho plazo, la Gerencia de Administración notificará la penalidad y/o sanción establecida a las áreas del INSTITUTO correspondientes, a los fines de efectivizar la misma.

Las penalidades y sanciones que se definen en el Reglamento de Compras y Contrataciones, en el Pliego de Bases y Condiciones Generales y en el presente pliego, no eximen al adjudicatario de la responsabilidad civil y penal que le correspondiese frente a las demandas que puedan originarse por daños y perjuicios a los afiliados o a los prestadores de atención médica y al INSTITUTO.

En caso de falta injustificada de la prestación de los servicios por parte del adjudicatario o de una prestación inadecuada de los mismos, el INSTITUTO podrá, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades o sanciones que pudieren corresponder, obtener el objeto del contrato de que se trate por parte de un tercero, con cargo al co-contratante. Dicho cargo será debitado en la oportunidad de practicarse la liquidación.

### **ARTÍCULO 33°.- AUMENTO O DISMINUCIÓN DE LOS CONTRATOS**

El INSTITUTO tendrá el derecho de aumentar, disminuir la contratación objeto de la presente conforme el procedimiento y los límites previstos en el artículo 95° del Reglamento de Compras y Contrataciones vigente.

En caso de considerarlo necesario el Instituto podrá modificar el lugar de entrega y/o cumplimiento de servicio, previa notificación y conformidad del adjudicatario.

### **ARTÍCULO 34°.- EXTINCIÓN DEL CONTRATO.**

El contrato se extingue por el cumplimiento de la totalidad de las obligaciones a cargo de cada una de las partes, de conformidad con las previsiones de la documentación contractual.

Asimismo, el contrato quedará extinguido:

- a. Por finalización del plazo contractual;
- b. Rescisión unilateral, modificación o sustitución de los contratos;
- c. Rescisión de común acuerdo con el proveedor;
- d. A facultad del Instituto cuando las multas del contrato alcancen el diez por ciento (10%) del monto total del contrato;

- e. Toda otra causal de revocación o rescisión del contrato con o sin culpa del proveedor prevista en el Reglamento de Compras y Contrataciones y la Documentación Licitatoria.

#### **ARTÍCULO 35°. - CLÁUSULA ANTICORRUPCIÓN.**

Todo acto de un Oferente o del Adjudicatario tendiente a: a) obtener información confidencial, b) realizar acuerdos ilícitos con sus competidores, c) influir sobre funcionarios o empleados del Instituto, incluso personal contratado con competencia referida a la contratación, para que hagan o dejen de hacer algo relativo a sus funciones, en cualquier estado de la contratación, d) influir sobre la evaluación de las ofertas a lo largo del procedimiento de examen, de clarificación, de evaluación y de comparación de las ofertas, ofreciendo dinero, dádivas, recompensas, gastos comerciales no habituales, o cualquier acto de corrupción, tendrá como consecuencia el rechazo sin más trámite de su Oferta en cualquier estado de la contratación o la rescisión de pleno derecho del contrato, y en cualquiera de los casos expuestos, la imposición eventual de sanciones administrativas.

Se entiende por “corrupción” cualquier propuesta de soborno o la entrega a cualquier persona de cualquier regalo, gratificación o comisión en concepto de incitación o recompensa, para que realice o se abstenga de realizar actos relacionados con la adjudicación de un contrato o con la ejecución de un contrato ya suscripto.

En caso de que la adjudicación o la ejecución de un contrato den lugar a gastos comerciales no habituales, se rechazará la correspondiente oferta o se rescindirá de pleno derecho el Contrato. Se entiende por “gastos comerciales no habituales” cualquier comisión que no se mencione en el contrato principal o que no resulte de un contrato válidamente formalizado, que haga referencia a ese contrato principal, cualquier comisión que no constituya la contrapartida de un servicio legítima y efectivamente prestado, cualquier comisión abonada en un paraíso fiscal y cualquier comisión abonada a un beneficiario que no esté claramente identificado o a una sociedad que presente todas las apariencias de ser una empresa pantalla. Serán considerados sujetos activos de estas conductas quienes hayan cometido tales actos en interés del oferente o adjudicatario, en su caso, directa o indirectamente ya sea como representantes, administradores, socios, mandatarios, gerentes, factores, empleados, contratados, gestores de negocios, síndicos, o cualquier otra persona física o jurídica.

Las consecuencias de las conductas ilícitas se producirán aun cuando se hubiesen consumado en grado de tentativa.



## **ANEXO I**

### **PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

#### **➤ ANEXO A - SERVICIO**

##### **1. GENERALIDADES**

La entrega de las raciones diarias conformadas por Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena de los regímenes solicitados y de las Colaciones, se efectuarán con las reglas del arte culinario, cocina general, cocina dietética y demás pautas establecidas en el contrato.

Las preparaciones y productos alimentarios deberán cumplir con las características organolépticas adecuadas.

Las mismas serán elaboradas en su totalidad en la planta física de las residencias propias del INSSJP.

En caso de razones de fuerza mayor, que impida la elaboración de las comidas en la cocina del establecimiento de la Residencia, se podrá optar por la siguiente alternativa de contingencia, previa conformidad de las autoridades del INSTITUTO:

- a. Elaboración en la cocina de otro establecimiento del INSTITUTO, compatibilizando los horarios correspondientes.
- b. Elaboración en planta externa (propia o arrendada).

En este caso se deberá indicar en la oferta las características de la cocina que dispone, su localización, equipamiento y habilitación; debiendo estar ubicada en el ámbito de AMBA.

Características de la cocina en planta externa en caso de contingencia: la misma deberá contar con la habilitación correspondiente, construcción sólida, espacio suficiente para el total de la producción, protección de aberturas, de fácil limpieza, con separación de las diferentes áreas para las operaciones higiénicas, vestuarios y baños, sector de almacenamiento con tarimas, cámaras frigoríficas, abastecimiento de agua potable, evacuaciones de gases, efluentes y aguas residuales.

A su vez, se deberá contar con vehículo habilitado.

Las preparaciones deberán ser transportadas en contenedores térmicos a granel o en envases térmicos descartables.

### Dotación de personal

Para cubrir el servicio de alimentación conformado por desayuno, almuerzo, merienda y cena, se requiere la siguiente dotación mínima de personal por residencia y por turno los siete (7) días de la semana:

#### **Residencia Balcarce**

- 1 cocinero/ra encargado/a del servicio.
- 1 ayudante de cocina.
- 4 camareros/ras.

#### **Residencias Independencia y Yerbal**

- 1 cocinero/ra encargado/a del servicio.
- 1 camarero/ra.

Un (1) licenciado en nutrición compartido entre las tres residencias con rango de responsable, referente de la empresa y contacto entre el adjudicatario y el personal de las residencias del INSSJP.

Los horarios a cubrir serán:

Lunes a Domingo de 07.00 a 22.00 hs, pudiendo optar por dos modalidades:

Turno matutino de 7.00 a 14.00 hs.

Turno vespertino 14.00 a 22.00 hs.

Turno días alternados de 7.00 a 22.00 hs. En esta opción se deberá contar con (1) un personal encargado de servicio que sea el nexo entre ambos equipos de Lunes a Viernes.

**CARACTERÍSTICAS DE LOS REGÍMENES (GENERAL, BLANDO, ADECUADO PARA PERSONAS CON DIABETES E HIPOCALÓRICOS CON SUS OPCIONES LIBRE DE GLUTEN, VEGETARIANO O VEGANO Y DE LAS COLACIONES).**

**Cada régimen R1, R2, R3 y R5 estará compuesto por desayuno, almuerzo, merienda y cena.**

#### A) RÉGIMEN GENERAL O NORMAL (R1)

Las preparaciones serán libres de condimentos irritantes, (por ej. pimientas, ají molido, etc.), levemente baja en sodio, baja en grasas y baja en colesterol y triglicéridos. Los sabores serán realizados con condimentos aromáticos como laurel, orégano, ajo, perejil, nuez moscada, vainillas, romero, comino, polvo de ajo, provenzal, etc. Se utilizarán frituras solo en los casos en que las profesionales nutricionistas del INSSJP lo soliciten.

El plato principal de este régimen estará constituido con los alimentos listados en el Anexo B, con los que se conformarán los almuerzos y las cenas según las necesidades diarias.

Con respecto a los postres, podrán ser reemplazados por indicación de los/las profesionales nutricionistas del INSSJP, hasta en un diez por ciento (10%) diario.

Si en la práctica, algunos de los menús programados no resultaran satisfactorios para las personas residentes, podrán ser modificados de común acuerdo entre el responsable de la Residencia y el adjudicatario hasta en un treinta por ciento (30%) del listado original, sin que ello incida en el precio del servicio. Estas modificaciones se comunicarán en forma semestral, con quince (15) días de anticipación al inicio de los mosaicos (menús) de invierno y de verano.

Variantes del régimen general: se contemplarán regímenes libres de gluten y alimentación vegetariana y/o vegana.

#### B) RÉGIMEN BLANDO GÁSTRICO (R2)

Se utilizarán las mismas sopas y postres del (R1), exceptuando los casos en los que no se adecúen a las características del régimen. En esas oportunidades se resolverán con caldos y fruta cocida.

El plato principal de este régimen estará constituido con los alimentos listados en el Anexo B, con los que se conformarán los almuerzos y las cenas según las necesidades diarias.

#### C) RÉGIMEN PARA PERSONAS CON DIABETES O HIPOCALÓRICO (R3)

Se utilizarán caldos y sopas de verduras, postres dietéticos, agregado de vegetales crudos y cocidos ricos en fibra y frutas permitidas. El plato principal estará constituido por adaptaciones del régimen Normal (R1) modificando aquellas preparaciones que no se adapten a las características requeridas en el Anexo B.

#### D) COLACIÓN (R4)

Se indicará como complemento de la ración diaria pudiendo ser más de una por persona residente:

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Infusión                     | 1 saquito |
| Leche en Polvo               | 20 grs.   |
| Edulcorante                  | 2 sobres  |
| Azúcar                       | 12 grs.   |
| Galletitas de agua           | 25 grs.   |
| Queso por salud descremado   | 70 grs.   |
| Dulce compacto               | 70 grs.   |
| Pan 1 unidad                 | 50 grs.   |
| Flan                         | 150 grs.  |
| Fruta fresca/asada           | 150 grs.  |
| Yogur descremado/entero      | 200 grs.  |
| Yogur/leche Extra Ca.        | 125 grs.  |
| Leche extra proteína         | 200 cc    |
| Postre envasado con hierro   | 1 unidad  |
| Jugo de naranja exprimida    | 200 cc    |
| Gelatina                     | 150 cc    |
| Huevo                        | 50 grs.   |
| Bebida no láctea fortificada | 200 cc    |
| Bebida con probióticos       | 100 Ccs.  |
| Levadura nutricional         | 20 grs.   |

### Totales anuales

Residencia Balcarce: 27.703 colaciones

Residencia Independencia: 7.300 colaciones

Residencia Yerbal: 6.205 colaciones

### Aclaraciones (para todos los regímenes):

En todos los casos las preparaciones se realizarán bajo las normas de la cocina dietética. Las cantidades indicadas en las planillas de ingredientes son en PESO NETO COCIDO, rigiendo el mismo criterio para las porciones consignadas como Colaciones.

Para cumplir con las especificaciones sobre Técnica Dietética y características de los diferentes regímenes, la empresa concesionaria deberá contar con el asesoramiento técnico de un licenciado en nutrición.

Excepcionalmente, las raciones podrán ser modificadas para incluir refuerzos alimentarios indicados por prescripción médica. Estos refuerzos serán considerados como parte integrante del servicio contratado.

El servicio se realizará con vajilla completa: plato de cerámica, vaso de vidrio, taza y plato de cerámica, cubiertos, compoteras de acero inoxidable y jarras de acero inoxidable.

El adjudicatario deberá proveer servilletas blancas de papel de buena calidad, para el servicio de desayuno, almuerzo, merienda y cena.

El adjudicatario deberá reemplazar a su cargo, cada seis (6) meses los manteles de todas las mesas del comedor, los mismos deberán ser de ecocuero de buena calidad y colores a designar por el personal del Instituto.

## 2. CANTIDADES DE RACIONES A LICITAR.

### TOTAL DE RACIONES - RÉGIMEN POR RESIDENCIA

| REGLÓN                                    | ÍTEM     | DESCRIPCIÓN                                                                 | CANTIDAD<br>HASTA |
|-------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>1<br/>RESIDENCIA<br/>BALCARCE</b>      | <b>1</b> | Ración Alimentaria R1- Régimen general o normal                             | 26.645            |
|                                           | <b>2</b> | Ración Alimentaria R2- Régimen blando gástrico                              | 9.855             |
|                                           | <b>3</b> | Ración Alimentaria R3 – Régimen para personas con diabetes y/o hipocalórico | 12.045            |
|                                           | <b>4</b> | Ración Alimentaria R4 - Colación                                            | 27.703            |
|                                           | <b>5</b> | Ración Alimentaria R5 – Almuerzo festivo                                    | 2.907             |
|                                           | <b>6</b> | Ración Alimentaria R6 – Servicio especial                                   | 1.836             |
| <b>2<br/>RESIDENCIA<br/>YERBAL</b>        | <b>1</b> | Ración Alimentaria R1- Régimen general o normal                             | 8.395             |
|                                           | <b>2</b> | Ración Alimentaria R2- Régimen blando gástrico                              | 2.920             |
|                                           | <b>3</b> | Ración Alimentaria R3 – Régimen para personas con diabetes y/o hipocalórico | 3.650             |
|                                           | <b>4</b> | Ración Alimentaria R4 - Colación                                            | 6.205             |
|                                           | <b>5</b> | Ración Alimentaria R5 – Almuerzo festivo                                    | 893               |
|                                           | <b>6</b> | Ración Alimentaria R6 – Servicio especial                                   | 564               |
| <b>3<br/>RESIDENCIA<br/>INDEPENDENCIA</b> | <b>1</b> | Ración Alimentaria R1- Régimen general o normal                             | 9.125             |
|                                           | <b>2</b> | Ración Alimentaria R2- Régimen blando gástrico                              | 3.285             |
|                                           | <b>3</b> | Ración Alimentaria R3 – Régimen para personas con diabetes y/o hipocalórico | 4.015             |
|                                           | <b>4</b> | Ración Alimentaria R4 - Colación                                            | 7.300             |
|                                           | <b>5</b> | Ración Alimentaria R5 – Almuerzo festivo                                    | 988               |
|                                           | <b>6</b> | Ración Alimentaria R6 – Servicio especial                                   | 624               |

### RACIONES DIARIAS POR RESIDENCIA

Como dato ilustrativo y al sólo efecto de que el oferente tome conocimiento del servicio pretendido, a continuación, se agrega un cuadro de raciones diarias a proveer (R1, R2 y R3).

| RESIDENCIA    | AFILIADOS<br>RESIDENTES | AFILIADOS<br>EXTERNOS | PERSONAL  | TOTAL DE<br>RACIONES |
|---------------|-------------------------|-----------------------|-----------|----------------------|
| BALCARCE      | 100                     | 15                    | 18        | 133                  |
| YERBAL        | 22                      | 10                    | 9         | 41                   |
| INDEPENDENCIA | 26                      | 10                    | 9         | 45                   |
| <b>TOTAL</b>  | <b>148</b>              | <b>35</b>             | <b>36</b> | <b>219</b>           |

### DISTRIBUCION PORCENTUAL DE RACIONES

| RESIDENCIA    | R1   | R2   | R3   |
|---------------|------|------|------|
| BALCARCE      | 55 % | 20 % | 25 % |
| YERBAL        | 55 % | 20 % | 25 % |
| INDEPENDENCIA | 55 % | 20 % | 25 % |

### RACIONES DIARIAS

| RESIDENCIA    | R1         | R2        | R3        | TOTAL DE RACIONES<br>DIARIAS |
|---------------|------------|-----------|-----------|------------------------------|
| BALCARCE      | 73         | 27        | 33        | 133                          |
| YERBAL        | 23         | 8         | 10        | 41                           |
| INDEPENDENCIA | 25         | 9         | 11        | 45                           |
| <b>TOTAL</b>  | <b>121</b> | <b>44</b> | <b>54</b> | <b>219</b>                   |

### RACIONES ANUALES

| RESIDENCIA    | R1            | R2            | R3            | TOTAL DE RACIONES ANUALES |
|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------------------|
| BALCARCE      | 26.645        | 9.855         | 12.045        | 48.545                    |
| YERBAL        | 8.395         | 2.920         | 3.650         | 14.965                    |
| INDEPENDENCIA | 9.125         | 3.285         | 4.015         | 16.425                    |
| <b>TOTAL</b>  | <b>44.165</b> | <b>16.060</b> | <b>19.710</b> | <b>79.935</b>             |

Frente a la necesidad de repetir raciones, estas serán evaluadas, autorizadas y solicitadas por las/los nutricionistas, no pudiendo superar la cantidad total de raciones contratadas.

Estas cantidades corresponden a las necesidades y cuestiones de salud de las personas mayores residentes, pudiéndose modificar.

En el marco de una Orden de Compra abierta, el Instituto se reserva el derecho a incrementar o reducir el número de raciones de R1, R2, R3, R4, R5 y R6 en la cantidad que fuere necesario como producto de la ampliación de los servicios, o nuevas habilitaciones, o altas transitorias o definitivas de personas afiliadas, según la normativa vigente.

### 3. EVENTOS.

#### ALMUERZOS FESTIVOS (R5)

Se realizará una reunión especial por mes en cada Residencia con motivo del festejo de cumpleaños, además de las correspondientes a las tradicionales fiestas de Pascuas, 25 de Mayo, 9 de Julio, 20 de septiembre “Día del jubilado” o 1 de Octubre “Día de los derechos de la persona mayor”, Navidad, Fin de año y festejo de 100 años.

En total suman hasta 19 festejos por año por Residencia.

Se deja constancia que en dichas reuniones también podrán participar invitados, no pudiendo superar el quince por ciento (15 %) de las cantidades de raciones estimadas para cada residencia.

Los menús ofrecidos en estas ocasiones reemplazarán a los correspondientes a dichas

fechas, indistintamente en almuerzo o cena (según corresponda) y serán facturados en todos los casos al precio unitario R5 cotizado.

### SERVICIOS ESPECIALES (R6)

Las residencias podrán solicitar un servicio especial (desayunos de cumpleaños, paseos, excursiones, desayunos y/o meriendas especiales) pudiendo elegir modalidad (servicio en comedor o vianda) y tipo de servicio según las opciones de menú detalladas.

Se deja constancia que en dichas reuniones también podrán participar invitados, no pudiendo superar el quince por ciento (15 %) de las cantidades de raciones estimadas para cada residencia.

### CUADRO DE EVENTOS R5 y R6

(Cantidad correspondiente a 1 reunión, total raciones diarias + 15 % de invitados)

| RESIDENCIA      | R5 Y R6    |
|-----------------|------------|
| BALCARCE        | 153        |
| YERBAL          | 47         |
| INDEPENDENCIA   | 52         |
| <b>SUBTOTAL</b> | <b>252</b> |

### TOTALIZACIÓN RACIONES DE EVENTOS

| RESIDENCIA      | R5 ANUALES   | R6 ANUALES   |
|-----------------|--------------|--------------|
| BALCARCE        | 2.907        | 1.836        |
| YERBAL          | 893          | 564          |
| INDEPENDENCIA   | 988          | 624          |
| <b>SUBTOTAL</b> | <b>4.788</b> | <b>3.024</b> |

## 4. FRECUENCIA Y HORARIOS DEL SERVICIO DE COMIDA.



El servicio de las cuatro comidas se brindará en cada una de las Residencias de manera diaria y en los siguientes horarios.

Desayuno: 08:00 hs.

Almuerzo: 12:00 hs.

Merienda: 16:00 hs.

Cena: 19:00 hs.

Los horarios para las reuniones especiales serán fijados oportunamente por cada Residencia.

**OBSERVACIÓN:** Por indicación de la máxima autoridad de la residencia se podrá solicitar que los servicios se realicen en dos/tres turnos

#### **5. ACCESO A DEPÓSITO.**

Las directoras y los directores de las Residencias, las y los nutricionistas y el personal que el Instituto designe tendrán acceso al depósito de víveres secos, heladeras y cocinas, debiendo ser acompañados por el proveedor ó su representante, según corresponda.

#### **6. LIBRO DE ACTAS.**

El Instituto habilitará al comienzo de la prestación un Libro de Actas por cada una de las Residencias, con hojas foliadas, donde se dejará constancia de:

- Las evaluaciones diarias de los distintos momentos del servicio, a cargo de la /el profesional nutricionista del INSSJP y/o el Director/ra de la Residencia.
- Los cambios eventuales como cambios de menú o de horario serán indicados por la /el nutricionista del INSSJP y autorizados por el Director/ra de la Residencia. Serán comunicados en forma escrita con la debida antelación.
- Solicitudes del proveedor para el cambio de las preparaciones, con las justificaciones correspondientes.
- Las aprobaciones o rechazos de tales solicitudes por parte del Director / directora de la Residencia.
- Toda otra novedad y/u observación que las partes estimen conveniente registrar.
- Todos los incumplimientos en los que incurriere el adjudicatario, con la posibilidad de

adjuntar los mismos en caso de tener que ejecutar una medida de sanción.

## 7. SOLICITUD DE RACIONES DIARIAS.

Si hay cambios o dietas especiales:

a) Se deberán efectuar hasta las 16 hs. del día anterior a la prestación. En caso de necesidad surgida con posterioridad a esa hora, la solicitud de modificación podrá completarse hasta una hora antes del inicio de cada servicio.

Las solicitudes de raciones para los días sábados, domingos y feriados deberán presentarse el día hábil anterior.

b) Por cuestiones operativas, la modificación de la solicitud de raciones no podrá superar el quince por ciento (15%) del pedido original en las Residencias Yermal e Independencia, y el diez por ciento (10%) en Balcarce.

En dicha solicitud, personal del INSSJP autorizado, deberá deducir o adicionar las raciones que correspondieran. En caso de superar dicho porcentaje, se deberá comunicar con una antelación de cinco (5) días hábiles.

## 8. MODELO DE PLANILLA A UTILIZAR

| PLANILLA DE SOLICITUD Y RECEPCIÓN DE RACIONES DE FESTEJO Y RACIONES ESPECIALES |                        |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|
| RESIDENCIA                                                                     | FECHA DE CONFECCIÓN    | FECHA DE PRESTACIÓN       |
| TIPO DE REGIMEN                                                                | CANTIDADES SOLICITADAS | CANTIDADES RECEPCIONADAS  |
| R5                                                                             |                        |                           |
| R6                                                                             |                        |                           |
|                                                                                |                        |                           |
| OBSERVACIONES:                                                                 |                        |                           |
|                                                                                |                        | Firma y Sello Director/ra |

## 9. DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

Las raciones deberán ser distribuidas por el personal camarero/ro del adjudicatario en el comedor de la Residencia, o en las habitaciones según indicación de personal autorizado por el INSSJP.

- Servicio en las habitaciones: se realizará el servicio en las habitaciones por requerimiento de los profesionales de la Residencia. La misma será servida en bandeja térmica dentro de los horarios estipulados.
- Servicio de vianda: se realizará el servicio de vianda en ocasión que fuera requerido por el directo/ra de la Residencia. El servicio deberá constar de sopa, plato principal y postre. El mismo deberá realizarse en material descartable incluyendo bandeja con tapa, que mantenga la temperatura, cubierto y vaso.

## **10. HIGIENE.**

Tareas a cargo del adjudicatario:

El adjudicatario deberá mantener la higiene de los sectores de trabajo durante los momentos de prestación del servicio y de carga/descarga de alimentos, eliminar todos los desechos y sobrantes de comidas de los sectores de cocina, comedor y office.

La tarea de limpieza e higienización de los locales, pisos, paredes, equipamientos, instalaciones, baterías de cocinas, vajillas, recipientes térmicos, y todo elemento que haga a la prestación del servicio deberá ser realizada diariamente por el adjudicatario a su exclusivo cargo. La higiene y desinfección del área de planta física cocina y su anexo el comedor, debe cumplir con las BPM (buenas prácticas de manufactura). La higiene y desinfección de estas áreas debe ser realizada con productos específicos para tal fin, aprobados por la autoridad competente ANMAT.

La higiene del salón comedor estará a cargo de la empresa adjudicataria en lo referente al servicio de mesas: limpieza de mesas, sillas, barrido y trapeado de piso. Luego de cada turno de comida.

Una vez por semana el adjudicatario deberá proceder al baldeado con lavandina de los pisos del salón comedor.

La limpieza de techos, ventiladores, vidrios de ventanas o puertas y encerados de piso quedará a cargo del personal del adjudicatario.

La limpieza de campanas y ducto de ventilación (trimestral), motor de heladeras y desagües; estará a cargo del adjudicatario y deberán ser realizados por personal idóneo, dejando certificado de dicho acto.

La empresa deberá realizar, por sí o por un tercero, a su exclusivo cargo, una desinfección

mensual profunda en horario nocturno. Deberá presentar mensualmente el certificado de desinsectación el cual se exhibirá quedando a la vista de las autoridades, inspecciones, auditorias etc.

En caso de que la desinfección se realice con evacuación de la Residencia, el adjudicatario deberá adaptar el menú al lugar donde se preste efectivamente el servicio.

También, en caso de que el Director/directora de la Residencia lo considere necesario, se solitará un refuerzo de la desinsectación y de la misma manera la directora o director podrá solicitar una desratización en los locales cedidos por el Instituto.

## **11. RESPONSABILIDADES DEL ADJUDICATARIO**

El adjudicatario deberá:

- a) Disponer del personal estipulado por el presente pliego necesario para la prestación integral del servicio.
- b) El personal deberá contar con Certificado de BPM o de Manipulador de alimentos emitido por el GCBA vigente. El adjudicatario deberá presentar copia de las mismas ante las autoridades de la residencia.
- c) El director/ra de la Residencia podrá solicitar que todo su personal cuente con las dosis de vacunas COVID que indiquen las autoridades competentes.
- d) Entregar copia de carnet de vacunación a las autoridades de la Residencia, debiendo contar con doble bacteriana, Hepatitis B y antigripal anual. Asimismo deberá presentar certificado de PPD no reactivo y VDRL negativo.
- e) Reponer y/o reparar todo elemento de propiedad del Instituto que resulte destruido o dañado por acción u omisión de su personal durante su permanencia en el edificio.
- f) Reponer todo elemento de trabajo, de servicio que se encuentre en mal estado por desgaste de uso y tiempo. (escurre platos, vajilla de cerámica, cubiertos, vasos, tablas, etc.). El mismo deberá cumplir con las mismas características y calidad del que fue reemplazado.
- g) Presentar las boletas y/o certificados de habilitación municipal de los vehículos distribuidores que ingresen en el ámbito de las Residencias cuando les sea requerido, y cumplir con las disposiciones que hacen a las condiciones generales.
- h) Mantener vínculo laboral con las autoridades y nutricionistas de las Residencias que el Instituto designe, obligándose a firmar diariamente el Libro de Actas.
- i) Poner a disponibilidad de las Residencias un profesional nutricionista que supervise y capacite al personal de cocina en cada uno de los establecimientos, garantizando el

cumplimiento de los aspectos técnicos especificados en el contrato: la compra de víveres, la organización del servicio de comida acorde a las técnicas dietéticas y todo lo inherente a BPM de alimentos. El adjudicatario deberá presentar previo al inicio de los servicios currículum vitae y copia de la matrícula profesional del nutricionista.

- j) Entregar a las autoridades del Instituto una nómina de su personal con indicación de sus datos de filiación, identificación y domicilio, antes de comenzar la prestación del servicio; y comunicar cualquier modificación (altas, bajas o cambios en el lugar de prestación del servicio) dentro de las 24 horas. Consignar los cambios diarios o por turnos del personal en el libro de actas.
- k) Separar al personal que sea observado con motivo suficiente por el Director/directora de la Residencia, ya que el Instituto se reserva el derecho de admisión a sus instalaciones. La observación deberá hacerse por escrito y remitida a la DUGRP/GPSYC.
- l) En caso de contingencia el oferente deberá especificar la forma en que realizará la cobertura de la prestación, según lo requerido en el Anexo I – Punto 1 del presente Pliego (opciones a o b)
- m) Informar en el libro de ACTAS cuando sucediera cambios del plantel de su personal, indicando datos del personal que reemplaza.
- n) Deberá mantener estable la dotación de su personal, debiendo reemplazar al personal que se ausente de prestar servicios. Si fuera necesario realizar cambios por ausencias del personal deberá consignar los cambios diarios o de turnos del personal en el libro de actas.
- o) Deberá comunicar el cronograma de vacaciones del personal y su correspondiente esquema de reemplazo.
- p) Las/los nutricionistas del INSSJP podrán solicitar que el adjudicatario realice capacitaciones y actualizaciones en BPM al personal a cargo. Deberá presentar certificado de asistencia.
- q) El personal deberá tener dos uniformes completos (ambo completo y cofia de tela color blanco, delantero con pechera de plástico y de tela, calzado de suela antideslizante y capellada cerrada). El adjudicatario deberá renovar el uniforme cada seis (6) meses o cuando el deterioro por uso lo requiera.
- r) Se deberán respetar los protocolos que indique el Instituto ante casos de emergencias sanitarias y/o circunstancias que así lo requieran.

## **12. NORMAS DE CONDUCTA.**

El personal del adjudicatario deberá observar las siguientes normas de conducta:

- a) Ingresar y egresar diariamente en la forma que lo establezca la Dirección de la Residencia.
- b) Mantener vínculo cordial laboral con el personal del Instituto y con las personas residentes.
- c) Comportarse en forma respetuosa con las personas residentes y respetar normas de orden e higiene en su vestimenta y en su trabajo.
- d) El personal deberá tener identificación, no podrá usar anillos piercings, aros o cadenas, pulseras o algún elemento colgante durante la jornada laboral.
- e) Se deberá limitar el uso de teléfonos celulares a los momentos de descanso, durante la jornada laboral.

## **13. CONSERVACIÓN Y REPARACIÓN DE LOS BIENES.**

El adjudicatario tendrá a su exclusivo cargo el resguardo, la conservación y el mantenimiento de todos los bienes que el Instituto ceda en uso y, al término del contrato, deberá reintegrarlos en idénticas condiciones a las que se hallaran en el momento de hacerse cargo del servicio. Deberá realizar de manera semestral el inventario de bienes cedidos en uso que deberá estar firmado por el/la nutricionista del adjudicatario, nutricionista del Instituto y el Director/ra de la Residencia.

De existir elementos deteriorados o faltantes, el adjudicatario deberá reponerlos por otros nuevos que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad. Estas exigencias serán cumplimentadas por el adjudicatario dentro del plazo improrrogable de diez (10) días a contar desde la fecha en que se labre el acta correspondiente.

El adjudicatario deberá dotar la planta física de los siguientes bienes: batidora con base, minipimer industrial, balanza digital, multiprocesadora tipo industrial, Microondas, exprimidor de cítricos de acero y manopla guante térmica.

Asimismo, también deberá proveer:

- **Residencia Balcarce:**

4 termos de material irrompible de 5 litros cada uno, con canilla tipo buffet para servicio de comedor.

4 termos de material irrompible de 2 litros cada uno, para servicio en las habitaciones.

- **Residencias Yermal e Independencia**

4 termos de material irrompible de 2 litros cada uno, para servicio en las habitaciones.

#### **14. PROVISIÓN Y CALIDAD DE LA MERCADERÍA A EMPLEAR.**

El adjudicatario se obliga a prestar el servicio con mercadería de primera calidad, en óptimas condiciones de preparación, presentación e higiene, en la forma que establece el Código Alimentario Nacional y a temperatura adecuada.

A partir del comienzo de la prestación el adjudicatario adoptará los recaudos necesarios para contar con los víveres previstos en los listados de comidas y en cantidades suficientes para la cobertura del racionamiento durante quince (15) días corridos para el caso de víveres secos (no perecederos) y tres (3) días corridos para el caso de víveres frescos (perecederos).

A tal fin, y toda vez que el Instituto lo considere conveniente, se retirarán muestras sin cargo de los elementos provistos para su control de calidad y cantidad, o para su análisis, sin perjuicio de otras comprobaciones o verificaciones que estime oportuno.

El personal autorizado de la residencia supervisará la recepción de los alimentos, la elaboración de las comidas, y la distribución a las personas residentes, como así también podrá realizar inspecciones a los efectos de comprobar la higiene del lugar, las maquinarias y los uniformes del personal, pudiendo labrar actas o asentarlas en el libro de actas pertinente por incumplimiento en cualquiera de los casos.

Cuando existan dudas respecto a aptitudes bromatológicas de una partida de productos alimentarios recibida por el adjudicatario, el personal del Instituto podrá disponer la separación o retención de la misma, y requerir la intervención de la Dirección de Bromatología. Ésta llevará a cabo el control y tendrá facultades para decomisar e inutilizar en forma directa, extraer muestras servidas, intervenir partidas hasta tanto se efectúen los análisis respectivos, impedir el canje de los productos no aptos para el consumo, determinar el destino de los mismos, y sancionar al adjudicatario cuando corresponda, labrando las respectivas actas.

La provisión de alimentos por parte de la empresa deberá ajustarse al Código Alimentario Nacional que debe ser conocido por el prestador.

En los casos que corresponda los productos deberán tener inscripto en su envase el establecimiento elaborador, su fecha de vencimiento y la aprobación por el SENASA u el organismo competente para su aprobación.

#### **15. FISCALIZACIÓN GENERAL DE LA PRESTACIÓN.**

Todos los servicios de la prestación, la higiene, la conservación y calidad de los productos, como así también la limpieza y el perfecto estado de funcionamiento y conservación de los locales, instalaciones y demás elementos que se emplean en la explotación de los servicios serán objeto de una permanente fiscalización por parte de las autoridades de las Residencias del Instituto. A tal fin, el adjudicatario deberá permitir todas las inspecciones que se juzguen necesarias, reservándose el Instituto el derecho de designar el/los veedores que estime necesario.

Además, deberá permitir que durante los trabajos de carga y descarga, ingreso y egreso de mercadería y elementos, así como durante la entrada y salida del personal del adjudicatario, puedan practicarse las inspecciones que el Instituto juzgue procedente.

El Instituto podrá solicitar denominación, domicilio y teléfono de los proveedores de los insumos que se utilicen para la elaboración de los alimentos a efectos de realizar las constataciones que considere necesarias.

En los casos previstos en el punto anterior y en el presente, cuando se trate de confeccionar actas de constatación, verificar inspecciones, o extraer muestras a los fines del análisis correspondiente, se requerirá la presencia de un representante autorizado. Si éste no es presentarse, las constataciones que se practiquen en su ausencia se considerarán como válidas, dejándose constancia de ello por parte de los funcionarios actuantes en el acta que se labre o en el Libro de Actas correspondiente.

#### **16. REMITOS DE LAS PRESTACIONES SUMINISTRADAS.**

La Planilla de Solicitud y Recepción de Raciones debidamente conformada por el /la nutricionista y/o el/la directora/ra de la Residencia, con el detalle de las cantidades de las raciones solicitadas y suministradas por régimen, será suficiente instrumento como remito.

#### **17. CERTIFICACIÓN DE SERVICIOS PARA LA FACTURACIÓN.**

Mensualmente, conjuntamente con la factura, el prestador presentará la "Certificación de Prestación de Servicios". La misma deberá contener las cantidades de raciones prestadas en cada Residencia, surgida de la sumatoria de los remitos diarios, y estar conformada por el /la directora/ra de cada una de ellas y por las instancias jerárquicas superiores de la Gerencia de Promoción Social y Comunitaria.

Modelo de Certificación:



Certifíquese que la firma.....  
ha prestado el SERVICIO DE PROVISIÓN DE ALIMENTOS Y ELABORACIÓN DE COMIDAS  
según el siguiente detalle:

| RESIDENCIA    | FECHA |       | CANTIDAD DE RACIONES |    |    |    |    |    | CONFORMIDAD<br>DEL<br>DIRECTOR |
|---------------|-------|-------|----------------------|----|----|----|----|----|--------------------------------|
|               | Desde | Hasta | R1                   | R2 | R3 | R4 | R5 | R6 |                                |
| BALCARCE      |       |       |                      |    |    |    |    |    |                                |
| INDEPENDENCIA |       |       |                      |    |    |    |    |    |                                |
| YERBAL        |       |       |                      |    |    |    |    |    |                                |
| TOTALES       |       |       |                      |    |    |    |    |    |                                |
|               |       |       |                      |    |    |    |    |    |                                |

Se deja constancia que la cantidad de raciones brindada surge de la sumatoria de las raciones diarias, obrante en la plantilla de distribución de cada Residencia.

FECHA:                /                /

Titular

FIRMA:                DARP                /                Subgerencia Cuidados Institucionales

## ➤ **ANEXO B - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS NUTRICIONALES**

### **INGREDIENTES QUE CONFORMAN LOS MENÚES Y TÉCNICAS DE ELABORACIÓN**

El Anexo está organizado de la siguiente manera:

- Se presenta un listado de catorce (14) menús completos con sus planillas de preparación para el período de verano, y otros catorce (14) menús para el período de invierno, correspondientes al Régimen Normal (R1) y la variante correspondiente a las cenas del (R2). Los mismos podrán ser modificados en hasta un treinta por ciento (30%) del listado, respetando los ingredientes originales.
- Se presentan listas de alimentos y preparaciones para conformar el almuerzo del Régimen Blando (R2), listas de alimentos para las Colaciones nocturnas, y listas para los refuerzos indicados por prescripción médica.

- Se definen las características del Régimen para personas con Diabetes y/o hipocalórico (R3).
- Se presentan cuatro (4) menús orientativos para festejos o Reuniones Especiales con los correspondientes brindis de noche buena y Fin de Año.
- Se detallan los ingredientes que componen los Desayunos, las Meriendas y el Caldo base.

Las preparaciones deberán responder a las características físico-químicas, a la Técnica Dietética recomendada y a la adecuación requerida en los regímenes R2 y R3. Y cumplirán en todo con las normas de bioseguridad estipuladas para el transporte, acopio, manipuleo, preparación, conservación y servicios de comida.

**IMPORTANTE:** *Las cantidades de ingredientes consignados en los listados, están expresadas Peso Neto Cocido.*

- Amasados de Pastelería: Se acordará con el adjudicatario la variedad de amasados de pastelería que correspondan a los listados. Los mismos podrán ser elaborados en la planta de la empresa. Regirá el mismo criterio para los menús de los festejos o reuniones especiales. Se servirá acompañando las infusiones (té, café, mate cocido y leche) 2 facturas de 50 grs. cada una por residente los días domingo.
- Productos de pastelería (bizcochuelo, pasta frola, scones, galletitas etc) serán brindados una (1) vez por semana en desayuno o merienda, en reemplazo de pan fresco, tostadas o galletitas.
- Pan: El pan correspondiente al Régimen general para almuerzos y cenas deberá pesar 50 gramos en cada comida, solicitándose un cincuenta por ciento (50%) estimativo de pan negro y/o salvado, y/o integral, y/o sin sal respectivamente.
- Se deberá brindar pan, galletitas o amasados de pastelería libres de gluten.

#### **(R1) RÉGIMEN NORMAL**

##### Ingredientes para Desayunos y Meriendas

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Leche en polvo/deslactosada | 15 grs |
|-----------------------------|--------|

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Infusión de té, mate o café                                                     | 2/5 grs |
| Azúcar                                                                          | 10 grs  |
| Mermelada                                                                       | 30 grs  |
| Pan (opción tostadas)                                                           | 50 grs  |
| Galletitas con o sin sal                                                        | 25 grs  |
| Queso blanco untable                                                            | 50 grs  |
| Factura opción productos de pastelería (en reemplazo de pan 2 veces por semana) | 50 grs  |

Ingredientes para el Caldo base para Sopas:

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Apio               | 10 grs |
| Puerro             | 10 grs |
| Zanahoria          | 30 grs |
| Calabacita         | 30 grs |
| Choclo             | 30 grs |
| Acelga             | 20 grs |
| Hueso de espinazo  | 40 grs |
| Agua               | c/n    |
| Cereal             | 20 grs |
| Perejil / Albahaca | c.s.   |

**(R2) RÉGIMEN BLANDO/ADECUADO GASTROINTESTINAL**

Desayunos y Meriendas: Se servirán los mismos que para R1 incluyendo queso blanco descremado o queso port salut sin sal y jaleas.

Sopas: Se servirán las mismas que las indicadas para R1 y cuando no se adecúen a las características de R2 se realizará un reemplazo por caldo.

Plato Principal: Se conformará un menú seleccionando entre los siguientes alimentos:

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Pollo                      | 240 grs  |
| Filet de merluza despinado | 150 grs  |
| Huevo                      | 1 unidad |
| Zanahoria                  | 150 grs  |
| Papa                       | 150 grs  |
| Batata                     | 150 grs  |

|              |         |
|--------------|---------|
| Fideos secos | 200 grs |
| Arroz        | 180 grs |

La opción de carne se utilizará una vez al día, en el almuerzo o en la cena, de manera optativa. Las hortalizas, cereales, quesos y/o huevo serán opciones que se seleccionarán de acuerdo al menú.

Postres: Se ofrecerán los mismos utilizados para el Régimen normal (R1), en caso de no adecuarse a las características de R2 se reemplazarán por compota de manzana o gelatinao frutas cocidas o puré de frutas.

### **(R3) RÉGIMEN PARA PERSONAS CON DIABETES Y/O HIPOCALÓRICO**

Este Régimen resulta de la siguiente adecuación del Régimen Normal: (R1)

- Se suprimirán los hidratos de carbono simples como azúcares y dulces.
- Se reemplazará el azúcar por edulcorante artificial en desayunos y meriendas y en los postres o se servirán Postres Dietéticos y helados de agua.
- En desayunos y meriendas se utilizará mermelada dietética y 20 grs de queso untable descremado.
- Las sopas (exceptuando las de verduras) se reemplazarán por caldo solo.
- Las frutas serán las correspondientes a la estación (exceptuando bananas, higos y uvas).
- De acuerdo a la indicación del profesional nutricionista de cada Residencia se podrá reemplazar el pan por 25 grs de galletitas con o sin sal.

**NOTA:** Para Hipocalóricos y casos de patologías asociadas, en las listas de comidas con pastas, cereales, tortas, pizzas y empanadas se servirá la mitad de la porción completándose con hortalizas crudas y/o cocidas según corresponda.

### **REFUERZOS ALIMENTARIOS BAJO PRESCRIPCIÓN MÉDICA:**

Los menús correspondientes a las diferentes raciones (R1, R2, R3) podrán ser reemplazados o suplementados por algunos de los alimentos listados a continuación cuando sea indicado por prescripción médica:

Cantidades expresadas en peso neto:

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Yogur                        | 200 grs |
| Pollos (porciones)           | 240 grs |
| Bife de costilla             | 200 grs |
| Bife de hígado               | 200 grs |
| Morcilla                     | 150 grs |
| Huevo (1 unidad)             | 50 grs  |
| Gelatina con sabor y/o diet  | 150 grs |
| Dulce de batata o membrillo  | 70 grs  |
| Jugo de naranja exprimido    | 200 cc  |
| Queso blanco                 | 50 grs  |
| Queso port salut             | 100 grs |
| Leche deslactosada           | 200 cc  |
| Leche fortificada con hierro | 250 cc  |
| Leche extra proteína         | 200 cc  |
| Levadura nutricional         | 20 grs  |

#### Complementos Nutroterápicos:

Los/las profesionales nutricionistas del INSSJP podrán solicitar complementos nutroterápicos para reconstituir, en presentación por 800 grs.

**Residencias Yerbal e Independencia:** hasta dos (2) unidades por mes.

**Residencia Balcarce:** hasta cuatro (4) unidades por mes.

#### **(R4) COLACIONES**

Se entiende por colación una unidad a seleccionar por el profesional de la residencia (entre el siguiente listado) más una infusión.

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Infusión                    | 1 saquito |
| Leche en polvo              | 20 grs    |
| Edulcorante                 | 2 sobres  |
| Azúcar                      | 12 grs    |
| Galletitas de agua          | 25 grs    |
| Queso port salut descremado | 70 grs    |
| Dulce compacto              | 70 grs    |
| Pan 1 unidad                | 50 grs    |

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Flan                       | 150 grs  |
| Fruta fresca / asada       | 150 grs  |
| Yogur descremado / entero  | 200 grs  |
| Postre envasado con hierro | 1 unidad |
| Jugo de fruta exprimido    | 200 c.c. |
| Gelatina                   | 150 grs  |

## (R5) ALMUERZOS FESTIVOS

Detalle de los menús orientativos a ofrecer:

### MENÚ 1

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Empanadas de carne o cebolla y queso | 2 unidades |
| Asado / Vacío / Bondiola             | 200 grs    |
| Chorizo                              | 1 unidad   |
| Morcilla                             | 60 grs     |

Ensaladas a seleccionar (con hortalizas de estación):

|             |          |
|-------------|----------|
| Lechuga     | 30 grs   |
| Tomate      | 150 grs. |
| Cebolla     | 10 grs.  |
| Condimentos | c.s.     |
| Papas       | 100 grs. |
| Zanahorias  | 40 grs.  |
| Arvejas     | 25 grs.  |
| Mayonesa    | 10 grs.  |
| Rúcula      | 30 grs   |
| Condimentos | c.s.     |

|                                         |          |
|-----------------------------------------|----------|
| Pan                                     | 50 grs.  |
| Vino/cerveza                            | 200 c.c. |
| Jugo de Frutas/Gaseosas/agua saborizada | 400 c.c. |
| Postre, helados o ensalada de frutas    | 150 grs  |
| Café                                    | 50 c.c.  |
| Sidra                                   | 200 c.c. |
| Torta de cumpleaños                     | 300 c.c. |

### MENÚ 2 – Lunch

|                                    |             |
|------------------------------------|-------------|
| Sandwiches simples                 | 2 unidades  |
| Sandwiches triples                 | 1 unidad    |
| Empanaditas                        | 3 unidades  |
| Tarteletas o arrolladitos          | 4 unidades  |
| Chips de matambre (vacuno o pollo) | 2 unidades  |
| Helado                             | 150 grs.    |
| Fosforitos                         | 2 unidad    |
| Albondiguitas                      | 2 unidades  |
| Tortas/tartas dulces               |             |
| Masas secas                        | 150 grs.    |
| Vino/cerveza                       | 200 c.c.    |
| Jugo de frutas frescas/gaseosas    | 400 c.c.    |
| Té/Café                            | 200/50 c.c. |
| Sidra                              | 200 c.c.    |
| Torta de cumpleaños                | 300 c.c.    |

### MENÚ 3

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| Melón con Jamón:                 |          |
| Melón                            | 200 grs. |
| Jamón                            | 30 grs.  |
| Pollo relleno con jardinera:     |          |
| Pollo                            | 200 grs. |
| Miga de Pan                      | 15 grs.  |
| Huevo                            | 10 grs.  |
| Perejil picado y ajo             | c.s.     |
| Queso de rallar                  | 10 grs.  |
| Ciruela desecadas                | 10 grs.  |
| Papas                            | 200 grs. |
| Zanahoria                        | 70 grs.  |
| Cebolla                          | 10 grs.  |
| Aceite                           | 10 grs.  |
| Manteca                          | 10 grs.  |
| Helado o banana split            | 150 grs. |
| Pan                              | 50 grs.  |
| Vino/cerveza                     | 200 c.c. |
| Jugo de frutas frescas /gaseosas | 400 c.c. |
| Café                             | 50 c.c.  |
| Sidra                            | 200 c.c. |

|                     |          |
|---------------------|----------|
| Torta de cumpleaños | 300 c.c. |
|---------------------|----------|

#### MENÚ 4

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| Pionono:                                 |          |
| Bizcochuelo                              | 60 grs.  |
| Queso blanco y Mayonesa                  | 25 grs.  |
| Paleta                                   | 30 grs.  |
| Huevo duro                               | 20 grs.  |
| Palmitos                                 | 30 grs.  |
| Aceitunas                                | 10 grs.  |
| Lechuga                                  | 40 grs.  |
| Peceto a la Italiana con papas noisette: |          |
| Peceto                                   | 150 grs. |
| Queso Fresco                             | 40 grs.  |
| Paleta                                   | 30 grs.  |
| Salsa Portuguesa                         | 40 grs.  |
| Papas                                    | 200 grs. |
| Postre amasado de pastelería o helados   | 150 grs. |
| Vino/cerveza                             | 200 c.c. |
| Pan                                      | 50 grs.  |
| Jugos de frutas/Gaseosas                 | 400 grs. |
| Café                                     | 50 c.c.  |
| Sidra                                    | 200 c.c. |
| Torta de cumpleaños                      | 300 c.c. |

#### MENÚ 5

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| Brindis de Navidad y Fin de año:     |          |
| Sidra                                | 260 c.c. |
| Pan dulce                            | 150 grs. |
| Budín con y sin frutas               | 150 grs. |
| Nueces                               | 20 grs.  |
| Turrón blando                        | 50 grs.  |
| Mantecol                             | 50 grs.  |
| Pasas de uva bañadas en chocolate    | 20 grs.  |
| Confites de chocolate (Tipo roklets) | 30 grs.  |



## MENÚ 6

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| Locro criollo         |                        |
| Aceite                | 5 c.c.                 |
| Panceta salada        | 20 grs                 |
| Falda (carne de vaca) | 40 grs                 |
| Patita de cerdo       | 1 unidad de 20 grs     |
| Chorizo de cerdo      | 1 unidad               |
| Chorizo colorado      | 1 unidad               |
| Maíz blanco           | 300 grs (crudo y seco) |
| Garbanzos             | 100 grs (crudo y seco) |
| Puerro                | 30 grs                 |
| Zapallo anco          | 200 grs                |
| Caldo de verduras     | 250 c.c.               |
| Pimentón dulce        | 30 grs                 |
| Comino                | ½ cucharadita          |
| Ají molido            | ½ cucharada            |
| Pimienta molida       | ½ cucharadita          |
| Salsa:                |                        |
| Cebolla de verdeo     | 30 grs                 |
| Pimentón dulce        | 10 grs                 |
| Ají triturado picante | 10 grs                 |
| Ají molido            | 5 grs                  |
| Agua fría             |                        |
| Budín de pan:         |                        |
| Pan                   | 50 grs                 |
| Huevo                 | 30 grs                 |
| Leche                 | 100 c.c.               |
| Azúcar                | 30 grs                 |
| Pan                   | 50 grs                 |
| Pastelitos o churros  | 2 por persona          |

## (R6) SERVICIOS ESPECIALES

### Desayuno “Día de cumpleaños”

|                                                        |            |
|--------------------------------------------------------|------------|
| Infusión (café, té o mate cocido) con leche (opcional) |            |
| Medialunas con jamón y queso                           | 2 unidades |
| Cup cake                                               | 1 unidad   |
| Jugo de naranja exprimido                              | 200 c.c.   |

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| Torta de cumpleaños individual con velita | 120 grs. |
|-------------------------------------------|----------|

#### Colaciones / meriendas para paseos

|                                         |                                   |
|-----------------------------------------|-----------------------------------|
| Empanadas de pollo o choclo             | 2 unidades                        |
| Medialunas con jamón y queso 2 unidades | 2 unidades                        |
| Fruta (banana)                          | 1 unidad                          |
| Galletitas o muffins caseros            | 1 variedad                        |
| Agua o gaseosa                          | 1 botella de 500 c.c. por persona |

#### Desayuno o merienda especial

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| Sándwich de miga       | 2 unidades   |
| Fosforitos             | 1 unidad     |
| Chips de jamón y queso | 1 unidad     |
| Tarta a elección       | 3 variedades |

**ANEXO C**  
**PLANILLAS DE ELABORACIÓN**

| LISTA N° 1 (R1) - MENU INVIERNO |  |        |  |                                            |  |         |
|---------------------------------|--|--------|--|--------------------------------------------|--|---------|
|                                 |  |        |  |                                            |  |         |
| <b>ALMUERZO R1</b>              |  |        |  | <b>CENA R1</b>                             |  |         |
| <u>Sopa de verduras</u>         |  |        |  | <u>Sopa de arroz</u>                       |  |         |
| Apio                            |  | 5 gr.  |  | Caldo                                      |  | 250 cc. |
| Puerro                          |  | 5gr.   |  | Arroz                                      |  | 20 gr.  |
| Zapallo                         |  | 10 gr. |  |                                            |  |         |
| Zanahoria                       |  | 10 gr. |  |                                            |  |         |
| Papa                            |  | 10 gr. |  |                                            |  |         |
| Zapallito                       |  | 10 gr. |  |                                            |  |         |
|                                 |  |        |  |                                            |  |         |
| <u>Guiso de albóndigas</u>      |  |        |  | <u>Bife de cuadril</u>                     |  |         |
|                                 |  |        |  | <u>zanahoria rallada choclo y mayonesa</u> |  |         |
| Morrón                          |  | 20gr.  |  | Bife                                       |  | 200gr.  |
| Zanahoria                       |  | 30gr.  |  | Zanahoria                                  |  | 100gr.  |
| Papas                           |  | 70gr.  |  | Choclo                                     |  | 50gr.   |
| Arvejas                         |  | 10gr.  |  | Mayonesa                                   |  | 10gr.   |
| Tomates                         |  | 20gr.  |  | aceite/vinagre                             |  | c/s     |

|              |  |        |  |  |  |  |
|--------------|--|--------|--|--|--|--|
| Carne picada |  | 140gr. |  |  |  |  |
|--------------|--|--------|--|--|--|--|

|                                    |  |        |  |                                              |  |         |
|------------------------------------|--|--------|--|----------------------------------------------|--|---------|
| Pan                                |  | 20gr.  |  |                                              |  |         |
| Condimentos                        |  | c/n    |  |                                              |  |         |
| Huevo                              |  | 10gr.  |  |                                              |  |         |
| Cebolla                            |  | 20gr.  |  |                                              |  |         |
|                                    |  |        |  |                                              |  |         |
| <b><u>DULCE Y QUESO</u></b>        |  |        |  | <b><u>BUDIN DE PAN</u></b>                   |  |         |
| Dulce                              |  | 70gr.  |  | Pan                                          |  | 50gr.   |
| Queso                              |  | 70gr.  |  | Huevo                                        |  | 30gr.   |
|                                    |  |        |  | Leche                                        |  | 100 cc. |
| Pan                                |  | 50gr.  |  | Azúcar                                       |  | 30gr.   |
|                                    |  |        |  |                                              |  |         |
|                                    |  |        |  | Pan                                          |  | 50gr.   |
|                                    |  |        |  |                                              |  |         |
| <b><u>ALMUERZO R2</u></b>          |  |        |  | <b><u>CENA R2</u></b>                        |  |         |
|                                    |  |        |  |                                              |  |         |
| <b><u>Hamburguesa de carne</u></b> |  |        |  | <b><u>Bife con ensalada de zanahoria</u></b> |  |         |
| con calabaza                       |  |        |  | Bife                                         |  | 200gr.  |
| Picada                             |  | 140gr. |  | Zanahoria                                    |  | 150gr.  |
| Huevo                              |  | 20gr.  |  | aceite                                       |  | c/s     |
| ajo/perejil                        |  | c/s    |  |                                              |  |         |
| Calabaza                           |  | 150gr. |  |                                              |  |         |
|                                    |  |        |  |                                              |  |         |
| Dulce                              |  | 70gr.  |  | Budín de pan                                 |  |         |

|                            |  |        |  |                                     |  |        |
|----------------------------|--|--------|--|-------------------------------------|--|--------|
| Queso                      |  | 70gr.  |  |                                     |  |        |
|                            |  |        |  |                                     |  |        |
| Pan                        |  | 50gr.  |  | Pan                                 |  | 50gr.  |
|                            |  |        |  |                                     |  |        |
| <b>ALMUERZO R3</b>         |  |        |  | <b>CENA R3</b>                      |  |        |
| <u>Sopa de verduras</u>    |  |        |  | <u>Sopa de arroz</u>                |  |        |
| Apio                       |  | 5 gr.  |  | Caldo                               |  | 250cc  |
| Puerro                     |  | 5gr.   |  | Arroz                               |  | 20gr.  |
| Zapallo                    |  | 10 gr. |  |                                     |  |        |
| Zanahoria                  |  | 10 gr. |  |                                     |  |        |
| Papa                       |  | 10 gr. |  |                                     |  |        |
| Zapallito                  |  | 10 gr. |  |                                     |  |        |
|                            |  |        |  |                                     |  |        |
|                            |  |        |  |                                     |  |        |
| <u>Guiso de albóndigas</u> |  |        |  | <u>Bife de cuadril</u>              |  |        |
|                            |  |        |  | zanahoria rallada choclo y mayonesa |  |        |
| Morrón                     |  | 20gr.  |  | Bife                                |  | 200gr. |
| Zanahoria                  |  | 30gr.  |  | Zanahoria                           |  | 100gr. |
| Papas                      |  | 70gr.  |  | Choclo                              |  | 50gr.  |
| Arvejas                    |  | 10gr.  |  | Mayonesa                            |  | 10gr.  |
| Tomates                    |  | 20gr.  |  | aceite/vinagre                      |  | c/s    |
| Carne picada               |  | 140gr. |  |                                     |  |        |
| Pan                        |  | 20gr.  |  |                                     |  |        |

|             |     |  |  |  |  |
|-------------|-----|--|--|--|--|
| Condimentos | c/n |  |  |  |  |
|-------------|-----|--|--|--|--|

|                                      |  |           |  |                                   |  |           |
|--------------------------------------|--|-----------|--|-----------------------------------|--|-----------|
| Huevo                                |  | 10gr.     |  |                                   |  |           |
| Cebolla                              |  | 20gr.     |  |                                   |  |           |
|                                      |  |           |  |                                   |  |           |
| Naranja                              |  | 150 gr.   |  | Fruta                             |  | 150 gr.   |
|                                      |  |           |  |                                   |  |           |
|                                      |  |           |  |                                   |  |           |
| LISTA N° 2 ( R1) - MENU DE INVIERNO  |  |           |  |                                   |  |           |
|                                      |  |           |  |                                   |  |           |
| ALMUERZO R1                          |  |           |  | CENA R1                           |  |           |
| <u>Sopa de avena</u>                 |  |           |  | <u>Sopa de fideos</u>             |  |           |
| Caldo                                |  | 250 cc.   |  | Caldo                             |  | 250 cc.   |
| Avena                                |  | 20 gr.    |  | Fideos                            |  | 20 gr.    |
|                                      |  |           |  |                                   |  |           |
|                                      |  |           |  |                                   |  |           |
| <u>Peceto a la cacerola c/ arroz</u> |  |           |  | <u>Milanesa de pescado con</u>    |  |           |
|                                      |  |           |  | <u>ensalada de lechuga tomate</u> |  |           |
|                                      |  | Peso neto |  |                                   |  | Peso neto |
| Peceto                               |  | 180 gr.   |  | Merluza                           |  | 150gr.    |
| Cebolla                              |  | 20gr.     |  | Pan rallado                       |  | 40gr.     |
| Morrón                               |  | 20gr.     |  | Huevo                             |  | 20gr.     |
| Tomate                               |  | 30gr.     |  | ajo/perejil                       |  | c/s       |

|             |  |              |  |                |  |               |
|-------------|--|--------------|--|----------------|--|---------------|
| Zanahoria   |  | <b>20gr.</b> |  | Lechuga        |  | <b>50gr.</b>  |
| Arroz       |  | <b>70gr.</b> |  | Tomate         |  | <b>150gr.</b> |
| Condimentos |  | <b>c/s</b>   |  | Aceite/vinagre |  | <b>c/s</b>    |

|                                     |  |                |  |                              |  |               |
|-------------------------------------|--|----------------|--|------------------------------|--|---------------|
| Aceite                              |  | <b>30cc.</b>   |  |                              |  |               |
|                                     |  |                |  |                              |  |               |
| Banana                              |  | <b>150gr.</b>  |  | Compota de manzana o pera    |  |               |
|                                     |  |                |  | Fruta                        |  | <b>150gr.</b> |
|                                     |  |                |  | Azúcar                       |  | <b>8gr.</b>   |
|                                     |  |                |  |                              |  |               |
| Pan                                 |  | <b>50gr.</b>   |  | Pan                          |  | <b>50gr.</b>  |
| <b>ALMUERZO R2 IDEM R1</b>          |  |                |  | <b>CENA R2 IDEM R1</b>       |  |               |
|                                     |  |                |  | Tomate pelado sin semilla    |  | <b>150gr.</b> |
|                                     |  |                |  |                              |  |               |
| <b>ALMUERZO R3 IDEM R1</b>          |  |                |  | <b>ALMUERZO R3 IDEM R1</b>   |  |               |
|                                     |  |                |  | Compota sin azúcar           |  |               |
|                                     |  |                |  |                              |  |               |
| LISTA N° 3 (R1) - MENU DE INVIERNO  |  |                |  |                              |  |               |
|                                     |  |                |  |                              |  |               |
| <b>ALMUERZO R1</b>                  |  |                |  | <b>CENA R1</b>               |  |               |
| <u><b>Sopa cabello de angel</b></u> |  |                |  | <u><b>Sopa de sémola</b></u> |  |               |
| Caldo                               |  | <b>250 cc.</b> |  | Caldo                        |  | <b>250cc.</b> |
| Fideos                              |  | <b>15 gr.</b>  |  | Semola                       |  | <b>15 g.</b>  |

|                  |  |         |  |                                            |  |        |
|------------------|--|---------|--|--------------------------------------------|--|--------|
|                  |  |         |  |                                            |  |        |
|                  |  |         |  |                                            |  |        |
| <u>Carbonada</u> |  |         |  | <u>Suprema de pollo con ensalada Belén</u> |  |        |
|                  |  |         |  |                                            |  |        |
| Roast beef       |  | 150 gr. |  | Pechuga                                    |  | 240gr. |

|               |  |         |  |              |  |        |
|---------------|--|---------|--|--------------|--|--------|
| Cebolla       |  | 20gr.   |  | Pan rallado  |  | 40gr.  |
| Tomate        |  | 30gr.   |  | Huevo        |  | 20gr.  |
| Morrón        |  | 20gr.   |  | Ajo/perejil  |  | c/s.   |
| Papas         |  | 100 gr. |  | Berenjena    |  | 100gr. |
| Choclo        |  | 20gr.   |  | Morrón       |  | 20gr.  |
| Zapallo       |  | 30gr.   |  | Cebolla      |  | 20gr.  |
| Orejones      |  | 10gr.   |  | Pasas de uva |  | 5gr.   |
| Aceite        |  | 10cc.   |  | Aceite       |  | 10gr.  |
|               |  |         |  |              |  |        |
| Manzana asada |  |         |  | Fruta        |  | 150gr. |
| Manzana       |  | 150gr.  |  |              |  |        |
| Azúcar        |  | 8gr.    |  |              |  |        |
|               |  |         |  |              |  |        |
| Pan           |  | 50gr.   |  | Pan          |  | 50gr.  |
|               |  |         |  |              |  |        |
|               |  |         |  |              |  |        |
| ALMUERZO R2   |  |         |  | CENA R2      |  |        |



|                                        |  |         |  |                                              |  |        |
|----------------------------------------|--|---------|--|----------------------------------------------|--|--------|
|                                        |  |         |  |                                              |  |        |
| <u>Caldo con cabellos de angel</u>     |  |         |  | <u>Caldo con sémola</u>                      |  |        |
| Caldo                                  |  | 250 c.  |  | Caldo                                        |  | 250c.  |
| Fideos                                 |  | 20 gr.  |  | Semola                                       |  | 20 gr. |
|                                        |  |         |  |                                              |  |        |
| <u>Carne estofada con arroz blanco</u> |  |         |  |                                              |  |        |
| Roast Beef                             |  | 150 gr. |  | <u>Suprema de pollo con puré de calabaza</u> |  |        |

|                                    |  |        |  |                 |  |        |
|------------------------------------|--|--------|--|-----------------|--|--------|
| Cebolla                            |  | 20gr.  |  | IDEM R1         |  |        |
| Zanahoria                          |  | 30gr.  |  | Calabaza        |  | 100gr. |
| Tomate pelado                      |  | 40gr.  |  | Aceite          |  | 10cc.  |
| Arroz                              |  | 60 gr. |  |                 |  |        |
| Aceite                             |  | 10cc.  |  |                 |  |        |
|                                    |  |        |  |                 |  |        |
| Manzana asada                      |  |        |  | Fruta           |  |        |
|                                    |  |        |  |                 |  |        |
| Pan                                |  | 50gr.  |  | Pan             |  | 50gr.  |
|                                    |  |        |  |                 |  |        |
|                                    |  |        |  |                 |  |        |
| ALMUERZO R3 IDEM R1                |  |        |  | CENA R3 IDEM R1 |  |        |
|                                    |  |        |  |                 |  |        |
| LISTA N° 4 (R1) - MENU DE INVIERNO |  |        |  |                 |  |        |
|                                    |  |        |  |                 |  |        |
| ALMUERZO R1                        |  |        |  | CENA R1         |  |        |

| <u>Sopa de verdura</u> |  |        | <u>Sopa de arroz</u> |  |        |
|------------------------|--|--------|----------------------|--|--------|
| Apio                   |  | 5 gr.  | caldo                |  | 250c.  |
| puerro                 |  | 5gr.   | Arroz                |  | 20 gr. |
| zapallo                |  | 10 gr. |                      |  |        |
| zanahoria              |  | 10 gr. |                      |  |        |
| papa                   |  | 10 gr. |                      |  |        |
| zapallito              |  | 10gr.  |                      |  |        |
|                        |  |        |                      |  |        |

| <u>Colita de cuadril con acelga a la crema</u> |  |           | <u>Tarta de verduras</u> |  |           |
|------------------------------------------------|--|-----------|--------------------------|--|-----------|
|                                                |  | Peso neto |                          |  | Peso neto |
| Colita cuadril                                 |  | 200gr.    | Masa de tarta            |  | 80gr.     |
| Acelga                                         |  | 120gr.    | Vegetal                  |  | 150gr.    |
| Cebolla                                        |  | 30gr.     | Cebolla                  |  | 30gr.     |
| Ajo                                            |  | 5gr.      | Ajo                      |  | 5gr       |
| Leche                                          |  | 30cc.     | Huevo                    |  | 50gr.     |
| Manteca                                        |  | 5gr.      | Ricota                   |  | 50gr.     |
| Fécula                                         |  | 5gr.      | Queso rallar             |  | 10gr.     |
| Aceite                                         |  | 10cc.     | Queso port salut         |  | 20gr.     |
|                                                |  |           | Aceite                   |  | 10gr.     |
|                                                |  |           |                          |  |           |
| Compota mixta                                  |  | 150gr.    | Flan                     |  | 150gr.    |

|                        |  |        |  |                      |  |        |
|------------------------|--|--------|--|----------------------|--|--------|
|                        |  |        |  |                      |  |        |
| Pan                    |  | 50gr.  |  | Pan                  |  | 50gr.  |
|                        |  |        |  |                      |  |        |
| <b>ALMUERZO R2</b>     |  |        |  | <b>CENA R2</b>       |  |        |
| <u>Sopa de verdura</u> |  |        |  | <u>Sopa de arroz</u> |  |        |
| Apio                   |  | 5 gr.  |  | caldo                |  | 250c.  |
| puerro                 |  | 5gr.   |  | Arroz                |  | 20 gr. |
| zapallo                |  | 10 gr. |  |                      |  |        |
| zanahoria              |  | 10 gr. |  |                      |  |        |
| papa                   |  | 10 gr. |  |                      |  |        |

|                                              |  |        |  |                            |  |        |
|----------------------------------------------|--|--------|--|----------------------------|--|--------|
| zapallito                                    |  | 10gr.  |  |                            |  |        |
|                                              |  |        |  |                            |  |        |
| <u>Colita de cuadril con calabaza gratén</u> |  |        |  | <u>Tarta de zanahorias</u> |  |        |
|                                              |  |        |  |                            |  |        |
| Colita cuadril                               |  | 200gr. |  | Masa de tarta              |  | 80gr.  |
| Calabaza                                     |  | 150gr. |  | Zanahorias                 |  | 150gr. |
|                                              |  |        |  | Ricota                     |  | 30gr.  |
|                                              |  |        |  |                            |  |        |
| Compota de manzana                           |  | 150gr. |  | Flan                       |  | 150gr. |
|                                              |  |        |  |                            |  |        |
| Pan                                          |  | 50gr.  |  | Pan                        |  | 50gr.  |
|                                              |  |        |  |                            |  |        |

|                                    |  |               |  |                              |  |               |
|------------------------------------|--|---------------|--|------------------------------|--|---------------|
|                                    |  |               |  |                              |  |               |
| <b>ALMUERZO R3 IDEM R 1</b>        |  |               |  | <b>CENA R3 IDEM R1</b>       |  |               |
|                                    |  |               |  |                              |  |               |
| Compota de manzana                 |  | <b>150gr.</b> |  | Flan dietético               |  | <b>150gr.</b> |
|                                    |  |               |  |                              |  |               |
| LISTA N° 5 (R1) - MENU DE INVIERNO |  |               |  |                              |  |               |
|                                    |  |               |  |                              |  |               |
| <b>ALMUERZO R1</b>                 |  |               |  | <b>CENA R1</b>               |  |               |
| <u>Sopa de sémola</u>              |  |               |  | <u>Sopa cabello de angel</u> |  |               |
| Caldo                              |  | <b>250c.</b>  |  | Caldo                        |  | <b>250 c.</b> |
| Semola                             |  | <b>15 g.</b>  |  | Fideos                       |  | <b>15 gr.</b> |
|                                    |  |               |  |                              |  |               |

|                          |  |                |  |                                    |  |                |
|--------------------------|--|----------------|--|------------------------------------|--|----------------|
| <u>Guiso de lentejas</u> |  |                |  | <u>Pescado con pure de batatas</u> |  |                |
|                          |  |                |  |                                    |  |                |
| Roast Beef               |  | <b>150 gr.</b> |  | Filet de Merluza                   |  | <b>150 gr.</b> |
| Zanahoria                |  | <b>30gr.</b>   |  | Pan rallado                        |  | <b>40gr.</b>   |
| Cebolla                  |  | <b>20gr.</b>   |  | Huevo                              |  | <b>20 gr.</b>  |
| Morrón                   |  | <b>20gr.</b>   |  | Ajo/perejil                        |  | <b>c/n</b>     |
| Papa                     |  | <b>30gr.</b>   |  | Batata                             |  | <b>150 gr.</b> |
| Lentejas                 |  | <b>70gr.</b>   |  | Leche                              |  | <b>30gr.</b>   |
| Chorizo colorado         |  | <b>10gr.</b>   |  | Aceite                             |  | <b>10 gr.</b>  |
| Panceta                  |  | <b>10gr.</b>   |  |                                    |  |                |

|                                         |  |         |  |                                    |  |         |
|-----------------------------------------|--|---------|--|------------------------------------|--|---------|
| condimentos                             |  | c/n     |  |                                    |  |         |
| Aceite                                  |  | 20cc.   |  |                                    |  |         |
|                                         |  |         |  |                                    |  |         |
| Fruta                                   |  | 150gr.  |  | Fruta en almibar                   |  | 150 gr. |
|                                         |  |         |  |                                    |  |         |
| Pan                                     |  | 50gr.   |  | Pan                                |  | 50 gr.  |
|                                         |  |         |  |                                    |  |         |
| <b>ALMUERZO R2</b>                      |  |         |  | <b>CENA R2</b>                     |  |         |
| <u>Sopa de sémola</u>                   |  |         |  | <u>Sopa cabello de angel</u>       |  |         |
| Caldo                                   |  | 250c.   |  | Caldo                              |  | 250 c.  |
| Semola                                  |  | 20 gr.  |  | Fideos                             |  | 20 gr.  |
|                                         |  |         |  |                                    |  |         |
| <u>Pollo al horno con tomate pelado</u> |  |         |  | <u>Pescado con puré de batatas</u> |  |         |
| Pollo                                   |  | 240 gr. |  | Filet de merluza                   |  | 150gr.  |

|        |  |        |  |                  |  |        |
|--------|--|--------|--|------------------|--|--------|
| Tomate |  | 150gr. |  | Pan rallado      |  | 40gr.  |
|        |  |        |  | Huevo            |  | 20gr,  |
| Fruta  |  | 150gr. |  | ajo/perejil      |  | c/n    |
|        |  |        |  | Batata           |  | 150gr. |
| Pan    |  | 50gr.  |  | Leche            |  | 30cc.  |
|        |  |        |  | Aceite           |  | 10cc.  |
|        |  |        |  | Fruta en almíbar |  | 150gr. |
|        |  |        |  |                  |  |        |

|                                                     |  |         |  |                            |  |           |
|-----------------------------------------------------|--|---------|--|----------------------------|--|-----------|
|                                                     |  |         |  | Pan                        |  | 50gr.     |
|                                                     |  |         |  |                            |  |           |
|                                                     |  |         |  |                            |  |           |
| ALMUERZO R3 IDEM R1                                 |  |         |  | CENA IDEM R1               |  |           |
|                                                     |  |         |  |                            |  |           |
|                                                     |  |         |  | Fruta en almíbar dietética |  | 150gr.    |
|                                                     |  |         |  |                            |  |           |
| LISTA N° 6 (R1)-MENU DE INVIERNO                    |  |         |  |                            |  |           |
|                                                     |  |         |  |                            |  |           |
| ALMUERZO R1                                         |  |         |  | CENA R1                    |  |           |
| <u>Sopa de fideos</u>                               |  |         |  | <u>Sopa de avena</u>       |  |           |
| Caldo                                               |  | 250 cc. |  | Caldo                      |  | 250 cc.   |
| Fideos                                              |  | 20gr.   |  | Avena                      |  | 20gr.     |
|                                                     |  |         |  |                            |  |           |
| <u>Bife de costilla con ens de tomate radicheta</u> |  |         |  | <u>Pizza y fugazzeta</u>   |  |           |
|                                                     |  |         |  |                            |  | Peso Neto |

|                |  |        |  |           |  |        |
|----------------|--|--------|--|-----------|--|--------|
| Bife ancho     |  | 200gr. |  | Harina    |  | 100gr. |
| Tomate         |  | 120gr. |  | levadura  |  | 5gr.   |
| Radicheta      |  | 30gr.  |  | Cebolla   |  | 20gr.  |
| Aceite/vinagre |  | c/n    |  | Tomate    |  | 30gr.  |
|                |  |        |  | Mozarella |  | 30gr.  |
|                |  |        |  |           |  |        |

|                                             |  |         |  |                                            |       |        |
|---------------------------------------------|--|---------|--|--------------------------------------------|-------|--------|
| Fruta                                       |  | 150gr.  |  | Postre de vainillas y flan                 | 80gr. |        |
|                                             |  |         |  |                                            |       |        |
| Pan                                         |  | 50gr.   |  |                                            |       |        |
|                                             |  |         |  |                                            |       |        |
| ALMUERZO R2                                 |  |         |  | CENA R2                                    |       |        |
| <u>Sopa de fideos</u>                       |  |         |  | <u>Sopa de arroz</u>                       |       |        |
| Caldo                                       |  | 250 cc. |  | caldo                                      |       | 250cc. |
| Fideos                                      |  | 20 gr.  |  | Arroz                                      |       | 20 gr. |
|                                             |  |         |  |                                            |       |        |
| <u>Bife de costilla con tomates pelados</u> |  |         |  | <u>Pizza con salsa de tomate dietetica</u> |       |        |
|                                             |  |         |  | IDEM R1                                    |       |        |
| Bife ancho                                  |  | 200gr.  |  |                                            |       |        |
| Tomate                                      |  | 150gr.  |  |                                            |       |        |
|                                             |  |         |  |                                            |       |        |
| Fruta                                       |  | 150gr.  |  |                                            |       |        |
|                                             |  |         |  |                                            |       |        |
| Pan                                         |  | 50gr.   |  |                                            |       |        |
|                                             |  |         |  |                                            |       |        |

|                     |  |  |  |                    |  |        |
|---------------------|--|--|--|--------------------|--|--------|
|                     |  |  |  |                    |  |        |
| ALMUERZO R3 IDEM R1 |  |  |  | CENA R3 IDEM R1    |  |        |
|                     |  |  |  |                    |  |        |
|                     |  |  |  | Manzana/Pera asada |  | 120gr. |
|                     |  |  |  |                    |  |        |

LISTA N° 7 (R1) - MENU DE INVIERNO

|                                           |  |               |  |                                                      |  |               |
|-------------------------------------------|--|---------------|--|------------------------------------------------------|--|---------------|
|                                           |  |               |  |                                                      |  |               |
| <b>ALMUERZO R1</b>                        |  |               |  | <b>CENA R1</b>                                       |  |               |
|                                           |  |               |  |                                                      |  |               |
| <b><u>Sopa de sémola</u></b>              |  |               |  | <b><u>Sopa de verdura</u></b>                        |  |               |
| Caldo                                     |  | <b>250c.</b>  |  | Apio                                                 |  | <b>5 gr.</b>  |
| Semola                                    |  | <b>20 gr.</b> |  | puerro                                               |  | <b>5gr.</b>   |
|                                           |  |               |  | zapallo                                              |  | <b>10 gr.</b> |
|                                           |  |               |  | zanahoria                                            |  | <b>10 gr.</b> |
|                                           |  |               |  | papa                                                 |  | <b>10 gr.</b> |
|                                           |  |               |  | zapallito                                            |  | <b>10gr.</b>  |
|                                           |  |               |  |                                                      |  |               |
| <b><u>Estofado de pollo con arroz</u></b> |  |               |  | <b><u>Tortilla de papas con ens. De chauchas</u></b> |  |               |
|                                           |  |               |  |                                                      |  |               |
|                                           |  |               |  |                                                      |  |               |
| Pollo                                     |  | <b>120gr.</b> |  | Papa                                                 |  | <b>150gr.</b> |
| Cebolla                                   |  | <b>30gr.</b>  |  | Huevo                                                |  | <b>50 gr.</b> |
| Morron                                    |  | <b>30gr.</b>  |  | aceite/vinagre                                       |  | <b>c/n</b>    |

|           |  |              |  |          |  |               |
|-----------|--|--------------|--|----------|--|---------------|
| Tomate    |  | <b>30gr.</b> |  | Chauchas |  | <b>150gr.</b> |
| Arvejas   |  | <b>10gr.</b> |  |          |  |               |
| Zanahoria |  | <b>20gr.</b> |  |          |  |               |
| Caldo     |  | <b>c/n</b>   |  |          |  |               |
| Arroz     |  | <b>70gr.</b> |  |          |  |               |



|                                 |  |        |  |                                  |  |         |
|---------------------------------|--|--------|--|----------------------------------|--|---------|
|                                 |  |        |  |                                  |  |         |
| Arrollado c/dulce de leche      |  | 80gr.  |  | Gelatina                         |  | 150gr.  |
|                                 |  |        |  |                                  |  |         |
| Pan                             |  | 50gr.  |  | Pan                              |  | 150gr.  |
|                                 |  |        |  |                                  |  |         |
| ALMUERZO R2                     |  |        |  | CENA R2                          |  | 50gr.   |
| <u>Sopa de sémola</u>           |  |        |  | <u>Sopa de fideos</u>            |  |         |
| Caldo                           |  | 250c.  |  | Caldo                            |  | 250 cc. |
| Semola                          |  | 20gr.  |  | Fideos                           |  | 20 gr.  |
|                                 |  |        |  |                                  |  |         |
| <u>Pollo al horno con arroz</u> |  |        |  | <u>Bife con puré de calabaza</u> |  |         |
|                                 |  |        |  |                                  |  |         |
| Pollo                           |  | 150gr. |  | Cuadril                          |  | 200gr.  |
| Arroz                           |  | 70gr.  |  | Calabaza                         |  | 150gr.  |
| Aceite                          |  | c/n    |  | Aceite                           |  | 10cc.   |
| Queso port salut                |  | 20gr.  |  |                                  |  |         |
|                                 |  |        |  |                                  |  |         |
| Compota                         |  | 150gr  |  | Gelatina                         |  | 150gr.  |
|                                 |  |        |  |                                  |  |         |

|     |  |      |  |     |  |       |
|-----|--|------|--|-----|--|-------|
| Pan |  | 50gr |  | Pan |  | 50gr. |
|     |  |      |  |     |  |       |
|     |  |      |  |     |  |       |

|                                                |  |                |  |                             |  |                |
|------------------------------------------------|--|----------------|--|-----------------------------|--|----------------|
| <b>ALMUERZO R3 IDEM R1</b>                     |  |                |  | <b>CENA R3 IDEM R2</b>      |  |                |
|                                                |  |                |  |                             |  |                |
| Fruta                                          |  | <b>150gr.</b>  |  | Gelatina dietética          |  | <b>150gr.</b>  |
|                                                |  |                |  |                             |  |                |
| LISTA N° 8 (R1) - MENU DE INVIERNO             |  |                |  |                             |  |                |
|                                                |  |                |  |                             |  |                |
| <b>ALMUERZO R1</b>                             |  |                |  | <b>CENA R1</b>              |  |                |
| <u><b>Sopa de fideos</b></u>                   |  |                |  | <u><b>Sopa de arroz</b></u> |  |                |
| Caldo                                          |  | <b>250 cc.</b> |  | Caldo                       |  | <b>250 cc.</b> |
| Fideos                                         |  | <b>20 gr.</b>  |  | Arroz                       |  | <b>20 gr.</b>  |
|                                                |  |                |  |                             |  |                |
| <u><b>Milanesa napolitana con ensalada</b></u> |  |                |  | <u><b>Puchero</b></u>       |  |                |
| <u><b>de remolacha y huevo duro</b></u>        |  |                |  |                             |  |                |
|                                                |  |                |  |                             |  |                |
| Bola de lomo o Nalga                           |  | <b>150 gr</b>  |  | Osobuco                     |  | <b>120gr.</b>  |
| Pan rallado                                    |  | <b>40gr.</b>   |  | Papa                        |  | <b>50gr.</b>   |
| Huevo                                          |  | <b>25gr.</b>   |  | Batata                      |  | <b>50gr.</b>   |
| Ajo/perejil                                    |  | <b>c/n</b>     |  | Apio                        |  | <b>5gr.</b>    |
| Aceite                                         |  | <b>15cc.</b>   |  | Zanahoria                   |  | <b>10gr.</b>   |
| Tomate                                         |  | <b>15gr.</b>   |  | Calabaza                    |  | <b>30gr.</b>   |
| Mozarella                                      |  | <b>20gr.</b>   |  | Choclo                      |  | <b>20gr.</b>   |

|           |  |               |  |         |  |              |
|-----------|--|---------------|--|---------|--|--------------|
| Remolacha |  | <b>150gr.</b> |  | Repollo |  | <b>10gr.</b> |
| Huevo     |  | <b>30gr.</b>  |  |         |  |              |
|           |  |               |  |         |  |              |

|                                         |           |  |                      |  |         |
|-----------------------------------------|-----------|--|----------------------|--|---------|
| Fruta en almibar                        | 150gr.    |  | Fruta                |  | 150gr.  |
|                                         |           |  |                      |  |         |
| Pan                                     | 50gr.     |  | Pan                  |  | 50gr.   |
|                                         |           |  |                      |  |         |
| <b>ALMUERZO R2</b>                      |           |  | <b>CENA R2</b>       |  |         |
| <u>Sopa de fideos</u>                   |           |  | <u>Sopa de arroz</u> |  |         |
| Caldo                                   | 250 cc.   |  | Caldo                |  | 250 cc. |
| Fideos                                  | 15 gr.    |  | Arroz                |  | 20 gr.  |
|                                         |           |  |                      |  |         |
| <u>Milanesa napolitana con ensalada</u> |           |  | <u>Puchero</u>       |  |         |
| <u>de remolacha y huevo duro</u>        |           |  | Osobuco              |  | 150gr.  |
|                                         | Peso Neto |  | Zanahoria            |  | 100gr.  |
| Bola de lomo o Nalga                    | 150gr.    |  | Calabaza             |  | 120gr.  |
| Pan rallado                             | 40gr.     |  | Batata               |  | 100gr.  |
| Huevo                                   | 25gr.     |  |                      |  |         |
| Ajo/perejil                             | c/n       |  | Fruta                |  | 150gr.  |
| Aceite                                  | 15cc.     |  |                      |  |         |
| Tomate                                  | 15gr.     |  | Pan                  |  | 50gr.   |
| Mozarella                               | 20gr.     |  |                      |  |         |
| Remolacha                               | 150gr.    |  |                      |  |         |
| Huevo                                   | 30gr.     |  |                      |  |         |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|

|                                     |  |         |  |                               |  |         |
|-------------------------------------|--|---------|--|-------------------------------|--|---------|
| Fruta en almibar                    |  | 150gr.  |  | Fruta                         |  | 150gr.  |
|                                     |  |         |  |                               |  |         |
| Pan                                 |  | 50gr.   |  | Pan                           |  | 50gr.   |
|                                     |  |         |  |                               |  |         |
| <b>ALMUERZO R3 IDEM R1</b>          |  |         |  | <b>CENA R3 IDEM R1</b>        |  |         |
| fruta en almibar diet               |  |         |  |                               |  |         |
|                                     |  |         |  |                               |  |         |
| LISTA N° 9 ( R1) - MENU DE INVIERNO |  |         |  |                               |  |         |
|                                     |  |         |  |                               |  |         |
| <b>ALMUERZO R1</b>                  |  |         |  | <b>CENA R1</b>                |  |         |
|                                     |  |         |  |                               |  |         |
| <u><b>Sopa cabello de angel</b></u> |  |         |  | <u><b>Sopa de avena</b></u>   |  |         |
| Caldo                               |  | 250 cc. |  | Caldo                         |  | 250 cc. |
| Fideos                              |  | 20 gr.  |  | Avena                         |  | 20 gr.  |
|                                     |  |         |  |                               |  |         |
| <u><b>Bondiola de cerdo con</b></u> |  |         |  | <u><b>Pastel de papas</b></u> |  |         |
| <u><b>puré de batatas</b></u>       |  |         |  |                               |  |         |
| Bondiola                            |  | 200gr.  |  | Papas                         |  | 300gr.  |
| Batatas                             |  | 150gr.  |  | Cebolla                       |  | 20gr.   |
| Leche                               |  | 30cc.   |  | Morrón                        |  | 20gr.   |
|                                     |  |         |  | Carne picada                  |  | 150 gr. |
|                                     |  |         |  | condimentos                   |  | c/n     |
|                                     |  |         |  | Aceite                        |  | 10cc.   |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|

|                                     |  |         |  |                                   |  |         |
|-------------------------------------|--|---------|--|-----------------------------------|--|---------|
| Fruta                               |  | 150gr.  |  | Fruta                             |  | 150gr.  |
|                                     |  |         |  |                                   |  |         |
| Pan                                 |  | 50gr.   |  | Pan                               |  | 50gr.   |
|                                     |  |         |  |                                   |  |         |
| <b>ALMUERZO R2</b>                  |  |         |  | <b>CENA R2</b>                    |  |         |
| <u>Sopa cabello de angel</u>        |  |         |  | <u>Sopa de avena</u>              |  |         |
| Caldo                               |  | 250 c.  |  | Caldo                             |  | 250 cc. |
| Fideos                              |  | 15 gr.  |  | Avena                             |  | 15 gr.  |
|                                     |  |         |  |                                   |  |         |
| <b>IDEM R1</b>                      |  |         |  | <u>Pastel de calabaza</u>         |  |         |
| Con ensalada de tomates pelados     |  |         |  | IDEM R1 con reemplazo de papa por |  |         |
| Tomates                             |  | 150gr.  |  | calabaza                          |  |         |
|                                     |  |         |  |                                   |  |         |
|                                     |  |         |  |                                   |  |         |
| <b>ALMUERZO R3 IDEM R1</b>          |  |         |  | <b>ALMUERZO R3 IDEM R2</b>        |  |         |
|                                     |  |         |  |                                   |  |         |
| LISTA N° 10 (R1) - MENU DE INVIERNO |  |         |  |                                   |  |         |
|                                     |  |         |  |                                   |  |         |
| <b>ALMUERZO R1</b>                  |  |         |  | <b>CENA R1</b>                    |  |         |
| <u>Sopa de fideos</u>               |  |         |  | <u>Sopa crema de arvejas</u>      |  |         |
| Caldo                               |  | 250 cc. |  | caldo                             |  | 250cc   |
| Fideos                              |  | 20 gr.  |  | arvejas partidas                  |  | 10g     |
|                                     |  |         |  | leche                             |  | 10g     |
|                                     |  |         |  |                                   |  |         |
|                                     |  |         |  | margarina                         |  | 5g      |

|                                       |  |                |  |                                  |  |               |
|---------------------------------------|--|----------------|--|----------------------------------|--|---------------|
|                                       |  |                |  |                                  |  |               |
| <b><u>Pescado con ensalada de</u></b> |  |                |  | <b><u>Fideos con Brocoli</u></b> |  |               |
| <b>lechuga y tomate</b>               |  |                |  |                                  |  |               |
| Filet de merluza                      |  | <b>150gr.</b>  |  | Spaghetti                        |  | <b>70 gr.</b> |
| Pan rallado                           |  | <b>40gr.</b>   |  | Brócoli                          |  | <b>80gr.</b>  |
| Huevo                                 |  | <b>25gr.</b>   |  | Ajo                              |  | <b>5gr.</b>   |
| ajo/perejil                           |  | <b>c/n</b>     |  |                                  |  |               |
| Lechuga                               |  | <b>30gr.</b>   |  |                                  |  |               |
| Tomate                                |  | <b>150gr.</b>  |  |                                  |  |               |
| aceite/vinagre                        |  | <b>c/n</b>     |  |                                  |  |               |
|                                       |  |                |  |                                  |  |               |
| Queso/ dulce                          |  |                |  | Manzana asada                    |  |               |
| Queso                                 |  | <b>70gr.</b>   |  | Manzana                          |  | <b>150gr.</b> |
| Dulce                                 |  | <b>70gr.</b>   |  | Azúcar                           |  | <b>8gr.</b>   |
|                                       |  |                |  |                                  |  |               |
| Pan                                   |  | <b>50gr.</b>   |  | Pan                              |  | <b>50gr.</b>  |
|                                       |  |                |  |                                  |  |               |
| <b>ALMUERZO R2</b>                    |  |                |  | <b>CENA R2</b>                   |  |               |
| <b><u>Sopa de fideos</u></b>          |  |                |  | <b><u>Sopa de sémola</u></b>     |  |               |
| Caldo                                 |  | <b>250 cc.</b> |  | Caldo                            |  | <b>250c.</b>  |
| Fideos                                |  | <b>20 gr.</b>  |  | Semola                           |  | <b>20 gr.</b> |
|                                       |  |                |  |                                  |  |               |
|                                       |  |                |  |                                  |  |               |

|                                                |  |  |  |                                    |  |  |
|------------------------------------------------|--|--|--|------------------------------------|--|--|
| <b>IDEM R1 con ensalada de tomates pelados</b> |  |  |  | <b><u>Fideos cuatro quesos</u></b> |  |  |
|------------------------------------------------|--|--|--|------------------------------------|--|--|

|                                      |  |        |  |                       |  |         |
|--------------------------------------|--|--------|--|-----------------------|--|---------|
|                                      |  |        |  | Sphagetti             |  | 70gr.   |
| Compota                              |  | 150gr. |  | Queso blanco          |  | 20gr.   |
|                                      |  |        |  | Queso port salut      |  | 20gr.   |
|                                      |  |        |  | Queso rallar          |  | 5gr.    |
|                                      |  |        |  | Crema                 |  | 10cc.   |
|                                      |  |        |  |                       |  |         |
|                                      |  |        |  | Manzana asada         |  | 150gr.  |
|                                      |  |        |  |                       |  |         |
|                                      |  |        |  | Pan                   |  | 50gr.   |
|                                      |  |        |  |                       |  |         |
| ALMUERZO R3 IDEM R1                  |  |        |  | CENA R3 IDEM R1       |  |         |
|                                      |  |        |  |                       |  |         |
| Compota                              |  | 150gr. |  |                       |  |         |
|                                      |  |        |  |                       |  |         |
| LISTA N° 11 ( R1) - MENU DE INVIERNO |  |        |  |                       |  |         |
|                                      |  |        |  |                       |  |         |
| ALMUERZO R1                          |  |        |  | CENA R1               |  |         |
| <u>Sopa de verdura</u>               |  |        |  | <u>Sopa de fideos</u> |  |         |
| Apio                                 |  | 5 gr.  |  | Caldo                 |  | 250 cc. |
| puerro                               |  | 5gr.   |  | Fideos                |  | 20gr.   |
| zapallo                              |  | 10 gr. |  |                       |  |         |
| zanahoria                            |  | 10 gr. |  |                       |  |         |
| papa                                 |  | 10 gr. |  |                       |  |         |
|                                      |  |        |  |                       |  |         |
| zapallito                            |  | 10gr.  |  |                       |  |         |

|                                      |  |                |  |                                          |  |               |
|--------------------------------------|--|----------------|--|------------------------------------------|--|---------------|
|                                      |  |                |  |                                          |  |               |
| <b><u>Mondongo</u></b>               |  |                |  | <b><u>Carne al horno con batatas</u></b> |  |               |
|                                      |  |                |  |                                          |  |               |
| Mondongo                             |  | <b>120gr.</b>  |  |                                          |  |               |
| Cebolla                              |  | <b>20gr.</b>   |  | Colita<br>cuadril                        |  | <b>200gr.</b> |
| Morrón                               |  | <b>10gr.</b>   |  | Batatas                                  |  | <b>120gr.</b> |
| Papa                                 |  | <b>70gr.</b>   |  | Aceite                                   |  | <b>20cc.</b>  |
| Zanahoria                            |  | <b>30gr.</b>   |  |                                          |  |               |
| Garbanzos                            |  | <b>20gr.</b>   |  |                                          |  |               |
| Aceite                               |  | <b>10cc.</b>   |  |                                          |  |               |
|                                      |  |                |  |                                          |  |               |
| <b><u>Arroz con leche</u></b>        |  |                |  |                                          |  |               |
| arroz                                |  | <b>10g</b>     |  |                                          |  |               |
| leche desc.                          |  | <b>150cc</b>   |  |                                          |  |               |
| azucar                               |  | <b>15g</b>     |  | Fruta                                    |  | <b>150gr.</b> |
| limon                                |  | <b>15g</b>     |  |                                          |  |               |
| esencia de vainilla                  |  | <b>c/s</b>     |  | Pan                                      |  | <b>50gr.</b>  |
| canela                               |  | <b>c/s</b>     |  |                                          |  |               |
|                                      |  |                |  |                                          |  |               |
| <b>ALMUERZO R2</b>                   |  |                |  | <b>CENA R2 IDEM R1</b>                   |  |               |
| <b><u>Pollo con arroz blanco</u></b> |  |                |  |                                          |  |               |
| Pollo                                |  | <b>240 gr.</b> |  | Tomates pelados                          |  | <b>150gr.</b> |
| Arroz                                |  | <b>70gr.</b>   |  |                                          |  |               |



|                                     |  |        |  |                        |  |        |
|-------------------------------------|--|--------|--|------------------------|--|--------|
| Aceite                              |  | 10cc   |  |                        |  |        |
| Queso de rallar                     |  | 5gr.   |  |                        |  |        |
|                                     |  |        |  |                        |  |        |
| Compota                             |  | 150gr. |  |                        |  |        |
|                                     |  |        |  |                        |  |        |
| Pan                                 |  | 50gr.  |  |                        |  |        |
|                                     |  |        |  |                        |  |        |
|                                     |  |        |  |                        |  |        |
| ALMUERZO R3 IDEM R1                 |  |        |  | CENA R3 IDEM R1        |  |        |
| Compota                             |  | 150gr. |  |                        |  |        |
|                                     |  |        |  |                        |  |        |
| LISTA N° 12 (R1) - MENU DE INVIERNO |  |        |  |                        |  |        |
|                                     |  |        |  |                        |  |        |
|                                     |  |        |  |                        |  |        |
| ALMUERZO R1                         |  |        |  | CENA R1                |  |        |
|                                     |  |        |  |                        |  |        |
| <u>Sopa crema de zapallo</u>        |  |        |  | <u>Sopa de verdura</u> |  |        |
| caldo                               |  | 250cc  |  | Apio                   |  | 5 gr.  |
| zapallo                             |  | 20g    |  | puerro                 |  | 5gr.   |
| leche                               |  | 10g    |  | zapallo                |  | 10 gr. |
| margarina                           |  | 5g     |  | zanahoria              |  | 10 gr. |
|                                     |  |        |  | papa                   |  | 10 gr. |
|                                     |  |        |  | zapallito              |  | 10gr.  |
|                                     |  |        |  |                        |  |        |

|                                     |  |                |  |                                |  |               |
|-------------------------------------|--|----------------|--|--------------------------------|--|---------------|
|                                     |  |                |  |                                |  |               |
| <b><u>Bifes a la criolla</u></b>    |  |                |  | <b><u>Pastel de choclo</u></b> |  |               |
|                                     |  |                |  |                                |  |               |
| Nalga                               |  | <b>200 gr.</b> |  | Masa tarta                     |  | <b>80gr.</b>  |
| Cebolla                             |  | <b>30gr.</b>   |  | Choclo                         |  | <b>80gr.</b>  |
| Morrón                              |  | <b>20gr.</b>   |  | Cebolla                        |  | <b>50gr.</b>  |
| Zanahoria                           |  | <b>50gr.</b>   |  | Queso                          |  | <b>20gr.</b>  |
| Tomate                              |  | <b>100gr.</b>  |  | Huevo                          |  | <b>20gr.</b>  |
| Papas                               |  | <b>100gr.</b>  |  | Leche                          |  | <b>30cc.</b>  |
| Aceite                              |  | <b>10cc.</b>   |  | Harina                         |  | <b>5gr.</b>   |
| Condimentos                         |  | <b>c/n</b>     |  |                                |  |               |
|                                     |  |                |  |                                |  |               |
| Fruta                               |  | <b>150gr.</b>  |  | Queso y dulce                  |  |               |
|                                     |  |                |  | Queso                          |  | <b>70 gr</b>  |
| Pan                                 |  | <b>50gr.</b>   |  | Dulce                          |  | <b>70 gr</b>  |
|                                     |  |                |  |                                |  |               |
| <b>ALMUERZO R2</b>                  |  |                |  | <b>CENA R2</b>                 |  |               |
| <b><u>Sopa crema de zapallo</u></b> |  |                |  | <b><u>Sopa de verdura</u></b>  |  |               |
| caldo                               |  | <b>250cc</b>   |  | Apio                           |  | <b>5 gr.</b>  |
| zapallo                             |  | <b>20g</b>     |  | puerro                         |  | <b>5gr.</b>   |
| leche                               |  | <b>10g</b>     |  | zapallo                        |  | <b>10 gr.</b> |
| margarina                           |  | <b>5g</b>      |  | zanahoria                      |  | <b>10 gr.</b> |
|                                     |  |                |  | papa                           |  | <b>10 gr.</b> |

|  |  |  |  |           |  |       |
|--|--|--|--|-----------|--|-------|
|  |  |  |  | zapallito |  | 10gr. |
|--|--|--|--|-----------|--|-------|

|                                              |  |         |  |                          |  |         |
|----------------------------------------------|--|---------|--|--------------------------|--|---------|
|                                              |  |         |  |                          |  |         |
| <b>Bifes con ensalada de tomates pelados</b> |  |         |  | <b>Tarta de calabaza</b> |  |         |
|                                              |  |         |  | Masa de tarta            |  | 80gr.   |
| Cuadril                                      |  | 200gr.  |  | Calabaza                 |  | 100gr.  |
| Tomates                                      |  | 150gr.  |  | Queso blanco             |  | 30gr.   |
|                                              |  |         |  | Huevo                    |  | 20gr.   |
|                                              |  |         |  |                          |  |         |
| Fruta                                        |  | 150gr.  |  | Fruta                    |  | 150gr.  |
|                                              |  |         |  |                          |  |         |
| Pan                                          |  | 50gr.   |  | Pan                      |  | 50gr.   |
|                                              |  |         |  |                          |  |         |
| <b>ALMUERZO 3 IDEM R1</b>                    |  |         |  | <b>CENA 3 IDEM R1</b>    |  |         |
|                                              |  |         |  |                          |  |         |
|                                              |  |         |  | Fruta                    |  | 150gr.  |
|                                              |  |         |  |                          |  |         |
| <b>LISTA 13 (R1) - MENU DE INVIERNO</b>      |  |         |  |                          |  |         |
|                                              |  |         |  |                          |  |         |
| <b>ALMUERZO R1</b>                           |  |         |  | <b>CENA R1</b>           |  |         |
|                                              |  |         |  |                          |  |         |
| <b>Sopa de fideos</b>                        |  |         |  | <b>Sopa de avena</b>     |  |         |
| Caldo                                        |  | 250 cc. |  | Caldo                    |  | 250 cc. |
| Fideos                                       |  | 20 gr.  |  | Avena                    |  | 20gr.   |
|                                              |  |         |  |                          |  |         |

|                                                |  |                       |  |
|------------------------------------------------|--|-----------------------|--|
| <u>Pollo al horno con zapallitos revueltos</u> |  | <u>Guiso de arroz</u> |  |
|------------------------------------------------|--|-----------------------|--|

|                            |  |        |  |                          |  |        |
|----------------------------|--|--------|--|--------------------------|--|--------|
|                            |  |        |  |                          |  |        |
| Pollo                      |  | 240g   |  | Roast beef               |  | 80gr.  |
| Zapallitos                 |  | 150gr. |  | Cebolla                  |  | 20gr.  |
| Cebolla                    |  | 20gr.  |  | Zanahoria                |  | 20gr.  |
| Aceite                     |  | 10cc.  |  | Arvejas                  |  | 10gr.  |
|                            |  |        |  | Caldo                    |  | c/n    |
|                            |  |        |  | Arroz                    |  | 70gr.  |
|                            |  |        |  | condimentos              |  | c/n    |
|                            |  |        |  |                          |  |        |
| Fruta                      |  | 150gr. |  | Compota mixta            |  | 150gr. |
|                            |  |        |  |                          |  |        |
| Pan                        |  | 50gr.  |  | Pan                      |  | 50gr.  |
|                            |  |        |  |                          |  |        |
| <b>ALMUERZO R2</b>         |  |        |  | <b>CENA R2</b>           |  |        |
| <u>Caldo con fideos</u>    |  |        |  | <u>Risotto dietetico</u> |  |        |
| IDEM R1 con calabaza doreé |  |        |  | Arroz                    |  | 70gr.  |
|                            |  |        |  | Caldo                    |  | c/n    |
|                            |  |        |  | Queso rallar             |  | 10gr.  |
|                            |  |        |  | Queso port salut         |  | 20gr.  |
|                            |  |        |  |                          |  |        |
|                            |  |        |  | Compota manzana          |  | 150gr. |

|  |  |  |  |     |  |       |
|--|--|--|--|-----|--|-------|
|  |  |  |  |     |  |       |
|  |  |  |  | Pan |  | 50gr. |
|  |  |  |  |     |  |       |

|                                  |  |       |  |                                  |  |         |
|----------------------------------|--|-------|--|----------------------------------|--|---------|
|                                  |  |       |  |                                  |  |         |
| <b>ALMUERZO R3 IDEM R1</b>       |  |       |  | <b>CENA R3 IDEM R1</b>           |  |         |
|                                  |  |       |  | Compota de manzanas              |  |         |
|                                  |  |       |  |                                  |  |         |
| LISTA N° 14 (R1) - MENU INVIERNO |  |       |  |                                  |  |         |
|                                  |  |       |  |                                  |  |         |
| <b>ALMUERZO R1</b>               |  |       |  | <b>CENA R1</b>                   |  |         |
| <u>Sopa de arroz</u>             |  |       |  | <u>Sopa de cabellos de Angel</u> |  |         |
| Caldo                            |  | 250cc |  | Caldo                            |  | 250 cc. |
| Arroz                            |  | 25g   |  | Fideos                           |  | 15 gr.  |
|                                  |  |       |  |                                  |  |         |
| <u>Pasta con estofado</u>        |  |       |  | <u>Calzone Napolitano</u>        |  |         |
| Pasta frescas                    |  | 200g  |  | Harina                           |  | 80g     |
| Tomate                           |  | 50g   |  | Levadura                         |  | 5g      |
| Cebolla                          |  | 20g   |  | Tomate                           |  | 20g     |
| Morron                           |  | 10g   |  | Huevo                            |  | 15g     |
| Roast Beef                       |  | 70g   |  | Jamon                            |  | 5g      |
| Aceite                           |  | 10cc  |  | Mozzarella                       |  | 30g     |
| Condimentos                      |  | c/n   |  | Morron                           |  | 10g     |
|                                  |  |       |  |                                  |  |         |

|                               |  |       |  |                                  |                |         |
|-------------------------------|--|-------|--|----------------------------------|----------------|---------|
| Gelatina                      |  | 150 g |  | Fruta                            |                | 150g    |
|                               |  |       |  |                                  |                |         |
| <b>ALMUERZO R2</b>            |  |       |  | <b>CENA R2</b>                   |                |         |
| <u>Sopa de arroz</u>          |  |       |  | <u>Sopa de cabellos de Angel</u> |                |         |
| Caldo                         |  | 250cc |  | Caldo                            |                | 250 cc. |
| Arroz                         |  | 25g   |  | Fideos                           |                | 15 gr.  |
|                               |  |       |  |                                  |                |         |
| <u>Pasta con queso blanco</u> |  |       |  | <u>Calzone Napolitano</u>        |                |         |
| Pasta frescas                 |  | 200g  |  | Harina                           |                | 80g     |
| Queso blanco                  |  | 30g   |  | Levadura                         |                | 5g      |
| Aceite                        |  | 10g   |  | Tomate pelado sin semillas       |                | 20g     |
| Queso de rallar               |  | 10g   |  | Huevo                            |                | 15g     |
|                               |  |       |  | Jamon                            |                | 5g      |
| Gelatina                      |  | 150g  |  | Mozzarella                       |                | 30g     |
|                               |  |       |  | Morron                           |                | 10g     |
| Pan                           |  | 50g   |  |                                  |                |         |
|                               |  |       |  | Fruta                            |                | 150g    |
|                               |  |       |  |                                  |                |         |
| <b>ALMUERZO R3 IDEM R1</b>    |  |       |  | <b>CENA R3</b>                   | <b>IDEM R1</b> |         |
| Gelatina Dietetica            |  | 150g  |  |                                  |                |         |

| <u>LISTA N° 1 (R1) - MENU VERANO</u> |  |  |  |                |  |  |
|--------------------------------------|--|--|--|----------------|--|--|
|                                      |  |  |  |                |  |  |
| <b>ALMUERZO R1</b>                   |  |  |  | <b>CENA R1</b> |  |  |

|                             |  |  |  |                              |  |  |
|-----------------------------|--|--|--|------------------------------|--|--|
|                             |  |  |  |                              |  |  |
| <b><u>SOPA DE ARROZ</u></b> |  |  |  | <b><u>SOPA DE FIDEOS</u></b> |  |  |
|                             |  |  |  |                              |  |  |

|                                                      |  |  |               |                                                   |  |               |
|------------------------------------------------------|--|--|---------------|---------------------------------------------------|--|---------------|
| caldo                                                |  |  | <b>250 cc</b> | caldo                                             |  | <b>250cc</b>  |
| arroz                                                |  |  | <b>20g</b>    | fideos                                            |  | <b>15g</b>    |
|                                                      |  |  |               |                                                   |  |               |
| <b><u>POLLO A LA PARRILLA CON ENSALADA MIXTA</u></b> |  |  |               | <b><u>TARTA DE ATUN CON ZANAHORIA RALLADA</u></b> |  |               |
| pollo                                                |  |  | <b>240 g</b>  | masa                                              |  | <b>2 porc</b> |
| lechuga                                              |  |  | <b>70g</b>    | atun                                              |  | <b>70g</b>    |
| hinojo                                               |  |  | <b>70g</b>    | cebolla                                           |  | <b>15g</b>    |
| aceite                                               |  |  | <b>15g</b>    | huevo                                             |  | <b>15g</b>    |
|                                                      |  |  |               | queso por salut                                   |  | <b>20g</b>    |
| <b><u>FRUTA</u></b>                                  |  |  |               | aceite                                            |  | <b>15g</b>    |
| fruta                                                |  |  | <b>150g</b>   | zanahoria                                         |  | <b>70g</b>    |
|                                                      |  |  |               | aceite                                            |  | <b>10g</b>    |
|                                                      |  |  |               |                                                   |  |               |
|                                                      |  |  |               |                                                   |  |               |
|                                                      |  |  |               | <b><u>FLAN</u></b>                                |  |               |
|                                                      |  |  |               | flan                                              |  | <b>150g</b>   |
|                                                      |  |  |               |                                                   |  |               |
| <b>ALMUERZO R2</b>                                   |  |  |               | <b>CENA R2</b>                                    |  |               |
|                                                      |  |  |               |                                                   |  |               |
| <b><u>SOPA DE SEMOLA</u></b>                         |  |  |               | <b><u>SOPA DE FIDEOS</u></b>                      |  |               |
| caldo                                                |  |  | <b>250cc</b>  | caldo                                             |  | <b>250cc</b>  |

|                                                  |  |  |     |                                         |  |     |
|--------------------------------------------------|--|--|-----|-----------------------------------------|--|-----|
| semola                                           |  |  | 20g | fideos                                  |  | 20g |
|                                                  |  |  |     |                                         |  |     |
| <b><u>POLLO SIN PIEL CON TOMATE SIN PIEL</u></b> |  |  |     | <b><u>QUESO CON TOMATE SIN PIEL</u></b> |  |     |

|                                                      |  |  |        |                                                   |  |        |
|------------------------------------------------------|--|--|--------|---------------------------------------------------|--|--------|
| pollo                                                |  |  | 240g   | queso por salut                                   |  | 150g   |
| tomate                                               |  |  | 100g   | tomate                                            |  | 150g   |
|                                                      |  |  |        |                                                   |  |        |
| <b><u>FRUTA COCIDA</u></b>                           |  |  |        | <b><u>FLAN</u></b>                                |  |        |
| fruta                                                |  |  | 150g   | flan                                              |  | 150g   |
|                                                      |  |  |        |                                                   |  |        |
| <b>ALMUERZO R3</b>                                   |  |  |        | <b>CENA R3</b>                                    |  |        |
| <b><u>SOPA DE ARROZ</u></b>                          |  |  |        | <b><u>SOPA DE FIDEOS</u></b>                      |  |        |
| caldo                                                |  |  | 250 cc | caldo                                             |  | 250cc  |
| arroz                                                |  |  | 15 gr  | fideos                                            |  | 15g    |
|                                                      |  |  |        |                                                   |  |        |
| <b><u>POLLO A LA PARRILLA CON ENSALADA MIXTA</u></b> |  |  |        | <b><u>TARTA DE ATUN CON ZANAHORIA RALLADA</u></b> |  |        |
| pollo                                                |  |  | 240 g  | masa                                              |  | 2 porc |
| lechuga                                              |  |  | 70g    | atun                                              |  | 70g    |
| hinojo                                               |  |  | 70g    | cebolla                                           |  | 15g    |
| aceite                                               |  |  | 15g    | huevo                                             |  | 15g    |
|                                                      |  |  |        | queso por salut                                   |  | 20g    |
| <b><u>FRUTA</u></b>                                  |  |  |        | aceite                                            |  | 15g    |
| fruta                                                |  |  | 150g   | zanahoria                                         |  | 70g    |
|                                                      |  |  |        | aceite                                            |  | 10g    |



|  |  |  |  |              |  |             |
|--|--|--|--|--------------|--|-------------|
|  |  |  |  |              |  |             |
|  |  |  |  |              |  |             |
|  |  |  |  | <b>FRUTA</b> |  |             |
|  |  |  |  | fruta        |  | <b>150g</b> |

|                                          |  |  |              |                              |  |              |
|------------------------------------------|--|--|--------------|------------------------------|--|--------------|
|                                          |  |  |              |                              |  |              |
|                                          |  |  |              |                              |  |              |
| <b>LISTA N° 2 (R1) - MENU VERANO</b>     |  |  |              |                              |  |              |
|                                          |  |  |              |                              |  |              |
| <b>ALMUERZO R1</b>                       |  |  |              | <b>CENA R1</b>               |  |              |
|                                          |  |  |              |                              |  |              |
| <b>SOPA DE SEMOLA</b>                    |  |  |              | <b>SOPA CABELLO DE ANGEL</b> |  |              |
| caldo                                    |  |  | <b>250cc</b> | caldo                        |  | <b>250cc</b> |
| semola                                   |  |  | <b>20 g</b>  | fideos                       |  | <b>20g</b>   |
|                                          |  |  |              |                              |  |              |
| <b>MATAMBRE CON CHAUCHAS Y REMOLACHA</b> |  |  |              | <b>FIDEOS CON BROCOLI</b>    |  |              |
| matambre                                 |  |  | <b>150 g</b> | fideos tallarin              |  | <b>200g</b>  |
| ajo y perejil                            |  |  | <b>c/s</b>   | brocoli                      |  | <b>50g</b>   |
| queso de rallar                          |  |  | <b>5g</b>    | aceite                       |  | <b>15g</b>   |
| aji                                      |  |  | <b>10g</b>   |                              |  |              |
| huevo                                    |  |  | <b>10g</b>   |                              |  |              |
| zanahoria                                |  |  | <b>50g</b>   |                              |  |              |
| cebolla                                  |  |  | <b>10g</b>   |                              |  |              |
| aceite                                   |  |  | <b>15g</b>   |                              |  |              |
| condimentos                              |  |  | <b>c/s</b>   |                              |  |              |

|           |  |  |      |  |  |  |
|-----------|--|--|------|--|--|--|
| chauchas  |  |  | 80g  |  |  |  |
| remolacha |  |  | 100g |  |  |  |
| aceite    |  |  | 10g  |  |  |  |

|                                   |  |  |       |                                            |  |              |
|-----------------------------------|--|--|-------|--------------------------------------------|--|--------------|
| <b><u>COMPOTA</u></b>             |  |  |       | <b><u>FRUTA COCIDA</u></b>                 |  |              |
| fruta                             |  |  | 150g  | fruta                                      |  | 150 g        |
| azucar                            |  |  | 10g   |                                            |  |              |
|                                   |  |  |       |                                            |  |              |
|                                   |  |  |       |                                            |  |              |
| <b>ALMUERZO R2</b>                |  |  |       | <b>CENA R2</b>                             |  |              |
|                                   |  |  |       |                                            |  |              |
| <b><u>SOPA DE ARROZ</u></b>       |  |  |       | <b><u>SOPA CABELLO DE ANGEL</u></b>        |  |              |
| caldo                             |  |  | c/s   | caldo                                      |  | 250cc        |
| arroz                             |  |  | 20 g  | fideos                                     |  | 20 g         |
|                                   |  |  |       |                                            |  |              |
| <b><u>POLLO CON REMOLACHA</u></b> |  |  |       | <b><u>PIONONO SIN LECHUGA CON PURE</u></b> |  |              |
| pollo                             |  |  | 240 g | masa                                       |  | 2 rodajas    |
| remolacha                         |  |  | 150g  | queso blanco                               |  | 20 g         |
| aceite                            |  |  | 15g   | pollo picado                               |  | 50g          |
|                                   |  |  |       | huevo                                      |  | 1/2 uni(25g) |
| <b><u>COMPOTA</u></b>             |  |  |       | <b><u>pure</u></b>                         |  |              |
| fruta                             |  |  | 150g  | zapallo                                    |  | 100g         |

|        |  |  |     |                     |  |       |
|--------|--|--|-----|---------------------|--|-------|
| azucar |  |  | 10g | zanahoria           |  | 100g  |
|        |  |  |     | aceite              |  | 15g   |
|        |  |  |     |                     |  |       |
|        |  |  |     | <b>FRUTA COCIDA</b> |  |       |
|        |  |  |     | fruta               |  | 150 g |

|                                                 |  |  |       |                                     |  |       |
|-------------------------------------------------|--|--|-------|-------------------------------------|--|-------|
|                                                 |  |  |       |                                     |  |       |
|                                                 |  |  |       |                                     |  |       |
| <b>ALMUERZO R3</b>                              |  |  |       | <b>CENA R3</b>                      |  |       |
|                                                 |  |  |       |                                     |  |       |
| <b><u>SOPA DE SEMOLA</u></b>                    |  |  |       | <b><u>SOPA CABELLO DE ANGEL</u></b> |  |       |
| caldo                                           |  |  | 250cc | caldo                               |  | 250cc |
| semola                                          |  |  | 20 g  | fideos                              |  | 20 g  |
|                                                 |  |  |       |                                     |  |       |
| <b><u>MATAMBRE CON CHAUCHAS Y REMOLACHA</u></b> |  |  |       | <b><u>FIDEOS CON BROCOLI</u></b>    |  |       |
| matambre                                        |  |  | 150 g | fideos tallarin                     |  | 200g  |
| ajo y perejil                                   |  |  | c/s   | brocoli                             |  | 50g   |
| queso de rallar                                 |  |  | 5g    | aceite                              |  | 15g   |
| aji                                             |  |  | 10g   |                                     |  |       |
| huevo                                           |  |  | 10g   |                                     |  |       |
| zanahoria                                       |  |  | 50g   |                                     |  |       |
| cebolla                                         |  |  | 10g   |                                     |  |       |
| aceite                                          |  |  | 15g   |                                     |  |       |

|                       |  |  |      |                            |  |       |
|-----------------------|--|--|------|----------------------------|--|-------|
| condimentos           |  |  | c/s  |                            |  |       |
| chauchas              |  |  | 80g  |                            |  |       |
| remolacha             |  |  | 100g |                            |  |       |
| aceite                |  |  | 10g  |                            |  |       |
|                       |  |  |      |                            |  |       |
| <b><u>COMPOTA</u></b> |  |  |      | <b><u>FRUTA COCIDA</u></b> |  |       |
| fruta                 |  |  | 150g | fruta                      |  | 150 g |

|                                                     |  |  |       |                                  |  |      |
|-----------------------------------------------------|--|--|-------|----------------------------------|--|------|
| edulcorante                                         |  |  | c/n   |                                  |  |      |
|                                                     |  |  |       |                                  |  |      |
|                                                     |  |  |       |                                  |  |      |
| <b><u>LISTA N° 3 (R1) - MENU VERANO</u></b>         |  |  |       |                                  |  |      |
|                                                     |  |  |       |                                  |  |      |
| <b>ALMUERZO R1</b>                                  |  |  |       | <b>CENA R1</b>                   |  |      |
|                                                     |  |  |       |                                  |  |      |
| <b><u>SOPA PASTINA</u></b>                          |  |  |       | <b><u>SOPA JULIANA</u></b>       |  |      |
| caldo                                               |  |  | c/s   | apio                             |  | 5g   |
| pastina                                             |  |  | 20g   | puerro                           |  | 5g   |
|                                                     |  |  |       | acelga                           |  | 10g  |
| <b><u>PESCADO ESCABECHE CON PAPAS Y BATATAS</u></b> |  |  |       |                                  |  |      |
| <b><u>DOREE</u></b>                                 |  |  |       | zanahoria                        |  | 10g  |
| filet de merluza                                    |  |  | 150 g | zapallito                        |  | 10g  |
| aceite                                              |  |  | 15g   |                                  |  |      |
| vinagre                                             |  |  | c/s   | <b><u>EMPANADAS DE CARNE</u></b> |  |      |
| perejil                                             |  |  | c/s   | tapas de empanadas               |  | 3uni |

|              |  |  |      |                 |  |       |
|--------------|--|--|------|-----------------|--|-------|
| aji          |  |  | c/s  | carne picada    |  | 150 g |
| papa         |  |  | 100g | cebolla         |  | 30g   |
| batata       |  |  | 100g | aji s/piel      |  | 25g   |
| aceite       |  |  | 15g  | condimentos     |  | c/n   |
|              |  |  |      | huevo           |  | 15g   |
| <b>FRUTA</b> |  |  |      | aceite          |  | 15g   |
| banana       |  |  | 150g | <u>GELATINA</u> |  |       |
|              |  |  |      | gelatina        |  | 150g  |

|                                                                 |  |  |        |                                       |  |       |
|-----------------------------------------------------------------|--|--|--------|---------------------------------------|--|-------|
|                                                                 |  |  |        |                                       |  |       |
| <b>ALMUERZO R2</b>                                              |  |  |        | <b>CENA R2</b>                        |  |       |
| <u><b>SOPA PASTINA</b></u>                                      |  |  |        | <u><b>SOPA DE SEMOLA</b></u>          |  |       |
| caldo                                                           |  |  | 250 cc | caldo                                 |  | 250cc |
| pastina                                                         |  |  | 20g    | semola                                |  | 15g   |
|                                                                 |  |  |        |                                       |  |       |
| <u><b>PESCADO POCHE O POLLO CON PAPAS Y BATATAS NATURAL</b></u> |  |  |        | <u><b>POLLO CON PURE AMARILLO</b></u> |  |       |
| filet de merluza                                                |  |  | 150 g  | pollo                                 |  | 180g  |
| <b>opcion</b>                                                   |  |  |        |                                       |  |       |
| pollo                                                           |  |  | 240 g  | anco                                  |  | 150g  |
| papa                                                            |  |  | 100g   | aceite                                |  | 15g   |
| batata                                                          |  |  | 100g   |                                       |  |       |
| aceite                                                          |  |  | 15g    | <u>GELATINA</u>                       |  |       |
| <u><b>FRUTA</b></u>                                             |  |  |        | gelatina                              |  | 150g  |

|                            |  |  |      |                            |  |     |
|----------------------------|--|--|------|----------------------------|--|-----|
| banana                     |  |  | 150g |                            |  |     |
|                            |  |  |      |                            |  |     |
| <b>ALMUERZO R3</b>         |  |  |      | <b>CENA R3</b>             |  |     |
|                            |  |  |      |                            |  |     |
| <b><u>SOPA PASTINA</u></b> |  |  |      | <b><u>SOPA JULIANA</u></b> |  |     |
| caldo                      |  |  | c/s  | apio                       |  | 5g  |
| pastina                    |  |  | 20g  | puerro                     |  | 5g  |
|                            |  |  |      | acelga                     |  | 10g |
|                            |  |  |      | zanahoria                  |  | 10g |
|                            |  |  |      | zapallito                  |  | 10g |

|                                                   |  |  |       |                                  |  |      |
|---------------------------------------------------|--|--|-------|----------------------------------|--|------|
|                                                   |  |  |       |                                  |  |      |
|                                                   |  |  |       |                                  |  |      |
| <b><u>PESCADO ESCABECHE CON ZAPALLO DOREE</u></b> |  |  |       | <b><u>EMPANADAS DE CARNE</u></b> |  |      |
| filet de merluza                                  |  |  | 150 g | tapas de empanadas               |  | 3uni |
| vinagre                                           |  |  | c/s   | carne picada                     |  | 90g  |
| perejil                                           |  |  | c/s   | cebolla                          |  | 30g  |
| aji                                               |  |  | c/s   | aji s/piel                       |  | 25g  |
| zapallo                                           |  |  | 200g  | condimentos                      |  | c/n  |
| aceite                                            |  |  | 15g   | huevo                            |  | 15g  |
|                                                   |  |  |       | aceite                           |  | 15g  |
| <b><u>FRUTA</u></b>                               |  |  |       |                                  |  |      |
| banana                                            |  |  | 150g  | <b><u>GELATINA</u></b>           |  |      |
|                                                   |  |  |       | gelatina                         |  | 150g |

|                                      |  |  |            |                              |  |              |
|--------------------------------------|--|--|------------|------------------------------|--|--------------|
|                                      |  |  |            |                              |  |              |
|                                      |  |  |            |                              |  |              |
|                                      |  |  |            |                              |  |              |
| <u>LISTA N° 4 (R1) - MENU VERANO</u> |  |  |            |                              |  |              |
|                                      |  |  |            |                              |  |              |
| <b>ALMUERZO R1</b>                   |  |  |            | <b>CENA R1</b>               |  |              |
|                                      |  |  |            |                              |  |              |
| <u>SOPA DE VERDURAS</u>              |  |  |            | <u>SOPA CREMA DE ARVEJAS</u> |  |              |
| apio                                 |  |  | <b>5g</b>  | caldo                        |  | <b>250cc</b> |
| puerro                               |  |  | <b>5g</b>  | arvejas partidas             |  | <b>10g</b>   |
| zapallo                              |  |  | <b>10g</b> | leche                        |  | <b>10g</b>   |

|                                                        |  |  |              |                                   |  |             |
|--------------------------------------------------------|--|--|--------------|-----------------------------------|--|-------------|
| zanahoria                                              |  |  | <b>10g</b>   | margarina                         |  | <b>5g</b>   |
| zapallito                                              |  |  | <b>10g</b>   | <u>BERENJENAS A LA NAPOLITANA</u> |  |             |
|                                                        |  |  |              | berenjena                         |  | <b>180g</b> |
| <u>BIFE DE COSTILLA CON ZANAHORIA RALLADA Y TOMATE</u> |  |  |              | queso por salut                   |  | <b>30g</b>  |
| bife                                                   |  |  | <b>200 g</b> | queso de rallar                   |  | <b>15g</b>  |
| zanahoria                                              |  |  | <b>100g</b>  | salsa                             |  |             |
| tomate                                                 |  |  | <b>150g</b>  | tomate natural                    |  | <b>40g</b>  |
| aceite                                                 |  |  | <b>15g</b>   | cebolla                           |  | <b>5g</b>   |
|                                                        |  |  |              | aji                               |  | <b>3g</b>   |
| duraznos en almibar                                    |  |  | <b>150g</b>  | aceite                            |  | <b>20cc</b> |
|                                                        |  |  |              | condimentos                       |  | <b>c/s</b>  |
|                                                        |  |  |              | <u>FRUTA</u>                      |  |             |

|                                                             |  |  |     |                                         |  |       |
|-------------------------------------------------------------|--|--|-----|-----------------------------------------|--|-------|
|                                                             |  |  |     | fruta                                   |  | 150g  |
|                                                             |  |  |     |                                         |  |       |
| <b>ALMUERZO R2</b>                                          |  |  |     | <b>CENA R2</b>                          |  |       |
| <b><u>SOPA DE VERDURAS</u></b>                              |  |  |     | <b><u>SOPA CREMA DE ARVEJAS</u></b>     |  |       |
| apio                                                        |  |  | 5g  | caldo                                   |  | 250cc |
| puerro                                                      |  |  | 5g  | arvejas partidas                        |  | 10g   |
| zapallo                                                     |  |  | 10g | leche                                   |  | 10g   |
| zanahoria                                                   |  |  | 10g | margarina                               |  | 5g    |
| zapallito                                                   |  |  | 10g |                                         |  |       |
|                                                             |  |  |     |                                         |  |       |
| <b><u>BIFES CON ZAHAHORIA COCIDA Y TOMATES SIN PIEL</u></b> |  |  |     | <b><u>BIFE CON PAPAS AL NATURAL</u></b> |  |       |
|                                                             |  |  |     |                                         |  |       |

|                                |  |  |       |                                     |  |       |
|--------------------------------|--|--|-------|-------------------------------------|--|-------|
| bife                           |  |  | 200g  | bife                                |  | 200g  |
| zanahoria                      |  |  | 100g  | papa                                |  | 150g  |
| tomate                         |  |  | 150g  | aceite                              |  | 15g   |
| aceite                         |  |  | 15g   |                                     |  |       |
|                                |  |  |       | <b><u>FRUTA COCIDA</u></b>          |  |       |
|                                |  |  |       | fruta                               |  | 150 g |
| durazno en almibar             |  |  | 150 g |                                     |  |       |
|                                |  |  |       |                                     |  |       |
| <b>ALMUERZO R3</b>             |  |  |       | <b>CENA R3</b>                      |  |       |
|                                |  |  |       |                                     |  |       |
| <b><u>SOPA DE VERDURAS</u></b> |  |  |       | <b><u>SOPA CREMA DE ARVEJAS</u></b> |  |       |
| apio                           |  |  | 5g    | caldo                               |  | 250cc |



|                                                               |  |  |      |                                          |  |      |
|---------------------------------------------------------------|--|--|------|------------------------------------------|--|------|
| puerro                                                        |  |  | 5g   | arvejas partidas                         |  | 10g  |
| zapallo                                                       |  |  | 10g  | leche                                    |  | 10g  |
| zanahoria                                                     |  |  | 10g  | margarina                                |  | 5g   |
| zapallito                                                     |  |  | 10g  | <b><u>BERENJENAS A LA NAPOLITANA</u></b> |  |      |
|                                                               |  |  |      | berenjena                                |  | 180g |
| <b><u>BIFE DE COSTILLA CON ZANAHORIA RALLADA Y TOMATE</u></b> |  |  |      | queso por salut                          |  | 30g  |
| bife                                                          |  |  | 200g | queso de rallar                          |  | 15g  |
| zanahoria                                                     |  |  | 100g | salsa                                    |  |      |
| tomate                                                        |  |  | 150g | tomate natural                           |  | 40g  |
| aceite                                                        |  |  | 15g  | cebolla                                  |  | 5g   |
|                                                               |  |  |      | aji                                      |  | 3g   |
| duraznos lavados                                              |  |  | 150g | aceite                                   |  | 20cc |

|                                          |  |  |       |                                |  |      |
|------------------------------------------|--|--|-------|--------------------------------|--|------|
|                                          |  |  |       | condimentos                    |  | c/s  |
|                                          |  |  |       | <b><u>FRUTA</u></b>            |  |      |
|                                          |  |  |       | fruta                          |  | 150g |
|                                          |  |  |       |                                |  |      |
|                                          |  |  |       |                                |  |      |
| <b><u>LISTA 5 (R1) - MENU VERANO</u></b> |  |  |       |                                |  |      |
|                                          |  |  |       |                                |  |      |
| <b>ALMUERZO R1</b>                       |  |  |       | <b>CENA R1</b>                 |  |      |
| <b><u>SOPA CABELLO DE ANGEL</u></b>      |  |  |       | <b><u>SOPA DE VERDURAS</u></b> |  |      |
| caldo                                    |  |  | 250cc | apio                           |  | 5g   |
| fideos                                   |  |  | 15g   | puerro                         |  | 5g   |

|                                    |  |  |       |                                                |  |              |
|------------------------------------|--|--|-------|------------------------------------------------|--|--------------|
|                                    |  |  |       | zapallo                                        |  | 10g          |
| <b>MILANESA CON ENSALADA MIXTA</b> |  |  |       | zanahoria                                      |  | 10g          |
| nalga                              |  |  | 150 g | zapallito                                      |  | 10g          |
| ajo y perejil                      |  |  | c/s   | <b>PIONONO RELLENO CON LECHUGA Y REMOLACHA</b> |  |              |
| pan rallado                        |  |  | 15g   | masa                                           |  | 2 rodajas    |
| huevo                              |  |  | 10g   | mayonesa                                       |  | 20g          |
| tomate                             |  |  | 100g  | paleta                                         |  | 10g          |
| cebolla                            |  |  | 50g   | tomate                                         |  | 50g          |
| lechuga                            |  |  | 50g   | huevo                                          |  | 1/2 uni(25g) |
| aceite                             |  |  | 15g   | queso blanco                                   |  | 10g          |
| limon                              |  |  | 10g   | lechuga                                        |  | 30g          |
|                                    |  |  |       | remolacha                                      |  | 150g         |

|                              |  |  |       |                      |  |       |
|------------------------------|--|--|-------|----------------------|--|-------|
| <b>FRUTA</b>                 |  |  |       |                      |  |       |
| fruta                        |  |  | 150g  | ensalada de frutas   |  | 150g  |
|                              |  |  |       |                      |  |       |
| <b>ALMUERZO R2</b>           |  |  |       | <b>CENA R2</b>       |  |       |
|                              |  |  |       |                      |  |       |
| <b>SOPA CABELLO DE ANGEL</b> |  |  |       | <b>SOPA DE AVENA</b> |  |       |
| caldo                        |  |  | 250cc | caldo                |  | 250cc |

|                                           |  |  |       |                                       |  |       |
|-------------------------------------------|--|--|-------|---------------------------------------|--|-------|
| fideos                                    |  |  | 20 g  | avena                                 |  | 20 g  |
| <b><u>POLLO CON PURE AMARILLO</u></b>     |  |  |       |                                       |  |       |
| pollo                                     |  |  | 240g  | <b><u>QUESO Y PURE DE ZAPALLO</u></b> |  |       |
| anco                                      |  |  | 150g  | queso por salut                       |  | 150 g |
| aceite                                    |  |  | 15g   | zapallo                               |  | 150g  |
|                                           |  |  |       | aceite                                |  | 15g   |
| <b><u>COMPOTA</u></b>                     |  |  |       | <b><u>COMPOTA</u></b>                 |  |       |
| fruta                                     |  |  | 150g  | fruta                                 |  | 150g  |
| azucar                                    |  |  | 10g   | azucar                                |  | 10g   |
|                                           |  |  |       |                                       |  |       |
| <b>ALMUERZO R3</b>                        |  |  |       | <b>CENA R3</b>                        |  |       |
| <b><u>CALDO</u></b>                       |  |  |       | <b><u>SOPA DE VERDURAS</u></b>        |  |       |
| caldo                                     |  |  | 250cc | apio                                  |  | 5g    |
|                                           |  |  |       | puerro                                |  | 5g    |
| <b><u>MILANESA CON ENSALADA MIXTA</u></b> |  |  |       | zapallo                               |  | 10g   |
| nalga                                     |  |  | 150 g | zanahoria                             |  | 10g   |
| ajo y perejil                             |  |  | c/s   | zapallito                             |  | 10g   |

|             |  |  |      |                                 |  |       |
|-------------|--|--|------|---------------------------------|--|-------|
| pan rallado |  |  | 15g  | <b><u>BIFE CON ENSALADA</u></b> |  |       |
| huevo       |  |  | 10g  | bife                            |  | 200 g |
| tomate      |  |  | 100g | tomate                          |  | 100g  |
| cebolla     |  |  | 50g  | cebolla                         |  | 50g   |
| lechuga     |  |  | 50g  | lechuga                         |  | 50g   |
| aceite      |  |  | 15g  | aceite                          |  | 15g   |

|                                               |  |  |       |                           |  |               |
|-----------------------------------------------|--|--|-------|---------------------------|--|---------------|
| limon                                         |  |  | 10g   | limon                     |  | 10g           |
|                                               |  |  |       |                           |  |               |
| <b>FRUTA</b>                                  |  |  |       | <b>Ensalada de frutas</b> |  | <b>150g</b>   |
| fruta                                         |  |  | 150g  |                           |  |               |
|                                               |  |  |       |                           |  |               |
|                                               |  |  |       |                           |  |               |
| <b>LISTA N° 6 (R1) - MENU DE VERANO</b>       |  |  |       |                           |  |               |
|                                               |  |  |       |                           |  |               |
| <b>ALMUERZO R1</b>                            |  |  |       | <b>CENA R1</b>            |  |               |
|                                               |  |  |       | <b>SOPA DE SEMOLA</b>     |  |               |
| <b>SOPA CREMA DE ZAPALLO</b>                  |  |  |       | caldo                     |  | <b>250cc</b>  |
| zapallo                                       |  |  | 60g   | semola                    |  | <b>15g</b>    |
| fecula                                        |  |  | 10g   |                           |  |               |
| leche                                         |  |  | 10g   | <b>PIZZA Y FAINA</b>      |  |               |
| margarina                                     |  |  | 5g    | pizza                     |  | <b>2 porc</b> |
| caldo                                         |  |  | 200cc | harina                    |  | <b>20g</b>    |
| <b>POLLO A LA TARTARA CON ARROZ PRIMAVERA</b> |  |  |       | agua                      |  | <b>c/s</b>    |
| pollo                                         |  |  | 240g  | levadura                  |  | <b>1g</b>     |

|                                |  |  |      |                      |  |             |
|--------------------------------|--|--|------|----------------------|--|-------------|
| papa                           |  |  | 100g | tomate natural       |  | 20cc        |
| zanahoria                      |  |  | 50g  | muzarella            |  | 30g         |
| arvejas                        |  |  | 20g  | cebolla              |  | 30g         |
| aceite                         |  |  | 15g  | aceite               |  | 10g         |
| salsa tartara                  |  |  | 30g  |                      |  |             |
| <b>FLAN CON DULCE DE LECHE</b> |  |  |      | <b>fruta citrica</b> |  | <b>150g</b> |

|                                    |  |  |       |                                             |  |       |
|------------------------------------|--|--|-------|---------------------------------------------|--|-------|
| flan                               |  |  | 150g  |                                             |  |       |
| dulce de leche                     |  |  | 10g   |                                             |  |       |
|                                    |  |  |       |                                             |  |       |
| <b>ALMUERZO R2</b>                 |  |  |       | <b>CENA R2</b>                              |  |       |
|                                    |  |  |       | <u>SOPA DE SÉMOLA</u>                       |  |       |
| <u>SOPA CREMA DE ZAPALLO</u>       |  |  |       | caldo                                       |  | 250cc |
| zapallo                            |  |  | 60g   | semola                                      |  | 15g   |
| fecula                             |  |  | 10g   |                                             |  |       |
| leche                              |  |  | 10g   | <u>PIZZA DIET O POLLO CON PURE AMARILLO</u> |  |       |
| margarina                          |  |  | 5g    | igual a R1 pero sin aceite y cebolla        |  |       |
| caldo                              |  |  | 200cc |                                             |  |       |
|                                    |  |  |       |                                             |  |       |
| <u>POLLO CON ARROZ Y ZANAHORIA</u> |  |  |       | <u>FRUTA ASADA</u>                          |  |       |
| pollo                              |  |  | 240g  | fruta                                       |  | 150 g |
| arroz                              |  |  | 150g  |                                             |  |       |
| zanahoria                          |  |  | 50g   |                                             |  |       |
| aceite                             |  |  | 15g   |                                             |  |       |
|                                    |  |  |       |                                             |  |       |

|                    |  |  |      |                       |  |  |
|--------------------|--|--|------|-----------------------|--|--|
| <b><u>FLAN</u></b> |  |  |      |                       |  |  |
| flan               |  |  | 150g |                       |  |  |
|                    |  |  |      |                       |  |  |
| <b>ALMUERZO R3</b> |  |  |      | <b>CENA R3</b>        |  |  |
|                    |  |  |      | <u>SOPA DE SEMOLA</u> |  |  |

|                                                      |  |  |              |                                                        |  |              |
|------------------------------------------------------|--|--|--------------|--------------------------------------------------------|--|--------------|
| <b><u>SOPA CREMA DE ZAPALLO</u></b>                  |  |  |              | caldo                                                  |  | <b>250cc</b> |
| zapallo                                              |  |  | <b>40g</b>   | semola                                                 |  | <b>20 g</b>  |
| fecula                                               |  |  | <b>10g</b>   |                                                        |  |              |
| leche                                                |  |  | <b>10g</b>   | <b><u>PIZZA DIET O POLLO CON<br/>PURE AMARILLO</u></b> |  |              |
| margarina                                            |  |  | <b>5g</b>    | igual a R1,pero sin aceite y cebolla                   |  |              |
| caldo                                                |  |  | <b>200cc</b> |                                                        |  |              |
| <b><u>POLLO A LA TARTARA CON ARROZ PRIMAVERA</u></b> |  |  |              |                                                        |  |              |
| pollo                                                |  |  | <b>180g</b>  |                                                        |  |              |
| papa                                                 |  |  | <b>100g</b>  | fruta citrica                                          |  | <b>150g</b>  |
| zanahoria                                            |  |  | <b>50g</b>   |                                                        |  |              |
| arvejas                                              |  |  | <b>20g</b>   |                                                        |  |              |
| aceite                                               |  |  | <b>15g</b>   |                                                        |  |              |
| salsa tartara                                        |  |  | <b>30g</b>   |                                                        |  |              |
|                                                      |  |  |              |                                                        |  |              |
| <b><u>FRUTA</u></b>                                  |  |  |              |                                                        |  |              |
| fruta                                                |  |  | <b>150g</b>  |                                                        |  |              |
|                                                      |  |  |              |                                                        |  |              |
|                                                      |  |  |              |                                                        |  |              |
| <b><u>LISTA N° 7 (R1) - MENU DE VERANO</u></b>       |  |  |              |                                                        |  |              |

|                             |  |  |                    |                            |  |           |
|-----------------------------|--|--|--------------------|----------------------------|--|-----------|
|                             |  |  |                    |                            |  |           |
| <b>ALMUERZO R1</b>          |  |  |                    | <b>CENA R1</b>             |  |           |
| <b><u>HUEVO RELLENO</u></b> |  |  |                    | <b><u>SOPA JULIANA</u></b> |  |           |
| huevo                       |  |  | <b>2 uni(100g)</b> | apio                       |  | <b>5g</b> |

|                                                              |  |  |      |                                              |  |        |
|--------------------------------------------------------------|--|--|------|----------------------------------------------|--|--------|
| relleno                                                      |  |  |      | puerro                                       |  | 5g     |
| yema                                                         |  |  | 15g  | acelga                                       |  | 10g    |
| mayonesa                                                     |  |  | 10g  | zanahoria zapallito                          |  | 10g    |
| aji                                                          |  |  | 1g   | <b><u>PASTEL DE CARNE CON PURE MIXTO</u></b> |  |        |
| atun                                                         |  |  | 10g  | carne picada                                 |  | 100g   |
| aceite                                                       |  |  | 1g   | cebolla                                      |  | 20g    |
| hierbas                                                      |  |  | 4g   | morrones                                     |  | 5g     |
| <b><u>PASTA RELLENA CON SALSA CARUSO</u></b>                 |  |  |      | huevo                                        |  | 25g    |
| pasta                                                        |  |  | 200g | pasas sin semillas                           |  | 5g     |
| crema de leche                                               |  |  | 30cc | aceitunas sin carozo                         |  | 1/2 u  |
| jamón                                                        |  |  | 15g  | aceite                                       |  | 10g    |
| queso rallado                                                |  |  | 10g  | condimentos                                  |  | c/s    |
| champignon                                                   |  |  | 15g  |                                              |  |        |
| pimienta                                                     |  |  | c/s  | <b><u>FRUTA</u></b>                          |  |        |
|                                                              |  |  |      | fruta                                        |  | 150g   |
| helado                                                       |  |  | 150g |                                              |  |        |
|                                                              |  |  |      |                                              |  |        |
| <b>ALMUERZO R2</b>                                           |  |  |      | <b>CENA R2</b>                               |  |        |
| <b><u>HUEVO RELLENO CON ZANAHORA HERVIDA</u></b>             |  |  |      | <b><u>SOPA PASTINA</u></b>                   |  |        |
| igual a R1, pero con zanahoria hervida y sin mayonesa y atún |  |  |      | caldo                                        |  | 250 cc |

|                               |  |  |      |         |  |      |
|-------------------------------|--|--|------|---------|--|------|
|                               |  |  |      | pastina |  | 20 g |
| <b><u>PASTA PARMESANA</u></b> |  |  |      |         |  |      |
| pasta                         |  |  | 200g |         |  |      |

|                                       |  |  |             |                                |  |        |
|---------------------------------------|--|--|-------------|--------------------------------|--|--------|
| queso                                 |  |  | 10g         |                                |  |        |
| aceite                                |  |  | 15g         | <u>POLLO CON PURE AMARILLO</u> |  |        |
|                                       |  |  |             | pollo                          |  | 240 g  |
| helado                                |  |  | 150g        | anco                           |  | 150g   |
|                                       |  |  |             | aceite                         |  | 15g    |
|                                       |  |  |             |                                |  |        |
|                                       |  |  |             | fruta asada                    |  | 150 g  |
|                                       |  |  |             |                                |  |        |
| <b>ALMUERZO R3</b>                    |  |  |             | <b>CENA R3</b>                 |  |        |
| <u>HUEVO RELLENO</u>                  |  |  |             | <u>SOPA PASTINA</u>            |  |        |
| huevo                                 |  |  | 2 uni(100g) | caldo                          |  | 250 cc |
| relleno                               |  |  |             | pastina                        |  | 20 g   |
| yema                                  |  |  | 15g         |                                |  |        |
| mayonesa                              |  |  | 10g         |                                |  |        |
| aji                                   |  |  | 1g          |                                |  |        |
| atun                                  |  |  | 10g         | <u>PASTEL AMARILLO</u>         |  |        |
| aceite                                |  |  | 1g          | carne picada                   |  | 100g   |
|                                       |  |  |             |                                |  |        |
| <u>PASTA RELLENA CON SALSA CARUSO</u> |  |  |             | huevo                          |  | 10g    |
| pasta                                 |  |  | 200g        | cebolla                        |  | 20g    |
| crema de leche                        |  |  | 30cc        | aceite                         |  | 20g    |

|               |  |  |     |       |  |      |
|---------------|--|--|-----|-------|--|------|
| jamon         |  |  | 15g | pasas |  | 5g   |
| queso rallado |  |  | 10g | anco  |  | 100g |



|                                  |  |             |                                   |  |       |
|----------------------------------|--|-------------|-----------------------------------|--|-------|
| champignon                       |  | 15g         | aceitunas                         |  | 7 g   |
| pimienta                         |  | c/s         |                                   |  |       |
|                                  |  |             | FRUTA                             |  | 150 g |
| FRUTA                            |  | 150g        |                                   |  |       |
|                                  |  |             |                                   |  |       |
|                                  |  |             |                                   |  |       |
| LISTA N° 8 (R 1)- MENU DE VERANO |  |             |                                   |  |       |
|                                  |  |             |                                   |  |       |
| ALMUERZO R1                      |  |             | CENA R1                           |  |       |
| <u>SOPA DE SEMOLA</u>            |  |             | <u>SOPA DE FIDEOS</u>             |  |       |
| caldo                            |  | 250cc       | caldo                             |  | 250cc |
| semola                           |  | 20g         | fideos                            |  | 20g   |
|                                  |  |             |                                   |  |       |
| <u>POLLO AL CURRY</u>            |  |             | <u>BERENJENAS A LA NAPOLITANA</u> |  |       |
| pollo                            |  | 240g        | berenjena                         |  | 180g  |
| curry en polvo                   |  | 10g         | queso por salut                   |  | 30g   |
| cebolla                          |  | 30g         | queso de rallar                   |  | 15g   |
| harina,mostaza,manzana rayada    |  | 1 cucharada | salsa                             |  |       |
| limon                            |  | c/s         | tomate natural                    |  | 40g   |
|                                  |  |             | cebolla                           |  | 5g    |
|                                  |  |             | aji                               |  | 3g    |
| fruta                            |  | 150 g       | aceite                            |  | 20cc  |

|                                       |  |  |              |                                            |              |
|---------------------------------------|--|--|--------------|--------------------------------------------|--------------|
|                                       |  |  |              | condimentos                                | c/s          |
|                                       |  |  |              |                                            |              |
|                                       |  |  |              | <b><u>PIONONO CON DULCE DE LECHE</u></b>   |              |
|                                       |  |  |              | pionono                                    | 2 rodajas    |
|                                       |  |  |              | dulce de leche                             | 10g          |
|                                       |  |  |              |                                            |              |
| <b>ALMUERZO R2</b>                    |  |  |              | <b>CENA R2</b>                             |              |
| <b><u>SOPA DE SEMOLA</u></b>          |  |  |              | <b><u>SOPA DE FIDEOS</u></b>               |              |
| caldo                                 |  |  | <b>250cc</b> | caldo                                      | <b>250cc</b> |
| semola                                |  |  | <b>20 g</b>  | fideos                                     | <b>20g</b>   |
|                                       |  |  |              |                                            |              |
| <b><u>POLLO CON PURE AMARILLO</u></b> |  |  |              | <b><u>BIFE CON BERENJENAS SIN PIEL</u></b> |              |
| pollo                                 |  |  | <b>240g</b>  | bife de cuadril                            | <b>200g</b>  |
| tomate                                |  |  | <b>150g</b>  | berenjenas                                 | <b>50g</b>   |
| aceite                                |  |  | <b>15g</b>   | aceite                                     | <b>10g</b>   |
|                                       |  |  |              | <b><u>FLAN</u></b>                         |              |
| <b><u>FRUTA ASADA</u></b>             |  |  |              | flan                                       | <b>150g</b>  |
| fruta                                 |  |  | <b>150 g</b> |                                            |              |
|                                       |  |  |              |                                            |              |
| <b>ALMUERZO R3</b>                    |  |  |              | <b>CENA R3</b>                             |              |
| <b><u>SOPA DE SEMOLA</u></b>          |  |  |              | <b><u>SOPA DE FIDEOS</u></b>               |              |
| caldo                                 |  |  | <b>250cc</b> | caldo                                      | <b>250cc</b> |
| semola                                |  |  | <b>20 g</b>  | fideos                                     | <b>20g</b>   |

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|

|                                                |  |  |                    |                                          |  |              |
|------------------------------------------------|--|--|--------------------|------------------------------------------|--|--------------|
| <b><u>POLLO AL CURRY</u></b>                   |  |  |                    | <b><u>BERENJENAS A LA NAPOLITANA</u></b> |  |              |
| pollo                                          |  |  | <b>240 g</b>       | berenjena                                |  | <b>180g</b>  |
| curry en polvo                                 |  |  | <b>10g</b>         | queso por salut                          |  | <b>30g</b>   |
| cebolla                                        |  |  | <b>30g</b>         | queso de rallar                          |  | <b>15g</b>   |
| harina,mostaza,manzana rayada                  |  |  | <b>1 cucharada</b> | salsa                                    |  |              |
| limon                                          |  |  | <b>c/s</b>         | tomate natural                           |  | <b>40g</b>   |
|                                                |  |  |                    | cebolla                                  |  | <b>5g</b>    |
|                                                |  |  |                    | aji                                      |  | <b>3g</b>    |
| fruta                                          |  |  | <b>150 g</b>       | aceite                                   |  | <b>20cc</b>  |
|                                                |  |  |                    | condimentos                              |  | <b>c/s</b>   |
|                                                |  |  |                    |                                          |  |              |
|                                                |  |  |                    | flan diet                                |  | <b>150 g</b> |
|                                                |  |  |                    |                                          |  |              |
|                                                |  |  |                    |                                          |  |              |
| <b><u>LISTA N° 9 (R1) - MENU DE VERANO</u></b> |  |  |                    |                                          |  |              |
|                                                |  |  |                    |                                          |  |              |
|                                                |  |  |                    |                                          |  |              |
| <b>ALMUERZO R1</b>                             |  |  |                    | <b>CENA R1</b>                           |  |              |
| <b><u>SOPA DE ARROZ</u></b>                    |  |  |                    | <b><u>SOPA CABELLO DE ANGEL</u></b>      |  |              |
| caldo                                          |  |  | <b>c/s</b>         | caldo                                    |  | <b>250cc</b> |
| arroz                                          |  |  | <b>20g</b>         | fideos                                   |  | <b>20g</b>   |
|                                                |  |  |                    |                                          |  |              |

|                                                              |  |  |              |                                      |  |               |
|--------------------------------------------------------------|--|--|--------------|--------------------------------------|--|---------------|
| <b><u>LENGUA A LA PORTUGUESA CON ZANAHORIA Y ARVEJAS</u></b> |  |  |              | <b><u>TARTA DE JAMON Y QUESO</u></b> |  |               |
| lengua                                                       |  |  | <b>150 g</b> | masa                                 |  | <b>2 porc</b> |

|                                         |  |  |              |                                       |  |              |
|-----------------------------------------|--|--|--------------|---------------------------------------|--|--------------|
| salsa portuguesa                        |  |  | <b>40 g</b>  | huevo                                 |  | <b>15g</b>   |
| papa                                    |  |  | <b>100g</b>  | queso por salut                       |  | <b>60g</b>   |
| zanahoria                               |  |  | <b>70g</b>   | jamón                                 |  | <b>70g</b>   |
| arvejas                                 |  |  | <b>40g</b>   | aceite                                |  | <b>10g</b>   |
| aceite                                  |  |  | <b>15g</b>   |                                       |  |              |
| <b><u>compota mixta</u></b>             |  |  | <b>150g</b>  | <b><u>GELATINA</u></b>                |  |              |
|                                         |  |  |              | gelatina                              |  | <b>150g</b>  |
|                                         |  |  |              |                                       |  |              |
| <b><u>ALMUERZO R2</u></b>               |  |  |              | <b><u>CENA R2</u></b>                 |  |              |
| <b><u>SOPA DE ARROZ</u></b>             |  |  |              | <b><u>SOPA CABELLO DE ANGEL</u></b>   |  |              |
| caldo                                   |  |  | <b>250cc</b> | caldo                                 |  | <b>250cc</b> |
| arroz                                   |  |  | <b>20g</b>   | fideos                                |  | <b>20g</b>   |
| <b><u>BIFE CON PAPAS AL NATURAL</u></b> |  |  |              | <b><u>POLLO CON PURE AMARILLO</u></b> |  |              |
| bife                                    |  |  | <b>200 g</b> | pollo                                 |  | <b>240g</b>  |
| papa                                    |  |  | <b>150g</b>  | anco                                  |  | <b>150g</b>  |
| aceite                                  |  |  | <b>15g</b>   | aceite                                |  | <b>15g</b>   |
|                                         |  |  |              |                                       |  |              |
| <b><u>COMPOTAS DE MANZANAS</u></b>      |  |  |              | <b><u>GELATINA</u></b>                |  |              |
| manzanas                                |  |  | <b>200 g</b> | gelatina                              |  | <b>150g</b>  |
|                                         |  |  |              |                                       |  |              |
| <b><u>ALMUERZO R3</u></b>               |  |  |              | <b><u>CENA R3</u></b>                 |  |              |

|                             |  |  |            |                                     |  |              |
|-----------------------------|--|--|------------|-------------------------------------|--|--------------|
| <b><u>SOPA DE ARROZ</u></b> |  |  |            | <b><u>SOPA CABELLO DE ANGEL</u></b> |  |              |
| caldo                       |  |  | <b>c/s</b> | caldo                               |  | <b>250cc</b> |
| arroz                       |  |  | <b>20g</b> | fideos                              |  | <b>15g</b>   |

|                                                                  |  |  |              |                                      |  |              |
|------------------------------------------------------------------|--|--|--------------|--------------------------------------|--|--------------|
|                                                                  |  |  |              |                                      |  |              |
| <b><u>LENGUA PORTUGUESA CON ZANAHORIAS NATURAL Y ARVEJAS</u></b> |  |  |              | <b><u>TARTA DE JAMON Y QUESO</u></b> |  |              |
| lengua                                                           |  |  | <b>150g</b>  | masa                                 |  | <b>2 pc.</b> |
| salsa portuguesa                                                 |  |  | <b>40g</b>   | huevo                                |  | <b>15g</b>   |
| zanahoria                                                        |  |  | <b>100g</b>  | queso por salut                      |  | <b>60g</b>   |
| arvejas                                                          |  |  | <b>50g</b>   | jamón                                |  | <b>70g</b>   |
|                                                                  |  |  |              | aceite                               |  | <b>10g</b>   |
| <b><u>COMPOTA</u></b>                                            |  |  |              |                                      |  |              |
| fruta                                                            |  |  | <b>150 g</b> | <b><u>GELATINA</u></b>               |  |              |
|                                                                  |  |  |              | gelatina DIET                        |  | <b>150g</b>  |
|                                                                  |  |  |              |                                      |  |              |

**LISTA N° 10 (R1) - MENU VERANO**

|                                     |  |  |              |                            |  |              |
|-------------------------------------|--|--|--------------|----------------------------|--|--------------|
|                                     |  |  |              |                            |  |              |
| <b><u>ALMUERZO R1</u></b>           |  |  |              | <b><u>CENA R1</u></b>      |  |              |
| <b><u>SOPA CREMA DE ARVEJAS</u></b> |  |  |              | <b><u>SOPA PASTINA</u></b> |  |              |
| caldo                               |  |  | <b>250cc</b> | caldo                      |  | <b>250cc</b> |
| arvejas partidas                    |  |  | <b>10g</b>   | pastina                    |  | <b>20g</b>   |
| leche                               |  |  | <b>10g</b>   |                            |  |              |
| margarina                           |  |  | <b>5g</b>    |                            |  |              |
|                                     |  |  |              |                            |  |              |

| <u>MILANESA DE PESCADO CON REMOLACHA, ZANAHORIA E HINOJO</u> |  |  |      | <u>ZAPALLITOS RELLENOS</u> |  |      |
|--------------------------------------------------------------|--|--|------|----------------------------|--|------|
| filet de merluza                                             |  |  | 150g | zapallito                  |  | 200g |
| huevos                                                       |  |  | 10g  | choclo cremoso o arroz     |  | 50g  |

|                                                                 |  |       |      |                                           |  |       |
|-----------------------------------------------------------------|--|-------|------|-------------------------------------------|--|-------|
| pan rallado                                                     |  |       | 20g  | queso rallado                             |  | 15g   |
| aceite                                                          |  |       | 10g  | huevo                                     |  | 10g   |
| limon                                                           |  |       | c/s  | tomate natural                            |  | 20g   |
| remolacha                                                       |  |       | 80g  | cebolla                                   |  | 10g   |
| zanahoria                                                       |  |       | 70g  | ajo y perejil                             |  | c/s   |
| hinojo                                                          |  |       | 40g  | aceite                                    |  | 10g   |
| fruta                                                           |  |       |      | opcion                                    |  |       |
| banana                                                          |  |       | 150g | carne picada                              |  | 50g   |
|                                                                 |  |       |      | compota mixta                             |  | 150 g |
|                                                                 |  |       |      |                                           |  |       |
| <b>ALMUERZO R2</b>                                              |  |       |      | <b>CENA R2</b>                            |  |       |
| <u>SOPA PASTINA</u>                                             |  |       |      | <u>SOPA PASTINA</u>                       |  |       |
| caldo                                                           |  | 250cc |      | caldo                                     |  | 250cc |
| pastina                                                         |  | 20g   |      | pastina                                   |  | 20g   |
|                                                                 |  |       |      |                                           |  |       |
| <u>PESCADO POCHE CON PURE DE PAPAS O REMOLACHA Y ZANAHORIAS</u> |  |       |      | <u>QUESO Y ZAPALLITOS SIN PIEL O PURE</u> |  |       |
| merluza                                                         |  |       | 150g |                                           |  |       |
| papa                                                            |  |       | 150g | queso por salut                           |  | 50g   |

|           |  |  |     |           |  |      |
|-----------|--|--|-----|-----------|--|------|
| aceite    |  |  | 15g | zapallito |  | 200g |
| opcion    |  |  |     | opcion    |  |      |
| remolacha |  |  | 80g | anco      |  | 200g |
| zanahoria |  |  | 70g | compota   |  | 150g |
| aceite    |  |  | 15g |           |  |      |
| fruta     |  |  |     |           |  |      |

|                                                      |  |  |       |                            |  |      |
|------------------------------------------------------|--|--|-------|----------------------------|--|------|
| banana                                               |  |  | 150 g |                            |  |      |
|                                                      |  |  |       |                            |  |      |
| <b>ALMUERZO R3</b>                                   |  |  |       | <b>CENA R3</b>             |  |      |
|                                                      |  |  |       | <u>SOPA PASTINA</u>        |  |      |
| <u>CALDO</u>                                         |  |  |       | apio                       |  | 5g   |
| caldo                                                |  |  | 250cc | puerro                     |  | 5g   |
|                                                      |  |  |       | acelga                     |  | 10g  |
|                                                      |  |  |       | zanahoria zapallito        |  | 10g  |
|                                                      |  |  |       |                            |  |      |
| <u>MILANESA DE PESCADO CON REMOLACHA Y ZANAHORIA</u> |  |  |       | <u>ZAPALLITOS RELLENOS</u> |  |      |
| filet de merluza                                     |  |  | 150g  | zapallito                  |  | 200g |
| huevos                                               |  |  | 10g   | choclo cremoso o arroz     |  | 50g  |
| pan rallado                                          |  |  | 20g   | queso rallado              |  | 15g  |
| aceite                                               |  |  | 10g   | huevo                      |  | 10g  |
| limon                                                |  |  | c/s   | tomate natural             |  | 20g  |
| remolacha                                            |  |  | 80g   | cebolla                    |  | 10g  |

|           |  |  |       |                          |  |      |
|-----------|--|--|-------|--------------------------|--|------|
| zanahoria |  |  | 70g   | ajo y perejil            |  | c/s  |
| fruta     |  |  |       | aceite                   |  | 10g  |
| banana    |  |  | 150 g | opcion                   |  |      |
|           |  |  |       | carne picada             |  | 50g  |
|           |  |  |       |                          |  |      |
|           |  |  |       | compota mixta sin azucar |  | 150g |
|           |  |  |       |                          |  |      |
|           |  |  |       |                          |  |      |

|                                   |  |  |     |                                  |  |       |
|-----------------------------------|--|--|-----|----------------------------------|--|-------|
|                                   |  |  |     |                                  |  |       |
| LISTA N° 11 (R1) - MENU DE VERANO |  |  |     |                                  |  |       |
|                                   |  |  |     |                                  |  |       |
| ALMUERZO R1                       |  |  |     | CENA R1                          |  |       |
| <u>SOPA DE VERDURAS</u>           |  |  |     | <u>SOPA DE FIDEOS</u>            |  |       |
| apio                              |  |  | 5g  | caldo                            |  | 250cc |
| puerro                            |  |  | 5g  | fideos                           |  | 20g   |
| zapallo                           |  |  | 10g |                                  |  |       |
| zanahoria                         |  |  | 10g | <u>SALPICON DE POLLO O CARNE</u> |  |       |
| zapallito                         |  |  | 10g | pollo o carne                    |  | 120g  |



|                                                                 |  |  |       |                    |  |      |
|-----------------------------------------------------------------|--|--|-------|--------------------|--|------|
|                                                                 |  |  |       | papa               |  | 50g  |
| <b><u>COLITA RELLENA CON CHAUCHAS, HUEVO DURO Y CEBOLLA</u></b> |  |  |       | zanahoria          |  | 50g  |
| colita de cuadril                                               |  |  | 200g  | batata             |  | 50 g |
| chaucha                                                         |  |  | 100g  | arvejas            |  | 30g  |
| huevo                                                           |  |  | 25g   | aceite             |  | 15g  |
| cebolla                                                         |  |  | 30g   |                    |  |      |
| aceite                                                          |  |  | 10g   | <b><u>FLAN</u></b> |  |      |
|                                                                 |  |  |       | flan               |  | 150g |
| <b><u>ARROZ CON LECHE</u></b>                                   |  |  |       |                    |  |      |
| arroz                                                           |  |  | 10g   |                    |  |      |
| leche desc.                                                     |  |  | 150cc |                    |  |      |
| azucar                                                          |  |  | 15g   |                    |  |      |
| limon                                                           |  |  | 15g   |                    |  |      |

|                     |  |  |     |                |  |  |
|---------------------|--|--|-----|----------------|--|--|
| esencia de vainilla |  |  | c/s |                |  |  |
| canela              |  |  | c/s |                |  |  |
|                     |  |  |     |                |  |  |
| <b>ALMUERZO R2</b>  |  |  |     | <b>CENA R2</b> |  |  |

|                                           |  |  |              |                                         |  |              |
|-------------------------------------------|--|--|--------------|-----------------------------------------|--|--------------|
| <b><u>SOPA DE VITINA</u></b>              |  |  |              | <b><u>SOPA DE SEMOLA</u></b>            |  |              |
| caldo                                     |  |  | <b>250cc</b> | caldo                                   |  | <b>250cc</b> |
| vitina                                    |  |  | <b>15g</b>   | semola                                  |  | <b>20g</b>   |
|                                           |  |  |              |                                         |  |              |
| <b><u>POLLO CON PAPAS Y ZANAHORIA</u></b> |  |  |              | <b><u>SALPICON DE POLLO O CARNE</u></b> |  |              |
| pollo                                     |  |  | <b>240g</b>  | pollo o carne                           |  | <b>120g</b>  |
| papa                                      |  |  | <b>150g</b>  | papa                                    |  | <b>50g</b>   |
| zanahoria                                 |  |  | <b>150g</b>  | zanahoria                               |  | <b>50g</b>   |
| aceite                                    |  |  | <b>15g</b>   | batata                                  |  | <b>50 g</b>  |
|                                           |  |  |              | aceite                                  |  | <b>15g</b>   |
| <b><u>ARROZ CON LECHE</u></b>             |  |  |              |                                         |  |              |
| arroz                                     |  |  | <b>10g</b>   | <b><u>FLAN</u></b>                      |  |              |
| leche desc.                               |  |  | <b>150cc</b> | flan                                    |  | <b>150g</b>  |
| azucar                                    |  |  | <b>15g</b>   |                                         |  |              |
| limon                                     |  |  | <b>15g</b>   |                                         |  |              |
| esencia de vainilla                       |  |  | <b>c/s</b>   |                                         |  |              |
| canela                                    |  |  | <b>c/s</b>   |                                         |  |              |
|                                           |  |  |              |                                         |  |              |
| <b><u>ALMUERZO R3</u></b>                 |  |  |              | <b><u>CENA R3</u></b>                   |  |              |
| <b><u>SOPA DE VERDURAS</u></b>            |  |  |              | <b><u>SOPA DE FIDEOS</u></b>            |  |              |

|         |  |  |            |        |  |              |
|---------|--|--|------------|--------|--|--------------|
| apio    |  |  | <b>5g</b>  | caldo  |  | <b>250cc</b> |
| puerro  |  |  | <b>5g</b>  | fideos |  | <b>15g</b>   |
| zapallo |  |  | <b>10g</b> |        |  |              |

|                                                  |  |  |       |                                  |  |      |
|--------------------------------------------------|--|--|-------|----------------------------------|--|------|
| zanahoria                                        |  |  | 10g   | <u>SALPICON DE POLLO O CARNE</u> |  |      |
| zapallito                                        |  |  | 10g   | pollo o carne                    |  | 120g |
|                                                  |  |  |       | papa                             |  | 50g  |
| <u>COLITA RELLENA CON ZANAHORIA Y HUEVO DURO</u> |  |  |       | zanahoria                        |  | 50g  |
| colita de cuadril                                |  |  | 200g  | batata                           |  | 50 g |
| zanahoria                                        |  |  | 100g  | arvejas                          |  | 30g  |
| huevo                                            |  |  | 25g   | aceite                           |  | 15g  |
| aceite                                           |  |  | 10g   |                                  |  |      |
|                                                  |  |  |       | <u>FLAN</u>                      |  |      |
| <u>ARROZ CON LECHE</u>                           |  |  |       | flan diet                        |  | 150g |
| arroz                                            |  |  | 10g   |                                  |  |      |
| leche desc.                                      |  |  | 150cc |                                  |  |      |
| limon                                            |  |  | 15g   |                                  |  |      |
| esencia de vainilla                              |  |  | c/s   |                                  |  |      |
| canela                                           |  |  | c/s   |                                  |  |      |
|                                                  |  |  |       |                                  |  |      |
| <u>LISTA N° 12 (R1) - MENU DE VERANO</u>         |  |  |       |                                  |  |      |
|                                                  |  |  |       |                                  |  |      |
| <b>ALMUERZO R1</b>                               |  |  |       | <b>CENA R1</b>                   |  |      |
| <u>SOPA DE AVENA</u>                             |  |  |       |                                  |  |      |
| caldo                                            |  |  | 250cc | <u>SOPA DE VERDURAS</u>          |  |      |

|                                               |  |  |     |         |  |     |
|-----------------------------------------------|--|--|-----|---------|--|-----|
| avena                                         |  |  | 20g | apio    |  | 5g  |
|                                               |  |  |     | puerro  |  | 5g  |
| <u>MILANESA DE TERNERA CON ENSALADA MIXTA</u> |  |  |     | zapallo |  | 10g |

|                                                  |  |  |       |                         |  |       |
|--------------------------------------------------|--|--|-------|-------------------------|--|-------|
| nalga                                            |  |  | 150 g | zanahoria               |  | 10g   |
| ajo y perejil                                    |  |  | c/s   | zapallito               |  | 10g   |
| pan rallado                                      |  |  | 15g   |                         |  |       |
| huevo                                            |  |  | 10g   | <u>FIDEOS AL PESTO</u>  |  |       |
| tomate                                           |  |  | 100g  | fideos                  |  | 70g   |
| cebolla                                          |  |  | 50g   | aceite                  |  | 15g   |
| lechuga                                          |  |  | 50g   | albahaca                |  | c/s   |
| aceite                                           |  |  | 15g   | queso de rallar         |  | 8g    |
| limon                                            |  |  | 10g   | ajo                     |  | c/n   |
|                                                  |  |  |       |                         |  |       |
| <u>FRUTA</u>                                     |  |  |       | <u>FRUTA</u>            |  |       |
| fruta                                            |  |  | 150g  | fruta                   |  | 150g  |
|                                                  |  |  |       |                         |  |       |
| <b>ALMUERZO R2</b>                               |  |  |       | <b>CENA R2</b>          |  |       |
| <u>SOPA DE AVENA</u>                             |  |  |       | <u>SOPA DE VITINA</u>   |  |       |
| caldo                                            |  |  | 250cc | caldo                   |  | 250cc |
| avena                                            |  |  | 20g   | vitina                  |  | 20g   |
|                                                  |  |  |       |                         |  |       |
| <u>POLLO CON PURE AMARILLO O TOMATE SIN PIEL</u> |  |  |       | <u>FIDEOS PARMESANA</u> |  |       |
| pollo                                            |  |  | 240g  |                         |  |       |
| anco                                             |  |  | 150g  | fideos                  |  | 70g   |

|        |  |  |     |        |  |     |
|--------|--|--|-----|--------|--|-----|
| aceite |  |  | 15g | aceite |  | 15g |
|--------|--|--|-----|--------|--|-----|

|                                    |  |  |       |                         |       |
|------------------------------------|--|--|-------|-------------------------|-------|
|                                    |  |  |       | queso de rallar         | 8g    |
|                                    |  |  |       |                         |       |
| fruta cocida                       |  |  |       | fruta asada             |       |
| fruta                              |  |  | 150g  | fruta                   | 150 g |
|                                    |  |  |       |                         |       |
| ALMUERZO R3                        |  |  |       | CENA R3                 |       |
| <u>caldo</u>                       |  |  |       | <u>SOPA DE VERDURAS</u> |       |
| caldo                              |  |  | 250cc | apio                    | 5g    |
|                                    |  |  |       | puerro                  | 5g    |
|                                    |  |  |       | zapallo                 | 10g   |
| <u>MILANESA CON ENSALADA MIXTA</u> |  |  |       | zanahoria               | 10g   |
| nalga                              |  |  | 150g  | zapallito               | 10g   |
| ajo y perejil                      |  |  | c/s   |                         |       |
| pan rallado                        |  |  | 15g   | <u>FIDEOS AL PESTO</u>  |       |
| huevo                              |  |  | 10g   | fideos                  | 70g   |
| tomate                             |  |  | 100g  | aceite                  | 15g   |
| cebolla                            |  |  | 50g   | albahaca                | c/s   |
| lechuga                            |  |  | 50g   | queso de rallar         | 8g    |
| aceite                             |  |  | 15g   | ajo                     | c/n   |
| limon                              |  |  | 10g   |                         |       |
|                                    |  |  |       | <u>FRUTA</u>            |       |
| <u>FRUTA</u>                       |  |  |       | fruta                   | 150g  |
| fruta                              |  |  | 150g  |                         |       |

|                                   |  |  |       |                         |  |        |
|-----------------------------------|--|--|-------|-------------------------|--|--------|
|                                   |  |  |       |                         |  |        |
|                                   |  |  |       |                         |  |        |
| LISTA N° 13 (R1) - MENU DE VERANO |  |  |       |                         |  |        |
|                                   |  |  |       |                         |  |        |
| ALMUERZO R1                       |  |  |       | CENA R1                 |  |        |
| <u>SOPA CREMA DE ZAPALLO</u>      |  |  |       | <u>SOPA DE SEMOLA</u>   |  |        |
| caldo                             |  |  | 250cc | caldo                   |  | 250cc  |
| zapallo                           |  |  | 10g   | semola                  |  | 15g    |
| leche                             |  |  | 10g   |                         |  |        |
| margarina                         |  |  | 5g    |                         |  |        |
| fecula                            |  |  | 10 g  | <u>PIZZA Y FUGAZETA</u> |  |        |
|                                   |  |  |       | pizza                   |  | 2 porc |
| <u>PAN DE CARNE CON JARDINERA</u> |  |  |       | harina                  |  | 20g    |
| carne picada                      |  |  | 150g  | agua                    |  | c/s    |
| huevo                             |  |  | 10g   | levadura                |  | 1g     |

|                   |  |     |                |      |
|-------------------|--|-----|----------------|------|
| manzana rallada   |  | 10g | tomate natural | 20cc |
| zanahoria rallada |  | 10g | muzarella      | 30g  |
| ajo y perejil     |  | c/s | cebolla        | 30g  |
| queso rallado     |  | 5g  | aceite         | 10g  |
| aceite            |  | 10g | fruta citrica  | 150g |
| papa              |  | 80g |                |      |
| arvejas           |  | 20g | <u>FRUTA</u>   |      |

|                              |  |       |                       |       |
|------------------------------|--|-------|-----------------------|-------|
| zanahoria                    |  | 50g   | fruta                 | 150g  |
| aceite                       |  | 20g   |                       |       |
| condimentos                  |  | c/s   |                       |       |
|                              |  |       |                       |       |
| <u>QUESO Y DULCE</u>         |  |       |                       |       |
| queso tipo postre            |  | 70g   |                       |       |
| dulce de batata o membrillo  |  | 70g   |                       |       |
|                              |  |       |                       |       |
|                              |  |       |                       |       |
| <b>ALMUERZO R2</b>           |  |       | <b>CENA R2</b>        |       |
| <u>SOPA CREMA DE ZAPALLO</u> |  |       | <u>SOPA DE SEMOLA</u> |       |
| caldo                        |  | 250cc | caldo                 | 250cc |
| zapallo                      |  | 10g   | semola                | 20 g  |

|                                   |  |  |      |                                       |  |      |
|-----------------------------------|--|--|------|---------------------------------------|--|------|
| leche                             |  |  | 10g  |                                       |  |      |
| margarina                         |  |  | 5g   | <b><u>POLLO CON PURE AMARILLO</u></b> |  |      |
| fecula                            |  |  | 10 g | pollo                                 |  | 240g |
|                                   |  |  |      | anco                                  |  | 150g |
| <b><u>POLLO CON JARDINERA</u></b> |  |  |      | aceite                                |  | 15g  |
| pollo                             |  |  | 240g |                                       |  |      |
| papa                              |  |  | 80g  | compota                               |  | 150g |
| zanahoria                         |  |  | 50g  |                                       |  |      |
| arvejas                           |  |  | 20g  |                                       |  |      |
| aceite                            |  |  | 15g  |                                       |  |      |
|                                   |  |  |      |                                       |  |      |

|                                          |  |  |       |                                |  |        |
|------------------------------------------|--|--|-------|--------------------------------|--|--------|
| dulce o compota                          |  |  | 150 g |                                |  |        |
|                                          |  |  |       |                                |  |        |
| <b>ALMUERZO R3</b>                       |  |  |       | <b>CENA R3</b>                 |  |        |
| <b><u>SOPA CREMA DE ZAPALLO</u></b>      |  |  |       | <b><u>SOPA DE SEMOLA</u></b>   |  |        |
| caldo                                    |  |  | 250cc | caldo                          |  | 250cc  |
| zapallo                                  |  |  | 10g   | semola                         |  | 15g    |
| leche                                    |  |  | 10g   |                                |  |        |
| margarina                                |  |  | 5g    |                                |  |        |
| fecula                                   |  |  | 10 g  | <b><u>PIZZA Y FUGAZETA</u></b> |  |        |
|                                          |  |  |       | pizza                          |  | 2 porc |
| <b><u>PAN DE CARNE CON JARDINERA</u></b> |  |  |       | harina                         |  | 20g    |
| carne picada                             |  |  | 150g  | agua                           |  | c/s    |



|                   |  |  |     |                |  |      |
|-------------------|--|--|-----|----------------|--|------|
| huevo             |  |  | 10g | levadura       |  | 1g   |
| manzana rallada   |  |  | 10g | tomate natural |  | 20cc |
| zanahoria rallada |  |  | 10g | muzarella      |  | 30g  |
| ajo y perejil     |  |  | c/s | cebolla        |  | 30g  |
| queso rallado     |  |  | 5g  | aceite         |  | 10g  |
| aceite            |  |  | 10g | fruta citrica  |  | 150g |
| papa              |  |  | 80g |                |  |      |
| arvejas           |  |  | 20g | <u>COMPOTA</u> |  |      |
| zanahoria         |  |  | 50g | fruta          |  | 150g |
| aceite            |  |  | 20g |                |  |      |
| condimentos       |  |  | c/s |                |  |      |
|                   |  |  |     |                |  |      |

|                                   |  |  |      |                     |  |        |
|-----------------------------------|--|--|------|---------------------|--|--------|
| <u>FRUTA</u>                      |  |  |      |                     |  |        |
| fruta                             |  |  | 150g |                     |  |        |
|                                   |  |  |      |                     |  |        |
|                                   |  |  |      |                     |  |        |
| LISTA N° 14 (R1) - MENU DE VERANO |  |  |      |                     |  |        |
|                                   |  |  |      |                     |  |        |
| <b>ALMUERZO R1</b>                |  |  |      | <b>CENA R1</b>      |  |        |
|                                   |  |  |      |                     |  |        |
| <u>SOPA JULIANA</u>               |  |  |      | <u>SOPA PASTINA</u> |  |        |
| apio                              |  |  | 5g   | caldo               |  | 250 cc |
| puerro                            |  |  | 5g   | pastina             |  | 20g    |
| acelga                            |  |  | 10g  |                     |  |        |

|                                  |  |  |      |                            |  |      |
|----------------------------------|--|--|------|----------------------------|--|------|
| zanahoria                        |  |  | 10g  |                            |  |      |
| zapallito                        |  |  | 10g  |                            |  |      |
|                                  |  |  |      | <b>BOMBAS DE PAPA</b>      |  |      |
| <b>FIDEOS CON POLLO ESTOFADO</b> |  |  |      | papa                       |  | 200g |
| pollo                            |  |  | 120g | queso por salut            |  | 30g  |
| fideos                           |  |  | 70 g | jamón                      |  | 10g  |
| queso rallado                    |  |  | 10g  | leche                      |  | 10g  |
| salsa                            |  |  |      | aceite                     |  | 5g   |
| tomate                           |  |  | 60g  | condimentos                |  | c/n  |
| cebolla                          |  |  | 20g  |                            |  |      |
| aji                              |  |  | 10g  |                            |  |      |
| aceite                           |  |  | 10g  | <b>POSTRE DE CHOCOLATE</b> |  |      |

|                                   |  |  |       |                          |  |        |
|-----------------------------------|--|--|-------|--------------------------|--|--------|
|                                   |  |  | 150g  | leche                    |  | 150cc  |
|                                   |  |  |       | polvo de chocolate       |  | 15g    |
| duraznos en almibar               |  |  | 150 g | azúcar                   |  | 5g     |
|                                   |  |  |       |                          |  |        |
| <b>ALMUERZO R2</b>                |  |  |       | <b>CENA R2</b>           |  |        |
| <b>SOPA DE SEMOLA</b>             |  |  |       | <b>SOPA PASTINA</b>      |  |        |
| caldo                             |  |  | 250cc | caldo                    |  | 250 cc |
| semola                            |  |  | 15g   | pastina                  |  | 20g    |
|                                   |  |  |       |                          |  |        |
| <b>FIDEOS CON POLLO PARMESANA</b> |  |  |       |                          |  |        |
| pollo                             |  |  | 120 g |                          |  |        |
| fideos                            |  |  | 70 g  | <b>QUESO Y VEGETALES</b> |  |        |

|                                   |  |      |                                     |  |       |
|-----------------------------------|--|------|-------------------------------------|--|-------|
| queso de rallar                   |  | 10g  |                                     |  |       |
|                                   |  |      | queso por salut                     |  | 50g   |
|                                   |  |      | zapallito                           |  | 150g  |
| duraznos                          |  | 150g | opcion                              |  |       |
|                                   |  |      | anco                                |  | 150g  |
|                                   |  |      |                                     |  |       |
|                                   |  |      | <b><u>POSTRE DE VAINILLA</u></b>    |  |       |
|                                   |  |      | leche                               |  | 150cc |
|                                   |  |      | polvo                               |  | 15g   |
|                                   |  |      | azucar                              |  | 5g    |
|                                   |  |      |                                     |  |       |
| <b>ALMUERZO R3</b>                |  |      | <b>CENA R3</b>                      |  |       |
| <b><u>SOPA JULIANA</u></b>        |  |      | <b><u>CALDO</u></b>                 |  |       |
| apio                              |  | 5g   | caldo                               |  | 250cc |
| puerro                            |  | 5g   |                                     |  |       |
| acelga                            |  | 10g  | <b><u>BOMBAS CON PURE MIXTO</u></b> |  |       |
| zanahoria                         |  | 10g  |                                     |  |       |
| zapallito                         |  | 10g  | papa                                |  | 100g  |
|                                   |  |      | anco                                |  | 100g  |
| <b><u>FIDEOS CON ESTOFADO</u></b> |  |      | jamón                               |  | 10g   |
| pollo                             |  | 120g | leche                               |  | 10cc  |
| fideos                            |  | 150g | aceite                              |  | 5cc   |
| queso rallado                     |  | 10g  | queso por salut                     |  | 30g   |
| salsa                             |  |      | condimentos                         |  | c/s   |
| tomate                            |  | 60g  |                                     |  |       |

|                     |  |  |      |              |  |      |
|---------------------|--|--|------|--------------|--|------|
| cebolla             |  |  | 20g  | <u>FRUTA</u> |  |      |
| aji                 |  |  | 10g  | fruta        |  | 150g |
| aceite              |  |  | 10g  |              |  |      |
|                     |  |  |      |              |  |      |
| duraznos al natural |  |  | 150g |              |  |      |

**Importante:** las cantidades de los ingredientes consignados en los listados están expresados en peso neto cocido.

Vale aclarar que los postres de R3 son sin azúcar y que el pan correspondiente al R1, según el Régimen General es de 50 gramos. En cada menú de las listas de verano se agregará según el pliego 50 gramos de pan.

En caso de requerir menú libre de gluten el/la Nutricionista del Instituto elaborará un menú específico adecuado a esta patología con alimentos permitidos y vajilla exclusiva para la realización del mismo.

**Nota:** se incluye al pie del Pliego el mosaico modelo: vegetariano, libre de gluten.

### **Listado de alimentos según el código alimentario argentino**

#### **LECHE Y DERIVADOS**

**CREMA DE LECHE:** Fresca, pasteurizada, con un contenido entre 24,1 y 50 % de grasas, con caracteres físicos y organolépticos normales, sin sustancias extrañas y con no más de una acidez de 0,20% calculada en ácido láctico, en envases reglamentarios rotulados, consignando fecha de elaboración.

**DULCE DE LECHE:** Obtenido de concentración de leche limpia, fresca y apta para el consumo, aromatizada a la vainilla. Con no menos de 24% de sólidos de leche. En el rótulo deberá considerarse mes y año de elaboración fecha de vencimiento si el envase no es hermético.

**LECHE:** Fresca, pasteurizada, apta para el consumo, completamente pura, emulsionada, de sabor y olor agradables, no contendrá sedimentos; resistirá la ebullición sin coagularse y no

coagulará por adición por adición de un volumen igualde alcohol 70 centesimales. Densidad 1028/1035 a 15%, grasa: 3% mínimo propio de la leche; acidez: 14°/18° Dornic. La temperatura del producto en el momento de la recepción deberá ser menor de 8°C.

MANTECA: Elaborada con crema de leche pasteurizada, aspecto homogéneo, color uniforme, sabor y olor agradables, con no menos del 82% de grasas, ni más del 16% de agua ni más del 2% de caseína y lactosa. Calidad primera o extra. En envoltorios reglamentarios, papel opaco o impermeable en buenas condiciones de higiene; consignando mes y año de elaboración. Debe dar reacción de almidón negativa.

QUESO BLANCO MAGRO: Elaborado con leche descremada, contendrá un máximo de 80% de agua y menos de 10% de grasas (s/ extracto seco), masa no madurada, pasta blanda untuosa, sin sal. Para uso dietoterápico.

QUESO CREMA: Elaborado con leches enteras adicionada con crema con un contenido en grasas no menor del 40%. Para uso dietoterápico.

QUESO PASTA SEMIDURA: Sin o con pocos ojos, elaborado con leche entera. Piezas medianas (3 a 5 kg) con maduración mínima de 45 días. (Pategras, Edam, Dymbo). Para Fontina se exigirán piezas entre 5 y 10 kgs con un mínimo de 60 días de maduración.

QUESO CUARTIROLO ARGENTINO: De pasta tierna, blanquecina o blanco amarillento, de sabor suave. Sin cáscara. Para piezas de más de 2,5 kg se exigirá maduración mínima de 1 mes.

YOGURT: Elaborado con leche de vaca (entera o descremada, a pedido del establecimiento), coagulada por medio de bacterias específicas, con una acidez expresada en ácido láctico entre 0,60 y 1,15%. En el rótulo debe figurar, bien visible la fecha de vencimiento. El establecimiento podrá solicitar yogurt con sabor a frutas. La temperatura del producto en la recepción será ser inferior a 10°C. En el envase deberá decir MANTENGASE EN HELADERA y día y mes de elaboración.

HUEVOS: Limpios y sanos, grado "C". Peso mínimo por unidad 48 grs.

MARGARINA: Elaborada con aceites hidrogenados, con un contenido mínimo de grasa de 80% y un contenido no mayor del 5% de grasa de leche. Será sólido a 20°C, de textura lisa, homogénea, sin bolsillos de agua o aire y contendrá como sustancia testigo entre 0,1 y 0,3% de almidones o féculas.

PAN BLANCO: Elaborados con harinas de primera calidad, miga porosa, elástica y homogénea, corteza de color uniforme amarillo dorado. Tendrá olor y sabor agradable. No contendrá más del 3,24% de cenizas totales sobre sustancia seca. Podrá solicitarse pan integral para uso dietoterápico.

PASTAS FRESCAS: Obtenidas por empaste y amasado de sémolas, semolín o harinas de trigo duro o de panificación o sus mezclas con agua potable, no contendrán mas del 35% del peso en agua y deberán consumirse dentro de las 24 hs. de su elaboración.

PAN RALLADO: Obtenido en panes y en perfecto estado de conservación. Puede admitirse galleta rallada con las mismas características de elaboración y conservación del pan.

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

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

ALBAHACA: Hojas y tallos frescos y limpios.

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

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

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

CEBOLLA: Variedad: valenciana o blanca; cabeza sana, limpia, libre de brotes, peso

promedio por unidad 120 grs.

COLIFLOR: Pella blanca, sana, con solo las hojas internas que las resguardan.

CHAUCHAS: Vaina verde, tierna, sana y limpia.

ESCAROLA: En plantas sin raíz, con hojas sanas, limpias, tiernas y frescas.

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

PAPA: Tubérculos en buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, exentas de gérmenes y parásitos, libre de brotes, peso por unidad 150 gr. Se admitirá papa lavada.

PEREJIL: Tallo y hojas frescas, sanas, limpias y verdes, provisto en atado.

PIMIENTO: Variedad dulce, rojos o verdes, frescos, sanos y limpios, pericarpio grueso y liso, tamaño uniforme, peso aproximado por unidad 150 grs.

ACEITE: Mezcla o puro, buena calidad, fluido y límpido a 25°C, color propio, sabor y olor agradable, con una acidez libre expresada en ácido oleico menor del 0,3%. Envases reglamentarios según pedido del establecimiento.

ACEITE DE UVA O MAIZ: Con las mismas características del aceite anterior pero obtenido de la misma especie, sin cortes de ningún tipo. Se adquirirá con fines dietoterápicos.

ACEITUNAS: Verdes, calidad de primera (no más del 12% de frutos defectuosos) de tamaño y color uniforme, sanas, limpias, conservadas en salmuera. El color de la salmuera será ligeramente amarillento o amarillo, parduzco, levemente turbio por los desprendimientos naturales. Tamaño D: entre 201 y 240 unidades por Kg para envases de 1 kg el rótulo deberá especificar variedad botánica, calidad, cantidad, año de cosecha, peso neto de aceitunas escurridas.

AJI MOLIDO: Dulce, de primera calidad, proveniente de frutos sanos y limpios, no más del 14% de humedad, libre de parásitos y sustancias extrañas.

ALMIDON DE MAIZ: Libre de impurezas, productos extraños, materias terrosas o parásitos, aspecto uniforme. Humedad máxima 15%.

ARVEJAS AL NATURAL: seleccionadas, tamaño uniforme, medianas o grandes, con no más del 10% de granos germinados. Diámetro no menor de 8 a 10 mm o mayor de 10 mm, respectivamente, con una tolerancia del 15% de arvejas de otro tamaño. El rótulo debe consignar calificación de acuerdo al tamaño y peso neto de arvejas escurridas.

ARROZ: Granos sanos, limpios, enteros, uniformes, duros, secos, sin puntos negros ni perforaciones, blancos o ligeramente amarillentos, libres de polvo, gorgojos y otros parásitos, tipo Carolina, grano mediano calidad 00000 o tipo grano corto japonés, calidad AAA, con un máximo del 15% de arroz quebrado. Puede solicitarse arroz parbolizado y arroz integral.

AVENA ARROLLADA: Proveniente de granos mondados y laminados convenientemente, libre de polvo, gorgojos y otros parásitos.

AZÚCAR: Blanco de primera calidad, brillante, seca, con un contenido máximo de 0,4% en peso de azúcar invertido, libre de dextrina, materias amiláceas y sustancias extrañas. Molida o granulada. Envasada en origen. Se admitirá en sobres de aproximadamente 6 grs o en terrones empaquetados en origen.

CACAO EN POLVO: Dulce, desgrasado, con proporción no mayor del 6% de azúcares. No más del 8% de grasa de cacao ni más de 9% de agua.

CASCARILLA DE CACAO: Cáscaras limpias, en perfectas condiciones de conservación, libre de cuerpos extraños.

CALDOS DESHIDRATADOS: Obtenidos empastando polvo de carnes y hortalizas deshidratadas y que dispuestos en las proporciones correctas formen un caldo con las características organolépticas propias del que designan "Caldo de vacuno", "Caldo de verduras", etc. Humedad no mayor del 5%. Deberá figurar en el rotulo nómina de ingredientes, aditivos y año de elaboración.



CIRUELAS: Desecadas con carozo. Limpias, libre de insectos, parásitos o cuerpos extraños, piel delgada, de una misma variedad, sana, uniforme, brillantes de pulpa densa, última cosecha, con no más del 255 de humedad. Grado de selección: elegidas. Tamaño 110/132.

Con la designación de Carne enfriada (Chilled-beef) se entiende la carne de res vacuna, de alta masticación y adecuado engorde, que ha sido enfriada a una temperatura que oscila alrededor de -2°C.

Con la designación de Carne congelada (Frozen meat) se entiende la carne endurecida en cámara refrigerante a una temperatura que oscila entre -10°C y - 20°C. La carne congelada debe expendirse con la denominación del animal de origen: Carne vacuna congelada (Frozen Beef o Hard beef), Carne ovina congelada (Frozen Mutton) o Carne porcina congelada (Frozen Pork).

Se entiende por Carne supercongelada la carne de consumo congelada por un proceso de congelación brusca mediante el frío seco. La carne supercongelada debe expendirse en paquetes que estén en su rotulo la fecha de envasamiento y de expiración y, una vez descongelado el producto, debe presentar los caracteres organolépticos propios de la carne fresca. Los comerciantes minoristas para poder expender estos productos deben poseer el congelador especial para su conservación a -18°C.

Con la designación de Baby Beef se entiende la carne de reses vacunas de buena “conformación”, “terminación” y “calidad” procedente de animales jóvenes que han pasado el periodo de mamon (terneros o novillos) engordados rápidamente.

Con la designación de Carne triturada o Carne picada se entiende el producto obtenido dividiendo finamente la carne apta para el consumo por procedimientos mecánicos. Su preparación y expendio debe efectuarse a pedido del cliente y en su presencia.

AY B no se podrán utilizar.

C se autorizarán este tipo de carnes.

DULCE DE BATATA: A la vainilla, pasta homogénea consistente y brillante, con un porcentaje

no menor del 60% en peso de sólidos solubles. En envases de hojalata por 5 kg.

DURAZNOS EN CONSERVA: Blancos o amarillos, en mitades, o en tajadas, maduros, sanos, limpios, sin piel. Grado elegido. Libre de defectos, sin restos de carozo. El peso neto de fruta escurrida no será menor del 65% del peso neto incluido el líquido debiendo constar en el rótulo.

MERMELADAS DE FRUTAS: De primera calidad, de reciente elaboración con buen estado de conservación, con una concentración de sólidos solubles no menor del 65%. La proporción de trozos de fruta no será menor de 40 partes por cien de producto terminado.

Gustos: naranja, durazno, ciruela, damasco, manzana, pera. Para naranja no menos del 35% de pulpa y jugo y no más del 1,5% de cascara sana y limpia.

MIEL DE ABEJAS: Aspecto homogéneo, límpido, color blanco amarillento o agua. Pura. No puede estar alterada, ni fermentada ni caramelizada.

NUEZ MOSCADA: Peso aproximado 5 grs por unidad, forma ovoide, superficie asurcada, de color pardo claro; se permite una cantidad de cal fina para cubrir la nuez, que no exceda del 1%. Colocado en un vaso de agua no debe irse al fondo.

ORÉGANO: Hojas y sumidades florecidas, sanas, limpias y secas, con no más del 10% de tallos.

PASAS DE UVA: En granos sueltos, sin semillas, de una sola variedad, tamaño uniforme, limpias, libre de materias extrañas; con un porcentaje máximo del 25% de humedad. Grado de selección: elegido. No más del 10%, que no reúna las condiciones anteriores. No más del 20% con pedicelo adherido. No más del 3% de granos vacíos.

PERAS EN CONSERVA: Grado: elegido. En mitades o en tajadas. El peso de fruta escurrida; no será menor del 60% del peso total. En el rótulo se indicará el peso netoincluido el líquido y el de peras escurridas.

PIMENTÓN: De primera calidad, libre de parásitos y cuerpos extraños provenientes de frutos sanos y limpios. Contenido máximo del 12% de humedad. Deberá expendirse en envases de origen.

PIMIENTA: Blanca molida.

POLVO PARA FLAN: Homogéneo, con aromas naturales o artificiales, en buen estado de conservación, en envases de polietileno herméticamente cerrados. En el rótulo en lugar bien visible deberá constar peso neto y año de elaboración y esencias o colorantes cuando los contenga.

POLVO PARA FLAN DE BAJO CONTENIDO GLUCÍDICO: No contendrá edulcorantes nutritivos agregados.

Obligadamente declarará fórmula nutricional. Para uso dietoterápico.

POLVO PARA HORNEAR: Libre de productos nocivos, tales como sulfitos, sales de cobre, estaño y zinc. Etc. En polvo muy fino homogéneo, color blanco uniforme. En el envase deberá constar año de elaboración.

PURÉ INSTANTÁNEO: Puré de papas deshidratadas, de preparación instantánea, constituido por copos de papas deshidratadas previamente cocidas y reducidas a puré, que una vez efectuada la reconstitución recobre las características organolépticas del alimento fresco. En envase de origen, con un contenido de 2 kg aproximadamente, con mención del año de elaboración.

Debe asegurar un periodo de conservación de un año como mínimo, desde el momento de la entrega.

PURÉ DE TOMATES: Elaborado por concentración de pulpa y jugo de tomates tamizados, el producto terminado estará libre de piel, semillas u otros restos. No más del 5% de Cloruro de Sodio. Indicar en el rótulo la cantidad porcentual de extracto seco libre de sal y el contenido neto.

QUESO DE RALLAR: De pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, con sabor propio del tipo, en forma cilíndrica de 3 a 5 kg o 5 a 10 kg por pieza. Maduración mínima: 3 meses y 6 meses respectivamente.

SAL COMÚN O DE COCINA YODADA: En cristales blancos, inodoros, solubles en agua y de

sabor salino franco; con no más del 5% de agua y 0,5% de impurezas. Tipo sal fina o gruesa.

SÉMOLA: De trigo, tipo fina, sin impurezas, productos extraños o parásitos, en perfecto estado de conservación, con no más del 15% de humedad.

TAPIOCA: Para uso dietoterápico. De mandioca, sin impurezas, productos extraños o parásitos. No más del 155 de humedad.

TE: Hojas jóvenes y yemas sanas y limpias, con no más del 35% de tallos, no agotado, libre de cuerpos extraños e impurezas. Envases de origen debidamente rotulados. Procedencia nacional.

TOMATES AL NATURAL: Pelados, envasados en debido estado de madurez, última cosecha, enteros o en trozos, de sabor y color uniforme. Grado: elegido. El contenido de tomates escurrido no será menor del 65% del peso. Si se trata de tomates en trozos, cada trozo deberá tener no menos de 3 cm en su medida menor.

TOMATE TRITURADO: No contendrá más del 13% del peso en piel, fibras y semillas en conjunto. Se presentará en envases herméticamente cerrados y esterilizados industrialmente.

VINAGRE: Límpido, de sabor picante, no acre, sin alteraciones, libre de parásitos animales o vegetales, con no más del 0,5% de alcohol.

YERBA MATE: Con no más del 30% de tallos, sin productos extraños, que no esté ardida, alterada o agotada.

#### CAFÉ

HARINA DE MAÍZ: De aspecto uniforme, finamente granulada, no más del 12% de humedad. Sin harina de otros cereales, cuerpos extraños o insectos. Se admite harina de maíz de cocción rápida.

HARINA DE TRIGO: Blanca tipo 000, sin impurezas, productos extraños o parásitos con no más del 15% de humedad, cenizas máximo 0,65%.

JALEA DE MEMBRILLO: De consistencia semisólida gelatinosa, firme y limpia al corte, con un porcentaje no menor del 65% en sólidos solubles, determinado por refractometría.

LAUREL: seco, hojas sanas, limpias y secas. Libre de productos extraños.

LECHE EN POLVO DESCREMADA DE DISOLUCIÓN INSTANTÁNEA: El contenido de agua no superior a 3,5%; los lípidos totales no mayores de 2%; los proteínas no inferiores a 33%; los glúcidos reductores expresados en lactosa anhidra no inferior a 47%. Debidamente rotulada, consignando mes y año de vencimiento.

LECHE ENTERA EN POLVO DE DISOLUCIÓN INSTANTÁNEA: El contenido en agua no será superior al 3,5%, los lípidos totales no inferiores al 24%; los proteínas no inferiores al 25%; glúcidos mínimos 36%. Presentará una acidez expresada en ácido láctico no superior al 0,18%, en la leche reconstituida con 13 gramos de polvo y agua destilada hervida hasta 100 cm<sup>3</sup>.

Debidamente rotulada, consignando mes y año de vencimiento.

MALTA TORRADA: Cebada tostada y torrada con hasta el 10% de azúcar o dextrosa, libre de cuerpos extraños.

MANZANAS DESECADAS: Para uso dietoterápico, en rodajas de medio centímetro de espesor, de color blanco o amarillo, libre de manchas y materias extrañas, sin corazón, piel ni semillas. Humedad no más del 35%, grado de selección: superior con no más del 6% de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

MEDALLONES: (duraznos descaroizados enteros): grado: común. Este producto se podrá utilizar en variantes del régimen normal.

EXTRACTO DOBLE DE TOMATE: Con no menos del 28,1% ni más del 36% del extracto seco libre de cloruro de sodio; no puede contener más del 5% del cloruro de sodio agregado. Libre de piel y semillas. Última cosecha.

FIDEOS: Elaborados con harina de trigo duro, sémola o semolín de primera calidad y/o sus

mezclas con no más del 14% de agua, acidez no superior a 0,45% expresada en ácido láctico. Libre de cuerpos extraños, gorgojos y otros parásitos. Variedad: Al huevo, a la espinaca, a la acelga, al tomate. Los tres últimos no pueden tener colorante. En los otros casos debe estar aclarado en el rótulo.

GALLETITAS: De las denominadas genéricamente "Tipo de agua", contendrán las siguientes cantidades aproximadas de grasa: 12/16%. En envases reglamentarios debidamente rotulados que preserven las características del producto. Se podrán solicitar sin sal o grises sin sal.

GALLETITAS O BIZCOCHOS DULCES: Tipo Biscuit, Canale o Vainillas con fines dietoterápicos. En envases que preserven las características originales del producto. En establecimientos de pediatría se aceptan otras variedades.

GARBANZOS, POROTOS Y LENTEJAS: Limpios, enteros, libre de cuerpos extraños o parásitos, tamaño uniforme, grandes o medianos, última cosecha. Hasta el 13% de humedad.

GELATINAS CON SABOR A FRUTAS: En polvo. Reconstituida debe proporcionar un gel que mantenga su forma a temperatura ambiente. En envases que preserven las características del producto, debidamente rotulado, consignando año de elaboración.

GELATINA SIN SABOR: En polvo. Idem características anteriores. No deben contener hidratos de carbono.

GELATINA CON SABOR A FRUTAS DE BAJO CONTENIDO GLUCIDICO: En polvo. No contendrá glúcidos agregados. Obligadamente declarará la fórmula nutricional. Para uso dietoterápico.

PUERRO: Bulbo con hojas cortadas a 15 cm aproximadamente de su apertura. Fresco, sano, limpio y sin raíz.

RADICHETA: Hojas sanas, limpias, tiernas y frescas, en atados.

REMOLACHA: Raíz sana, limpia, fresca, libre de hojas, tamaño uniforme, peso



aproximado por unidad 100 a 150 grs.

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

TOMATES: fresco, sano, de tamaño uniforme, liso en óptimo estado de madurez. Peso promedio por unidad 120 a 180 gr.

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

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

ZAPALLO: Fruto sano, fresco, en óptimo estado de madurez, peso mínimo por unidad de 3 a 4 kg. Se admitirán “calabacitas” en época de producción.

Todas las frutas serán frescas, sanas, limpias, en su madurez fisiológica y además responderán a lo siguiente:

BANANA: Peso mínimo por unidad 120 grs. No se admitirán frutas sueltas.

CIRUELA: Tamaño uniforme, en su madurez fisiológica. Variedad de acuerdo a producción y disponibilidad.

DURAZNOS: Tamaño uniforme, peso aproximado por unidad no menor a 120 gr. Variedad blancos o amarillos.

LIMONES: Piel fina, tamaño uniforme, peso por unidad no menor de 100 gr.

MANDARINAS: Tamaño uniforme, peso promedio por unidad 100 gr.

MANZANAS: Tamaño uniforme, peso promedio por unidad 180 gr. Variedad: Deliciosas, King Davis, Romme, Gran Smith.

NARANJA: Tamaño uniforme, peso promedio por unidad entre 150 a 180 gr.

PERAS: Tamaño uniforme. Peso por unidad 150 a 180gr.

### ALIMENTOS CÁRNEOS

Carnes de consumo y productos afines:

Con la denominación de Carne o Carne cruda se entiende la masa muscular de la res vacuna de matadero declarada apta para la alimentación humana por la Inspección veterinaria oficial y faenados en mataderos oficiales o en establecimientos autorizados.

La carne, además de estar preparada y creada según arte, debe ser sana, limpia, de buen grado de gordura y ostentara el sello, bien visible, de la Inspección Sanitaria. Además, debe presentar buen estado de conservación, es decir, color, olor, y consistencia característicos y reacción acida al tornasol y, cuando sea necesario reservarla después de las veinticuatro horas de faenada la res, es obligatorio mantenerla a una temperatura menor de 5°C en cámara frigorífica (o fría).

Previamente al faenamiento se autoriza al tratamiento del animal aplicando por vía intraperitoneal una solución de clorhidrato de oxitetraciclina de modo tal que la concentración resultante del antibiótico sea de 6 mg por kilo vivo. El animal será sacrificado 1 hora y 30 minutos de inyectado. La carne así tratada, las conservas elaboradas con ella y sus derivados deben ser identificados en forma visible de modo que el público consumidor advierta fácilmente el tratamiento que se ha aplicado. Los establecimientos que usan el modo de conservación a que se hace referencia, estarán especialmente habilitados por la autoridad competente extremándose su control higiénico-sanitario.

La carne de consumo fraccionada en trozos, tajadas o lonjas puede también expendirse bajo envoltura y rotulado industrial previa inscripción en el Ministerio de Desarrollo Social. Se exceptúa de esta disposición la venta de "carne picada" cuya preparación debe efectuarse exclusivamente a pedido del cliente y en su presencia.

En general la carne debe expendirse bajo el nombre específico del corte correspondiente al troceo clásico de la res, seguido del calificativo que indique la especie de origen o el nombre del animal (ejemplo: Matambre vacuno, Matambre de ternera, etcétera) y tanto en el expendio al detalle como en la venta al por menor de carne empaquetada, envuelta o envasada, los expendedores deben respetar este tipo de designación, quedando terminantemente prohibido



la sustitución o reemplazo de un corte tajada o lonja, por otro de distinta denominación o procedencia.

Con la designación de Chalona se entiende la carne de ovino, desecada, salada, y preparada y preparada con la parte más carnosa del animal, con su gordura y hueso.

Los trozos enteros de tasajo y charqui correspondientes al costillar se suelen denominar "mantas" y los demás "postas". Para ser consideradas aptas para el consumo, tanto el charqui como el tasajo y la chalona no deben presentarse rancios, enmohecidos, abombados, sebosos, apolillados o manchados, ni pueden contener más de 125 miligramos de nitrógeno sulfurado por 100 gramos de producto.

Queda prohibido la tenencia, expendio y/o la utilización de carne de consumo y productos afines:

- Procedentes de animales no inspeccionados oficialmente.
- De procedencia desconocida, defectuosamente preparada; incorrectamente trozada, o que presente signos de afecciones patológicas.
- Magra, flaca o azul, es decir que se presente a simple vista desprovista de tejido adiposo. 4° Abombada a manida ("faissandee"), es decir que se presente blanda, pegajosa, hinchada, de color grisáceo y olor amoniacal o a moho.
- Que presente olor fecaloide.
- Que acuse reacción alcalina, anfótera o neutra la tornasol y/o que desprenda emanaciones de ácido sulfhídrico y derivados y/o que contenga productos propios de su alteración (aminoácidos, polipeptidos, indol, escatol, etc.), o que presente más de 125 miligramos de nitrógeno básico volátil por 100 gramos de producto seco.
- Contaminado por parásitos o sus huevos, por microorganismos, insectos o sus larvas, polvo atmosférico, etc.
- Procedentes de fetos, nonatos o bacaray.
- Tratada con materias colorantes y/o sustancias antisépticas.
- Envasada, empaquetada o envuelta directamente con arpillera o papeles impresos o maculados.

La carne que se halle en el comercio o la industria en las condiciones establecidas en el presente artículo, debe ser comisada en el acto, labrándose el acta de estilo a los efectos de las sanciones que se puedan corresponder a los infractores.

**NORMAS HIGIENICO SANITARIAS QUE DEBERÁ CUMPLIR EL ADJUDICATARIO DEL SERVICIO DE ELABORACION DE COMIDAS EN TODO LUGAR DONDE SE PREPAREN, MANIPULEN Y/O EXPENDAN ALIMENTOS**

**1. DEL ESTADO DE SALUD**

Las personas que manipulen alimentos deberán estar en perfectas condiciones de salud. El adjudicatario será responsable de no permitir trabajar sin tomar los resguardos que correspondan, a ningún manipulador que padezca o sea vector de enfermedades de transmisión alimentaria, posea heridas, infecciones cutáneas, llagas, diarreas, enfermedades respiratorias, etc. De haber padecido alguna enfermedad, deberá presentar el alta medico correspondiente.

Todo el personal deberá constar con la correspondiente libreta sanitaria otorgada por el Ministerio de Salud del G.C.B.A. y debidamente actualizada. Las citadas libretas deberán encontrarse siempre a disposición del responsable de Alimentación y de las autoridades competentes. También deberá efectuarse un examen médico de los trabajadores en todas ocasiones en que este indicado por razones clínicas o epidemiológicas.

**1.1. DE LA CAPACITACION**

El personal que elabore, manipule o sirva alimentos deberá poseer un curso de capacitación en “Buenas prácticas de Manipulación” (B.P.M), reglamentario.

**1.2 DEL LAVADO DE MANOS**

Toda persona que trabaje en manipulación de alimentos deberá, lavarse las manos de manera frecuente y minuciosa con un producto de limpieza autorizado y con agua potable. Lavarse las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario (se colocaran avisos que indiquen esta obligación). Los elementos de higiene personal (jabón líquido sanitizante, toallas descartables, papel higiénico, etc.), serán provistos por el adjudicatario y deberán estar colocados al lado de cada uno de los sectores donde se encuentran piletas de lavado (tanto cocina como de sanitarios).

PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS:

- Arrastre mecánico mediante chorro fuerte y agua caliente.
- Uso de jabón líquido sanitizante frotando bien las manos. Enjuague.
- Secado con toalla descartable.

### **1.3 DE LA INDUMENTARIA DEL PERSONAL**

La indumentaria constara de ambo blanco. Los cabellos estarán limpios, cortos, recogidos y cubriendo íntegramente su cabeza con cofia. Deberán mantenerse las uñas limpias, cortas y sin pintura. Si para manipular los alimentos se emplean guantes, estos serán descartables y deberán eliminarse y cambiarse frecuentemente. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos cuidadosamente. No podrán utilizarse anillos, alhajas, reloj pulsera ni objetos de adornos. El calzado deberá ser cerrado y con suela antideslizante. En caso de utilización de barbijos estos deberán estar limpios, cubrir perfectamente boca y nariz y realizar el recambio con la frecuencia necesaria.

### **1.4 DE LA HIGIENE PERSONAL**

Toda persona que trabaje con manipulación de alimentos deberá mantener una esmerada higiene tanto personal como en su indumentaria de trabajo.

### **1.5 DE LOS HÁBITOS HIGIENICOS**

En las zonas donde se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda dar lugar a una contaminación de los mismos (comer, beber, fumar, tomar mate, uso de celulares) u otras prácticas antihigiénicas. Por ninguna causa podrán hallarse ropas ni efectos personales en las aéreas de manipulación de alimentos.

**EVITAR EL USO DE CELULARES O APARATOS ELECTRÓNICOS DURANTE LA ELABORACION DE LOS ALIMENTOS.**

### **1.6 DE LOS VISITANTES**

Incluye a toda persona que no pertenezca al plantel de manipuladores. Deberá ingresar al área con la indumentaria exigida en el punto 1.4.

### **1.7 DE LA SUPERVISIÓN**

La responsabilidad del cumplimiento por parte de todo el personal respecto de los requisitos señalados en las secciones 1.1 a 1.7 es del adjudicatario.

## **2. DE LAS MATERIAS PRIMAS**

### **2.1.1 REQUISITOS APLICABLES A LA MATERIA PRIMA**

2.1.2 Las materias primas deberán ingresar con su correspondiente envase, y rotuladas de acuerdo a lo estipulado en el Código Alimentario Argentino (Capítulo V) y resoluciones GMC26/03, 44/03, 46/03 y 47/03 y en perfectas condiciones de conservación.

2.1.3 El almacenamiento de las materias primas deberá hacerse de acuerdo a las necesidades requeridas por las mismas (estibaje, temperatura, humedad, aireación, etc). Debiendo asegurar la adecuada rotación de la existencia de la misma.

### **2.2 DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA**

2.2.1 Se tomarán medidas eficaces para evitar el cruce de productos crudos con productos elaborados listos para ser consumidos.

2.2.2 El almacenamiento de alimentos crudos o elaborados en heladeras, cámaras y freezers debe hacerse en recipientes herméticos aptos para dicho fin o envueltos en una película de film, con el objeto de evitar el contacto directo entre los mismos o el goteo de unos sobre otros.

2.2.3 Los alimentos calientes recién elaborados que deban refrigerarse (flanes, postres, gelatinas) deberán estar no más de media hora a temperatura ambiente con el fin de que baje el calor y pueda introducirse en la heladera o cámara.

2.2.4 Los utensilios que hayan entrado en contacto con las materias primas o con material contaminado deberán limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser utilizados nuevamente.

### **2.3 DEL EMPLEO DE AGUA**

2.3.1 El agua a utilizar en la elaboración del alimento como en el lavado de manos y/o utensilios, deberá ser corriente y potable. Cumpliendo con la correspondiente Ordenanza sobre Limpieza y Desinfección de tanques de aprovisionamiento de agua que establece una frecuencia semestral y control de agua (Ordenanza 44.447/89). Asimismo, deberá

proveer de agua caliente tanto para el lavado de manos como para la higiene y desinfección de utensilios y vajilla.

## **2.4 DE LA ELABORACIÓN**

2.4.1 La elaboración deberá ser realizada por el personal capacitado y supervisada por el personal técnicamente competente.

2.4.2 Los utensilios y vajilla no descartables, deberán mantenerse limpios, ser de material inoxidable, no tóxico, no absorbentes, y que no transfieran olores o sabores al alimento (jarras de vidrio o de acero inoxidable). Estos se mantendrán en perfecto estado de conservación, debiendo el adjudicatario descartar aquellos que presenten deterioro (como tablas de picado, ollas y cacerolas y sus tapas correspondientes).

2.4.3 Todas las operaciones del proceso de elaboración incluido el envasado deberán realizarse sin demoras y en condiciones que excluyan toda posibilidad de contaminación, deterioro o proliferación de microorganismos.

2.4.4 Las frutas y hortalizas crudas deberán ser sanitizadas con agua de red (corriente y potable) y lavandina para uso apto alimentario a la concentración recomendada para tal fin.

## **2.5 DEL ENVASADO**

2.5.1 El material de envase debe almacenarse en condiciones higiénicas, en lugares destinados a tal fin. El material utilizado debe ser aprobado para estar en contacto con los alimentos (según las especificaciones previstas en el C.A.A.).

2.5.2 El adjudicatario deberá proveer material térmico y descartable con capacidad para contener una ración completa para el servicio de viandas. Se prohíbe la utilización de envases que hayan sido destinados para otro fin (envases de 2° uso).

En las situaciones que la máxima autoridad de la residencia lo indique, el adjudicatario deberá proveer envases descartables para servir comida caliente por un lado y las verduras frías crudas en otro recipiente, no permitiéndose que se sirva en el mismo envase la preparación caliente y la cruda y fría en el mismo envase.

2.5.3 El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas evitando la contaminación del producto. El personal afectado a dicha tarea debe usar barbijo y guantes.

### **3. DEL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS TERMINADOS DEL SERVIDO EN SALA**

3.1 El almacenamiento de los productos terminados debe hacerse de acuerdo a los requerimientos específicos de cada alimento considerando temperatura, humedad, etc.

3.2 Los vehículos de transporte pertenecientes a la empresa adjudicataria o contratados por la misma, deberán estar autorizados por el Organismo competente. Las operaciones de carga y descarga se deben realizar fuera de los lugares de elaboración de alimentos. Los vehículos destinados al transporte de alimentos refrigerados o congelados, deben contar con equipo generador de frío y termómetro externo el cual será controlado por el encargado de recibir la mercadería. En lo que hace a su limpieza exterior e interior deberán mantenerse en correcto estado de higiene.

3.3 En aquellos casos en que los alimentos no sean elaborados en el establecimiento, el adjudicatario deberá entregarlos a una temperatura igual o superior a 75°C para preparaciones calientes o inferior a 5°C para preparaciones frías. Para tal fin deberá disponerlas comidas y/o alimentos correctamente envasados (de acuerdo a lo estipulado en el punto 2.5.1) y transportados en recipientes isotérmicos (de armazón de polietileno con aislamiento de espuma de poliuretano y con cierres herméticos).

3.4 La temperatura de distribución de los platos fríos deberá ser inferior a 5°C.

3.5 El adjudicatario deberá proveer a su personal un termómetro específico (tipo pincha carne) para medir en el núcleo geométrico del alimento la temperatura del mismo.

3.6 Los alimentos elaborados fuera de las Residencias y listos para su consumo deben ser trasladados en contenedores isotérmicos de PVC o de acero inoxidable con aislamiento de poliuretano y revestimiento interno de policarbonato, con cierres herméticos, en buen estado de conservación y con la temperatura adecuada.

#### **4. DE LA HIGIENIZACIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**

4.1 Los productos utilizados para la limpieza y/o desinfección deben ser aptos para uso alimentario, estando aprobados por los organismos competentes. Deben poseer los rótulos correspondientes.

4.2 Estos productos de limpieza y/o desinfección estarán depositados en un ambiente destinado a tal efecto y en ningún caso podrán estar cerca o en contacto con productos alimenticios.

#### **5. DEL SANEAMIENTO DE LOS ESTABLECIMIENTOS**

5.1 Cada establecimiento deberá asegurar su limpieza y desinfección. No se deberán utilizar, en los procedimientos de higiene, sustancias desodorantes en cualquiera de sus formas en las zonas de manipulación de los alimentos a los efectos de evitar la contaminación por los mismos y el enmascaramiento de olores. El personal debe tener pleno conocimiento de la importancia de la contaminación y de los riesgos que entraña, debiendo estar bien capacitado en técnicas de limpieza.

5.2 Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea conveniente, deberán limpiarse minuciosamente los suelos, incluidos los desagües, las paredes de la zona de manipulación de alimentos además de mesadas y estructuras auxiliares. Asimismo se realizará el despiece de las maquinarias (batidoras, picadoras, cortadoras de fiambre, etc.) a fin de lograr una completa higiene.

5.3 Los vestuarios y sanitarios deberán mantenerse limpios en todo momento.

#### **6. DE LA ELIMINACIÓN DE DESHECHOS**

6.1 Se deberá disponer de recipientes adecuados en número y capacidad para verter los deshechos o materias no comestibles. Los mismos poseerán tapa común o tapa vai-ven. Deberán poseer bolsa para residuos.

6.2 El material de desecho deberá manipularse de manera que se evite la contaminación de los alimentos y/o del agua potable. Se pondrá especial cuidado en impedir el acceso de las plagas a los deshechos. Los deshechos deberán retirarse de

las zonas de manipulación de alimentos y otras zonas de trabajo todas las veces que sea necesario, y por lo menos una vez al día. Inmediatamente después de la evacuación de los desechos el recipiente utilizado para el almacenamiento de desechos deberá, asimismo, limpiarse y desinfectarse.

## **7. CONTROL DE PLAGAS**

7.1 Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente a modo de disminuir al mínimo los riesgos del ingreso de las mismas.

7.2 Las medidas de lucha que comprendan el tratamiento con agentes químicos o biológicos autorizados y físicos solo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos que el uso de esos agentes puede entrañar para la salud, especialmente los riesgos que pueden originar los residuos retenidos en el producto.

7.3 Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas autorizados deberán limpiarse minuciosamente el equipo y los utensilios contaminados a fin de que antes de volverlos a usar queden eliminados los residuos.

7.4 El control de plagas tendrá una frecuencia establecida en las Cláusulas Particulares del presente Pliego y deberá presentar una constancia escrita de la empresa que realiza la misma, así como la fecha y los productos utilizados.

## **8. DEL CONTROL DE ALIMENTOS**

8.1 El adjudicatario realizará un efectivo control de todas las operaciones inherentes a la elaboración, almacenamiento, transporte de productos alimenticios y sus materias primas.

8.2 Se tomarán los siguientes puntos de control a fin de ser chequeados por el elaborador y por las autoridades de control:

- Temperatura de ingreso de materias primas perecederas.
- Temperatura de cámaras, heladeras y freezers.
- Temperatura de salida en cocina del alimento elaborado.



- Temperatura de llegada al comensal del alimento elaborado.

8.3 A tal efecto deberá contar con asesoramiento técnico de un profesional Licenciado en Nutrición.

8.4 Los productos que no respondan a los requisitos establecidos en el C.A.A. y Decreto N° 4238/68 serán pasibles de las sanciones correspondientes.

### MOSAICO VERANO

|       | Lista 1                                         | Lista 2                                        | Lista 3                                                           | Lista 4                   | Lista 5                      | Lista 6                            | Lista 7                     |
|-------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| R1    | Sopa de vitina                                  | Sopa de fideos                                 | Sopa crema de zapallo                                             | Sopa de arroz             | Sopa de verduras             | Sopa crema de arvejas              | Sopa de arroz               |
|       | Pollo c/ ensalada de lentejas, cebolla y tomate | Pan de carne c/ens mixta                       | Milanesa de pescado con ensalada de remolacha, choclo y zanahoria | Bondiola c/puré de batata | Suprema con ensalada belén   | Albóndigas c/puré de papas y salsa | Canelones de verdura        |
|       | Banana                                          | Duraznos en almíbar                            | Queso y dulce                                                     | Ensalada de Frutas        | Peras en almíbar             | Banana                             | Helado                      |
| R2    | Caldo de vitina                                 | Sopa de fideos                                 | Sopa crema de zapallo                                             | Sopa de arroz             | Sopa de verduras             | Sopa crema de arvejas              | Sopa de arroz               |
|       | Pollo c/calabaza                                | Pan de carne tomate pelado y zanahoria rallada | Milanesa de pescado con tomate pelado y sin semillas              | Bondiola c/puré de batata | Suprema con puré de calabaza | Albondigas c/ puré de calabaza     | Canelones de pollo y ricota |
|       | Banana                                          | Duraznos en almíbar                            | Queso y dulce                                                     | Ens. Fruta cocida         | Peras en almíbar             | Banana                             | Helado                      |
| R3    | Sopa de vitina                                  | Sopa de fideos                                 | Sopa crema de zapallo                                             | Sopa de arroz             | Sopa de verdura              | Sopa crema de arvejas              | Sopa de arroz               |
|       | Pollo c/ ensalada de lentejas, cebolla y tomate | Pan de carne c/ensalada mixta                  | Milanesa de pescado con ensalada remolacha, choclo y zanahoria    | Bondiola c/puré de batata | Suprema con ensalada belén   | Albóndigas c/puré mixto y salsa    | Canelones de verdura        |
|       | Banana                                          | Duraznos lavados                               | Fruta                                                             | Ensalada de Frutas        | Peras lavadas                | Banana                             | Fruta                       |
| CENAS |                                                 |                                                |                                                                   |                           |                              |                                    |                             |
| R1    | Sopa de avena                                   | Sopa de verduras                               | Sopa de fideos                                                    | Sopa crema de arvejas     | Sopa de cabello de ángel     | Sopa de semola                     | Sopa de avena               |
|       | Pastel de papa, jamon y queso                   | Cazuela de pollo                               | Moñitos c/ boloñesa                                               | Pizza de muzzarella       | Risotto c/pollo              | Empanadas de jamón, queso y tomate | Salchichas c/ pure de papas |
|       | Aspic                                           | Fruta                                          | Compota                                                           | Gelatina                  | Fruta cocida                 | Tarantela                          | Flan                        |

|    |                               |                  |                           |                                                      |                          |                                    |                          |
|----|-------------------------------|------------------|---------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|
| R2 | Sopa de avena                 | Sopa de verduras | Sopa de fideos            | Sopa crema de arvejas                                | Sopa de cabello de ángel | Caldo con semola                   | Sopa de avena            |
|    | Pastel calabaza y pollo       | Cazuela de pollo | Fideos c/ manteca y queso | Pizza con salsa dietética y tomate pelado s/semillas | Pollo con arroz blanco   | Empanadas de pollo                 | Salchichas c/ puré mixto |
|    | Aspic                         | Fruta cocida     | Compota                   | Gelatina                                             | Fruta cocida             | Tarantela                          | Flan                     |
| R3 | Sopa de avena                 | Sopa de verduras | Sopa de fideos            | Sopa crema de arvejas                                | Sopa de cabello de ángel | Sopa de semola                     | Sopa de avena            |
|    | Pastel de papa, jamón y queso | Cazuela de pollo | Moñitos c/ boloñesa       | Pizza de muzzarella                                  | Risotto c/pollo          | Empanadas de jamón, queso y tomate | Salchichas c/ puré mixto |
|    | Aspic diet                    | Fruta            | Compota                   | Gelatina diet                                        | Fruta cocida             | Fruta fresca                       | Flan sin caramelo        |

|       |                                                                             |                                                    |                                          |                                     |                              |                                |                                          |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------|
| R1    | Lista 8                                                                     | Lista 9                                            | Lista 10                                 | Lista 11                            | Lista 12                     | Lista 13                       | Lista 14                                 |
|       | Sopa de arroz                                                               | Sopa crema de arvejas                              | Sopa de fideos                           | Sopa de avena                       | Sopa de verduras             | Sopa de fideos                 | Sopa de avena                            |
| R2    | Pastel de papas                                                             | Carne a la portuguesa c/ arroz chaufa              | Pescado con lentejas, tomate y huevo     | Milanesas con soufflé de zapallitos | Pollo c/ budín de acelga     | Matambre arrollado c/ens. Rusa | Pastas con estofado                      |
|       | Banana                                                                      | Peras al vino                                      | Budín de pan                             | Tarantela                           | Arrollado dulce              | Banana                         | Compota mixta                            |
|       | Sopa de arroz                                                               | Sopa crema de arvejas                              | Sopa de fideos                           | Sopa de avena                       | Sopa de verduras             | Sopa de fideos                 | Caldo de avena                           |
| R3    | Pastel de calabaza                                                          | Carne a la portuguesa c/ arroz y queso             | Pescado c/tomate pelado y huevo          | Milanesas con soufflé de zapallitos | Pollo c/ soufflé de calabaza | Matambre arrollado c/ens. Rusa | Pasta con aceite, queso y pollo al horno |
|       | Banana                                                                      | Peras al vino                                      | Budín de pan                             | Tarantela                           | Arrollado dulce              | Banana                         | Compota Mixta                            |
|       | Sopa de arroz                                                               | Sopa crema de arvejas                              | Sopa de fideos                           | Sopa de avena                       | Sopa de verduras             | Sopa de fideos                 | Sopa de avena                            |
| R1    | Pastel de mixto                                                             | Carne a la portuguesa c/ arroz chaufa              | Pescado con lentejas, tomate y huevo     | Milanesas con soufflé de zapallitos | Pollo c/ budín de acelga     | Matambre arrollado c/calabaza  | Pastas con estofado                      |
|       | Banana                                                                      | Peras al vino                                      | Fruta                                    | Tarantela                           | Fruta                        | Banana                         | Compota mixta s/ azúcar                  |
| Cenas |                                                                             |                                                    |                                          |                                     |                              |                                |                                          |
| R1    | Sopa de verduras                                                            | Sopa de avena                                      | Sopa crema de zapallo                    | Sopa de cabello de ángel            | Sopa crema de arvejas        | Sopa de verduras               | Sopa cabello de ángel                    |
|       | Arrollado de Jamón y Queso c/ ensalada de Zanahoria rallada, choclo y huevo | Milanesa de berenjena c/ens zanah, tomate y choclo | Lengua a la vinagreta c/ papa perejilada | Pizza de muzzarella                 | Salpicon de atun             | Empanadas de carne             | Tarta de jamon, queso y tomate           |
|       | Compota                                                                     | Manzana asada                                      | Duraznos en almibar                      | Gelatina                            | Ensalada de fruta            | Flan                           | Aspic de frutas                          |

|    |                                                              |                                                     |                                          |                                 |                       |                    |                                |
|----|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|--------------------|--------------------------------|
| R2 | Sopa de verduras                                             | Sopa de avena                                       | Sopa crema de zapallo                    | Sopa de cabello de ángel        | Sopa crema de arvejas | Sopa de verduras   | Sopa de cabello de ángel       |
|    | Arrollado de J y Q c/ ens. Zanahoria cocida y huevo          | Milanesa de berenjena c/tomate sin piel y s/semilla | Lengua a la vinagreta c/ tomate pelado   | Pizza c/ tomate natural y queso | Salpicon de pollo     | Empanadas de pollo | Tarta de zanahoria y ricotta   |
|    | compota                                                      | Manzana asada                                       | Duraznos en almibar                      | Gelatina                        | Macedonia de fruta    | Flan               | Aspic de frutas                |
| R3 | Sopa de verduras                                             | Sopa de avena                                       | Sopa crema de zapallo                    | Sopa de cabello de ángel        | Sopa crema de arvejas | Sopa de verduras   | Sopa de cabello de ángel       |
|    | Arrollado de J y Q c/ ens. Zanahoria rallada, choclo y huevo | Milanesa de berenjena c/ens zanah, tomate y choclo  | Lengua a la vinagreta c/ papa perejilada | Pizza de muzzarella             | Salpicon de atun      | Empanadas de carne | Tarta de jamon, queso y tomate |
|    | compota s / az.                                              | Manzana asada s/azu                                 | Duraznos en alm. Diet                    | Gelatina                        | Ensalada de fruta     | Flan diet          | Aspic de frutas diet           |

## MOSAICO INVIERNO

|              | Lista 1            | Lista 2                                | Lista 3                              | Lista 4                             | Lista 5                      | Lista 6            | Lista 7                                  |
|--------------|--------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|--------------------|------------------------------------------|
| R1           | Sopa de arroz      | Sopa crema de arvejas                  | Sopa de fideos                       | Sopa de avena                       | Sopa de verduras             | Sopa de fideos     | Sopa de avena                            |
|              | Pastel de papas    | Carne a la portuguesa c/ arroz chaufa  | Pescado con lentejas ,tomate y huevo | Milanesas con soufflé de zapallitos | Pollo c/ budin de acelga     | Guiso de mondongo  | Pastas con estofado                      |
| R2           | Banana             | Peras al vino                          | Budin de pan                         | Tarantela                           | Arrollado dulce              | Banana             | Compota mixta                            |
|              | Sopa de arroz      | Sopa crema de arvejas                  | Sopa de fideos                       | Sopa de avena                       | Sopa de verduras             | Caldo con fideos   | Caldo de avena                           |
|              | Pastel de calabaza | Carne a la portuguesa c/ arroz y queso | Pescado c/tomate pelado y huevo      | Milanesas con soufflé de zapallitos | Pollo c/ soufflé de calabaza | Pollo con calabaza | Pasta con aceite, queso y pollo al horno |
| R3           | Banana             | Peras al vino                          | Budin de pan                         | Tarantela                           | Arrollado dulce              | Banana             | Compota Mixta                            |
|              | Sopa de arroz      | Sopa crema de arvejas                  | Sopa de fideos                       | Sopa de avena                       | Sopa de verduras             | Sopa de fideos     | Sopa de avena                            |
|              | Pastel de mixto    | Carne a la portuguesa c/ arroz chaufa  | Pescado con lentejas, tomate y huevo | Milanesas con soufflé de zapallitos | Pollo c/ budin de acelga     | Guiso de mondongo  | Pastas con estofado                      |
|              | Banana             | Peras al vino                          | Fruta                                | Tarantela                           | Fruta                        | Banana             | Compota mixta s/ azucar                  |
| <b>Cenas</b> |                    |                                        |                                      |                                     |                              |                    |                                          |
| R1           | Sopa de verduras   | Sopa de avena                          | Sopa crema de zapallo                | Sopa de cabello de ángel            | Sopa crema de arvejas        | Sopa de verduras   | Sopa de cabello de ángel                 |

|    |                          |                                                                |                          |                                 |                       |                             |                                |
|----|--------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------|
|    | Fideos con brocoli       | Milanesa de berenjena c/ens zanah, tomate y choclo             | Polenta con bolognesa    | Pizza de muzzarella             | Puchero               | Empanadas de carne          | Tarta de jamon, queso y tomate |
|    | compota                  | Manzana asada                                                  | Duraznos en almibar      | Gelatina                        | Arroz con leche       | Ens. fruta                  | Aspic de frutas                |
| R2 | Sopa de verduras         | Sopa de avena                                                  | Sopa crema de zapallo    | Sopa de cabello de ángel        | Sopa crema de arvejas | Sopa de verduras            | Sopa de cabello de ángel       |
|    | Fideos blancos con queso | Milanesa de berenjena c/tomate sin piel y s/semilla            | Polenta c/ queso         | Pizza c/ tomate natural y queso | Puchero               | Empanadas de pollo          | Tarta de zanahoria y ricotta   |
|    | compota                  | Manzana asada                                                  | Duraznos en almibar      | Gelatina                        | Arroz con leche       | Macedonia                   | Aspic de frutas                |
| R3 | Sopa de verduras         | Sopa de avena                                                  | Sopa crema de zapallo    | Sopa de cabello de ángel        | Sopa crema de arvejas | Sopa de verduras            | Sopa de cabello de ángel       |
|    | Fideos con brocoli       | Milanesa de berenjena c/ensalada de zanahoria, tomate y choclo | Polenta con bolognesa    | Pizza de muzzarella             | Puchero               | Empanadas de carne          | Tarta de jamón, queso y tomate |
|    | compota s / azúcar       | Manzana asada s/azu                                            | Duraznos en almibar Diet | Gelatina                        | Fruta                 | Ensalada de frutas s/azucar | Aspic de frutas diet           |

|    | Lista 8           | Lista 9                                        | Lista 10                                                          | Lista 11                  | Lista 12                     | Lista13                            | Lista 14                    |
|----|-------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|------------------------------------|-----------------------------|
| R1 | Sopa de vitina    | Sopa de fideos                                 | Sopa crema de zapallo                                             | Sopa de arroz             | Sopa de verduras             | Sopa crema de arvejas              | Sopa de arroz               |
|    | Guiso de lentejas | Pan de carne c/ensalada mixta                  | Milanesa de pescado con ensalada de remolacha, choclo y zanahoria | Bondiola c/pure de batata | Suprema con ensalada belén   | Albóndigas c/pure de papas y salsa | Canelones de verdura        |
|    | Banana            | Duraznos en almibar                            | Queso y dulce                                                     | Ens. Fruta                | Arroz c/ leche               | Banana                             | Peras en almibar            |
| R2 | Caldo de vitina   | Sopa de fideos                                 | Sopa crema de zapallo                                             | Sopa de arroz             | Sopa de verduras             | Sopa crema de arvejas              | Sopa de arroz               |
|    | Pollo c/calabaza  | Pan de carne tomate pelado y zanahoria rallada | Milanesa de pescado con tomate pelado y sin semillas              | Bondiola c/pure de batata | Suprema con puré de calabaza | Albóndigas c/ puré de calabaza     | Canelones de pollo y ricota |
|    | Banana            | Duraznos en almibar                            | Queso y dulce                                                     | Ens. Fruta cocida         | Arroz c/ leche               | Banana                             | Peras en almibar            |
| R3 | Sopa de vitina    | Sopa de fideos                                 | Sopa crema de zapallo                                             | Sopa de arroz             | Sopa de verdura              | Sopa crema de arvejas              | Sopa de arroz               |
|    | Guiso de lentejas | Pan de carne c/ensalada mixta                  | Milanesa de pescado con ensalada de remolacha, choclo y zanahoria | Bondiola c/puré de batata | Suprema con ensalada belén   | Albóndigas c/puré mixto y salsa    | Canelones de verdura        |
|    | Banana            | Duraznos lavados                               | Fruta                                                             | Ensalada de Frutas        | Fruta fresca                 | Banana                             | Peras lavadas               |

| CENAS |                  |                           |                               |                                                      |                          |                                   |                              |
|-------|------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------|------------------------------|
| R1    | Sopa de avena    | Sopa de verduras          | Sopa de fideos                | Sopa crema de arvejas                                | Sopa de cabello de ángel | Sopa de semola                    | Sopa de avena                |
|       | Cazuela de pollo | Moñitos c/ boloñesa       | Pastel de papa, jamón y queso | Pizza de muzzarella                                  | Risotto c/pollo          | Empanadas de jamón queso y tomate | Salchichas c/ pureé de papas |
|       | Aspic            | Fruta                     | Compota                       | Gelatina                                             | Fruta cocida             | Tarantela                         | Flan                         |
| R2    | Sopa de avena    | Sopa de verduras          | Sopa de fideos                | Sopa crema de arvejas                                | Sopa de cabello de ángel | Caldo con semola                  | Sopa de avena                |
|       | Cazuela de pollo | Fideos c/ manteca y queso | Pastel calabaza y pollo       | Pizza con salsa dietética y tomate pelado s/semillas | Pollo con arroz blanco   | Empanadas de pollo                | Salchichas c/ pure mixto     |
|       | Aspic            | Fruta cocida              | Compota                       | Gelatina                                             | Fruta cocida             | Tarantela                         | Flan                         |
| R3    | Sopa de avena    | Sopa de verduras          | Sopa de fideos                | Sopa crema de arvejas                                | Sopa de cabello de ángel | Sopa de semola                    | Sopa de avena                |
|       | Cazuela de pollo | Moñitos c/ boloñesa       | Pastel de papa, jamon y queso | Pizza de muzzarella                                  | Risotto c/pollo          | Empanadas de jamón queso y tomate | Salchichas c/ pure mixto     |
|       | Aspic diet       | Fruta                     | Compota                       | Gelatina diet                                        | Fruta cocida             | Fruta fresca                      | Flan sin caramelo            |

## MOSAICO VEGETARIANO

|    | Lista 1                         | Lista 2                               | Lista 3                                                             | Lista 4                   | Lista 5                               | Lista 6                                       | Lista 7              |
|----|---------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------|
| R1 | Sopa de vitina                  | Sopa de fideos                        | Sopa crema de zapallo                                               | Sopa de arroz             | Sopa de verduras                      | Sopa crema de arvejas                         | Sopa de arroz        |
|    | Guiso de lentejas s/ carne      | Pastel de papa c/soja texturizada     | Milanesa de berenjena con ensalada de remolacha, choclo y zanahoria | Fideos c/ brócoli         | Milanesa de seitan con ensalada belen | Vegetales salteados con salsa de soja y arroz | Canelones de verdura |
|    | Aspic                           | Banana                                | Queso y dulce                                                       | Ensalada de Frutas        | Arroz c/ leche                        | Banana                                        | Peras en almibar     |
| R2 | Caldo de vitina                 | Sopa de fideos                        | Sopa crema de zapallo                                               | Sopa de arroz             | Sopa de verduras                      | Sopa crema de arvejas                         | Sopa de arroz        |
|    | Hamburguesa de arroz c/calabaza | Pastel de calabaza c/soja texturizada | Milanesa de calabaza con tomate pelado y sin semillas               | Fideos c/ manteca y queso | Milanesa de seitan con calabaza       | Vegetales salteados con salsa de soja y arroz | Canelones de verdura |
|    | Aspic                           | Banana                                | Queso y dulce                                                       | Ens. Fruta cocida         | Arroz c/ leche                        | Banana                                        | Peras en almibar     |
| R3 | Sopa de vitina                  | Sopa de fideos                        | Sopa crema de zapallo                                               | Sopa de arroz             | Sopa de verdura                       | Sopa crema de arvejas                         | Sopa de arroz        |

|       |                            |                                   |                                                             |                                                      |                                       |                                               |                                                        |
|-------|----------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|       | Guiso de lentejas s/ carne | Pastel de papa c/soja texturizada | Milanesa de berenjena con ens remolacha, choclo y zanahoria | Fideos c/ brocoli                                    | Milanesa de seitan con ensalada belen | Vegetales salteados con salsa de soja y arroz | Canelones de verdura                                   |
|       | Aspic s/ azucar            | Banana                            | Fruta                                                       | Ensalada de Frutas                                   | Fruta fresca                          | Banana                                        | Peras lavadas                                          |
| CENAS |                            |                                   |                                                             |                                                      |                                       |                                               |                                                        |
| R1    | Sopa de avena              | Sopa de verduras                  | Sopa de fideos                                              | Sopa crema de arvejas                                | Sopa de cabello de ángel              | Sopa de semola                                | Sopa de avena                                          |
|       | Cazuela de vegetales       | Fideos c/ manteca y queso         | Bomba de papa c/queso y ensalada mixta                      | Pizza de muzzarella                                  | Risotto                               | Empanadas de carne vegetal                    | Hamburguesa de soja c/ens, aduki, cebolla y tomate     |
|       | Duraznos en almibar        | Fruta                             | Compota                                                     | Gelatina                                             | Postre de vainillas                   | Fruta cocida                                  | Flan                                                   |
| R2    | Sopa de avena              | Sopa de verduras                  | Sopa de fideos                                              | Sopa crema de arvejas                                | Sopa de cabello de ángel              | Caldo con semola                              | Sopa de avena                                          |
|       | Cazuela de vegetales       | Fideos c/ manteca y queso         | Bomba de papa c/queso y ensalada de tomate pelado           | Pizza con salsa dietética y tomate pelado s/semillas | Risotto                               | Empanadas de cebolla y queso                  | Hamburguesa de soja c/ens, aduki, cebolla y tomate     |
|       | Duraznos en almibar        | Fruta cocida                      | Compota                                                     | Gelatina                                             | Postre de vainillas                   | Fruta cocida                                  | Flan                                                   |
| R3    | Sopa de avena              | Sopa de verduras                  | Sopa de fideos                                              | Sopa crema de arvejas                                | Sopa de cabello de ángel              | Sopa de semola                                | Sopa de avena                                          |
|       | Cazuela de vegetales       | Fideos c/ manteca y queso         | Bomba de papa c/queso y ensalada mixta                      | Pizza de muzzarella                                  | Risotto                               | Empanadas de carne vegetal                    | Hamburguesa de soja c/ensalada aduki, cebolla y tomate |
|       | Duraznos lavados           | Fruta                             | Compota                                                     | Gelatina diet                                        | Flan diet                             | fruta cocida s/azucar                         | Flan sin caramelo                                      |

### MOSAICO SIN GLUTEN

|    |                    |                                        |                                      |                                           |                              |                         |                                                    |
|----|--------------------|----------------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------------------------------|
|    | Lista 8            | Lista 9                                | Lista 10                             | Lista 11                                  | Lista 12                     | Lista 13                | Lista 14                                           |
| R1 | Sopa de arroz      | Sopa crema de arvejas                  | Sopa de fideos s/ gluten             | Sopa de arroz                             | Sopa de verduras             | Sopa de fideos s/gluten | Sopa crema de verduras                             |
|    | Pastel de papas    | Carne a la portuguesa c/ arroz y queso | Pescado con lentejas, tomate y huevo | Milanesas con ensalada de chaucha y huevo | Pollo c/ budin de acelga     | Guiso de mondongo       | Pastas s/gluten con estofado                       |
| R2 | Gelatina           | Banana                                 | Budin de pan                         | Peras asadas                              | Arrollado dulce              | Banana                  | Compota mixta                                      |
|    | Sopa de arroz      | Sopa crema de arvejas                  | Sopa de fideos s/ gluten             | Sopa de arroz                             | Sopa de verduras             | Sopa de fideos s/gluten | Sopa crema de verduras                             |
|    | Pastel de calabaza | Carne a la portuguesa c/ arroz y queso | Pescado c/tomate pelado y huevo      | Milanesas c/calabaza doree                | Pollo c/ souffle de calabaza | Pollo con calabaza      | Pasta s/ gluten con aceite, queso y pollo al horno |

|       |                                    |                                                            |                                      |                                    |                          |                             |                                            |
|-------|------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------|
| R3    | Gelatina                           | Banana                                                     | Budin de pan                         | Peras asadas                       | Arrollado dulce          | Banana                      | Compota Mixta                              |
|       | Sopa de arroz                      | Sopa crema de arvejas                                      | Sopa de fideos s/ gluten             | Sopa de arroz                      | Sopa de verduras         | Sopa de fideos s/gluten     | Sopa crema de verduras                     |
|       | Pastel de mixto                    | Carne a la portuguesa c/ arroz y queso                     | Pescado con lentejas, tomate y huevo | Milanesas con ens. Chaucha y huevo | Pollo c/ budin de acelga | Guiso de mondongo           | Pastas s/gluten con estofado               |
|       | gelatina diet                      | Banana                                                     | Fruta                                | Peras asadas                       | Fruta                    | Banana                      | Compota mixta s/ azucar                    |
| Cenas |                                    |                                                            |                                      |                                    |                          |                             |                                            |
| R1    | Sopa de verduras                   | Sopa de arroz                                              | Sopa crema de zapallo                | Sopa de fideos s/gluten            | Sopa crema de arvejas    | Sopa de verduras            | Sopa crema de zapallo                      |
|       | Fideos s/gluten con brocoli        | Milanesa de berenjena c/ensalada zanah, remolacha y choclo | Polenta con bolognesa                | Pizza de muzzarella                | Puchero                  | Empanadas s/gluten de carne | Tarta s/ gluten de cebolla, queso y tomate |
|       | compota                            | Manzana asada                                              | Duraznos en almíbar                  | Gelatina                           | Arroz con leche          | Ensalada de frutas          | Aspic de frutas                            |
| R2    | Sopa de verduras                   | Sopa de arroz                                              | Sopa crema de zapallo                | Sopa de fideos s/gluten            | Sopa crema de arvejas    | Sopa de verduras            | Sopa crema de zapallo                      |
|       | Fideos s/ gluten con aceite, queso | Milanesa de berenjena c/tomate sin piel y s/semilla        | Polenta c/ queso                     | Pizza c/ tomate natural y queso    | Puchero                  | Empanadas s/gluten de pollo | Tarta s/gluten de zanahoria y ricota       |
|       | compota                            | Manzana asada                                              | Duraznos en almíbar                  | Gelatina                           | Arroz con leche          | Macedonia                   | Aspic de frutas                            |
| R3    | Sopa de verduras                   | Sopa de arroz                                              | Sopa crema de zapallo                | Sopa de fideos s/gluten            | Sopa crema de arvejas    | Sopa de verduras            | Sopa crema de zapallo                      |
|       | Fideos s/gluten con brócoli        | Milanesa de berenjena c/ensalada zanah, remolacha y choclo | Polenta con bolognesa                | Pizza de muzzarella                | Puchero                  | Empanadas s/gluten de carne | Tarta s/ gluten de cebolla, queso y tomate |
|       | Compota s/ azúcar                  | Manzana asada s/azúcar                                     | Duraznos en almíbar Diet             | Gelatina                           | Fruta                    | Ens. fruta s/ azúcar        | Aspic de frutas diet                       |

**ANEXO II**  
**PLANILLA DE COTIZACIÓN**

Licitación Pública Nro.:...../.....

Fecha de Apertura: ...../...../.....

Nombre del oferente..... C.U.I.T. N° .....

Domicilio Constituido..... Localidad.....

Correo Electrónico:..... N° Tel.....

| RENGLÓN                               | ÍTEM     | DESCRIPCIÓN           | UNIDAD DE MEDIDA   | CANTIDAD HASTA | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL HASTA |
|---------------------------------------|----------|-----------------------|--------------------|----------------|-----------------|--------------------|
| <b>1<br/>RESIDENCIA<br/>BALCARCE</b>  | <b>1</b> | Ración Alimentaria R1 | Ración alimentaria | 26.645         |                 |                    |
|                                       | <b>2</b> | Ración Alimentaria R2 | Ración alimentaria | 9.855          |                 |                    |
|                                       | <b>3</b> | Ración Alimentaria R3 | Ración alimentaria | 12.045         |                 |                    |
|                                       | <b>4</b> | Ración Alimentaria R4 | Ración alimentaria | 27.703         |                 |                    |
|                                       | <b>5</b> | Ración Alimentaria R5 | Ración alimentaria | 2.907          |                 |                    |
|                                       | <b>6</b> | Ración Alimentaria R6 | Ración alimentaria | 1.836          |                 |                    |
| <b>MONTO TOTAL RENGLÓN N° 1 HASTA</b> |          |                       |                    |                |                 | <b>\$</b>          |
| <b>2<br/>RESIDENCIA<br/>YERBAL</b>    | <b>1</b> | Ración Alimentaria R1 | Ración alimentaria | 8.395          |                 |                    |
|                                       | <b>2</b> | Ración Alimentaria R2 | Ración alimentaria | 2.920          |                 |                    |
|                                       | <b>3</b> | Ración Alimentaria R3 | Ración alimentaria | 3.650          |                 |                    |
|                                       | <b>4</b> | Ración Alimentaria R4 | Ración alimentaria | 6.205          |                 |                    |
|                                       | <b>5</b> | Ración Alimentaria R5 | Ración alimentaria | 893            |                 |                    |
|                                       | <b>6</b> | Ración Alimentaria R6 | Ración alimentaria | 564            |                 |                    |



| MONTO TOTAL RENGLÓN N° 2 HASTA            |          |                       |                    |       |  | \$ |
|-------------------------------------------|----------|-----------------------|--------------------|-------|--|----|
| <b>3<br/>RESIDENCIA<br/>INDEPENDENCIA</b> | <b>1</b> | Ración Alimentaria R1 | Ración alimentaria | 9.125 |  |    |
|                                           | <b>2</b> | Ración Alimentaria R2 | Ración alimentaria | 3.285 |  |    |
|                                           | <b>3</b> | Ración Alimentaria R3 | Ración alimentaria | 4.015 |  |    |
|                                           | <b>4</b> | Ración Alimentaria R4 | Ración alimentaria | 7.300 |  |    |
|                                           | <b>5</b> | Ración Alimentaria R5 | Ración alimentaria | 988   |  |    |
|                                           | <b>6</b> | Ración Alimentaria R6 | Ración alimentaria | 624   |  |    |
| MONTO TOTAL RENGLÓN N° 3 HASTA            |          |                       |                    |       |  | \$ |

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| <b>MONTO TOTAL OFERTADO HASTA</b> | <b>\$</b> |
|-----------------------------------|-----------|

EL MONTO TOTAL OFERTADO SON PESOS HASTA: .....

.....

***A los efectos del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.), el INSTITUTO se encuentra exento, por lo que la alícuota correspondiente a dicho impuesto deberá estar incluida en el precio.***

\_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_

Aclaración

\_\_\_\_\_

Fecha y lugar

**ANEXO III**

**DECLARACIÓN JURADA DE APTITUD PARA CONTRATAR**

El que suscribe.....DNI/LE/LC N° .....en mi carácter de.....de....., suficientemente facultado para el presente acto, declaro bajo juramento lo siguiente:

- Que ni mi persona ni la sociedad que represento ni ningún miembro de su administración, se encuentra comprendido dentro de las prohibiciones del artículo 10° del Reglamento de Compras y Contrataciones del Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y Pensionados.
- Que poseo habilidad para contratar, en virtud de lo establecido en la Resolución General N° 4164-AFIP-17.

---

Firma

---

Aclaración

---

Fecha y lugar

**ANEXO IV**  
**SEGUROS**

**SEGUROS OBLIGATORIOS PARA EL CO CONTRATANTE – CONTRATISTA Y/O SUBCONTRATISTA.**

Sin perjuicio de las facultades y obligaciones previstas en la legislación específica, en sus reglamentos, en los pliegos de bases y condiciones, o en la restante documentación contractual, el co-contratante tendrá que cumplir con la presentación de los seguros que se indican a continuación previo al inicio de la prestación del servicio y/o entrega de bienes al Instituto:

1. Deberá asegurar a todo el personal que afecte al desarrollo y cumplimiento del trabajo que se contrate contra accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

Tales seguros deberán ser contratados en una ASEGURADORA DE RIESGOS DEL TRABAJO (A.R.T.).

El co-contratante deberá acompañar, previo al inicio de la prestación del servicio y/o entrega de bienes, copia de la póliza respectiva suscripta con la aseguradora, de acuerdo a lo dispuesto por la Resolución N° 39/96, de la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, como así también a lo expresado en el Decreto 84/96 o la que en su futuro la modifique, manteniendo indemne al INSSJP en todo momento, mediante una cláusula de no subrogación que contenga en sus contrataciones de ART en los siguientes términos:

“... ART, renuncia en forma expresa a iniciar toda acción de repetición contra INSSJP según lo expresado en el art. 39.5 de la Ley 24.557 o la que en su futuro la modifique”

2. En los casos que el Co-contratante sea autónomo y/o el subcontratista contratado por el principal revista la misma categoría, deberá proveer un seguro de Accidentes Personales acorde a la actividad a realizar por el personal contratado, el cual deberá contener como mínimo las siguientes condiciones:

- Cobertura en caso de muerte \$ 15.000.000



- Cobertura en caso de invalidez \$ 15.000.000
- Contribución en los gastos de asistencia médico farmacéutica \$ 5.000.000

Los seguros deberán contener las siguientes cláusulas:

Beneficiario de la póliza: “el INSSJP deberá figurar como beneficiario en primer término mientras el asegurado se encuentre dentro de las instalaciones o prestando servicios a favor del mismo.”

En los casos que corresponda en el frente de póliza deberá indicarse el teléfono de emergencia y el lugar de derivación en caso de accidentes.

3. El Co-contratante deberá contar con el Seguro Colectivo de Vida Obligatorio, según Decreto 1567/74 y sus modificaciones.

4. El Co-contratante del servicio deberá tomar por su cuenta y riesgo un seguro de Responsabilidad Civil Comprensiva con un monto no menor a \$ 15.000.000 y que cubra toda la vigencia del contrato por el cual fue adjudicado y se mantenga vigente hasta la extinción de la responsabilidad del Co-Contratante y/o Subcontratista.

El mismo deberá contener como mínimo las siguientes condiciones:

Coberturas mínimas requeridas:

INCENDIO, RAYO, EXPLOSIÓN, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y ESCAPES DE GAS

CARGA Y DESCARGA

EXPENDIO Y/O SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS

ASCENSORES Y MONTACARGAS

INSTALACIONES A VAPOR, AGUA CALIENTE O ACEITE CALIENTE

ROTURA DE CAÑERIAS

RC CRUZADA considerando al INSSJP como tercero.

La póliza deberá indicar un detalle de la actividad a realizar por el Co-Contratante.

Ubicación de Riesgo: República Argentina y/o ubicación/es donde el Co- Contratante realice la prestación indicada en el pliego de bases y condiciones.

El Instituto deberá ser considerado asegurado adicional.

5. Otros seguros, sin perjuicio de lo informado precedentemente el INSSJP se reserva el derecho de exigir la contratación de seguros adicionales cuando las características del suministro de bienes y/o la prestación de servicios así lo requieran al momento de la adjudicación y/o antes del inicio de los trabajos.

6. El Co- Contratante deberá contratar los seguros que se exijan para el desarrollo de su actividad, no limitándose solo a los requeridos por el presente Pliego de Bases y Condiciones. El Co- Contratante será el único responsable de los perjuicios que ocasionare la inobservancia de la contratación de los Seguros exigidos, quedado el INSSJP exento de toda responsabilidad respecto de cualquier siniestro que se produjera en este caso.

7. El Co-contratante deberá informar todo siniestro relacionado con las tareas desarrolladas al INSSJP, indicadas en la orden de compra, en forma inmediata y fehaciente a la casilla de contacto del área requirente con copia a la casilla de seguros@pami.org.ar, obligándose a denunciarlo a su compañía aseguradora dentro de un plazo de las 72 hs. de ocurrido el hecho.

Asimismo, se compromete a brindar a INSSJP toda la información que le sea requerida.

8. Las pólizas respectivas, o los certificados de cobertura demostrativos de que aquellas se encuentran en trámite, deberán estar disponibles al momento de la iniciación de los trabajos. La regularización de los certificados de cobertura deberá realizarse dentro de los treinta (30) días de su fecha de emisión.

El INSSJP podrá solicitar la documentación de los seguros exigidos en el presente pliego de bases y condiciones en los momentos que crea necesario y el Co-contratante deberá realizar el envío de la documentación en formato digital y legible a la casilla de correo mencionada en la Orden de Compra respectiva como contacto del área requirente con copia a la casilla de seguros@pami.org.ar indicando en el asunto del mail Ref: Nro de Expediente, Nro de Orden de Compra y Nro de Licitación o Trámite, en caso de no enviar la información tal lo solicitado, la misma se considerará como no recibida

9. Los certificados de cobertura deberán ser extendidos en papel membrete de la Compañía Aseguradora y firmados en todas sus hojas, por funcionario responsable de la Compañía de Seguros, con indicación mediante sello aclaratorio de cargo y departamento al cual pertenece. Además, la fecha de los certificados de cobertura deberá ser como mínimo

del día anterior a que se solicite el ingreso al INSSJP o dentro de los siete días anteriores a dicha solicitud debiendo indicar expresamente la existencia o no de deudas. No se aceptarán, bajo ninguna circunstancia certificados de cobertura, y toda otra documentación, expedida y firmada por Productores Asesores Directos o Brokers de Seguros que no cuenten con el correspondiente aval de las compañías aseguradora.

10. Toda diferencia que surja en el pago de las indemnizaciones por siniestros ya sea por la existencia de infraseguros o aplicación de franquicias estará a cargo del Co-contratante y/o subcontratista.

11. Los subcontratistas estarán obligados a cumplir, por su parte, las obligaciones indicadas en las cláusulas precedentes, haciéndose responsable el co-contratante sino lo hicieren. Asimismo el Instituto no será responsable por cualquier demanda de los subcontratistas respecto del principal.

12. El co-contratante y sus subcontratistas deberán mantener vigente los seguros durante toda la vigencia que dure la relación contractual, no pudiendo anular o modificar los mismos sin previo aviso y conformidad por parte del Instituto.

13. Las cláusulas precedentes constituyen condiciones que el adjudicatario aceptará como integrantes del contrato.

**ANEXO V**

**DECLARACIÓN JURADA DE CONFIDENCIALIDAD**

El que suscribe.....DNI/LE/LC N° .....en mi carácter de.....de....., suficientemente facultado para el presente acto, declaro bajo juramento lo siguiente:

- (Marcar con una x la que corresponda)
  - ☐ Poseemos una política interna de procedimientos y buenas prácticas para identificar, asesorar, monitorear y clasificar los riesgos operativos y legales que pueda enfrentar la organización (Compliance).
  - ☐ Que mediante la suscripción del presente instrumento, y en representación de mis empleados, me comprometo a guardar la máxima reserva y secreto sobre los datos e información a que acceda en virtud de las funciones encomendadas, a utilizar dicha información solamente para el fin específico al que se la ha destinado, a no comunicar o hacer pública la información no clasificada como “pública”, y a observar y adoptar cuantas medidas de seguridad sean necesarias para asegurar la confidencialidad, secreto e integridad de los datos e información, salvo autorización legal o instrucción expresa de la máxima autoridad del Instituto. Esta obligación de reserva y confidencialidad seguirá en vigencia aún después del vencimiento del plazo, de la rescisión o resolución del contrato, cese o interrupción de la relación laboral, asumiendo cualquier tipo de responsabilidad por los daños y perjuicios que por dolo o negligencia pudiera ocasionar la difusión de datos o información no publicados.

---

Apoderado legal

---

Aclaración

---

Fecha y lugar

## **ANEXO VI**

### **DECLARACIÓN JURADA DE CESION DE DATOS A TERCEROS**

El que suscribe.....DNI/LE/LC N° .....en mi carácter de.....de....., suficientemente facultado para el presente acto, declaro bajo juramento lo siguiente:

a) Que he tomado conocimiento y me obligo al cumplimiento de la Política de Seguridad de la Información del Instituto Nacional de Servicios Sociales para Jubilados y/o Pensionados aprobada por Resolución N° RESOL-2024-3194-INSSJP-DE#INSSJP, disponible en [www.pami.org.ar](http://www.pami.org.ar), sección “Prestadores y Proveedores”

b) Que el tratamiento de todo dato personal que pudiera realizarse en el marco del presente procedimiento se hará en nombre del INSSJP, de acuerdo a lo establecido en el contrato/convenio que lo vincule con este, así como en la Ley de PROTECCION DE LOS DATOS PERSONALES N° 25.326, su Decreto Reglamentario N° 1558/01, sus normas complementarias, la Resolución AAIP N° 34/2019 y/o las que en el futuro las reemplacen adoptando en todo momento las correspondientes medidas de seguridad y confidencialidad para resguardar dichos datos.

c) Que, en el caso que se utilicen Bases de Datos propias, las mismas deberán estar inscriptas ante el Registro Nacional de Bases de Datos Personales, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 21° de la Ley N° 25.326 comprometiéndome a informar al INSSJP, en un plazo de TREINTA (30) días corridos desde la adjudicación y/o celebración de contrato o convenio, la fecha de inscripción, número de constancia de registro, código de responsable a través del cual haya realizado el trámite ante la Agencia de Acceso a la Información Pública (AAIP) así como cualquier MODIFICACIÓN, ALTA o BAJA de las Bases de Datos, dentro de los TREINTA (30) días de producido.

d) Que, cuando el INSSJP así lo requiera y/o en caso de resultar adjudicatario, se comunicará al Instituto un referente de contacto a los fines de responder consultas que guarden relación con el tratamiento de los datos transferidos.



- e) Que, en caso de que el tratamiento de datos deba ser realizado por uno o varios Subencargado/s, se solicitará de forma previa y por escrito, el consentimiento al INSSJP poniendo a disposición el contrato que lo vincule con dicho Subencargado.
- f) Que, en el caso que se requieran, los servicios prestados por el o los Subencargado/s se llevarán a cabo de conformidad con lo dispuesto en la presente Declaración.
- g) Que no se cederán ni transferirán los datos salvo las excepciones dispuestas por ley y cuando se disponga específicamente en el contrato/convenio con el INSSJP o sea necesario para el cumplimiento de su objeto, situación en la que se verificará que el destinatario se obligue en los mismos términos que el que suscribe la presente y se cuente con la previa conformidad del INSSJP.
- h) Que se atenderán los pedidos que reciba del INSSJP, con motivo del ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, supresión y demás derechos contenidos en el Capítulo III, artículos 13 a 20 de la Ley N° 25.326, respetando los plazos de ley y disponiendo los medios para tal fin.
- i) Que se llevará un registro de las obligaciones asumidas, cuyo informe estará disponible a pedido del INSSJP.

---

Firma - Aclaración - DNI

**ANEXO VII**

**DECLARACIÓN JURADA DE REQUISITOS TÉCNICOS**

El que suscribe.....DNI/LE/LC/CI N° .....en  
mi carácter de.....de....., suficientemente facultado para  
el presente acto, declaro bajo juramento que:

- Realizaré un efectivo control de todas las operaciones inherentes a la elaboración, almacenamiento, transporte de productos alimenticios y sus materias primas durante todo el período de contratación.
- Me comprometo a utilizar materias primas que responden a los requisitos establecidos en el Código Alimentario Argentino (C.A.A.) y Decreto N° 4238/68 y demás normas vigentes.
- Aplicaremos en todo el período de contratación: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Manejo Integral de Plagas (MIP).  
Acreditados con los correspondientes registros y materiales de referencia, planillas de actividades y manuales de procedimientos.  
Todo material de referencia y registros estará disponible, actualizado y completo cuando se requiera y tomará valor de documento para establecer la trazabilidad de los alimentos elaborados.
- Cumpliremos en todo el periodo de contratación con todas las normas establecidas en la materia, estando o no especificadas en el presente pliego.
- Las materias primas a utilizar en la elaboración serán de primera calidad.
- Todo establecimiento a utilizar, así como los vehículos que transporten sustancias alimenticias y/o materias primas que utilizaremos contarán con todas las habilitaciones pertinentes para su uso.

---

Firma

---

Aclaración

---

Fecha y lugar

**ANEXO VIII**

**CONSTANCIA DE VISITA A LAS INSTALACIONES**

Licitación Pública N°..... / .....

Expte. N° EX-2025-125784931- -INSSJP-GPSYC#INSSJP

El que suscribe:....., en su carácter de representante de la empresa:....., deja constancia que en fecha:....., ha procedido a visitar el inmueble sito en....., habiéndose interiorizado y tomado conocimiento de todo aquello que resulte indispensable para una correcta cotización al momento de realizar su oferta para la presente licitación, que tiene por objeto la contratación de un servicio de elaboración y distribución de comidas para las Residencias propias del Instituto ubicadas en el ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, por el término de doce (12) meses con opción a prórroga por hasta igual período.

**RAZÓN SOCIAL:**.....

Firma:.....

Nombres y Apellido:.....

Documento de Identidad:.....

Teléfono N°:.....

**INSSJP:**

Firma:.....

Nombres y Apellido:.....

Legajo:.....



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional  
Año de la Grandeza Argentina

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Pliego**

**Número:**

**Referencia:** Pliego S/ Servicio de elaboración de comidas para las Residencias propias EX-2025-125784931- -  
INSSJP-GPSYC#INSSJP

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 155 pagina/s.