Poder Ejecutivo
Provincia de Buenos Aires

LA PLATA, 29 JUN. 2015

VISTO el expediente Nº 2900-96973/14, por el cual se gestiona la autorización del llamado a Licitación Pública, para la contratación del servicio de racionamiento en cocido, con destino al Hospital Descentralizado Interzonal Especializado Materno Infantil Don Victorio Tetamanti de Mar del Plata, dependiente del Ministerio de Salud, y

CONSIDERANDO:

Que el Artículo 14 del Reglamento de Contrataciones, (Decreto Nº 3300/72 y modificatorios), dispone que los procedimientos de contratación se regirán por el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales y por los Pliegos Tipo de Bases y Condiciones Particulares y de Especificaciones Técnicas Básicas por Tipo de Demanda, cuando ésta fuere reiterativa;

Que sobre la base de dicha regulación, por el Decreto Nº 1676/05 y modificado por Decreto Nº 89/07, se implementó el Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios de la Provincia de Buenos Aires, en orden a su aplicación en el marco de todos los certámenes promovidos por los organismos de la Administración Pública Provincial, el cual rige para el presente llamado;

Que la Dirección de Compras, Contrataciones y Servicios Auxiliares de dicha Secretaría de Estado ha procedido a la elaboración del Pliego de Condiciones Particulares (Anexo B), Especificaciones Técnicas Básicas (Anexo C), Índice del contenido del menú (Anexo D), Análisis de Costos del Servicios de racionamiento en cocido (Anexo E) y Visita al establecimiento (Anexo F) obrantes a fojas 9/29 y 37/104 y a completar Carátula de Convocatoria (Anexo A) y Planilla de Oferta Económica (Anexo G) obrantes a fojas 8 y 30, aprobadas por los Anexos V y VI, respectivamente, del Decreto Nº 1676/05, todo ello ajustándose a la reglamentación vigente en la materia;

Que los aludidos documentos integran el Pliego de Bases y Condiciones que regirá el presente certamen, propiciándose fijar su valor de venta en la suma de pesos tres mil ($ 3.000), con arreglo a lo establecido en el artículo 14 del Reglamento Contractual ya citado;

Poder Ejecutivo
Provincia de Buenos Aires

Que el llamado de referencia se encuadra en las previsiones del artículo 25 del Decreto Ley Nº 7764/71 de Contabilidad y modificatorios y del artículo 1º inciso a) del Reglamento de Contrataciones;

Que la Dirección de Compras, Contrataciones y Servicios Auxiliares del Ministerio de Salud ha justipreciado el gasto en la suma de pesos catorce millones setecientos noventa mil cuatrocientos noventa y nueve con veinte centavos ($ 14.790.499,20) y que el Departamento Contable de dicha Secretaría de Estado ha procedido a efectuar la correspondiente imputación presupuestaria a fojas 32/33;

Que en el presente se han expedido Delegación de la Asesoría General de Gobierno ante el Ministerio de Salud a fojas 34, Contaduría General de la Provincia a fojas 35 y Fiscalía de Estado a fojas 36;

Que la presente medida se dicta en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 2º, inciso a), apartado 1 del Reglamento de Contrataciones;

Por ello,

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
DECRETA

ARTÍCULO 1º. Autorizar a la Dirección de Compras, Contrataciones y Servicios Auxiliares del Ministerio de Salud, a efectuar el llamado a Licitación Pública, encuadrado en las previsiones del Artículo 25 del Decreto Ley Nº 7764/71 de Contabilidad y modificatorios, tendiente a la contratación del servicio de racionamiento en cocido, con destino al Hospital Descentralizado Interzonal Especializado Materno Infantil Don Victorio Tetamanti de Mar del Plata, dependiente del Ministerio de Salud, por cuatrocientas ochenta (480) raciones diarias, a un valor de pesos ochenta y cuatro con diecinueve centavos ($ 84,19) la ración y por un monto total general de pesos catorce millones setecientos noventa mil cuatrocientos noventa y nueve con veinte centavos ($ 14.790.499,20), por el término de hasta doce (12) meses a partir del 1º de julio de 2015 o fecha posterior aproximada, con opción por parte de dicha Secretaría de Estado a una prórroga de tres (3) meses, con la posibilidad de aumentar o disminuir la cantidad de raciones hasta en un cien por ciento (100%), de

conformidad con lo establecido por el artículo 58 inciso b) del Reglamento de Contrataciones y aprobar los Anexos que se detallan a continuación, con arreglo al Pliego Único de Bases y Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios de la Provincia de Buenos Aires, aprobado por Decreto Nº 1676/05 y modificado por Decreto Nº 89/07, los cuales pasan a formar parte integrante del presente:

- Anexo A: Carátula de Convocatoria
- Anexo B: Pliego de Condiciones Particulares
- Anexo C: Especificaciones Técnicas Básicas
- Anexo D: Índice del contenido del menú
- Anexo E: Análisis de Costos del Servicio de racionamiento en cocido
- Anexo F: Visita al establecimiento
- Anexo G: Planilla de oferta económica

ARTÍCULO 2°. El gasto que demande la presente será atendido con cargo a las siguientes imputaciones: C. INSTITUCIONAL 1.1.1. - JURISDICCION 12 - JURISDICCION AUXILIAR 2 - ENTIDAD 0 - CATEGORIA DE PROGRAMA: PRG 48 - FINALIDAD 3 - FUNCION 1 - FUENTE DE FINANCIAMIENTO: PROCEDENCIA 1 – FUENTE 1 - PARTIDA PRINCIPAL 3 - PARTIDA SUBPRINCIPAL 5 - PARTIDA PARCIAL 6 - Ejercicio 2015 – Ley Nº 14652 - pesos siete millones cuatrocientos treinta y cinco mil seiscientos sesenta con ochenta centavos ($ 7.435.660,80).

C. INSTITUCIONAL 1.1.1. - JURISDICCION 12 - JURISDICCION AUXILIAR 2 - ENTIDAD 0 - CATEGORIA DE PROGRAMA: PRG 48 - FINALIDAD 3 - FUNCION 1 - FUENTE DE FINANCIAMIENTO: PROCEDENCIA 1 – FUENTE 1 - PARTIDA PRINCIPAL 3 - PARTIDA SUBPRINCIPAL 5 - PARTIDA PARCIAL 6 - Ejercicio 2016 – Artículo 15 Ley Nº 13767 – pesos siete millones trescientos cincuenta y cuatro mil ochocientos treinta y ocho con cuarenta centavos ($ 7.354.838,40).

ARTÍCULO 3°. Fijar el precio del Pliego de Bases y Condiciones en la suma de pesos tres mil ($ 3.000), la que podrá ser abonada a través de la boleta de pago obtenida en la Guía Única de Trámites (www.gba.gov.ar) o mediante depósito en la Cuenta Fiscal Nº 229/07 - Sucursal Casa Matriz- del Banco de la provincia de Buenos Aires, orden del Tesorero

General de la Provincia o Contador General de la Provincia, en concepto de Adquisición Pliego de Bases y Condiciones Licitación Pública – Expediente Nº 2900-96973/14.

ARTÍCULO 4°. Establecer que el Ministerio de Salud será la unidad orgánica que actuará como contraparte y administrará la relación contractual que se establezca con el adjudicatario.

ARTÍCULO 5°. Facultar a la Dirección de Compras, Contrataciones y Servicios Auxiliares del Ministerio de Salud a gestionar la publicidad del llamado a Licitación autorizado por el artículo 1°, de acuerdo con lo estipulado por los artículos 30 del Decreto Ley de Contabilidad Nº 7764/71 y 9º del Reglamento de Contrataciones, en el sitio web de la provincia de Buenos Aires, en el Boletín Oficial, en un diario de ésta Ciudad y en un medio de publicación Nacional, durante tres (3) días.

ARTÍCULO 6º. Exceptuar el presente llamado de lo establecido en el artículo 7º, segundo párrafo, del Reglamento de Contrataciones.

ARTÍCULO 7º. El presente Decreto será refrendado por el Ministro Secretario en el Departamento de Salud.

ARTÍCULO 8º. Registrar, notificar al Fiscal de Estado, comunicar, publicar, dar al Boletín Oficial y al SINBA. Cumplido, archivar.

DECRETO N° 521

DANIEL OSVALDO SCIOLI
Gobernador de la
Provincia de Buenos Aires

Dr. ALEJANDRO FEDERICO COLLIA
Ministro de Salud
de la Provincia de Buenos Aires

521 Ejemplar N° .....

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES
ANEXO A - CARATULA - CONVOCATORIA

Nombre del Organismo Contratante	Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires

Procedimiento Contractual
Tipo: Licitación Pública N° /15 Ejercicio: 2015; Ejercicio Diferido 2016
Expediente N°: 2900-96973/14

Rubro Comercial
Servicios Hospitalarios

Objeto de la contratación
Servicio de Racionamiento en Cocido

Presupuesto Estimado
$ 14.790.499,20.-

Costo del Pliego
Pesos Tres Mil con 00/100 ($ 3.000,00.-).

PRESENTACIÓN DE OFERTAS

Lugar/Dirección	Plazo y Hora
Area Licitaciones y Contrataciones de Servicios- Departamento Contrataciones, Compras y Suministros - 51 N° 1120 P.B. (La Plata).	

Las Ofertas, ensobradas conforme lo establecen los Puntos "Ofertas - Su Presentación", "Ofertas- Documentación a integrar" y "Ofertas - Elementos a importar" - Condiciones Particulares, deben presentarse hasta la fecha y hora y en el lugar antes indicados.
Pasada dicha hora y conforme lo estatuido por los Artículos 16 y 35 del Reglamento, no se admitirán nuevas propuestas, aun cuando no hubiera comenzado la apertura de los sobres y se procederá de la siguiente manera:
a. Los sobres o paquetes conteniendo las Ofertas, serán abiertos en presencia de los Oferentes que concurran;
b. La Escribanía de Gobierno labrara el Acta de Apertura;
c. En la misma se dejará constancia del monto total de cada Oferta y del monto y modalidad de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

ACTO DE APERTURA

Lugar/Dirección	Día y Hora
Area Licitaciones y Contrataciones de Servicios - Departamento Contrataciones, Compras y Suministros - 51 N° 1120 P.B. (La Plata).	

CONDICIONES PARTICULARES

Forma de Pago	Según Art. 23° del Régimen de Contrataciones.
Garantía Cumplimiento de Contrato	Según Art. 26° del Régimen de Contrataciones.
Período de Prestación	La duración del contrato será de **doce (12) MESES** a partir del día **01 de Julio de 2015** o fecha posterior aproximada, a determinar por el Ministerio de Salud, **con opción a una prorroga de tres (3) meses, por parte de este Ministerio.**
Lugar de entrega	**-Hospital D.I.E.M.I. "Don Victorio Tetamanti", sito en Castelli N° 2450 de la localidad de Mar del Plata.**

OBSERVACIONES:

El presente llamado se rige por el "Pliego Único de Condiciones Generales para la Contratación de Bienes y Servicios" aprobado por **Decreto 1676/05 y sus modificatorias** con sus correspondientes Anexos (A a I), los cuales podrán ser consultados en la Página Web del Gobierno de la Provincia de Buenos Aires (**http://www.gba.gov.ar/contrataciones/**)

MARIA SUCCARO FERNANDEZ
Directora de Compras Contrataciones
y Serv. Asis. Decreto N° 2163/11

Corresponde Exp. Nº 2900-96973/14

521

ANEXO B - PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

1- DATOS DEL PROCEDIMIENTO CONTRACTUAL

Tipo: Licitación Pública
Número: .....
Ejercicio: 2015; Ejercicio Diferido 2016
Expediente Nº: 2900-96973/14
Organismo Contratante: Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, Calle 51 Nº 1120, Planta Baja, Edificio Nuevo – La Plata.

2- OBJETO

Se pretende la contratación del **SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO** para el:

Hospital D.I.E.M.I. "Don Victorio Tetamanti", sito en Castelli Nº 2450 de la localidad de Mar del Plata; en las condiciones enumeradas en el presente Pliego de Bases y Condiciones, con el alcance enunciado en los Anexos, que forman parte del mismo.

3- PLAZO MANTENIMIENTO DE OFERTA

Los Oferentes deben mantener sus Ofertas, por el término de **NOVENTA (90)** días corridos, contados a partir de la fecha del acto de apertura.

4- RETIRO PLIEGO- CONSTITUCIÓN DOMICILIO DE COMUNICACIONES

Los interesados podrán consultar el Pliego de Bases y Condiciones en el sitio Web de la Provincia de Buenos Aires.

De corresponder, y previamente al retiro del Pliego en Dpto. Contrataciones Compras y Suministros del Ministerio de Salud, en el horario de 9.00 a 13.00 horas, se deberá abonar el importe señalado en la carátula, en la cuenta Nº 229/7 - orden del Tesorero General de la Provincia, en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, calle 7 e/46 y 47 -LA PLATA-, o por interdepósito en cualquier sucursal de dicho banco. El talón de pago se entregará como constancia, en el momento de retirar el pliego.

En el momento del retiro del pliego, se constituirán también el "Domicilio de Comunicaciones" mediante presentación escrita por duplicado en la que consignarán domicilio, teléfono y/o fax al que el Comitente enviará todas las comunicaciones previas al acto de apertura que hagan al proceso licitatorio, debiendo el destinatario, en caso de comunicaciones vía fax, confirmar su recibo.

El duplicado, debidamente sellado por el Departamento Contrataciones, que será la constancia de "Constitución de Domicilio de Comunicaciones", deberá adjuntarse a la propuesta.

El ejemplar entregado será numerado, siendo válido solamente para la presentación de la oferta de la empresa que lo retiró.

El pliego podrá ser retirado hasta un (1) día hábil antes de la fecha de apertura inclusive, en el horario de 9:00 a 13:00.-

5- CONSULTAS Y ACLARACIONES

Los Interesados podrán formular consultas aclaratorias por escrito, hasta cuatro (4) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura, ante la oficina indicada en el Punto 4 - Retiro Pliego - Constitución Domicilio Comunicaciones, de estas Condiciones Particulares y en el horario de 9.00 a 13.00 horas., las que serán respondidas hasta tres (3) días hábiles administrativos anteriores a esa fecha.

Las respuestas y aclaraciones serán comunicadas a los interesados por fax, siempre que fuera posible, en cuyo caso el destinatario deberá confirmar su recepción.

Todas las consultas y sus respuestas, se comunicarán a todos los Interesados que hubieren retirado el Pliego de Bases y Condiciones, en el "Domicilio de Comunicación" que hayan constituido al efecto – Punto 4 - Retiro Pliego - Constitución Domicilio Comunicaciones- Condiciones Particulares.

El Comitente podrá efectuar las aclaraciones de oficio que considere conveniente, hasta tres (3) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura.

6- OFERENTES- CONDICIONES REQUERIDAS

Podrán formular Oferta quienes reúnan los siguientes requisitos:

6.1. Estén habilitados por el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado, en los términos que prevén las Condiciones Generales. Los titulares de credenciales que al momento de cotizar, se encontraren caducas,

deberán regularizar su situación ante el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado, con carácter previo a la adjudicación.

Aquellos Oferentes que estando inscriptos en el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado, no lo estén específicamente en el rubro objeto del presente concurso, pero se hallen habilitados para ello por las autoridades de aplicación o con poder de policía en la materia y, en el caso de personas jurídicas, integre su objeto social, deberán requerir antes de la adjudicación, la ampliación de rubro en el referido Registro.

6.2. En el caso de Oferentes no inscriptos en el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado no alcanzados por las excepciones previstas en el Artículo 101 del Reglamento de Contrataciones, deberán acreditar, al momento de cotizar, el cumplimiento de los requisitos inherentes a las exigencias de dicho Registro, debiendo regularizar su situación ante el mismo, conforme a lo previsto en el Punto 6.1. Condiciones Generales, y dentro del plazo general de mantenimiento de las Ofertas (Punto 3. Plazo Mantenimiento de Oferta – Condiciones Particulares) y en forma previa a la adjudicación.

6.3. Hayan abonado el precio del Pliego de Bases y Condiciones, de corresponder, y constituido el "Domicilio de Comunicaciones" previsto en el Punto 4 - Retiro Pliego - Constitución Domicilio Comunicaciones - Condiciones Particulares.

6.4. En el caso de Oferentes bajo alguna de las figuras sociales reguladas por la Ley N° 19.550, deberán tener un plazo de duración que sea superior al vencimiento de las obligaciones contractuales emergentes del presente llamado.

6.5. En el caso de Sociedades Extranjeras, las mismas deberán estar inscriptas en la Inspección General de Justicia de la Nación u organismo provincial análogo, lo cual deberá ser fehacientemente acreditado. En el caso de resultar adjudicatarias, deberán inscribirse en la Dirección Provincial de Personas Jurídicas de la Provincia de Buenos Aires.

6.6. Cumplan cuando se trate de Uniones Transitorias de Empresas (UTE) no constituidas con las exigencias establecidas en el Punto 7 - Uniones Transitorias de Empresas - Condiciones Generales.

6.7. Concurriendo en forma independiente, no lo hagan a su vez como integrantes de una UTE y quienes lo hicieren bajo esta figura, no integren más de una UTE. Su incumplimiento hará inadmisible todas las Ofertas en que participe un mismo Interesado.

6.8. Acrediten con relación al objeto del presente llamado, el cumplimiento de la Norma de Calidad IRAM – ISO/9001: 2008: Sistema de Gestión de Calidad vigente a la fecha de apertura, ver punto **8.16** de las presentes Condiciones Particulares.

6.9. Acrediten un mínimo de TRES (3) años consecutivos de trayectoria en la prestación del servicio en nosocomios públicos o privados.

6.10. En los Hospitales cuyo requerimiento diario supere las 400 raciones, deberá acreditar experiencia (dentro del último año) en prestaciones de igual o mayor cantidad de raciones, o bien que la sumatoria de las raciones correspondientes a servicios prestados por la misma firma en distintos Establecimientos, sea igual o superior a 400 raciones diarias.

6.11. Cuenten con Certificado Fiscal para Contratar, vigente, aprobado por Resolución General de AFIP N° 1814/05..

6.12. Cuenten con una Planta de Elaboración propia o alquilada y vehículos para el traslado de la mercadería. Ver puntos **8.13** y **8.14**.

7- OFERTAS- SU PRESENTACION

Las propuestas deberán confeccionarse y presentarse conforme los términos establecidos por los Artículos 16 y siguientes del Reglamento de Contrataciones, en un único sobre o paquete y éstos rotularse en la forma que se indica seguidamente:

Organismo Contratante: Ministerio de Salud
Unidad de Gestión de las Contrataciones: Departamento Contrataciones, Compras y Suministros.
Dirección: 51 N° 1120 - Planta Baja
Localidad: La Plata **Partido**: La Plata **Expediente N°**: 2900-96973/14
Tipo de Procedimiento: Licitación Pública N° .....
Fecha de Apertura: ../../.... **Hora Apertura**: ...:... Hs.

Toda la documentación que la integre deberá estar foliada en todas sus hojas y firmada por quien detente el uso de la firma social o poder suficiente, en su caso.

Toda raspadura o enmienda debe ser debidamente salvada por los Oferentes ya que, en caso contrario, la Oferta será rechazada por aplicación del Artículo 40, Inciso b) del Reglamento de Contrataciones.

Las propuestas deberán confeccionarse en idioma español. La documentación complementaria que se acompañe (como manuales y folletos) podrá estar redactada en idioma extranjero.

Las propuestas serán presentadas, en el Dpto. Contrataciones Compras y Suministros del Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, Av. 51 Nº 1120, planta baja, la Plata, en el horario de 9.00 a 13.00 hs.

8- OFERTAS – DOCUMENTACION A INTEGRAR

Toda documentación deberá ser presentada en original o copia autenticada por Escribano Público y legalizada por el Colegio respectivo cuando fuere de extraña jurisdicción y, según corresponda, legalizada por Consulado y/o Cancillería y/o Colegio de Escribanos.

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

Aquella documentación que exija este Pliego de Bases y Condiciones y no constituya un documento público, revestirá carácter de Declaración Jurada.

El sobre o paquete deberá contener la siguiente documentación:

8.1. Datos del Oferente – Punto 40 - Anexos A, B, C y D, según corresponda – Condiciones Generales;

8.2. En caso de Oferentes:

8.2.1-Inscriptos en el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado:

8.2.1.1-cuando la representación legal del firmante de la oferta no surja de la documentación social, copia certificada del poder vigente a la fecha de apertura

8.2.1.2-Constancia de inscripción en Registro de Proveedores y Licitadores del Estado

8.2.2 No Inscriptos en el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado: documentación social o poderes vigentes a la fecha de apertura, de donde surja uso de la firma social o la representación legal del firmante de la Oferta, en copias certificadas;

8.3. Planilla de Cotización por duplicado, escrita preferentemente a máquina, firmada por el proponente en cada una de sus hojas, indicando el precio de la RACIÓN COMPLETA DEL RÉGIMEN NORMAL (base) sin discriminar por concepto ni tipo de régimen, de acuerdo a los listados de comidas establecidos según detalle que obra en anexos. Los demás precios, tanto de los distintos menúes correspondientes a los otros tipos de régimen, como de los conceptos "desayuno, almuerzo, merienda y cena" de cada uno, serán obtenidos por aplicación de las tablas de ajuste Anexo IV, aunque los oferentes los hubieren cotizado en otra forma.

8.4. Análisis de Costos. Los proponentes deberán completar el Anexo E, en el que se detalla en forma analítica los costos de los rubros que integran el precio del servicio.

8.5. Original o copia certificada por Escribano Público del Certificado Fiscal para Contratar, actualizado, aprobado por Resolución General de AFIP Nº 1814/05. Para el caso de que el mismo se hallare vencido a la fecha de apertura de la presente licitación, el vencimiento no deberá ser mayor a 15 días inmediatos anteriores a la mentada apertura de sobres.

En ese sentido y de hallarse dentro del plazo indicado, deberá presentar con la propuesta copia legalizada por escribano público de los últimos dos certificados fiscales, conjuntamente con el formulario F 206- multinota - de solicitud de renovación.

El Ministerio podrá considerar desestimada la oferta, de pleno derecho, a aquellos oferentes cuyo Certificado Fiscal para contratar se halle fuera del plazo estipulado, o estando dentro del plazo, no cumplimenten lo indicado en el párrafo precedente.

La entrega del Certificado Fiscal actualizado indefectiblemente deberá ser con carácter previo a la adjudicación, quedando bajo la exclusiva responsabilidad del oferente el cumplimiento de lo antes indicado.

8.6. Certificado de Visita expedido por la Dirección del hospital conforme al formato del Anexo F.

La visita a la dependencia podrá cumplimentarse hasta el día hábil anterior inclusive a la fecha de apertura fijada.

8.7. Constancia de Constitución del Domicilio de Comunicaciones (Punto 4 - Retiro Pliego - Constitución Domicilio Comunicaciones - Condiciones Particulares);

8.8. Garantía de Oferta según lo establecido en el Punto 18 - Garantías de Oferta y de Cumplimiento del Contrato - Condiciones Generales;

8.9 Plan de Trabajo detallado, indicando la cantidad de personal necesario para cumplir eficientemente cada etapa del servicio (recepción, preparación, cocción, distribución, higienización), y cantidad de horas a trabajar por día según Anexo VI. Dicho plan de trabajo deberá contemplar la cantidad mínima de personal descripta en el punto 18.5 del presente pliego.

8.10 Para los casos de emergencia, se requerirá la presentación de un plan de trabajo que solucione el conflicto que se presente.

8.11 Nómina de útiles, materiales, maquinarias, equipos y vajilla que incorporará a la prestación.

8.12 Datos de los profesionales matriculados responsables para el cumplimiento de la legislación vigente sobre SEGURIDAD e HIGIENE (Ley 19.587 y Decretos 351/79 y 1338/96 y sus modificatorias).-

8.13 Acreditar mediante documentación respaldatoria que el oferente cuenta con una **PLANTA DE ELABORACIÓN PROPIA O ALQUILADA; habilitada a su nombre, por el Municipio correspondiente y en el rubro específico de la actividad, instalada en un radio que no supere los 100Km de distancia del Hospital en el que presenta oferta.**

Este requisito resultará exigible cuando se trate de hospitales cuyas necesidades diarias superen por pliego las doscientas cincuenta (250) raciones.

8.14 Deberá acreditar la **TENENCIA DE VEHÍCULOS** que utilizará en la asistencia en caso de emergencia y en la provisión rutinaria de insumos, **con la acreditación de la correspondiente habilitación para transporte de sustancias alimenticias.**

Los vehículos podrán ser propios o alquilados. En el caso de alquiler, al inicio de la prestación deberán presentar los contratos respectivos, cuya duración no podrá ser inferior al período de la contratación del servicio con este Ministerio.

8.15 Los oferentes deberán **presentar los dos últimos balances** (certificados por contador público y con Dictamen de Razonabilidad más la legalización del Consejo Profesional respectivo) y exhibir los siguientes índices:

Liquidez: (Activo corriente sobre Pasivo corriente) mayor a 1.00,

Solvencia: (Patrimonio neto sobre Activo total) no menor a 0.30

Endeudamiento (Deuda Bancaria y Financiera sobre Patrimonio neto) no mayor a 1.00.

El oferente deberá contar con una capacidad crediticia no inferior al 10% de la contratación demostrable mediante certificaciones de las entidades bancarias donde conste el tipo de cuentas con las que opera, monto crediticio otorgado y el concepto que el banco tiene de la empresa.

Las mismas debidamente acreditadas deberán incluir:

1. El mantenimiento de su cuenta corriente bancaria por orden emanada del BCRA, durante el transcurso de los últimos tres años, aún en los casos en que la misma haya sido rehabilitada.
2. La inexistencia de concursos preventivos o pedidos de quiebra que afecten a la empresa oferente.

La documentación antes enumerada podrá presentarse en duplicados o fotocopias; en ambos casos, deberán estar legalizados por Escribano Público. No se considerará válida, la documentación que contenga textos o sellos ilegibles.

8.16. Certificado de cumplimiento de la Norma de Calidad IRAM – ISO 9001: 2008: Sistema de Gestión de Calidad con relación al procedimiento de calidad de recepción y calidad de mercadería, vigente al momento de la apertura, o copia autenticada ante Escribano Público.

8.17 Contrato de Unión Transitoria de Empresas o "Compromiso de Constitución de Unión Transitoria de Empresas" que cumpla con las exigencias del Punto 7 - Uniones Transitorias de Empresas - Condiciones Generales;

8.18. Declaración en instrumento privado que indique que no ha sido demandado por la Provincia de Buenos Aires o sus entidades descentralizadas por causas fiscales o contractuales, exigencia que en el caso de UTE, se extiende a todos sus integrantes - Punto 40 - Anexo E - Condiciones Generales;

8.19 Declaración en instrumento privado requerida por el primer párrafo del Punto 13 - Oferta Nacional - Prioridad - Preferencia - y Punto 40 - Anexo F - Condiciones Generales, cuando resulte de aplicación;

8.20. Constancia de Inscripción en el Registro Provincial de Microempresas, cuando resulte de aplicación el Punto 14.1 - Micro, Pequeñas y Medianas Empresas - Condiciones Generales;

8.21. Documento que acredite el domicilio fiscal y el asiento principal de las actividades o el establecimiento productivo en la Provincia de Buenos Aires, cuando resulte de aplicación el Punto 14.2 - Oferentes Bonaerenses - Condiciones Generales;

8.22. Declaración en instrumento privado que indique que la firma no utiliza ni utilizará mano de obra infantil en ninguno de los segmentos de sus procesos de fabricación o producción, de conformidad con las normas legales vigentes, Punto 40 - Anexo G - Condiciones Generales;

8.23. Copia del Formulario 931 de los dos últimos meses vencidos anteriores a la fecha de apertura. La cantidad de personal incluido en la nómina deberá ser igual o superior a la cantidad de operarios requeridos en el proceso licitatorio.

Asimismo, y a los fines de acreditar rubro laboral, categoría y lugar de trabajo específico de la actividad licitada, se deberá acompañar copia certificada del libro de sueldos correspondientes a los mismos períodos.

8.24. Declaración del número de cuenta corriente o caja de ahorro, en moneda nacional, operativa en el Banco de la Provincia de Buenos Aires, de la cual fuera titular, indicando el número de sucursal, Punto 40 - Anexo A - Condiciones Generales;

8.25. Comprobante de pago del precio del Pliego, cuando corresponda - Punto 11- Valor del Pliego - Condiciones Generales;

8.26. Declaración Jurada de bienes o insumos fabricados, producidos o elaborados con materiales o elementos reciclados (Punto 40 - Anexo H - Condiciones Generales) cuando resulte de aplicación el Puntos 16 – Condiciones Generales;
8.27. Certificado de Inocuidad, extendido por la Secretaría de Política Ambiental, cuando resulte de aplicación el Punto 16 – Condiciones Generales;
8.28. Descripción técnica de los elementos ofertados;
8.29. Declaración de Confidencialidad en instrumento privado, cuando corresponda - Punto 40 - Anexo I - Condiciones Generales.
8.30. Constancias de servicios requeridas en el punto 6.9 y 6.10 que deberán acreditarse con certificaciones originales de las empresas y organismos receptores de los mismos, firmado por un representante con facultades suficientes, en el que conste: Fecha de iniciación, cantidad de comensales y los conceptos que estos merecen. Las certificaciones no podrán tener una antigüedad de más de treinta (30) días corridos anteriores a la fecha de apertura de las ofertas.
8.31. Deberá dar cumplimiento a las obligaciones fiscales (formulario electrónico A-404 W), según lo establecido en la Resolución Normativa N° 50/11 de la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires.

9- DEFECTOS DE FORMA- DESESTIMACIÓN DE OFERTAS
Sin perjuicio de lo establecido en el Punto 19 de las Condiciones Generales, si la Oferta tuviera defectos de forma relacionados con los Puntos 8.2.1.1, 8.2.2, 8.3, 8.6, 8.8, 8.13, 8.14, 8.17 y 8.23- Condiciones Particulares no serán subsanables y la Oferta será desestimada.
Si la Oferta tuviera defectos relacionados con los restantes requisitos indicados en el Punto 8 - Ofertas - Documentación a Integrar - Condiciones Particulares, el Oferente podrá ser intimado por el Comitente a subsanarlos dentro del plazo de cinco (5) días hábiles, vencido el cual la Oferta será desestimada sin más trámite.
9.1.Oferta Distorsiva: A los fines establecidos en el último párrafo del Punto 23-preadjudicación – Observaciones-Condiciones generales, se entenderá que existe distorsión significativa de la oferta (considerada ésta neta de la incidencia del Impuesto a los Ingresos Brutos) cuando la misma sea inferior a la suma de los indicadores del Costo Laboral y de la Seguridad Social y de los Costos de la Materia Prima que integran la ración en los distintos regímenes, considerando un porcentaje de tolerancia de hasta un 10%.Los indicadores del Costo Laboral y de la Seguridad Social y del costo de la Materia Prima (elaborado por la Comisión Asesora de Nutrición) a utilizar en el presente, serán los que se reflejen periódicamente en el Sistema de Precios Referenciales o testigos publicados en la Página Web de la Contaduría General de la Provincia.
Para dicho análisis, se tendrán en cuenta las raciones establecidas en las Especificaciones Técnicas Básicas y la cantidad y horas de labor del personal ofrecido por el proponente.
9.2. Precio neto de incidencia de impuestos: se determinará detrayendo de los precios cotizados, la incidencia diferencial producida por las respectivas alícuotas tributables conforme la situación que cada Oferente, sobre la base de la documentación requerida en el punto 8.31 de estas Condiciones Particulares.
9.2.1. Precio Neto de Incidencias de Ingresos Brutos = Precio Cotizado * (1 - t.iibb)
Donde
Precio Cotizado: es el precio que en particular se observe en la oferta presentada por un sujeto pasivo del Impuesto sobre los Ingresos Brutos;
t iibb: es la alícuota del Impuesto sobre los Ingresos Brutos, fijada en la Ley Impositiva Provincial vigente y aplicable a la fecha de apertura de las ofertas, de acuerdo a las características de la actividad.

10- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO
Su constitución será, conforme lo dispuesto por el Artículo 26 del Reglamento de Contrataciones, por un importe no inferior al cinco por ciento (5 %) del valor total adjudicado.

11- PERFECCIONAMIENTO CONTRATO
El contrato se perfeccionará únicamente mediante constancia de recepción de la respectiva Orden de Compra o Provisión por parte del adjudicatario.

12- PLAZO DE ENTREGA

La duración del contrato será de **doce (12) MESES** a partir del día **01 de Julio de 2015** o fecha posterior aproximada, a determinar por el Ministerio de Salud, con opción por parte del Ministerio a UNA (1) prórroga de tres (3) meses, según lo establecido por el Artículo 58 del Reglamento de Contrataciones vigente.
El Ministerio se reserva el derecho de no optar por la prórroga, sin que el adjudicatario tenga derecho a presentar reclamo alguno.

13- PAGO

El pago se efectuará a partir de facturaciones de períodos mensuales, previa conformidad por parte del Comitente del remito mensual que detalle el servicio prestado, conforme lo estipulado en el Punto 31 - Pago - Condiciones Generales.
13.1- FACTURA:
Original y dos copias, deberá ser tipo "B" o "C".
La fecha de emisión no debe ser anterior a la fecha de la Orden de Compra.-
Todo error cometido en el cuerpo de la misma deberá ser enmendado con firma, aclaración y D.N.I. del responsable o apoderado de la firma.
13.2- REMITO: Original y dos copias.-
13.3- ORDEN DE COMPRA: Una copia.
13.4- DOCUMENTACIÓN IMPOSITIVA (exigida por la Tesorería Gral. de la Pcia. s/ Resolución 49/06):
Copia Inscripción en el impuesto a las Ganancias.-
Copia Inscripción en el impuesto a los Ingresos Brutos.-
Copia Declaración Jurada respecto al pago de II.BB.
En caso de estar incluido en Convenio Multilateral presentar copia de los siguientes formularios:
* C.M. 01.- (inscripción)
* C.M. 03.- (último pago)
* C.M. 05.- (presentación anual)
LAS FACTURAS, REMITOS Y DOCUMENTACIÓN IMPOSITIVA SERÁN PRESENTADAS, RESPETANDO LOS REQUISITOS ANTES MENCIONADOS, EN EL MISMO LUGAR DONDE FUE PRESTADO EL SERVICIO O EN SU DEFECTO EN EL LUGAR DE DESTINO QUE INDIQUE LA ORDEN DE COMPRA, PARA SER CONFORMADAS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE Y REMITIDAS A ESTE DEPARTAMENTO, DENTRO DE LAS 48 HORAS HÁBILES POSTERIORES.
Adicionalmente deberá presentar Copia del libre deuda registrada vigente, conforma a la ley 13.074 que creó el Registro de Deudores Alimentarios Morosos.
El Comitente no dará curso al pago ante omisiones de la documentación solicitada en el presente Punto.

14- AMPLIACIÓN/REDUCCION DE CONTRATO

La provisión requerida podrá ser incrementada o reducida hasta en un ciento por ciento (100%) del total adjudicado, conforme al procedimiento previsto en el Punto 28 – Modificaciones del Contrato - Condiciones Generales, en directa proporción a la cantidad de raciones incrementadas/reducidas, y en las mismas condiciones y precios establecidos para el servicio principal.
La Dirección del Hospital deberá gestionar la ampliación del contrato por cuerda separada, la que previamente deberá ser aprobada por la Dirección Provincial de Hospitales y deberá gestionarse antes del vencimiento del contrato o con posterioridad al mismo, pero en este caso en un plazo no mayor a noventa (90) días computados desde el vencimiento de la vigencia del contrato original y previa conformidad del proveedor y mantenimiento o constitución de la garantía de adjudicación. Cuando el contrato fuera de tracto sucesivo, los efectos de su aumento o prolongación, se retrotraerán a la fecha de efectivo inicio de la prestación.
La concreción de tal modificación será decidida en todos los casos por la Dirección General de Administración y le será comunicada a la prestataria con una antelación no inferior a diez (10) días corridos a la fecha en que se debe comenzar su cumplimiento cuando se trate de incremento de horas-hombre y con una antelación no inferior a treinta (30) días corridos en caso de disminución.
La adjudicataria podrá requerir se le autorice a ajustar su plantel, si se produjera aplicación de tecnología o el número de raciones disminuyera significativamente, quedando a juicio de la Dirección General de Administración y de la Dirección Provincial de Hospitales del Ministerio, acceder o no a lo solicitado.

15- GARANTÍA ELEMENTOS- DEFECTOS DE ORIGEN- VICIOS DE FABRICACION- EXTENSIÓN

El Adjudicatario garantizará los elementos entregados, desde la fecha de la recepción definitiva de los mismos, contra defectos o vicios que se adviertan con motivo de su uso, de acuerdo a la modalidad y durante un período no inferior al especificado para cada renglón.

16- INSTANCIAS COMPETENTES

Las instancias administrativas o técnicas competentes del Organismo Contratante, con la intervención de los Órganos de Asesoramiento y Control cuando corresponda según la materia, serán quienes se expedirán respecto de la interpretación del presente Pliego de Bases y Condiciones y demás documentación que, posteriormente, integre el contrato.

Serán también quienes intervendrán en todas las cuestiones que el Pliego de Bases y Condiciones prevé, autoriza, reserva o impone al Comitente.

En particular, [consignar el área, oficina, dependencia o instancia] será responsable de actuar como contraparte de la relación contractual y tendrá a su cargo la verificación del cumplimiento por parte del adjudicatario de las obligaciones que el Pliego de Bases y Condiciones establece.

17- SEGUROS

La firma adjudicataria, deberá presentar a la Dirección del Hospital en un plazo perentorio de 48 horas previo al comienzo de la prestación del servicio, Póliza de SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL, SEGURO DE VIDA, A.R.T. (Riesgos de Trabajo) de todo el personal afectado al servicio y de RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL por daños emergentes de su actividad hacia terceros, personas y cosas. La no presentación de estas pólizas, que deberá tener inicio de vigencia no posterior al día de comienzo de la prestación, dará lugar a la rescisión del contrato, con las penalidades previstas en el Artículo 74° inciso 3, Apartado b) del Reglamento de Contrataciones vigente.

Además de los puntos antes citados, la adjudicataria deberá presentar 48 horas antes del comienzo del servicio en la Dirección del Hospital, bajo pena de las sanciones previstas en el Reglamento de Contrataciones y en el presente pliego, las pólizas correspondientes a los seguros de:

- **RESPONSABILIDAD CIVIL** extracontractual en que pueda incurrir por el ejercicio de su actividad, ampliado al servicio de alimentos;
- **CONTRA ROBO e INCENDIO**, la adjudicataria deberá contratar un seguro contra robo e incendio, a favor del Ministerio de Salud, por el término de la prestación, cubriendo los bienes que se le hayan cedido para uso. La póliza correspondiente quedará en poder del Establecimiento, hasta la finalización del servicio, debiendo el contratista gestionar su devolución una vez realizado el inventario final de cese del Servicio, según el punto 7.1. de las presentes Especificaciones Técnicas Básicas.

La administración del Hospital verificará cuando lo crea oportuno la documentación probatoria del pago de las obligaciones que se enumeran en el punto 19 de las presentes Condiciones Particulares, debiendo la contratista poner a disposición dichos comprobantes en el término de cuarenta y ocho (48) horas a partir de ser requerido en el Libro de Órdenes; no obstante el Ministerio podrá disponer, a través de sus sectores específicos, el cumplimiento del contrato en cualquiera de sus aspectos técnicos administrativos, a cuyo efecto la adjudicataria deberá suministrar toda documentación que le sea requerida.

18- PERSONAL DEL PRESTADOR

18.1- Cláusula de Indemnidad. El Comitente no tiene ningún tipo de relación con el personal de EL PRESTADOR, afectado al cumplimiento de las tareas objeto del presente y no responderá por ningún tipo de reclamo.

Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior, EL PRESTADOR se compromete y acuerda en forma irrevocable, mantener indemne al Comitente por cualquier reclamo, acción judicial, demanda, daño o responsabilidad de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada por cualquier persona pública o privada, física o jurídica, o dependientes de EL PRESTADOR, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aún concluida la contratación cualquiera fuere la causa y que se extenderá o alcanzará a indemnizaciones, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa.

18.2- Entidades Ley nº 20.337 y modificatorias. En el caso de entidades encuadradas en la Ley nº 20.337 y modificatorias, el personal afectado a la prestación de los servicios objeto del presente llamado, deberá revestir el carácter de asociados.

18.3. En caso de no dirigir la prestación el titular personalmente, la Empresa designará un Representante con amplias facultades, que le permitan decidir en nombre de la contratista, acerca de situaciones que se susciten respecto a la relación contractual con el Establecimiento Usuario en todos sus aspectos. La delegación de facultades deberá ser expresa, detallada y notificada por escrito a las Autoridades del Establecimiento bajo firma autenticada por Escribano Público. La Contratista queda obligada a la modificación y/o ampliación de la referida delegación de facultades cuando, a juicio de las Autoridades del Establecimiento Usuario, las mismas resultaren inadecuadas y/o insuficientes, exigiéndose el mismo requisito de legalización por Escribano Público.

Dicho Representante designado por EL PRESTADOR deberá presentarse en el Establecimiento cada vez que sea requerido por la Autoridad competente en un plazo no mayor de dos (2) horas desde el momento de solicitado y/o comunicado por cualquier otro medio fehaciente (teléfono, mail, etc) a partir del acuse de recibo.

18.4. La contratista designará un Director/ra Técnico/a de Planta, con título Universitario de Licenciado/a en Nutrición o Nutricionista-Dietista, con matrícula provincial, Certificado de Ética, expedido por la Asociación o Colegio Bonaerense de Dietistas y Nutricionistas, con título, en fotocopia legalizada por Escribano Público, además de currículum que avale su experiencia profesional en este tipo de actividad, documentación que deberá ser presentada a la Dirección de la Dependencia, cuarenta y ocho (48) horas antes del comienzo de la prestación. El Director/ra Técnico/a será el interlocutor/ra válido entre el Servicio de Alimentación del Hospital.

El Personal Profesional y/o el Representante de la Empresa deberá ser reemplazado si es requerido por la Dirección del Hospital, cuando al solo juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad requeridas para el cumplimiento de sus funciones. En caso de desvinculación laboral del citado profesional, la contratista deberá asegurar la continuidad de tal función, reemplazando por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias. Este profesional deberá coordinar el control de todos los pasos del servicio de alimentos y de los elementos que se requieren para asegurar el cumplimiento de la prestación y deberá presentarse cada vez que sea requerido por el Servicio de Alimentación en un plazo no mayor de 2 (dos) horas.

La cantidad de Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas asistentes, será variable de acuerdo al número de raciones y a los procedimientos estandarizados de control de calidad implementados en el Establecimiento por la Contratista. A menor cantidad de programas de calidad implementados se incrementará la necesidad del número de Nutricionistas asistentes en la supervisión técnica para garantizar calidad e inocuidad.

Deberán planificar, controlar, coordinar, monitorear y documentar de acuerdo a la solicitud del pliego y de las normas de procedimiento. Deberá realizar la supervisión durante todos los pasos de la producción. Ordenarán y controlarán el cumplimiento de los sistemas de higiene. Realizarán la capacitación permanente del personal dependiente de la Empresa.

Deberán cubrir el horario de la prestación total del servicio.

Los/ Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas pertenecerán a la Empresa Adjudicataria en relación de dependencia, dentro de las modalidades que estén de acuerdo con las leyes laborales vigentes.

18.5. Los oferentes deberán adjuntar a su propuesta, el detalle del plantel de personal que considera necesario afectar al servicio, completando la planilla del Anexo VI del menú, conforme a la cantidad de raciones y características del mismo, agrupados por categorías de acuerdo a sus tareas (administrativo, cocineros, ayudantes, camareros, peones, etc.), teniendo como base el cálculo a título ilustrativo del plantel mínimo de personal que el Servicio de Alimentación del Hospital considera necesario para una buena prestación que como Anexo VIII forma parte del presente pliego. La cantidad de personal ofrecida no podrá ser inferior a la cantidad mínima descripta por el Establecimiento, caso contrario se desestimará la oferta. Todo el personal deberá contar con capacitación en Manipuleo e Higiene de los Alimentos.

18.6. La vinculación de la Contratista con el Establecimiento será canalizada a través del Servicio de Alimentación del Hospital y/o sus Autoridades. El Ministerio podrá disponer la realización de cualquier tipo de control sobre el cumplimiento del contrato en cualquiera de sus aspectos técnicos o administrativos, estando obligada la prestataria a presentar toda la documentación que se le requiera, bajo pena de aplicación de las sanciones previstas en el pliego.

18.7. La contratista entregará a las Autoridades del Hospital, con cuarenta y ocho (48) horas de antelación al comienzo efectivo de la prestación, una nómina del personal que empleará, con datos de filiación, edad, nacionalidad, N° de documento de identidad expedido por autoridad argentina, N° de libreta sanitaria y fecha de vencimiento de la misma y domicilio, así como área de trabajo asignada (cocina general, dietética, depósito, limpieza, camareros, etc.). Cualquier modificación a dicha nómina (por altas o bajas) deberá ser comunicada al Hospital, dentro de las veinticuatro (24) horas de producida.

La documentación antes enumerada podrá presentarse en duplicados o fotocopias; estando en ambos casos, debidamente validados por Escribano Público. No se considerará válida, la documentación que contenga textos o sellos ilegibles.

18.8. En caso de inasistencias del personal de la Contratista por razones de vacaciones, licencias, enfermedad, accidentes de trabajo, conflictos laborales, la empresa deberá asegurar el cumplimiento normal del servicio. La disminución de personal sin causa justificada, será motivo suficiente para considerar a la Empresa incursa en las penalidades establecidas en este pliego.

18.9. La contratista deberá dotar a su personal con ropa adecuada a la tarea que realiza (de acuerdo al Convenio Colectivo que agrupa la actividad) uniformes completos en buenas condiciones de higiene y presentación: así como tarjetas plásticas de identificación (nombre, apellido y nombre de la Empresa) que deberán ser exhibidas permanentemente sobre el lado izquierdo del pecho. El uniforme incluirá pantalón o pollera, camisa o chaqueta, gorro o cofia, delantal impermeable, calzado adecuado (no se permitirán zapatillas de lona, sandalias o alpargatas), camperas de abrigo para personal afectado a cámaras frigoríficas, barbijo, guantes descartables o de látex, según la tarea; el uniforme deberá evitar confusión con el del Personal de la Dependencia o de otros Servicios contratados.

18.10. Dada la importancia que la mano de obra tiene en el costo final de cada ración servida, la empresa adjudicataria organizará cursos de capacitación y entrenamiento periódico y permanente de su personal, a fin de eficientizar la tarea, tanto de cocina, como de distribución y asegurar la calidad del servicio, en cuanto a normas de higiene y seguridad, así como formas de atención y trato a los pacientes. Al efecto, los proponentes presentarán un programa de actividades acerca del tema, que cumplimentarán rigurosamente, previa aprobación de la Dirección del Hospital.

18.11. No podrán cumplir sus funciones los trabajadores gastronómicos afectados de: cortes, llagas, granos, rasguños etc., en cualquier punto del cuerpo tocado por dedos que luego tocan alimentos o utensilios, pues hay transmisión indirecta de gérmenes, como así tampoco en caso de encontrarse afectado por enfermedad infecto contagiosa.

18.12 El Establecimiento se reserva el derecho de admisión del personal que la Contratista afecte al Servicio, quedando ésta obligada a la separación inmediata de las personas observadas por la Dirección del Hospital cuando, a su solo juicio, tuvieren razones para ello; las faltas serán debidamente ponderadas, sin perjuicio de las acciones que correspondan iniciar como consecuencia de la inconducta.

18.13 Queda expresamente prohibida la contratación de empleados del Estado Provincial.-

18.14 El personal de la Contratista, su representante y los profesionales deberán tener, como mínimo, dieciocho (18) años de edad.

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

18.15.1 Vestir uniforme completo y limpio, con su identificación.

18.15.2 Ingresar y egresar diariamente en la forma y por el lugar indicado por la Dirección del Establecimiento.

18.15.3 No circular fuera del radio cedido a la Empresa, con excepción de los lugares en que deba prestar Servicio.

18.15.4 No mantener vinculación con personal del Hospital ni con los pacientes internados o externos, salvo que razones de trabajo lo justifiquen.

18.15.5 Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, y procediendo con el mayor orden e higiene en su trabajo.

18.15.6 Está absolutamente prohibido el ingreso de bebidas alcohólicas o cumplir tareas en estado alcoholizado, lo cual ocasionará el despido.

18.15.7 Está absolutamente prohibido fumar en cualquier sector del Hospital.

18.16 El personal de la contratista deberá cumplir con el requisito de la LIBRETA SANITARIA, sin la cual no podrá desempeñarse en sus tareas. Esta Libreta deberá ser exhibida cada vez que la requieran los responsables de la supervisión y auditoría de la prestación.

18.17 El personal será sometido a una evaluación anual de su estado general de salud, así como de su vacunación (hepatitis B, tétanos, sarampión y otros, a criterio de la Dirección del Hospital, las que serán de aplicación obligatoria).

19- OBLIGACIONES LEGALES PERSONAL PROPIO

19.1-Pagar en término de sueldos y jornales y toda retribución que le corresponda, en término de Ley.

19.2-Contratar los seguros de Ley (ART, Seguro de Vida Obligatorio y Seguro de Responsabilidad Civil).

19.3-Cumplir todas las obligaciones laborales y previsionales que la legislación vigente establezca o que se dicten en el futuro.

19.4-Cumplir las disposiciones de la Ley N° 19.587 y sus decretos reglamentarios, como así mismo toda otra normativa que la amplíe o reemplace, respecto de las Normas de Higiene y Seguridad Laboral.

19.5-Utilizar las normas técnicas, sanitarias, precautorias y de tutela del trabajador en cuanto a las condiciones ambientales, integridad psicofísica y prevención de los riesgos laborales.

19.6-Contar con la certificación de los exámenes pre-ocupacionales correspondientes a cada uno de los empleados dependientes de la empresa que figuren en la nómina de servicios (Artículo 5° inciso o) de la Ley 19.587 - Decretos N° 351/79 y 1338/96 y sus modificatorias).

19.7-Presentar, previo al inicio de las actividades, el aviso de inicio de obra presentado a la A.R.T. y el Plan de Prevención aprobado por la A.R.T., rubricado por el profesional matriculado que lo representa (Ley nº 19.587), siendo por su exclusiva cuenta todos los gastos inherentes a la preparación y ejecución del mismo.
19.8-El Comitente se reserva el derecho de verificar cuando lo considere oportuno, y a través de la Contaduría General de la Provincia y del Ministerio de Trabajo, el cumplimiento de las leyes laborales, previsionales y sociales, pudiendo requerir al EL PRESTADOR la documentación necesaria para tal fin.

20. LIBROS ÓRDENES DE SERVICIO Y DE OBSERVACIONES
El Establecimiento exigirá a la Contratista, al comienzo de la prestación la provisión de LIBROS DE ÓRDENES Y DE OBSERVACIONES, ambos de hojas duplicadas y foliadas, en los que se dejará constancia de las novedades, según lo siguiente:
20.1. LIBRO DE ÓRDENES:
20.1.1. La descripción de los menúes y cantidades que deberán ser suministrados al día siguiente, detallados por regímenes y demás conceptos. Estos datos se consignarán hasta las catorce (14) horas del día anterior a la prestación, o del día hábil anterior a éste, si se tratara de domingos, feriados o no laborables.
Para pacientes agudos o casos imprevistos, las preparaciones podrán ser requeridas en cualquier momento.
20.1.2. Eventuales cambios de horarios en el suministro de las comidas.
20.1.3. Cambio de menúes solicitados por la Contratista, debidamente fundamentados y autorizados, o convenidos de mutuo acuerdo, según los puntos 3.3. inc. b) y 3.4. del presente pliego.
20.2. LIBRO DE OBSERVACIONES: En él deberá registrarse:
20.2.1. Toda observación que el establecimiento formule a la Contratista, fundada en las situaciones previstas en el punto 21.
20.2.2. Las infracciones cometidas, dejando constancia de artículo e inciso correspondiente a la penalidad aplicada, y el porcentaje a descontar.
20.2.3. Toda otra novedad que el Establecimiento considere necesario poner en conocimiento de la Contratista.
20.2.4. Toda consideración que la Contratista quiera hacer conocer al Establecimiento, incluso los descargos a observaciones o sanciones.
20.3. Será obligación del titular de la Contratista o su representante, notificarse diariamente en el Libro de Órdenes y en el de Observaciones, hayan ocurrido o no novedades, dándose por notificado en el mismo día aún cuando se negare a firmar; además, firmará el Jefe de Servicio de Alimentación del Hospital. El duplicado de cada folio será entregado bajo firma a la Contratista, para su conocimiento y cumplimiento.

21. SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO
Sin perjuicio de las penalidades previstas por la legislación vigente en materia de contrataciones, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:
21.1. Por utilización de alimentos que incumplen con las normativas y reglamentaciones vigentes según lo establecido por las presentes Especificaciones Técnicas en el Art. **1.1.**; el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del concepto servido.
21.2. Por no cumplimentar con el abastecimiento de víveres como garantía de servicio, según lo establecido en el Artículo **1.2.** de las presentes Especificaciones Técnicas, el TREINTA POR CIENTO (30%) de la facturación del día hasta que se cumplimente con lo solicitado.
21.3. Por atraso en el horario de entrega (se entiende por horario de entrega la hora en que el comensal recibe el servicio) de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:
21.3.1. DIEZ POR CIENTO (10%), por atraso de hasta treinta minutos.
21.3.2. VEINTE POR CIENTO (20%), por atraso mayor a treinta minutos.
21.3.3. CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso mayor a sesenta minutos, reservándose el Establecimiento el derecho de no recibir el servicio, en cuyo caso se descontará de la facturación, según punto **2.3.** de las Especificaciones Técnicas Básicas.
Tales sanciones se aplicarán a partir de la tolerancia admitida, de quince minutos sobre la hora fijada.
Por la no entrega total de un concepto de ración (desayuno, almuerzo, cena o colación), el cien por ciento (100 %) del valor del concepto de ración en su totalidad, además debe ajustar el pago de los insumos que el Establecimiento debió adquirir para solucionar dicho abastecimiento.
21.4. Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, el TREINTA POR CIENTO (30%), del valor total del concepto servido.

En los casos de omisión o disminución, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones, se tendrá en cuenta el componente faltante, de acuerdo a su valor alimentario que redunde en la disminución del valor calórico otorgado aplicándose las siguientes penalizaciones sobre el total del concepto servido:

21.4.1. Carnes rojas, blancas o pescado, SETENTA POR CIENTO (70%).

21.4.2. Lácteos de cualquier tipo, SESENTA POR CIENTO (60%).

21.4.3. Productos de panadería y pastas, CUARENTA POR CIENTO (40%).

21.4.4. Frutas y verduras, VEINTICINCO POR CIENTO (25%).

21.4.5. Otros elementos, VEINTE POR CIENTO (20%).

21.5. **Por la alteración del orden correlativo** de las listas de comidas, sin autorización previa, el TREINTA POR CIENTO (30%) del valor total del concepto no servido.

21.6. **Elaboración de comidas**: cuando las preparaciones no se elaboren de acuerdo a las reglas del arte culinario, por ejemplo, pastas y cereales recocidos o crudos, milanesas quemadas, secas y sin correcto dorado, sopas aguadas, verduras mal higienizadas, alimentos quemados, exceso o falta de condimentos, temperatura inadecuada al tipo de preparaciones (calientes o frías), el DIEZ POR CIENTO (10 %) del concepto servido.

21.7. **Por la utilización de alimentos alterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 5 modificado por R 205/88, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor total del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

21.8.1. **Por utilización de alimentos contaminados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 6, el CIEN POR CIENTO (100 %) de la facturación del día, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

21.8.2. **Por utilización de alimentos adulterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 7, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

21.8.3. **Por utilización de alimentos falsificados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 8, el CINCUENTA POR CIENTO (50 %) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

21.9. **Por utilización de alimentos con falta de rotulación** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 223°, el CIEN POR CIENTO (100 %) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

21.10. **Por mantener en cámaras**, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación del día, por cada día de antigüedad de tales alimentos, aún cuando no estuvieran descompuestos.

21.11. Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por mantener en cámaras frigoríficas preparaciones alimenticias elaboradas junto a víveres frescos sucios, o por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin haberlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósitos y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas o envases destapados, mal cerrados y/o sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación del día. Al incurrir el proveedor en uno o más de los incumplimientos detallados en este inciso dará lugar a la aplicación de la sanción en el porcentaje establecido.

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

21.13. Por entregar en salas los pedidos de ingresos y colaciones en los turnos de mañana y tarde, con una demora mayor de treinta (30) minutos de solicitada, el UNO POR CIENTO (1 %) del valor de la facturación del turno en que se verifique la irregularidad.

21.14. Por trasgresión a las B.P.M. (Buenas Prácticas de Manufactura, MERCOSUR 1996) el CIEN POR CIENTO (100%) del valor total de las raciones servidas en el día en que se verificara la infracción, considerando cada situación en forma individual.

21.15. Por no cumplimiento del programa de control de plagas preestablecido en el punto 1.6. de estas Especificaciones Técnicas Básicas, el CINCUENTA POR CIENTO (50 %) de la facturación del día en que se verifica la infracción.

21.16. Por no incorporar el equipo necesario pactado (maquinarias, vajilla, carros, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación de acuerdo a lo determinado en el punto 6° de estas Especificaciones Técnicas Básicas, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación del día en que se verifica la infracción hasta que se sustancie dicho incumplimiento.

21.17. Por insuficiente mantenimiento de la cantidad de personal correspondiente al servicio de cada turno cubriendo todas las categorías, por no proceder al relevo del personal que comete faltas y/o del personal profesional falto de idoneidad o por no cumplir la provisión de ropa, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria, por cada día de mora en cumplimentar las obligaciones señaladas, tomadas individualmente; esta mora se producirá a partir del día siguiente a la notificación de la observación, y por todo el término en que subsista el incumplimiento.

21.18. Por no mantener actualizada la nómina del personal, en caso de producirse reemplazo, por cada día y por cada persona, el DIEZ POR CIENTO (10 %) del valor correspondiente al día en que se verificara la infracción

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

21.20. Por no realizarse el mantenimiento adecuado de la planta física y/o equipamiento, asegurando correctas condiciones de uso y operación, el VEINTE POR CIENTO (20 %) de la facturación diaria, hasta que se sustancie dicho incumplimiento.

21.21. Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamientos cedidos en uso, con fines ajenos a la prestación, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día en que se verifique tal irregularidad

21.22. Por no constituirse el representante de la Contratista en el Establecimiento, dentro de las dos (2) horas de haber sido convocado, o por no estar presente la nutricionista en los horarios establecidos, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación diaria, por cada oportunidad en que ello ocurra.

21.23. Por no presentar la documentación a que está obligada, dentro del plazo de cuarenta y ocho (48) horas, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día de mora.

21.24. Por no notificarse diariamente en el Libro de Órdenes y/o de Observaciones, el UNO POR CIENTO (1%) de la facturación mensual por cada día de incumplimiento.

21.25. Notificada la Contratista de la o las observaciones señaladas, podrá ejercer el derecho de formular descargo por escrito, ante la autoridad del Establecimiento, dentro de las veinticuatro (24) horas; pasado este lapso, la sanción se tendrá por firme y sin derecho a reclamo.

21.25. Por no respetar lo establecido en el Art. **1.3.** y/o **1.5.** de las Especificaciones Técnicas Básicas, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor total del concepto servido en el que se verifica la falta.

21.26. Por no cumplir con las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias, según lo establecido en el Art.8 de las Especificaciones Técnicas, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor total del concepto servido.

21.27. Las sanciones serán registradas en el Libro de Observaciones, sin embargo LAS SANCIONES PECUNIARIAS no se aplicarán sin la aprobación expresa del Director del Hospital, a cuyo objeto deberá verificar por si o por el Administrador, la ocurrencia de la falta de cumplimiento o del hecho que provoque la sanción. Tal pena será notificada por nota adjunta al expediente de remisión de la factura, teniendo en cuenta lo mencionado en el punto **20** de las presentes Condiciones Particulares.

22. RESCISIÓN CONTRACTUAL

Independientemente de las sanciones pecuniarias por incumplimiento serán causales de rescisión del contrato: Con la sola comprobación de hecho, y aún sin que medie intimación previa con todas las consecuencias y responsabilidades que prevé la reglamentación vigente, cuando:

22.1 No iniciare el servicio en la fecha y/o forma establecida en el presente Pliego de Bases y Condiciones.

En ese sentido, se aplicara perdida total o parcial de la garantía, y diferencia de precio a su cargo por la ejecución del contrato a través de un tercero en una nueva contratación efectuada en lo inmediato. Asimismo, y de comprobarse la incursión en la presente falta como un hecho doloso, el proveedor podrá resultar eliminado del Registro de Proveedores por actuación del Asesor General de Gobierno y vista del Fiscal de Estado (Art. 74° y 102° del Reglamento de contrataciones vigente)

22.2 los descuentos a aplicar por observaciones en un mes superen el 50% del precio mensual del contrato.

22.3 los descuentos acumulados por observaciones superen el 100% de la facturación de un mes durante el transcurso de los doce (12) meses anteriores.

ANEXO C - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS BASICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO

I. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN:

La prestación comprende:

1.1. El ABASTECIMIENTO DE VÍVERES que intervendrán en la composición de las comidas previstas en los listados, los que deberán ajustarse a normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales (Código Alimentario Argentino, Normativas del Mercosur y Legislación Provincial) y a las especificaciones que forman parte del presente Pliego.

Los alimentos serán frescos, crudos, a fin de ser elaboradas las comidas en el Establecimiento. Se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad y de procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino (Capítulo 3: artículos 155 al 177).

1.2. El ALMACENAMIENTO ORDENADO E HIGIÉNICO de dichos víveres, en los depósitos y cámaras frigoríficas que el Establecimiento cederá en uso, o la empresa deberá incorporar.

El mencionado acopio debe hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas para 15 (quince) días corridos en el caso de víveres secos y de 3 (tres) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá durante toda la ejecución del contrato, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del servicio.

El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación.

Asimismo, se obliga a disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos.

Toda vez que el Establecimiento lo considere conveniente retirará muestras sin cargo de los víveres provistos para su control de calidad o análisis bromatológicos, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

1.3. LA ELABORACIÓN Y COCIMIENTO DE LAS COMIDAS, que se llevará a cabo en el Establecimiento, procediendo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietética, utilizando para ello las instalaciones y el equipamiento que el Establecimiento cederá en uso y el que la contratista deberá incorporar, de acuerdo a lo determinado en el presente Pliego.

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

En caso de emergencia y cuando las necesidades del servicio así lo requieran, las autoridades del Establecimiento deberán acordar con la contratista que la preparación de las comidas se lleve a cabo en la Planta de Elaboración propia de la empresa, en caso de corresponder conforme 2° párrafo del punto 8.13 , o sea adquirida en establecimientos habilitados por la autoridad sanitaria y municipal correspondiente, y trasladada en vehículos habilitados a tal fin. En todos los casos, se deberá respetar los horarios establecidos para la distribución en el presente Pliego. En caso de emergencia sanitaria, económica, etc. (decretada), el Servicio de Alimentación del Hospital podrá coordinar con la contratista la adaptación de los menúes, manteniendo sus valores económicos, calóricos y principios nutritivos.

1.4. LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS A PACIENTES Y PERSONAL, en los horarios y la modalidad que se establece para cada Hospital.

1.5. LA TAREA DE LIMPIEZA de los locales y zonas aledañas afectadas al servicio (incluyendo pozos decantadores de grasas), equipamiento, batería de cocina, vajilla, instalaciones y todo elemento que haga a la prestación. Toda la vajilla que se use para la distribución de comidas deberá ser higienizada de acuerdo al Art. 204 del C.A.A.

1.6. El CONTROL DE PLAGAS en los locales de cocina y comedores bajo su jurisdicción. Deberá ser presentado por la contratista un programa de erradicación de plagas y roedores, donde conste la frecuencia, productos aprobados por la Dirección de Higiene Ambiental y dosificación a utilizar avaladas por un profesional técnico de acuerdo al mapeo realizado según ubicación del Servicio de Alimentación y del Establecimiento.

1.7. LA INCORPORACIÓN DEL EQUIPO NECESARIO (maquinarias, vajillas, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación.

1.8. La ASIGNACIÓN DE PERSONAL que, en forma permanente y durante todas las etapas de la prestación, mantenga la higiene en todos los sectores de trabajo, incluyendo los momentos de descarga, preparación, elaboración, carga y transporte de alimentos y comidas, cámaras, utilizando para ello, productos y materiales apropiados, a cargo exclusivo de la adjudicataria.

1.9. El DEPÓSITO TRANSITORIO DE LOS RESIDUOS, en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable.
Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución/recolección. Los recipientes deberán ser de color blanco, según Norma de Colores de Seguridad, al igual que las áreas que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro, y de un espesor que soporte el contenido. Los restos alimenticios de enfermos infectocontagiosos (residuos patogénicos tipo A) recibirán tratamiento de acuerdo a su clasificación. Restos cortantes, como vidrios, loza y hojalata, deberán ser envueltos en papel de diario y desechados en forma separada de los demás, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Disposición de Residuos Peligrosos, Normativa Provincial Decreto 450-94 y 403-97.
1.10. LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS DE COMIDAS, en salas, comedores y cocinas. La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, la forma de traslado y destino final de los residuos, serán normatizados por el Servicio de Alimentación de la Dependencia.
1.11. El CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS para los distintos servicios, de acuerdo a lo que establezca el Servicio de Alimentación.
1.12. FORMA DEL SERVICIO AL PACIENTE: La entrega de las comidas a la cama del paciente se efectuará con bandejas térmicas, con las siguientes características:
- bandejas fabricadas de plástico de alta resistencia.
- fabricadas en una sola pieza totalmente aislada alrededor de cada cavidad donde se dispondrá la comida, que permita mantener la temperatura propia de cada preparación (fría y/o caliente).
- inyectada con poliuretano expandido.
- con dos compartimentos de 300 350 cc., uno para postre de 150 a 180 cc. y otro para sopa de 250 a 300 cc., con alas laterales para cubiertos, bebidas, jugos, condimentos y pan.
- las bandejas y las tapas deben tener espuma aislante para retención térmica y alimentos fríos y/o calientes.
- con platinas de losa o melamina y además platinas desechables.
- carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1½ mm. en tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en su lugar, además del correspondiente "zuncho" o cinta sujetadora, que evitará el deslizamiento de las bandejas; ruedas de goma de 6 pulgadas –fijas o movibles- para facilitar su desplazamiento.
- racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.
- las bandejas térmicas serán individualizadas, en cocina central, según las normativas del Servicio de Alimentación y completadas con todos los accesorios de vajilla necesarios, incluyendo platinas, bols para sopa, cubiertos de acero inoxidable o descartables de mesa: cuchillo, tenedor, cuchara, así como juego de postre; cubiertos para colaciones, vasos descartables y servilletas de papel tisú.
El desayuno y la merienda se distribuirán en recipientes térmicos adecuados para leche e infusiones (identificables por su color, diferente para cada caso); los termos contarán con dispensers. Se servirá en tazas con platos de losa piedra o tipo Durax o plástico de buena calidad acompañado de los cubiertos necesarios (no se permitirá agitador): cuchillo, cucharita, servilleta de papel tisú, platos de plástico o descartable para los envases de mermelada, manteca y azúcar, para pan y/o galletitas. Todo el servicio de desayuno y merienda se dispondrá en una bandeja lisa o moldeada, una para cada paciente y hasta la cama del paciente.
En los casos especiales que se indiquen, las raciones serán preparadas en forma de papilla, y servidas en viandas individuales, de acuerdo a las patologías de cada paciente, y con los cubiertos adecuados a los mismos.
Para los pacientes ambulatorios, la comida será servida por el personal de la contratista en las mesas del comedor.
En los casos de terapia intensiva y patologías específicas (infectocontagiosas, etc.), se utilizará vajilla descartable para desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones; la misma será destruida luego de su único uso, y la distribución al paciente será hecha por las enfermeras.
Para la guardería la Empresa proveerá la vajilla necesaria, platos de plástico resistentes, playos y de postre, bols para sopa, vasos, tazas de desayuno con plato, cubiertos: cuchillos de punta roma, cuchara, tenedor (de mesa y de postre), cucharitas, jarras de plástico con tapas y servilletas de papel tisú. El transporte de la comida a granel se realizará en contenedores térmicos con bandeja tipo estante a fin de no mezclar las preparaciones. La sopa se transportará en termos de boca ancha con capacidad de 3 a 5 lts. La Contratista proveerá a la guardería de un horno microondas. El Servicio de Alimentación de cada Hospital indicará otras especificaciones o normas de acuerdo a lo preestablecido con las autoridades de la guardería.

Para personal autorizado, vajilla individual del tipo loza piedra, cubiertos de acero inoxidable, servilletas de papel, vasos y jarras de vidrio o acero inoxidable, en bandejas o no, de acuerdo al tipo de servicio preestablecido. Como opción podrá disponerse de un dispenser para agua fría y caliente.
En todos los casos, la calidad de la vajilla deberá ser aprobada previamente por el Servicio de Alimentación y su cantidad deberá ser adecuada y suficiente para el cumplimiento del servicio en el tiempo establecido.

2. DE LA CANTIDAD DE RACIONES:

2.1 La estimación de raciones totales por día es de cuatrocientas ochenta (480) para el hospital Tetamanti, la cual incluye los conceptos de desayuno, almuerzo, merienda y cena, y, en determinados casos, colaciones de los distintos regímenes previstos en los Anexos de Menúes (normal de pacientes, autorizados, hipograsos, hipocalóricos, blando gastrointestinal, post-operatorios I y II, y de guardería, hipoproteico, diabético, líquido, progresivo pediátrico A y B) en las cantidades exactas a notificarse con antelación por Libro de Órdenes.
2.2 No obstante la cantidad de raciones diarias estimadas para el establecimiento, la jurisdicción correspondiente sólo atenderá el pago de los desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, efectivamente suministrados, abonándose los montos resultantes de la aplicación de Tabla de Ajustes según se determina en Anexo IV - A.
2.3 El Ministerio se reserva el derecho de hacer uso o no del Servicio de almuerzos y meriendas para personal autorizado o limitarlo hasta las cantidades que se establezcan según necesidades, sin que la adjudicataria tenga derecho a reclamo alguno.
2.4 El personal autorizado podrá solicitar dietas especiales, para ello la adjudicataria tomará como guía la tipificación indicada para los internados y facturará igual al Régimen Normal de Autorizados.

3. DE LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS, DE LAS RACIONES, MENÚES, REEMPLAZOS, CONTROLES y DISTRIBUCIÓN:

3.1. Características propias requeridas por el Establecimiento las que se indican en el Anexos I, II y III.
3.2. El gramo por ración previsto en los listados de menúes que forman parte de este pliego, debe entenderse como PESO NETO CRUDO, limpio y listo para elaborar o servir; por lo tanto, será responsabilidad de la contratista, la aplicación del factor de corrección correspondiente para llegar al gramaje establecido, excepto en los casos en que se indique lo contrario (peso neto cocido). Tal factor de corrección podrá variar según las técnicas de manipuleo y elaboración de cada Establecimiento.
3.3. Las raciones se ajustarán en un todo a los listados de comidas que obran en los anexos respectivos del pliego, y serán controlados en crudo y en cocido por la Contratista durante todo el proceso de elaboración y acondicionamiento para su distribución. Además el Establecimiento designará el personal necesario para fiscalizar todas las etapas del proceso durante ambos turnos mediante los procedimientos que éste determine.
3.4. Cuando razones de fuerza mayor así lo exijan, la Contratista podrá solicitar autorización para el cambio transitorio de la preparación a servir, circunstancia ésta que se registrará en el Libro de Órdenes, con información del tipo y causa de la sustitución, así como de la autorización concedida o no por el Servicio de Alimentación.
3.5. En el caso de feriados nacionales, festividades religiosas u otros eventos, el Establecimiento podrá requerir el cambio de menú de este Pliego en esos días, hecho que se efectuará de común acuerdo con la Empresa, y con aviso previo a fin de realizar la provisión de víveres necesaria y respetando los costos establecidos.
3.6. A los fines de una mejor prestación, la Contratista deberá arbitrar todas las medidas de higiene y seguridad industrial (Ley 19.587), y ejercer adecuados controles de calidad sobre cada etapa del proceso de preparación, elaboración, cocción y distribución de las comidas; todo dicho en forma clara, fehaciente y expresa en un Manual de Buenas Prácticas y de Procesos Estandarizados de Sanitización, que la Empresa elaborará a tal fin, los que deberán ser presentados al Servicio de Alimentación para su evaluación y aprobación antes del inicio de la prestación del Servicio de Racionamiento en Cocido.
3.7. Es responsabilidad de la contratista mantener permanentemente el stock de toda la vajilla en cantidad suficiente de acuerdo al número de comensales. No se permitirá: el servicio con cubiertos y vasos descartables o de vidrio deteriorados, cachados o rajados.

4. EQUIPAMIENTO A INCORPORAR POR LA ADJUDICATARIA:

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

La contratista deberá ampliar o modificar tal equipamiento, cuando a juicio del Establecimiento resulte necesario a los fines de una mejor prestación, sin derecho a reclamo de pago alguno por parte de la Empresa.

5. CESIÓN DEL USO DE BIENES DEL HOSPITAL A LA CONTRATISTA:

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

5.2. La Contratista podrá solicitar autorización al Establecimiento para efectuar cualquier tipo de modificación a los bienes cedidos en uso, a efectos de adaptarlos a un mejor servicio, pero todo gasto en que incurran será a cargo de la prestataria. Eventuales obras e instalaciones fijas autorizadas, tomadas a cargo de la contratista, quedarán a beneficio del Hospital. Toda modificación de bienes cedidos en uso, o la incorporación de nuevos, deberán ser registrados en Patrimonio por la Contratista, y el registro refrendado por la Dirección del Hospital.

5.3. La Contratista será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso, incluidos los inmuebles, quedando a su cargo todos los gastos de mantenimiento y reparaciones, y estando obligada a la entrega de los mismos, sin cargo y en perfectas condiciones de funcionamiento al fin del contrato, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso.

5.4. Los bienes con posibilidad de ser cedidos a la contratista a los fines de la prestación, se encuentran a disposición para el examen de los oferentes, en la Dependencia.

La contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos en uso, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento que resulte necesario para atender adecuadamente el Servicio en todas sus etapas.

5.5. La maquinaria, equipamiento y enseres que la Contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Ministerio rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

5.6. El equipamiento de propiedad de la Contratista, quedará en poder del Establecimiento durante un lapso de hasta NOVENTA (90) DÍAS corridos, en los casos de rescisión del contrato, y a partir de tal fecha, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio a los pacientes.

6. DE LOS HORARIOS DE LA PRESTACIÓN:

La Contratista deberá respetar los horarios de distribución de raciones determinados en el presente Pliego.

Dentro de los horarios señalados, se admitirán tolerancias que no deberán superar los QUINCE (15) MINUTOS, vencidos los cuales se aplicarán las sanciones previstas, con excepción de aquellos casos de fuerza mayor, debidamente comprobados y aceptados como tales por la Dirección del Hospital.

7. DE LA PROVISIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS, TELÉFONO y AGUA:

La Contratista tendrá a su cargo el pago de los gastos en que incurra por el uso de energía eléctrica, gas, agua y teléfono. Al efecto, el Establecimiento gestionará la instalación de medidores independientes; obtenida ésta, la facturación será entregada a la prestataria para que ésta la abone en término, debiendo acreditar tal pago a la Dirección del Hospital, al día siguiente del vencimiento. Cuando no hubiera sido posible conseguir dicha instalación, se arbitrarán los medios que permitan determinar el gasto a cargo de la Contratista; el Hospital comunicará fehacientemente a la prestataria los montos y fechas de vencimientos respectivos, para que ésta aporte en término los fondos para la cancelación de la factura.

8. DE LOS VEHÍCULOS DE PROVISIÓN QUE INGRESEN AL ESTABLECIMIENTO:

Los camiones con provisiones que ingresen al ámbito del Hospital, deberán presentar, cuando correspondiere, las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

MINISTERIO DE SALUD
DIRECCION DE COMPRAS, CONTRATACIONES Y SERVICIOS AUXILIARES.
DEPARTAMENTO CONTRATACIONES, COMPRAS Y SUMINISTROS.
Área Contrataciones y Licitaciones de Servicios.

MARIA EUGENIA FERNANDEZ
Directora de Compras Contrataciones

LICITACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO.

ANEXO D - ÍNDICE DEL CONTENIDO DEL MENU.

Hospital "Don Victorio Tetamanti"

ANEXO	DESCRIPCIÓN
I	MENÚES PARA LOS DISTINTOS REGÍMENES.
II	PREPARACIONES INDIVIDUALES.
III	CONDICIONES GENERALES PARA LA RECEPCIÓN DE ALIMENTOS.
IV	TABLA DE AJUSTE DEL PRECIO DE RACIONES.
V	TABLA DE HORARIOS DE PRESTACIÓN.
VI	PERSONAL A INCORPORAR (completar por el oferente).
VII-A	PLANILLA DE RACIONES DIARIAS.
VII-B	PLANILLA DE RACIONES INDIVIDUALES.
VIII	PLANILLA DE PERSONAL MINIMO A INCORPORAR

REGISTRO CIVIL PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

HOSPITAL INTERZONAL ESPECIALIZADO MATERNO INFANTIL "VICTORIO TETAMANTI"

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN NORMAL DE PACIENTES

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN NORMAL PACIENTES

LISTADO DE COMIDAS

N°	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Suprema de pollo c/ papas c/mayonesa Fruta fresca	Sopa de avena Fideos c/ salsa bolognesa. Duraznos al natural
2	Sopa de arroz Bifes con ensalada de vegetal B con huevo Flan con caramelo	Sopa de vegetales juliana Ravioles de acelga con carne estofado Ensalada de fruta
3	Sopa de sémola Milanesa c/ ensalada de vegetal A Peras al natural	Sopa de fideos Pan de carne relleno c/ Puré de papas Fruta fresca
4	Sopa de verduras juliana Filet a la romana c/ risotto Fruta fresca	Sopa de avena Pollo arrollado con ensalada de Vegetal A Gelatina c/ frutas
5	Sopa de sémola Canelones c/ dos salsas Fruta fresca	Sopa de fideos Carne al horno mechada c/ batatas Fruta fresca
6	Sopa de avena Milanesa a la Napolitana con puré de papas Duraznos al natural	Sopa de sémola Arroz c/ pollo Manzana asada c/ crema
7	Sopa de arroz Carne al horno c/ papas doradas al pimentón Fruta fresca	Sopa de sémola Cazuela de mondongo Flan con caramelo
8	Sopa de avena Ñoquis a la bolognesa Ensalada de frutas	Sopa de fideos Escalopes c/ ensalada de vegetal B Fruta fresca
9	Sopa de verduras juliana Pollo al horno c/ ensalada de vegetal A Flan c/ dulce de leche	Sopa de sémola Potaje de lentejas Gelatina con crema
10	Sopa de arroz Bifes a la Lyonesa c/ puré de papas. Fruta fresca	Sopa de avena Lasagna c/ salsa blanca Fruta fresca

VALOR CALÓRICO			
	Grs.	%	Cal.
Glúcidos	479	53	1916
Proteínas	136	15	544
Lípidos	126,4	32	1138
TOTAL			**3600**

ALIMENTOS PARA 24 HS	CANTIDAD
PRODUCTO	
Leche -Yogur	600 cc
Queso	10,5 grs
Huevos	30 grs
Carnes	340 grs
Vegetales A	160 grs
Vegetales B	150 grs
Vegetales C	200 grs
Frutas – Frutas al Natural	345–36 grs
Pan, Galletitas	200-40 grs
Cereales, harinas y derivados	120 grs
Aceite	35 cc
Azúcar	45 grs
Dulces	52 grs
Manteca - Crema	55-5 grs
Legumbres	10 grs
Polvo Gelatina	5 grs
Polvo Flan	7,5 grs

PROVINCIA DE BUENOS AIRES MINISTERIO DE SALUD

ANDREA C. BASTROCCHI Lic. en Nutrición M.P. 263

CARINCI ALEJANDRA Lic. en Nutrición M.P. 435

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE Nº

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: **Desayuno**

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Té	Agua	50
	Té (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	3 U.
Mermelada	Mermelada (o jalea)	25
Pan	Pan francés	60

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: **Merienda**

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te	Agua	50
	Te (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	3 U.
Mermelada	Mermelada (jalea)	25
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: **Almuerzo 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Papas perejiladas	Papas	300
	Perejil	c/s
	Mayonesa	20
Suprema de pollo	Carne de Pollo	150
	Huevo	25
	Pan rallado	30
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Ajo, perejil	c/s
	Limón	20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: **Cena 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (o sémola)	20
Fideos a la bolognesa (en verano reemplazar por carne al horno c/ensalada de veg. A)	Fideos	100
	Cebolla	20
	Ají	10

ANDREA L. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 293

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Tomate al natural	40
	Carne picada	50
	Queso de rallar	7
	Aceite	10
	Sal	c/s
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Pimentón	c/s
Pan	Pan francés	60
Durazno	Durazno al natural	150

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: **Almuerzo 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (o fideos, sémola, avena)	20
Bifes a la plancha	Carne (cuadril, paleta, bife de chorizo)	200
	Sal fina	c/s
Ensalada de vegetal B con ½ huevo duro	Vegetal B	200
	Huevo duro	25
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Flan con caramelo	Polvo para flan	25
	Leche fluida entera	125
	Caramelo	5

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: **Cena 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verdura juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Sal fina	c/s
Ravioles de acelga con carne estofado (en verano reemplazar por pollo al horno c/ensalada de vegetales A,B,C)	Ravioles	200
	Carne (paleta, nalga, tapa de nalga)	150
	Cebolla	20
	Ají	10
	Tomate al natural	40
	Aceite	10
	Queso rallado	7
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Pimentón	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas	Durazno natural	30
	Banana	30
	Manzana	45
	Naranja	45
	Jugo de naranja	c/s
	Azúcar	15

ANDREA CUAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 268

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Milanesa	Carne vacuna (cuadrada, bola de lomo o nalga)	120
	Huevo	15
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Pan rallado	30
	Aceite	30
	Limón	20
Ensalada mixta de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Peras al natural	Peras	150

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Puré de papas	Papa	300
	Leche	30
	Manteca	7
	Nuez moscada o pimienta	c/s
	Sal fina	c/s
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada	180
	Aceite mezcla	5
	Cebolla	20
	Miga de pan	15
	Pimienta	c/s
	Queso rallado	5
	Zanahoria	20
	Perejil	c/s
	Pan rallado	15
	Nuez moscada	c/s
	Huevo	25
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verdura juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Sal fina	c/s
Risotto	Arroz	70
	Cebolla	20
	Ají	7
	Manteca	5
	Zanahoria	20
	Arvejas	30
	Condimento para arroz	c/s
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	7
Filet a la romana	Filet de merluza	180
	Huevo entero	20
	Perejil	c/s
	Harina de trigo	30
	Limón	20
	Sal fina	c/s
	Aceite	30
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: **Cena 4**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada (o sémola)	20
Pollo arrollado	Carne de pollo	200
	Cebolla	10
	Zanahoria	20
	Ají	7
	Pimienta	c/s
	Aceite	10
	Perejil	c/s
	Huevo	15
	Sal fina	c/s
Ensalada mixta de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Gelatina con frutas	Gelatina	25
	Agua	c/s
	Fruta (banana, manzana, durazno natural)	50

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: **Almuerzo 5**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Canelones de carne picada y verdura con dos salsas (Las cantidades corresponden a 1(una) unidad de canelón y deben darse dos).	Masa:	
	Harina de trigo	30
	Huevo	15
	Leche	100

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

	Margarina o aceite	5
	Sal fina	c/s
	Relleno:	
	Acelga	150
	Carne picada	30
	Cebolla	10
	Ají	5
	Pimienta	c/s
	Orégano	c/s
	Queso rallado	5
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Salsa blanca:	
	Leche entera fluida	100
	Manteca	10
	Harina de trigo	10
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
	Salsa de tomate:	
	Tomate al natural	30
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	10
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: **NORMAL PACIENTES**
Turno de la Dieta: Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Carne mechada al horno	Carne vacuna de paleta, nalga o tapa de nalga	200
	Cebolla	20
	Zanahoria	20
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Pimienta	c/s
	Sal fina	c/s
	Ají molido	3
	Ajo	c/s
	Aceite mezcla o girasol	10
Batatas al horno	Batatas	300
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: **NORMAL PACIENTES**
Turno de la Dieta: **Almuerzo 6**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de Avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada (o sémola)	20
Milanesa a la napolitana	Carne vacuna (cuadrada, nalga, bola de lomo)	120
	Huevo entero	15

ANDREA V. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 289

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Cebolla	10
	Pan rallado	30
	Aceite	30
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Salsa:	
	Tomate al natural	20
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Queso Cuartirolo	30
	Sal fina	c/s
Pure de papas	Papas	300
	Leche	50
	Manteca	7
	Nuez moscada o pimienta	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos(arroz, sémola o fideos)	20
Arroz con pollo	¼ de Pollo	350
	Arroz	70
	Cebolla	15
	Aji	7
	Zanahoria	10
	Arvejas	25
	Orégano	c/s
	Condimento para arroz	c/s
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	7
Pan	Pan francés	60
Manzana al horno con crema	Manzana	150
	Azúcar	5
	Crema de leche	30
	Azúcar	10
	Esencia de vainilla	c/s

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (o fideos, sémola, avena)	20
Carne al horno mechada	Carne vacuna (paleta, nalga, tapa de nalga)	200
	Cebolla	10
	Perejil	c/s
	Ajo	c/s
	Orégano	c/s

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Ají molido	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Papas a la española doradas al horno al pimentón	Papa	300
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Pimentón	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Mondongo a la Bretona (en verano reemplazar por bifes con ensalada de vegetal B)	Mondongo	150
	Cebolla	20
	Ají	10
	Tomate al natural	50
	Papa	100
	Zanahoria	50
	Porotos o garbanzos	20
	Panceta	20
	Chorizo colorado	20
	Aceite	10
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Ají molido	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Flan con caramelo	Polvo para flan	25
	Leche fluida entera	125
	Caramelo	5

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada (o sémola)	20
Noquis con salsa bolognesa (En verano reemplazar por suprema de pollo c/ papas perejiladas)	Noquis	200
	Carne vacuna picada	50
	Tomate al natural	40
	Cebolla	10
	Ají	7
	Aceite	10
	Ají molido	c/s
	Orégano	c/s
	Queso rallado	10
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas	Durazno natural	30
	Banana	30
	Manzana	45
	Naranja	45
	Jugo de naranja	c/s
	Azúcar	15

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos(arroz, sémola o fideos)	20
Escalope	Carne vacuna (cuadrada, nalga, bola de lomo)	120
	Harina de trigo	30
	Huevo	25
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Aceite	30
	Sal fina	c/s
	Limón	20
Ensalada de vegetal B	Vegetal B	200
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verdura juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Sal fina	c/s
Pollo al Horno	¼ Pollo	350
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Ensalada mixta de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Flan con dulce de leche	Polvo para flan	25
	Leche	125
	Dulce de leche	20

Tipo de Dieta: NORMAL PACIENTES
Turno de la Dieta: Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sémola (o fideos, avena, arroz)	20
	Sal fina	c/s
Potaje de lentejas	Lentejas	80

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Reemplazar en verano por bifes c/papas fritas)	Carne vacuna	80
	Cebolla	10
	Ají	5
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Perejil	c/s
	Panceta	20
	Papa	100
	Zanahoria	50
	Chorizo colorado	20
	Tomate natural	40
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Gelatina con crema	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/s
	Crema de leche	20
	Azúcar	15
	Esencia de vainilla	c/s

Tipo de Dieta: **NORMAL PACIENTES**
Turno de la Dieta: **Almuerzo 10**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Arroz (o fideos, avena, sémola)	20
	Sal fina	c/s
Bifes a la lyonesa	Carne vacuna (nalga, cuadril)	200
	Cebolla	50
	Ají	10
	Perejil	c/s.
	Orégano, ají molido	c/s.
	Sal fina	c/s.
	Aceite	20
		c/s
Puré de papas	Papas	300
	Leche entera fluida	20
	Manteca	7
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: **NORMAL PACIENTES**
Turno de la Dieta: **Cena 10**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Avena (o fideos, arroz, sémola)	20
	Sal fina	c/s
Lasagna con salsa blanca	Harina	50
	Huevo	30
	Leche entera fluida	150
	Margarina	10
	Sal fina	c/s
	Acelga	250
	Carne picada	100
	Huevo	25

ANDREA CRAIS TR
Jefe de Nutric
M.N. 25

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Cebolla	20
	Ají	10
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Salsa blanca:	
	Leche entera fluida	150
	Manteca	15
	Harina de trigo	15
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	10
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N° [illegible]

RÉGIMEN NORMAL PARA PERSONAL AUTORIZADO

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN NORMAL AUTORIZADO

LISTADO DE COMIDAS

N°	Almuerzo	Cena
1	Empanadas de acelga Suprema de pollo con papas perejiladas con mayonesa Fruta fresca	Fiambre con ensalada jardinera Fideos con salsa bolognesa Duraznos al natural
2	Croquetas de papas Bifes con ensalada de vegetal B con ½ huevo Flan con caramelo	Sopa de verduras juliana Ravioles de acelga con carne estofado Ensalada de frutas con crema
3	Tarta de choclo Milanesa con ensalada mixta de vegetal A Peras al natural	Pizza Pan de carne relleno con puré de papas Fruta fresca
4	Risotto Filet a la romana con ensalada de vegetal B Fruta fresca	Pollo arrollado con papas a la crema Ensalada mixta de vegetal A Gelatina con frutas
5	Carne a la vinagreta con papas perejiladas Canelones de verdura y carne picada con dos salsas Fruta fresca	Tarta de cebolla y crema Carne al horno mechada c/ batatas Fruta fresca
6	Milanesa a la napolitana con papas fritas Ensalada de vegetal A Duraznos al natural	Terrina de verduras Arroz con pollo Manzana al horno con crema
7	Croquetas de acelga Carne al horno con papas a la española doradas al pimentón Fruta fresca	Berenjenas con queso y rodajas de tomate Cazuela de mondongo Flan con dulce de leche
8	Torre de panqueques Noquis con salsa bolognesa Ensalada de frutas	Zapallitos rellenos sin carne Escalopes con ensalada de vegetal B Fruta fresca
9	Pollo al horno con papas y batatas Ensalada mixta de vegetal A Flan con dulce de leche	Pionono salado Potaje de lentejas Gelatina con crema
10	Pizzeta Bifes a la lyonesa con puré de papas Fruta fresca	Huevos rellenos con colchón de lechuga Lasagna con salsa blanca Fruta fresca

VALOR CALÓRICO			
	Grs.	%	Cal.
Glúcidos	465,5	50	1860
Proteínas	135	14	539,2
Lípidos	155	36	1394,1
TOTAL			**3800**

Alimentos para 24 Hs.	CANTIDAD
PRODUCTO	
Leche	400 cc
Queso	35 grs
Huevos	50 grs
Carnes	360 grs
Vegetales A	200 grs
Vegetales B	150 grs
Vegetales C	300 grs
Frutas	230 grs
Pan - Galletitas	150–80 grs
Cereales, harinas y derivados	120 grs
Aceite	60 cc
Azúcar	50 grs
Dulces	55 grs
Manteca, Crema, Mayonesa	46,5 grs
Legumbres	10 grs

PROVINCIA DE BUENOS AIRES MINISTERIO DE SALUD

ANDREA C. BASTROCCHI Lic. en Nutrición M.P. 2683

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: **Desayuno**

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo reconstituida)	150
	Agua	50
Té	Té (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	3 U.
Mermelada	Mermelada (o jalea)	25
Pan	Pan francés o galletitas de agua	40

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: **Merienda**

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo reconstituida)	150
	Agua	50
Té	Te (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	3 U.
Manteca	Manteca	10
Galletitas de agua	Pan francés o galletitas de agua	40

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: **Almuerzo 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Empanadas de acelga	Tapas de empanada	2 U
	Acelga	150
	Cebolla	10
	Ají	5
	Huevo	15
	Queso mantecoso	20
	Nuez Moscada	c/s
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Suprema de pollo	Carne de pollo	200
	Huevo	30
	Pan rallado	30
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Limón	c/s
Papas perejiladas con mayonesa	Papas	300
	Perejil	c/s
	Mayonesa	20
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: **Cena 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Fiambre con ensalada jardinera	Paleta cocida	20
	Queso en feta	10
	Papa	100
	Zanahoria	50
	Arvejas	30
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Fideos con salsa bolognesa	Fideos	100

ANDREA MASTROCCO
Nutrición
M.P. 2493

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N° '

(en verano reemplazar por bife con ensalada de vegetal A)	Cebolla	20
	Ají	10
	Tomate al natural	40
	Carne picada	50
	Queso rallado	7
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Pimentón	c/s
Duraznos al natural	Duraznos	150
Pan	Pan francés	60

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Croquetas de papa	Papas	250
	Pimienta	c/s
	Perejil	c/s
	Huevo	25
	Pan rallado	20
	Queso mantecoso	20
	Aceite	30
	Sal fina	c/s
Bifes a la plancha	Carne (cuadril, bife de chorizo)	200
	Sal fina	c/s
Ensalada de vegetal B con ½ huevo duro	Vegetal B	150
	Huevo duro	25
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Flan con caramelo	Polvo para flan	25
	Leche fluida entera	125
	Caramelo	5

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras juliana	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Nabo	10
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Papa	20
	Sal fina	c/s
Ravioles de acelga con carne estofado (en verano reemplazar por pollo al horno con ensalada de vegetales A, B y C	Ravioles	200
	Carne vacuna (paleta, nalga, tapa de nalga)	180
	Cebolla	20
	Ají	10
	Tomate al natural	40
	Aceite	10
	Queso rallado	7
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Pimentón	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas con crema	Durazno natural	90
	Banana	30
	Manzana	45
	Naranja	45

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

	Jugo de naranja	c/s
	Azúcar	15
	Crema de leche	20
	Azúcar	5
	Esencia de vainilla	c/s

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Tarta de choclo con salsa blanca	Masa:	
	Harina de trigo	60
	Margarina	10
	Aceite	5
	Agua	c/s
	Sal fina	c/s
	Relleno:	
	Choclo	100
	Cebolla	10
	Ají	5
	Leche	100
	Manteca	10
	Harina de trigo	10
	Nuez moscada	c/s
	Huevo	15
	Queso rallado	7
	Aceite	5
Milanesa	Carne vacuna (cuadrada, bola de lomo o nalga)	120
	Huevo entero	20
	Ajo	c/s
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Pan rallado	30
	Aceite	30
	Limón	20
Ensalada mixta de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Peras al natural	Peras	150

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Pizza	Harina de trigo	60
	Levadura de cerveza	2
	Tomate al natural	20
	Aceite	5
	Queso Cuartirolo	40
	Perejil	c/s
	Aceituna	1 U
	Sal fina	c/s
Pan de carne relleno	Carne vacuna picada	200
	Cebolla	20
	Miga de pan	20
	Queso rallado	7
	Zanahoria	30
	Perejil	c/s
	Pimienta	c/s
	Pan rallado	15
	Huevo	25
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Puré de papas	Papa	300
	Leche	30

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Manteca	7
	Nuez moscada o pimienta	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Risotto	Arroz	70
	Cebolla	20
	Ají	7
	Manteca	5
	Zanahoria	20
	Arvejas	30
	Condimento para arroz	c/s
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	7
Filet a la romana	Filet de merluza	200
	Huevo entero	20
	Perejil	c/s
	Harina de trigo	30
	Limón	20
	Sal fina	c/s
	Aceite	30
Ensalada de vegetal B	Vegetal B	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Pollo arrollado	Carne de pollo	200
	Cebolla	20
	Zanahoria	40
	Ají	10
	Pimienta	c/s
	Aceite	10
	Perejil	c/s
	Huevo	20
	Sal fina	c/s
Papas a la crema	Papa	300
	Aceite	5
	Crema de leche	15
	Pimienta	c/s
	Sal fina	c/s
Ensalada mixta de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Gelatina con frutas	Gelatina	25
	Agua	c/s
	Fruta (banana, manzana o durazno natural)	50

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N° 2900-58629/07

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Carne a la vinagreta con papas perejiladas	Carne vacuna (cuadrada, nalga)	100
	Ajo, perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Huevo	20
	Morrón	5
	Vinagre	c/s
	Aceite	10
	Papa	100
Canelones de carne picada y verdura con dos salsas (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	Masa:	
	Harina de trigo	30
	Huevo	15
	Leche	100
	Margarina o aceite	5
	Sal fina	c/s
	Relleno:	
	Acelga	150
	Carne picada	80
	Cebolla	10
	Ají	5
	Pimienta	c/s
	Orégano	c/s
	Queso rallado	5
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Salsa blanca:	
	Leche entera fluida	100
	Manteca	10
	Harina de trigo	10
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
	Salsa de tomate:	
	Tomate al natural	30
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	10
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Tarta de cebolla y crema	Masa:	60
	Harina de trigo	60
	Margarina	10
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
	Relleno:	
	Cebolla	40
	Crema de leche	20
	Huevo	20
	Queso rallado	5
	Pimienta	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	10
Carne mechada al horno	Carne vacuna (paleta, nalga, tapa de nalga)	200
	Cebolla	30
	Zanahoria	25
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Pimienta	c/s
	Sal fina	c/s
	Ají molido	3
	Ajo	c/s

ANDREA PATROCC... Licenciada ... Matrícula ... 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Aceite	10
Batatas al horno	Batatas	200
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: **Almuerzo 6**

Nombre del plato	Composición	Ración
Milanesa a la napolitana	Carne vacuna (cuadrada, naiga, bola de lomo)	120
	Huevo entero	15
	Cebolla	10
	Pan rallado	30
	Aceite	30
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Salsa:	
	Tomate al natural	20
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Queso Cuartirolo	30
Papas fritas	Papas	300
	Aceite	30
	Sal fina	c/s
Ensalada de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Duraznos al natural	Duraznos	150

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: **Cena 6**

Nombre del plato	Composición	Ración
Terrina de verduras	Acelga	150
	Zapallo	100
	Zanahoria	70
	Gelatina sin sabor	5
	Queso blanco	20
	Pimienta	c/s
	Huevo	15
	Sal fina	c/s
Arroz con pollo	¼ de pollo	350
	Arroz	70
	Cebolla	15
	Ají	7
	Zanahoria	10
	Arvejas	25
	Orégano	c/s
	Condimento para arroz	c/s
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	7
Pan	Pan francés	60
Manzana al horno con crema	Manzana	150
	Azúcar	5
	Crema de leche	30
	Azúcar	10
	Esencia de vainilla	c/s

PROVINCIA DE BUENOS AIRES MINISTERIO DE SALUD

REGISTRO C PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ANDREA C. BASTROCCHIO
Lic. en Nutrición
M.P. 263

CARLOS A. PANTANO
Director Provincial

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Croquetas de acelga	Acelga	200
	Cebolla	10
	Huevo	25
	Harina de trigo	20
	Polvo para hornear	c/s
	Sal fina	c/s
	Pimienta	c/s
	Aceite	30
Carne al horno mechada	Carne vacuna (paleta, nalga, tapa de nalga)	200
	Cebolla	10
	Perejil	c/e
	Ajo	c/s
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Papas a la española doradas al horno al pimentón	Papa	300
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Pimentón	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Berenjenas con queso mantecoso y rodajas de tomate	Berenjenas	150
	Queso mantecoso	30
	Tomate fresco	20
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Mondongo a la Bretona (en verano reemplazar por bifes con ensalada de vegetal B)	Mondongo	150
	Cebolla	20
	Ají	10
	Tomate al natural	40
	Papa	100
	Zanahoria	50
	Porotos o garbanzos	20
	Panceta	20
	Chorizo colorado	20
	Aceite	10
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Ají molido	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Flan con dulce de leche	Polvo para flan	25
	Leche	125
	Dulce de leche	20

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Torre de panqueques	Harina de trigo	40
	Huevo	25
	Leche	50
	Margarina	5
	Sal fina	c/s
	Paleta cocida	20
	Queso	10

ANDREA [illegible] GASTRO
[illegible]
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N° "

	Lechuga	20
	Tomate	30
	Huevo duro	15
	Morrón	10
	Mayonesa	20
	Aceitunas	1 U
Noquis con salsa bolognesa (En verano reemplazar por suprema de pollo c/ papas perejiladas)	Noquis	200
	Carne vacuna picada	40
	Tomate al natural	50
	Cebolla	10
	Ají	7
	Aceite	10
	Ají molido	c/s
	Orégano	c/s
	Queso rallado	10
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas	Duraznos al natural	30
	Banana	30
	Manzana	45
	Naranja	45
	Jugo de naranja	c/s
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Zapallitos rellenos sin carne	Zapallitos	200
	Cebolla	20
	Huevo	20
	Queso mantecoso	30
	Queso rallado	10
	Pulpa de zapallito	c/s
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Escalope	Carne vacuna (cuadrada, nalga, bola de lomo)	200
	Harina de trigo	40
	Huevo	25
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Aceite	30
	Sal fina	c/s
	Limón	20
Ensalada de vegetal B	Vegetal B	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Pollo al horno con papas y batatas	¼ de pollo	350
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
	Papas	150
	Batatas	150
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Ensalada mixta de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s

ANGELA C. GUSTAFSON
Lic. en Nutrición
M.P. 2604
F° 426

CARMEN C. PUCHARA
Jefe de Servicio
M.P. 1439

Pan	Pan francés	60
Flan con dulce de leche	Polvo para flan	25
	Leche	125
	Dulce de leche	20

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Pionono salado	Harina de trigo	10
	Azúcar	5
	Sal fina	c/s
	Huevo	20
	Margarina	5
	Mayonesa	25
	Paleta	20
	Queso en barra	10
	Lechuga	20
	Morrón	5
Potaje de lentejas (En verano reemplazar por milanesa de carne con ensalada de veg. A y B)	Lentejas	90
	Carne vacuna	80
	Cebolla	20
	Ají	10
	Perejil	c/s
	Ají molido	c/s
	Sal fina	c/s
	Orégano	c/s
	Aceite	10
	Panceta	20
	Papa	100
	Zanahoria	50
	Chorizo colorado	20
	Tomate al natural	40
Pan	Pan francés	60
Gelatina con crema	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/s
	Crema de leche	20
	Azúcar	15
	Esencia de vainilla	c/s

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Pizzeta	Harina de trigo	60
	Levadura de cerveza	2
	Sal fina	c/s
	Tomate triturado	20
	Perejil	c/s
	Aceite	5
	Queso fresco tipo cuartirolo	30
	Aceitunas	1
	Paleta cocida	20
Bifes a la lyonesa	Carne vacuna (nalga, cuadril)	200
	Cebolla	70
	Ají	10
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Aceite	20
	Sal fina	c/s
Puré de papas	Papas	300
	Leche entera fluida	20
	Manteca	7
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	25
Fruta fresca	Fruta	150

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 293

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: NORMAL AUTORIZADOS
Turno de la Dieta: Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Huevos rellenos con colchón de lechuga	Huevo	1 U (50 grs.)
	Lechuga	20
	Mayonesa	20
	Morron (adorno)	3
	Aceite	5
	Vinagre	2
	Sal fina	c/s
Lasagna con salsa blanca	Harina de trigo	30
	Huevo entero	15
	Leche entera fluida	60
	Margarina	5
	Sal fina	c/s
	Acelga	250
	Carne picada	100
	Huevo	25
	Cebolla	20
	Ají	10
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Salsa blanca:	
	Leche entera fluida	150
	Manteca	15
	Harina de trigo	15
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	15
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Fruta	150

PROVINCIA DE BUENOS AIRES MINISTERIO DE SALUD

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

REGISTRO OFICIAL PROVINCIA DE BUENOS AIRES

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN DE GUARDERIA

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN DE GUARDERÍA

LISTADO DE COMIDAS

N°	Desayuno	Merienda
1-3-5	Leche Infusión Azúcar Pan Manteca y mermelada	Leche Infusión Azúcar Pan Manteca y mermelada
2-7-9	Leche Infusión Azúcar Vainillas	Leche Infusión Azúcar Vainillas
4	Leche Infusión Azúcar Pasta frola	Leche Infusión Azúcar Pasta frola
6	Leche Cacao Azúcar Vainilla	Leche Cacao Azúcar Vainilla
8	Leche Infusión Azúcar Bizcochuelo	Leche Infusión Azúcar Bizcochuelo
10	Leche Infusión Azúcar Tarta de manzana	Leche Infusión Azúcar Tarta de manzana

VALOR CALÓRICO			
	Grs.	%	Cal.
Glúcidos	240	50	960
Proteínas	90	18,5	360
Lípidos	68	31,5	612
TOTAL			1932

Alimentos para 24 Hs.	CANTIDAD
PRODUCTO	En peso neto.
Leche	400 cc.
Queso	20 grs.
Huevo	30 grs.
Carnes	200 grs.
Vegetales A	80 grs.
Vegetales B	130 grs.
Vegetales C	120 grs.
Frutas	150 grs.
Pan	150 grs.
Cereales, Harinas y Derivados	50 grs.
Aceite	20 cc.
Azúcar	30 grs.
Dulces	20 grs.
Manteca	15 grs.

LISTADO DE COMIDAS

N°	Almuerzo	Cena
1	Sopa de avena Pollo al horno Puré mixto Ensalada de frutas	Sopa de avena Pollo al horno Puré mixto Ensalada de frutas
2	Sopa de verduras Juliana Pastel de papas Tarantela	Sopa de verduras Juliana Pastel de papas Tarantela
3	Sopa de arroz Pastas con salsa diet Fruta fresca	Sopa de arroz Pastas con salsa diet Fruta fresca
4	Sopa de sémola Carne al horno Papas al horno Gelatina con frutas	Sopa de sémola Carne al horno Papas al horno Gelatina con frutas

REGISTRO OFICIAL PROVINCIA DE BUENOS AIRES
ANDREA C. BASTROCCHI
Dpto. de Nutrición
M.N. 2...

CARMEN FERNANDEZ

5	Sopa de fideos Risotto con pollo Flan sin caramelo	Sopa de fideos Risotto con pollo Flan sin caramelo
6	Sopa crema de zapallo Budín de pescado Ensalada de tomate, huevo y remolacha Fruta fresca	Sopa de crema de zapallo Budín de pescado Ensalada de tomate, huevo y remolacha Fruta fresca
7	Sopa de avena Tortilla de pepas Milanesa diet con huevo Gelatina con frutas	Sopa de avena Tortilla de papas Milanesa diet con huevo Gelatina con frutas
8	Sopa de arroz Pan de carne Revuelto de veg. con huevo Postre de leche	Sopa de arroz Pan de carne Revuelto de veg. con huevo Postre de leche
9	Sopa de verduras Juliana Polenta con pollo estofado Compota de manzana	Sopa de verduras Juliana Polenta con pollo estofado Compota de manzana
10	Sopa de fideos Albóndigas con arroz (arvejas y zanahoria) Durazno al natural	Sopa de fideos Albóndigas con arroz (arvejas y zanahoria) Durazno al natural

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN PLÁSTICA

Turno de la Dieta: **Desayuno y Merienda 1-3-5**

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Leche	Leche fluida entera (o entera en polvo)	200
	Yerba	Agua	50
		Yerba (saquito)	2
	Azúcar	Azúcar (pack)	12
	Pan	Pan francés	30
	Manteca	Manteca	20
	Mermelada	Mermelada (o jalea)	25

Turno de la Dieta: **Desayuno y Merienda 2-7-9**

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Leche	Leche fluida entera (o entera en polvo)	200
	Té	Agua	50
		Té en saquito (o yerba)	2
	Azúcar	Azúcar (pack)	12
	Vainillas	Vainillas (by biscuits o de agua)	40

Turno de la Dieta: **Desayuno y Merienda 4**

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Leche	Leche fluida entera (o entera en polvo)	200
	Té	Agua	50
		Té en saquito (o yerba)	2
	Pastafrola	Harina de trigo	40
		Manteca	25
		Azúcar	25
		Huevo entero	30
		Cáscara de limón	c/s
		Polvo para hornear	c/s
		Dulce de membrillo	50
	Azúcar	Azúcar (pack)	12

Turno de la Dieta: **Desayuno y Merienda 6**

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Leche	Leche fluida entera (o entera en polvo)	200
	Cacao	Cacao	20
	Azúcar	Azúcar (pack)	12
	Vainillas	Vainillas (by biscuits o de agua)	40

Turno de la Dieta: **Desayuno y Merienda 8**

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Leche	Leche fluida entera (o entera en polvo)	200
	Yerba	Agua	50
		Yerba (saquito)	2
	Bizcochuelo	Harina de trigo	30

Turno de la Dieta: **Desayuno y Merienda 10**

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Leche	Leche fluida entera (o entera en polvo)	200
	Té	Agua	50
		Tirem saquito (o yerba)	2
	Torta de	Harina de trigo	40

ANDREA G. BASTIANI
Lic. en Nutric.
M.P. 260

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Huevo entero	40
	Azúcar	30
Azúcar	Azúcar (pack)	12

	Huevo entero	30
	Manteca	25
	Manzana	50
	Azúcar	25
Azúcar	Azúcar (pack)	12

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena: 1

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa de avena	Caldo	300
		Apio	3
		Cebolla	6
		Puerro	3
		Zanahoria	10
		Zapallo	10
		Sal fina	c/s
		Avena arrollada (o sémola)	15
	Puré mixto	Papa	100
		Zapallo	80
		Zanahoria	70
		Caldo	c/s
		Aceite de maíz	5
		Sal fina	c/s
	Pollo al horno	Carne de pollo	300
		Caldo	c/s
		Aceite mezcla o girasol	5
		Jugo de limón	c/s
		Orégano	c/s
		Sal fina	c/s
	Pan	Pan francés	60
	Ensalada de frutas	Durazno	40
		Banana	40
		Manzana	35
		Naranja	35
		Jugo de naranja	100
		Azúcar	15

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena: 2

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa de verdura Juliana	Caldo	300
		Apio	5
		Nabo	50
		Puerro	10
		Papa	100
		Zanahoria	100
		Zapallo	50
		Sal fina	c/s
	Pastel de papa	Papa	250
		Agua	c/s
		Sal fina	c/s
		Leche fluida entera	15
		Aceite de maíz	10
		Carne vacuna (picada)	120
		Zanahoria	10
		Huevo entero	10
		Aceituna	20
		Pasas de uva sin semilla	20
		Sal fina	c/s
		Orégano	c/s
		Nuez moscada	c/s
	Pan	Pan francés	60
	Tarantela	Leche fluida entera	180
		Flan común (en polvo)	25
		Vainillas	25
		Manzana	50
		Azúcar	10

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena: 3

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa de arroz	Caldo	300
		Apio	5
		Puerro	5
		Zanahoria	10
		Zapallo	20
		Sal fina	c/s
		Arroz (fideos, sémola o avena)	20
	Ravioles con salsa diet	Pastas frescas	150
		Sal fina	c/s
		Agua	c/s
		Tomate natural	400
		Carne vacuna	300
		Sal fina	c/s
		Laurel	c/s
		Orégano	c/s
		Queso rallado	20
	Pan	Pan francés	60
	Fruta fresca	Ver nota aclaratoria página 40	120/150

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena: 4

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa de sémola	Caldo	300
		Apio	5
		Cebolla	3
		Puerro	5
		Zanahoria	10
		Zapallo	10
		Sal fina	c/s
		Sémola (o avena)	15
	Carne al horno	Carne vacuna (paleta, nalga o tapa de nalga)	150
		Cebolla	10
		Laurel	c/s
		Orégano	c/s
		Sal fina	c/s
		Aceite de maíz	10
	Papas al horno	Papa (o batata)	250
		Aceite de mezcla o girasol	5
		Sal fina	c/s
	Pan	Pan francés	60
	Gelatina con frutas	Gelatina con sabor (en polvo)	25
		Agua	150
		Banana	80

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena: 5

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa de fideos	Caldo	300
		Apio	5
		Cebolla	3
		Puerro	5
		Zanahoria	10
		Zapallo	10
		Sal fina	c/s
		Fideos secos (arroz, sémola o avena)	25
	Risotto con pollo	Arroz	90
		Carne de pollo	200
		Cebolla	10
		Tomate natural	300
		Orégano	c/s

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena: 6

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa crema de zapallo	Zapallo	80
		Zanahoria	10
		Papa	10
		Apio	3
		Puerro	3
		Cebolla	5
		Perejil	2
		Harina de trigo	10
		Margarina	5
		Sal fina	c/s
	Ensalada de huevo, remolacha y tomate	Remolacha (o zanahoria)	100
		Tomate fresco	150
		Huevo entero	25

REGISTRO OFICIAL PROVINCIA DE BUENOS AIRES
ANDREA C. BASTRONICO
Lic. en Nutrición
M.P. 263

	Zanahoria	10
	Agua	c/s
	Laurel	c/s
	Caldo	150
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	15
Pan	Pan francés	60
Flan sin caramelo	Flan común (en polvo)	25
	Leche fluida entera	150
	Aceite de maíz	c/s
	Sal fina	c/s
Budín de pescado	Carne de pescado (picada)	150
	Leche fluida entera	100
	Harina de trigo	15
	Sal fina	c/s
	Laurel	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Huevo entero	25
	Queso rallado	15
	Aceite de maíz	10
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Ver nota aclaratoria página 43	150/60

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena 7

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa de avena	Caldo	300
		Apio	5
		Cebolla	5
		Puerro	5
		Zapallo	80
		Zanahoria	80
		Sal fina	c/s
		Avena arrollada (o sémola)	15
	Tortilla de papas	Papa	150
		Huevo entero	25
		Cebolla	20
		Leche fluida entera	10
		Aceite mezcla o girasol	10
		Pimienta	c/s
		Perejil	c/s
		Sal fina	c/s
	Milanesa diet con huevo	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo)	120
		Huevo entero	15
		Perejil	c/s
		Sal fina	c/s
		Pan rallado	30
		Aceite de maíz	5
	Pan	Pan francés	60
	Gelatina con frutas	Gelatina sin sabor (en polvo)	25
		Agua	c/s
		Banana (manzana o durazno)	150

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena 8

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa de arroz	Caldo	300
		Apio	5
		Puerro	5
		Zanahoria	10
		Zapallo	120
		Sal fina	c/s
		Arroz (fideos, sémola o avena)	20
	Pan de carne	Carne vacuna (picada)	150
		Cebolla	120
		Miga de pan	15
		Queso rallado	5
		Zanahoria	120
		Perejil	c/s
		Sal fina	c/s
		Pimienta	c/s
		Pan rallado	15
		Aceite mezcla o girasol	c/s
		Nuez moscada	c/s
		Huevo entero	25
	Revuelto de vegetales con huevo	Zapallitos (o acelga)	200
		Cebolla	15
		Huevo entero	25
		Sal fina	c/s
		Orégano	c/s
		Aceite de maíz	10
		Queso rallado	20
	Pan	Pan francés	60
	Postre de leche	Leche fluida entera	150
		Postre común en polvo (frutilla)	25

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena 9

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa de verdura Juliana	Caldo	300
		Apio	5
		Nabo	5
		Puerro	10
		Papa	20
		Zanahoria	20
		Zapallo	20
		Sal fina	c/s
	Polenta con pollo estofado	Harina de maíz	60
		Sal fina	c/s
		Agua	700
		Queso fresco tipo cuartirolo	40
		Queso rallado	20
		Carne de pollo	200
		Tomate natural	80
		Cebolla	15
		Zanahoria	10
		Orégano	c/s
		Sal fina	c/s
	Pan	Pan francés	60
	Compota de manzanas	Manzana (o peras)	250
		Agua	c/s
		Cáscara de limón	c/s
		Azúcar	15

Turno de la Dieta: Almuerzo y Cena 10

	Nombre del plato	Composición	Ración
	Sopa de fideos	Caldo	300
		Cebolla	5
		Apio	5
		Puerro	5
		Zanahoria	40
		Zapallo	10
		Sal fina	c/s
		Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
	Albóndigas con arroz	Carne vacuna (picada)	120
		Perejil	c/s
		Orégano	c/s
		Sal fina	c/s
		Miga de pan	15
		Harina de trigo	10
		Arroz	60
		Agua	150
		Zanahoria	100
		Aceite de maíz	5
		Sal fina	c/s
		Arvejas frescas	40
		Queso rallado	15
	Pan	Pan francés	60
	Duraznos en almíbar	Duraznos natural (o peras)	150
		Almíbar	c/s

ANDREA F. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 2803

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN HIPOPROTEICO

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN HIPOPROTEICO

LISTADO DE COMIDAS

N°	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Suprema de pollo al horno Papas perejiladas Fruta fresca	Sopa de avena Ñoquis con salsa de tomate Durazno al natural
2	Sopa de arroz Filet al horno Ensalada de vegetal B Gelatina	Sopa de verduras juliana Fideos con salsa de tomate Ensalada de frutas
3	Sopa de sémola Milanesa Ensalada de vegetal A Peras al natural	Sopa de fideos Guiso de verduras Fruta fresca
4	Sopa de arroz Hamburguesa de pescado Ensalada de vegetal B Fruta	Sopa de avena Zapallitos rellenos Puré de papas Gelatina c/ frutas
5	Sopa de sémola Canelones con dos Salsas Fruta	Sopa de fideos Souffle de zapallo Arroz blanco Fruta
6	Sopa de verd. Juliana Pollo al horno Budín tricolor Durazno al natural	Sopa de avena Ravioles de verdura c/ salsa Manzana asada
7	Sopa de fideos Pastel de papas Ensalada de veg. A Peras al natural	Sopa de sémola Guiso de verduras Gelatina
8	Sopa de avena Ñoquis con carne en cubos Ensalada de frutas	Sopa de fideos Berenjenas rellenas Puré de papas Fruta
9	Sopa de verduras juliana Hamburguesas de pollo Ensalada de vegetal A Peras al natural	Sopa de sémola Fideos c/ aceite Panaché de verduras Gelatina
10	Sopa de arroz Pastel de zapallo Ensalada de veg. A Manzana asada	Sopa de avena Tortilla de papas Vegetal A salteado Fruta

VALOR CALÓRICO			
	Grs.	%	Cal.
Glúcidos	345	56	1380
Proteínas	59,3	10	237,2
Lípidos	91,5	34	823,5
TOTAL			2440

ALIMENTOS PARA 24 HS	CANTIDAD
PRODUCTO	
Leche	150 cc
Huevos	20 grs
Carnes	140 grs
Vegetales A	200 grs
Vegetales B	250 grs
Vegetales C	170 grs
Frutas	250 grs
Pan	10 grs
Cereales, harinas y derivados	150 grs
Aceite	20 cc
Azúcar	30 grs
Dulces	50 grs
Manteca	70 grs

ANDREA C. BASTRO CONT
Lic. en Nutrición
M.P. 263

* Todos llevan pan hipoproteico

\\Sum01\u\MENU\Servidas 2008 - Por Hospital\COCIDO JULIO-DIC\MENUES 2008\Terminados\Hipo Proteico Tela.doc

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: **Desayuno**

Nombre del plato	Composición	Ración
Té o mate cocido	Agua	c/s
	Té (saquito o yerba)	1 U.
	Leche	50
Azúcar	Azúcar (pack)	3 U.
Pan hipoproteico x 50 gr. o galletitas hipoproteicas	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Mermelada	Mermelada (o jalea)	25

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: **Merienda**

Nombre del plato	Composición	Ración
Té o mate cocido	Agua	c/s
	Té (saquito o yerba)	1 U.
	Leche	50
Azúcar	Azúcar (pack)	3 U.
Galletitas hipoproteicas o pan hipoproteico	Almidón de maíz	90
	Azúcar	15
	Polvo para hornear	5
	Manteca	40
	Agua	20
Mermelada	Mermelada o jalea	25

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Suprema de pollo al horno	Carne de pollo	120
	Huevo	25
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Pan rallado	30
	Aceite	10
	Limón	20
Papas perejiladas	Papa	250
	Perejil	c/s
	Aceite	10
	Vinagre	5
Pan hipoproteico x 50 gr.	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

	Manteca	10
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Avena arrollada (o sémola, fideos, arroz)	20
Noquis con salsa de tomate	Noquis	150
	Cebolla	20
	Ají	7
	Zanahoria	20
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Tomate al natural	40
	Aceite	5
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maiz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Durazno al natural	Durazno	150

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Filet al horno	Filet de merluza	150
	Jugo de limón	c/s
	Zanahoria	20
	Perejil	c/s
	Aceite	5
	Laurel	c/s
	Caldo	c/s
Ensalada de vegetal B	Vegetal B	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maiz	80
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Gelatina	Gelatina en polvo c/ sabor	25
	Agua	c/s

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras Juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
Fideos con salsa de tomate	Fideos	100
	Cebolla	20
	Zanahoria	20
	Aji	7
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Tomate al natural	40
	Aceite	5
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Ensalada de frutas	Durazno	30
	Banana	30
	Manzana	45
	Naranja	45
	Jugo de naranja	c/s
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sémola (o avena, fideos, arroz)	20
Milanesa L	Carne vacuna (cuadrada, bola de lomo, nalga)	120
	Huevo	20
	Perejil	c/s
	Pan rallado	30
	Aceite	5
	Limón	20
Ensalada de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
Pan hipoproteico x 50 gr.	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Peras al natural	Peras	150

ANDREA C. BASTROCCHI
Nutricionista
M.P. 282

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: **Cena 3**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Guiso de verduras	Papa	150
	Zapallo	100
	Zapallito	100
	Zanahoria	80
	Choclo	50
	Tomate al natural	40
	Cebolla	20
	Ají	7
	Aceite	5
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 4**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Ensalada de vegetal B	Vegetal B	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
Hamburguesa de pescado	Carne de pescado de cazon o merluza	120
	Zanahoria	20
	Miga de pan	15
	Perejil	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Pan rallado	15
	Huevo	15
	Aceite	5
	Pimienta	c/s
Pan hipoproteico x 50 gr.	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Fruta	Fruta	150

ANDREA C. BUSTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Avena arrollada (o sémola, fideos, arroz)	20
Zapallitos rellenos	Zapallitos o Berenjenas	250
	Carne vacuna picada	40
	Cebolla	10
	Ají	7
	Huevo	15
	Pan rallado	10
	Orégano	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Pimienta	c/s
	Aceite	5
Puré de papas	Papas	300
	Leche	20
	Aceite	5
	Nuez moscada	c/s
Pan hipoproteico x 50 gr.	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Gelatina c/ frutas	Gelatina	25
	Agua	c/s
	Manzana	50

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sémola (o avena arrollada, fideos, arroz)	20
Canelones con dos salsas	Masa:	
	Harina de trigo	30
	Huevo	15
	Leche	100
	Manteca sin sal	5
	Relleno:	
	Acelga	150
	Carne picada	30
	Cebolla	10
	Ají	5
	Pimienta	C/s
	Orégano	C/s
	Aceite	10
	Salsa blanca:	
	Leche entera fluida	100
	Manteca sin sal	10
	Harina de trigo	10
	Nuez moscada	c/s
	Salsa de tomate:	
	Tomate natural	30
	Orégano	c/s

REGISTRO CIVIL PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ANDREA C. BAISTROCCHI
Licenciada en Nutrición
M.P. 2631

Pan hipoproteico x 50 gr.	Ají molido	c/s
	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos (o sémola o avena, arroz)	20
Souffle de zapallo	Zapallo	300
	Harina de trigo	10
	Huevo	1 U.
	Nuez moscada	c/s
	Leche	50
	Manteca	10
	Pimienta	c/s
Arroz blanco	Arroz	70
	Aceite	5
Pan hipoproteico x 50 gr.	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Fruta	Fruta	150

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras Juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
Pollo al horno	¼ de pollo	350
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Aceite	10
Budín tricolor	Papa	100
	Zapallito	150
	Zapallo- zanahoria	100
	Huevo	20
	Leche	100
	Harina de trigo	10
	Manteca	10
	Nuez moscada	c/s
	Pimienta	c/s
	Aceite	c/s
	Pan rallado	c/s
Pan hipoproteico x 50 gr.	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Durazno al natural	Durazno	150

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Avena (o sémola, fideos, arroz)	20
Ravioles de verdura con salsa de tomate	Ravioles	150
	Cebolla	20
	Aji	10
	Zanahoria	20
	Tomate al natural	30
	Aceite	10
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Pimentón	c/s
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Manzana asada	Manzana	150
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Pastel de papas	Papa	300
	Leche	20
	Aceite	5
	Carne picada	120
	Cebolla	10
	Orégano	c/s
	Perejil	c/s
	Comino	c/s
	Huevo	20
	Pasas de uva	10
Ensalada de vegetal A	Aceite	5
	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Peras al natural	Peras	150

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Guiso de verduras	Papa	150
	Zapallo	100
	Chaucha	100
	Zanahoria	70
	Choclo	30
	Tomate al natural	40
	Cebolla	20
	Ají	7
	Aceite	5
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Gelatina	Gelatina	25
	Agua	c/s

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Avena arrollada (o sémola, fideos, arroz)	20
Noquis con carne en cubos	Noquis	150
	Cebolla	20
	Ají	7
	Zanahoria	20
	Oregano	c/s
	Laurel	c/s
	Ají molido	c/s
	Tomate al natural	40
	Aceite	5
	Carne en cubos	100
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12

ARQUEATA. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Ensalada de frutas	Durazno	30
	Banana	33
	Manzana	45
	Naranja	45
	Azúcar	15
	Jugo de naranja	c/s

Tipo de Dieta: **HIPOPROTEICO**
Turno de la Dieta: **Cena 8**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos secos(avena, arroz o sémola)	20
Berenjenas rellenos con salsa	Zapallitos o Berenjenas	250
	Carne vacuna picada	20
	Cebolla	10
	Ají	7
	Huevo	15
	Pan rallado	10
	Orégano	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Pimienta	c/s
	Aceite	5
	Tomate natural	20
	Cebolla	10
	Zanahoria	10
	Orégano	c/s
	Aceite	10
Puré de papas	Papas	300
	Leche	20
	Aceite	5
	Nuez moscada	c/s
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Fruta fresca	Fruta	150

Tipo de Dieta: **HIPOPROTEICO**
Turno de la Dieta: **Almuerzo 9**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras Juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
Hamburguesas de pollo	Carne pollo picado	120
	Miga de pan	15
	Orégano	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Zanahoria	20
	Huevo	15
	Aceite	5

PROVINCIA DE BUENOS AIRES MINISTERIO DE SALUD

REGISTRO OFICIAL PROVINCIA DE BUENOS AIRES

FAC. CASTROCCHI
C. en Nutrición
M.P. 283

	Pan rallado	10
Ensalada de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maiz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Peras al natural	Peras	150

Tipo de Dieta: **HIPOPROTEICO**
Turno de la Dieta: **Cena 9**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Semola (o avena, fideos, arroz)	20
Fideos con aceite	Fideos	100
	Aceite	5
Panaché de verduras	Zapallitos	100
	Zanahoria	50
	Zapallo	100
	Papa	100
	Manteca	10
	Cebolla	10
	Pimienta	c/s
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maiz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Gelatina	Gelatina	25
	Agua	c/s

Tipo de Dieta: **HIPOPROTEICO**
Turno de la Dieta: **Almuerzo 10**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Pastel de zapallo	Zapallo	300
	Aceite	10
	Carne vacuna picada	120
	Cebolla	20
	Huevo	15
	Orégano	c/s
	Comino	c/s
	Aceite	10
Ensalada de vegetal A	Vegetal A	150
	Aceite	10
	Vinagre	5

ANDREA C. GASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 2693

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Manzana asada	Manzana	150
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: HIPOPROTEICO
Turno de la Dieta: Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (o sémola)	20
Tortilla de papas	Papa	300
	Huevo	50
	Cebolla	20
	Ají	7
	Pimienta	c/s
	Orégano	c/s
	Perejil	c/s
	Aceite	10
Vegetal A salteados	Acelga o espinaca	300
	Cebolla	20
	Perejil	c/s
	Pimienta	c/s
	Aceite	10
Pan hipoproteico x 50 gr	Glicerol	c/s
	Almidón de maíz	90
	Agua tibia	125
	Monoestearato	c/s
	Azúcar	12
	Levadura de cerveza	9
	Manteca	10
Fruta	Fruta	150

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN DIABÉTICO

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN DIABÉTICO

LISTADO DE COMIDAS

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Pollo al horno Ensalada de vegetal A Fruta fresca	Sopa de avena Hamburguesa Ensalada de veg. B y C Durazno al natural B C
2	Sopa de arroz Bifes Ensalada de vegetal B c/ huevo Gelatina Diet	Sopa de verduras Juliana Carne al horno mechada Ensalada de vegetal A Ensalada de frutas diet
3	Sopa de sémola Milanesa diet c/ rodaja de limón Panaché de verduras Peras al natural B C	Sopa de fideos Pan de carne relleno Puré amarillo Fruta fresca
4	Sopa de verduras juliana Filet al horno Ensalada de veg. B Fruta fresca	Sopa de avena Pollo arrollado con vegetal A Gelatina diet c/ frutas
5	Sopa de sémola Bifes Tortilla de acelga Fruta	Sopa de fideos Berenjenas o zapallitos rellenos Puré mixto Fruta fresca
6	Sopa de sémola Hamburguesas Budin tricolor Durazno al natural B C	Sopa de avena Suprema de pollo Ensalada de vegetal A Manzana asada
7	Sopa de fideos Carne al horno mechada Ensalada de vegetal B Fruta fresca	Sopa de arroz Cazuela de mondongo Gelatina diet
8	Sopa de avena Bifes c/ Panaché de verduras Ensalada de frutas diet	Sopa de fideos Milanesa diet c/ Ensalada de vegetal B (remolacha, chaucha) Fruta fresca
9	Sopa de verduras juliana Pollo al horno c/ Ensalada de veg. A Peras al natural diet	Sopa de sémola Potaje de lentejas Gelatina diet
10	Sopa de arroz Pastel de zapallo Ensalada de vegetal A Fruta fresca	Sopa de avena Empanada gallega Ensalada de vegetal B Frutas diet

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 282

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche descremada	Leche descremada fluida (o en polvo descremada)	200
	Agua	50
Té	Té (saquito o yerba)	1 U.
Edulcorante	Edulcorante (sobres)	3 U.
Pan de salvado	Pan de salvado	30
Queso cuartirolo	Queso fresco tipo cuartirolo (ricota o petit suisse)	30

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche descremada	Leche descremada fluida (o en polvo descremada)	200
	Agua	50
Té	Té (saquito o yerba)	1 U.
Edulcorante	Edulcorante (sobres)	3 U.
Galletitas de agua	Galletitas de agua ((bajo tenor graso)	30
Mermelada diet	Mermelada dietética	25

COLACIÓN NOCTURNA:
21 hs.: Alternar una fruta cruda o cocida, yogur diet, gelatina diet, de acuerdo a la indicación del Servicio de Alimentación.

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Pollo al horno	¼ de pollo	350
	Caldo	c/s
	Aceite mezcla o girasol	5
	Jugo de limón	c/s
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
Ensalada de vegetal A	Lechuga	40
	Tomate	100
	Aceite	10
	Jugo de limón	C/S
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Fruta	Fruta	150

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo colado	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10

ANDREA C. CASTROCCHI
Médica Nutricionista
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (o sémola)	20
Hamburguesas	Carne vacuna picada	180
	Huevo	20
	Aceite	5
	Miga de pan o pan rallado	15
	Orégano	c/s
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
Ensalada de vegetal B y C	Papa	100
	Zanahoria	100
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Durazno al natural B C	Durazno	150

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Bifes a la plancha (cuadril, paleta, bife deshuesado)	Bife	200
Ensalada de vegetal B con huevo	Vegetal B	150
	Huevo	25
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Gelatina	Gelatina	15
	Agua	c/s

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: **Cena 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verdura Juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Sal fina	c/s
Carne al horno mechada	Carne vacuna	200
	Cebolla	10
	Perejil	c/s
	Ajo	c/s
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Ensalada de vegetal A	Lechuga	40
	Tomate	100
	Aceite	10
	Jugo de limón	5
	Sal fina	c/s

Pan	Pan francés	20
Ensalada de fruta diet	Manzana	60
	Naranja	50
	D. al natural B C	40
	Jugo de naranja	c/s
	Edulcorante	c/s

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 3**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Milanesa diet	Carne vacuna de cuadrada, nalga o bola de lomo	120
	Huevo	20
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Pan rallado	30
	Aceite	5
Panaché de verduras	Zapallo	100
	Zanahoria	80
	Arvejas	70
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Peras al natural B C	Peras	150

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: **Cena 3**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Puré amarillo	Zapallo	100
	Zanahoria	150
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan de carne	Carne vacuna (picada)	180
	Huevo	20
	Aceite mezcla o girasol	5
	Zanahoria	20
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Pan rallado	15
	Queso rallado	5
	Perejil	c/s
Pan	Pan francés	20
Fruta fresca	Fruta	150

ANDREA C. CASTROGOVI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 4**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verdura Juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Sal fina	c/s
Pescado al horno	Filet de merluza	180
	Jugo de3 limón	c/s
	Zanahoria	20
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
	Laurel	c/s
	Caldo	c/s
Ensalada de vegetal B	Vegetal B	150
	Vinagre	5
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Fruta	Fruta	150

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: **Cena 4**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada (o sémola)	20
Pollo arrollado	Carne de pollo	180
	Zanahoria	20
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Huevo	15
	Aceite	5
	Ciruela	20
Ensalada de vegetal A	Lechuga	40
	Tomate	100
	Aceite	10
	Jugo de limón	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Gelatina diet con fruta	Gelatina diet	15
	Agua	c/s
	Manzana	50

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 5**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo colado	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

	Sémola (o avena)	20
Bifes a la plancha (cuadril, paleta, bife deshuesado)	Bife	200
Tortilla de acelga	Acelga	300
	Cebolla	20
	Ají	7
	Huevo	25
	Queso rallado	5
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
	Pimienta	c/s
	Orégano	c/s
Pan	Pan francés	20
Fruta	Fruta	150

Tipo de Dieta: **DIABÉTICO**
Turno de la Dieta: Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Berenjenas o zapallitos rellenos	Berenjenas o zapallitos	2 mitades (250 grs.)
	Carne picada	80
	Cebolla	20
	Ají	5
	Queso rallado	7
	Huevo	20
	Ají molido	c/s
	Orégano	c/s
	Pimienta	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
Puré mixto	Papas	100
	Zapallo	100
	Zanahoria	100
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Fruta	Fruta	150

Tipo de Dieta: **DIABÉTICO**
Turno de la Dieta: Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Hamburguesas	Carne vacuna picada	180
	Orégano	c/s
	Miga de pan	15
	Pan rallado	20
	Huevo	15
	Aceite	5
	Sal fina	c/s

ANDREA C. RAMIREZ
Lic. en Nut.
M.P.V

Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Budín tricolor	Acelga	150
	Zapallo	100
	Zanahoria	100
	Clara de huevo	20
	Leche descremada	100
	Harina de trigo	10
	Aceite	10
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	60
Durazno al natural B.C.	Durazno	150

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo colado	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (o sémola)	20
Suprema de pollo	Carne de pollo	150
	Huevo	20
	Pan rallado	30
	Sal fina	c/s
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Aceite	5
Ensalada de vegetal A	Lechuga	40
	Tomate	100
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Manzana asada	Manzana	150
	Edulcorante	c/s
	Agua	c/s

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Carne al horno mechada	Carne vacuna	200
	Cebolla	10
	Perejil	c/s
	Ajo	c/s
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Ensalada de vegetal B	Vegetal B	150
	Vinagre	5
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Fruta	Fruta	150

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 2[illegible]

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (fideos, sémola, avena)	20
Cazuela de mondongo (En verano reemplazar por pollo con ensalada de veg. A).	Mondongo	120
	Cebolla	20
	Ají	7
	Tomate al natural	40
	Papa	100
	Zanahoria	50
	Zapallo	100
	Porotos	30
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Gelatina diet	Gelatina diet	7
	Agua	c/s

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo colado	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (o sémola)	20
Bifes a la plancha (cuadril, paleta, bife deshuesado) Panaché de verduras	Bife	200
	Zapallo	100
	Zanahoria	80
	Arvejas	70
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Ensalada de fruta diet	Manzana	60
	Naranja	50
	Durazno al natural B C	40
	Jugo de naranja	c/s
	Edulcorante	c/s

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo colado	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Milanesa diet	Carne vacuna de cuadrada, nalga o bola de lomo	120
	Huevo	15

ANDREA C. BASTRI
Lic. en Nutrición
M.P. 207

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (fideos, sémola, avena)	20
Pastel de zapallo	Zapallo	300
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
	Carne vacuna picada	120
	Cebolla	20
	Huevo	15
	Aceituna	5
	Orégano	c/s
	Comino	c/s
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Ensalada de vegetales A	Tomate	100
	Lechuga	40
	Aceite de maiz	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Fruta	Fruta	150

Tipo de Dieta: DIABÉTICO
Turno de la Dieta: Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada (o sémola)	20
Empanada gallega	Masa:	
	Harina de trigo	60
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
	Relleno	
	Cazón, merluza	120
	Cebolla	30
	Aji	10
	Tomate fresco	20
	Orégano	c/s
	Ají molido	c/s
	Aceite	15
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	20
Ensalada de fruta diet	Manzana	60
	Naranja	50
	D. al natural S/ C	40
	Jugo de naranja	c/s
	Edulcorante	c/s

ANDREA C. CASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 2033

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN HIPOGRASO

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN HIPOGRASO

LISTADO DE COMIDAS

	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Pollo al horno c/ papas perejiladas. Manzana asada c/ merengue	Sopa de avena Fideos al filetto c/ carne picada Durazno al natural
2	Sopa de arroz Bife con ensalada de vegetal B y papa con clara de huevo Gelatina	Sopa de verduras juliana Carne al horno c/ batatas. Ensalada de frutas
3	Sopa de sémola Milanesa diet c/rodaja de limón c/ ensalada de vegetal A mixta. Peras al natural	Sopa de fideos Pan de carne c/ puré de papas Compota de manzana
4	Sopa de verduras juliana Pescado al horno con Arroz amarillo. Manzana asada c/ queso blanco y azúcar.	Sopa de avena Pollo arrollado c/ ensalada de vegetal A Gelatina con frutas
5	Sopa de sémola Polenta al filetto con carne picada Compota mixta	Sopa de fideos Carne al horno mechada con Batatas Peras al natural
6	Sopa de avena Hamburguesas con bedin tricolor Duraznos al natural	Sopa de sémola Supremas de pollo con arroz c/ aceite Manzana asada c/ Mermelada.
7	Sopa de fideos Carne al horno c/ calabaza Compota de peras	Sopa de arroz Pan de carne relleno c/ puré de papas Gelatina
8	Sopa de avena Ñoquis al filetto con carne Ensalada de frutas	Sopa de fideos Milanesa diet con Ensalada de vegetal B Queso descremado y dulce De membrillo
9	Sopa de verduras juliana Pollo al horno Ensalada de vegetal A Peras al natural	Sopa de sémola Bife a la plancha Puré mixto Gelatina c/ frutas
10	Sopa de arroz Pastel de papas diet Ensalada de vegetal A Compota mixta	Sopa de avena Ravioles de ricota c/ Salsa filetto Y verduras Ensalada de frutas

VALOR CALÓRICO			
	Grs.	%	Cal.
Glúcidos	478	65	1912
Proteínas	145,5	20	582
Lípidos	47	15	425,6
TOTAL			**2920**

Alimentos para 24 hs	Cantidad
PRODUCTO	
Leche Descremada	660 cc
Queso Descremado	47 grs
Huevos Clara	17 grs
Carnes	340 grs
Vegetales A	125 grs
Vegetales B	150 grs
Vegetales C	200 grs
Frutas – Frutas al Natural	300-87 grs
Pan	250 grs
Cereales, harinas y derivados	120 grs
Aceite	20 cc
Azúcar	50 grs
Dulces	56 grs
Polvo Gelatina	10 grs

PROVINCIA DE BUENOS AIRES – MINISTERIO DE SALUD

ANDREA C. BASTIANCICH
Licenciada en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche descremada	Leche descremada fluida (o en polvo descremada)	200
	Agua	50
Té	Té (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	3 U.
Tostadas de pan blanco	Pan francés	60
Mermelada	Mermelada (jalea)	25

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche descremada	Leche descremada fluida (o en polvo descremada)	200
	Agua	50
Té	Té (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	3 U
Mermelada	Mermelada (jalea)	25
Galletitas de agua	Galletitas de agua de bajo tenor graso	60

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Pollo al horno	Pollo 1/4	350
	Jugo de limón	c/s
	Caldo	c/s
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
Papas perejiladas	Papas	300
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Manzana asada c/ merengue	Manzana	150
	Clara de huevo	1 u
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (o sémola)	20
Fideos al filetto c/ carne picada	Fideos	120

ANDREA C. [illegible] OCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Carne vacuna picada	50
	Zanahoria	20
	Tomate al natural	50
	Aceite	5
	Laurel	c/s
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Durazno al natural	Durazno	150

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Bifes a la plancha (cuadril, paleta, bife deshuesado)	Bife	200
Ensalada de vegetal B y C con clara de huevo	Vegetal B	100
	Papa	200
	Clara de huevo	20
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Gelatina	Gelatina diet s/sabor (en polvo)	7
	Agua	c/s

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: **Cena 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verdura Juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Sal fina	c/s
Carne al horno c/ batatas	Carne vacuna	200
	Cebolla	10
	Laurel	c/s
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
	Batatas	300
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Ensalada de fruta	Durazno	40
	Naranja	55
	Manzana	55
	Jugo de naranja	c/s
	Azúcar	15

PROVINCIA DE BUENOS AIRES MINISTERIO DE SALUD

PROVINCIA DE BUENOS AIRES MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL PENITENCIARIO CENTRAL

ANDREA C. BASTIANCICH
Lic. en Nutrición
M.P. 265

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Ensalada mixta de vegetal A	Lechuga (o tomate, repollo)	150
	Aceite	10
	Jugo de limón	c/s
	Sal fina	c/s
Milanesa diet.	Carne vacuna de cuadrada, nalga o bola de lomo	120
	Clara	15
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Pan rallado	30
	Aceite de maíz	5
Pan	Pan francés	40
Peras al natural	Peras	150

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz , sémola o avena)	20
Puré de papas	Papa	300
	Leche descremada	20
	Aceite	10
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
Pan de carne	Carne vacuna (picada)	180
	Clara de huevo	20
	Zanahoria	20
	Orégano	c/s
	Miga de pan	10
	Pan rallado	10
	Perejil	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Compota de manzana	Manzana	150
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verdura Juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Ajo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Sal fina	c/s
Pescado al horno	Filet de merluza	180

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 293

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Jugo de3 limón	c/s
	Zanahoria	20
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
	Laurel	c/s
	Caldo	c/s
Arroz amarillo	Arroz	80
	Orégano	c/s
	Condimento para arroz	c/s
	Zanahoria	20
	Aceite	5
	Caldo	c/s
Pan	Pan francés	40
Manzana asada c/ queso blanco con azúcar	Manzana	150
	Queso blanco	20
	azúcar	10

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada(o sémola)	20
Pollo arrollado	Carne de pollo	180
	Zanahoria	20
	Perejil	c/s
	Orégano	c/s
	Clara de huevo	15
	Aceite	5
	Ciruela	20
Ensalada mixta de vegetal A	Lechuga (o tomate, repollo)	150
	Aceite	10
	Jugo de limón	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Gelatina con frutas	Gelatina diet	7
	Agua	c/s
	Fruta (Manzana, durazno natural)	50

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Polenta al filetto Con Carne picada (En verano reemplazar por bifes con ensalada de veg. A y B)	Harina de maiz	90
	Carne picada	50
	Tomate al natural	50
	orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Laurel	c/s
Pan	Pan francés	40
Compota mixta	Manzana	80

ANDREA C. RAISTROCCA
Lic. en Nutrición
M.P. 205

	Pera	70
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz , sémola o avena)	20
Carne al horno mechada c/ batatas	Carne vacuna (paleta, nalga, tapa de nalga)	200
	Orégano	c/s
	Perejil	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
	Batatas	300
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Peras al natural	Peras	150

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada o sémola)	20
Hamburguesas	Carne vacuna picada	180
	orégano	c/s
	Miga de pan	15
	Pan rallado	15
	Clara de huevo	15
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Budín tricolor	Acelga	150
	Zapallo	100
	Zanahoria	100
	Clara de huevo	20
	Leche descremada	100
	Harina de trigo	10
	Aceite	10
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan frances	40
Durazno al natural	Durazno	150

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10

ANDREA C. BASTIDAS
Licen. en Nutrición
M.P. 2005

Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Suprema de pollo	Carne de pollo	150
	Pan rallado	30
	Clara de huevo	20
	Orégano	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
	Perejil	c/s
Arroz con aceite	Arroz	70
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Manzana asada con mermelada	Manzana	150
	Mermelada	10

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Carne al horno c/ calabaza	Carne vacuna (paleta, nalga, tapa de nalga)	200
	Orégano	c/s
	Perejil	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
	Calabaza	200
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Compota de peras	Peras	150
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Puré de papas	Papa	300
	Leche descremada	20
	Aceite	10
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
Pan de carne	Carne vacuna (picada)	180
	Clara de huevo	20
	Zanahoria	20
	Orégano	c/s
	Miga de pan	10
	Pan rallado	10
	Perejil	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40

ANDREA C. CASTRO
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Gelatina	Gelatina diet s/sabor (en polvo) Agua	7 c/s

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada (o sémola))	20
Noquis al filetto con carne (Reemplazar en verano por bifes con ensalada de veg. A)	Noquis	200
	Carne vacuna	180
	Zanahoria	20
	Tomate al natural	30
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Ensalada de fruta	Durazno	40
	Naranja	55
	Manzana	55
	Jugo de naranja	c/s
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Milanesa diet	Carne vacuna de cuadrada, nalga o bola de lomo	120
	Clara	15
	Perejil	c/s
	Sal fina	c/s
	Pan rallado	30
	Aceite de maíz	5
Ensalada de vegetal B	Vegetal B	150
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Queso descremado c/ dulce de membrillo	Queso descremado	50
	Dulce de membrillo	50

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verdura Juliana	Caldo	300
	Apio	5
	Nabo	5
	Puerro	10
	Papa	20
	Zanahoria	20

ANDREA C... 30... Licen... Nutrición M.P. 20...

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Zapallo	20
	Sal fina	c/s
Ensalada de vegetal A	Lechuga	40
	Tomate	100
	Aceite	10
	Vinagre	5
	Sal Fina	c/s
Pollo al horno	½ deposito	350
	Caldo	c/s
	Aceite mezcla o girasol	5
	Jugo de limón	c/s
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Peras al natural	Peras	150

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Bifes a la plancha (cuadril, paleta, bife deshuesado)	Bife	200
Puré mixto	Papa	100
	Zapallo	100
	Zanahoria	50
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Gelatina c/ frutas	Gelatina diet	7
	Agua	c/s
	Fruta (Manzana, durazno natural)	60

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Pastel de papa diet	Papa	300
	Leche descremada fluida	20
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
	Carne vacuna picada magra	150
	Orégano	c/s
	Perejil	c/s
	Clara de huevo	20
	Pasas de uva	10
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Ensalada de vegetal A	Lechuga	40
	Tomate	100
	Aceite	10
	Vinagre	5

	Sal fina	c/s
Pan	Pan francés	40
Compota mixta	Manzana	80
	Pera	70
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: HIPOGRASO
Turno de la Dieta: Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada (o sémola)	20
Ravioles de ricota c/ salsa filetto	Ravioles de ricota	200
	Tomate al natural	40
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Pan	Pan francés	40
Ensalada de fruta	Durazno	40
	Naranja	55
	Manzana	55
	Jugo de naranja	c/s
	Azúcar	15

ANDREA P. CASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Salud
Buenos Aires
LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN BLANDO GÁSTRICO

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN BLANDO GÁSTRICO

LISTADO DE COMIDAS

N°	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Pollo al horno c/ papas con mayonesa Flan	Sopa de avena Hamburguesa de carne Tallarines a la crema Durazno al natural
2	Sopa de arroz Filet al horno c/ Budín tricolor Gelatina	Sopa de fideos Suprema de pollo Ensalada de veg. B y C Ensalada de fruta
3	Sopa de sémola Zapallitos rellenos Arroz c/ manteca Peras al natural	Sopa de fideos Pan de carne Puré de papas Compota de manzana
4	Sopa de arroz Filet al horno con ensalada de vegetal B y C Manzana asada con queso blanco	Sopa de avena Pollo arrollado con papas con huevo duro Gelatina con frutas
5	Sopa de sémola Polenta al filetto con Carne picada Flan Manzana asada	Sopa de fideos Milanesa de carne picada con queso Panaché de verduras Peras al natural
6	Sopa de arroz Hamburguesa de pescado Budín tricolor Durazno al natural	Sopa de avena Pollo al horno Fideos con manteca Manzana asada con crema
7	Sopa de fideos Pastel de paras diet Compota de peras	Sopa de sémola Canelones de pollo con salsa blanca Gelatina
8	Sopa de avena Ñoquis al filetto diet con trozos de carne cortado Ensalada de frutas Durazno al natural	Sopa de fideos Suprema de pollo Panaché de verduras Compota de manzana
9	Sopa de avena Filet al horno Puré de papas Durazno al natural	Sopa de sémola Zapallitos rellenos Puré amadillo Arroz con leche
10	Sopa de arroz Pastel de papas diet Compota mixta	Sopa de avena Ravioles de ricota con salsa filetto Ensalada de frutas

VALOR CALÓRICO			
	Grs.	%	Cal.
Glúcidos	406	56	1624
Proteínas	118,1	16	472
Lípidos	89	28	801
TOTAL			**2900**

Alimentos para 24 hs	Cantidad
PRODUCTO	
Leche - Yogur	670 cc
Queso	8 grs
Huevo	30 grs
Carnes	280 grs
Vegetales A	130 grs
Vegetales B	150 grs
Vegetales C	220 grs
Frutas – Frutas al Natural	122-100 grs
Pan, Galletitas	140-40 grs
Cereales, harinas y derivados	140 grs
Aceite	17 cc
Azúcar	35 grs
Dulces	25 grs
Polvo Gelatina	32 grs
Polvo Flan	5 grs
Mayonesa - Crema	2-5 grs

ANDREA C. GASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 2163

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Desayuno**

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o entera en polvo)	200
	Agua	50
Té	Té (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	2 U.
Queso blanco	Queso blanco diet (Petit Suisse o ricota)	25
Tostadas	Pan francés	40

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Merienda**

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o entera en polvo)	200
	Agua	50
Té	Té (saquito o yerba)	2 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	2 U.
Vainillas	Vainillas (By biscuits o galletitas de agua)	40

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Pollo al horno	¼ de pollo	350
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Laurel	c/s
Papas c/ mayonesa	Papas	250
	Mayonesa	20
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Flan	Flan común (en polvo)	25
	Leche fluida entera	125

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Cena 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (o sémola)	20
Fideos a la crema	Fideos	90
	Crema	30
	Sal fina	c/s
Hamburguesa de carne	Carne vacuna picada	180
	Huevo entero	20

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

	Sal fina	c/s
	Miga de pan	20
	Orégano	c/s
	Aceite de maíz	5
Pan desecado	Pan francés	40
Durazno al natural	Durazno	150

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Budín tricolor	Papa	100
	Zapallito	150
	Zapallo- zanahoria	100
	Huevo	20
	Leche	100
	Harina de trigo	10
	Manteca	10
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
Filet al horno	Carne de pescado de merluza o cazón	150
	Orégano	c/s
	Zanahoria	20
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Gelatina	Gelatina	25
	Agua	c/s

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Cena 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Suprema de pollo	Carne de pollo	150
	Huevo	20
	Pan rallado	30
	Orégano	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Ensalada de veg. B y C	Papa	200
	Zanahoria	70
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan Francés	40
Ensalada de fruta	Banana	50
	D. al natural	50
	Manzana	50
	Azúcar	15

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Zapallitos rellenos	Zapallitos o berenjenas	250
	Carne vacuna picada	60
	Huevo	20
	Pan rallado	10
	Orégano	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Arroz con manteca	Arroz	70
	Laurel	c/s
	Manteca	10
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Peras al natural	Peras	150

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Pan de carne	Carne vacuna picada	150
	Huevo	20
	Zanahoria	20
	Orégano	c/s
	Comino	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	10
	Pan rallado	20
Puré de papas	Papas	300
	Leche	20
	Manteca	5
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Compotas de manzana	Manzana	150
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Filet al horno	Filet de merluza o cazón	180
	Zanahoria	20
	Orégano	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Ensalada de veg. B y C	Papa	200
	Zanahoria	70
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan Francés	40
Manzana asada c/ queso blanco	Manzana	150
	Queso blanco	20
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Pollo arrollado	Carne de pollo	150
	Zanahoria	20
	Orégano	c/s
	Huevo	15
	Manzana	20
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Papas c/ huevo duro	Papas	250
	Huevo	25
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Gelatina con frutas	Gelatina	25
	Agua	c/s
	Fruta (manzana)	50

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Polenta al filetto con carne picada (Reemplazar en verano por mambuegüesa con arroz con mayonesa)	Harina de maíz	90
	Tomate al natural	40
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Laurel	c/s
	Aceite	5
	Carne picada	50
Pan desecado	Pan francés	40
Flan	Flan común (en polvo)	25
	Leche fluida entera	125

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Milanesa de carne picada con queso mantecoso	Carne picada	150
	Huevo	20
	Orégano	c/s
	Pan rallado	30
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
	Queso mantecoso	30
Panaché de verduras	Zapallitos s/ semillas	100
	Zanahoria	50
	Zapallo	100
	Papa	100
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Peras al natural	Peras	150

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Hamburguesa de pescado	Carne de pescado picado	150
	Orégano	c/s
	Zanahoria	20
	Huevo	20
	Nuez moscada	c/s
	Pan rallado	15
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Budín tricolor	Papa	100
	Zapallito	150
	Zapallo- zanahoria	100
	Huevo	20
	Leche	100
	Harina de trigo	10
	Manteca	10
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Durazno al natural	Durazno	150

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Apio	5

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (o sémola)	20
Pollo al horno	¼ de pollo	350
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Laurel	c/s
Fideos con manteca	Fideos	90
	Manteca	10
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Manzana asada c/ crema	Manzana	150
	Crema	20
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 7**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Pastel de papas	Papa	300
	Leche	20
	Manteca	7
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
	Carne vacuna picada	120
	Huevo	20
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Pan desecado	Pan francés	40
Compota de peras	Peras	150
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Cena 7**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Semola (o avena)	20
Canelones de pollo con salsa blanca	Masa	
	Harina de trigo	30
	Huevo	15
	Aceite	5
	Leche	100
	Sal fina	c/s
Relleno	Carne de pollo picada	100
	Queso blanco	30
	Nuez moscada	c/s
	Huevo	15
	Sal fina	c/s
Salsa	Leche	100

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 2[illegible]

Administración de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Harina de trigo	10
	Manteca	10
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Gelatina	Gelatina	25
	Agua	c/s

Tipo de Dieta: **BLANDO GÁSTRICO**
Turno de la Dieta: **Almuerzo 8**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	350
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (ó sémola)	20
Noquis al filetto diet con trozos de carne (En verano reemplazar por hamburguesa con pure mixto)	Noquis	200
	Carne en cubos	50
	Zanahoria	20
	Tomate al natural	30
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Ensalada de fruta	Banana	50
	D. al natural	50
	Manzana	50
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: **BLANDO GÁSTRICO**
Turno de la Dieta: **Cena 8**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos secos (arroz, sémola o avena)	20
Suprema de pollo	Carne de pollo	150
	Huevo	20
	Pan rallado	30
	Orégano	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Panaché de verduras	Papas	100
	Zapallo	100
	Zanahoria	100
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Compota de manzana	Manzana	150
	Azúcar	10

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 9**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada (o sémola)	20
Filet al horno	Carne de pescado de merluza o cazón	180
	Orégano	c/s
	Zanahoria	20
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Puré de papas	Papa	300
	Leche	20
	Manteca	5
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Durazno al natural	Durazno	150

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Cena 9**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Zapallitos rellenos	Zapallitos o berenjenas	250
	Carne vacuna picada	50
	Huevo	15
	Pan rallado	10
	Orégano	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Puré amarillo	Zapallo	150
	Zanahoria	150
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan desecado	Pan francés	40
Arroz con leche	Leche	100
	Arroz	20
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: BLANDO GÁSTRICO
Turno de la Dieta: **Almuerzo 10**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz (fideos, sémola o avena)	20
Pastel de papas	Papa	300
	Leche	20

ANDREA P. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Manteca	7
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
	Carne vacuna picada	120
	Huevo	20
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Pan desecado	Pan francés	40
Compota mixta	Manzana	75
	Pera	75
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: **BLANDO GÁSTRICO**
Turno de la Dieta: **Cena 10**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena rallada (o sémola)	20
Ravioles de ricota con Salsa filetto	Raviples de ricota	200
	Tomate al natural	30
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	5
Pan desecado	Pan francés	40
Ensalada de fruta	Banana	50
	Duranzo natural	50
	Manzana	50
	Azúcar	15

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN POST OPERATORIO I y II

Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN POST OPERATORIO I

LISTADO DE COMIDAS

N°	Almuerzo	Cena
1	Sopa de sémola	Sopa cabellos de ángel
	Puré amarillo	Puré amarillo
	Compota de manzana	Manzana asada
	Galletitas tipo agua	Galletitas tipo agua

VALOR CALÓRICO			
	Grs	%	Cal.
Glúcidos	284	74	1136
Proteínas	22,1	6	85
Lípidos	32,4	20	291,6
TOTAL			**1500**

ALIMENTOS PARA 24 HS	CANTIDAD
PRODUCTO	
Vegetales A	20 grs
Vegetales B	246 grs
Frutas	400 grs
Galletitas	160 grs
Cereales, Harinas y derivados	40 grs
Aceite	5 cc
Polvo Gelatina	50 grs

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO I
Turno de la Dieta: **Desayuno**

Nombre del plato	Composición	Ración
	Agua	250
Té	Té (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azucar (pack)	2 U.
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO I
Turno de la Dieta: **Merienda**

Nombre del plato	Composición	Ración
	Agua	250
Té	Té (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	2 U.
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO I
Turno de la Dieta: **Almuerzo 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo (colado)	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10

ANDREA C. SAIC
Lic. en Nut.
M.P. 20

	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (avena)	20
Puré amarillo	Zapallo	100
	Zanahoria	100
	Aceite de maíz	5
	Sal fina	c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40
Compota de manzana	Manzana (pera)	200
	Agua	c/s
	Cáscara de limón	c/s
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO I
Turno de la Dieta: Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de cabellos de ángel	Caldo (colado)	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zapallo	10
	Zanahoria	10
	Fideos cabello de ángel	20
	Sal fina	c/s
Puré amarillo	Zapallo	100
	Zanahoria	100
	Aceite de maíz	5
	Sal fina	c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40
Manzana asada	Manzana	200
	Azúcar	15

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 293

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN POST OPERATORIO II

LISTADO DE COMIDAS

N°	Almuerzo	Cena
1	Sopa de sémola	Sopa cabellos de ángel
	Pollo al horno	Bife
	Puré mixto	Puré de pepas
	Compota de manzanas	Manzana asada
2	Sopa de avena	Sopa cabellos de ángel
	Pollo al horno	Hamburguesa
	Arroz blanco	Verduras hervidas
	Duraznos al natural	Gelatina

VALOR CALÓRICO			
	Grs.	%	Cal.
Glúcidos	436	55	1744
Proteínas	167	21	668
Lípidos	85	24	765
TOTAL			3200

ALIMENTOS PARA 24 HS	CANTIDAD
PRODUCTO	
Leche - Yogur	600 cc
Queso Desc	40 grs
Carnes	500 grs
Vegetales B	200 grs
Vegetales C	250 grs
Frutas	300 grs
Pan, Galletitas	60-120 grs
Cereales, harinas y derivados	110 grs
Aceite	10 cc
Azúcar	60 grs
Dulces	50 grs
Polvo Gelatina	50 grs
Queso de Rallar	10 grs

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO II
Turno de la Dieta: Desayuno

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o entera en polvo)	200
Té	Agua	50
	Té (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	3U.
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40
Mermelada	Mermelada (o jalea)	25

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO II
Turno de la Dieta: Merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera o entera en polvo	200
Té	Agua	50
	Té (saquito o yerba)	1 U.
Azúcar	Azúcar (pack)	3 U.
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40
Mermelada	Mermelada (o jalea)	25

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO II
Turno de la Dieta: **Almuerzo 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Caldo colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Puré mixto	Papa	100
	Zapallo	80
	Zanahoria	70
	Caldo	c/s
	Aceite de maíz	5
	Sal fina	c/s
Pollo al horno	¼ de pollo	350
	Sal fina	c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40
Compota de manzana	Manzana (o pera)	200
	Agua	c/s
	Cáscara de limón	c/s
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO II
Turno de la Dieta: **Cena 1**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa cabellos de ángel	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos cabello de ángel	20
	Sal fina	c/s
Puré de papas con aceite	Papa	300
	Caldo	c/s
	Aceite de maíz	5
	Sal fina	c/s
Bife	Carne vacuna	180
	Sal fina	c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40
Manzana asada	Manzana	200
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO II
Turno de la Dieta: **Almuerzo 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Caldo colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena arrollada (o sémola)	20
Arroz blanco	Arroz	70
	Laurel	c/s
	Sal fina	c/s
	Agua	c/s
	Aceite de maíz	5
	Queso rallado	10
Pollo al horno	¼ de pollo	350

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 260

Salud
Buenos Aires
LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Sal fina	c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40
Compota de manzana	Manzana (o pera)	200
	Agua	c/s
	Cáscara de limón	c/s
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: POST OPERATORIO II
Turno de la Dieta: Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de cabellos de ángel	Caldo	300
	Cebolla	3
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Fideos cabello de ángel	20
	Sal fina	c/s
Verduras hervidas	Papa	100
	Zapallo	80
	Zanahoria	70
	Sal fina	c/s
	Aceite de maíz	5
Hamburguesa de carne	Carne vacuna picada	150
	Caldo	c/s
	Sal fina	c/s
Galletitas de agua	Galletitas de agua	40
Gelatina	Gelatina con sabor (en polvo)	25
	Agua	c/s

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN LÍQUIDO

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN LÍQUIDO

LISTADO DE COMIDAS

Almuerzo	Cena
Caldo de verduras colado Jugo de compota de manzanas Gelatina (opcional)	Caldo de verduras colado Jugo de compota de manzanas Gelatina (opcional)

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: LÍQUDO
Turno de la Dieta: **Desayuno**

Nombre del plato	Composición	Ración
Te	Agua	250
	Té (saquito o yerba)	1 U
Azúcar	Azúcar (pack) (opcional)	2 U

Tipo de Dieta: LÍQUDO
Turno de la Dieta: **Merienda**

Nombre del plato	Composición	Ración
Te	Agua	250
	Té (saquito o yerba)	1 U
Azúcar	Azúcar (pack) (opcional)	2 U

Tipo de Dieta: LÍQUDO
Turno de la Dieta: **Almuerzo y Cena**

Nombre del plato	Composición	Ración
Caldo de verduras	Caldo (colado)	300
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
Juego de compota de manzanas	Jugo	250
Gelatina (opcional)	Gelatina (en polvo)	25
	Agua	c/s

UNIDAD GASTRONOMICA Nutricionista M.P. 4263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

PROGRESIVO PEDIÁTRICO A y B

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN PROGRESIVO PEDIATRICO A

LISTADO DE COMIDAS

N°	Almuerzo	Cena
1	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Puré de papas Huevo duro Yogur	Sopa de arroz Pollo picado Polenta con aceite Gelatina
2	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Arroz con aceite Manzana asada	Sopa de arroz Lomo a la plancha Puré mixto - Huevo duro Banana
3	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Puré de papas Huevo duro Yogurt	Sopa de arroz Pollo picado Polenta con aceite Gelatina
4	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Arroz con aceite Manzana asada	Sopa de arroz Lomo a la plancha Puré mixto - Huevo duro Banana
5	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Puré de papas - Huevo duro Yogur	Sopa de arroz Pollo picado Polenta con aceite Gelatina
6	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Arroz con aceite Manzana asada	Sopa de arroz Lomo a la plancha Puré mixto - Huevo duro Banana
7	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Puré de papas Huevo duro Yogur	Sopa de arroz Pollo picado Polenta con aceite Gelatina
8	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Arroz con aceite Manzana asada	Sopa de arroz Lomo a la plancha Puré mixto Huevo duro Banana
9	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Puré de papas Huevo duro Yogur	Sopa de arroz Pollo picado Polenta con aceite Gelatina
10	Sopa de verduras licuadas Pollo picado Arroz con aceite Manzana asada	Sopa de arroz Lomo a la plancha Puré mixto Huevo duro Banana

VALOR CALÓRICO			
	Grs.	%	Cal.
Glúcidos	157	47	628
Proteínas	51,7	16	206,8
Lípidos	55	37	495
TOTAL			1330

ALIMENTOS PARA 24 HS	CANTIDAD
PRODUCTO	
Leche Yogur	500 cc
Huevos	25 gr
Carnes	85 gr
Vegetales B	70 gr
Vegetales C	165 gr
Frutas	115 gr
Galletitas	50 gr
Cereales, harinas y derivados	64 gr
Aceite	20 cc
Queso	20 gr

PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO A
Turno de la Dieta: Desayuno y merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera	200
Cereal precocido o	Cereal	20
Vainillas	Vainillas	25

MENU Nº 1, 3, 5, 7 y 9

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO A
Turno de la Dieta: Almuerzo

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras licuada	Agua	250
	Apio	3
	Puerro	10
	Zanahoria	20
	Zapallo	20
	Papa	30
	Queso rallado	8
Pollo picado	Pollo picado (cocido)	40
Puré de papas	Papas	200
	Aceite	10
Huevo duro	Huevo duro	1 /2 U.
Yogur	Yogur	180/200

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO A
Turno de la Dieta: Cena

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo colado	250
	Arroz	20
	Queso rallado	8
Pollo picado	Pollo picado (cocido)	40
Polenta con aceite	Harina de maíz	50
	Aceite	10
	Queso rallado	8
Gelatina	Agua	10
	Gelatina (en polvo)	20

MENU Nº 2, 4, 6, 8 y 10

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO A
Turno de la Dieta: Almuerzo

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras licuada	Agua	250
	Zanahoria	20
	Apio	3
	Puerro	10
	Zapallo	20
	Papa	30
	Queso rallado	8
Pollo picado	Pollo picado (cocido)	40
Arroz con aceite	Arroz	50
	Aceite	10
	Queso rallado	8
Manzana asada (sin piel o en puré)	Manzana	150

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO A
Turno de la Dieta: Cena

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo colado	250
	Arroz	20
	Queso rallado	8
Lomo a la plancha	Lomo (picado a cuchillo)	50
Puré mixto	Papa	100
	Zapallo	100
	Aceite	10
Huevo duro	Huevo duro	½ U.
Banana	Banana	80

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN PROGRESIVO PEDIATRICO B

LISTADO DE COMIDAS

N°	Almuerzo	Cena
1	Sopa de fideos Milanesa Puré de papas Peras al natural	Sopa de sémola Hamburguesa Arroz a la manteca Flan
2	Sopa de avena Lomo a la plancha Papas y batatas al natural Manzana asada	Sopa de arroz Pollo al horno sin piel Ensalada de papas y tomate Gelatina
3	Sopa crema de zanahorias Pollo al horno sin piel Tallarines con salsa de tomate concaseé Banana	Sopa de arroz Pan de carne dietético Puré mixto Ensalada de frutas
4	Sopa de sémola Cazuela de carne Queso y dulce	Sopa de avena Milanesa con tortilla de papas Duraznos al natural
5	Sopa de fideos Suprema de pollo Puré mixto Yogur	Sopa de arroz Lomo a la plancha Papas y batata al natural Manzana asada
6	Sopa de verduras Ravioles a la parissien Gelatina con frutas	Sopa de sémola Pan de carne dietético Tarta de calabaza Flan
7	Sopa puré de zanahorias Lomo a la plancha Arroz blanco Postre de vainilla	Sopa de fideos Pollo al horno sin piel Puré mixto Banana
8	Sopa de avena Milanesa Budín de batata Naranja en rodajas	Sopa de arroz Hamburguesa Ensalada de legumbres Tarantela
9	Sopa de verduras fideos Hamburguesa de pollo Polenta con salsa de tomate concassé Queso y dulce	Sopa de verduras Pan de carne dietético Risotto Duraznos al natural
10	Sopa de arroz Pollo al horno sin piel Acelga a la crema Manzana asada	Sopa de avena Pastel de papas Banana

VALOR CALORICO			
	Grs.	%	Cal.
Glúcidos	354	53	1416
Proteínas	130	19	520
Lípidos	81,8	28	736,2
TOTAL			2672

Alimentos para 24 hs	Cantidad
PRODUCTO	
Leche	400 cc
Queso	34 gr
Huevos	10 gr
Carnes	260 gr
Vegetales A	50 gr
Vegetales B	70 gr
Vegetales C	234 gr
Frutas	160 gr
Pan	170 gr
Cereales, harinas y derivados	100 gr
Aceite	15 cc
Azucar	35 gr
Dulces	60 gr
Manteca, Crema	33-6 gr
Legumbres	1,5 gr

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Desayuno y merienda

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera	150
Infusión (té, yerba)		50
Mermelada	Mermelada (pach)	25 (1 pack)
Manteca	Manteca (envases individuales	1 U. de 10 grs.
Azúcar	Azúcar (sobres)	2 U.
Pan		40

Régime hiposódico: Se servirá con galletitas sin sal y sin manteca

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos soperas	20
	Queso rallado	8
Milanesa	Nalga	100
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Perejil	c/s
	Huevo	10
	Leche	7
	Pan rallado	30
	Aceite para asadera	5
	Limón en rodajas	15
Puré de papas	Papas	200
	Leche	15
	Sal fina	c/s
	Manteca	7
	Nuez moscada	c/s
Pan	Pan	40
Duraznos al natural	Duraznos	150

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de sémola	Agua	250
	Apio	5
	Papa	10
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
	Queso rallado	6
Hamburguesa	Carne picada magra	120
	Manzana rallada	30
	Sal fina, perejil	c/s

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Arroz a la manteca	Arroz	50
	Manteca	7
	Sal fina	c/s.
	Queso rallado	8
Pan	Pan	40
Flan	Polvo p/flan	20
	Leche	100
	Azúcar p/caramelo	10

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: **Almuerzo 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena	20
	Queso rallado	8
Lomo a la plancha	Lomo	130
	Sal fina	c/s.
Papas y batatas al natural	Papas	150
	Batatas	100
	Sal fina	c/s.
Pan	Pan	40
Manzana asada	Manzana	150
	Esencia de vainilla	c/s
	Azúcar	10

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: **Cena 2**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz	20
	Queso rallado	8
Pollo al horno sin piel	Pollo sin piel	250
	Jugo de limón	10
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Ensalada de papas y, tomate y huevo duro	Papa	150
	Tomate (pelado)	50
	Huevo duro	15
	Aceite	7
	Vinagre	c/s.
	Sal fina	c/s.
Pan	Pan	40
Gelatina	Polvo para gelatina	22
	Agua	150

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: **Almuerzo 3**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa crema de zanahorias	Caldo	250
	Harina	10
	Manteca	10

TEA.C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P.203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Zanahoria	60
	Crema de leche	10
	Queso rallado	8
	Sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s
Pollo al horno sin piel	Pollo sin piel	250
	Jugo de limón	10
	Aceite	5
	Sal fina	c/s.
Tallarines con salsa de tomate concassé	Tallarines	50
	Salsa de tomate:	
	Tomate natural	30
	Aceite	7
	Zanahoria	15
	Queso rallado	8
	Sal fina, caldo	c/s
Pan de	Pan	40
Banana	Banana	80

Tipo de Dieta: **PROGRESIVO PEDIATRICO B**
Turno de la Dieta: **Cena 3**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos soperos	20
	Queso rallado	8
Pan de carne dietético	Carne picada magra	80
	Huevo	5
	Zanahoria rallada	20
	Orégano	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Sal fina	c/s
	Aceite	3
	Pan rallado	5
	Queso rallado	5
	Miga de pan remojada y exprimida	5
Puré mixto	Papa	100
	Calabaza	70
	Aceite	10
	Sal fina	c/s
Pan de	Pan	40
Ensalada de frutas	Manzana	50
	Banana	50
	Duraznos	30
	Azúcar	15
	Jugo de naranjas	20

Tipo de Dieta: **PROGRESIVO PEDIATRICO B**
Turno de la Dieta: **Almuerzo 4**

Nombre del plato	Composicion	Racion
Sopa de sémola	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
	Queso rallado	8
Cazuela de carne	Carne (nalga, paleta cuadril)	80

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 293

	Zanahoria	10
	Cebolla	10
	Aji	3
	Arvejas	20
	Tomate natural	20
	Pimentón	c/s
	Orégano	c/s
	Aceite	7
	Sal fina	c/s
Pan	Pan	40
Queso y dulce	Queso tipo Mar del Plata	40
	Dulce de batata	40

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Agua	250
	Apio	5
	Papa	10
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola (o avena)	20
Milanesa	Nalga	100
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Perejil	c/s
	Huevo	10
	Leche	7
	Pan rallado	30
	Aceite para asadera	5
	Limón en rodajas	15
Tortilla de papas	Papas	200
	Huevo	15
	Leche	15
	Sal fina	c/s
	Cebolla	15
	Queso rallado	5
	Aceite	5
	Perejil, orégano	c/s
Pan	Pan	40
Duraznos al natural	Duraznos	150

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Agua	250
	Apio	5
	Papa	10
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos sopéros	20
	Queso rallado	8
Suprema de pollo	Suprema	120
	Huevo	10
	Leche	7
	Sal fina	c/s
	Pan rallado	20
	Aceite para asadera	7
	Perejil, orégano	c/s
Puré mixto	Papa	100

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Calabaza	70
	Leche	10
	Aceite	7
	Sal fina	c/s
Pan	Pan	40
Yogur	Yogur	180/200

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz	20
	Queso rallado	8
Lomo a la plancha	Lomo	130
	Sal fina	c/s
Papas y batatas al natural	Papa	150
	Batata	100
	Sal fina	c/s
Pan	Pan	40
Manzana sada	Manzana	150
	Azúcar	10
	Esencia de vainilla	c/s

Tipo de Dieta: PROGRESICO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Agua	250
	Papa	30
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	25
	Zapallo	20
	Acelga	10
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	8
Ravioles a la Parissien	Ravioles	150
	Salsa:	
	Leche	70
	Manteca	7
	Harina de trigo	7
	Crema de leche	20
	Pollo	30
	Sal fina, nuez moscada	c/s
	Queso rallado	8
Pan	Pan	40
Gelatina con frutas	Polvo para gelatina	22
	Agua	150
	Banana	20
	Manzana	20

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de semola	Agua	250
	Apio	5
	Papa	30

CARMEN C. ALVAREZ
Lic. en Nutrición
M.P. 435

	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
	Queso rallado	8
Pan de carne dietético	Carne picada magra	80
	Huevo	5
	Zanahoria rallada	20
	Orégano, sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Pan rallado	
	Queso rallado	5
	Miga de pan exprimida y remojada	5
	Aceite	12
		3
Tarta de calabaza	Masa:	
	Harina de trigo	80
	Manteca	10
	Sal fina	c/s
	Polvo p/ hornear	c/s
	Relleno:	
	Calabaza	150
	Queso rallado	10
	Huevo	10
	Crema de leche	7
	Perejil, sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s
Pan	Pan	40
Flan	Polvo para flan	20
	Leche	150
	Azúcar p/caramelo	10

Tipo de Dieta: **PROGRESIVO PEDIATRICO B**
Turno de la Dieta: **Almuerzo 7**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa puré de zanahorias	Caldo	250
	Harina	10
	Zanahoria	60
	Papas	30
	Queso rallado	8
	Sal, fina, nuez moscada	c/s
Lomo a la plancha	Lomo	130
Arroz blanco	Arroz	50
	Aceite	7
	Queso rallado	8
	Sal fina	c/s
Pan	Pan	40
Postre de vainilla	Polvo p/postre de vainilla	20
	Azúcar p/ caramelo	10
	Leche	150

Tipo de Dieta: **PROGRESIVO PEDIATRICO B**
Turno de la Dieta: **Cena 7**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos soperos	20
	Queso rallado	8
Pollo al horno sin piel	Pollo sin piel	250
	Jugo de limón	10

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Puré mixto	Papa	100
	Calabaza	70
	Leche	10
	Aceite	7
	Sal fina	c/s
Pan	Pan	40
Banana	Banana	80

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena	20
	Queso rallado	8
Milanesa	Nalga	100
	Orégano	c/s
	Sal fina	c/s
	Perejil	c/s
	Huevo	10
	Leche	7
	Pan rallado	30
	Aceite para asadera	5
	Limón en rodajas	15
Budín de batatas	Batata	200
	Manteca	7
	Sal fina	c/s
	Leche	10
	Huevo	10
	Queso rallado	8
	Queso t/ Cuartirolo	12
	Cebolla	10
	Nuez moscada	c/s
	Aceite	5
Pan	Pan	40
Naranja en rodajas	Naranja	150
	Azúcar	15

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz	20
	Queso rallado	8
Hamburguesa	Carne picada magra	120
	Manzana rallada	30
	Sal, perejil	c/s
Ensalada de legumbres	Papa	120
	Lentejas	15
	Tomate	40
	Apio	10
	Mayonesa	10
Pan	Pan	40

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Tarantela	Leche	150
	Polvo p/ flan	10
	Vainillas	15
	Manzana	20
	Azúcar p/ caramelo	10

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: **Almuerzo 9**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de fideos	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Fideos soperos	25
	Queso rallado	8
Hamburguesas de pollo	Pollo picado	120
	Manzana rallada	30
	Sal, perejil	c/s
Polenta con salsa de tomate concassé	Harina de maíz	50
	Salsa:	
	Tomate natural	30
	Aceite	7
	Zanahoria	15
	Caldo, sal fina	c/s
	Queso rallado	8
Pan	Pan	40
Queso y dulce!	Queso t/ Mar del Plata	40
	Dulce de batata	40

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: **Cena 9**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de verduras	Agua	250
	Papa	30
	Apio	5
	Puerro	10
	Zanahoria	25
	Zapallo	20
	Acelga	10
	Sal fina	c/s
	Queso rallado	8
Pan de carne dietético	Carne picada magra	80
	Huevo	5
	Zanahoria rallada	20
	Orégano sal fina	c/s
	Nuez moscada	c/s
	Pan rallado	5
	Queso rallado	5
	Miga de pan exprimida y remojada	12
	Aceite	3
Risotto	Arroz	50
	Manteca	7
	Cebolla	20
	Sal fina	c/s
	Caldo	200
	Queso rallado	8
	Laurel, cúrcuma	c/s
Pan	Pan	40
Duraznos al natural	Duraznos	150

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Agua	250
	Papa	10
	Apio	5
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Arroz	20
	Queso rallado	8
Pollo al horno sin piel	Pollo sin piel	250
	Jugo de limón	10
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Acelga a la crema	Acelga cocida y exprimida	250
	Salsa crema:	
	Leche	80
	Manteca	7
	Harina de trigo	7
	Crema de leche	20
	Queso rallado	8
	Sal fina	c/s
Pan	Pan	40
Manzana asada	Manzana	150
	Azúcar	10
	Esencia de vainilla	c/s

Tipo de Dieta: PROGRESIVO PEDIATRICO B
Turno de la Dieta: Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de avena	Agua	250
	Apio	5
	Papa	10
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Avena	20
	Queso rallado	8
Pastel de papas	Papas	250
	Huevo	5
	Aceite	5
	Sal fina. Nuez moscada, orégano, pimentón	c/s
	Relleno:	
	Carne picada magra	80
	Aceite	5
	Cebolla	10
	Aceitunas	2
	Pasas de uva	2
	Huevo duro	5
	Aceite para asadera	3
Pan	Pan	40
Banana	Banana	80

ANDREA C. RAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 293

Salud
Buenos Aires
LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN
LACTANTES A – B – C

Salud
Buenos Aires
LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN LACTANTES A

3 a 4 meses

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: LACTANTE A
Turno de la Dieta:

Nombre del plato	Composición	Ración
Pollo hervido	Pollo hervido s/piel	50
Puré amarillo	Zanahoria	50
	Zapallo	50
	Aceite	5
Gelatina o 100grs manzana Rallada	Agua	50
	Gelatina en polvo	7

RÉGIMEN LACTANTES B

5 a 8 meses

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN

Tipo de Dieta: LACTANTE B.
Turno de la Dieta: Almuerzo

Nombre del plato	Composición	Ración
Pollo hervido	Pollo hervido s/piel	40
	Medio huevo duro	25
Puré mixto	Papa	100
	Zapallo	100
	Aceite	10
Fruta Reemplazo	Banana s/hilo	50
	Manzana rallada	100

Tipo de Dieta: LACTANTE B
Turno de la Dieta: Cena

Nombre del plato	Composición	Ración
Hamburguesa	Carne picada magra / 50 g. lomo cortado trozos pequeños	70
	Manzana rallada	10
	Aceite	3
Puré mixto	Papas	100
	Zapallo	100
	Aceite	10
Gelatina	Agua	100
	Gelatina en polvo	15

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

RÉGIMEN LACTANTES C

9 a 12 meses

CANTIDAD DE ALIMENTOS EN 24 HORAS (en peso neto)	
HARINA/GRANOS/FIDEOS	54 G
MARGARINA / MANTECA	8,5 G
QUESO MAR DEL PLATA, RALLADO,SEMIDURO	10 G
VEGETAL "A"	200 G
LECHE	50 G
CARNE / POLLO	120 G
ACEITE	20 G
GELATINA EN POLVO	15 G
VEGETAL "C"	100 G
VEGETAL "B"	100 G
HUEVO	25 G
FRUTA "B"	100 G
JUGO DE NARANJA COLA	50 G
AZUCAR	30 G
BIZCOCHOS CANALE O VAINILLAS	20 G

VALOR CALORICO TOTAL **1.200 CALORIAS**

GLUCIDOS	55%	660 CALORIAS	165Grs.
PROTEINAS	15%	180 CALORIAS	45Grs.
GRASAS	35%	420 CALORIAS	46Grs.

LISTA DE COMIDA Nº 1

Tipo de Dieta: LACTANTE C
Turno de la Dieta: Almuerzo

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de vitina	Caldo colado	200
	Vitina	10
Polenta con queso	Harina de maiz	20
	Aceite	5
	Queso semiduro rallado	5
Acelga con salsa blanca	Acelga tamizada	100
	Leche	50
	Harina	4
	Margarina	3,5
	Nuez moscada	c/s
	Queso semiduro rallado	5
Hamburguesa	Carne picada magra o 50 grs de lomo cortado en trozos chicos	70
	Aceite	5
Flan	Leche	50
	Flan en polvo	7
	Azúcar	15

ANDREA C. BASTROCC
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Tipo de Dieta: LACTANTE C
Turno de la Dieta: **Cena**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo colado	200
	Arroz	10
Pure mixto	Papa	100
	Aceite	10
	Zapallo	100
Medio huevo duro	Huevo	25
Pollo picado	Pollo picado sin piel	50
	Aceite	5
Fruta	Banana picada sin hilo	100
Jugo de naranja colado	Naranja	50

LISTA DE COMIDA Nº 2

Tipo de Dieta: LACTANTE C
Turno de la Dieta: **Almuerzo**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de vitina	Caldo colado	200
	Vitina	10
Fideos cabello de angel con queso	Fideos cabellos de angel	30
	Manteca	5
	Queso semiduro rallado	5
Zapallitos con salsa blanca	Zapallito tamizado	200
	Leche	50
	Harina	4
	Margarina	3.5
	Nuez moscada	c/s
	Queso semiduro rallado	5
Hamburguesa	Carne picada magra o 50 grs de lomo cortado en trozos chicos	70
	Aceite	5
Gelatina	Agua	100
	Gelatina en polvo	15

Tipo de Dieta: LACTANTE C
Turno de la Dieta: **Cena**

Nombre del plato	Composición	Ración
Sopa de arroz	Caldo colado	200
	Arroz	10
Pure mixto	Papa	100
	Aceite	10
	Zapallo	100
Medio huevo duro	Huevo	25
Pollo picado	Pollo picado sin piel	50
	Aceite	5
Durazno pisado	Durazno en almíbar pisado	100
Jugo de naranja colado	Naranja	50

PROVINCIA DE BUENOS AIRES MINISTERIO DE SALUD

ANDREA C. BASTRICCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

ANEXO II

Preparaciones Individuales

Alimento o Preparación	Peso Neto	Precio Total
Aceite de maíz o girasol	10	0,170
Aceite mezcla	10	0,110
Acelga hervida, exprimida, picada, (peso neto cocido) con o sin condimentar	200	1,500
Agua de arroz	250	s/c
Agua mineral	1000	3,750
Alfajores de dulce cubiertos con chocolate negro o blanco	1 unidad (50g)	2,800
Arroz o Fécula o Sémola con leche entera o descremada y/o Baja en lactosa	150	0,800
Arroz pulido hervido, con a sin condimentar	180 / 200	0,570
Azúcar blanco tipo A	15	0,130
Azúcar blanco en sobre	6,25	0,100
Banana	120	1,350
Bife de cuadril (peso entero crudo)	200	11,000
Budín de Pan o de Arroz y naranja	150	3,850
Cacao c/azúcar instantáneo	20	0,910
Caldo de frutas c/s azúcar	250	s/c
Caldo de verdura colado	250	s/c
Cereal pre cocido c/s gluten tipo Nestúm	20	1,900
Compota de frutas desecadas con o sin azúcar o edulcorante	150	1,800
Compota de frutas frescas con o sin azúcar o edulcorante	150	2,000
Crema de leche al 40 %	50	1,300
Choclo, arvejas en lata	50	1,100
Dulce compacto de batata	50	0,600
Dulce compacto de membrillo	50	0,650
Dulce de Leche	20	0,820
Edulcorante artificial (Comp. / sobre)	1	0,086
Fermento Láctico entero o descremado	100	3,850
Fideos hervidos con o sin aceite	200	0,900
Flan dietético con leche entera o descremada	150	2,000
Flan o postre de leche entera o descremada y/o Baja en lactosa	150	1,600
Fruta natural envasada: duraznos o peras o cóctel	120	2,200
Fruta natural envasada: duraznos o peras o cóctel o BC	120	2,450
Galletas de arroz	8 - 10	0,620
Galletitas de agua o salvado, c/s sal (Pack Individual)	40	1,200
Galletitas Dulces (Pack Individual) o Vainillas	40	1,500
Galletitas Hipoproteicas	20	1,200
Galletitas sin TACC (Específicas para celíacos)	40	4,260
Gelatina con sabor a frutas	150	0,530
Gelatina dietética	150	0,600
Hamburguesa de carne magra picada (peso neto crudo) o pollo	180	5,750
Harina premezcla (Pizza, Pan o Pastas) apta para celíaco	20	1,200
Huevo entero, duro.	50	0,950
Infusión de té, mate cocido (con o sin preparar) con azúcar o edulcorante	250	0,330
Jalea de membrillo o manzana (pack Individual)	25	0,850
Jugo de frutas cítricas colado o no	250	2,650
Leche de vaca baja en lactosa entera o descremada	250	4,200
Leche entera fluida o en polvo al 13%	250	1,700
Leche descremada, fluida o en polvo al 13%	250	1,450
Lechuga **con /sin** Condimentos	60	0,450

Manteca de primera calidad	10	0,330
Manteca de primera calidad (Pack Individual)	10	0,800
Manzana asada o merengada o en puré	150	1,800
Manzana o pera (Fruta Fresca)	150	1,500
Mermelada (pack individual)	25	0,750
Mermelada diet (pack Individual)	25	1,080
Miel pura de abejas (pack Individual)	20	1,000
Milanesa de carne vacuna, al horno o frita	120	5,800
Milanesa de pollo, al horno o frita	180	6,100
Naranja o mandarina (Fruta Fresca)	150	1,000
Pan francés, pan sin sal, pan de salvado	20	0,350
Papa, zapallo cocido en trozos o puré con o sin condimentos	200	1,700
Pastas (ravioles, ñoquis, etc.)	200	4,100
Pastel de papas	200	4,800
Polenta hervida en agua o caldo casero	200	0,900
Pollo Cocido ¼ U (peso neto crudo)	350	6,650
Queso de pasta blanda, entero o descremado	70	2,100
Queso de pasta dura, rallado	10	0,610
Queso Barra Tipo Tybo o Dando	20	0,800
Queso untable entero o descremado	40	1,660
Sal dietética s/sodio	5	0,330
Sal fina individual (x 1g)	1	0,039
Sándwich de fiambre (salame, salchichón, paleta y /o Queso Barra)	1 u (65g)	2,250
Tartas (diversos gustos)	250	6,800
Tomate , con o sin piel, con o sin semillas, con o sin condimentar	200	2,200
Tomate natural	50	0,650
Yogur con o sin Hierro, entero o descremado	180 / 200	5,500
Zanahoria, remolacha, chaucha	150	1,100
Zapallito, berenjena, en trozos o puré	200	1,550

Observaciones:

* Se deberán utilizar estrictamente en los casos que no pueda incorporarse la prescripción a la tipificación vigente.

** El servicio de alimentación o el responsable de la prescripción harán una debida justificación a los fines de obtener una administración adecuada.

***Se incluye en el precio de las preparaciones individuales el recipiente descartable en el que se servirán los alimentos que lo requieran.

DETALLE DE LACTARIO
(Solo para aquellos Hospitales que tengan Terciarizado el mismo):

Alimento o Preparación	Peso Neto	Precio Total
Fórmula maternizada para Prematuros	200 cc	9,600
Fórmula maternizada de Inicio de 0 – 6 meses (envase Brick)	200 cc	6,270
Fórmula maternizada Seguimiento de 6 –12 meses(envase Brick)	200 cc	5,250
Formula maternizada Seguimiento de 12– 36 meses (envase Brick	200 cc	4,850
Fórmula Infantil libre de lactosa	100 cc	6,960
Fórmula Infantil antirreflujo	100 cc	6,500
Fórmulas para Prematuros (gramos de polvo)	100 g	38,000
Fórmula Maternizada 1. De Inicio 0 - 6 meses (gramos de polvo)	100 g	19,750
Fórmula Maternizada 2. De seguimiento 6 - 12 meses(gramos de polvo)	100 g	16,500
Fórmula Maternizada 3. De seguimiento >12 meses (gramos de polvo)	100 g	14,650
Fórmula Maternizada con Hierro de Inicio 0- 6 meses(gramos de polvo)	100 g	22,000
Fórmula Maternizada con Hierro de seguimiento 6–12 meses (g de polvo)	100 g	17,600
Fórmula Infantil Libre en Lactosa (gramos de polvo)	100 g	41,050
Fórmula Infantil Antireflujo (gramos de polvo)	100 g	32,500
Fórmula Semi – elemental a base de Caseinato de Sodio, Maltodextrina y Ácidos Grasos de Cadena Corta y Media (gramos de polvo)	100 g	58,250
Rehidratante Electrolítico	1000	118,000
Biberones de Vidrio de 250cc con tapa a rosca y tetina	1 Unidad	26,500

REGISTRO PROVINCIA DE BUENOS AIRES

ANEXO III

Normas para la prestación del servicio
Normas generales y condiciones generales para la recepción de alimentos

1. Las presentes normas se basan en normativas y reglamentaciones internacionales y nacionales (Codex Alimentarius, Código Alimentario Argentino (CAA) Reglamentación del MERCOSUR, Legislación Provincial)
2. Todos los alimentos frescos deberán estar certificados por SENASA u Organismo Oficial que corresponda.
3. En toda licitación debe imponerse la condición de que los alimentos envasados deben estar previstos de un sistema de cierre que brinde evidencia de no haber sido abierto con anterioridad, rotulado de la siguiente manera:

Denominación del producto.
Razón Social y Domicilio (fabricante, productor o fraccionador)
Marca
Contenido Neto
RNPA, RNE, o RPPA, RPE
Identificación del N de lote
República Argentina
Fecha de duración mínima
Otras leyendas reglamentarias que requieran algún producto en particular.
No se admitirán bajo ningún aspecto alimentos envasados a granel

Se fiscalizarán:

- **Transporte y documentación:**
- **Temperaturas de recepción:**
- **Temperaturas de almacenamiento:**

LECHES

Producto	Características	Causa de rechazo
Leche fluida Pasteurizada Seleccionada Homogeneizada CAA Art.558-559	Vencimiento visible (día, mes) Densidad a 15 °C = 1028,1035 Materia grasa 3% Máximo 5 días después de envasada Temperatura (T°) de recepción y mantenimiento < a 4°C Envases por litro, limpios sanos, inviolables Transporte refrigerado en buenas condiciones higiénicas, habilitado con número de SENASA Una vez ingresada consumir dentro de las 24hs.	Densidad y materia grasa no acorde a lo solicitado No pasteurizado Trasporte inadecuado Fecha de vencimiento no correcta T° > a 4 °C Envases alterados Incorrectamente refrigerada No podrá utilizarse pasadas las 24hs de ingreso al establecimiento.
Leche Entera Ultra Pasteurizada (UHT) Fluida 559 tris	Vencimiento visible. Día-mes Temperatura: conservar a 8°C Envases por 1 litro, limpios, sanos, inviolables. Transporte refrigerado En condiciones de higiene, habilitado con N° de SENASA	Idem. Temperatura de conservación mayor a 8°C

DRA. C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Leche descremada fluida Seleccionada Pasteurizada o UHT. CAA 562-563	Vencimiento visible día-mes Materia grasa no superior a 0,30gr/100cc Envases impermeable a la luz Temperatura menor a 4°C o UHT < a 8 °C	Ídem Temperatura superior a 4°C o UHT mayor a 8°C
Leche entera en polvo CAA Art.567 Leche descremada en polvo CAA Art. 569	Fecha de vencimiento Rótulo correcto Polvo uniforme sin grumos Color blanco amarillento, olor agradable (no rancio) No tenga sustancias extrañas. Inspección visual en el envase sistema tecnológico Empleado para deshidratación. Composición química porcentual. Forma de reconstitución agua potable hervida Envases inviolables, limpios, sanos Indicación de mantenimiento del envase. Precaución y manejo una vez abierto el envase Envases por 800gr o 1000gr.De acuerdo al número de raciones y condiciones de conservación adecuadas. Se autorizará envases de acuerdo al Art.565 CAA Transporte en condiciones de higiene sanitarias adecuadas al CAA. Leche en envase tetra-brik no se exigirá refrigeración.	

YOGHURT O YOGUR

Producto	Caracteristicas	Causa de rechazo
Yogurt CAA Art.576 Con crema: contenido graso 6gr/ 100cc Entero: contenido graso 3gr/ 100cc Parcialmente descremado: contenido graso máximo 2,9/100cc Descremado contenido graso menor a 2,9/ 100cc Yogurt bebible	Rótulo con fecha de expendio y vencimiento. Consistencia firme, pastosa o semisólida o líquida. Olor y sabor agradable Envases individuales contenido 200cc, sanos limpios, inviolables. Conservación a 4°C Transporte refrigerado en condiciones de higiene establecidas por CAA Leyenda "Mantener al frío"	No provenga en un transporte adecuadamente refrigerado. Temperatura superior a 4°C Envases alterados Fecha de vencimiento no correcta Color, olor y sabor desagradable. No se admitirá fraccionamiento

ANDREA G. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

CREMA DE LECHE

Producto	Características	Causa de rechazo
Crema de leche pasteurizada y/o homogeneizada CAA 585. Crema liviana: contenido graso 18 a 34% grs. / 100cc. Crema: contenido graso34 a 50% grs. / 100cc. Crema doble: contenido graso mayor a 50% grs. / 100cc.	Temperatura no mayor a 8 °C. Vencimiento de manera clara y visible, día y mes de elaboración y vencimiento. Envases sanos, limpios, inviolables. Transporte refrigerado y en óptimas condiciones de higiene Habilitado por SENASA Envasado de acuerdo al consumo diario aproximado.	Temperatura superior a 8°C Fecha de vencimiento incorrecta Envases alterados Transporte inadecuado

DULCE DE LECHE

Producto	Características	Causa de rechazo
Dulce de leche. CAA Art. 592; Art. 593 Dulce de leche para repostería	Consistencia: Textura lisa, suave y uniforme, sin cristales visibles. Leyenda bien visible "Con aromatizante y/o conservantes permitidos" Composición química aproximada" Envases bromato lógicamente apto; envasado de acuerdo a las necesidades de consumo diario aproximado. Vencimiento: mes-año Transporte en condiciones de higiene sanitarias de acuerdo al CAA	Transporte en condiciones de higiene (CAA) Envase alterado Leyenda no visible Vencimiento no correcto Consistencia inadecuada.

MANTECA

Producto	Características	Causa de rechazo
Manteca Primera calidad CAA Art. 596	Consistencia: sólida plástica a 20 °C; textura lisa; uniforme untuosa. Sabor característico, sin olores, ni sabores extraños. Color amarillento. Materia grasa 82% Envoltura Autorizada Fecha vencimiento mes y año. Envases de acuerdo al consumo diario Temperatura inferior a 4 °C Abastecedores aprobados por	No cumpla con algunas de las características solicitadas.

ANDREA G. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

Manteca: Calidad Segunda	el SENASA. Deberá ser autorizada por el Servicio de alimentación	

QUESOS

Producto	Características	Causa de rechazo
Quesos CAA Art. 605 Primera calidad Art. 610 Q. Blanco Argentino Q. Blanco Semi magro Q. Blanco Descremado con o sin sal. a) Queso cuartirolo Argentino. b) Queso cremoso Argentino c) Queso Port Salut Argentino. d) Queso Pasta semi dura (Pategrás, Edam, Fymbo) e) Queso de Rallar (Sardo, Reggianito, Sbrinz, Parmesano) CAA Art.635 contenido graso 32% grs. /100cc.	Pasta banda untuosa aroma agradable, sabor dulce o ligeramente ácido, color amarillento uniforme. Rotulado N° Establecimiento elaborador Envases aprobados. Abastecedores aprobados por el SENASA: En corteza En etiqueta del envase En Envase. Elaboración: Día mes y año Temperatura menor a 10 °C Leyenda "Manténgase en heladera". Transporte refrigerado y habilitado por el SENASA a) Pasta tierna, blanquecina o blanco amarillento, sabor suave, sin cáscara o corteza escasa. b) Pasta cerrada, algo elástica, blanda. Sabor ligeramente ácida, aroma suave color blanco amarillento corteza escasa o sin cáscara. Maduración mínima 45 días. Temperatura 10 C c) Pasta blanda consistente, elástica, sabor dulce, aroma acentuado Maduración mínima 1 a 2 meses. Temperatura a 10C d) Pasta firme elástica algo consistente y ligeramente brillante. Sabor poco desarrollado, color blanco amarillento. Sin o con pocos ojos. Maduración mínima	

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. En Nutrición
M.P. 263

	45 días a 3 meses. Temperatura menor 10°C. e) Pasta dura, homogénea, sin manchas extrañas al color, fractura quebradiza, grana fina, levemente picante salado, aroma suave color blanco amarillento uniforme, corteza lisa maduración mínima 6 meses. Temperatura menor a 20°C. Se admitirán rallado cuando sean elaborados y envasados en establecimiento. Habilitado con rótulo correspondiente mes y año de envasado. Envase rotulado. Fecha de elaboración y vencimiento, mes y año de manera clara y visible. Transporte habilitado por SENASA en perfecto estado de higiene (CAA) y refrigerado.	

RICOTA

Producto	Característica	Causa de rechazo
Ricota CAA Art. 614 Leche entera Leche semi descremada Leche descremada.	Masa compacta, finamente granulada desmenuzable, sabor y aroma poco perceptible, color blanco amarillento uniforme. Envase: material plástico con tapa. Temperatura inferior 10C Día y mes de elaboración y vencimiento. Leyenda "manténgase en heladera".	Cuando no cumpla con las características solicitadas. Envase deteriorado o roto.
	Transporte refrigerado, habilitado, N° SENASA	

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

ARROZ

Producto	Característica	Causa de rechazo
Arroz CAA Art.650 Calidad "00000" Pulido tipo grano largo fino. Parboil. a) Arroz tipo "0000" perlado, grano largo fino (para postres o sopa) b) Arroz integral, para regimenes dietéticos Art.647.	Grano sano, limpio, entero Libre de impureza o parásitos, parbolizado o parboil Envases en perfecto estado de conservación y de acuerdo a consumo diario Mes y año de envasado y vencimiento	Producto envasado a granel Presencia de gorgojos o impurezas Envases deteriorado Producto vencido Calidad inferior No cumpla con las características solicitadas

AVENA ARROLLADA

Producto	Características	Causa de rechazo
Avena arrollada CAA Art. 655	Libre de gorgojos y/o otros parásitos Envases en perfecto estado de conservación y de acuerdo al consumo del establecimiento Mes y año de envasado y vencimiento.	No cumpla con alguna de estas características. Envases deteriorados Producto vencido Ingreso a granel

SALVADO DE AVENA

Producto	Características	Causa de rechazo
Salvado de avena CAA Art. 655 bis Para uso en regimenes	Libre de gorgojos y/o otros parásitos. Envases en perfecto estado de conservación y de acuerdo al consumo del establecimiento. Mes y año de envasado y vencimiento.	Idem.

HARINA DE TRIGO

Producto	Características	Causa de rechazo
Harina de trigo "000" Enriquecida Ley 25630 Harina integral o de Graham Harina leudante. Harina sin TACC (de acuerdo a ley 10499 Art.3)	Libre de impurezas, productos extraños o parásitos, fermentados Envase: en perfecto estado de conservación no fermentado ni averiado. Envasado de acuerdo al	No cumple con las características solicitadas. Envase deteriorado. Producto vencido Ingreso a granel Calidad inferior.

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

	consumo diario. Rótulo: denominación información nutricional. Fecha de envasado y vencimiento.	

SEMOLA DE TRIGO

Producto	Característica	Causa de rechazo
Sémola de trigo CAA Art. 668 Tipo fina Cocimiento rápido	Libre de impurezas, parásitos productos extraños, no fermentado. Envase: en perfecto estado, no averiado, ni fermentado y envasado de acuerdo al consumo diario. Rótulo: Denominación, información nutricional Fecha de envasado y vencimiento.	No se admitirán tipos gruesa y/o mezcla Este vencido Envase alterado Calidad inferior Ingreso a granel

PASTAS ALIMENTICIAS O FIDEOS SECOS

Producto	Característica	Causa de rechazo
Pastas alimenticias o fideos secos. CAA Art. 706, Art. 707 Calidad primera. Fideos con huevo Fideos al huevo Fideos con espinaca o acelga Fideos al tomate Fideos para sopa (mofitos, dedalitos, ave maria)	Libre de cuerpos extraños, gorgojos y/o parásitos. Información nutricional Fecha de elaboración y vencimiento. Envases en perfecto estado de conservación, envasado según consumo diario. Fideos con espinaca y/o acelga; y fideos al tomate no deben con tener colorantes.	No cumplan con las características solicitadas No se admitirán sueltos o a granel. Transporte inadecuado.

PASTAS FRESCAS

Producto	Características	Causa de rechazo
Pastas frescas CAA Art. 720 PASTA fresca, fideos con huevo, al huevo, ñoquis	Rótulo con identificación del colorante Envasados a granel o en planchas Refrigerados Fecha de elaboración y vencimiento; día, mes y año.	Refrigeración inadecuada. Producto vencido No se admitirá el ingreso de "Pastas rellenas artesanales" Vencimiento superior a ocho días de elaboración Transporte sin refrigeración Envases deteriorados.
Pasta fresca rellena CAA Art. 720 bis. (ravioles, capelletis, panzottis, tortelettis, agnolottis)	Denominación correcta. Lista de ingredientes Envasadas Refrigeradas adecuadamente Fecha de elaboración y vencimiento; día, mes y año.	

ANDREA C. BASTIDOCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 262

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

MASA PARA EMPANADAS; PASTELES Y/O PASCUALINAS

Producto	Característica	Causa derechazo
Masa/ Tapa para empanadas, pasteles, pascualinas. CAA Art. 722 Masa para pizza CAA Art.723	Envases cerrado Rótulo: denominación del producto Fecha de elaboración y vencimiento; día, mes y año Leyenda "Manténgase en la heladera" Temperatura inferior a 10°C	No cumpla con las características solicitadas Transporte inadecuado.

PAN

Producto	Características	Causa de rechazo
Pan francés o tipo francés CAA Art.726 Pan sin sal	Pan Francés: miga porosa, elástica, homogénea, corteza de color amarillo dorado Transportado en vehículo cerrado y en canastos limpios con envoltorio Pieza de tamaño adecuados a necesidades del establecimiento Nota: se solicitará documentación del establecimiento elaborador al inicio del contrato.	No cumpla con las características solicitadas. Presencia de moho o manchas verdosas; crudo Condiciones antihigiénicas de manipuleo y transporte. (CAA)

PAN RALLADO

Producto	Características	Causa de rechazo
Pan rallado CAA Art. 752	Envases cerrados y no mayor de 5kg. Rótulo: establecimiento elaborador y fecha de envasado y vencimiento.	No se admitirá a granel Rótulo no visible Olor extraño. Presencia de moho y/o sustancias o cuerpos extraños. Esté vencido.

GALLETITAS

Producto	Características	Causa de rechazo
Galletitas Tipo de agua CAA Art. 760 Galletas sin sal Galletitas dulces CAA Art. 762	Envases cerrados Fraccionados individuales de acuerdo a las necesidades del establecimiento. Rótulo: marca conocida, peso neto, contenido graso, mes y año de elaboración y	No se admitirán envases "al peso". Con sustancias extrañas, húmedas, enmohecidas; olor y/o aroma impropio del producto. Se encuentren expuestos a

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P 283

	vencimiento.	contaminación. Envases inapropiados.

AZUCAR

Producto	Características	Causa de rechazo
Azúcar común tipo "A" CAA Art. 768 bis	Nombre ingenio, fabricante o fraccionador. Provincia de origen Envases por 1kg y sobres por 6 grs. Fecha de envasado y vencimiento.	Esté húmeda. Vencida Rótulo sin especificación.

FRUTA AL NATURAL

Producto	Características	Causa de rechazo
Fruta al natural en jarabe diluido. CAA Art. 809 Selección elegida a) Duraznos b) Peras c) Fruta al natural BC Cóctel de fruta 1ra calidad Lista de ingredientes	a) En mitades color dorado o semi dorado b) En mitades color blanco, blanco cremoso o blanco amarillo. c) Para regímenes dietéticos. Aspecto homogéneo en cuanto a color y tamaño de las piezas. Envasados en latas o frascos de vidrio de 850grs a 3kg. Fase líquida límpia, leve turbiedad. Fecha de cosecha, envasado y vencimiento. Leyenda "Consumir preferentemente antes..." Se admitirán trozados solamente para elaboración de ensaladas de fruta o licuados. Selección común	Envases no herméticos hinchados, abollados, oxidados Color, olor y sabor anormales Textura anormal Falta de integridad Calidad segunda Peras color pardo o rosado Estén vencidos

MERMELADAS

Producto	Características	Causa de rechazo
Mermeladas CAA Art. 810 a) Dulce CAA Art. 811 b) Jaleas CAA Art. 813 c) Mermeladas dietéticas(con aspartame y/o acelsulfame k)	Consistencia untable a) Consistencia homogénea, textura firme y brillante a temperatura ambiente 20°C. Envase de hojalata por 5kg. d) Consistencia struposa	No se admitirá fraccionamiento (mermeladas, jaleas) Envases rotos, no herméticos. a) Envases hinchados, abollados, oxidados. Estén vencidos Rótulo no visible

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

d) Miel de abeja (pasteurizada)	color blanco a amarillento o amarillo. Sabor dulce característico; aspecto homogéneo. Sabor y aroma propio Rótulo visible: Mermelada de.... Jalea de.... Dulce de.... En envases individuales por 25grs o 30grs Fecha de elaboración y vencimiento Frascos o envases plásticos para la elaboración de postres. Leyenda "Conservar en heladera"	Consistencia, sabor y aroma impropios. Cristalizadas, caramelizadas.

POLVO O MEZCLA PARA PREPARAR POSTRES

Producto	Características	Causa de rechazo
Polvo o mezcla para preparar postres (tortas, flanes etc.) CAA Art. 818. a) Polvo o mezcla para preparar postre diet (para uso dietoterápico)	Polvo homogéneo con aroma natural o artificial Envasados en recipientes bromatológicamente aptos. Herméticos al vacío en buen estado de conservación. Rótulo visible "polvo o mezcla para preparar" Año de elaboración y vencimiento Aromatizado con... Fórmula nutricional Envasado de acuerdo a consumo diario.	Rótulo no visible Estén vencidos Envase alterado mal conservado y/o modificado Húmedos.

POLVO PARA PREPARAR GELATINA

Producto	Características	Causa de rechazo
Polvo para preparar gelatina. CAA Art. 815 Polvo para preparar gelatina con sabor a fruta bajo contenido glúcido	Polvo fino homogéneo, reconstituido debe proporcionar un gel que mantenga su forma a T° ambiente, 20- 26 °C Fórmula nutricional Año de elaboración y vencimiento Rótulo visible	Rótulo no visible Esté vencido Húmedo Envases alterados y/o modificados Polvo cristalizado.
Polvo para preparar gelatina sin sabor	Polvo para preparar Envases de acuerdo a consumo diario. Envases de acuerdo a consumo diario, envasado en recipiente bromatológicamente apto.	

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

CONSERVAS VEGETALES

Producto	Característica	Causa de rechazo
a) Arvejas verdes CAA Art.927 Primera calidad b) Choclo en granos "Grano entero" CAA Art. 929 c) Choclo cremoso CAA Art.929 bis d) Acelga, espinaca CAA Art.931, 932 e) Zanahoria, Remolacha CAA Art. 937,941 bis. Primera calidad. f) Pimientos, morrones CAA Art. 938 enteros o en trozos. Grado de selección comunes. g) Tomate pelado "entero en trozos"CAA Art. 943. Primera calidad. Peritas o redondos. Calidad elegida o común. h) Pórotos CAA Art. 934 garbanzos CAA Art. 936 Lentejas. Primera calidad. i) Aceitunas verdes o negras en sal muera CAA Art. 950, 951, Calidad 2da, Grupo C, D j) Pepinos agrios CAA Art. 981 k) Chauchas CAA Art. 941. Grado de selección finas/medianas. l) Jardinera de hortalizas y legumbres CAA Art. 941 tris.	Ultima cosecha Fecha de envasado y vencimiento. Envases sanos, limpios, herméticamente cerrados y esterilizado industrial. Zona de producción. Rótulo visible "Conserva de..." a) Tamaños pequeños, medianos y grandes. Sanos, limpios. libre de impurezas, tamaño uniforme enteros última cosecha. b) Color blanco amarillo o dorados consistencia tierna. Exento de olores y sabores extraños. C) Color blanco amarillo partido. Se admitirán para preparación como canelones, tartas y empanadas. d) Hojas color verde opaco, consistencia tierna sin tendencia a deshacerse, sin hojas deshechas. Líquido de color verde. Limpido, olor y sabor propio. e) Raíces sanas, limpias peladas, consistencia firme, textura blanda, olor y sabor propio, líquido claro límpido. Zanahoria color amarillo intenso, remolacha de color rojo intenso, líquido color rojo. f) Frutos maduros carentes de tallo, corazón y cápsula de semillas color rojo, rojo anaranjado o amarillento, lisas de tamaño mediano, estructura consistente, misma variedad botánica. g) Frutos frescos, maduros, de estructura consistente, pelados de sabor y color uniforme. Envasados en su propio jugo sin diluir; misma variedad botánica. h) Semillas frescas, sanas, limpias de la misma variedad botánica, sabor suave, color, textura y consistencia, tamaño razonablemente uniforme	Estén vencidos Latas hinchadas, abolladas, oxidadas. Envases averiados. Estado de maduración inadecuado Sin especificación de fecha de envasado y vencimiento en forma clara y visible Con mohos o insectos Alterados, sabor, color y olor no característico. Calidad y grado de selección no solicitados Unidades aplastadas o deshechas. d) Presencia de troncos duros y hojas amarillas. e) Verdes, duros i) No a granel, presencia de colorantes.

ANDREA G. BASTIDAS
Lic. en Nutrición
M.P. 253

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Sin unidades aplastadas deshechas ni germinadas. Liquido de cobertura límpido i) Misma variedad consistencia normal. Tamaño y color uniforme; color verde amarillento; color pardo o negro uniforme. Sabor característico. Líquido levemente turbio amarillento o amarillo parduzco. j) Color verde opaco sanos, limpios, con un grado de maduración adecuada. k) Fruto entero o fraccionado de variedades cilíndricas color y diámetro uniforme tiernas, firmes y carnosas. l) De arvejas, papas y zanahorias frescas. Líquido límpido. Rótulo lista de ingredientes	

AGUA MINERAL

Producto	Características	Causa de rechazo
Agua mineral Natural CAA Art. 985	Análisis de laboratorio Envasado en lugar de origen, envases Bromatológicamente apto aprobados por Autoridad Sanitaria Competente; Cierre hermético inviolable Denominación del producto Marca registrada Domicilio de la Planta Fecha de envasado y vencimiento Volumen no mayor a 2 lts.	No cumpla con las características solicitadas

TE

Producto	Características	Causa de rechazo
Té En hebras CAA Art. 1181 a) Té en saquitos CAA Art. Rs 1542/85 MSAS Art 1	Envases bromatológico apto Año de elaboración Envasado y vencimiento a) Saquito de material inocuo de sabor neutro con hilo - Leyenda: "En bolsitas o saquitos" - Peso neto por unidad, mes y año de elaboración - Envasado y cierre mecánico.	Té suelto a granel Sustancias extrañas Sin hilo, rotos, humedecidos, sueltos.

ANDREA PASTROCCHI
[illegible]

YERBA

Producto	Características	Causa de rechazo
Yerba CAA Art. 1193 Elaborada con palo. a) Yerba mate en saquitos CAA Art. 1197.	Envase hermético de 1er Uso. Cierre de garantía. Fecha de envasado y Vencimiento.	Yerba suelta o a granel Sustancias o cuerpos Extraños. Húmeda Sin hilos rotos Humedecidos, sueltos.

ESPECIES

Producto	Características	Causa de rechazo
Especies CAA Art.1199, Art.1200 (irradiadas). Primera calidad Albahaca, canela, cúrcuma, Clavo de olor, comino, esencia de vainilla, pimentón, pimienta, romero. a) perejil, laurel, menta b) Nuez moscada.	Rótulo visible: origen, lote N°, fecha de elaboración y vencimiento. Genuinas, sanas, respondan a sus características normales. Envases bromatológicos aptos, con cierre hermético a) Hojas sanas, limpias, de color verde. b) Peso por unidad 5grs, colocada en un vaso de agua no debe irse al fondo.	Sueltas o a granel Mal estado de conservación, insectos, enmohecidas, sustancias extrañas. Envases deteriorados o inadecuados. a) Color verde amarillento.

LEVADURA

Producto	Características	Causa de rechazo
Levadura de cerveza CAA Art. 1255	Masa uniforme, consistente, firme, pastosa. Año de elaboración y vencimiento Conservado adecuadamente. Envasada de acuerdo a las necesidades del establecimiento. Envase bromatológicamente apto.	Esté vencida Mal estado de conservación Envases deteriorados o rotos.

POLVO PARA HORNEAR

Producto	Características	Causa de rechazo
Polvo para hornear CAA Art. 1259	Polvo fino, blanco, homogéneo, uniforme. Libre de sustancias no autorizadas. Año de elaboración y vencimiento	Suelto Sin rótulo Esté vencido Envase deteriorado o roto.

ANDREA G. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Rótulo visible: "polvo para hornear" Envase bromatológico apto, cierre hermético.	

SAL

Producto	Características	Causa derechazo
Sal común de mesa para consumo humano- yodada CAA Art.1264 Sal gruesa, fina entrefina a) Sal individual (en sobres)	Sabor salino franco, cristales blancos, incoloros solubles en agua. Rótulo: "Sal enriquecida para uso alimentario humano" Ley Nacional N° 17259. Fecha de elaboración y vencimiento. Envase nuevos de primer uso. a) Peso neto en grs. Envases sano, limpio e inviolable; en sobres de papel. Fecha de elaboración y vencimiento.	Esté vencido Envase averiado Sal no yodada Suelta Sus características estén alteradas Húmeda a) Vencida, húmeda, envase averiado.

MAYONESA

Producto	Características	Causa de rechazo
Mayonesa CAA Art. 1280	Consistencia semisólida, textura lisa y uniforme, color amarillo. PH a 20 °C no mayor de 4,5 Rótulo visible: mes y año de elaboración y vencimiento Envase herméticamente cerrado, en sachet o frasco de vidrio Contenido de acuerdo a necesidades de consumo diario.	Sus características estén modificadas Envase averiado o deteriorado Esté vencida PH superior.

VINAGRE

Producto	Características	Causa de rechazo
Vinagre de manzana CAA Art. 1335.	Color, olor y sabor correspondientes Fecha de elaboración y vencimiento. Grado de acidez Envase adecuado Con cierre hermético Rótulo visible " Vinagre de"	Sucedáneos de vinagre Color, olor y sabor inadecuado Recipientes metálicos Esté vencido Envase inadecuado, roto, deteriorado. Con "madre", sedimentos, insectos.

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

LEGUMBRES

Producto	Características	Causa de rechazo
Legumbres Secas a) Garbanzos CAA Art. 859 b) Porotos alubia CAA Art. 862 c) Lentejas CAA Art. 861	Limpios, enteros, libres de cuerpos extraños, parásitos, gorgojos. Tamaño uniforme, grande o mediano. Ultima cosecha Rotulo visible: Año de envasado y vencimiento Envases limpios, sanos y bromatológicamente apto con cierre inviolable. Envasado de acuerdo a las necesidades del establecimiento.	Esté vencido Envases deteriorados, rotos o inadecuados. A granel No cumpla con las características solicitadas .

ACEITE

Producto	Características	Causa de rechazo
Aceite comestible CAA Art. 520, Art. 521 a) Aceite comestible mezcla b) Aceite Girasol CAA Art. 528. Aceite de Maiz CAA Art. 530. c) Aceite de Oliva CAA Art. 535.	Presentarán aspecto límpido a 25 ° C, sabor y olor agradable. Envase bromatológicamente apto a) Rótulo visible: "Aceite comestible Mezcla", Lista de aceites componentes para preparaciones b) Para adicionar en crudo. c) Aceite de oliva puro virgen. Envasa de de acuerdo a las necesidades del establecimiento. Fecha de envasado y vencimiento.	No cumpla con las características solicitadas Esté vencido.

MARGARINA

Producto	Características	Causa de rechazo
Margarinas CAA Art. 551	La fase presentará un punto de fusión a 48°C y sólida a 20°C Textura lisa y homogénea, color amarillento uniforme y no evidenciará sabores y olores extraños Se admitirá para repostería. Envases autorizados por la autoridad sanitaria competente	Cualquier alteración en sus características Esté vencido Mal conservada Envase roto o deteriorado Rótulo no visible por la autoridad.

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	Rótulo bien legible. Mes y año de elaboración Leyenda "Conservar en heladera" o similar.	

HUEVOS

Producto	Características	Causa de rechazo
Huevos frescos de gallina CAA Art. 492	Huevos frescos; categoría A o B Cáscara limpia, sana, fuerte, de forma normal Peso mínimo por unidad 55 grs.	No cumpla con las características solicitadas

VEGETALES

Producto	Características	Causa de rechazo
Vegetales frescos . Tubérculos . Hojas . Frutos . Inflorescencias Vegetales secos, desecados o deshidratados. a) Acelga o espinaca b) Ajos c) Albahaca d) Apio e) Batata, papa f) Berenjenas g) Cebolla h) Coliflor i) Chauchas j) Escarola, lechuga k) Perejil l) Pimiento m) Puerro n) Radichetas ñ) Remolacha, zanahoria o) Repollo p) Tomate q) Zapallitos r) Zapallo	Cosecha reciente, sanos y limpios Maduración adecuada Estado de conservación bueno, sin brotes De acuerdo a las características de los establecimientos se podrá solicitar frescos, pelados, enteros o trozados previamente lavados. Envasados al vacío. (fecha de vencimiento) Se admitirán irradiados Ingreso: en bolsas, cajas y contenedores plásticos, limpios. Almacenamiento: lugares frescos, aireados y protegidos de la luz solar. a) Hojas o planta sin raíz, limpias, verdes. En atados. b) Bulbos blancos o colorados, tamaño grande y uniforme. c) Hojas, tallos frescos d) Verde o blanco, en plantas sin raíz con hojas frescas e) Tubérculos exentos de gérmenes, parásitos y brotes. Turgente f) Morada o blanca, tamaño uniforme, turgente. g) Variedad: valenciana o blanca, cabeza sana sin brote h) Pella blanca, con sólo las	Mal conservados, brotados, con tierra adherida. Ingreso inadecuado No cumpla con las características solicitadas

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

	hojas internas que las resguardan i) Vaina verde, tierna j) En plantas sin raiz, con hojas sanas, tiernas. k) Provistos en atados. Tallo y hojas frescas, color verde. l) Variedad: Dulces, rojos o verdes, frescos, pericarpio grueso y liso. Tamaño uniforme. m) Bulbo con hojas cortadas a 15 cm. Aproximadamente de su apertura, sin raiz. n) Provistos en atados color verde ñ) Libre de hojas, tamaño uniforme, raiz sana o) Cabeza libre de hojas, fresco y tierno p) Tamaño uniforme, liso en óptimo estado de madurez, entero, libre de olor o sabor extraño, libre de toda traza de productos químicos, humedad externa anormal. q) Variedad redondo o alargado, tierno, cáscara fina, color verde brillante, tamaño uniforme r) Variedad: Calabaza de Bengala o Anco.	

FRUTAS

Producto	Caracteristicas	Causa de rechazo
Frutas frescas. CAA Art. 879 Grado de selección Elegido Etiqueta color verde a) Durazno b) Limones c) Manzanas d) Mandarinas e) Naranja f) Peras g) Bananas h) Uvas	Frutas: Madurez adecuada. Grado de maduración fisiológica - Se admitirá grado de maduración comercial para bananas, peras, u otras frutas finas - Sanas, limpias y secas - Tamaño uniforme bien desarrolladas y formadas - Sin alteraciones internas, golpeadas, machucadas -Se admitirá especial, común o económico para preparación de ensaladas de frutas o licuados o adornos - Otras frutas de estación serán acordadas en cada establecimiento en	No cumpla con las caracteristicas solicitadas Fruta de descarte Maduración y conservación inadecuadas a) Color opaco, apariencia seca b) Color amarillo verdoso, corteza reseca c) Golpeadas d) Corteza perforada, signos de pintura exterior. Enmohecidas. e) Corteza seca, textura esponjosa- moho- signo de pintura exterior.

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

	particulares. Ej. Sandía, ciruelas etc. Denominación del producto Categoría Variedad Origen Envasador/ Expedidor Exportador. N° SENASA Grado del producto, Calibre. a) Variedad blanca o amarillo, color brillante y uniforme. Peso por unidad 120 grs. b) Color amarillo, piel fina Peso por unidad no menor a 100 grs. c) Variedad: deliciosa, King Davis, Romme, Grand Smith. Firmes, frescos, color brillante, tamaño 125 grs. o menor. Se admitirá mayor tamaño para preparaciones (compotas, licuados) d) Color anaranjado brillante o amarillo oscuro. Peso por unidad 100 grs. Variedad: Nova, Criolla, Dancy. e) Variedad: Jujeña Color brillante, tamaño 140. Turgente. Peso aproximado por unidad 150 grs. Variedad: Willians Color amarillo brillante, peso aproximado por unidad 135 a 150 grs. g) Variedad: Ecuatorianas o Brasilera, firmes en racimos, color amarillo brillante, peso aproximado Por unidad 120 grs. h) Variedad: Blanca, negra, rosada. Color brillante, tamaño uniforme, en racimos.	f) Golpeadas, manchadas g) Sueltas, color amarillo verdoso, grisáceo, opacas h) Sueltas, tallos secos.

FRUTA DESECADA O DESHIDRATADA

Producto	Características	Causa de rechazo
Fruta desecada o Fruta deshidratada CAA Art. 912 Selección elegida.	Limpias, sanas, enteras, con o sin epicarpio, carozo Tamaño uniforme a) Durazno en mitades, pulpa amarilla o blanca, tamaño uniforme b) Pelones: enteros, pulpa amarilla o blanca	Fruta de descarte Libre de insectos, parásitos y cuerpos extraños, moho No cumpla con las características solicitadas Estén vencidas.

ANDREA C. BAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

	c) Ciruelas: Sin carozo, enteras, libre de pedúnculo o carozo; piel delgada, color brillante, tierna, sana, tamaño uniforme d) Peras en mitades e) Pasas de uva en granos sin semillas. f) Manzanas en rodajas o anillos, en mitades de color blanco o amarillo. Sin corazón, piel y semillas Nota: Ciruelas se admitirá selección común para carnes: mechadas y pollos arrollados. En cajones o bolsas con fecha de envasado y vencimiento.	

CARNES

Producto	Características	Causa de rechazo
Carnes vacunas frescas CAA Art. 248 a) Peceto pieza 2 Kg. a 2,5 Kg. b) Cuadrada pieza 2,4 a 3,8 Kg. c) Bola de lomo pieza 900 grs. a 4,8 Kg. d) Nalga pieza 3,250 Kg. a 4,8 Kg. e) Paleta pieza 1,750 a 3,3 Kg. f) Aguja sin hueso 2,8 a 6,6 Kg. g) Mondongo (limpio)	Limpia, sana, debidamente preparada, apta para el consumo Olor, color y consistencia característica Fresca Abastecedores aprobados por el SENASA Temperatura menor a 5°C, PH 4,3- 4,5 Inspección sanitaria Transporte refrigerado habilitado con N° SENASA No se admitirá el ingreso de carne picada Los cortes serán de novillos medianos clasificados J o U proveniente de res de 100 a 120 Kg. o vaquillonas A- B provenientes de media res de 80 a 85 Kg. Con clasificación de gordura de 0 –1 En caso de poder despostar, se podrá solicitar cuarto trasero corto o macho de novillo, cuyo peso máximo será de 38 Kg. Y su corte cu deberá estar comprendido entre 2,5 y 3 cm.	Carne abombada Contaminada con insectos o larvas Envuelta en papel PH superior a 4,3- 4,5 Mal conservada Pesos mayores a los estipulados Temperatura superior a 5 °C Congelada Abastecedores no aprobados por el SENASA Transporte no refrigerado y/o no habilitado por el SENASA Inspección sanitaria

ANDREA C. DAISTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

AVES

Producto	Características	Causa de rechazo
Aves frescas CAA Art. 256	Muertos, limpios y eviscerados Provenientes de establecimientos habilitados por el SENASA Temperatura de conservación -2 °C a 2°C Tamaño 1,6Kg. de 11 a 12 unidades en 20 Kg. Preparaciones: a) Pollo al horno, milanesas, hamburguesas 1/ 4 unidad de 1,6 Kg. b) Estofados, guisos 1/ 8 unidad de 1,6 Kg. c) Empanadas 1/ 10 unidad de 1,6 Kg. Transporte refrigerado y habilitado por SENASA	Aves vivas No evisceradas Congeladas No presenten características de pollo fresco Temperatura de conservación superior Malas condiciones de higiene Transporte no refrigerado y/ no habilitado por SENASA

PESCADO

Producto	Características	Causa de rechazo
Pescado fresco CAA Art. 271. En filet a) pescado fresco. En trozos	Consistencia firme, olor característico PH inferior a 7,5 Temperatura de primer uso entre 0 y 4 °C Inspección oficial autorizada por SENASA Transporte en cajones de madera o plástico con hielo, revestido interiormente con papel impermeable Peso por unidad 150 grs. Transporte refrigerado en perfectas condiciones de higiene y seguridad habilitado por SENASA a) Se admitirá sólo para preparaciones como tartas, empanadas, soufflé.	Presencia de amonio PH superior a 7,5 Malas condiciones de conservación y/ o higiene Temperatura superior a 4°C Transporte no refrigerado y/ o no habilitado por SENASA.

FIAMBRES

Producto	Características	Causa de rechazo
Embutidos primera calidad a) Jamón cocido CAA Art. 294 b) Paleta cocida CAA Art. 297 c) Panceta salada CAA Art. 298	Consistencia firme, compacta al tacto Forma cilíndrica, cónica total o parcial Coloración normal, olor y	Esté vencido Consistencia que no permita el feteado Calidad inferior Fiambres fraccionados fuera

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

d) Salame Milán CAA Art. 331 e) Mortadela CAA Art. 341 f) Salchichón primavera	sabor característicos Lista de ingredientes Envasados al vacio Piezas enteras, etiquetadas con fecha de elaboración y vencimiento Transporte refrigerado habilitado por SENASA Temperatura inferior a 4°C	del establecimiento Producto vencido No refrigerado Malas condiciones de higiene Transporte inadecuado.

ANDREA C. BARTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 283

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

ALIMENTOS NUTROTERAPICOS
Productos importados: Subrótulo en idioma español

FORMULAS POLIMERICAS- OLIGOMERICAS- MONOMERICAS

Producto	Características	Causa de rechazo
CAA Art. 1339 En polvo con o sin fibras Líquidas con o sin fibras Fórmulas especiales Leches modificadas en polvo o fluidas.	Densidad calórica 1-1,5 Envases hasta 1Kg. Herméticamente cerrados Fecha de elaboración y vencimiento Lista completa de ingredientes/ aditivos Composición química porcentual Condiciones de almacenamiento, leyenda correspondiente L.P.C por 500 a 1000 CC. Envases por 142, 200 y 250 ml. Esterilización industrial.	No a granel, fraccionados o al detalle. Latas oxidadas, hinchadas, abolladas Características físicas alteradas Fecha de vencimiento no correcta Rótulo confuso.
Dextrosa pura Glucosa pura Maltodextrinas 1-4 Azúcar bifidogénica	**Módulos de hidratos de carbono.** En polvo Fecha de vencimiento mes/ año En tarro o caja.	
Triglicéridos de cadena mediana.	**Modulo de grasa** Fecha de vencimiento, mes/ año	
Caseinatos,	**Módulo de proteínas** Caseinato de calcio Polvo fino de color blanco Sabor y olor característico Fecha de vencimiento, mes/ año	

- **Temperaturas y tiempos de cocción:**

Alimento	Temperatura C	Tiempo
Leche	100	10"
Huevo duro	90	1'
Pollo	90	20'
Bife	Plancha 80	3'-5'
Hamburguesa	Plancha 80	3'-5'
Hamburguesa	Plancha 80 Horno 90	1' 5'
Carne para picar	80 o más	20'
Pollo para picar	90 o más	20'
Milanesa carne frita / horno	90 / 80	5'

ANDREA E. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 293

		10'
Milanesa pollo frita / horno	90 / 80	5'
		10'
Milanesa pescado frita / horno	90 / 80	5'
		10'
Milanesa carne picada	90 u 80	5'
		10'
Pan de carne	90	20'
Albóndigas sin salsa horno	80	20'
Albóndigas en salsa	1 cocción horno : 80	10'
	2 cocción salsa : 80	20'
Carne estofada	90	20'
Salsa bolognesa	90	20'
Pastel de papas	Carne : 80	20'
	Pastel : 90	5'
Tarta de pollo	Pollo : 80	20'
	90	1'
Tarta verduras	80	20'
Polenta	90	1'
Pizza (queso)	73	
Guiso pollo o carne	Horno : 90	15'
	Guiso : 90	10'
Pastel sémola/ harina de maíz	Horno : 80	20'
	Pastel : 90	10'
Empanadas choclo/ acelga	Horno : 90	5'
Empanadas carne/ pollo	Relleno : 80	20'
	Empanada : 90	5'
Canelones verdura / ricota	80	20'
Lasagnas	80	20'
Fideos/ ñoquis	80	1'
Ravioles	80	5'
Risotto	Hervido : 90	5'
Budín de pollo	90	20'
Acelga a la crema	80	20'
Milanesa napolitana	1 cocción : 90 80	5' 10
	2 cocción : (jam queso) 73	1'
Ensaladas cocidas que se sirven frías	Cocción : 90	10'a 20'
	Enfriamiento : 60 a 4	no más de 120'
Verduras y purés cocidos calientes	Cocción : 90	10'a 20'
	Calentamiento : 80	1'
Verduras al horno	90	5'
Tortilla de papas/ verduras	Hervido : 90	10'a 20'
	Horno : 80	20'
Calabaza/ berenjenas rehogadas	80	20'
Bocadillos de acelga	90	5'
Budín/ tortilla	80	20'

- La preparación de postres o comidas que sufren enfriamiento luego de su cocción.
- Todas las preparaciones que se realizaren por sistemas de cocción-enfriado-reacondicionado o cocción-congelado-reacondicionado.

4. Ante la presencia de alimentos cuyas características macroscópicas permitan dudar de su estado microbiológico, físico o químico se deberá proceder de la siguiente manera:

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 263

- No se sirve y se separa de los alimentos para consumo.
- Se guardan tres (3) muestras de 250 g (como mínimo) identificadas, si es posible: tres (3) del alimento crudo y tres (3) del alimento cocido (si fue detectado en cocido).Se guardan en heladera por un día, en el caso de acopiarlos por un tiempo mayor a 24hs para su análisis, se guardarán en el freezer.

5. Todo alimento o preparación que no cumpla con algunas de las normas deberá ser RECHAZADO O DECOMISADO O DEVUELTO, de acuerdo a la situación, siendo autorizada la actitud por el Área de Alimentación. Los alimentos para su devolución deberán ser almacenados en un lugar para tal fin, rotulado el lugar y el alimento como DEVOLUCION.

6. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS ALIMENTOS Y COMIDAS LISTOS PARA CONSUMO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS QUE TRATA EL PRESENTE PLIEGO:

Criterio	Valores deseados UFC/g	Valores máximos UFC/g
Bacterias aerobias mesófilas	1000*	10000*
Coniformes totales A 37 °C	100 $	1000%
Escherichia Coli	Ausente en 1g *$	Ausente en 1 g *$
Staphilococcus aeureus	10/ g	100/ g
Salmonella	Ausente en 25g *$%	Ausente en 25 g*$%
Hongos y levaduras	100*	1000%

Referencias: *Batish et al, Food Protection, 45, 348, (1982)
*Taylor et al, Applied environm.Microbiogy, 37,274, (1979)
$CCA. Normas microbiológicas para productos dietéticos (Art.1339) Productos listos para consumo.
% Normas microbiológicas para alimentos MCBA.

ANDREA C. TASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 293

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

ANEXO IV

LICITACIÓN DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO

TABLAS DE AJUSTE DE PRECIOS DE RACIONES

Para la determinación de los valores de las raciones correspondientes a los diferentes regimenes y los valores relativos de cada uno de los conceptos que los componen, a efectos de su facturación, el valor de la RACION NORMAL deberá ser multiplicado por los factores que en cada caso de indique. En las cotizaciones, solo deberán indicarse los precios ofertados para las RACIONES NORMALES.

Regimenes según anexos	Ración Completa	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Normal paciente	1,00	0,06	0,44	0,06	0,44
Autorizado	1,14	0,06	0,51	0,06	0,51
Hipograso	0,94	0,06	0,41	0,06	0,41
Hipohidrocarbonado (1)	1,06	0,09	0,44	0,09	0,44
Blando Gastrointestinal (1)	1,02	0,09	0,42	0,09	0,42
Postoperatorio I	0,60	0,04	0,26	0,04	0,26
Postoperatorio II	0,80	0,05	0,35	0,05	0,35
Guardería (2)	0,92	0,06	0,40	0,06	0,40
Hipoproteico	0,85	0,05	0,40	0,05	0,35
Líquido	0,16	0,04	0,04	0,04	0,04
Lactante A	0,74	0,05	0,32	0,05	0,32
Lactante B	0,78	0,05	0,34	0,05	0,34
Lactante C	0,80	0,05	0,35	0,05	0,35

NOTAS:

(1) Los regímenes hipocalórico y blando gastrointestinal, incluyen el costo de las colaciones (dos por día) debidamente prorrateado.

(2) Para Guardería, solamente se consideran dos conceptos diarios por ración (desayuno + almuerzo, o almuerzo + merienda, o merienda + cena), según corresponda.

ANEXO V

SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO HORARIO DE PRESTACION

HOSPITAL:

Concepto a servir	Pacientes	Autorizados	Guardería
DESAYUNO	07.30 a 08.30 Hs.	07.30 a 09.00 Hs	08.00 a 8.30 Hs
ALMUERZO	12.00 a 13.00 Hs.	12.00 a 14.00 Hs.	11.00 a 12.00Hs.
MERIENDA	15.30 a 16.30 Hs.	16.00 a 17.30 Hs.	16.00 a 16.30 Hs.
CENA	19.00 a 20.00 Hs.	20.00 a 21.00 Hs.	20.00 a 20.30 Hs.
COLACIONES	10.00, 16.00 y 21.00 Hs.		

El horario podrá ser ajustado a las necesidades de la Dependencia; el servicio deberá ser prestado dentro de los 15 minutos siguientes a la hora indicada.

En el periodo estival: (15 de noviembre al 15 de abril), el horario de servicio de cena a los autorizados será de 20.30 a 21.30 hs. adaptado a cada Establecimiento.

ANDREA C. BASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 293

Ministerio de Salud — Gobierno de la Provincia de Buenos Aires

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

ANEXO VI

SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO

PERSONAL A INCORPORAR

HOSPITAL:

Cantidad de raciones diarias:

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	C/TURNO		CAT	
	M	T		
Área PREPARACIÓN:				
Representante:				
Dietista/Nutricionista				
Encargado				
Administrativo				
Despensa				
Vajilla				
Jefe de cocina				
Cocineros				
Comis				
Ayudantes de cocina				
Peones de cocina				
Peones de limpieza				
Choferes				
Mantenimiento				
Vigilancia				
Área DISTRIBUCIÓN:				
Supervisores				
Camareros				
Comis				
Peones				

Indicar cantidad de horas a trabajar por día del personal propuesto:

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

ANEXO VII A

RACIONES DIARIAS

HOSPITAL:

CONTRATISTA:

1RA QUINCENA	MES	AÑO

* Desayuno/Almuerzo/Merienda/Cena.

Régimen	*	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	SUBTOTAL
	D																
	A																
	M																
	C																
	D																
	A																
	M																
	C																
	D																
	A																
	M																
	C																
	D																
	A																
	M																
	C																
	D																
	A																
	M																
	C																
	D																
	A																
	M																
	C																

ANDREA C. BASTIROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

ANEXO VII A

RACIONES DIARIAS

* Desayuno/Almuerzo/Merienda/Cena

HOSPITAL:	CONTRATISTA:	2DA QUINCENA	MES	AÑO

Régimen	*	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL MES
	D																	
	A																	
	M																	
	C																	
	D																	
	A																	
	M																	
	C																	
	D																	
	A																	
	M																	
	C																	
	D																	
	A																	
	M																	
	C																	
	D																	
	A																	
	M																	
	C																	
	D																	
	A																	
	M																	
	C																	

521

ANDREA C. DASTROCCHI
Lic. en Nutrición
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE Nº

ANEXO VII B

PREPARACIONES INDIVIDUALES

HOSPITAL:	CONTRATISTA:	1RA QUINCENA	MES	AÑO

Descripción	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	SUBTOTAL

Documento Oficial Hospital Dr. HECTOR DELANDO Versión 2018 Página 12 Todos los derechos reservados

ANDREA MISTRUCCHI
Lic.
M.P. 203

Ministerio de Salud Buenos Aires LA PROVINCIA

CORRESPONDE AL EXPEDIENTE N°

ANEXO VII B

PREPARACIONES INDIVIDUALES

HOSPITAL:	CONTRATISTA:	2DA QUINCENA	MES	AÑO

Descripción	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	TOTAL MES

521

Lic. en Nutrición
M.P.

Corresponde Exp. N° 2900-96973/14

ANEXO VIII

SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO

PERSONAL MINIMO A INCORPORAR (*)

HOSPITAL: Victorio Tetamanti

Cantidad de raciones diarias: 480

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO	C/TURNO		CAT	
	M	T		
Area PREPARACIÓN: Representante:				
Dietista/Nutricionista	1			
Encargado	1			
Administrativo				
Despensa				
Vajilla				
Jefe de cocina				
Cocineros	3	2		
Comis				
Ayudantes de cocina	2	2		
Peones de cocina				
Peones de limpieza				
Choferes				
Mantenimiento				
Vigilancia				
Area DISTRIBUCIÓN: Supervisores	1			
Camareros	7	6		
Comis				
Peones				

(*) Personal de jornada completa: 8 horas cada uno.

PROPONENTE

MINISTERIO DE SALUD - PROVINCIA DE BUENOS AIRES

LICITACION APERTURA FECHA

DESTINO HOSPITAL

ANEXO E - ANÁLISIS DE COSTOS DEL SERVICIO DE RACIONAMIENTO EN COCIDO (1) (2)

IMPORTANTE: ver notas obligatorias al pie de hoja 2

BASE DE RACIONES REQUERIDAS EN TOTAL:				POR DIA		POR MES (31 días)	
ITEM	CANT.	CONCEPTO	PORCENTAJE A APLICAR	IMPORTE BASE $	IMPORTE PARCIAL $	IMPORTE MENSUAL $	COSTO POR RACION =
1	MANO DE OBRA DIRECTA (M.O.D.) (total de personal ofertado)						
		Sueldos básicos (sin Incrementos por Decreto)					
1.1		Profesionales en Nutrición a cargo					
1.2		Encargados					
1.3		Cocineros					
1.4		Ayudantes de cocina					
1.5		Camareros					
1.6		Otro:					
					Subtotal importes de sueldos básicos		
1.7		Incremento remunerativo Decreto					
1.8		Incremento no remunerativo Decreto					
1.9		Previsión de horas extras					
1.10		Antigüedad					
1.11		Otro					
					SUBTOTAL 1 = MANO DE OBRA DIRECTA		
2	COSTOS SOBRE MANO DE OBRA DIRECTA						
2.1		Prorrata Sueldo Anual Complementario					
2.2		Prorrata Vacaciones					
2.3		Prorrata franqueros, enfermedad y accidentes					
2.4		Otro:					
					SUBTOTAL 2 = COSTOS SOBRE M.O.D.		
3	CARGAS SOCIALES Y COSTOS SOBRE M.O.D.						
3.1		INSPJP / AFJPP					
3.2		INSSJP					
3.3		Fondo Nacional del Empleo					
3.4		Asignaciones Familiares ex Casfec					
3.5		Obra Social					
3.6		Otro:					
					SUBTOTAL 3 = CARGAS SOCIALES Y COSTOS SOBRE M.O.D.		
4	OTROS COSTOS SOBRE SALARIOS						
4.1		Medicina laboral					
4.2		Seguro Riesgos del Trabajo (ART)					
4.3		Seguro de vida obligatorio					
4.4		Previsión por despido					
4.5		Prorrata ropa de trabajo					
4.6		Otro:					
					SUBTOTAL 4 = OTROS COSTOS SOBRE SALARIOS		
					TRANSPORTE A HOJA 2 (suma ítems 1 a 4)		

FIRMA Y SELLO DEL PROPONENTE

Corresponde Exp. N° 2900-96973/14

521

	TRANSPORTE DE HOJA 1		
5	INSUMOS ALIMENTICIOS		
5.1	Verduras y frutas		
5.2	Carnes, pollos y pescado		
5.3	Lacteos		
5.4	Panificados y pastas		
5.5	Viveres secos		
5.6	Otro:		
	SUBTOTAL 5 = INSUMOS ALIMENTICIOS		
6	GASTOS GENERALES DEL SERVICIO		
6.1	Insumos para limpieza		
6.2	Gas / Electricidad /Agua		
6.3	Amortizacion de equipos e instalaciones		
6.4	Mantenimiento y repuestos de equipos e instalaciones		
6.5	Amortización de vajilla		
6.6	Fletes / Movilidad / Viáticos		
6.7	Otro:		
	SUBTOTAL 6 = GASTOS GENERALES DEL SERVICIO		
7	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y OTROS		
7.1	Prorrata gastos Planta propia: Luz, gas, teléfono, etc.		
7.2	Prorrata Personal administrativo		
7.3	Prorrata Seguro de Caución		
7.4	Prorrata honorarios asesoramiento profesional		
7.5	Seguro Responsabilidad Civil		
7.6	Otro		
	SUBTOTAL 7 = GASTOS DE ADMINISTRACIÓN Y OTROS		
	TOTAL COSTOS OPERATIVOS (suma items 1 a 7 incl.)		
9	UTILIDAD BRUTA		
10	COSTOS FINANCIEROS		
11	TOTAL COSTOS OPERATIVOS + UTILIDAD + COSTOS FINANCIEROS (suma items 8 + 9 + 10)		
12	IMPUESTOS Y TASAS		
12.1	Ingresos brutos (IIBB)		
12.2	Ganancias		
12.3	Municipales (seguridad e higiene)		
12.4	Valor Agregado (IVA)		
12.5	Otro:		
12.6	Otro:		
	SUBTOTAL 12 = IMPUESTOS Y TASAS		

PRECIO FINAL COTIZADO POR RACIÓN GENERAL (suma items 11 + 12) $.	
Precio por ración multiplicado por cant. raciones mensuales = ESTIMACIÓN IMPORTE TOTAL MENSUAL $.	

NOTAS:

Los costos por ración de cada ítem, son iguales al total del importe mensual del ítem, dividido por la cantidad de raciones mensuales indicadas.

EL PRECIO FINAL COTIZADO POR RACIÓN deberá coincidir con la oferta presentada.

OBSERVACIONES DEL PROPONENTE

FIRMA Y SELLO DEL PROPONENTE

Corresponde Exp. N° 2900-96973/14

ANEXO F: VISITA AL ESTABLECIMIENTO (1)

521

HOSPITAL .....

Por la presente se deja constancia que la empresa ....., ha realizado la visita a las instalaciones de esta dependencia, de acuerdo a lo solicitado en el Pliego de Bases y Condiciones que rige la Licitación Pública Nro. .....

Se extiende la presente el día ...../...../.....

.....	.....	.....
SELLO DEL HOSPITAL	FIRMA Y ACLARACIÓN DEL DIRECTOR	SELLO DEL DIRECTOR

(1) La presentación de este Anexo debidamente completado en todos sus ítems, es obligatoria en el momento de la apertura de sobres de oferta, bajo pena de rechazo de la propuesta.

Corresponde Exp. N° 2900-96973-14

ANEXO G - PLANILLA DE OFERTA ECONÓMICA

Datos de la Licitación Pública

Número: /15

521

Ejercicio: 2015; Ejercicio Diferido 2016

Expediente N°: 2900-96973/14

Datos del Organismo Contratante

Denominación: Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires.

Domicilio: Calle 51 N° 1120, Edificio Nuevo, Planta Baja, La Plata.

Datos del Oferente

Nombre o Razón Social:

C.U.I.T.:

Número Proveedor del Estado:

Domicilio Comercial:

Domicilio Legal:

Renglón	Cantidad de raciones diarias	Cantidad de días del período	Descripción	Código Nomenclador Bienes y Servicios	Precio Unitario por ración ($)	Precio Total del servicio ($)
1	480	366	Servicio de Racionamiento en Cocido, con destino al Hospital D.I.E.M.I. "Don Victorio Tetamanti", sito en Castelli N° 2450 de la localidad de Mar del Plata. La duración del contrato será de doce (12) MESES a partir del día 01 de julio de 2015 o fecha posterior aproximada, a determinar por el Ministerio de Salud, con opción a una prorroga de tres (3) meses, por parte de este Ministerio.-			
				TOTAL NETO-NETO ($)		

Importe Total de la Propuesta, son PESOS (en números y letras)

.....

.....

Garantía de Mantenimiento de Oferta

Tipo:

Importe:	$ ..... Importe de la Garantía de Oferta, son PESOS ....

Firma y Sello del Oferente