



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

LICITACIÓN PÚBLICA N° 06/2025

LEY 2000-A

Expediente N° 800-002288-2024-CG/RESOLUCIÓN 1834-MS-2025

A realizarse la apertura el día **Viernes 16 (dieciséis) de MAYO del 2.025 y la recepción de sobres hasta las 09:00 horas en la oficina de Departamento Compras**, para la contratación del servicio de prestaciones presenciales correspondiente al Servicio Alimentario integral de racionamiento de alimentos en cocido a boca del paciente, que comprende: la provisión, cocimiento, elaboración y distribución de alimentos servidos en bandejas, comedor del establecimiento usuario o bien el traslado de los mismos según corresponda. Esto será para el Centro de Salud Báez Laspiur, Hospital de día del Centro por la Vida, Hospital Ventura Lloveras (Sarmiento), Hospital Federico Cantoni (Pocito), Centro de Salud Los Berros (Sarmiento), Centro de Salud Dr. René Favaloro (Rawson), Hospital Barreal (Calingasta), Hospital Aldo Cantoni (Calingasta), CAPS Tamberías (Calingasta), CAPS Bermejo, Hospital Dr. Alejandro Albarracín (Valle Fértil), dependiente del Ministerio de Salud.

Si el día fijado para la apertura, resultare no laborable, se efectuará el primer día hábil siguiente, a la misma hora.

Apertura de ofertas en 2° Piso Núcleo 6 Sala de Licitaciones del Ministerio de Hacienda y Finanzas. Av. Libertador Gral. San Martín 750, oeste – Centro Cívico.

ANEXO I (artículo 3°)

**“PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES Y DE
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS”**

A - BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

ARTÍCULO 1°: ORGANISMO CONTRATANTE

El Ministerio de Salud con domicilio electrónico especial comprasmsp1@gmail.com, desde el cual serán válidas todas las notificaciones y comunicaciones oficiales de la presente contratación.

ARTÍCULO 2°: TIPO DE PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

PROCESO/PROCEDIMIENTO: Licitación Pública N° 06/25 Ley 2000-A.

MODALIDAD: Orden de Compra Abierta.

JURISDICCIÓN: Ministerio de Salud.

EXPEDIENTE: 800-002288-2024-GC.

PRESUPUESTO OFICIAL: \$ 2.415.389.360,22 - (Pesos dos mil cuatrocientos quince millones trescientos ochenta y nueve mil trescientos sesenta con 22/100). -

VALOR DEL PLIEGO: \$ 20.000,00.- (Pesos veinte mil con 00/100.-).

ARTÍCULO 3°: OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El objeto del presente llamado corresponde a la contratación del servicio de prestaciones presenciales correspondiente al Servicio Alimentario integral de racionamiento de alimentos en cocido a boca del paciente, que comprende: la provisión, cocimiento, elaboración y distribución de alimentos servidos en bandejas, comedor del establecimiento usuario o bien el traslado de los mismos según corresponda. Esto será para el Centro de Salud Báez Laspiur, Hospital de día del Centro por la Vida, Hospital Ventura Lloveras (Sarmiento), Hospital Federico Cantoni (Pocito), Centro de Salud Los Berros (Sarmiento), Centro de Salud Dr. René Favalaro (Rawson), Hospital Barreal (Calingasta), Hospital Aldo Cantoni (Calingasta), CAPS Tamberías (Calingasta), CAPS Bermejo, Hospital Dr. Alejandro Albarracín (Valle Fértil), dependiente del Ministerio de Salud.

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

El que se ajusta a las especificaciones contenidas en el presente y conforme a los ítems establecidos; los que constituyen la unidad de cotización como renglón. No se aceptarán ofertas parciales.

ARTÍCULO 4°: NOTIFICACIONES

Las notificaciones que surjan de la presente contratación se realizan válidamente en el domicilio electrónico declarado por el oferente en el Anexo II “Declaración Jurada” del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales. Se solicita incluir en la oferta económica, número de contacto.

**ARTÍCULO 5°: DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO DE
CONTRATACION**

La presente contratación se realiza bajo el procedimiento de Licitación Pública, modalidad orden de compra abierta según lo establecido en la Ley N° 2000-A y su Decreto Reglamentario N° 0004-2020 A y Decreto Reglamentario N° 0005-2024 A Artículo 14° a 16°.

Se ha estimado una cantidad máxima de servicios detallados en Anexo II Detalle de Especificaciones Técnicas durante la vigencia del contrato, la cual se establece al solo efecto del cálculo del gasto pudiendo fluctuar en más o en menos según los requerimientos del hospital.

EL MINISTERIO emitirá por mes una Orden de Provisión (ANEXO H) a favor del adjudicatario por la cantidad de servicios requeridos.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

Si la prestación real del servicio fuese por una cantidad inferior a la estimada, esto no genera responsabilidad alguna para EL MINISTERIO y para el Estado Provincial y no da lugar a reclamo de indemnización a favor del adjudicatario.

EL MINISTERIO se reservan la facultad de solicitar al adjudicatario aumentar las cantidades establecidas como estimadas sujeto a la disponibilidad de los créditos presupuestarios, de conformidad a lo establecido en el Decreto Reglamentario N° 0004-2020 A, artículo 71°.

ARTÍCULO 6°: ***VENTA O ENTREGA DE PLIEGOS***

Los presentes pliegos revisten el carácter de onerosos y se encuentran disponibles en el portal web oficial de compras y contrataciones, <http://compraspublicas.sanjuan.gob.ar> en la sección licitaciones.sanjuan.gob.ar/.

El valor del Pliego se fija en la suma de pesos (veinte mil con 00/100) (\$ 20.000,00).

Dicho monto deberá ser depositado o transferido electrónicamente a la cuenta oficial N° 600-209361/9-Recursos Propios- del Banco San Juan S.A. CBU 0450600901800020936197, CUIT 30-99901516-2.

en éste último el Oferente debe ser titular o cotitular de cuenta de origen.

La generación de la boleta de pago se podrá realizar desde el siguiente link: <http://servicios.bancosanjuan.com/aplicaciones/sysgobierno/>- Opción “venta de pliegos” (No se permitirá el trámite por autogestión).

El comprobante de depósito, por la adquisición del pliego, deberá ser incluido en el Sobre N°1 con la Documentación solicitada.

En caso de realizar la adquisición del presente mediante transferencia bancaria la misma deberá ser verificada en el Departamento Tesorería de este Ministerio previo a su incorporación al Sobre N° 1 de Documentación.

ARTÍCULO 7°: ***DOCUMENTACIÓN ADICIONAL***

Además de la documentación solicitada en el artículo 11° del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales, se deben presentar los siguientes requisitos no excluyentes en el Acto de Apertura:

1. VISITA PREVIA OBLIGATORIA con su respectivo certificado de visita del 40% de los nosocomios objeto de la contratación, acreditando tomar conocimiento del objeto del Servicio a contratar. El certificado deberá ser descargado del Portal de Compras Públicas y la visita realizarse de Lunes a Viernes de 7 a 13 hs, hasta un día hábil previo a la fecha de apertura. Durante la visita los oferentes deberán certificar por el responsable directo del Hospital. El mismo deberá incluirse dentro del Sobre N° 1.
2. Certificado de la Subsecretaría de Trabajo del Ministerio de Gobierno de la Provincia de San Juan y a nivel Nacional, donde conste que no registra denuncias laborales en trámite bajo ningún concepto al momento de apertura. En el caso de ser una Empresa con prestaciones de servicio en otras provincias, deberá presentar el Certificado por cada una de las provincias que preste Servicio.
3. Antecedentes de trabajos que hagan referencia a las actividades relacionadas con el objeto de la contratación de servicio o de similares características, ejecutados y/o en ejecución ya sean públicas o privadas, durante los dos (2) últimos años previos al llamado a licitación, con indicación de cantidad de personas afectadas al servicio y con copia del contrato u orden de compra y referencias comprobables. Se deberá adjuntar certificación del comitente con una calificación sobre el trabajo que realizó y/o realiza.

La falta de cumplimiento de lo establecido en el artículo 6° no provocará el rechazo en forma automática de la oferta. No obstante, deben ser completados en el plazo de 2 (dos) días hábiles administrativos posteriores a la apertura, situación de la que deberá tomar conocimiento el

oferente. Si transcurrido ese plazo no se han completado, las ofertas serán consideradas inadmisibles.

ARTÍCULO 8°: *GARANTÍAS*

Los Oferentes y Adjudicatarios deberán constituir sus garantías en cualquiera de las formas establecidas en el artículo 12 del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

En el supuesto que se constituyan garantías en efectivo mediante depósito bancario o transferencia electrónica, debe hacerlo a la cuenta oficial Nro° 600-213565-5, Garantía de Licitación del Banco San Juan S.A., CBU 0450600901800021356554, CUIT 30-99901516-2.

En el caso que la constitución de la Garantía sea con firma digital será de aplicación el Art. 12 inc 4, el oferente deberá presentar la póliza de caución con firma digital en archivo PDF ante el organismo contratante en las siguientes formas:

- Por correo electrónico: la dirección de origen debe ser el correo declarado en el R.U.P.E. o el que constituya como especial para su procedimiento, con destino al correo oficial indicado por el Organismo contratante en el Pliego Particular. El archivo debe estar encriptado con clave y ser enviado antes de la fecha y horario de apertura. (correo: comprasmsp1@gmail.com). En el sobre N° 2 deberá incorporar una Nota indicando Tipo de Garantía, Monto, y la clave que habilita la apertura del archivo.
- En Soporte electrónico (CD o pen drive) debe contener rotulo que indique como título “Garantía de Oferta” y N° de Expediente. En el sobre N° 2 se incorpora el soporte electrónico respectivo.

Según lo estipulado en la "Resolución N° 0292-MHF-2020".

Como constancia debe adjuntar el comprobante respectivo y una Nota de “DDJJ Anexo I” (Circular Conjunta N° 002-OCC-2019, 001-TGP-2019). En caso de transferencia el Oferente debe ser titular o cotitular de la cuenta de origen. En caso de depósito bancario, la boleta de pago se debe emitir desde el siguiente link: <http://servicios.bancosanjuan.com/aplicaciones/sysgobierno/>- Opción “Garantías de Licitación” (No se permitirá el trámite por autogestión).

Si la oferta fuese rechazada con “rechazo automático” y realizó garantía en efectivo deberá solicitar devolución de garantía de mantenimiento de oferta iniciando expediente por Mesa de Entrada de este Ministerio, según Circular 011-OCC-2021, con la “nota de solicitud de devolución de garantía” (Anexo I) y copia del comprobante de pago.

ARTÍCULO 9°: *MONEDA DE COTIZACIÓN*

Se fija como moneda de cotización “moneda nacional”, pesos argentinos, de acuerdo a lo establecido en el artículo 14° del Pliego Único de Bases y Condiciones Generales.

ARTÍCULO 10°: *LUGAR, FECHA Y HORA DE PRESENTACIÓN*

La oferta deberá ser presentada en la Oficina del Departamento Compras, Ministerio de Salud, ubicada en: Av. Libertador San Martín N° 750-Oeste- 3er piso- Núcleo 4 - Centro Cívico- San Juan.

La fecha y hora límite para presentar las mismas será la establecida en la publicación del llamado.

ARTÍCULO 11°: *APERTURA DE LAS OFERTAS*

El Acto de Apertura se llevará a cabo en el lugar, día y hora establecidos en la publicación del llamado.

ARTÍCULO 12°: *MANTENIMIENTO DE OFERTA*

El plazo de mantenimiento de la Oferta se fija en treinta (30) hábiles a partir de la fecha de apertura.

ARTÍCULO 13°: *LA EVALUACION Y ADJUDICACION*

La adjudicación será por la totalidad de los renglones, seleccionando la oferta más conveniente para el Organismo contratante, bajo criterios directamente vinculados al objeto del contrato tales como precio, la calidad del bien y/o servicio, la capacidad técnica, la



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

experiencia del oferente, y demás condiciones de la oferta que constan en el Pliego de Especificaciones Técnicas.

Se establece como parte de los criterios de conveniencia a los fines de la adjudicación la presentación de una declaración jurada de compromiso de contratación de personal que quede sin empleo, por encontrarse en relación de dependencia con la firma que actualmente esté prestando el servicio y que eventualmente no resultare adjudicada en la licitación pública.

Para esta contratación será criterio de evaluación por parte de la Comisión Técnica de Adjudicación, la existencia de penalidad, imputación o incumplimiento contractual con este Ministerio.

ARTÍCULO 14°: PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

La presente contratación se realizará en un plazo de 18 (dieciocho) meses comenzará a regir a partir del primer día del mes siguiente al de su adjudicación, con opción a prórroga por menor o igual periodo, a criterio del Ministerio de Salud.

ARTÍCULO 15°: FORMA DE COTIZACIÓN

La forma de presentación de la oferta será la a continuación detallada:

FORMULARIO DE PRESENTACIÓN DE LA OFERTA

Fecha:...../...../..... Objeto: Contratación del servicio de prestaciones presenciales correspondiente al Servicio Alimentario integral de racionamiento de alimentos en cocido a boca del paciente, que comprende: la provisión, cocimiento, elaboración y distribución de alimentos servidos en bandejas, comedor del establecimiento usuario o bien el traslado de los mismos según corresponda. Esto será para el Centro de Salud Báez Laspiur, Hospital de día del Centro por la Vida, Hospital Ventura Lloveras (Sarmiento), Hospital Federico Cantoni (Pocito), Centro de Salud Los Berros (Sarmiento), Centro de Salud Dr. René Favalaro (Rawson), Hospital Barreal (Calingasta), Hospital Aldo Cantoni (Calingasta), CAPS Tamberías (Calingasta), CAPS Bermejo, Hospital Dr. Alejandro Albarracín (Valle Fértil), dependiente del Ministerio de Salud.

Nombre del Oferente:

CUIT: - -

Detalle Oferta:

Reng	Ítem	Código SIIF	Descripción	Cant Estim. Mensual	Cant Estim. máxima	Precio Unit ario	Precio Total
1	1	3.03.006.002	Comedor c/ leche Desayuno	1.641	29.538		
	2	3.03.006.002	Comedor c/ leche Merienda	1.717	30.906		
	3	3.03.006.002	Comedor s/ leche Desayuno	393	7.074		
	4	3.03.006.002	Comedor s/ leche Merienda	393	7.074		
	5	3.03.006.002	Comedor Almuerzo	1.991	35.838		
	6	3.03.006.002	Comedor Cena	1.991	35.838		
	7	3.03.006.002	General c/ leche Desayuno	409	7.362		
	8	3.03.006.002	General c/ leche Merienda	409	7.362		

	9	3.03.006.002	General s/ leche Desayuno	264	4.752		
	10	3.03.006.002	General s/ leche Merienda	264	4.752		
	11	3.03.006.002	General Almuerzo	668	12.024		
	12	3.03.006.002	General Cena	668	12.024		
	13	3.03.006.002	Celíaco c/ leche Desayuno	35	630		
	14	3.03.006.002	Celíaco c/ leche Merienda	35	630		
	15	3.03.006.002	Celíaco s/ leche Desayuno	16	288		
	16	3.03.006.002	Celíaco s/ leche Merienda	16	288		
	17	3.03.006.002	Celíaco Almuerzo	37	666		
	18	3.03.006.002	Celíaco Cena	37	666		
	19	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado c/ leche Desayuno	70	1.260		
	20	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado c/ leche Merienda	70	1.260		
	21	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado s/ leche Desayuno	145	2.610		
	22	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado s/ leche Merienda	145	2.610		
	23	3.03.006.003	Hipohidro-Carbonado Almuerzo	178	3.204		
	24	3.03.006.003	Hipohidro-Carbonado Cena	178	3.204		
	25	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado Colación	136	2.448		
	26	3.03.006.002	Hepatoprotector c/ leche Desayuno	109	1.962		
	27	3.03.006.002	Hepatoprotector c/ leche Merienda	109	1.962		
	28	3.03.006.002	Hepatoprotector s/ leche Desayuno	276	4.968		
	29	3.03.006.002	Hepatoprotector s/ leche Merienda	276	4.968		
	30	3.03.006.003	Hepatoprotector Almuerzo	368	6.624		
	31	3.03.006.003	Hepatoprotector Cena	368	6.624		
	32	3.03.006.002	Hepatoprotector Colación	274	4.932		
	33	3.03.006.002	Astringente s/leche Desayuno	26	468		
	34	3.03.006.002	Astringente s/ leche Merienda	26	468		
	35	3.03.006.003	Astringente Almuerzo	42	756		
	36	3.03.006.003	Astringente Cena	42	756		
	37	3.03.006.002	Blando Desayuno	222	3.996		
	38	3.03.006.002	Blando Merienda	222	3.996		
	39	3.03.006.003	Blando Almuerzo	85	1.530		
	40	3.03.006.003	Blando Cena	85	1.530		



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

41	3.03.006.003	Líquida	47	846		
42	3.03.006.002	Licuado	30	540		
43	3.03.006.003	Hepatoprotector Niño Almuerzo	100	1.800		
44	3.03.006.003	Hepatoprotector Niño Cena	100	1.800		
45	3.03.006.002	Colación Extra simple	257	4.626		
46	3.03.006.002	Colación Simple	195	3.510		
47	3.03.006.002	Colación Mediana	108	1.944		
48	3.03.006.002	Colación Compuesta	310	5.580		
49	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar polimérica	19	342		
50	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar hipercalórica	5	90		
51	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar hiperproteico	5	90		
52	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar apto p/diabético	5	90		
53	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar apto hidrolizado proteico	5	90		
54	3.03.006.003	Regímenes Especiales en polvo para vía oral – hiperproteico	5	90		
55	3.03.006.003	Regímenes Especiales en polvo para vía oral - apto p/diabético	5	90		
56	3.03.006.003	Regímenes Especiales en polvo para vía oral - estándar	5	90		
57	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Sucedáneos de leche materna: Fórmula de Inicio	5	90		
58	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Sucedáneos de leche materna: Fórmula de Continuación	5	90		
59	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula Anti reflujo (AR)	5	90		

	60	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula Hipoalergénica (HA)	5	90		
	61	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula sin lactosa	5	90		
	62	1.01.003.053	Descartables Compuesta (corresponde a almuerzo/cena)	2.330	41.940		
	63	1.01.003.043	Descartables Simple (corresponde a desayuno/merienda/c olación)	1.830	32.940		
	64	3.03.013.004	Traslados	473	8.514		
Total : En Pesos y Letras						\$	\$

Además se deberá presentar:

Anexo II Ley 1920-A Circular 133-OCC-2021

Reng	Ítem	Código SIIF	Descripción	Factor de costo (*)	Índice a aplicar (**)	Porcentaje de incidencia (***)	Cantidad Estimada Max.	Valor Unitario	Valor Total
1	1	3.03.006.002	Comedor c/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERDO CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I			\$	\$
		SIPIM-IPIB - 15		ALIMENTOS Y BEBIDAS					
	SubTotal Item 1					100%			\$
	2	3.03.006.002	Comedor c/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERDO CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I				
		SIPIM-IPIB - 15		ALIMENTOS Y BEBIDAS					
	SubTotal Item 2					100%			\$
3	3.03.006.002	Comedor s/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERDO	PÚBLICOS - CATE					



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO Nº -MS- 2025

			O CACYR-CAECSAL	GORÍ A I				
			SIPIM-IPIB - 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
SubTotal Item 3					100%	\$		
4	3.03.00 6.002	Comedor s/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I				
			SIPIM-IPIB - 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
SubTotal Item 4					100%	\$		
5	3.03.00 6.002	Comedor Almuerzo	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I				
			SIPIM-IPIB - 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
SubTotal Item 5					100%	\$		
6	3.03.00 6.002	Comedor Cena	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I				
			SIPIM-IPIB - 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
SubTotal Item 6					100%	\$		
7	3.03.00 6.002	General c/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD	PÚBLICOS - CATE				

				O CACYR- CAECSAL	GORÍ A I					
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS					
	SubTotal Item 7					100%				\$
	8	3.03.00 6.002	General c/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS					
	SubTotal Item 8					100%				\$
	9	3.03.00 6.002	General s/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS					
	SubTotal Item 9					100%				\$
	10	3.03.00 6.002	General s/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS					
	SubTotal Item 10					100%				\$
	11	3.03.00 6.002	General Almuerzo	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y					



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO Nº -MS- 2025

				BEBID AS				
SubTotal Item 11					100%			\$
12	3.03.00 6.002	General Cena	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 12					100%			\$
13	3.03.00 6.002	Celíaco c/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 13					100%			\$
14	3.03.00 6.002	Celíaco c/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 14					100%			\$
15	3.03.00 6.002	Celíaco s/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB – 15	ALIME NTOS Y				

				BEBID AS				
SubTotal Item 15					100%			\$
16	3.03.00 6.002	Celíaco s/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 16					100%			\$
17	3.03.00 6.002	Celíaco Almuerzo	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB – 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 17					100%			\$
18	3.03.00 6.002	Celíaco Cena	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB – 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 18					100%			\$
19	3.03.00 6.002	Hipohidro- Carbonad o c/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB – 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 19					100%			\$
20	3.03.00 6.002	Hipohidro- Carbonad o c/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD	PÚBLI COS - CATE				



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

				O CACYR-CAECSAL	GORÍ A I				
				SIPIM-IPIB – 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
SubTotal Item 20						100%	\$		
21	3.03.00 6.002	Hipohidro-Carbonado s/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I					
			SIPIM-IPIB – 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS					
SubTotal Item 21						100%	\$		
22	3.03.00 6.002	Hipohidro-Carbonado s/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I					
			SIPIM-IPIB – 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS					
SubTotal Item 22						100%	\$		
23	3.03.00 6.003	Hipohidro-Carbonado Almuerzo	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I					
			SIPIM-IPIB - 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS					
SubTotal Item 23						100%	\$		
24	3.03.00 6.003	Hipohidro-Carbonado Cena	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD	PÚBLICOS - CATE					

				O CACYR- CAECSAL	GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 24					100%	\$		
	25	3.03.00 6.002	Hipohidro- Carbonad o Colación	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 25					100%	\$		
	26	3.03.00 6.002	Hepatopro tector c/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 26					100%	\$		
	27	3.03.00 6.002	Hepatopro tector c/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 27					100%	\$		
	28	3.03.00 6.002	Hepatopro tector s/ leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y				



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

					BEBID AS				
SubTotal Item 28						100%			
29	3.03.00 6.002	Hepatopro tector s/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS					
SubTotal Item 29						100%			
30	3.03.00 6.003	Hepatopro tector Almuerzo	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS					
SubTotal Item 30						100%			
31	3.03.00 6.003	Hepatopro tector Cena	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS					
SubTotal Item 31						100%			
32	3.03.00 6.002	Hepatopro tector Colación	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y					

				BEBID AS				
SubTotal Item 32					100%			\$
33	3.03.00 6.002	Astringent e s/leche Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 33					100%			\$
34	3.03.00 6.002	Astringent e s/ leche Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 34					100%			\$
35	3.03.00 6.003	Astringent e Almuerzo	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 35					100%			\$
36	3.03.00 6.003	Astringent e Cena	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 36					100%			\$
37	3.03.00 6.002	Blando Desayuno	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD	PÚBLI COS - CATE				



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

			O CACYR-CAECSAL	GORÍ A I				
			SIPIM-IPIB - 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
SubTotal Item 37					100%	\$		
38	3.03.00 6.002	Blando Merienda	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I				
			SIPIM-IPIB - 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
SubTotal Item 38					100%	\$		
39	3.03.00 6.003	Blando Almuerzo	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I				
			SIPIM-IPIB - 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
SubTotal Item 39					100%	\$		
40	3.03.00 6.003	Blando Cena	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR-CAECSAL	PÚBLICOS - CATEGORÍA I				
			SIPIM-IPIB - 15	ALIMENTOS Y BEBIDAS				
SubTotal Item 40					100%	\$		
41	3.03.00 6.003	Líquida	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD	PÚBLICOS - CATE				

				O CACYR- CAECSAL	GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 41					100%	\$		
	42	3.03.00 6.002	Licuada	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 42					100%	\$		
	43	3.03.00 6.003	Hepatopro tector Niño Almuerzo	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 43					100%	\$		
	44	3.03.00 6.003	Hepatopro tector Niño Cena	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 44					100%	\$		
	45	3.03.00 6.002	Colación Extra simple	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y				



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

				BEBID AS				
SubTotal Item 45					100%			\$
46	3.03.00 6.002	Colación Simple	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 46					100%			\$
47	3.03.00 6.002	Colación Mediana	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 47					100%			\$
48	3.03.00 6.002	Colación Compuest a	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 48					100%			\$
49	3.03.00 6.003	Regímene s Especiales listo para colgar polimérica	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y				

				BEBID AS				
SubTotal Item 49					100%			\$
50	3.03.00 6.003	Regímene s Especiales listo para colgar hipercalóri ca	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 50					100%			\$
51	3.03.00 6.003	Regímene s Especiales listo para colgar hiperprote ico	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 51					100%			\$
52	3.03.00 6.003	Regímene s Especiales listo para colgar apto p/diabétic o	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 52					100%			\$
53	3.03.00 6.003	Regímene s Especiales listo para colgar apto hidrolizad o proteico	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 53					100%			\$
54	3.03.00 6.003	Regímene s Especiales en polvo	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD	PÚBLI COS - CATE				



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

		para vía oral – hiperprote ico	O CACYR- CAECSAL	GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 54					100%	\$		
55	3.03.00 6.003	Regímene s Especiales en polvo para vía oral - apto p/diabétic o	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 55					100%	\$		
56	3.03.00 6.003	Regímene s Especiales en polvo para vía oral - estándar	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 56					100%	\$		
57	3.03.00 6.002	Fórm. Infantiles Sucedáne os de leche materna: Fórmula de Inicio	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
			SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
SubTotal Item 57					100%	\$		
58	3.03.00 6.002	Fórm. Infantiles Sucedáne os de	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD	PÚBLI COS - CATE				

			leche materna: Fórmula de Continuación	O CACYR- CAECSAL	GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 58					100%			\$
	59	3.03.00 6.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales : Fórmula Anti reflujo (AR)	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 59					100%			\$
	60	3.03.00 6.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales : Fórmula Hipoalerg énica (HA)	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 60					100%			\$
	61	3.03.00 6.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales : Fórmula sin lactosa	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS				
	SubTotal Item 61					100%			\$
	62	1.01.00 3.053	Descartabl es Compuest a (correspo nde a almuerzo/ cena)	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I				
				SIPIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y				



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

					BEBID AS				
SubTotal Item 62						100%			
63	1.01.00 3.043	Descartabl es Simple (correspo nde a desayuno/ merienda/ colación)	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
			SIPIIM- IPIB - 15	ALIME NTOS Y BEBID AS					
SubTotal Item 63						100%			
64	3.03.01 3.004	Traslados	CCT 401/05 UTGRHA ACUERD O CACYR- CAECSAL	PÚBLI COS - CATE GORÍ A I					
			INDEC - IPC - ÍNDICE DE APERUTR A	Comb ustibl es y lubric antes para vehíc ulos de uso del hogar					
SubTotal Item 64						100%			
Total : En Pesos y Letras									\$

(*) Indicar Factor de Costo entre los consignados en el Decreto Reglamentario de la Ley 1920 A.
<https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-3-5-32> / Índice de Precios Internos Básicos al por Mayor (IPIB), base año 1993, periodo de referencia diciembre 2015=100.
<https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-Tema-3-5-31>.
<http://uthgra.org.ar/institucional/accion-gremial/escalas/>
(**) Índices a aplicar, se debe seleccionar entre las siguientes fuentes oficiales:
→ Acuerdo Salarial Homologado indicando Sindicato “.....” Convenio Colectivo y Categoría trabajadores “....”.
→ INDEC. Sistema de Índices de Precios Mayoristas (SIPM) - o (IPC)
(***) Indicar el porcentaje de cada factor de costo, debiendo totalizar 100% por cada renglón.
Plazo de mantenimiento de la oferta: *Según Pliego*
Plazo de entrega: *Según Pliego*
Firma del Oferente:.....
Aclaración:.....

ARTÍCULO 16°: *FACTURACIÓN*

La factura conformada en original deberá ser presentada por el adjudicatario, de conformidad a las normas impositivas y administrativas vigentes, en Mesa de Entradas de EL MINISTERIO en forma individual y por cantidad de servicios prestados, debiendo detallar cada Ítem.

La factura debe ser emitida a favor del Ministerio de Salud, CUIT N° 30-99901516-2.

La facturación deberá ser presentada por la adjudicataria, del 1 al 10 del mes siguiente del servicio realizado, de conformidad a lo establecido por Circular 0003-2024 de la Dirección Financiera Contable de este Ministerio.

Se podrá exigir, por parte de EL MINISTERIO en caso de que sea necesario como respaldo, una planilla totalizadora mensual que indique la cantidad por ítem, refrendado por los directores o responsables del centro de salud y el encargado designado por la adjudicataria.

La conformación de facturas estará a cargo del jefe de División Nutrición, dependiente de este Ministerio, o quiénes los reemplacen en sus funciones.

Para el pago además de la presentación de la Factura debe adjuntar:

- a) Cumplimiento fiscal emitido por DGR de la provincia de San Juan, vigente a la fecha de presentación de la factura.
- b) Constatación de comprobantes con CAE.
- c) Formulario 931 con comprobante de pago
- d) Certificado de afiliación de ART del personal
- e) Certificado de Seguro de Vida Obligatorio De.1567/74
- f) Planilla totalizadora (formato digital y papel) que indique la cantidad entregada.

ARTÍCULO 17°: *RESPONSABILIDAD Y SEGUROS*

LA EMPRESA deberá cumplimentar:

a.-SEGUROS de RIESGO DE TRABAJO: Deberá acreditar ante EL MINISTERIO, la contratación de seguros en compañía autorizada por los organismos nacionales y provinciales competentes, con su correspondiente pago, que cubran riesgos de trabajo del personal de su dependencia, dicha documentación, deberá ser presentada a solicitud de las autoridades de EL MINISTERIO, cuando éstas lo requieran.

Deberá presentar una cláusula de no repetición a favor de EL MINISTERIO.

Cualquier tipo de indemnización provocada con motivo u ocasión del cumplimiento del objeto del contrato, será a cargo exclusivo de la adjudicataria, eximiendo al Ministerio de Salud de todo tipo de responsabilidades.

b.- SEGUROS DE PERSONAL Y MOVILIDADES: Deberá acreditar ante las autoridades de EL MINISTERIO la contratación de seguros en Compañía autorizada, que cubran riesgos sobre la vida del personal de su dependencia, como así también el seguro correspondiente a sus movilidades.

Este último deberá ser contra terceros y bienes o cosas de Terceros, como así también seguro sobre responsabilidad civil sobre terceros transportados.

Las constancias que acrediten el pago de los seguros mencionados en este artículo, podrán ser requeridas en cualquier momento por las autoridades de EL MINISTERIO, durante la vigencia del contrato.

c.- RESPONSABILIDAD: Cualquier tipo de indemnización provocada con motivo o en ocasión del cumplimiento del objeto del contrato, o demandas de terceros por daños, lesiones, lesiones graves, muerte etc., provocadas a aquellos por empleados de LA EMPRESA o sus bienes, por acción u omisión en el cumplimiento de sus obligaciones, será responsabilidad exclusiva de LA EMPRESA, eximiendo al Ministerio de Salud, sus autoridades y Estado provincial de todo tipo de responsabilidades.

d.- PERSONAL – TERCEROS: Todas las obligaciones emergentes de la relación laboral entre LA EMPRESA y su Personal son responsabilidad exclusiva de la primera. No existiendo ninguna relación de responsabilidad, ni laboral ni contractual entre EL MINISTERIO y los empleados y/o terceros contratados por aquella.

ARTÍCULO 18°: *CONTRALOR DEL SERVICIO*

La presente contratación estará sujeta a los controles y auditorías por parte del organismo contratante de conformidad con lo establecido en el art. 1 del Dto. Reg. N°005-2024, en específico, las oficinas del Departamento de Control de Gestión y del Departamento de Medicina Asistencial dependientes del Ministerio de Salud y las que en el futuro las



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

reemplacen, serán las encargadas de solicitar informes y documentación relacionada a la prestación del servicio.

La firma adjudicataria deberá entregar la documentación que le sea requerida por estas oficinas mencionadas ut supra en un plazo máximo de dos (2) días hábiles administrativos, sujeto a prórroga de acuerdo a lo que resuelvan las oficinas de contralor.

El control comprenderá todo lo referido de manera directa e indirecta al servicio adjudicado y podrá ser en cualquier momento mientras se encuentre vigente la contratación y hasta tres (3) meses después de finalizada la contratación.

ARTÍCULO 19°: CESION TOTAL O PARCIAL

La adjudicataria prestará por sí el servicio ofrecido, quedando prohibido ceder total o parcialmente el contrato o asociarse con otra persona o ente para cumplirlo. El incumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo será causal de rescisión automática, sin perjuicio de la aplicación de las penalidades previstas ante la posible ausencia del servicio. Esta restricción no alcanza a terceros contratados por la adjudicataria, cuando para las cocinas no instaladas se encuentren a una distancia superior a km 50 (cincuenta) desde el km 0 (cero) de la Provincia de San Juan, y para las cocinas instaladas cuando no se encuentren en las condiciones edilicias adecuadas, situación que debe ser acordada con la División Nutrición, manteniendo siempre la adjudicataria la responsabilidad frente a EL MINISTERIO.

ARTÍCULO 20°: RESCISIÓN. RESOLUCIÓN

EL MINISTERIO como organismo contratante y de conformidad con lo establecido en el art. 11 inc. 8) de la Ley N°2000-A y art. 1 del Dto. Reg. N°005-2024, tiene la facultad de rescindir la presente contratación sin causa justificada debiendo notificar al adjudicatario con sesenta (60) días corridos de antelación.

El no cumplimiento de las exigencias legales, técnicas, formales, y de plazos establecidos en este Contrato, por parte del adjudicatario, que el Ministerio considere como causal de rescisión, hará incurrir al adjudicatario en mora automática, quedando el contrato rescindido de pleno derecho en forma total, sin necesidad de intimación o interpelación judicial o extrajudicial, debiendo el Ministerio proceder al dictado de declaración formal de rescisión. La rescisión del contrato por dichas causas traerá aparejado el reclamo de daños y perjuicios por parte del Ministerio. No obstante, a criterio del Ministerio, podrá disponer que la misma opere en un plazo máximo de hasta sesenta (60) días, a efectos de no resentir la prestación del servicio.

El no cumplimiento cabal de lo expuesto en el párrafo anterior provocara además la pérdida de la garantía del contrato.

Asimismo, las partes de común acuerdo podrán resolver la presente relación contractual, sin expresión de causa ni obligación de indemnización de ninguna especie, con la única exigencia de su notificación y aceptación de la resolución de la relación contractual de la otra parte, de modo fehaciente, con sesenta (60) días de anticipación a la fecha de rescisión.

ARTÍCULO 21°: APLICACIÓN DE LEY 1920-A, DR-0013-2019

Se aplica el Régimen Provincial de Adecuación de Precios, Ley N° 1920-A, DR 0013-2019, DR 0006-2024 y Resoluciones 0133-OCC-2021 y 0105-OCC-2024, debiendo consignar en la oferta la estructura de costos, indicando por Renglón los factores que la componen y su respectivo índice de adecuación de precios, teniendo en cuenta el modelo consignado en el Pliego de Especificaciones Técnicas.

ARTÍCULO 22°: PENALIDADES.UNIDAD ECONÓMICA DE PORCIÓN

Sin perjuicio de las penalidades que pudieren corresponder por Aplicación del Código penal y de la Ley 2000-A y sus Decretos Reglamentarios correspondientes y por Clausula de administrativas de este pliego, por incumplimientos del servicio contratado se aplicara a la adjudicataria las penalidades de decomiso, cuando los productos utilizados no cumplan con

las exigencias del Código Alimentario, las especificaciones microbiológicas del Presente Pliego como así también todas aquellas acciones que impliquen desvíos en la implementación de materia prima, elaboración, distribución entrega y ultimo beneficio nutricional del producto alimentario a boca de paciente.

Se establece la Unidad Económica de Porción (U.E.P.) como valor adoptado a los fines de aplicar las penalidades previstas en el presente Pliego. Comprende un módulo equivalente al costo unitario del coeficiente 0,16 representado por DESAYUNO/MERIENDA. MERIENDA GENERAL C/LECHE, es decir, Ítem 7 - General c/ leche Desayuno adjudicado, con sus respectivas adecuaciones.

Todas las penalidades y llamados de atención deberán quedar asentadas en el Libro de Acta y firmado por el Representante de la Empresa, si no lo hiciera bastará dos (2) personas de testigos que firmen, pudiendo ser estas del mismo Hospital.

Las penalidades serán descontadas del total servido y facturado en el día. Algunas penalidades que se refieran a la estructura, equipamiento, vajilla, personal, etc. se harán previo 3 (tres) llamados de atención refiriéndose al mismo reclamo, que figurarán en el Libro de Orden, posteriormente si la falta no está solucionada se aplicará la penalidad.

Por demora superior a los veinte (20) minutos del horario establecido para el inicio del servicio en cada turno se aplicará una multa de 50 UEP.

Por falta en las porciones de algún ingrediente y/o condimento, calidad inferior a la requerida, sabor desagradable, temperatura y/o presentación inadecuada, insuficiencia en el peso (gramaje) de alguno de sus ingredientes, se aplicará una multa de 50 UEP, por cada uno de los incumplimientos.

Por incumplimiento en el servido, de los gramajes y/o falta de ingredientes que impliquen una disminución en el valor calórico de la tipología de las porciones servida, se considera incumplida la totalidad de las porciones, si se hubieran consumido, tomando como muestra una sola porción. En el caso de no haberse consumido, por observación hecha en la Planta, se procederá a requerir el cambio de las mismas

Variación del menú o alteración del orden sin autorización corresponde una multa de 50 UEP.

Por la entrega de una porción inadecuada, que no corresponda con las características correspondientes al régimen indicado en la Planilla de distribución, por cada oportunidad, se descontará el 50 UEP.

Por falta de reposición de vajilla, después de tres (3) llamados de atención, se descontarán 50 UEP de no haber repuesta.

Por falta de vajilla o insumos descartables para el servido de porciones se descontará 50 UEP, donde se verifique tal inconveniente.

Por encontrar vajilla no unificada, después de tres (3) llamados de atención asentados en el Libro de Actas, se descontarán 50 UEP de no haber repuesta

Por incumplimiento en el Hospital de las condiciones higiénicas, mantenimiento y provisión en cantidad suficiente de los elementos para cumplimiento de la obligación, se aplicará 50 UEP después de tres (3) llamados de atención previos.

Por deficientes condiciones de aseo, presentación, falta de higiene, carnet sanitario, tarjeta de identificación, por no observar normas de buena conducta por parte del personal afectado al servicio se aplicará una multa de 50 UEP.

Por mantener en cámaras, heladeras y/o depósitos alimentos vencidos, alimentos sin rotular o alimentos que a pesar de no estar vencidos no presenten las características adecuadas al producto en condiciones óptimas para el consumo, se procederá a decomisar los mismos y aplicar una multa de 75 UEP, considerando cada situación en forma individual.

Por no presentar el Representante Técnico de la Adjudicataria, dentro de los 30 minutos de haber sido convocado o por no estar presente el profesional en el momento de ocurrir un hecho, se aplicará una multa de 50 UEP por cada oportunidad en que esto ocurra.

Por observarse en la planta elaboradora, falta de higiene y deficientes condiciones de conservación en instalaciones, equipamientos, cámaras, vajilla, medios de transporte y demás elementos que se utilicen para la prestación del servicio, después de tres llamados de atención, se descontarán 50 UEP de no ser solucionado el problema.

Por no acatar instrucciones de las autoridades del Hospital o por descortesía en el trato cotidiano con las mismas, se aplicará una multa de 50 UEP.

Por faltas de respeto a pacientes, visitantes o concurrentes al Hospital, se aplicará una multa de 50 UEP.

Por negarse a firmar el Libro de Órdenes y Libro de Acta, se aplicará una multa de 25 UEP posterior a esto hará sus descargos.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

Por incumplir las observaciones en tiempo y forma, se aplicará una multa de 25 UEP

Por cada servicio no suministrado, se aplicará una multa de 50 UEP.

Por incumplimiento de toda otra obligación comprendida en el presente Pliego para la efectiva prestación del servicio, se aplicará una multa de 50 UEP diario mientras dure el incumplimiento y por cada hecho u obligación no cumplida, previo tres (3) llamados de atención que figurarán en el Libro de Orden y posteriormente la multa deberá figurar el Libro de Actas.

En caso de producirse daños o alteraciones en la salud de los pacientes y beneficiarios por proveer alimentos no aptos para el consumo o en mal estado; o por deficiencias en el servicio de elaboración, distribución o servido serán de absoluta responsabilidad de la firma Adjudicataria ya sea su aspecto civil y/o penal, tanto frente al organismo contratante como frente a particulares afectados, estando también a su exclusivo cargo los gastos por atención médico- farmacéutica de los perjudicados

Las Auditorias diarias y mensuales previstas en el presente Pliego de Condiciones Particulares, evaluarán el funcionamiento de la Planta de Elaboración mediante una lista de chequeo de BPM. La misma proporcionará un porcentaje de conformidades representativo de la situación de la planta.

Para el supuesto de constatarse el porcentaje, valor de 60-70%, establecido en el punto de Evaluación a la Adjudicataria, resultará una multa equivalente 50 UEP.

En el supuesto de constatarse en el porcentaje valor inferior al 60%, establecido en el punto de Evaluación a la Adjudicataria, resultará una multa equivalente a 100 UEP.

Por incumplimiento en la cantidad de camareros para la distribución de los alimentos en el internado y comedor de sanos, se aplicará una multa de 50 UEP por camarero y por día faltante.

Por encontrarse productos en infracción, serán inutilizados en el acto, con una multa de 50 UEP.

Por incumplimiento al capítulo Personal a cargo de la Empresa, se descontarán 50 UEP diarias mientras dure el incumplimiento

Por incumplimiento del Seguro de Continuidad de Servicio se descontarán 50 UEP diarias mientras dure el incumplimiento.

Por incumplimiento en la Provisión de víveres, que hubiere dado origen al decomiso o rechazo, parcial o total, se aplicará 75 UEP en el día del hecho. Por cada reintegración corresponderá incrementar el descuento a 100 UEP por día de incumplimiento.

Por incumplimiento al capítulo de Bioseguridad, se descontarán 50 UEP por día en el que se compruebe tal situación.

Por incumplimiento a los Recursos Físicos y Equipamiento se descontarán 75 UEP por cada día en el que se compruebe tal situación

Ante la posible aplicación de cualquiera de las penalidades previstas en el presente Pliego, se procederá de la siguiente forma:

El Servicio de Nutrición Hospitalario debe consignar en el Libro de Orden el incumplimiento incurrido, en el día que corresponda. Así mismo deberá consignar en el Libro de Actas, dicho incumplimiento en el caso de ser necesario podrá justificarse con fotos, notificando de lo actuado a la Dirección del Establecimiento y Adjudicataria.

La Empresa Adjudicataria, podrá presentar dentro del término perentorio de 48 (cuarenta y ocho) horas, el descargo que correspondiera ante el Servicio de Nutrición, quién deberá resolver, en definitiva.

Los importes pertinentes serán descontados del monto diario ó mensual en el que se constató la infracción.

Si se observara el incumplimiento de Normas BPM, CAA, POES, será pasible de penalidades y descuentos, que se evaluarán de acuerdo a lo mencionado anteriormente.

ARTÍCULO 23°: *PENALIDADES*

Si la adjudicataria incurriere en el incumplimiento de las obligaciones por causas a ella imputables, será pasible de penalidades pecuniarias, a graduarse entre el dos (2%) y el diez (10%) por ciento del total de la facturación correspondiente al mes siguiente.

La detección de incumplimientos podrá provenir de denuncias o de auditorías que el Ministerio de Salud realice en relación al servicio prestado, en lo referente a aspectos que hagan a la cantidad, calidad, eficiencia, diligencia y efectividad del mismo, según la normativa vigente y requerimientos de las especificaciones técnicas. Los informes que detallen los incumplimientos, serán realizados por el Responsable Técnico, que a sus efectos designe el Ministerio de Salud. Realizadas las observaciones, las mismas serán comunicadas al adjudicatario o representante legal, para que dentro del plazo de setenta y dos (72) horas hábiles administrativas de notificada, realice los descargos que estime convenientes. Producido los descargos el Ministerio de Salud la Dirección de Coordinación Administrativa, evaluará los fundamentos expuestos y los antecedentes registrados, y determinará la penalidad a aplicar, instrumentándose la misma por Resolución del Ministro de Salud, que tendrá carácter definitivo.

Los importes de las penas a aplicar serán deducidos, primeramente, de las sumas de las facturas que el adjudicatario haya presentado y se encuentren aún pendientes de cobro. Si fuera insuficiente, se descontarán de las facturas presentadas con posterioridad hasta completar el monto de la pena.

Además de lo antes detallado, la empresa podrá ser pasible de las penalidades y sanciones establecidas en los artículos 36 y 38 de la Ley 2000-A.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

B - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
CAPÍTULO I

CAPÍTULO I

A. OBJETO

El objeto del presente llamado es la contratación del servicio de prestaciones presenciales correspondiente al Servicio Alimentario integral de racionamiento de alimentos en cocido a boca del paciente, que comprende: la provisión, cocimiento, elaboración y distribución de alimentos servidos en bandejas, comedor del establecimiento usuario o bien el traslado de los mismos según corresponda. Esto será para el Centro de Salud Báez Laspiur, Hospital de día del Centro por la Vida, Hospital Ventura Lloveras (Sarmiento), Hospital Federico Cantoni (Pocito), Centro de Salud Los Berros (Sarmiento), Centro de Salud Dr. René Favalaro (Rawson), Hospital Barreal (Calingasta), Hospital Aldo Cantoni (Calingasta), CAPS Tamberías (Calingasta), CAPS Bermejo, Hospital Dr. Alejandro Albarracín (Valle Fértil) de la Provincia de San Juan.

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

El que se ajusta a las especificaciones contenidas en el presente y conforme a los siguientes renglones; los que constituyen la unidad de cotización. No se aceptarán ofertas parciales.

B. FLUCTUACIÓN DE RACIONES

El establecimiento usuario se reserva el derecho de aumentar o disminuir las raciones pudiendo fluctuar en más o en menos, según los requerimientos, sin alterar las cláusulas contractuales en cuanto a costo. La cantidad de raciones solicitadas es estimativa, y al solo efecto del cálculo de costos.

C. ALCANCE

Comprende el Servicio:

- A. CONDICIONES DE LAS COCINAS
- B. ABASTECIMIENTO DE VÍVERES.
- C. ALMACENAMIENTO DE VÍVERES.
- D. ELABORACIÓN Y COCCIÓN DE LAS COMIDAS.
- E. SERVICIO DE COMIDA A PACIENTES Y A PERSONAL AUTORIZADO.
- F. HIGIENE Y LIMPIEZA.
- G. CONTROL DE PLAGAS/ FUMIGACIONES.
- H. RESIDUOS.
- I. PERSONAL.
- J. TRANSPORTE. VEHÍCULOS AFECTADOS, INSPECCIONES, MONITOREO, AUDITORÍA Y TOMA DE MUESTRAS.
- K. INSPECCIONES, MONITOREO, AUDITORÍA Y TOMA DE MUESTRAS
- L. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD/RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, A TRAVÉS DEL USO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS.
- M. CONTROL MENSUAL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA.
- N. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA.
- O. RESPONSABILIDAD DE LA ADJUDICATARIA.

- P. RESPONSABILIDAD CIVIL Y PENAL.
- Q. CONTRA ACCIDENTES DE TRABAJO.
- R. MUESTREO.
- S. PENALIDADES.

D. DISCRIMINACIÓN DE LOS REGÍMENES POR COEFICIENTE

En el servicio a los efectos de establecer los costos de los distintos regímenes comprendidos en la prestación, se aplicarán los coeficientes establecidos desde el coeficiente 1,00 igual a las 2.500 Cal.

El puntaje de las porciones de los diferentes regímenes, se encuentran determinados en la tabla de Coeficientes tomando como base el valor calórico de cada tipo de dieta.

Se considera ración a la totalidad de comida servida en 24hs, Desayuno, Almuerzo, Merienda, Cena y Colación. Porción a cada una de ellas.

CONCEPTO		CALORÍAS	COEF. GENERAL	COEF. POR RACIÓN
COMEDOR (1)	c/ leche Desayuno	2500	1	0,14
	c/ leche Merienda			
	s/ leche Desayuno			0,09
	s/ leche Merienda			
	Almuerzo			0,36
	Cena			
GENERAL (1)	c/ leche Desayuno	2500	1	0,16
	c/ leche Merienda			
	s/ leche Desayuno			0,11
	s/ leche Merienda			
	Almuerzo			0,34
	Cena			
CELIACO (1)	c/ leche Desayuno	2500	1	0,16
	c/ leche Merienda			
	s/ leche Desayuno			0,11
	s/ leche Merienda			
	Almuerzo			0,34
	Cena			
HIPOHIDRO-CARBONADO (0,72)	c/ leche Desayuno	1800	0,72	0,10
	c/ leche Merienda			
	s/ leche Desayuno			0,05
	s/ leche Merienda			
	Almuerzo			0,38
	Cena			
	Colación			0,04
HEPATOPROTE C.(0,88)	c/ leche Desayuno	2200	0,88	0,14
	c/ leche Merienda			
	s/ leche Desayuno			0,10
	s/ leche Merienda			
	Almuerzo			0,34
	Cena			
	Colación			0,04
ASTRINGENTE (0, 72)	s/leche Desayuno	1800	0,72	0,16
	s/ leche Merienda			
	Almuerzo			0,34



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

	Cena			
BLANDO (0.32)	Desayuno	800	0,32	0,10
	Merienda			
	Almuerzo			0,40
	Cena			
LÍQUIDA		50	0,02	0,02
LICUADO		375	0,15	0,15
HEPATOPROTE C. NIÑO (0,50)	Almuerzo	1200	0,5	0,50
	Cena			
COLACIÓN	Extra Simple	75	0,03	
	Simple	125	0,05	
	Mediana	200	0,08	
	Compuesta	375	0,15	
	Diabética	72	0,0288	
	Hepatoprotectora	88	0,0352	

Se establece que las raciones como mínimo deberán cumplir con los valores calóricos antes detallados, siendo esto controlado y verificado por las nutricionistas de cada nosocomio e informado para las penalidades que correspondan.

E. SISTEMA INFORMATICO DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS

Quien resultare adjudicatario deberá proveer además el sistema que a continuación se detalla, siendo esto sin costo adicional.

1. Mantener y/o instalar software necesario para el control diario y mensual de las raciones que se distribuyen en Hospitales Periféricos y Centros de Salud. Con Claves habilitadas de consulta vía página web a los Centros de Salud dependientes del Ministerio de Salud que así lo requieran, bajo la supervisión de La División de Nutrición.
2. Permitir que, a través del sistema de control informático-funcional, se realicen y supervisen las distintas fases, desde el ingreso del paciente al sistema, incorporando la información a una Base de Datos. Además de las raciones que reciben el personal de cada centro.
3. El sistema informático debe estar desarrollado con herramientas de programación que trabajen en un entorno Web. Debe permitir el trabajo a distancia a través de pantallas donde la Terminal sólo requiere tener acceso a Internet, así como otras herramientas más adecuadas para realizar la carga y posterior análisis de datos.
4. Este servicio debe ser desarrollado bajo estrictas normas de seguridad. Las consultas que se hagan por la página Web, así como las altas, bajas o modificaciones de datos, se harán directamente sobre el registro actual, por esto mismo es que además será necesario contar con diferentes niveles de usuarios con sus respectivas claves personales, para evitar daños o perjuicios a la información.
5. Mantener el Formulario de Relevamiento de Datos de los pacientes, que será completado en todos sus requerimientos por la nutricionista tratante. Que sea interoperable con el sistema informático que se aplicara en el Ministerio de Salud.
6. Disponer que el sistema implementado permita la recuperación de cualquier tipo de información almacenada en la base de datos, como así también realizar los controles necesarios para lograr análisis exhaustivos y a través del tiempo.
7. Los datos son de exclusiva propiedad del Ministerio de Salud, con las mismas reservas de una Historia Clínica respecto del secretario profesional y confidencial. A

este efecto, el Ministerio de Salud se reserva el derecho de ejercer las acciones legales que en derecho correspondan, cuando se violen los derechos referidos.

- 8. Este sistema integral posibilitará:
 - a. Mantener y actualizar el Registro de Pacientes.
 - b. Mantener y actualizar los estudios sobre sus datos personales y epidemiológicos
 - c. Analizar un seguimiento de las raciones de alimentos proporcionados
- 9. El usuario responsable a Nivel Central por parte del Ministerio de Salud deberá aprobar el total de raciones acordes a lo emitido y aprobado por el representante del servicio de alimentación del Ministerio, aquellas raciones que no estén aprobados por el mismo, no podrán figurar en la facturación de cobro por parte de la empresa.
- 10. Se deberá implementar dicho sistema a partir de los 6 meses posterior a la adjudicación del llamado a licitación.

F. FORMA DE COTIZAR

La empresa deberá cotizar obligadamente el precio por ítem siendo el servicio considerado a los efectos de su adjudicación un solo renglón.

A continuación, se detalla los ítems que formarán parte de la contratación totalizando las cantidades a consumir estimadas en forma mensual y durante la vigencia del contrato:

Ren glón	Ítem	Código SIIF	Descripción	Cant Estim. Mensual	Cant Estim. máxima
1	1	3.03.006.002	Comedor c/ leche Desayuno	1.641	29.538
	2	3.03.006.002	Comedor c/ leche Merienda	1.717	30.906
	3	3.03.006.002	Comedor s/ leche Desayuno	393	7.074
	4	3.03.006.002	Comedor s/ leche Merienda	393	7.074
	5	3.03.006.002	Comedor Almuerzo	1.991	35.838
	6	3.03.006.002	Comedor Cena	1.991	35.838
	7	3.03.006.002	General c/ leche Desayuno	409	7.362
	8	3.03.006.002	General c/ leche Merienda	409	7.362
	9	3.03.006.002	General s/ leche Desayuno	264	4.752
	10	3.03.006.002	General s/ leche Merienda	264	4.752
	11	3.03.006.002	General Almuerzo	668	12.024
	12	3.03.006.002	General Cena	668	12.024
	13	3.03.006.002	Celíaco c/ leche Desayuno	35	630
	14	3.03.006.002	Celíaco c/ leche Merienda	35	630
	15	3.03.006.002	Celíaco s/ leche Desayuno	16	288
	16	3.03.006.002	Celíaco s/ leche Merienda	16	288
	17	3.03.006.002	Celíaco Almuerzo	37	666
	18	3.03.006.002	Celíaco Cena	37	666
	19	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado c/ leche Desayuno	70	1.260
	20	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado c/ leche Merienda	70	1.260
	21	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado s/ leche Desayuno	145	2.610
	22	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado s/ leche Merienda	145	2.610
	23	3.03.006.003	Hipohidro-Carbonado Almuerzo	178	3.204
	24	3.03.006.003	Hipohidro-Carbonado Cena	178	3.204
	25	3.03.006.002	Hipohidro-Carbonado Colación	136	2.448



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

26	3.03.006.002	Hepatoprotector c/ leche Desayuno	109	1.962
27	3.03.006.002	Hepatoprotector c/ leche Merienda	109	1.962
28	3.03.006.002	Hepatoprotector s/ leche Desayuno	276	4.968
29	3.03.006.002	Hepatoprotector s/ leche Merienda	276	4.968
30	3.03.006.003	Hepatoprotector Almuerzo	368	6.624
31	3.03.006.003	Hepatoprotector Cena	368	6.624
32	3.03.006.002	Hepatoprotector Colación	274	4.932
33	3.03.006.002	Astringente s/leche Desayuno	26	468
34	3.03.006.002	Astringente s/ leche Merienda	26	468
35	3.03.006.003	Astringente Almuerzo	42	756
36	3.03.006.003	Astringente Cena	42	756
37	3.03.006.002	Blando Desayuno	222	3.996
38	3.03.006.002	Blando Merienda	222	3.996
39	3.03.006.003	Blando Almuerzo	85	1.530
40	3.03.006.003	Blando Cena	85	1.530
41	3.03.006.003	Líquida	47	846
42	3.03.006.002	Licuado	30	540
43	3.03.006.003	Hepatoprotector Niño Almuerzo	100	1.800
44	3.03.006.003	Hepatoprotector Niño Cena	100	1.800
45	3.03.006.002	Colación Extra simple	257	4.626
46	3.03.006.002	Colación Simple	195	3.510
47	3.03.006.002	Colación Mediana	108	1.944
48	3.03.006.002	Colación Compuesta	310	5.580
49	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar polimérica	19	342
50	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar hipercalórica	5	90
51	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar hiperproteico	5	90
52	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar apto p/diabético	5	90
53	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar apto hidrolizado proteico	5	90
54	3.03.006.003	Regímenes Especiales en polvo para vía oral – hiperproteico	5	90
55	3.03.006.003	Regímenes Especiales en polvo para vía oral - apto p/diabético	5	90
56	3.03.006.003	Regímenes Especiales en polvo para vía oral - estándar	5	90
57	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Sucedáneos de leche materna: Fórmula de Inicio	5	90

		3.03.006.002	Fórm. Infantiles Sucedáneos de leche materna: Fórmula de Continuación	5	90
58					
	59	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula Anti reflujo (AR)	5	90
	60	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula Hipoalergénica (HA)	5	90
	61	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula sin lactosa	5	90
	62	1.01.003.053	Descartables Compuesta (corresponde a almuerzo/cena)	2.330	41.940
	63	1.01.003.043	Descartables Simple (corresponde a desayuno/merienda/colación)	1.830	32.940
	64	3.03.013.003	Traslados	473	8.514

Se debe cotizar detallando precio unitario de ración, total mensual y el total máximo.

En caso de resultar insuficientes las cantidades solicitadas por cada ítem del renglón, indistintamente de las estimaciones realizadas para cada centro de salud, podrán ser incrementadas en los términos del Art. 69 del Decreto 0004-2020-A, modificado por el Decreto 0005-2024-A, ambos reglamentarios de la Ley 2000-A, a solicitud de EL MINISTERIO, previo acuerdo con el adjudicatario.

El servicio podrá ser actualizados a través del Régimen Provincial de Adecuación de Precios, Ley N° 1920-A, DR 0013-2019 y Resolución 0133-OCC-2021, debiendo consignar junto con la oferta totalizada la estructura de costos, indicando por Renglón los factores que la componen y su respectivo índice de adecuación de precios.

A los efectos del cálculo de la ración se adjunta el detalle estimado de raciones por nosocomio en Anexo G, debiendo tener en cuenta que para los nosocomios con cocina instalada a más de 150 km, se podrá facturar como transporte el treinta por ciento (30%) de las unidades provistas como Renglón 5 Comedor Almuerzo para cada nosocomio respetando el precio cotizado para el renglón 64 (Traslado Terrestre), a fin de amortizar la logística relacionada con la distancia de estos desde el km 0 (cero) de la Provincia de San Juan .

En congruencia los nosocomios sin cocina instalada, los traslados facturados por ración deberán ser los necesarios para el envío de las raciones previstas diarias, salvo que, por razones justificadas que no sean objeto de incumplimientos por parte de la adjudicataria, o que sea por requerimiento expreso de EL MINISTERIO, sea necesario un envío adicional Se detalla las cantidades estimadas de cada renglón en Anexo G de las presentes cláusulas, distinguiendo como A – Nosocomios con cocina instaladas y B – Nosocomios sin cocina instalada.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

CAPÍTULO II

A. CONDICIONES DE LAS COCINAS

A.1 Instalaciones

La empresa deberá contar con una cocina (espacio físico), utilizando las instalaciones de los Hospitales a cargo del Ministerio de Salud o su planta Elaboradora de comidas en funcionamiento, acorde a las Normas del Código Alimentario Argentino, con un sistema de traslado de Comida, transporte y comunicación adecuada, cuyo domicilio y habilitaciones deberá consignarse por escrito junto con la documentación requerida en el presente pliego. La Empresa deberá prestar el Servicio de Racionamiento en las instalaciones del Hospital Ventura Lloveras (Sarmiento), Hospital Federico Cantoni (Pocito), Hospital Dr. Alejandro Albarracín (Valle Fértil), Hospital Barreal (Calingasta) y Hospital Aldo Cantoni (Calingasta).

En el Centro de Salud Dr. René Favalaro (Rawson) se realizará el traslado de los alimentos en formato “granel” ya que cuenta con instalaciones para realizar el servido y presentación de platos servidos en comedor para el personal autorizado de a comer de la institución.

En el Hospital de día del Centro por la Vida, se brindará solo dos (2) porciones diarias debido a que el paciente es internado solo por un plazo de horas determinadas. En dicha institución se entregará la porción formato vianda lista para su consumo, siendo los alimentos trasladados en condiciones de transporte adecuado y habilitado por la División Alimentos del Ministerio de Salud

En el Centro de Salud Los Berros (Sarmiento), Centro de Salud Báez Laspiur, CAPS Tamberías (Calingasta), CAPS Bermejo, se entregará la porción formato vianda lista para su consumo, siendo los alimentos trasladados en condiciones de transporte adecuado y habilitado por la División Alimentos del Ministerio de Salud.

A.2 Habilitaciones de la Planta de Elaboración:

Esta documentación deberá ser presentada.

- Habilitación del Área División Alimentos, expedida por el Ministerio de Salud a nombre de la empresa, donde la misma deberá ser presentada a la División de Nutrición como así también a cada servicio de alimentación de cada nosocomio.
- Habilitación Municipal, expedida por el Municipio correspondiente a nombre de la empresa.

En el caso que por razones de fuerza mayor se inhabilitará temporalmente la cocina del establecimiento donde se presta el servicio, la empresa debe garantizar la continuidad en la prestación del servicio en tiempo y forma, siendo responsable por los daños y perjuicios que se ocasionaren en caso de interrumpir el misma. La empresa deberá presentar protocolos para el manejo del servicio.

Aquella deberá garantizar la normal prestación del servicio a través de su Planta Elaboradora, casa o local acondicionados a tal fin y cercanos al hospital; sin interrumpir y/o ocupar las instalaciones de otra institución. Se deberán cumplir con las mismas exigencias de habilitación que la *Planta Elaboradora*.

Tendrá la Amplitud requerida en relación directa con la importancia del Establecimiento (Art N° 138 del CAA), reuniendo las siguientes condiciones:

A.3- Condiciones de las Instalaciones:

Correrá a cargo de la empresa las obras y reparaciones necesarias en coordinación y autorización de la encargada del servicio de alimentación de cada nosocomio, para que las instalaciones de la planta elaborada dispongan de:

- Sector lavadero de vajilla. (Brindar los elementos necesarios para realizar el procedimiento de lavado de vajilla de paciente celíaco)
- Sector lavadero de frutas y verduras.
- Sector de procesamiento de frutas y verduras.
- Sector procesamiento de alimentos.
- Sector de almacenamiento de alimentos frescos para pacientes celíacos.
- Sector de procesamiento de alimentos para pacientes celíacos.
- Sector depósito de víveres secos.
- Sector depósito de víveres secos para pacientes celíacos.

La misma debe cumplir con desagüe adecuado, sistema para desalojar los residuos sólidos en forma periódica.

En las zonas de manipulación de alimentos:

Las paredes, los techos, las puertas y las ventanas: resistentes, impermeables, lavables, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Las paredes deben ser de color claro. El revestimiento de paredes debe ser adecuado al sector, con azulejos, o pintado con epoxi en todas las paredes del sector de elaboración y de lavaderos.

Deben contar con iluminación natural y/o artificial que posibilite la realización de las tareas sin comprometer la higiene de los alimentos ni alterar sus colores y que cumpla con la legislación vigente.

Evitar los cables colgantes en las zonas de elaboración. Las luminarias deben estar aplicadas a estructuras edilicias en forma biosegura y permitir la limpieza, eléctricamente compatible y con protección de estallido. Tienen que poseer luz de emergencia, detectores de fuga de gas y humo, trampa para insectos y matafuego.

El lugar debe contar con una ventilación adecuada, extracción suficiente y adecuada, contando con campanas, extractores y correcta frecuencia de ventilación. La corriente de aire debe ir de la zona limpia hacia la sucia. Durante las horas de trabajo el aire debe renovarse frecuentemente (tres veces por hora) y responder a la composición recomendada en el CAA, Capítulo II, Artículo 23.

Las zonas limpias y las sucias deben estar delimitadas e identificadas.

La cartelera debe cumplir con un material autorizado, evaluado por la Lic. en nutrición encargada del servicio de la institución, la misma deberá ser indicativa del sector, y orientadora de la operativa y circulación, permitiendo la zonificación de las diferentes áreas culinarias por procesos de trabajo: pelado, limpieza y preparación de verduras, de productos secos, de productos cárnicos, pastelería, unidades de frío, cafetería y varios, considerando además las zonas frías de las calientes para conservación y preservación de alimentos adecuadamente.

Tienen que presentar un sector lavadero de vajilla independiente del lavadero de verduras y frutas, contando con piletas en número necesario para el lavado de elementos de trabajo, con el servicio permanente de agua corriente, potable segura, caliente-fría a presión adecuada para las tareas que se realizan. A cada lado de las piletas habrá dos escurridores uno para utensilios sucios y otro para materiales limpios.

Deberán presentar rejillas adecuadas en todas las vías de desagües con tapas herméticas, de fácil desengrase, de metal inoxidable o sanitario, removibles para permitir inspección.

Las instalaciones deben contar con locales de almacenamiento fresco, seco y bien ventilado Temperatura ambiente entre 10° a 20° C y una humedad menor a 15%. Es decir, con un sistema de climatización acorde a las dimensiones de la planta elaboradora. Tendrán que contar con Termómetro de ambiente que permita observar las fluctuaciones de la temperatura del mismo.

Se deben reservar espacios exclusivos para las instalaciones destinadas a la limpieza y desinfección de los útiles y equipo de trabajo.

Instalaciones para lavado de manos identificadas, con agua fría y caliente potabilizada o de red; provistos de elementos para lavarse y secarse (jabón líquido bactericida, secador de aire o toallas de papel, recipiente para arrojarlas) y del instructivo para el correcto lavado de



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

manos colocado en un cartel visible. Ubicadas convenientemente en los lugares donde así lo exija la naturaleza de las operaciones.

Los vestuarios deben estar separados de las zonas de manipulación de alimentos, sin tener acceso directo a éstas; bien iluminados y ventilados. Deben contar con lavamanos provistos de todos los elementos necesarios para tal fin.

En el caso de no contar con vestuarios, se debe disponer de mobiliario para efectos personales (abrigos, bolsos, teléfonos, etc.) en algún sitio estratégico que no ocasione riesgo de contaminación a los alimentos.

Se debe disponer de un botiquín de urgencia para brindar los primeros auxilios en casos de quemaduras, pequeños cortes y demás lesiones. El cual debe ser controlado periódicamente a fin de que no falten los insumos.

Se debe destinar un lugar apartado del área de elaboración para la disposición de los residuos antes de su eliminación del establecimiento.

Se deberá contar con superficie de trabajo (mesadas) adecuadas a las instalaciones del nosocomio respetando las BPM.

La mesada de trabajo que esté en contacto directo con los insumos nutricionales debe ser de estructura sólida, no absorbente, atóxica, con superficie lisa y construida de material inalterable, con probada resistencia al tratamiento de sanitización empleado.

Se tendrán que colocar telas mosquiteras en todas las aberturas (si se comunican directamente con el exterior), para evitar la entrada de insectos y roedores.

Si el área de elaboración se comunica con otros sectores como exterior, depósito, oficina se deberá colocar cortina sanitaria de paños gruesos que lleguen al piso acorde al espacio de abertura.

La puerta de entrada a la cocina deberá ser de tipo vaivén y permanecer cerrada y en condiciones de perfecto funcionamiento.

Además, deben contar con el siguiente equipamiento de artefactos eléctricos, mecánicos y de precisión, en caso de que el servicio de alimentación con cocina instalada lo requiera:

- Horno Microondas
- Horno eléctrico (se definirá por el encargado del servicio de alimentación el tipo de unidad y capacidad)
- Freidora
- Picadora
- Cortadora de fiambre
- Peladora eléctrica de papas o su equivalente
- Procesadora, batidoras universales
- Mixer industrial
- Marmita con la capacidad acorde a las necesidades
- Licuadora industrial
- Amasadora, en caso de requerir
- Balanza digital de hasta 10kg de capacidad
- Báscula de 150 o más kg.
- Termómetros para control de temperaturas de productos y ambientes
- Unidades de frío: heladeras, freezer, y/o cámara frigorífica (se definirá por el encargado del servicio el tipo de unidad de frío y cantidad)
- Termo selladora
- Carros de servicios
- mesadas móviles
- Televisor

Todos estos elementos deberán ser funcionales, eléctricamente seguros y perfectamente higienizados.

Los mismos deberán estar registrados por inventario.

El equipamiento y los enseres de trabajo que sean móviles, se instalarán dentro del área en sectores que faciliten su limpieza, desinfección y operatividad de trabajo, los denominados fijos se emplazarán de manera tal que permitan controlar cualquier peligro para la higiene del área minimizando el riesgo de contaminación.

La empresa podrá ubicar aquellos aparatos y enseres que no supongan instalación fija, con previa coordinación con el servicio de alimentación del hospital.

Correrán a cargo de la empresa las obras y reparaciones necesarias de conservaciones e instalaciones fijas y móviles, entendiéndose por éstas la reposición de vidrios, pintura, conducciones de agua, gas, electricidad y todo insumo necesario.

Deben contar con cocina o anafe, horno de capacidad adecuada a la cantidad de preparaciones que se realizan diariamente.

B. ABASTECIMIENTO DE VÍVERES

La materia prima forma parte de los elementos más importantes a tener en cuenta para garantizar un producto de buena calidad. La provisión de materias primas será de marca reconocida, deberán encontrarse en el listado de ejemplos de marcas, que adjunta (ver **ANEXO B**). Siendo inspeccionadas íntegramente por el Servicio de Nutrición del Hospital, quien deberá analizar, clasificar y podrá rechazarlas tanto en el momento de su entrada, en los almacenes, como en el momento de uso para la preparación. Se deberá coordinar la entrega de la mercadería con el servicio de alimentación del hospital.

En caso de que las marcas mencionadas no se encuentren en el mercado se deberá proveer de alimentos de primeras marcas o marcas reconocidas **previo consenso con la División Nutrición del Ministerio de Salud**.

Todos los artículos suministrados por la empresa tendrán que estar debidamente habilitados y fiscalizados por la Autoridad Sanitaria competente de acuerdo a cada país (SENASA, INAL, ÓRGANOS DE APLICACIÓN PROVINCIALES). Quedará a cargo de “la empresa” constatar que los proveedores cuenten con estos registros.

Todos los alimentos deberán cumplir la normativa vigente en materia de etiquetado, envasado y registro sanitario, se incluirá un listado de las marcas enlatadas que se requieren.

Cualquier producto que no cumpla con este criterio será rechazado para evitar riesgos de proliferación bacteriana. El estado del empaque debe estar intacto, sin signos de roturas, escarcha excesiva o quemaduras por congelación (para aquellos productos que corresponda), lo que puede indicar descongelación previa y pérdida de calidad. **Es obligatorio** registrar las temperaturas al momento de la recepción para asegurar el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria, en todos los lugares donde se realiza la distribución primaria o secundaria de los productos alimenticios (frescos y secos)

La recepción de mercadería deberá ser sin riesgos de contaminación, evitando que el alimento se ensucie y/o se contamine en otras áreas.

La empresa deberá utilizar materias primas o ingredientes sanos y adecuados. Tal como mencionamos anteriormente, en caso necesario, el servicio de nutrición podrá solicitar a través de la División de Alimentos del Ministerio de Salud de la Provincia pruebas de laboratorio para establecer si son idóneos para su uso.

No se aceptará ninguna materia prima o ingrediente en el establecimiento si se comprueba que contiene parásitos, microorganismos indeseables, plaguicidas, medicamentos veterinarios, o sustancias tóxicas, descompuestas o extrañas que no se puedan reducir a un nivel aceptable mediante una clasificación y/o elaboración normal.

En caso que la Planta Elaboradora no cuente con un acceso exclusivo, se protegerán los alimentos en forma segura y se establecerán horarios especiales para su ingreso, minimizando los riesgos.

A partir de la fecha de comienzo de la prestación, la empresa acopiará para el suministro del servicio durante quince (15) días corridos, víveres no perecederos y perecederos según menús, en forma constante en cantidad suficiente y en condiciones adecuadas de temperatura, higiene y ventilación. Tendrán por obligación durante la ejecución del contrato, mantener todos los alimentos perecederos refrigerados, deberán poseer rótulo original correspondientes a la fecha de ingreso y fecha de vencimiento. **Una vez abierto el producto, deberá estar sujeto a la fecha de consumo que plantea el envase (CAA, capítulo V, resolución- GMS. N°021/02).**



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

Se contará con los equipos necesarios para asegurar la recepción y el transporte interno de los alimentos en forma higiénica. En el caso de transportar internamente víveres frescos, los recipientes o carros transportadores deberán ser de uso exclusivo.

B.1 Abastecimiento de Alimentos para Regímenes Especiales - Alimentación por sonda o vía oral.

La empresa deberá proveer sus diferentes versiones en el caso de presentaciones líquidas y/o en polvo para su dilución con el kit adecuado para su administración. Deberá garantizar la provisión de los tipos de alimentos según Vademecum formulado desde la División Nutrición del Ministerio de Salud, cumpliendo con los requerimientos del profesional en nutrición que pertenece al Servicio de Alimentación del hospital.

La empresa se hará responsable para que dicha alimentación sea entregada en tiempo y forma con todas las medidas de bioseguridad, rótulo, especificando día, fecha y hora de entrega.

Así mismo con motivo de la prestación del servicio y a través de este sistema, si no cumpliera aquellas medidas y se produjeran consecuencias a la salud de los pacientes, la misma será responsable directa de tal situación, haciéndose cargo de todos los costos producidos para recuperar el buen estado de salud de los pacientes damnificados, como así también los producidos por su fallecimiento e indemnizaciones, resarcimientos por daños y perjuicios y todo otro daño que se pudiese ocasionar como consecuencia directa de la aplicación del contrato.

En este sentido, como consecuencia de la prestación del servicio a través de este sistema, la contratada se hará cargo de solicitar por comodato las bombas de infusión que correspondieren para el uso de la alimentación enteral, sin generar ningún tipo de costo al hospital.

Se generarán herramientas de control y cuidado del equipamiento para asegurar la correcta administración y continuidad del servicio.

La falta de provisión de la alimentación enteral en tiempo y forma como de las bombas de infusión, en el lugar que fueren requeridas y/o solicitadas, hará pasible a la Adjudicataria de las penalidades que la nutricionista y Jefa de División Nutrición estimen conveniente.

B.2 Abastecimiento de Fórmulas - ALIMENTOS PARA LACTANTES Y NIÑOS EN LA PRIMERA INFANCIA

La empresa deberá proveer sus diferentes versiones en el caso de presentaciones líquidas y/o en polvo para su dilución con el kit adecuado para su administración. Deberá garantizar la provisión de los tipos de alimentos según Vademecum formulado desde la División Nutrición del Ministerio de Salud, cumpliendo con los requerimientos del profesional en nutrición que pertenece al Servicio de Alimentación del hospital.

La empresa se hará responsable para que dicha alimentación sea entregada en tiempo y forma, con todas las medidas de bioseguridad y etiquetado, especificando día, fecha y hora de entrega.

- Sucedáneos de leche materna:
 - Fórmula de Inicio
 - Fórmula de Continuación
- Fórmulas Especiales:
 - Fórmula Anti reflujo (AR)
 - Fórmula Hipo alérgica (HA)
 - Fórmula Prematuros
 - Fórmula sin lactosa

C. ALMACENAMIENTO DE VÍVERES

Las materias primas deben ser almacenadas en condiciones que garanticen la protección contra la contaminación, y permitan reducir al mínimo los daños y el riesgo de deterioro.

Durante el almacenamiento, la empresa deberá tener en cuenta:

- Rotación adecuada de stocks: “Lo Primero que Vence, es lo Primero que Sale” (PVPS).
- Control de temperatura.
- Control de laboratorio (cuando se requiera por el servicio de nutrición).
- Inspección de las materias primas.
- Utilización de aquellas que cumplen con las especificaciones.

Los víveres secos: como cereales, legumbres, polvos de postres, etc. deben depositarse en estantes protegidos, de preferencia plástico lavable, aireado.

Los productos cárnicos, lácteos, productos pre elaborados, vegetales como las hortalizas, frutas, verduras deben ser depositados en unidades de frío o cámaras frigoríficas hasta su uso. El fiambre en estante refrigerado exclusivo, los frutos de mar diversos, en envases cerrados, según norma (ART. 138 del CAA), en estante exclusivo con la fecha de compra de recepción y uso.

Cada unidad de frío tendrá diferencias de temperaturas en función de los productos que conserve, así como la rotulación (Art. N° 178 y complementarios del CAA).

Las unidades de frío deben estar ubicados en un área accesible, lejos de fuentes de calor y luz directa, para mantener la temperatura adecuada y facilitar la manipulación y el acceso al personal

Los productos almacenados deben conservarse, según las siguientes temperaturas:

Productos lácteos y postres: entre 4°C y 6°C

Productos cárneos entre - 1°C y 3°C.

Verduras de hojas, frutas entre 6°C y 8°C.

Productos cocidos entre 2°C y 5°C.

Productos congelados: -18°C o inferior.

Para la conservación de alimentos en cámara, refrigerador o cámaras de congelación, no está permitido el uso de recipientes de hierro, de madera, de cobre o cobre aleado con otros metales (zinc, bronce), ni de cerámica esmaltada o pintada. Se exige el uso de recipientes con superficie no porosa y de fácil limpieza, tales como: acero inoxidable, plástico, melamina, loza, piedra, porcelana o papeles especiales para refrigeración. Los recipientes de almacenamiento deberán ser los establecidos por norma: rotulables, herméticos, lavables y compatibles con el producto almacenado.

Es importante que el equipamiento tenga suficiente capacidad para manejar el volumen de alimentos congelados que se reciben y almacenan. Esto previene el hacinamiento, lo que puede afectar la circulación del aire frío y la eficiencia del enfriamiento.

Las unidades de frío deben limpiarse semanalmente como mínimo y cada vez que estén visiblemente sucias. Antes de limpiarlas, los alimentos deben transferirse a otra cámara, o bien se realizará la limpieza en el momento en que las cámaras no contengan alimentos. Las cámaras o unidades de frío, deberán contar con termómetro alógeno digital, con memoria de temperatura.

Se deberá llevar un registro diario matutino y vespertino de la temperatura de cámaras y heladeras.

Todos los alimentos perecederos refrigerados y congelados, deberán poseer rótulo original correspondiente a la fecha de ingreso, sin excepción. **Cabe aclarar que una vez abierto el envase el producto debe rotularse con la fecha de vencimiento acorde a los tiempos de caducidad correspondientes según la fecha de apertura del producto. Separación: Es necesario almacenar los alimentos crudos y cocidos por separado para evitar la contaminación cruzada. Los alimentos congelados deben estar bien etiquetados con la fecha de congelación y el tipo de producto.**

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

El almacenamiento de los insumos Nutroterápicos se efectuará en área limpia, seca y fresca, exclusiva para tal fin, estibados a no menos de 30 cm. del suelo y protegidos de la radiación solar o de alguna fuente de calor, conforme a las recomendaciones del fabricante y los



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

recaudos de rotación de existencias, así como su conservación reglamentaria según el CAA y ANMAT.

Se supervisarán las materias primas en sus condiciones de almacenamiento, temperatura, higiene, calidad y caducidad, etc.

Cualquiera de los apartados anteriores podrá ser inspeccionado por las autoridades institucionales de incumbencia. Los depósitos de seco, fresco y refrigerados en las unidades de frío y cámaras frigoríficas de la empresa y el de los establecimientos que ceda en uso, podrán ser inspeccionados según acrediten conveniencia las autoridades de la División Alimentos y la División de Nutrición del Ministerio de Salud (Art. N°139 del CAA) .

Cuando la mercadería sea rechazada por el profesional Lic. en Nutrición del Servicio de Alimentación del nosocomio, en caso de no haber sido pedida, no cumplir con las especificaciones o con alguna condición se deberá realizar el registro correspondiente, a través de la planilla de decomiso, estando en conocimiento el Lic en Nutrición de la empresa y, de ser necesario, se notificará von imágenes del producto al mail institucional otorgado por la empresa.

Se aplicará una planilla en la cual se asienten los datos de interés que serán determinados por cada institución: fecha y hora de recepción, número de factura, proveedor, producto, cantidad, temperatura de ingreso, fecha de vencimiento, datos del envase (n° de lote, fecha de elaboración o envasado, SENASA), presentación de documentación, datos del transporte y transportista, receptor, observaciones (causa de rechazo, etc.).

La mercadería deberá ser retirada inmediatamente de la Cocina y Depósito, y de ser necesario se solicitará su análisis y resultado posterior.

En cuanto a la mercadería vencida que se encuentre en el sector de depósito de la cocina de la institución se dará aviso al Lic en Nutrición de la empresa para su decomiso. Quedando debidamente registrado en el libro de acta: producto, fecha y hora, proveedor, fecha de vencimiento, datos del envase (n° de lote, fecha de elaboración o envasado, SENASA). En caso de ser necesario se enviará vía mail foto del producto, datos del acta realizada al contacto que notifique formalmente la empresa.

Los alimentos congelados que vengan de fábrica en este estado deben estar con su nombre y fecha de congelación, los mismos deben descongelarse en la parte central del refrigerador, nunca a temperatura ambiente ni mediante el uso de agua una vez descongelados, el producto no se podrá congelar nuevamente si cambiar de estado (crudo a cocido).

Los depósitos de seco, fresco y refrigerados en las unidades de frío y cámaras frigoríficas de la empresa y el de los establecimientos que ceda en uso, podrán ser inspeccionados según acrediten conveniencia las autoridades de la División

Alimentos y la División de Nutrición del Ministerio de Salud (Art. N°139 del CAA).

D. ELABORACIÓN Y COCCIÓN DE LAS COMIDAS

D.1- Elaboración:

La elaboración de porciones de desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones se hará según corresponda.

En la tipificación de dietas que se brindan en cada uno de los Hospitales y Centros de Salud, se estimó el valor calórico para cada una de ellas, luego de esto se establecieron las Fórmulas Sintéticas y Desarrolladas, las cuales marcan la cantidad de alimentos en gramos de peso neto listo para su servido que deberían recibir los pacientes o el personal.

Se deberá proceder a la manipulación correcta para cada tipo de alimentos (según CAA). En el caso de alimentos congelados se deberá descongelar de manera segura, preferiblemente en refrigeración a temperaturas de 4°C o inferiores, y nunca a temperatura ambiente, ya que esto incrementa el riesgo de crecimiento bacteriano.

Otras opciones: Si es necesario acelerar el proceso, se podrá utilizar el microondas o agua fría en circulación, siempre asegurándose de cocinarlos inmediatamente después. Una vez

descongelados, los alimentos no deben volver a congelarse. Deberán ser cocinados o consumidos dentro de las 24 horas para garantizar la calidad y seguridad.

Durante la manipulación de los alimentos descongelados, es crucial utilizar utensilios y superficies de trabajo limpias y desinfectadas. Además, el personal debe lavarse las manos antes y después de manipular cada alimento. Los alimentos previamente congelados deben cocinarse hasta alcanzar temperaturas internas seguras para eliminar cualquier riesgo microbiológico, garantizando la calidad del producto final.

Para la manipulación y todo el proceso de elaboración de preparaciones aptas para pacientes celíacos, se debe contemplar TODA medida necesaria para evitar la contaminación cruzada. Por ejemplo: se deberá disponer de elementos de cocina limpios e higienizados, uso en primera instancia de caldos y aceites de cocción de preparaciones sin gluten, tener un espacio del área de la mesada para la manipulación exclusiva de los mismos (en caso de contar con el espacio edilicio).

El cálculo nutricional de los alimentos en la Fórmula Desarrollada está basado en las raciones en gramos por peso cocido y listos para su consumo según corresponda.

Para calcular las cantidades y para hacer el pedido, **la empresa debe identificar los factores que inciden en el peso y valor nutricional**, para ello es necesario utilizar un **Factor de Corrección** y **Factor de Reducción** que permite estimar la cantidad de alimento no comestible y que no es posible descontar en peso durante el abastecimiento, el mismo debe tomarse en cuenta durante el cálculo de los volúmenes a solicitar, los cuales son plasmados en la Sabana de alimentos por comensal, **como así también en las comandas de cada menú**, ya que esto afecta las cantidades en los valores nutricionales.

Esto se reconoce como Peso Bruto, que es la cantidad total del alimento tal cual se encuentra en la naturaleza o como lo entrega el proveedor.

El factor de corrección debe aplicarse para calcular la merma o rendimiento del alimento y que durante la cocción no afecte el volumen por ración.

Para lograr el peso neto del alimento establecido en la fórmula desarrollada se aplicarán estos factores con el siguiente cálculo.

Peso Bruto: $\text{Peso Neto} \times \text{Factor de Corrección}$.

$$\text{Peso Neto} = \frac{\text{Peso Bruto}}{\text{Factor de corrección}}$$

Factor de corrección:
$$\frac{\text{Peso Bruto}}{\text{Peso Neto}}$$

Se adjunta tabla como base de factores de corrección (**ver ANEXO D**) del Presente pliego, pueden utilizarse otras tablas siempre que esto sea consensuado con la División de Nutrición y la responsable del servicio de alimentación del hospital. Notificando por vías formales las herramientas a implementar.

La preparación de las porciones será con el grado de cocción, sabor, presentación y consistencia adecuada, con una temperatura acorde a la preparación y conforme se detalla expresamente en los anexos del presente Pliego.

Toda preparación deberá realizarse en el mismo día a excepción de los postres que requieran enfriamiento en cuyo caso el tiempo de aceptabilidad no será mayor a veinticuatro (24) horas. En ningún momento los alimentos se tocarán con las manos cuando se encuentren en el estado que se van a servir. Se emplearán guantes descartables, pinzas, espátulas, utensilios apropiados, higienizados y desinfectados. Cada utensilio tendrá un uso específico para cada preparación para así evitar contaminación cruzada.

No se permitirá degustar la comida en proceso de elaboración o de alimentos elaborados, con los mismos utensilios de la elaboración.

No se utilizarán utensilios de madera como tablas de corte, cucharas, cucharones, espátulas, ni con mango o empuñadura de ese material. Las tablas serán de plástico, una para cada alimento crudo y otra para cocido, debidamente marcada para evitar confusiones se dispondrá de verdes para vegetales, rojas para carnes crudas, azules para pescados y amarillos alimentos cocidos, se higienizarán y desinfectarán cada vez que se utilicen. En caso de no disponer de algún color específico deberán realizar un protocolo de adaptación para el uso correcto de las tablas.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

Los alimentos, componentes o ingredientes de los menús no podrán ser marcados, precocidos o cocidos con una antelación mayor a 12 horas de su servido.

El Licenciado en Nutrición a cargo del servicio de alimentación del nosocomio deberá presentar la planilla con especificación de cantidad de raciones y su tipificación para el área de internado o comensales en comedor con al menos dos (2) horas y media (30) minutos antes del horario de servido estipulado en las especificaciones técnicas.

Una vez finalizado el proceso de elaboración el Servicio de Nutrición inspeccionará las preparaciones a fin de constatar características organolépticas, calidad y cantidad de la porción servida. Previo a la distribución en internado, comedor de personal y traslado a otro nosocomio, deberá presentar una muestra de las diferentes tipologías de menús para su aprobación.

Los alimentos deberán ser consumidos al momento de su elaboración, solo se permitirá refrigerar los postres.

D.2-Calidad y Armado del Menú:

La División de Nutrición, será la responsable de diagramar la planificación de menús del Régimen comedor, general y las variantes dietoterápicas, que se detallan en el presente pliego. Y será compartido con la empresa (con un tiempo estimado de entrega de 10 días), quien deberá trabajar formalmente las adaptaciones de la sabana de alimentos, acorde a la institución, en caso de ser necesarias acompañado por el/la responsable del servicio de alimentación del nosocomio. Previa a su implementación se requerirá la autorización por parte de la División Nutrición.

Los modelos de menú rotativos de pacientes internados y de comedor de personal, tanto de invierno como de verano son 11 menús de los cuales 7 deberán tener carne vacuna (no más de 3 veces carne molida) 2 carne de pollo, 1 carne de cerdo y 1 carne de pescado. En los mismos deberá estar detallado ingredientes y gramajes en Peso Bruto con factor de corrección y peso neto (sabana y **Comanda**), de cada uno respetando los porcentajes de Hidratos de Carbono, Proteínas y Grasas de la Fórmula Sintética y teniendo en cuenta en cada menú el listado de alimentos de la fórmula desarrollada, y tomando como base el ejemplo menú planteado en el presente pliego. El mismo debe ser siempre equilibrado en cuanto a sus nutrientes y calorías. La adjudicataria deberá presentar el manual de preparación (dieta) de las diferentes tipificaciones de menú invierno-verano, requisito relevante para el personal responsable de la elaboración de los mismos.

Cabe aclarar que para los menús de verano deberán iniciarse en el mes de septiembre y el de invierno se iniciará en el mes de mayo. Los mismos deberán cubrir las calorías requeridas según las diferentes tipologías. **(ver ANEXO C.)**

La elaboración se procederá en un todo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietoterápica, utilizando para ello las instalaciones y equipamiento que el hospital posee y las que la empresa tenga que importar (planta elaboradora) de acuerdo a las necesidades del servicio. Los servicios deberán notificar a la División Nutrición los reemplazos como por ejemplo con los menús que contengan pescado, cerdo, etc. a través del medio electrónico oficial (divisionnutricion.ms@sanjuan.gov.ar)

Las raciones serán controladas en crudo y en cocido por el Servicio durante el proceso de elaboración y acondicionamiento para su servicio, además de quienes designe la Autoridad de Aplicación (División Alimentos, División Nutrición, Lic. del servicio).

Cada comida estará conformada por Sopa, plato principal compuesto por carnes y verduras o carnes y pastas o legumbres más el postre, todo acorde a variaciones estacionales y/o situaciones especiales.

Para aquellas patologías en que sea necesario aumentar el valor calórico de la Alimentación se utilizarán las colaciones previa autorización del Servicio de Nutrición del nosocomio.

Para el personal autorizado cada comida estará conformada por sopa, plato principal y postre según sea estipulado cada institución, se podrá contemplar una entrada en caso de no cubrir las calorías estipulados en el presente pliego.

En las preparaciones no se permitirá el uso de aditivos alimenticios, ablandadores, colorantes u otros elementos o materiales que no cuenten con la autorización sanitaria de Salud Pública, División Alimentos de la Ciudad de San Juan.

Las preparaciones deberán estar basadas en una variedad de alimentos de aceptación general, comunes y compatibles con la actividad que desarrolla, entregarse en cantidad suficiente, a temperatura adecuada y en los horarios establecidos.

Ningún producto o preparación sobrante podrá ser reutilizado o incluido en próximas preparaciones, ya sea como componentes principales, sustitutos o agregados.

Para verificar la temperatura, deberá ser controlada con termómetro apto para alimentos (dicho termómetro no debe ser de vidrio para evitar roturas y accidentes) en cualquier momento de la distribución y antes de colocar los alimentos en la bandeja térmica de servido. Este procedimiento lo deberá realizar diariamente la Empresa o por la persona que designe el servicio de Nutrición del nosocomio en cada turno. El dato obtenido de cada preparación, deberá ser registrado en una planilla. La misma será elevada al Servicio de Nutrición cuando lo solicite.

El Servicio de Nutrición tiene autoridad para realizar el control de temperatura de las porciones servidas, en cualquier momento del proceso y exigir la corrección de la misma en el caso que sea necesario. El no cumplimiento de esta cláusula será motivo de penalidades.

Con respecto a las temperaturas de las preparaciones, se detalla:

- Las comidas que deban consumirse calientes deberán salir de la Planta a temperatura mayor o igual a los 70°C.

- Los alimentos preparados para consumir fríos, después de su cocción se enfriará rápidamente y se pasarán al refrigerador hasta el momento de ser servidos.

- Las comidas que deban consumirse frías deberán salir de la Planta a temperatura menor o igual a los 8°C, en el caso de los postres.

- Las verduras, hortalizas, platos de entrada deberán ser consumidas a una temperatura menor o igual a los 12°C.

- Se requerirá que las comidas hasta su consumo tengan una temperatura que no implique una variación en más o menos de (6°C) grados de la estipulada para la salida de la planta.

- Las comidas cocinadas constituidas por alimentos perecederos, independientemente de que se conserven adecuadamente, deberán consumirse dentro de las doce (12) horas posteriores a su preparación y nunca después de las veinticuatro (24) horas.

- Las frutas podrán distribuirse a una temperatura ambiente, pero deberán cumplir con el correcto sanitizado.

- La mesa caliente en el comedor de sanos deberá asegurar una temperatura de la comida en su interior nunca inferior a 60°.

D.3-Modificaciones del menú

Una vez establecidos los diferentes menús tanto de internado como de comedor de personal autorizado y durante el período que dure la contratación podrán ser modificados por el Servicio de Nutrición cuantas veces lo considere necesario, en cuanto a ingredientes, forma de preparación, utilizando todos los víveres secos y frescos que figuren en la lista de Alimentos, como así también las variantes según la época del año (invierno o verano), etc., ya sea porque considere que los mismos no reúnen condiciones de aceptabilidad o porque el Servicio de Nutrición del nosocomio así lo requiera. Con previa notificación y autorización por la División de Nutrición, el mismo deberá ser notificado a la empresa y a la división 24 horas antes por vía digital formal a: divisionnutricion.ms@sanjuan.gov.ar.

Los menús aprobados sólo podrán ser modificados por la empresa en caso de fuerza mayor, falta de alimento en el mercado, por falta de producto, previa autorización expresa de la responsable del servicio de Nutrición. La Empresa está obligada a presentar por escrito, por lo menos veinticuatro horas (24hs.) antes de la presentación de servicio el pedido de modificación y los justificativos que corresponda, al Servicio de nutrición. Una vez obtenida la autorización, entregarán una copia del mismo quedando registrado en el libro de órdenes. En ningún caso podrá significar una disminución en el valor calórico, ni de la calidad del menú.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

Se permitirán 4 cambios de menú por mes, el cuarto cambio será motivo de penalidad. El incumplimiento relativo a calidad, gramaje neto por persona e ingredientes para cada concepto que modifique el valor calórico de la presentación, será considerado como prestación incumplida en su totalidad y pasible de penalidad prevista aun cuando hubiere sido consumida.

En los casos de días festivos nacionales y/o religiosos más importantes, como Año Nuevo, Navidad, Semana Santa, Día de Trabajador, etc. Se podrá requerir menús especiales mejorados, siempre de acuerdo con los lineamientos generales previstos en este Pliego quedando la Empresa está obligada a su cumplimiento. De manera conjunta con la división de nutrición se evaluará el pago adicional en el caso que cambie el valor calórico del menú. La División de Nutrición presentará el menú con 7 días de anticipación para su aprobación por parte de la empresa quien será la encargada del armado de la sabana y cotización de los mismos. El viernes santo de abstinencia se tendrá una alternativa de pescado, mariscos o platos vegetarianos.

E. SERVICIO DE COMIDA A PACIENTES Y A PERSONAL AUTORIZADO

E.1.Distribución de comidas a pacientes

La distribución del Desayuno, Almuerzo, Merienda, Cena y colación consistirá en el suministro de porciones en cocido a boca de los pacientes internados, colocando la bandeja en la mesa de servido que se encuentra junto a la cama, arrimando la mesa y sentando al paciente en caso de ser necesario cumpliendo con los tipos de dietas y menús autorizados por la Nutricionista del Servicio de Alimentación del Establecimiento Hospitalario. Será responsabilidad de la empresa higienizar antes y después de su distribución. Se deberá usar para higienizar las mesas de servida solución desinfectante, alcohol. Los carros de distribución deberán contar con alcohol en gel para el lavado de manos de los camareros.

La distribución de comidas a pacientes se realizará obligatoriamente en bandejas isotérmicas individuales de policarbonato con tapa, el transporte se realizará en carros adecuados, ambos provistos por la empresa prestataria, serán transportados por personal de la empresa de tal forma que se prevengan daños en las instalaciones del hospital.

Las bandejas isotérmicas deberán contar con capacidad para el servido de las porciones que correspondan, con recipiente para plato principal, recipiente sopero con tapa, recipiente para postre, cubiertos de acero inoxidable, cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido todo de las mismas características y servilleta de papel.

En situaciones que se requiera, como pacientes inmunosuprimidos o diagnóstico diferenciado que altere su salud mental, el responsable del servicio de nutrición determinará brindar el servicio en bandejas de policarbonato con sus respectivos utensilios, platos de melamina y/o descartable. El transporte se realizará en cambros térmicos, para preservar la calidad, presentación higiene y temperatura o movilidad exclusiva para el traslado de los alimentos ambos provistos por la empresa prestataria, serán transportados por personal de la empresa, la adjudicataria deberá capacitar en higiene y manipulación de alimentos.

La entrega de desayuno y merienda deberá incluir: bandeja, taza y plato correspondiente, de loza, melamina de buena calidad o vidrio y cucharita de acero inoxidable ó descartable, en un todo de acuerdo con el servicio de Nutrición. El tamaño de la vajilla debe ser adecuado para servir las cantidades por porción estipulada en el presente pliego. **La vajilla deberá estar sana, idéntica, sin roturas, ni manchas, y deberá ser reemplazada cuando el servicio de Nutrición lo solicite, no superando los 15 días corridos desde el momento en el que se solicita el cambio por parte del personal de dicho servicio, vencidos los cuales se aplicarán las penalidades correspondientes.**

A los pacientes se les servirá en el sector de internación correspondiente y a los acompañantes autorizados a comer, en la habitación del paciente autorizado y evaluado por el Licenciado en Nutrición del servicio del establecimiento con interconsulta del servicio de trabajo social,

si lo considera necesario. Se entregará una colación compuesta para los mismos, aclarando que la misma será de acuerdo al menú del día.

Realizada la distribución, se retirarán de cada sala las bandejas térmicas y/o individuales para su limpieza. Una vez retirada la bandeja deberá dejar la mesa de servido en adecuadas condiciones de higiene.

En caso de que el servicio lo requiera por situación de emergencia climática, sanitarias, etc., se podrá solicitar el cumplimiento del servicio en descartables de buena calidad con tapa, aptos para microondas. Con la higiene y conservación adecuada de los alimentos, impidiendo pérdidas y evitando contaminación. Sin costo alguno en la facturación.

Se exceptuará lo detallado anteriormente cuando se brinde servicio en cocinas no instaladas y en caso de cocinas instaladas que requieran la presentación formato vianda, siempre acordado con el profesional Lic. En Nutrición a cargo del servicio según lo requiera cada institución. Se deberá cumplir con las medidas de descartables según porciones de servido con recipiente para plato principal, recipiente para complemento o guarnición, recipiente sopero con tapa, recipiente para postre, cubiertos descartables (cuchara, cuchillo, tenedor) y servilleta de papel.

En caso de ocurrir daños, pérdidas o roturas, la contratada deberá hacerse cargo de las reposiciones correspondientes dentro de los 15 días y sin alterar el normal funcionamiento del servicio.

Se brindará agua potable fresca, filtrada. Se servirá 1 vaso con agua de material vidrio, acrílico y/o descartable en cada comida y/ se podrá colocar una jarra de vidrio o acero inoxidable por habitación de ser apto para el paciente, la misma deberá ser entregada por la empresa adjudicataria con la entrega de vasos y la limpieza correspondiente. Sin costo alguno en la facturación.

Horarios: La distribución de las porciones de los pacientes deberá hacerse en los siguientes horarios.

- Desayuno: 8hs
- Colación :10hs
- Almuerzo: 12hs
- Merienda: 16hs
- Colación :18hs
- Cena: 20hs

La forma de distribución de la comida en el Comedor de Sanos y el control de las personas que comen en el mismo estará a cargo del Servicio de Nutrición.

Cada nosocomio deberá destinar un espacio físico para el comedor de personal autorizado, debiendo la “Empresa” equiparlo para brindar condiciones de confort, privacidad, luminosidad, ventilación y adecuabilidad de temperatura y de ruidos, que permitan tranquilidad.

En los comedores la “Empresa” deberá, para una mejor prestación, contar con los siguientes elementos de acuerdo al número de comensales:

- ✓ Mesas y sillas.
- ✓ Vajilla completa de buena calidad.
- ✓ Sistema de desinsectación.
- ✓ Horno microondas de tamaño adecuado a las necesidades.
- ✓ Aire acondicionado.
- ✓ Calefacción en invierno.
- ✓ Matafuego.
- ✓ Dispensador con agua fría y caliente.
- ✓ Luz Artificial y Halógena.

El personal autorizado a recibir desayunos, meriendas, almuerzos y/o cenas lo hará en el comedor del establecimiento usuario o en su sector siendo justificado con una nota por dirección o jefe de guardia responsabilizándose por la vajilla para su devolución, en los horarios establecidos.

La empresa deberá respetar los horarios fijados por el Servicio de Nutrición, los mismos serán:



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

- Desayuno: 8:30 a 9:30hs
- Almuerzo: 12:30 a 13:30hs
- Merienda: 16.30 a 17:30hs
- Cena: 20.30 a 21.45hs

Los cuales podrán **variar o extenderse** de acuerdo a la época del año o en caso que sea requerido por el servicio de nutrición para mejorar el funcionamiento del servicio a cargo, quedando registrado en el libro de órdenes, debiendo la Empresa garantizar el servicio sin demoras durante las 24 Hs. y el tiempo que dure la prestación. Se admitirán tolerancias que no superen los 15 minutos, vencidos los cuales se aplicará la penalidad correspondiente, salvo en los casos de fuerza mayor, debidamente comprobados y que quedarán a juicio de la autoridad y/o supervisión el justificar. Se podrá además agregar horarios de distribución de alimentos dentro de los horarios de operatividad de la empresa.

La empresa proveerá los elementos del servicio de mesa (bandeja, vajilla, cubiertos, vasos, jarras, alcuza, salero y pimentero y servilletas de papel), además de contar con manteles de tela en buen estado y/o recubiertos con hules de PVC transparente.

El servicio de mesa para almuerzo y cena, deberá incluir platos soperos, platos y de postre de loza, cubiertos de acero inoxidable (cuchara de sopa, cuchillo, tenedor, cuchara de postre o cuchillo según el postre servido), jarras; vasos de vidrio y servilletas de papel, individual de papel. La vajilla deberá estar sana, sin roturas. El tamaño de la vajilla debe ser el adecuado para servir las cantidades por porción estipuladas según el personal autorizado por el director de cada establecimiento. El desayuno y merienda se deben servir en tazas de loza con plato correspondiente –sin roturas-, cuchara, azucarera, plato para pan/panificado y cuchillo para untar la mermelada. De estar justificado por la División Nutrición, Licenciado en Nutrición y la Dirección de la institución, se entregará en seco por el sector de comedor.

Las bandejas con resto de comida no deberán permanecer en el comedor de internados, sala o comedor de sanos, por un tiempo superior a 1 hora, salvo indicaciones específicas. Todo alimento y bebida que el paciente o personal autorizado no hubieren consumido serán descartados.

De acuerdo a la cantidad de personal autorizado en cada comida, la Empresa deberá contar con stock de vajilla, cubiertos y vasos, con las mismas características todos, los suficientes para el servicio, acordando que sobre el total de comidas autorizadas se agregará un 20% en el nosocomio para cubrir eventuales faltas o pérdidas. La vajilla se deberá cambiar cada vez que lo estipule el servicio de nutrición de cada establecimiento.

En cuyo caso que el servicio lo requiera por situación de emergencia climática, sanitarias, etc., se podrá solicitar el cumplimiento del servicio en descartables de buena calidad con tapa, aptos para microondas. Con la higiene y conservación adecuada de los alimentos, impidiendo pérdidas y evitando contaminación. Sin costo alguno en la facturación.

E.2 Distribución de comidas a pacientes y personal autorizado sin cocina instalada.

En el resto de los nosocomios (donde no se cuente con cocina instalada) la Empresa deberá efectuar la preparación y cocimiento de las raciones del comedor de sanos e internados (donde lo requiera) para el Establecimiento Usuario que no cuentan con cocina propia en la planta elaboradora, o cocinas de los Establecimientos Usuarios donde la Empresa presta el servicio, cumpliendo estrictamente todas las normas de higiene y orden pertinentes, como las reglas en materia culinaria.

Los traslados de desayuno, merienda se realizarán en seco como lo solicite el Licenciado en Nutrición de la institución; almuerzo y cena se realizarán en cambros térmicos identificados, con termómetro correspondiente para preservar la calidad, presentación, higiene y temperatura.

Las movilizaciones deberán contar con cabina térmica o equipo refrigerado con termómetro para conservar las temperaturas adecuadas de las raciones elaboradas disminuyendo el riesgo

del alimento. Dichas movilidades deben estar habilitadas por la División Alimento Ministerio de Salud de la Provincia. (Art N°153Bis del CAA).

El chofer de la movilidad responsable del traslado, deberá llevar la indumentaria correspondiente: chaqueta, pantalón, cofia y barbijo, todos de colores claros, guantes y calzado adecuado. Deberá tener además la identificación correspondiente y recibir por parte de la Empresa las capacitaciones de higiene y manipulación de alimentos.

Los Licenciados en Nutrición de los establecimientos usuarios serán quienes determinen la aptitud de las raciones (solicitando la muestra diaria), las condiciones de los contenedores, debiendo ser reemplazados en caso de no cumplir con las normas de bioseguridad e higiene, capacidad y calidad correspondiente.

Las diferentes raciones deberán ser trasladadas a cada lugar en descartables de buena calidad con tapa, aptos para microondas. Con la higiene y conservación adecuada de los alimentos, evitando contaminación y pérdidas. Si el servicio de nutrición requiere el ingreso de la comida a granel, será responsabilidad de la “Empresa” el cumplir con la correcta distribución y servidos en la vajilla correspondiente de cada una de las raciones solicitadas. A los pacientes y al personal autorizado la distribución será acorde a las necesidades del hospital mencionadas en el punto E.1.

Los horarios de traslado serán determinados por el servicio de Nutrición y la autoridad de cada Establecimiento usuario, quedando registrado en el Libro de Orden.

Se admitirá tolerancia que no superen los quince (15) minutos, vencido ese tiempo, se aplicarán las penalidades correspondientes, salvo en los casos de fuerza mayor, debidamente comprobados, quedará a juicio de la autoridad y/o supervisión, el permitir justificar, asentando debidamente en el Libro de Orden.

E.3 Sistema de Control de Ingreso a Comedor del personal Autorizado.

La dirección del hospital deberá presentar semestralmente al servicio de nutrición del hospital el listado con la cantidad de personal autorizado a comer en el establecimiento, respetando la resolución vigente estipulada por el Ministerio de Salud (Nivel Central), permitiendo de esta manera tener un estimativo de la cantidad de personal que consume alimentos en el establecimiento. Como así también ante una nueva incorporación de personal, se deberá presentar una nota con el pedido, firma y sello. El mismo será presentado a la División de Nutrición.

Se considerará como autorizado todo personal que asista con la “planilla de autorización de comida” correspondiente de una actividad que contemple la División Movilidades de Nivel Central.

E.4-Solicitud de pedido /partes diarios.

Diariamente el Licenciado en Nutrición perteneciente al **Servicio de Alimentación del Hospital** llenará y entregará a la “Empresa” una planilla de distribución de sala y una planilla totalizadora, para satisfacer los requerimientos en materia alimenticia que correspondan para pacientes internados con o sin cocina instalada, como a los beneficiarios del comedor.

En hospitales con cocina instalada las planillas de desayuno totalizadoras se entregarán la noche anterior y modificadas en el momento de servido. La planilla de pedido de raciones para el almuerzo será entregada por el Servicio de Nutrición hasta las 10hs, adjuntando las planillas de distribución de cada sala. El pedido de raciones para la merienda se entregará hasta las 15hs, y para la cena hasta las 18hs. Las dietas solicitadas en la planilla totalizadora que no sean servidas por distintas causas (alta del paciente, suspensión, cambio de dieta, etc.), podrán ser utilizadas para ingresos de pacientes, si los hubiere, sin ser re facturadas de lo contrario serán desechadas.

Aquellos pacientes que ingresen con posterioridad a la entrega de planilla a la Empresa, deberán ser informados y autorizados por el médico o nutricionista para ingresar al sistema de distribución, a través de un sistema idóneo de comunicación. Todo paciente internado deberá recibir la porción de comida que corresponda a la hora de ingreso, la no entrega será motivo de penalidad.

La empresa no podrá modificar las Planillas de Distribución del internado, los agregados o modificaciones se harán a través de vales autorizados por la nutricionista, médico de guardia o encargado de enfermería.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

Con respecto al pedido de raciones en los hospitales sin cocina instalada los Licenciados en Nutrición responsables del Establecimiento realizarán el pedido correspondiente hasta las 10 hs y 18 hs respectivamente, especificando claramente las raciones completas y las comidas del día necesarias en cada lugar, debiendo estar asentado en planilla. La responsable del servicio deberá realizar los controles correspondientes con todos los menús diarios organizados en una carpeta con su respectiva sábana. Las planillas totalizadoras y planillas de control de pesaje del plato y control de temperatura del mismo deberán realizarse diariamente al ingreso de la vianda. De la recepción de las preparaciones quedará constancia bajo firma de quien recibe y de quien entrega, con fecha, hora y cantidades recibidas. Si existiesen falencias, las mismas deberán constar en el libro de Órdenes y Acta (horario, estado de la comida, presentación etc.).

Se solicitará el pedido de dos viandas extras para posibles ingresos fuera del rango horario en caso que el Licenciado en Nutrición de cada establecimiento lo considere necesario.

En caso de días sábados, domingos y feriados las raciones que sean solicitadas por el médico de guardia (indicación médica escrita y firmada), serán agregadas por el Licenciado en Nutrición responsable de la institución y/o Licenciada/o encargado/a de la empresa, como también se eliminarán aquellos pacientes que fueron dados de alta.

F. HIGIENE Y LIMPIEZA

Todas las normativas de higiene y limpieza son establecidas para los Establecimientos con cocina instalada y sin cocina instalada, donde en ambos casos correrá por parte de la empresa, contratar el personal necesario que llevará a cargo las tareas correspondientes de higiene y limpieza de todas las instalaciones (comedor, planta elaboradora, despensa, cocina, baño, sector de residuos, etc.).

En todos los casos deberá reunir las condiciones y habilitación exigidas por el Código Alimentario Argentino.

La empresa adjudicataria deberá colocar un dispensador de alcohol en gel para todo el personal en la entrada de la planta elaboradora y en el comedor.

En la zona donde están las bachas con dispensador de jabón líquido y toallas descartables para permitir la higiene correcta de manos. En el sector de vestuarios debe encontrarse cartelera indicativa con procedimiento óptimo del lavado de manos.

A los fines de una mejor prestación, la empresa deberá arbitrar todas las medidas de higiene y seguridad industrial (POES, BPM, ETC), además ejercer adecuados controles de calidad sobre los diversos procesos ejecutados en el área asignada.

El cronograma de limpieza y sanitización del sector cocina y comedor deberá ser registrado en planillas visibles y estar firmado por los responsables a cargo, afín de garantizar la bioseguridad de la misma. El personal de limpieza deberá cumplir con un frecuencia de 3 veces por semana acordando con la licenciada de la institución.

Para el almacenamiento transitorio de los residuos se utilizarán recipientes con tapa plegable a pedal, con capacidad adecuada, lavables y con bolsas de material biodegradable en cantidad suficiente. Las bolsas deberán ser de un espesor que soporte el contenido y de color negro. Vidrios, loza, hojalatas deberán desecharse en forma apartada a los otros residuos. La recolección de residuos de comidas, el traslado y destino final serán normatizados y supervisados sobre la base de requerimientos de cada lugar.

Se deberá utilizar productos e insumos que favorezcan la preservación del medio ambiente, biodegradable, no contaminante, etc. Los productos deberán tener su etiquetado correspondiente con nombre, fecha de apertura y modo de dilución.

Se controlará que los productos químicos a utilizar sean los apropiados y aprobados para la industria alimenticia, previo uso y bajo la certificación de ANMAT, INAL.

También correrá por cuenta de la empresa la perfecta limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones sanitarias cedidas para uso del personal a su cargo. Asimismo, efectuará la limpieza de las sustancias alimenticias, resumideros, desagües, (los cuales deberán ser adecuados y poseer sifón). graseras de la cocina, evitando la acumulación

de los desechos y residuos, utilizando los sectores destinados a esos fines, siendo también responsabilidad de la Adjudicataria el destino final de los desperdicios.

La Empresa proveerá los artículos de limpieza necesarios para la correcta higiene de los elementos y de las instalaciones en las cuales se procesan, distribuyen y/o sirven las porciones correspondientes, los mismos deberán permanecer en un lugar apartado para tal fin, no pudiendo almacenar ningún producto de limpieza en lugares cercanos a los alimentos o vajillas.

La limpieza se describirá en un manual de procedimiento específico en donde estarán debidamente detallados los pasos de la pre-limpieza, limpieza principal, enjuague, desinfección, enjuague final y secado. Su elaboración será responsabilidad de la empresa adjudicataria, la que deberá presentar a la División Nutrición.

Será responsabilidad de los diferentes servicios la implementación de la clasificación de residuos en caso que lo considere necesario.

Todo el material utilizado para la limpieza de vajilla, utensilios y cubiertos (esponjas, cepillos, paños, rejillas, etc.), serán lavados con agua caliente y desinfectados con solución de hipoclorito cada vez que se termine de usar.

La higiene de pisos e instalaciones debe estar bajo la responsabilidad exclusiva del personal de limpieza de la adjudicataria.

Los elementos de limpieza (trapos de piso, secadores, rejillas) deben guardarse perfectamente limpios, escurridos y extendidos en sector exclusivo, y alejados del área específica de preparación y manipulación de alimentos. No utilizar elementos para limpieza en seco (escobas, escobillones o plumeros y lampazos).

Las cocinas y hornos, mesadas u otras superficies de trabajo deben ser limpiadas diariamente (antes y después de su uso)

G. CONTROL DE PLAGAS/ FUMIGACIONES:

Las aberturas deberán poseer sistemas de barreras contra el ingreso de plagas (telas mosquiteras, cortinas sanitarias, cortinas de aire, etc.) y estar en correcto estado.

Los materiales utilizados para la fumigación deben ser aprobados por el Ministerio de Salud, verificando previamente que su uso y forma de aplicación no signifique riesgo de contaminación en equipos y productos.

Los materiales serán proporcionados por la empresa contratada.

Deberá existir una planificación de actividades con Registros y la certificación correspondiente, la misma deberá ser realizada mensualmente y/o cuando se requiera en función de lo que considere el servicio de nutrición.

H. RESIDUOS

La empresa deberá presentar MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES para el tratamiento y circuito para el desecho de los residuos.

El tratamiento de los residuos y desechos se realizará de forma adecuada a normas higiénicas en todo su circuito, con un correcto aislamiento de los recipientes, a fin de evitar la contaminación del área, debiendo estos ser impermeables, lavables diariamente, con ruedas, resistentes, que permitan estar siempre cerrados mediante tapa plegable a pedal ó giratoria, ubicados alejados del área de elaboración, con bolsas descartables acordes.

Se deberá disponer de un sistema frecuente de evacuación de residuos con horarios diferentes al ingreso de insumos.

Los recipientes para residuos deben poseer tapa plegable a pedal o giratorias capacidad adecuada, de color blanco (según Normas de Colores de Seguridad), impermeables, fácilmente lavable, y provisto de bolsas con precinto de un espesor que soporte el contenido de residuos(orgánicos-inorgánicos) Proveer cantidad suficiente para cubrir todos los sectores que comprenden etapas de preparación, elaboración distribución y lavado.

Deberán desecharse en forma apartada a los demás residuos, los vidrios, loza, hojalata, cartón y otros semejantes.

Los residuos se retirarán de los tachos antes de que estén completamente llenos. Las bolsas serán cerradas y depositadas en los container dispuestos para ese fin (fuera del área de cocina)

Las bandejas serán retiradas del comedor con el resto de comida, teniendo como destino final los recipientes de residuos del lavadero.

Las bandejas con resto de comida no deberán permanecer en el comedor de internados, sala o comedor de sanos, por un tiempo superior a 1 hora, salvo indicaciones específicas. Todo



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

alimento y bebida que el paciente o personal autorizado no hubieren consumido serán descartados.

La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, el traslado y el destino final de los residuos será responsabilidad de la Empresa con supervisión del Licenciado en Nutrición a cargo del servicio de la Institución.

I. PERSONAL

I.1 Personal Profesional

La Empresa al iniciar el contrato deberá contar entre su personal con Licenciados/as en Nutrición en cada nosocomio con o sin cocina (inscritos en el pertinente registro profesional de la provincia), con antecedentes suficientes, para garantizar una correcta prestación tanto en la planta elaboradora como internado y comedor de personal autorizado. Se deberá contar con un Licenciado en Nutrición en turno mañana y tarde, con rotaciones los fines de semana y feriados, debiendo asegurar dichos puestos durante toda la vigencia del contrato, estos tendrán a su cargo la conducción técnica del servicio. Con respecto a los servicios sin cocina el profesional de la empresa deberá acordar con licenciada responsable de la institución.

Este personal planificará y unificará criterios con el Servicio de Nutrición en referencia al sistema Integral de Racionamiento como así mismo capacitará y supervisará al personal a su cargo. Será el nexo entre la Empresa y el Servicio de Nutrición del Hospital y responsable de firmar y sellar diariamente el Libro de Órdenes.

El sistema de comunicación será siempre por escrito. No serán válidas las comunicaciones verbales. Podrá ser reemplazado a sola petición de la Jefa del Servicio de Nutrición, cuando a juicio de ésta, no reúna las condiciones de idoneidad para el cumplimiento de la función. En caso contrario, se aplicará la penalidad correspondiente. En caso de desvinculación laboral de las citadas profesionales, la Empresa deberá comunicar a la División de Nutrición y hacer el reemplazo correspondiente por otro que asegure el cumplimiento de las mismas exigencias y asegure la continuidad de las funciones.

La Autoridad de Aplicación determinará de acuerdo a necesidades especiales del servicio, la cobertura horaria que resulte conveniente basándose en el 1674/2007 y en la resolución 1674/2007 Ministerio de Salud de la Nación, quedando la contratista obligada a su cumplimiento sin pago adicional alguno.

Las notas de pedidos deberán precisar con claridad y en forma debidamente fundada lo que sea motivo de petición.

I.2 Personal no Profesional

La firma Adjudicataria tendrá a su cargo, con exclusiva relación de dependencia al personal que deberá atender todas las tareas concernientes a la provisión de víveres, almacenaje, elaboración y cocimiento de las comidas, como así también la perfecta limpieza de los locales y enseres utilizados para el cumplimiento de su cometido. Así mismo, deberá efectuar la limpieza de vajillas y mantelería la que deberá contar con la supervisión del Servicio de Nutrición.

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

Todo el personal que a juicio del Servicio de Nutrición no desempeñe las tareas correctamente exigidas deberá reemplazarse por la Adjudicataria dentro del día hábil siguiente a la notificación que en tal sentido le curse la autoridad correspondiente.

Por requerimiento expreso del Servicio de Nutrición y de la Dirección del establecimiento usuario la firma contratista deberá proceder al inmediato relevo del personal que cometiere faltas debidamente ponderadas, sin perjuicio de las penalidades que le correspondieren iniciar como consecuencia de esos hechos.

La Adjudicataria no podrá utilizar personal perteneciente a la planta del Hospital, aun cuando los horarios de trabajo fueren diferentes a los comprendidos en la jornada laboral habitual. La Adjudicataria será responsable del comportamiento del personal a su cargo, debiendo éste observar y hacer observar las normas de conducta y aseo pertinente. Dicho personal deberá permanecer en los respectivos lugares de trabajo prohibiendo su circulación por las restantes dependencias del establecimiento y su vinculación con el personal del mismo o la población asistida, salvo el caso si lo exigen razones de trabajo. El ingreso o egreso cotidiano de este personal será de acuerdo a lo establecido por la autoridad competente.

I.3 Nómina, remuneraciones y cargas sociales:

La Adjudicataria deberá presentar en el momento que se lo requiera, al Servicio de Nutrición y Dirección del Establecimiento usuario la nómina del personal con carácter de declaración jurada, detallando:

- Apellidos y Nombres completo
- Domicilio actualizado
- Documento de Identidad
- Fecha de Nacimiento
- Nacionalidad
- Número de CUIL
- Currículum Vitae
- Certificado de antecedentes.
- **Libreta sanitaria que corresponda (con vigencia anual)**

También deberá presentar Declaraciones juradas de las presentaciones de obligaciones previsionales, de Riesgo de trabajo y todas las relacionadas con la figura de empleador toda vez que el Ministerio de Salud Pública exija su presentación y conjuntamente con la facturación mensual.

Todo lo expuesto, involucra también al personal de la planta elaboradora, siendo los responsables de la supervisión: Nutricionistas del Hospital y el Jefe de Nutrición Nivel Central.

El personal no profesional de la Empresa deberá contar con antecedentes en la materia y haber recibido **curso de capacitación según Código Alimentario Argentino Ley Nacional 18284, con la certificación correspondiente, el mismo será renovado según disposición del área pertinente.** Avalada por la División Alimentos del Ministerio de Salud, presentando anualmente la nómina de personal a la División de Nutrición.

Las capacitaciones deberán repetirse con una frecuencia no inferior a los seis (6) meses. Deberá contar con un organigrama de las mismas. La capacitación deberá ser realizada en todos los casos a cargo y por cuenta de la “Empresa”. El no cumplimiento de la presente obligación, será pasible de la penalidad establecida en el presente Pliego de Condiciones Particulares.

Tanto en la planta elaboradora como en el nosocomio la contratada deberá contar con encargado idóneo y responsable para resolver cualquier situación que se presente, cocinero jefe, ayudantes de cocina, camareros en los lugares de servicio a pacientes, comedor de personal, y operarios de limpieza.

Cuando el número de pacientes hospitalizados aumente, el Servicio de Nutrición está facultado para solicitar el aumento del personal en el sector correspondiente, una vez comprobada la necesidad.

La “Empresa” en su sistema de trabajo deberá respetar lo estipulado en las medidas de bioseguridad que fije el Código Alimentario Argentino y el Programa Nacional de Garantía de Calidad del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación.

En el área de Cocina la cantidad diaria de personal según el número de raciones será lo indicado en las DIRECTRICES DE ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO EN ESTABLECIMIENTOS ASISTENCIALES según el Ministerio de Salud de la Nación Res. 1674/07. **Además del personal profesional.**

Personal	Raciones							
	<20	20/50	50/100	101/200	201/400	401/700	701/1000	>a 1000



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° –MS– 2025

Jefe de cocina				1	1	1	1	1
Cocinero	1	1	1	1	1	1	2	2
Ayudante de cocina				1	2	2	3	4
Operario de limpieza	1	1	1	1	2	3	4	4
Encargado de limpieza							1	1
Despensero					1	1	2	2
Administrativo				1	2	2	2	2
Camarero		1	2	3	4	5	6	7

El personal dependiente de la Empresa, deberá tener la formación correspondiente al área asignada, cumplir con funciones específicas para cada tarea concreta, evitando la superposición de las mismas. Y deberá recibir capacitaciones permanentes en el área designada.

La disminución del personal, la superposición de tareas por ausencia de éste, y la falta de capacitación, serán motivo suficiente para considerar a la “Empresa” incurso en las penalidades que establece el presente contrato.

Ante eventuales conflictos laborales la “Empresa” deberá arbitrar los medios conducentes para asegurar una adecuada asistencia, no obstante, la dotación de personal que la Adjudicataria haya ofrecido e incorporado al servicio. El establecimiento usuario podrá exigir la ampliación o modificación de dicho plantel, cuando a su juicio la prestación que se está realizando no cumpla con los requisitos de calidad, seguridad, higiene, horarios y además aspectos contemplados en éste contrato, sin ningún derecho por parte de la Empresa a reclamo alguno. Del mismo modo, la Empresa será responsable de los accidentes, enfermedades de su personal y de cualquier daño que este causare en personas y bienes que se encuentren en el establecimiento usuario.

El personal que la “Empresa” contrate deberá ser mayor de edad, deberá tener, como mínimo 18 años de edad y no pertenecer a la planta del Hospital.

El personal que manipula alimentos no podrá realizar la higiene del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, etc., es tarea del personal de limpieza exclusivamente. A quién además se le proveerá de vestimenta segura, adecuada y de diferente color.

La Jefatura de la División de Nutrición y los Licenciados en Nutrición del Servicio están facultados para controlar al personal de la Empresa Adjudicataria.

En caso de inasistencia del personal por vacaciones, licencias, enfermedad, accidentes de trabajo, conflictos laborales, la Empresa deberá asegurar el normal cumplimiento del servicio. La disminución del personal sin causa justificada, será penalizada.

Los daños que el personal ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el Adjudicatario.

El personal no debe guardar alimentos en los armarios ni colocar ropa u otra pertenencia personal en lugares donde los alimentos están expuestos.

La Empresa deberá aportar como anexo la estructura del personal organizativa y funcional por un organigrama de responsabilidades que aseguren el cumplimiento de los procesos integralmente. Siendo la licenciada en nutrición responsable técnico- profesional final del área y velará por la calidad nutricional e higiénico sanitario dietético de los insumos y los preparados en cocido y crudo al plato.

Los operadores designados para realizar procedimientos de elaboración y manufactura estarán sujetos a cumplir con el **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES** que deberán adjuntar la empresa, siendo el mismo evaluado por la División de Nutrición y División de Alimentos del Ministerio de Salud.

La empresa Adjudicataria está obligada a mantener presencia del personal todos los días desde las 7:00hs hasta las 22hs. El horario estará sujeto a las necesidades del servicio para atender al internado y el comedor, acordando previamente las

modificaciones, en caso de ser requeridas, con la División Nutrición dejando antecedente escrito y notificado por las partes.

I.4 Uniformes

La provisión del vestuario del personal correrá por cuenta de la Adjudicataria y deberá tener alguna marca, seña, inscripción u otras características visibles que lo diferencien de todo el personal de Hospital. El ingreso al Servicio deberá hacerlo con vestimenta en perfectas condiciones de presentación e higiene. El personal será provisto por su empleadora, de uniformes ó guarda polvos, botas, cofias o gorros, barbijos, guantes y calzado adecuado y todos aquellos elementos que tengan como objeto mejorar la higiene y presentación del mismo.

En caso de presentarse enfermedades infecto contagiosas, quedará a cargo de la adjudicataria la provisión total de equipo (EPP) para brindar el resguardo necesario a sus empleados como un correcto servicio.

I.5 Personal que no pertenece a la empresa

Las personas que realizan los trabajos de mantenimiento, servicio o construcción, contratados o visitas, por la Empresa Adjudicataria, deberán ser supervisadas por un responsable de la “Empresa” y avisar con anticipación al servicio de nutrición la visita de dicho personal.

I.6 Personal de apoyo técnico

La empresa deberá contar con un/una Auxiliar Técnico en Bromatología o Químico Industrial o Licenciado en Química o Licenciado en Bromatología o Bioquímico o ingeniero Químico Industrial, debiendo mantener cubierto dicho puesto durante la vigencia del contrato. Estos profesionales debidamente identificados representarán legalmente a la empresa al momento de efectuar el o los análisis pertinentes, debiendo en ambos casos enviar datos personales al inicio de la presentación del servicio. Este acto debe cumplir con el (Art. 17 Capítulo II del CAA.)

I.7 Representante de la empresa.

La empresa en el caso de no dirigir su titular en forma personal la prestación deberá designar un representante Licenciado en Nutrición responsable en la materia, idóneo, con experiencia debidamente acreditada, cuyos datos personales deberán ser elevados al Servicio de Nutrición. Dicho representante será el encargado de la conducción técnica y operativa del servicio en el Hospital, verificar la óptima prestación del servicio y la correcta atención a los beneficiarios. En las instituciones que se entreguen viandas con cocina no instalada deberá presentarse cronograma del profesional asistente para su control. El cual será aprobado por la División Nutrición.

Tendrá a su cargo la conducción integral del servicio y atenderá todas las relaciones con el Servicio de Nutrición y la Dirección del Hospital, teniendo la obligación de firmar diariamente el Libro de Actas y Libro de Orden y de las actuaciones que se realice con motivo de la ejecución del contrato, debiendo contar con un medio de telecomunicación adecuado, ágil y formalmente notificado a las autoridades para solicitar su presencia cuando se requiera.

J. TRANSPORTE. VEHÍCULOS AFECTADOS

Formará parte del precio ofrecido, el costo de la contratación de una movilidad, acorde a las exigencias de la División de Alimentos del Ministerio y lo estipulado por el Código Alimentario Argentino, para el transporte de alimentos para los establecimientos que no cuentan con cocina instalada y para cualquier otra utilidad que se le asigne en el cumplimiento de sus funciones.

Tanto el vehículo como su conductor, deberán contar con toda la documentación exigida por las disposiciones legales vigentes para su circulación en la vía pública como también el



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

ingreso del vehículo debe ser acordado con el profesional Licenciado en Nutrición a cargo del servicio.

El vehículo ofrecido deberá acreditar haberse sometido a la Inspección Técnica Vehicular cuando correspondiera, según las disposiciones vigentes al respecto.

Asimismo, deberá acreditar semestralmente, estar asegurados por responsabilidad civil y pasajeros transportados y el chofer afiliado a una ART, a fin de cubrir cualquier siniestro que pudiera ocurrir.

Los gastos de combustible, mantenimiento y reparaciones del vehículo, serán a cargo de la “Empresa”, como así también todo gasto emergente del uso del vehículo, incluidas las multas por infracción de tránsito.

La Adjudicataria llevará un registro del vehículo y del conductor, motivo por el cual la misma deberá informar al servicio de cada hospital, fehacientemente toda variación que se produzca en cualquiera de estos.

La “Empresa” deberá exigir que los vehículos distribuidores que ingresen en el ámbito del Hospital deberán presentar cuando correspondiere las boletas de abastecimiento municipal respectivas, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, como así también cumplir con las disposiciones que hacen a las condiciones en general y en particular sobre transporte de sustancias alimenticias debidamente avaladas y actualizadas por autoridades municipales.

El transporte de insumos y traslado de alimentos no debe tener evidencia alguna de derrames, materias extrañas u olores desagradables, debe estar en buenas condiciones y no presentar huecos, rajaduras o escondrijos que puedan servir de albergue a insectos y otras alimañas.

Asimismo, la entrega de alimentos perecederos deberá estar respaldada por un transporte debidamente refrigerado y que reúna las condiciones necesarias para preservar los alimentos en óptimo estado de conservación y contar con habilitación municipal.

El transporte debe también contar con capacidad acorde a la cantidad de alimentos que se transporte. El control de dicho transporte es facultad de la División de Alimentos y División de Nutrición del Ministerio de Salud.

K. INSPECCIONES, MONITOREO, AUDITORÍA Y TOMA DE MUESTRAS

K.1 Inspecciones y Auditorías:

El establecimiento representado por el servicio de alimentación se reserva el derecho de realizar las auditorías de control de calidad mensualmente de la planta de elaboración, distribución de porciones y servicios prestados, oficinas, comedor, horarios, vehículos, etc., capacidad técnica y operativa con el personal designado por el mismo y/o recurriendo a servicios de terceros.

La División Nutrición se reserva el derecho de recabar muestras y solicitar inspecciones en conjunto con la División de Alimentos del Ministerio de Salud, pudiendo rechazar y/o decomisar parcial o totalmente la materia prima o alimento elaborado, pudiendo aplicar las penalidades previstas en el Pliego, en el Código Alimentario Argentino y la Ley 18.284.

Las Inspecciones se harán con el fin de:

Verificar la higiene y conservación de las instalaciones e infraestructuras, vajillas y equipamientos que se utilizan.

Verificar el cumplimiento por parte de la adjudicataria y de sus dependientes, de las demás disposiciones contractuales, legales y reglamentarias al efecto.

Realizar estricto control de calidad y estado de los alimentos y condimentos, sea materia prima, en proceso de elaboración o elaborados.

Para el cumplimiento de las funciones de inspección el personal determinado a tales efectos tendrá facultades para:

- Acceder a todas las dependencias de la planta elaboradora (depósito, cámaras frigoríficas, dependencias destinadas a lavaderos, procesos de elaboración, oficinas comerciales, etc.).
- Verificar el estado de higiene y conservación de los elementos antes mencionados como certificados de sanidad o libreta sanitaria, uso de ropa e higiene del personal dependiente de la adjudicataria conforme a las pautas contractuales, legales y reglamentarias que a ellos se refiere.
- Prevenir problemas que afecten la seguridad y satisfacción del consumidor, cada preparación deberá estar bajo control a través del análisis de riesgo HACCP).
- Extraer muestras de productos alimenticios y sus condimentos, sea materia prima en fase de elaboración o terminados.
- Intervenir productos alimentarios como medida precautoria.
- Decomisar productos alimentarios.
- Efectuar indicaciones técnicas.
- Presentar la documentación que se solicita en el presente Pliego.

K.2 Auditoría en las Plantas Elaboradoras:

Las auditorías estarán a cargo del servicio de alimentación del hospital y del personal inherente al tema de la institución, estas podrán observar, controlar y evaluar, mediante una lista de chequeo los pasos de la elaboración de los alimentos hasta que son distribuidos en comedor o sala de internado o comedor de sanos.

En las auditorías se realizarán controles basándose en las Buenas Prácticas de Manufactura con herramientas desarrolladas para su ágil valoración.

K.3 Expedición y transporte:

Se controlarán las exigencias de acuerdo al Código Alimentario Argentino y ordenanzas municipales.

Se exigirá certificado de habilitación de transporte, para sustancias alimenticias, libreta sanitaria e indumentaria sanitaria para el transportista, tanto de la empresa como de los proveedores.

K.4 Higiene de los vehículos:

Deberá contar con contenedores térmicos de última tecnología con capacidad adecuada, hermética y asegurada por precintos de seguridad inviolable, en caso que deba transportar alimentos o preparaciones a granel.

K.5 Higiene del personal:

Usar correctamente indumentaria sanitaria (chaqueta, pantalones, cofia y barbijo, todos de colores claros y en buen estado de higiene y manutención).

No poseer lesiones y/o elementos que representen riesgo de contaminación.

Cumplir con buenos hábitos: no fumar, salivar, comer en el área de manipulación de alimentos.

K.6 Elaboración y manipulación:

Contaminación por error de manipulación: control de materia prima, evitar la contaminación cruzada y demoras innecesarias en productos semielaborados y/o elaborados.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

K.7 Cámaras y Depósitos:

Orden e higiene: estibajes correctos de alimentos, control de fechas y protección de los mismos, rotación, rotulación y calidad de materias primas y productos terminados. Presencia de planillas de controles de temperaturas en todos los turnos.

K.8 Limpieza y sanitización:

La limpieza se describirá en un Manual específico donde estarán debidamente descritas, la pre- limpieza, limpieza principal, enjuague, desinfección, enjuague final y secado. Todos los procedimientos deberán estar a la vista.

K.9 Control de plagas:

Deberá existir una desinfección periódica de las instalaciones, con un procedimiento documentado, en donde se identifiquen los productos utilizados, zonas tratadas, frecuencias, etc. Los controles deberán realizarse 1-2 veces al mes según requiera el servicio de alimentación.

Mantenimiento de los artefactos utilizados (porta cebos, trampas de luz, etc.) y correcta ubicación de los mismos

Todos los productos utilizados deben estar perfectamente identificados y deben ser usados de acuerdo a las instrucciones de las etiquetas o en aquellos establecidos en el manual de fumigaciones y control de plagas.

Las medidas contra vectores infecciosos, serán realizadas por empresas especializadas en la materia. Antes de iniciar la prestación del servicio, la empresa adjudicataria presentará contrato firmado con empresa especializada y autorizada por el hospital.

K.10 Manejo de residuos:

El tratamiento con residuos y desechos se realizará de forma adecuada a normas higiénicas en todo su circuito y deberá estar por escrito.

K.11 Baños y vestuarios:

Condiciones de orden e higiene, libre de mal olor, capacidad suficiente de casilleros individuales de acuerdo al número de operarios.

Debe contar con todos los elementos necesarios para la higiene personal.

K.12 Depósito:

Registro de datos que permitan seguir la trazabilidad de las materias primas.

Registro de devoluciones, que permanecerán en el área específica e identificada.

Registro de Desarrollo e implementación de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para cada uno de los sectores, maquinarias, equipos etc.

K.13 Área de Elaboración:

Almacenamiento de utensilios en lugar adecuado para tal fin. Lavado de manos en piletas exclusivas, con grifos, grifos de accionamiento automático o libre de manos.

Registro de desarrollo e implantación de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para cada uno de los sectores, maquinarias, equipos, etc.

K.14 Aspectos Edilicios:

La planta Elaboradora deberá estar dividida en los siguientes sectores:

- Lavadero de vajilla
- Áreas Procesadora de Frutas y Verduras.
- Sitio para Procesar Carnes.
- Elaboración de alimentos.
- Depósito de víveres secos.
- Depósito de productos y elementos de limpieza.
- Baños y vestuarios
- Espacios refrigerados independientes para lácteos, postres, carnes, frutas, verduras, huevos y productos cocidos.

Todos estos sectores deberán cumplir con los siguientes requisitos edilicios:

- + En ellos se deberá visualizar cartelera referente a BPM, su desarrollo e implementación
- + Artefactos de iluminación, deberán poseer protección adecuada e iluminar suficientemente cada área.
- + Equipos de ventilación y extracción de aire con dimensiones adecuadas y correcto funcionamiento.
- + Los sectores deberán poseer cortinas sanitarias correctamente ubicadas y sanas, las aberturas deben protegerse con tela metálica contra el ingreso de plagas.
- + Las paredes, pisos y techos deben ser impecables, lisos y fáciles de lavar.
- + Mantenimiento de desagües y rejillas.
- + Protección adecuada en instalaciones eléctricas, interruptores, conexiones, etc.

K.15 Unidad de Frio

Deberá poseer luz suficiente, puertas y burletes con cierre hermético.

Mantenimiento de los equipos de frío: de los pisos y paredes.

Se controlará el adecuado funcionamiento de los termostatos.

Registro de desarrollo e implantación de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para cada uno de los sectores, maquinarias, equipos, etc.

K.16 Aspecto del Personal:

Control y actualización de carnets sanitarios de todo el personal.

Capacitación del personal acerca de BPM y normas ISO, y todos aquellos temas referidos a mejorar el servicio, deberá existir personal responsable del cumplimiento, verificación y documentación de las mismas.

K.17 Monitoreos Diarios en el Establecimiento.

El Licenciado en Nutrición perteneciente al Ministerio de Salud controlará:

Condiciones higiénico sanitarias (comedor, cocina, lavadero) Ausencia de insectos, roedores en las áreas de elaboración y servido.

Higiene del personal: Camareros deben poseer indumentaria sanitaria, barbijo, guantes y cofia durante el armado de bandejas y servido de alimentos.

Condiciones correctas de higiene de contenedores si se utilizan

Higiene de la vajilla, la misma deberá estar limpia, desinfectada y secada.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

Temperatura de conservación de los alimentos: se requerirá que las comidas hasta su consumo, tengan temperatura que no implique una variación en más o en menos de (6C) grados de lo estipulado de la salida de la planta.

Calidad y Frescura de los componentes del menú.

Lavaderos: se realizará control, verificando el estado higiénico del mismo, la provisión de agua caliente, almacenamiento de vajilla y productos de limpieza en lugares adecuados para cada caso. Estado de los desagües.

Las piletas lavamanos provistas con dispenser de jabón y toallas de papel absorbente.

K.18 Toma de muestras.

Tomas de muestra de Diarias

El procedimiento de toma de muestras de oficio, se realizará diariamente en los establecimientos con cocina y sin cocina instalada, donde serán evaluadas en cada Institución por el Licenciado en Nutrición del nosocomio.

En esta toma de muestra se evaluará la presentación, gramaje, temperatura, calidad de las comidas, de alimentos perecederos. Controlando la producción diaria de la planta elaboradora e inspeccionando el internado y comedor autorizado. Para realizar el procedimiento, se tomará una muestra única sin duplicado porque se trata de alimentos perecederos y por ser un sistema de complemento a las auditorías en turno matutino y vespertino. El responsable de realizar la toma de muestra debe vestir guardapolvo o chaqueta, cofia desinfectante y/o manoplas descartables. Los utensilios (cuchara, tenedor, cuchillo) deben estar esterilizados con alcohol 96° y llama hasta la consumición total del alcohol. Se debe especificar todo en la planilla de inspección. La muestra se colocará en un recipiente estéril, rotulado con fecha, alimento, etc.

K.19 Toma de muestra a solicitud

Cuando se considere necesario, el servicio de nutrición bajo un protocolo implementado por la División de Nutrición y División Alimentos, solicitará la extracción de acuerdo al (Art. 14 del CAA).

En el supuesto de no estar conforme con dicho resultado, la adjudicataria lo manifestará por escrito al Servicio de Nutrición, en forma fundada, dentro del término perentorio de dos días de la comunicación del resultado, en cuyo caso el Servicio de Nutrición, notificará a la empresa el lugar, día y hora para efectuar una contra verificación con el duplicado y triplicado de la muestra en el plazo más breve posible y con la presencia del técnico que la adjudicataria designe, quien deberá acreditar debidamente tal condición ante el Organismo encargado de efectuar el análisis y podrá suscribir el protocolo con el técnico designado por el Organismo contratante, a cargo de la pericia.

El resultado del primer análisis se tendrá por válido y se considerará plena prueba de la responsabilidad de la empresa, si en el término preestablecido en el presente apartado no se expresara disconformidad o habiendo expresado no compareciere el técnico por la adjudicataria para la contra verificación.

En el acta respectiva que se labra siempre que se extraiga muestras, se individualizará el o los productos muestreados con detalles de su rotulación, etiquetado, atestaciones adheridas, contenido de la unidad, partida y serie de fabricación, fecha de envase y vencimiento en su caso, condiciones que estaban conservados y naturaleza del producto en cuestión.

La extracción de muestra se efectuará en presencia del representante de la adjudicataria o de la Jefa del servicio de nutrición, según la etapa de que trate, debiendo dejarse constancia expresa de la negativa a presenciar o de su ausencia o imposibilidad de ubicarlo, procediendo a realizar el acto con la presencia de dos testigos que suscriban lo actuado.

En el caso de alimentos considerados perecederos, se procederá a la toma de las muestras que se consideren necesarias y en presencia del encargado, representante o empleado de la Adjudicataria que se encuentre presente en el momento de la toma de la muestra.

Cuando se produzca la detección de algún cuerpo extraño en el alimento, corresponderá la extracción de una muestra, la que se constituirá con el elemento detectado y parte del alimento que lo contenga

Tales muestras serán debidamente envasadas, precintadas o lacradas y selladas adoptándose todos los recaudos necesarios para la inviolabilidad y conservación en frío de las muestras; punto este último que se debe hacer constar en el Acta; y lugar del procedimiento, naturaleza de la muestra, nombre de la adjudicataria y firma de los intervinientes.

En ese mismo acto, se comunicará la hora en que se comenzará a practicar el análisis, de lo cual se dejará constancia en el Acta. El lapso para dar comienzo al análisis no podrá ser superior a cinco horas de tomada la muestra, con el fin de que pueda concurrir la Adjudicataria, o el técnico que la misma designe, quien deberá acreditar debidamente tal condición ante el Organismo encargado de efectuar el análisis.

El técnico designado, de acuerdo con el punto anterior, suscribirá el protocolo analítico con el técnico encargado del análisis por el Organismo interviniente.

La falta de presencia de la Empresa o el técnico de la misma, a la hora indicada para el comienzo del análisis, no será obstáculo para la realización del mismo, cuyo resultado se tendrá por válido, firme y definitivo.

A los fines de la presente cláusula, se define como alimento perecedero aquel que aún conservado en frío, se modifican en el mismo sus características físico- químicas y/o sensoriales y su contenido de bacterias. También será considerado como perecedero, todo alimento preparado y listo para su distribución y consumo.

En todos los casos, los protocolos analíticos deberán contar con el dictamen o criterio bromatológico del Servicio de Nutrición, según los parámetros microbiológicos establecidos. Se considera “alimento no apto para el consumo” toda partida de alimento certificado como perecedero y que no cumpla con los parámetros establecidos.

A los fines de establecer los criterios microbiológicos se considerarán que los alimentos no cumplen con el pliego de condiciones particulares, toda partida de alimentos calificada como perecedera que no contenga lo establecido en el siguiente párrafo análisis microbiológico.

Parámetros microbiológicos para los distintos tipos de alimentos y temperaturas de consumo. Según lo establecido en la ley N° 18284 decreto N° 2126/71 CAA.

K.20 Medidas precautorias.

El personal a cargo de la inspección que durante la misma compruebe la existencia de productos presuntamente alterados, adulterados, contaminados, falsificados, o productos no autorizados, podrán proceder a su intervención como medida precautoria para suspender su circulación, debiendo actuar conforme a lo indicado en el presente pliego y labrar el Acta respectiva.

En el supuesto de producirse un daño en la salud y no contar con las muestras de los alimentos sospechosos, se tendrá en cuenta a todos como sospechosos. Los informes elaborados por los Departamentos de Epidemiología y Bromatología de entidad oficial (o algún otro organismo) los cuales, a través de los datos Bromatológicos, clínicos y epidemiológicos, orientaran si el daño de salud fue de origen alimentario y el o los alimentos sospechosos, los que constituirán suficiente prueba para aplicar las penalidades que correspondan.

El servicio de nutrición del Hospital, será el responsable del control del servicio Integral de Racionamiento en Cocido. El mismo dejará constancia, diariamente en el Libro de Orden las especificaciones de calidad de las porciones consumidas, y calidad de la presentación cumplida.

El Organismo Contratante, podrá en cualquier instancia de la ejecución de la prestación, realizar los controles que estime pertinente sobre el desarrollo de las actividades contratadas, como parte de la gestión de control.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

L. MEDIDAS DE BIOSEGURIDAD/RESPONSABILIDAD AMBIENTAL, A TRAVÉS DEL USO DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS.

La empresa será responsable de la correcta limpieza y desinfección de las instalaciones cedidas (depósitos, cocina etc.), como así también de todos los elementos y utensilios que se utilicen para la prestación.

El depósito adecuado y eliminación correcta de los residuos, desechos, basura y sobrantes, correrá por cuenta de la Empresa Prestataria, previo conocimiento del Establecimiento usuario.

El Servicio de Nutrición fiscalizará el cumplimiento del presente de acuerdo a las normas de bioseguridad vigentes y/o establecidas por el mismo.

El contratista debe cumplir y ejecutar todas sus actividades y servicios derivados de este contrato, minimizando los riesgos para la salud, la seguridad y el medio ambiente en concordancia con las políticas, planes y programas gubernamentales nacionales. Todos los costos que se generen con ocasión de la contaminación se trasladarán a los directos causantes, incluyendo multas y gastos que se generen.

M. CONTROL MENSUAL DE CALIDAD MICROBIOLÓGICA

Se podrá realizar si se estima necesario una vez al mes, en una preparación elaborada elegida por el servicio de nutrición del hospital, la empresa deberá realizar control bromatológico para tener la seguridad de la inocuidad del servicio prestado. El examen microbiológico exigido será de: *escherichia coli*, *staphilococcus aureus*, *salmonella spp*, *clostridium perfringens*, dicho examen deberá ser realizado por un ente Oficial Habilitado. El informe de dicho análisis deberá ser entregado a la División Nutrición del Ministerio de Salud con copia al servicio de alimentación de cada nosocomio.

Además, el Sector de nutrición de cada establecimiento podrá solicitar a la División Alimentos análisis de muestras según la necesidad.

N. OBLIGACIONES DE LA ADJUDICATARIA

N.1 Establecimiento cedido y su devolución.

La empresa Adjudicataria deberá declarar conocer el estado en que recibe las instalaciones y equipos, debiendo tomar conocimiento de los mismos antes del acto de apertura de los Sobres, visitando la dependencia hospitalaria.

La Adjudicataria deberá completar el equipamiento faltante conforme a lo establecido en el pliego de condiciones.

La empresa Adjudicataria será responsable de la pérdida o deterioro total o parcial de los equipos, maquinarias y enseres de su propiedad y de los cedidos por el Hospital.

Los bienes que el hospital facilite a la Adjudicataria, durante la vigencia del contrato, bajo inventario realizado, deberán ser reintegrados al Hospital al terminar el contrato en perfectas condiciones, con garantías de buen funcionamiento.

N.2 Instalaciones.

Las instalaciones cedidas serán destinadas a la exclusiva prestación del Servicio estando a cargo de la Adjudicataria el aprovisionamiento de los elementos necesarios para la limpieza, mantenimiento y desinfección de los locales y bienes de uso. El establecimiento usuario podrá ceder a la “Empresa” el equipamiento de la cocina mientras dure la contratación. Deberán ser reintegrados al establecimiento al terminar la misma en correctas condiciones de uso y funcionamiento, salvo lo relacionado con el desgaste natural por su utilización.

A los fines establecidos en la presente cláusula, el área Patrimonio deberá inventariar los bienes que serán cedidos a la Adjudicataria, destinados al cumplimiento de la prestación.

Asimismo, todo acondicionamiento o mejora realizada correrá por cuenta de la Adjudicataria, no significando esto algún incremento en los precios pactados. Todo lo anteriormente expuesto deberá quedar registrado en el Libro de Actas.

Si la “Empresa” desea adecuar las instalaciones del Hospital a los efectos de prestar un mejor servicio podrán hacerlo con expresa autorización de la Dirección del Hospital en conjunto con el comité de Mantenimiento.

Las mejoras quedarán incorporadas al establecimiento sin derecho a reclamo alguno, corriendo las mismas por su exclusiva cuenta y cargo.

Al finalizar el contrato la “Empresa”, deberá reintegrar todos los bienes e instalaciones cedidas según inventario, en condiciones de buen funcionamiento, como así también podrá retirar los de su propiedad en un plazo fijado por el Hospital.

N.3 Control de calidad

La adjudicataria que resulte adjudicada en la presente Licitación, deberá estar acreditada con normas de Calidad o en proceso de obtención, otorgada por entidad reconocida y competente situación que será constatada por la División de Nutrición del Ministerio de Salud. La adjudicataria asume la responsabilidad de llevar a cabo el análisis del producto terminado, de los productos en procesos, materias primas y aquellos controles necesarios en plantas de elaboración (aspectos higiénicos sanitarios, edilicios, del personal, de los transportes y equipamientos) y proveedores, con sus correspondientes Auditorías.

El Servicio de nutrición del hospital, tendrá por funciones la implementación y control de un sistema de aseguramiento de calidad que garantice los procesos de gestión y tener bajo control el proceso productivo, informando a la Dirección del hospital los resultados obtenidos de sus procedimientos.

N.4 De la calidad y presentación de los alimentos.

Todos los víveres que se empleen para el servicio deberán ser de primera calidad y marca reconocida con un listado de marcas requeridas; elaboración diaria en todos los casos y presentar caracteres organolépticos adecuados, ajustándose a las determinaciones del Código Alimentario Argentino, sus modificaciones, y a las establecidas en este contrato.

La Adjudicataria deberá arbitrar todas las medidas de seguridad e higiene y ejercer los adecuados controles de calidad sobre los diversos procesos de manipuleo, transporte, preparados, cocción, elaboración etc., a los fines de asegurar una prestación de calidad.

La entrega de mercadería perecedera, deberá estar respaldada por un transporte debidamente refrigerado y que reúna las condiciones necesarias para preservar los alimentos en óptimo estado de conservación e higiene, de acuerdo a las normas de bioseguridad vigentes, la inobservancia de lo anterior dará lugar a la aplicación de penalidades según lo establecido en apartado de Penalidades.

El establecimiento usuario se reserva el derecho de recabar muestras para análisis en cualquier momento, pudiendo rechazar y/o decomisar parcial o totalmente los alimentos o preparaciones. Se podrá solicitar el control, cada vez que el Servicio de Nutrición del establecimiento lo crea conveniente.

El establecimiento usuario se reserva el derecho de establecer los sistemas o mecanismos del control de distribución de las raciones que considere correcto.

N.5 De las raciones

Las raciones serán controladas por la Adjudicataria durante todo el proceso de elaboración, preparación y acondicionamiento para su servicio como también por los profesionales en Nutrición del establecimiento usuario. Los gramos por ración deben entenderse en peso neto crudo, limpio y listo para su cocción o servido, por lo tanto, será responsabilidad de la Adjudicataria la aplicación del factor de corrección correspondiente para cumplir con el gramaje establecido. El factor de corrección podrá variar según las técnicas de manipuleo y elaboración de cada preparación, teniendo en cuenta las fórmulas sintéticas y desarrolladas, especificadas en el Anexo D del presente pliego.

Las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo, no superando las 24hs desde el momento en que se elaboran.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

N.6 Fluctuaciones de Raciones

Durante la prestación del servicio, las porciones diarias asignadas, mencionadas en el pliego de condiciones, podrán modificarse en más o menos de acuerdo con las necesidades del servicio.

La adjudicataria aceptará las variaciones diarias que se produzcan, sin que las circunstancias señaladas de lugar de indemnización y reclamo alguno, solo se reconocerán y abonarán las porciones servidas en el día.

La cantidad de porciones debe considerarse aproximada y susceptible de una variación en más o menos, según la variación de la población asistida. Se deja aclarado que las cantidades señaladas anteriormente son al solo efecto indicativo, sin que implique obligación del Hospital de ajustarse a las cantidades de dicho parámetro.

N.7 Situaciones de emergencia.

En caso de producirse situaciones de emergencia podrá brindarse la asistencia alimentaria a través del sistema racionamiento o cualquier otro que la autoridad de aplicación lo determine, pudiendo ésta optar por los menús en el Pliego de Especificaciones Técnicas u otro de similares características, según lo requieran tales circunstancias, no pudiendo superar su costo el valor de la porción adjudicada, siempre que se respete el Valor calórico.

N.8 Prestación de un servicio público

Al suscribir el contrato, la Adjudicataria reconoce que se trata de la prestación de un servicio público cuya interrupción o suspensión puede ocasionar serios perjuicios de interés general, afectando la salud de los internados, aceptando para ello la aplicación de normas que no permiten a la adjudicataria por ninguna causa interrumpir o suspender el Servicio. En tal circunstancia, sin perjuicio de las penalidades que correspondieren, el Hospital podrá ejecutar los servicios en forma directa, incautándose de todos los elementos de la Adjudicataria afectados al Servicio.

N.9 Libro de órdenes

La Adjudicataria habilitará en cada establecimiento donde se preste el servicio de racionamiento en cocido, al comienzo de la prestación, un libro de órdenes de hojas foliadas y duplicadas el que deberá ser provisto por aquella y posteriormente repuesto las veces que sea necesario.

En dicho libro se dejará constancia diariamente de las observaciones realizadas durante la preparación, distribución, servido y transporte de las porciones, así como también todo lo relacionado con el cumplimiento de la prestación (modificaciones autorizadas, cambios, reemplazos, disminución del personal afectado, calidad, cantidad de elementos, vajilla adecuada, horario, y descuentos verificados, etc.)

Ocurrido este trámite se entregará a la contratada o su representante el duplicado correspondiente con firma del profesional en Nutrición a cargo del Servicio de Alimentación, debiendo la adjudicataria hacer el descargo correspondiente.

En este Libro de Órdenes quedarán asentados los llamados de atención que el Servicio de Alimentación hace a la empresa adjudicataria por cualquier incumplimiento.

La Adjudicataria deberá entregar al comienzo de la prestación en cada uno de los nosocomios que preste el servicio, el Libro de Órdenes, caso contrario será pasible de la penalidad correspondiente.

N.10 Libro de actas u observaciones

El área de Nutrición de cada uno de los lugares que reciba la prestación contará con un Libro de Actas de hojas foliadas y duplicadas, provistos por la Adjudicataria en el momento de comenzar las prestaciones y posteriormente repuesto las veces que sea necesario.

En dicho Libro se consignará: Al inicio de cada período se confeccionará el Acta de Iniciación, dando apertura al servicio, con el nombre de la empresa Prestataria, responsable de la Empresa, Nutricionistas, datos del personal de camareras, horario del personal, horarios de distribución de desayuno, colación, almuerzo, merienda y cena.

- Los descuentos de la facturación por faltas constatadas.
- Aprobación de menús.
- Cambios de horarios.
- Pedidos de cambio de personal por parte del establecimiento y el recambio de los mismos.
- Las infracciones cometidas, según Penalidades a que hace referencia el presente pliego.
- Todo incumplimiento de los puntos de estas condiciones básicas.
- Las acciones que durante la prestación del servicio lleve a cabo la Adjudicataria en beneficio del establecimiento usuario.
- Todo decomiso o rechazo de alimentos por no reunir las condiciones establecidas en el Código Alimentario Argentino por parte de la Adjudicataria.
- Cualquier otra novedad que surja de la prestación de servicio.

Las actas se levantarán por la autoridad del área de Nutrición del Ministerio y el profesional Licenciado en Nutrición de la Adjudicataria prestataria, con aviso inmediato al Director del Establecimiento Usuario y deberán ser firmadas por la Nutricionista y Director del Establecimiento.

Las mismas serán comunicadas mediante una copia al titular de la Adjudicataria o su representante, sin perjuicio del descargo que estime corresponda, para lo que tendrá un plazo de 48 horas. Producido el descargo se evaluarán los fundamentos expuestos y los antecedentes registrados para la resolución del Ministro de Salud que tendrá carácter definitivo.

N.11 Libro de reclamo.

El adjudicatario se obliga a tener un Libro de Reclamos a disposición de los comensales cuya existencia deberá estar en un lugar visible. El mismo será diligenciado por el Servicio de Nutrición. El área de nutrición otorgará a pacientes y a comensales del comedor de personal las encuestas de satisfacción que serán evaluadas y totalizadas en el libro de reclamo trimestralmente.

Así mismo, el adjudicatario, queda obligado a tenerlo a disposición del servicio de Nutrición y a dar cuenta de cualquier anotación que se haga por parte de los usuarios del servicio, en las 24 horas siguientes de producirse.

N.12 Manual de organización.

Será obligación de la contratista, presentar al comienzo de la prestación un Manual de organización con una programación amplia, objetiva y detallada de la forma en que se llevará a cabo la prestación con una interpretación clara del sistema de trabajo a cumplirse, con diagramas de los distintos sectores de tareas de acuerdo con las especificidades de los mismos y cantidad de personal a emplearse. Deberá gestionar al comenzar un Sistema de Acreditación de Calidad. En el cual deberá constar la siguiente documentación:

- Registro de Proveedores y Evaluación de los mismos.
- Registro de Recolección de Residuos.
- Registro Legal de transporte.
- Certificado de Habilitación de Bromatología de SSP y Municipal.
- Certificado de control cada 6 meses por Bromatología de la SSP.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

- Certificado de análisis de muestras e hisopados de alimentos, realizados por el personal Técnico de la Adjudicataria y Bromatología de la SSP.
- Certificado de Garantía de Calidad e instructivos de los equipos.
- Registro de Monitoreo de los pasos de elaboración y Distribución de los alimentos.
- Fichas de control de los alimentos (fecha, rotación, rotulación, etc.)
- Registro y validación de elementos de medición (balanzas, termómetros, etc.)
- Registro de datos que permitan la trazabilidad de la materia prima.
- Organigrama de la Empresa. Manual de Funciones y Procedimientos de todas las Áreas.
- Manual de funciones de cada cargo.
- Manual de procedimientos y verificación de limpieza de los equipos.
- Manual de cómo elaborar alimentos (estandarizar), preparaciones.
- Cronograma de limpieza y desinfección.
- Cronograma de Fumigación
- Cuestionarios para realizar encuestas.
- Registro de control médico del personal.
- Registro de temperaturas: en transporte, cámaras, comida servida.
- Registro de incumplimiento y no conformidades relativas al proceso, distribución o producto.
- Registro de circuito y recolección de residuos.

Es necesario contar con estos documentos y acciones concordantes con lo enunciado en estos documentos

La empresa Adjudicataria está obligada a entregar cuanto dato y estadística le sean exigidos en la relación con las actividades desarrolladas.

Presentar certificación de los Requisitos Legales de la Planta Elaboradora

- Certificado de Habilitación
- Control de plagas.
- Disposición de Residuos.
- Certificados de SENASA.
- Libreta Sanitaria del personal.
- Certificado de Cobertura de ART.
- Certificado de capacitación de manipuladores de alimentos.
- Libro de Actas.

N.13 Del Local Hospitalario

La Dirección del Establecimiento podrá solicitar y autorizar conjuntamente con el Jefe Nutrición Nivel Central, las mejoras edilicias que sean necesarias para el cumplimiento del contrato suscrito. Tanto las mejoras edilicias como los equipamientos instalados quedarán a beneficio del Establecimiento Usuario, no dando lugar a reclamo alguno en concepto de indemnización o compensación. Las instalaciones cedidas serán destinadas a la exclusiva prestación del servicio objeto del presente.

Asimismo, los lugares a utilizar deberán ser acondicionados en un plazo perentorio de iniciada la prestación y entregados a la finalización del mismo en correctas condiciones de uso y conservación.

O. RESPONSABILIDAD DE LA ADJUDICATARIA.

La Adjudicataria será la única responsable ante el establecimiento usuario de sus obligaciones contractuales. Deberá cumplir el servicio ofrecido quedando prohibido ceder total o parcialmente el contrato o asociarse con otra persona o entidad para cumplirlo. El incumplimiento de lo dispuesto en el presente será causal de rescisión automática.

El proponente reconoce con la sola firma del presente que libera al Ministerio de Salud o a las autoridades del mismo, de todo tipo de responsabilidades por demandas o pago de indemnizaciones como consecuencia de las derivaciones de algunos de los siguientes aspectos:

- 1) Por el pago de las remuneraciones y cargas sociales al personal bajo su responsabilidad que trabajen en las tareas del servicio.
- 2) Por las infracciones a las leyes, decretos y reglamentos nacionales, provinciales y municipales, sin excepción alguna.
- 3) De los accidentes que, resulten consecuencia directa o indirecta del servicio, le ocurran a su personal, así como al de los establecimientos usuarios o a terceros.
- 4) De todos los daños y/o perjuicios que, como consecuencia directa o indirecta de los servicios sean ocasionados a los bienes propiedad de la Adjudicataria, establecimiento o de terceros.
- 5) De efectuar los exámenes pre ocupacionales de su personal, como así los exámenes médicos establecidos por la normativa vigente en materia de higiene y seguridad del trabajo.
- 6) Responderá por los daños y perjuicios en los casos de posibles reclamaciones judiciales o extrajudiciales que el incumplimiento de lo anterior afecte a los establecimientos usuarios.
- 7) Todo otro aspecto no enumerado precedentemente, y que se desprenda de su responsabilidad como empleador y como Adjudicataria/prestador del servicio objeto del presente pliego.

P. RESPONSABILIDAD CIVIL Y PENAL

Todo objeto hallado dentro de las áreas donde desarrolla sus actividades la Empresa Prestataria, deberá ser entregado de inmediato a las autoridades responsables del Hospital.

Toda patología producida por la ingesta de alimentos en mal estado para su consumo o de encontrarse elementos extraños en los menús servidos, serán imputables a la Empresa Adjudicataria, la que responderá civil, penal y administrativamente dentro del encadenamiento legislativo correspondiente, estando comprendidas dentro de la presente normativa las faltas graves que ponga en riesgo la salud e integridad física y/o psíquica de la población asistida.

Por incumplimiento de dicha responsabilidad, el Establecimiento usuario, deberá realizar la denuncia correspondiente a los organismos pertinentes.

Q. CONTRA ACCIDENTES DE TRABAJO

La Adjudicataria deberá cumplir con las normas legales vigentes en materia de prevención contra accidentes de trabajo de su personal y cobertura de riesgo de trabajo, situación que será absoluta responsabilidad de aquella. El proponente reconoce con la sola firma del presente que libera al Ministerio de Salud o a las autoridades del mismo, de todo tipo de responsabilidades por demandas o pago de indemnizaciones como consecuencia de su responsabilidad como empleador en este aspecto.

R. MUESTREO

La adjudicataria debe contemplar la necesidad de realizar la toma de muestra de alimentos o preparaciones en caso de: cambio de las características organolépticas, en caso de sospecha de alteración de la inocuidad del alimento, o en caso de incidentes relacionados con la manipulación de los alimentos.

La misma se hará por triplicado, con un peso mínimo de 70 grs. por muestra.

Cada muestra será conservada en bolsa cristal con precinto numerado y en frío a una temperatura no superior a los 4,5°C. Se elaborará un acta con el detalle del o los alimentos muestreados, fecha, hora del servicio y T° de conservación y traslado con la firma de los responsables.

Una Muestra será analizada por la Adjudicataria, otra por División Alimentos de MSP y la tercera quedará precintada y congelada como muestra testigo.

S. PENALIDADES (Unidad Económica por Porción - UEP)

Sin perjuicio de las penalidades que pudieren corresponder por Aplicación del Código penal y de la Ley de Compras y Contrataciones y Decretos Reglamentarios y por Cláusula de administrativas de este pliego, por incumplimientos del servicio contratado se aplicará a la adjudicataria las penalidades de decomiso, cuando los productos utilizados no cumplan con



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

las exigencias del Código Alimentario, las especificaciones microbiológicas del Presente Pliego como así también todas aquellas acciones que impliquen desvíos en la implementación de materia prima, elaboración, distribución entrega y último beneficio nutricional del producto alimentario a boca de paciente.

Se establece la Unidad Económica de Porción (U.E.P.) como valor adoptado a los fines de aplicar las penalidades previstas en el presente Pliego. Comprende un módulo equivalente al costo unitario del coeficiente 0,16 representado por DESAYUNO/MERIENDA. MERIENDA GENERAL C/LECHE, es decir, Ítem 7 - General c/ leche Desayuno adjudicado, con sus respectivas adecuaciones.

Todas las penalidades y llamados de atención deberán quedar asentadas en el Libro de Acta y firmado por el Representante de la Empresa, si no lo hiciera bastará dos (2) personas de testigos que firmen, pudiendo ser estas del mismo Hospital.

Las penalidades serán descontadas del total servido y facturado en el día. Algunas penalidades que se refieran a la estructura, equipamiento, vajilla, personal, etc. se harán previo 3 (tres) llamados de atención refiriéndose al mismo reclamo, que figuran en el Libro de Orden, posteriormente si la falta no está solucionada se aplicará la penalidad.

1. Por demora superior a los veinte (20) minutos del horario establecido para el inicio del servicio en cada turno se aplicará una multa de 50 UEP.
2. Por falta en las porciones de algún ingrediente y/o condimento, calidad inferior a la requerida, sabor desagradable, temperatura y/o presentación inadecuada, insuficiencia en el peso (gramaje) de alguno de sus ingredientes, se aplicará una multa de 50 UEP, por cada uno de los incumplimientos.
3. Por incumplimiento en el servido, de los gramajes y/o falta de ingredientes que impliquen una disminución en el valor calórico de la tipología de las porciones servida, se considera incumplida la totalidad de las porciones, si se hubieran consumido, tomando como muestra una sola porción. En el caso de no haberse consumido, por observación hecha en la Planta, se procederá a requerir el cambio de las mismas
4. Variación del menú o alteración del orden sin autorización corresponde una multa de 50 UEP.
5. Por la entrega de una porción inadecuada, que no corresponda con las características correspondientes al régimen indicado en la Planilla de distribución, por cada oportunidad, se descontará el 50 UEP.
6. Por falta de reposición de vajilla, después de tres (3) llamados de atención, se descontarán 50 UEP de no haber respuesta.
7. Por falta de vajilla o insumos descartables para el servido de porciones se descontará 50 UEP, donde se verifique tal inconveniente.
8. Por encontrar vajilla no unificada, después de tres (3) llamados de atención asentados en el Libro de Actas, se descontarán 50 UEP de no haber respuesta
9. Por incumplimiento en el Hospital de las condiciones higiénicas, mantenimiento y provisión en cantidad suficiente de los elementos para cumplimiento de la obligación, se aplicará 50 UEP después de tres (3) llamados de atención previos.
10. Por deficientes condiciones de aseo, presentación, falta de higiene, carnet sanitario, tarjeta de identificación, por no observar normas de buena conducta por parte del personal afectado al servicio se aplicará una multa de 50 UEP.
11. Por mantener en cámaras, heladeras y/o depósitos alimentos vencidos, alimentos sin rotular o alimentos que a pesar de no estar vencidos no presenten las características adecuadas al producto en condiciones óptimas para el consumo, se procederá a decomisar los mismos y aplicar una multa de 75 UEP, considerando cada situación en forma individual.
12. Por no presentar el Representante Técnico de la Adjudicataria, dentro de los 30 minutos de haber sido convocado o por no estar presente el profesional en el momento

de ocurrir un hecho, se aplicará una multa de 50 UEP por cada oportunidad en que esto ocurra.

13. Por observarse en la planta elaboradora, falta de higiene y deficientes condiciones de conservación en instalaciones, equipamientos, cámaras, vajilla, medios de transporte y demás elementos que se utilicen para la prestación del servicio, después de tres llamados de atención, se descontarán 50 UEP de no ser solucionado el problema.
14. Por no acatar instrucciones de las autoridades del Hospital o por descortesía en el trato cotidiano con las mismas, se aplicará una multa de 50 UEP.
15. Por faltas de respeto a pacientes, visitantes o concurrentes al Hospital, se aplicará una multa de 50 UEP.
16. Por negarse a firmar el Libro de Órdenes y Libro de Acta, se aplicará una multa de 25 UEP posterior a esto hará sus descargos.
17. Por incumplir las observaciones en tiempo y forma, se aplicará una multa de 25 UEP
18. Por cada servicio no suministrado, se aplicará una multa de 50 UEP.
19. Por incumplimiento de toda otra obligación comprendida en el presente Pliego para la efectiva prestación del servicio, se aplicará una multa de 50 UEP diario mientras dure el incumplimiento y por cada hecho u obligación no cumplida, previo tres (3) llamados de atención que figurarán en el Libro de Orden y posteriormente la multa deberá figurar el Libro de Actas.
20. En caso de producirse daños o alteraciones en la salud de los pacientes y beneficiarios por proveer alimentos no aptos para el consumo o en mal estado; o por deficiencias en el servicio de elaboración, distribución o servido serán de absoluta responsabilidad de la firma Adjudicataria ya sea su aspecto civil y/o penal, tanto frente al organismo contratante como frente a particulares afectados, estando también a su exclusivo cargo los gastos por atención médico- farmacéutica de los perjudicados
21. Las Auditorías diarias y mensuales previstas en el presente Pliego de Condiciones Particulares, evaluarán el funcionamiento de la Planta de Elaboración mediante una lista de chequeo de BPM. La misma proporcionará un porcentaje de conformidades representativo de la situación de la planta.
22. Para el supuesto de constatarse el porcentaje, valor de 60-70%, establecido en el punto de Evaluación a la Adjudicataria, resultará una multa equivalente 50 UEP.
23. En el supuesto de constatarse en el porcentaje valor inferior al 60%, establecido en el punto de Evaluación a la Adjudicataria, resultará una multa equivalente a 100 UEP.
24. Por incumplimiento en la cantidad de camareros para la distribución de los alimentos en el internado y comedor de sanos, se aplicará una multa de 50 UEP por camarero y por día faltante.
25. Por encontrarse productos en infracción, serán inutilizados en el acto, con una multa de 50 UEP.
26. Por incumplimiento al capítulo Personal a cargo de la Empresa, se descontarán 50 UEP diarias mientras dure el incumplimiento
27. Por incumplimiento del Seguro de Continuidad de Servicio se descontarán 50 UEP diarias mientras dure el incumplimiento.
28. Por incumplimiento en la provisión de víveres, que hubiere dado origen al decomiso o rechazo, parcial o total, se aplicarán 75 UEP en el día del hecho. Por cada reintegración corresponderá incrementar el descuento a 100 UEP por día de incumplimiento.
29. Por incumplimiento al capítulo de Bioseguridad, se descontarán 50 UEP por día en el que se compruebe tal situación.
30. Por incumplimiento a los Recursos Físicos y Equipamiento se descontarán 75 UEP por cada día en el que se compruebe tal situación

Ante la posible aplicación de cualquiera de las penalidades previstas en el presente Pliego, se procederá de la siguiente forma:

El Servicio de Nutrición Hospitalario debe consignar en el Libro de Orden el incumplimiento incurrido, en el día que corresponda. Así mismo deberá consignar en el Libro de Actas, dicho incumplimiento en el caso de ser necesario podrá justificarse con fotos, notificando de lo actuado a la Dirección del Establecimiento y Adjudicataria.

La Empresa Adjudicataria, podrá presentar dentro del término perentorio de 48 (cuarenta y ocho) horas, el descargo que correspondiera ante el Servicio de Nutrición, quién deberá resolver, en definitiva.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

—MS— 2025

Los importes pertinentes serán descontados del monto diario o mensual en el que se constató la infracción.

Si se observa el incumplimiento de Normas BPM, CAA, POES, será pasible de penalidades y descuentos, que se evaluarán de acuerdo a lo mencionado anteriormente.

En el ANEXO F se incorpora instrumento de evaluación al momento de realizar visitas de inspección/control/auditorías a la planta elaboradora de la empresa, cocina institucional instalada y no instalada.

BIBLIOGRAFÍA

1. Codex Alimentarius. (2020). Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2020). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Disponible en: [\[www.fao.org/codex\]](http://www.fao.org/codex)(<http://www.fao.org/codex>)
2. Ministerio de Salud de la Nación Argentina. (2019). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura en Servicios de Alimentación. Buenos Aires, Argentina. Disponible en: [\[www.argentina.gob.ar\]](https://www.argentina.gob.ar/salud)(<https://www.argentina.gob.ar/salud>)
3. ServSafe. (2017). Food Safety Manager Certification Training. National Restaurant Association. ISBN: 9780134764234.
4. Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA). (2021). Guía de Buenas Prácticas de Manipulación para Servicios de Alimentación Institucional. Bogotá, Colombia. Disponible en: [\[www.invima.gov.co\]](https://www.invima.gov.co)(<https://www.invima.gov.co>)
5. Reglamento Sanitario de los Alimentos. (2021). Normas para la Manipulación Higiénica de Alimentos en Servicios de Alimentación. Chile. Disponible en: [\[www.minsal.cl\]](https://www.minsal.cl)(<https://www.minsal.cl>)
6. Directrices de organización y funcionamiento del área de Alimentación y Dietoterapia y la Grilla de Habilitación Categorizante del área de Alimentación y Dietoterapia. (RM 1674/2007) Disponible en: [\[https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-1674-2007-135870/texto\]](https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-1674-2007-135870/texto)
7. CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO. Normas para producción, elaboración y circulación de alimentos para consumo humano en todo el país. - Ley 18284. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

ANEXO A

La adjudicataria deberá presentar los menús de los regímenes General, Comedor de sano, Hepático, Diabético, Hepático niños, Astringente y Blando, 11 (once) menús de verano y 11 (once) menús de invierno, con fórmulas sintética, fórmulas desarrolladas y las características de los alimentos que estuviesen contempladas en este pliego de condiciones.

Todos los menús deberán ser aprobados por el profesional Licenciado en Nutrición del nosocomio y podrán ser modificados las veces que consideren necesario, respetando fórmulas calóricas y alimentos según Anexo A. Como también las modificaciones que en particular el Servicio de Nutrición creyera necesario.

1.TIPOLOGÍA

-General/ Comedor o personal autorizado → 2.500 Cal.

-Celíacos → 2.500 Cal

-Hepatoprotectora → 2.200 Cal.

-Hipohidrocarbonado → 1.800 Cal

-Astringente → 1800 Cal

-Hepático niños Menores de 10 años → 1200 Cal

-Blando → 800 Cal

-Licuados → 375 Cal

-Colación compuesta → 375 Cal

-Colaciones medianas → 200 Cal

-Colación Simple → 125 Cal

-Colación Hepatoprotectora → 88 Cal

-Colación Diabético → 72 Cal

-Colocación extra simple → 75 Cal

-Líquida → 50 Cal

2.DESGLOSE

PERSONAL AUTORIZADO-COMEDOR: Coeficiente 1,00

El valor calórico será distribuido entre desayuno, almuerzo, merienda y cena.

Con selección normal de alimentos y de tipo de preparaciones, será adaptado a las características de la población hospitalaria. De temperatura adecuada al tipo de comida.

Se establece un valor calórico de 2.500 calorías

DIETA GENERAL:2500 cal

El valor calórico será distribuido en desayuno, almuerzo, merienda y cena.

Se cumplirá con una selección variada de alimentos y preparaciones adaptadas a los pacientes internados.

DIETA PARA CELÍACO:

El valor calórico será distribuido entre desayuno, almuerzo, merienda y cena, con selección especial de alimentos sin TACC y preparaciones teniendo en cuenta la normativa establecida por el CAA. Será adaptado a las características de la población hospitalaria. De variedad en las diferentes porciones y temperatura adecuada al tipo de comida

Se establece un valor calórico de 2.500 calorías

DIETA HEPATOPROTECTORA:

Está caracterizado por alimentos no colecistoquinéticos, con hemicelulosa o celulosa modificada por cocción y/o procesamiento hipograso, rico en hidratos de carbono complejos. Se establece una dieta de 2.200 calorías distribuidas en desayuno, almuerzo, merienda, cena y colación según prescripción por el profesional nutricionista de la institución.

DIETA DIABETICO:

Con selección de alimentos, acorde a una distribución de los hidratos de carbono adecuados a la patología, libres de azúcares simples, ricos en fibras y fraccionados, según prescripción por el profesional nutricionista de la institución.

Se establece un valor calórico de 1.800 calorías distribuidas en desayuno, almuerzo, merienda, cena y colación.

DIETA ASTRINGENTE:

Indicado específicamente para diarreas, sin lactosa, sin ácidos orgánicos y reducidos en gluten. Fibras modificadas por cocción, de fácil digestión y absorción, de temperatura templada y fraccionada según crea conveniente el profesional licenciado en nutrición de la institución.

Se establece un valor calórico de 1800 calorías distribuidas en desayuno, almuerzo, merienda, cena.

DIETA DE CONSISTENCIA BLANDA:

Se solicita que los alimentos sean modificados en su estado natural, vegetales, frutas o cereales, llevándolos a una consistencia de triturado, procesado o licuado. Esto no significa trasladar el código a la dieta adecuada gástrica intestinal, sino que debe considerar dentro del tipo de la dieta solicitada.

DIETA LICUADO:

Se solicita que los alimentos sean modificados en su estado natural, vegetales frutas o cereales, llevándolos a una consistencia de procesado o licuado. Se establece un valor calórico de 375 Cal.

DIETAS LÍQUIDAS:

Este tipo de dieta es utilizada en los post-operatorios inmediatos, progresión a una alimentación adecuada a cada paciente según corresponda.

Los alimentos son caldo – jugo de compota, mucílago, con o sin azúcar- Infusión con o sin azúcar o con edulcorante.

DIETAS POR Sonda/BOCA – ALIMENTACIONES ENTERALES

- Licuados artesanales para administrar por boca o sonda, con administración por bolos. Compuesta por alimentos naturales, frescos, con o sin carnes, de consistencia adecuada a la vía y a las necesidades del paciente, con valor calórico, con nutrientes y con volúmenes adecuados. Quedará a criterio del Licenciado en Nutrición indicar la composición definida de todos los nutrientes, los cuales pueden ser modificados en las proporciones y calidad requeridas. Se factura según el tipo de dieta que requiera el paciente.
- En caso de requerir fórmulas especiales (nutricionalmente completas, isocalóricas, de alta densidad energética, modificadas en uno o más de un nutriente esencial) se utilizará el sistema pack cerrado listo para usar, permitiendo garantizar la seguridad microbiológica, acompañado del kit y/o bomba de infusión, si fuese requerido, por el



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

profesional pertinente. La Adjudicataria deberá entregar contenedores que serán frascos estériles, descartables, de 300cc y 500cc (NPK) con fórmulas nutroterapicos solicitadas por el Servicio de Nutrición, según las necesidades. Se facturará según precio de mercado por envase de presentación.

- En caso de requerir suplementos dietarios, los cuales pueden presentarse en forma de tabletas, cápsulas, comprimidos, polvos, gotas, etc. la empresa deberá proveer sus diferentes versiones según Vademecum formulado desde la División Nutrición del Ministerio de Salud, cumpliendo con los requerimientos del profesional en nutrición que pertenece al Servicio de Alimentación del hospital. La empresa se hará responsable para que dicha alimentación sea entregada en tiempo y forma con todas las medidas de bioseguridad, rótulo, especificando día, fecha y hora de entrega. Se facturará según precio de mercado por envase completo.

COLACIONES

Las colaciones deberán ser servidas en envase descartable, no retornable, sellado con papel film y/o tapa más cuchara descartable incorporada.

COLACIONES MEDIANA: DE 2500 CAL= 200 CALORÍAS.

COLACIONES SIMPLES: =125 CALORÍAS.

COLACIONES HEPATOPROTECTORA: DE 2200 CAL = 88 CALORÍAS.

COLACIONES DIABÉTICO: DE 1800 CAL= 72 CALORÍAS.

COLACIONES EXTRA SIMPLES: COEFICIENTE 0,03 = 75 CALORÍAS

Colación Hepática Coef 0,04 88 Cal	Colación Diabética Coef. 0,04 72 Cal	Colación extra simple Coef. 0,03 75Cal	Colación compuesta Coef. 0,15 375 Cal	Colación simple Coef. 0,05 125 Cal	Colación simple con leche. (Mediana) Coef. 0,08 200 Cal
-Queso descremado 40grs.-88 Cal -Yogur descremado 200cc. 82 cal -Yogur entero 125grs. -79 cal -Dulce de membrillo 40grs. -65 cal -Fruta en almíbar 120grs. de fruta. - 84Cal -Manzana o pera al horno 180grs. con edulcorante 85Cal -Dulce de batata 40grs. -65 cal -Leche deslactosada (200cc)-90 Cal -3 vainillas 80 cal - 2 cucharadas soperas de granola -barra de arroz(89 cal) -galletas de avena y fruta	-queso untable entero (30 grs-1 cda) 69 cal -Flan light con leche descremada listo para servir sin caramelo porción 120grs. - 44cal - Queso descremado 30 grs.- 66Cal -barra de cereal arroz	-Fruta 150 -Compota grs-70 cal Dulce de membrillo o dulce de batata 30 grs. - 72 Cal. -Áspic de fruta, gelatina 6grs., fruta 50grs. -74 Cal. -1 huevo duro grande-75 cal - Barra de arroz integral sabor chocolate extra crocante. Libre de gluten (12 grs) 47cal. -Jugo de Naranja natural 150cc. - 72Cal -Flan light con leche descremada listo para servir sin caramelo porción 120grs. 44cal -Sopa de 250cc. con 50grs. de verduras y 15grs. de cereales. 75Cal . -yogur 190g (78 cal)	-2 medialunas (43grs. c/u)- 348cal -1 porción Roll de jamón, queso, lechuga y tomate por 263grs. - 593 Cal -1 porción Wok de ternera y verduras por 300grs. - 258 Cal -Sándwich de queso: pan 70grs. aprox, queso 50grs. con lechuga, tomate y mayonesa 375cal -1 porción de tarta de verduras: espinaca, acelga y calabaza por 250grs. 297Cal. -1 porción de postre BBs reconstituida con leche entera de 150ml - 326Cal -1 porción de pizza de 170grs. aprox 360cal - 2 Empanadas de carne 100grs 355 cal -Sándwich de suprema con tomate y lechuga (220-250 grs) 320-350 cal -Sándwich de milanesa (90	-Yogur bebible descrema do 200cc. -125 cal -yogur ramolac 125 g (102 cal) más 1 cda de copos sin azúcar. -2 cdas de frutos secos (120 cal) -1 medialuna (40 grs aprox) 125 cal -Carne de vaca o pollo 100 grs. 125Cal -Jugo de naranja o pomelo natural 250 -Galletas con dulce 4 galletas tipo crackers con 25 grs. de dulce. - 125Cal. -1 porción de soufflé de verduras (250 grs) -6 galletas maná (117 cal) -puré de papas 100 grs,10c de aceite, 20cc de	-Queso entero 80 grs- 205 cal. -galleta de avena y manzana 3 unidades (180 cal) -Queso untable entero 3 pote individual 20gr.- 138 Cal -yogur entero 190 g (aproximadamente 137- 170 cal)màs cereales para alcanzar calorías totales. -3 pepas (tía maruca) de 30 grs-184 cal -Yogurt entero 200cc con 15 gr de cereales azucarados. 200 Cal -Manteca individual 25 grs. aprox. 180Cal. -Rebanada de budín de vainilla 50 gr.- 176Cal. -Hamburguesa tipo Paty 1 unidad de 80 gr. 188Cal -Bizcochuelo de vainilla 1 porción de 70gr. 170 Cal. -Barra crocante de arroz Egran 60grs (239 cal -Licuado de fruta con leche 200cc. de leche, fruta 150 grs, 10 gr de azúcar. -191 Cal. -Flan en polvo 15 gr, leche entera 200 cc, azúcar 10 gr.- 206 Cal -Arroz con leche- 200cc,



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

			grs) más tomate, 360 lechuga. cal	leche -115 cal -Pan con dulce, 1 rodaja de 30 gr y 1 trozo de dulce de batata de 20 gr.- 120 calorías -Discos de arroz 4 unidades (30 grs) 118Cal. -Cereales azucarado s 30gr ¾ taza. - 114 Cal -2 unidades de Magdalen as, 30g- 124 Cal -Claros de huevo 2 unidades. -96 Cal. - Papilla de frutas 60gr de banana, 60gr de manzana, 30cc de - jugo de naranja y 10gr de azúcar. - 90Cal - -Cereales azucarado s 30gr ¾ taza. 114 Cal -vaso de leche deslactosa	arroz 15gr y 10 gr de azúcar gr.- 207Cal -Vaso de leche entera de 250cc con, cacao 10gr y 10gr de azúcar. - 170Cal -Maicena con leche- leche 200cc, almidón de maíz o avena 15gr y azúcar 10gr por porción de 250 grs.- 181 Cal. -Budín de pan- 150cc de leche, 20 gr gramos de pan, 10gr de azúcar- 185 Cal. -Omelette de queso 1 unidad de huevo con 30 queso entero. 200 Cal. -2 sobres de mayonesa (20 grs c/u). - 160 Cal - Fruta en almíbar 180 grs. de fruta. 227Cal -Galletas dulces 5 unidades 30gr.- 180Cal. -Rodaja de Pan dulce 50 grs-186 cal -Crepes de ricota, verdura, salsa roja: 1 porción 300g.- 197 Cal -1 porción de cereal Bbs diluido con leche, 176Cal. -1 porción de ensalada de la huerta por 282g.- 127 Cal
--	--	--	---	---	---

				da de 250 cc 120 cal - 6 galletas de salvado 36g- 143cal -barra de cereal con frutos.	-2 empanadas de jamón y queso 100 grs -260 cal
--	--	--	--	--	--

OBSERVACIÓN:
***Las opciones anteriormente detalladas se brindan a modo de ejemplo, quedando a criterio del profesional a cargo del servicio de alimentación su implementación. Se deberá acordar previamente, en conjunto con la empresa prestadora de servicio, dejando asentadas las opciones que consideren oportuna dentro del consumo habitual de cada nosocomio. Se deberá dejar asentados los cambios e informados a la División Nutrición de manera escrita o digital.**
****Se deberá contemplar en los diferentes menús diarios una opción vegetariana para pacientes y/o personal con sus indicaciones prescritas llegando a cubrir las calorías correspondientes del menú comedor y general.**

LÍQUIDOS
- Caldo con o sin sal, 250 c.c.
- Jugo de compota, 250c.c., con o sin azúcar
- Té , té verde, tisanas , café o mate, 250c.c. En saquitos de 2 grs. aprox con o sin azúcar.

DESAYUNO – MERIENDA PERSONAL AUTORIZADO -COMEDOR (con leche)
- Leche 200cc. descremada en sobres
- Té, mate o café en sobres
- Panificado preferentemente casero 50 grs.
- Mermelada 20grs.
- Azúcar 15 grs aprox ó edulcorante 2 unidades en sobres

DESAYUNO – MERIENDA PERSONAL AUTORIZADO-COMEDOR (sin leche)
- Té o mate o café en sobres
- Agua 200cc.
- Panificado 50 grs.
- Mermelada 20grs.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

- Azúcar 15 grs aprox ó edulcorante 2 unidades en sobres.

DESAYUNO – MERIENDA GENERAL (con leche)

- Yogur entero-descremado (líquido, firme, batido) ó Leche 200cc descremada en sobres ó reconstituida al 8-10 o 12 % según solicite la licenciada a cargo de la institución.
- Té o mate o café en sobres
- Panificado de elaboración casera 50 grs.
- Mermelada 20grs.
- Azúcar 20 grs aprox -ó edulcorante 2 unidades en sobres

DESAYUNO – MERIENDA GENERAL (sin leche)

- Té o mate o café en sobres
- Agua 200cc.
- Panificado 50 grs.
- Mermelada 20grs.
- Azúcar 20 grs aprox ó edulcorante 2 unidades en sobres.

Ejemplos y reemplazos de complementos de desayunos-meriendas (VER ANEXO E)

- 1 Medialuna 40-50 grs
- 2 magdalenas
- Porción de bizcochuelo o budín
- Avena 2(cdas soperas)
- Mix de frutos secos
- Granola
- Frutos secos
- Ensalada de frutas
- Porción de pastaflora (50 grs)
- 2-3 tostadas con dulce de leche individual(s/cal)
- 2 pepas
- 2 galletas de miel
- 2 maicenitas
- Tortita-semita
- Pionono relleno
- Palmeritas
- Galletas de avena con fruta
- galletas de avena
- pepas con harina integral
- Chipá
- galletas de salvado con queso untable y mermelada light

DESAYUNO – MERIENDA HEPÁTICO (con leche)

- Leche descremada 200cc. con bajo contenido en lactosa reconstituida al 10, 11,5 o 13 %
- Té o mate cocido o tisana, 1 saquito o sobre
- Pan tostado o galletas de agua o salvado con o sin sal 40gr.
- Mermelada 20gr aprox
- Azúcar 15gr aprox en sobres ó 2 sobres de edulcorante

DESAYUNO – MERIENDA HEPÁTICO (sin leche)

- Té o mate cocido o tisana, 1 saquito o sobre
- Agua 200cc.

- Pan tostado o galletas de agua o salvado sin sal 40gr.
- Mermelada 20gr aprox
- Azúcar 15gr aprox en sobres ó 2 sobres de edulcorante

DESAYUNO – MERIENDA DIABÉTICO (con leche)

- Leche descremada 200cc. con bajo contenido en lactosa reconstituida al 10-11,5 o 13 %
- Té o mate cocido o tisana, 1 saquito o sobre
- Pan tostado o galletas de agua /salvado con o sin sal 40gr.
- Edulcorante 2 sobres
- Mermelada sin azúcar 17 grs o queso untable individual (20 grs) o en fetas

DESAYUNO – MERIENDA DIABÉTICO (sin leche)

- Té o mate cocido o tisana, 1 saquito
- Agua 200cc.
- Pan tostado o galletas de agua o salvado con o sin sal 40gr.
- Mermelada ò queso untable ò en feta
- Edulcorante 2 sobres

DESAYUNO – MERIENDA ASTRINGENTE

- Té 1 saquito(sobre)
- Agua 200cc.
- Pan fresco ò pan tostado ò galletas de 40 grs.
- Queso untable ò fetas
- Azúcar 15 grs. aprox o edulcorante en sobres 2 unidades

DESAYUNO – MERIENDA BLANDO

- Té o mate cocido o tisana, 1 saquito
- Agua 200cc.
- Pan tostado o galletas de 30 grs.
- Azúcar 15 grs. aprox o edulcorante en sobres 2 unidades

DESAYUNO – MERIENDA CELÍACO (con leche)

- Leche 200cc entera o descremada, en sobres o reconstituida 10-11,5 o 13 % según solicite la licenciada a cargo de la institución.
 - Té o mate o café o tisanas en sobre
 - Panificado o galletas ò tostadas sin gluten (50 grs y cal) sellado ò termosellado con rótulo y fecha de fraccionado y caducidad.
 - Mermelada 20grs.
 - Azúcar 20 grs aprox ò edulcorante 2 unidades en sobres
- Todos los productos deben ser aptos para celíacos.

DESAYUNO – MERIENDA CELÍACO (sin leche)

- Agua 200cc
- Té o mate o café o tisanas en sobres
- Panificado o galletas ò tostadas sin gluten (50 grs y cal) sellado ò termosellado con rótulo y fecha de fraccionado y caducidad.
- Mermelada 20grs.
- Azúcar 20 grs aprox ó edulcorante 2 unidades en sobres

INFUSIONES

- Agua 200 c.c.
- Té o café o mate o variedad en tisana (boldo, tilo, manzanilla, etc.)1 saquito/sobre
- Azúcar 15gr aprox en sobres ó edulcorante 2 sobres.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

CONDIMENTOS

- Las ensaladas deberán ser condimentadas con aceite, vinagre con o sin sal. (para pacientes de internado deberá ser con presentaciones en sobre, y para personal autorizado en comedor deberá presentarse la opción el alcusa)

DESAYUNO/MERIENDA/COLACIONES - INTERNADO

Los desayunos y meriendas serán servidos en bandejas individuales de melamina resistente sin grietas ni rajaduras, higienizable, taza de loza o jarro térmico o descartable apto con capacidad de 200- 250 cc, cucharita de acero inoxidable y/o descartable, compotera, servilleta de papel y de dulcera si se requiere en el servicio.
Se brindará a una temperatura caliente (70-80°).

Cabe aclarar que los gramajes estipulados en el desarrollo de la tipificación de desayunos, almuerzos, meriendas, cenas y colaciones deben tener un margen de aceptación en más 5 grs. Los mismos serán provistos cumpliendo en calidad y variedad de alimentos, según lo solicitado por el Licenciado en Nutrición del nosocomio. Adaptado a cada uno de los usuarios respetándose con las calorías estipuladas por el pliego de especificaciones técnicas.
Las colaciones serán entregadas a los diferentes pacientes en recipientes y/o descartables cerrados y deberán ser entregadas con utensilios descartables termo sellados.

ALMUERZO Y CENA INTERNADO - COMEDOR DE SANOS

El almuerzo y cena para el internado será servido en bandejas térmicas y/o descartables en sala de internados, según lo detalle el profesional a cargo.

Se deberá proveer al paciente-usuario del internado de vaso y jarra con agua potable segura, cubiertos: tenedor, cuchillo, cuchara sopera y cucharita de postre, servilleta de papel (2 unidades por paciente) del material apto higienizable o descartable según lo requiera el profesional a cargo

La empresa pondrá a disposición del paciente que lo requiera jarra con agua fresca y potable más vaso descartable.

Las ensaladas serán servidas sin condimentar entregando al paciente 1 sobre de aceite de una sola semilla, 1 sobre de vinagre y dos sobres de sal.

Para el caso de pacientes hipertensos se reemplazará la sal por 1 (uno) sobre de jugo de limón. El sobre de limón también deberá agregarse a todos aquellos menús que lleven carne apanada de vaca, pollo o pescado ,cerdo en sector internado.

Los utensilios podrán ser descartables en caso de ser solicitados por el servicio de nutrición del nosocomio.

En el caso de comedor de sanos:

- Se deberá contar con la presentación del jugo de limón líquido en envases de 250cc. o 500cc.
- Jarra, saleros, aceiteros y vinagreros más cubiertos con protección o termo sellados.
- La distribución se hará en bandejas individuales, con vajilla de loza blanca, constando de compoteras, soperas, paneras, vasos de vidrio ,cubiertos con protección o termo sellados.
- Deberá ser provisto de un (1) horno microondas para la adaptación de la temperatura de los platos de los comensales, de heladera y televisor en el caso del que el servicio lo requiera y justifique.
- El mantenimiento del mobiliario de comedor y de office de alimentación con uso de la Adjudicataria (sillas, mesas, exhibidores, microondas, heladeras, lunchonette), vajilla, bandejas y todo otro artículo necesario para garantizar la calidad del servicio, es de responsabilidad exclusiva de la Adjudicataria, debiendo acordar los plazos de reposición o arreglo con la Jefa del Servicio de Nutrición, cumplidos tales plazos se hará efectiva la aplicación de la penalidad correspondiente.

- En el comedor de sanos la empresa Adjudicataria brindará vajilla completa y agua caliente para desayunos y meriendas del personal del hospital en los horarios establecidos para tal fin: desayuno 8:30a 9:30 hs. y merienda 16:30-17.30hs, cena 20.30-21.45 hs Se deberá informar que personal se encuentra autorizado para dichas comidas.-

Todo el material descripto deberá ser repuesto por la empresa Adjudicataria en caso de rotura, pérdida, extravío, deterioro por el tiempo, observado su estado de conservación por el Servicio de Nutrición.

En el servicio se deberá contar con un stock de más del 20% de vajilla.

Estará a cargo de la Adjudicataria el material de uso habitual como papel de etiquetado, papel higiénico, papel seca manos, jabón líquido sanitizante para dispenser ubicados a la entrada del comedor y los baños del mismo como así también alcohol en gel dentro del comedor para uso de los comensales.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

ANEXO B

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y CONDICIONES PARTICULARES DE LOS MISMOS.

Los alimentos que integran todos los menús incluyendo comedor de sanos deberán ser de primera calidad, marca reconocida y de acuerdo a las normas del " DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO", con un listado de marcas.

Se entiende por primera calidad al "Conjunto de atributos que hacen referencia a la presentación, composición, pureza, tratamiento tecnológico, conservación, aspecto sanitario y valor nutritivo que hacen que el alimento sea elegido por el consumidor y/o cliente en relación a otros similares".

En relación a víveres secos: podrán proveerse en envases mayores de 1Kg. siempre que estén debidamente rotulados y envasados en su origen, de primera calidad, indicando marca, fecha de vencimiento, y rotulado nutricional, etc., de acuerdo a las vigencias del Código Alimentario Argentino (excepto aquellos que se hubieren especificado su peso en el presente Anexo).

En relación a los víveres frescos deberá respetarse el peso promedio por unidad.

Cabe destacar que el listado de los mismos es a modo ejemplo en la selección, calidad y marcas a elegir, dando la posibilidad de reemplazar alguno de estos a elección siempre que el/la mismo/a cumpla con las condiciones según lo estipulado en el CAA y su disponibilidad en el mercado.

OBSERVACIÓN: En caso de no disponer de marcas de primera calidad se deberá acordar, mediante una degustación de opciones, con la División Nutrición o referentes a cargo de tal fin, la selección y uso de la marca autorizada. Se notificará a todos los profesionales a cargo de los servicios de alimentación de manera formal a través de nota dentro de las 24hs.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS. TODOS DE PRIMERA CALIDAD Y MARCA RECONOCIDA

Viveres secos: De primera calidad, marca reconocida.

-Aceite: Primera calidad, refinado, bien filtrado, buen sabor, de una sola especie vegetal: uva, maíz, oliva o girasol, marca reconocida (Natura, Cocinero, Cañuela, Legítimo, Ideal, Cada Día, Arcor, Pureza, Patito, Enrico Baronece, Abedul, Tupeli, Legítimo), en botella de 1 o 5 litros y sobres de 15 grs aprox.

-Aceitunas: envasados verdes o negras medianas. Sanas limpias y conservadas en salmuera. El color de la salmuera será ligeramente amarillento, levemente turbio. El rótulo deberá especificar variedad, calidad, cantidad, año de cosecha, peso neto de aceitunas escurridas. (Olimat, Saiz, San Quintín, Nucete, Vanoli, Tupelí, Castell, Arilart).

-Ají molido: dulce de primera calidad, proveniente de frutos sanos y limpios, no más de 14% de humedad, libre de parásitos y sustancias extrañas. (Alicante, Gourmet, Dos Anclas, Yuspe, Celusal)

-Almidón de maíz: libre de impurezas, productos extraños, parásitos, aspecto uniforme. Humedad máxima 15%. (Maizena, Peña, Presta Pronto, Chango)

-Arvejas al natural: seleccionada, tamaño uniforme, medianas o grandes, con no más del 10% de granos germinados, buena calidad. (Noel, Almar, Arcor, Inalpa, San Remo, Molto, La Campagnola)

-Arroz: Granos sanos, limpios, enteros, uniformes, duros secos, libre de polvo y gorgojos. Tipo grano largo, doble carolina, fortuna 00000 grano entero de primera calidad. Puede solicitarse arroz parbolizado , integral,yamaní con fines dietoterápicos (Gallo, Susareli, Marino, Maximo, Ala, Lucchetti, Knorr, Primor, Mocoví,tio carlos)
arroz integral

-Atún: en conserva, al aceite o agua, en trozo-lomito , de buena calidad. Se podrá emplear en reemplazo de carne igual gramaje. (La Campagnola, Costa, Das Gómez, Caracas, Sardimar)

-Avena arrollada-instantánea: Libre de polvo y otros gorgojos. Humedad máxima 13%. De cocimiento en 1 minuto. Primera calidad. (Quaker, Peña, Granix, Tres Arroyos,Cadea)

-Azúcar: Común tipo A marca registrada. Molida, blanca de primera calidad, envasada en origen, brillante, seca, libre de dextrina y sustancias extrañas, embolsada de 1 kg, y en sobres de 7 gr. (aprox.) para desayuno y merienda. (Fronterita, Ledesma, Chango, Arcor, La Virginia,La Campechana, Cabrales, Dul-C)

-Café: Instantáneo, sobres de 5 gr,granos. Aproximadamente. (Dolca, La Virginia, Arlistan, Bonafide, Cabrales,)

-Cacao: En polvo, con azúcar o amargo listo para consumir. (Nesquik, Chocolino, Toddy, Zucoa, Nestlé)

-Cereal Infantil: producto en polvo a base de harina de trigo, arroz, maíz, vitaminas y minerales para lactantes a partir de los 6 meses de vida y niños en la primera infancia (Nestlé)

-Copos de cereales: copos de cereales con o sin azúcar, de buena calidad apto para celíacos (Kellogs)ò marca reconocida,primera calidad.

-Dulce de Batata: Pasta homogénea a la vainilla. Envase de 5Kg. Primera calidad. (Arcor, Noel, Profecía, Dulcor, Esnaola, La Campagnola, Dulcor, La Profecía)

-Dulce de Membrillo: Envase de 5Kg, Primera calidad. Pasta homogénea. Sabor propio de la fruta. (Arcor, Noel, Profecía, Dulcor, Esnaola, La Campagnola,Dulcor, La Profecía)

-Dulce de leche: En envases Individuales de 25 gr aproximadamente,potes de 400 grs aproximadamente (Sancor, La Serenísima, Ilolay, Ser, Milkaut, Vauquita,Tregar,La lácteo).

-Duraznos,ananá y peras en conserva: en mitades, maduros, sanos y limpios, libre de defectos y sin resto de carozos, peso neto de fruta escurrida no será menor del 65% del peso neto incluido el líquido debiendo constar en el rótulo. Primera calidad. (BC, La Costeña, Canale, La Campagnola, Dulcor, Mora, Molto, Alco)

-Edulcorante: Líquido, para preparaciones y tabletas o sobres de 2 gr. (aprox.) para el internado-comedor, con aspartamo, sin azúcar, sin ciclamato sin el agregado de Hidratos de Carbono simples, marca reconocida. (Nutrasweet, Equal Sweet, Hileret, Sweet, Ledesma, Sucraryl, Splenda, Tuy, Jumala)

-Fideos de Sopa: Semolados, envasados (cabellos de ángel, entrefinos, dedalitos, etc.), libre de cuerpos extraños, gorgojos y otros parásitos. De primera calidad. (Matarazzo, Luchetti, Don Felipe, knorr, Favorita, La Campagnola, Gallo, Cica, Molto,Robles)

-Fideos Pastas: Semolados, envasados, libre de cuerpos extraños, gorgojos y otros parásitos. De primera calidad. (Tallarines, moños, etc.) (Matarazzo, Luchetti, Don Felipe, knorr, Favorita, La Campagnola, Cica, Gallo, Molto)

- Fécula de maíz: de primera calidad, libre de sustancias extrañas (Maizena, Peña, Jumala, Cadea)



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

-Fruta desecada: durazno, manzana, banana, pera, ciruelas, etc de primera calidad, última cosecha, sanos. Preferentemente de elaboración Sanjuanina.

-Frutos secos: nuez, pistachos, almendras, maní, castañas. De primera calidad.

-Fruta enlatada: Durazno, Pera, Ananá, Cóctel de frutas, con o sin azúcar, apto para celíacos (Arcor, La Colina, Gentelmar, Profecía, La Costeña, Canale, La Campagnola, Dulcor, Mora, Molto, Alco)

-Galletas de agua: con o sin sal, con o sin salvado, contenido graso aproximadamente menor del 10% en envases individuales por 4 unidades (14 grs. aprox.) cerrado herméticamente ó termosellados con rótulo apropiado de fraccionado y fecha de vencimiento. (Granix, Criollita, Media Tarde, Argentitas, Traviata, Mauri, Hogareñas, Bagley, Arcor, Terrabusi Express, Ser, Abedul)

-Galletitas sin gluten: En envases individuales, cerrados herméticos y reglamentarios (30-50-60-100 gr Aproximadamente). (Cerealitas, Gallo, Bisantino, Macrobiotico, Santa María, Dimax, Natuzan, Delicel, SmamS, Maizena, Tía Maruca, Molinos del Bosque, Cariló, zafrán, crispino)

- Galletas dulces: En envases individuales por 3 unidades (15 grs aproximadamente), cerrado hermético ó termosellado con título correspondiente de fecha de fraccionado y vencimiento. Tipo Canale, Biscuit, vainillas, magdalenas (30 grs aproximadamente). (Bagley, Terrabusi, Arcor, Diversion, Pozo, Mauri, Valente, Tía Maruca, Nevares, Don Satur, Cachafaz, Quaker, Frutigran (granix), Milka, bimbo).

-Garbanzos, porotos y lentejas: limpios, libres de cuerpos extraños o parásitos, tamaño uniforme, grande o mediano, última cosecha. Hasta el 13% de humedad envasado, primera calidad. (Peña, Canale, Elio, morixe, Legumpack)

-Gelatina de fruta: Con o sin azúcar, con o sin sabor. En polvo reconstituida debe proporcionar un gel que se mantenga a temperatura ambiente. En envases que preservan las características del producto, debidamente rotulado consignando año de elaboración Normal o dietética c/sabor, gustos variados, primera calidad. (Exquisita, Royal, Godet, BC, Indias, Aral).

-Granola

-Harina común o leudante: de trigo, blanca, integral, sin impurezas, productos extraños o parásitos con no más del 15% de humedad, tipo 0000, envasada, primera calidad. (Blancaflor, Pureza, Favorita, Graciela Real, Cañuela, Gallo, Corona de Trigo, Florencia)

-Harinas pre mezclas: Envasadas, de buena calidad, sin gluten, aptas para celíacos.

-Harinas de Almendras, algarroba, avena, arroz, coco y de legumbres.

-Levadura de Cerveza: envasada, fresca de 50 grs, polvo 10 grs. Primera calidad. (Calsa, Levex)

-Legumbres secas: Envasada, buena calidad. (Peña, Legumpack, Marolio, Cadea)

-Maíz blanco-pisingallo: Envasado, buena calidad. (Peña, Legumpack, La abadia, Marolio)

-Mayonesa: En envase de 5kg para preparaciones y en envase individual de 7 grs aproximadamente. (Natura, Hellmans, Fanacoa, Cada Día, Danica)

-Mermelada de fruta/light: de reciente elaboración, con buen estado de conservación Durazno, damasco, frutilla, naranja, jalea, en envase de 20- 25 gr.(aprox.), primera calidad. (Arcor, Dulcor, Abedul, La Campagnola, Noel, Molto, Ilolay, El Puel, Good Food)

-Pan fresco blanco: elaborado el mismo día, de primera calidad, tipo francés, reuniendo las condiciones bromatológicas correspondientes. Peso aprox. 50grs.

-Pan de miga(blanco-salvado)con fechas correspondientes .De buena calidad.

-Pan lactal,salvado,con semillas,integral.

-Pan de salvado: pan negro o integral, elaborado en partes iguales de harina 0000 y harina integral, de primera calidad.

-Pan sin gluten: Elaborado el mismo día, tipo lactal, francés etc. con harinas permitidas, de aproximadamente de 50grs.

-Pan rallado: De pan francés desecado, en perfecto estado de conservación, con las mismas características de elaboración y conservación del pan. Con rótulo de la panadería

-Pastas frescas: ravioles y sorrentinos de ricota, capresse,verdura o jamón y queso,,cuatro quesos,fideos frescos, ñoquis, capelettis obtenidos por empaste y amasado de sémola, semolín o harina, con fecha de vencimiento visible. (Ernestina, La Cuyanita, Di Pascualle, Italiana, La salteña,La porteña.) pastas caseras .

-Pastas frescas sin gluten :fideos,sorrentino diferente variedad,ravioles,capelettis,etc.

-Porotos: Envasado, tipo bolita, tamaño mediano, buena calidad. (Peña, Legumpack, Elio)

- Polvo Leudante: Tipo Royal. (Royal)

-Polvo para postre, Mousse: homogéneo con aromas naturales o artificiales, en buen estado de conservación, en envases de polietileno herméticamente cerrado. En el rótulo deberá constar peso neto, año de elaboración. Sabor a Vainilla, Frutilla, Caramelo dulce de leche,frutos rojos y Chocolate, etc. Primera calidad. (Exquisita, Royal, Godet, BC, Nestlé, Emeth,Aral)

-Puré de tomate: elaborado con concentración de pulpa y jugo de tomates tamizados, el producto terminado estará libre de piel, semillas y otros restos, libre de sal. (Arcor, Almar, La Campagnola, Dulcor, Molto, Alco, Mora)

-Sal Fina: cristalizada, yodada, seca, envase de 500grs según la Ley 17.250. Sobres de 1gr.(aprox.). Buena calidad. (Dos Anclas, Celusal)

-Sal Gruesa: Yodada, seca, purificada, envasada, según Ley 17.250. (Dos Anclas, Celusal)

-Sémola blanca: de maíz o trigo, sin impurezas, productos extraños o parásitos, con no más del 12% de humedad, envasada. Primera calidad. (Presto pronta, Peña, Gallo, Molto)apta para celíacos.

-Semillas: chía,girasol,lino,amapola,sésamo,quinoa,calabaza,hinojo

-Sémola amarilla: Con las mismas características de la sémola blanca. Envasada. Primera calidad. (Presto pronta, Peña, Gallo, Molto)apta para celíacos.

-Té: Sobres de 2 grs, (aprox.) Té de té, boldo, manzanilla, tilo, saborizados o no. Primera calidad. (La Virginia, Taragui, Green Hill, Rosamonte)



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

-Trigo: tipo candeal, última cosecha, grano entero, envasado. Primera calidad. Harina de trigo 0000 enriquecida, blanca con o sin leudante.

-Tomate al natural: pelados, envasados en debido estado de madurez, última cosecha, en trozos de sabor o color uniforme (Almar, Arcor, La Campagnola, Profecía)

-Tomate triturado: no contendrá más del 12 % en peso de piel, fibras y semillas en conjunto. Presentado en envase hermético, cerrado y esterilizados industrialmente. (Almar, Arcor, La Campagnola, Profecía, Alco, Dulcor)

-Vinagre de Vino, manzana, blanco : límpido, de sabor picante, no acre sin alteraciones, libre de parásitos, con no más de 0.5% de alcohol. Envasado, Primera calidad. (San Remo, Rinconada, Ambali, Dos Anclas, Tupelí) en envases individuales, litro s/n.

-Vitina: Lucchetti

-Yerba Mate: Sobre de 3grs. (aprox.), primera calidad. (La Virginia, Taragui, Amanda. La Tranquera, Rosamonte, Nobleza Gaucha, Unión)

-Condimentos: Estos no están especificados en un todo en los menús, pero deberán utilizarse para hacer más apetitosas las preparaciones. Orégano, ají molido, canela (molida o en rama), laurel, perejil, albahaca, romero, salvia, tomillo, azafrán, cúrcuma, comino molido, nuez moscada (entera de buen tamaño), pimentón dulce (libre de sustancias extrañas), pimienta blanca molida. De primera calidad. Estos no tendrán costo adicional en el menú y deberán encontrarse en stock (en depósito)

-Nuez moscada: peso neto aprox. 5grs. por unidad, forma ovoide de buena calidad. (lo sacaría)

Los condimentos deben ser aptos para celíacos

Las sopas deberán ser preparadas con verduras y aromáticas con el fin de que sean apetitosas.

Las pastas secas y cereales (arroz) deberán ser hervidas con caldo de verdura para que sean más apetitosas.

Víveres frescos

CARNES:

Carne Vacuna:

Carnes de distintos cortes de primera calidad; apta para el consumo, envasada al vacío, fresca, oreada, de color rojo, ligeramente rosada, con grasa de color blanca, libre de traumatismos, de buen aspecto, limpia y desangrada.

Se utilizarán los siguientes cortes: Cuadril, palomita, punta de pierna, bola de lomo, costeletas redondas, cuadrada, nalga, vacío, peceto, matambre de novillos medianos, en piezas, paleta, tapa de asado, costillas, (marota, tortuguita según preparación)

Cuando el menú emplee carne molida, la misma será molida en el establecimiento de salud correspondiente, se deberá moler cualquiera de los cortes establecidos sin grasa ni nervios, en el mismo momento de la preparación, no pudiendo utilizar recortes.

En las preparaciones con carne, la porción cruda deberá estar en un todo de acuerdo a los menús que forman parte del presente.

La carne para el internado y /o comedor que el Servicio de Nutrición considere dura o con mal sabor se hará un llamado de atención que figurará en el Libro de Órdenes como

primera instancia, al segundo reclamo no se facturará por parte del Servicio de Nutrición

Carne de Pollo:

Primera calidad, de mediana gordura. Presa de pollo (muslo, pechuga, ante muslo). No emplear ranchos ni alas. Las porciones deberán ajustarse al gramaje establecido en los menús de los respectivos anexos. Las presas de tipología Hepático, Diabético y Niños deberán ser cocidas sin piel. El gramaje correspondiente a pollo, se refiere a carne de pollo, sin piel ni huesos.

Carne de Pescado:

Filete de merluza, limpio, fresco o congelado de primera calidad, en perfecto estado de conservación. Las porciones deberán ajustarse al gramaje establecido en los menús de los respectivos anexos y deberán ser de un tamaño uniforme. No deberán pesar en cocido menos de 120grs. la porción. En época de verano se reemplazará por pollo.

Carne de Cerdo:

Carnes de distintos cortes de primera calidad; apta para el consumo, envasado al vacío, oreada, fresca, ligeramente rosada, con grasa de color blanca, libre de traumatismos, de buen aspecto, limpia y desangrada:

Se utilizarán los siguientes cortes: cuadril, solomillo, peceto, nalga, carre, bondiola, bola de lomo, pernil y costeleta.

Huevo: limpios y sanos, de gallina, frescos, peso aproximado 55gr. Libre de roturas.

Jamón Cocido: de buena calidad en piezas enteras con la debida rotulación original, solo se fraccionará en los establecimientos de Salud. No emplear paleta.

LECHE Y DERIVADOS

LECHE DE VACA:

Entera, descremada, con bajo contenido en lactosa, sin lactosa, aptas para celíacos, fluida o en polvo, dilución 12,5%, en caja envasada al vacío, en sachet plástico o cartón, en sobres individuales (5 gr) de primera calidad, pasteurizada, con tenor de grasa visible, color blanco amarillento, olor característico, no rancio, sin olor extraño. La humedad máxima será del 3,5%, marca conocida. (Abedul, La Serenísima, Ilolay, Sancor, Ramolac, Nestlé, Purísima, Milkaut, Tregar, La lechera)

CREMA DE LECHE: Entera, semi o parcialmente descremada, apta para celíacos, de 360 cc y 5lts. aproximadamente. (Serenísima, Sancor, Ilolay, Nestlé, Milkaut, Tregar)

YOGUR

Entero, descremado, con y sin azúcar, apto para celíacos, pasteurizado, saborizado o natural de 120- 190 g/cc aproximadamente, de marca reconocida y de consistencia firme ,cremoso, líquida (para beber). (La Serenísima, Ilolay, Sancor, Ramolac, Nestlé, Milkaut, Tregar, ser, la lacteo, cremigal)

QUESOS:

Queso fresco cuartirolo: De primera calidad, de buen sabor y consistencia, estacionamiento adecuado, marca conocida en piezas enteras.

Queso descremado: con y sin sal, estacionamiento adecuado, de buen sabor, con tenor graso con máximo de 15% de grasa.

Queso de rallar: tipo sardo o Reggianito, buen sabor, consistencia, maduración adecuada.

Queso tybo barra: de primera calidad, pasta semidura, sabor agradable, elaborado con leche entera, estacionamiento adecuado, piezas medianas de 3 a 5 kg.

Ricota: entera y descremada, con y sin sal, buena consistencia, estacionamiento adecuado y marca reconocida. (La Serenísima, Ilolay, Sancor, Ramolac, La Paulina, Tregar)

Queso untable individual de 20 gr de marcas reconocidas.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

HELADO: envases individuales, de marca reconocida, apto para celíacos, de diferentes tipos y sabores (Frigor 5/25, Arcor, Portho gelatto, La Montevideana)

MANTECA: En pan y en envases individuales de 25 gr.(aprox.) Fresca, de marca conocida, última elaboración. (La Serenísima, Ilolay, Sancor, Ramolac, Milkaut, La Paulina, Tonadita)

MILANESAS DE LEGUMBRES/ SOJA /LENTEJAS

Todos los productos deberán llevar fecha de elaboración y vencimiento, en forma clara y a la vista.

VEGETALES

- Acelga o espinaca: hojas sin raíz, limpias, sanas y frescas, verdes, en atados, de buena calidad.
- Alcauciles: de buena calidad.
- Ajo: bulbos blancos o colorados. Promedio de 40 gr. cada uno.
- Apio: Planta mediana, tierna.
- Arveja: fresca, sana, entera, tierna, buen tamaño.
- Anquito: Buen tamaño de 300gr. cada uno.
- Brócoli: fresco, sano, buen tamaño.
- Batata: tubérculos en buen estado de conservación, libre de tierra, de buena calidad, sin brotes, cáscara colorada, peso mínimo 150gr.
- Berenjena: Fruto sano en buen estado de madurez. Tamaño uniforme, peso 170gr. aproximadamente.
- Calabaza: Limpia, sana, madura.
- Cebolla: De bulbo, tipo valenciana de 120gr. cada un promedio. Libre de brotes.
- Coliflor: fresco, sano, buen tamaño.
- Chaucha: Vaina verde, sana y limpia. Tierna sin hilos.
- Choclo: De grano sano uniforme, peso mínimo 250gr.
- Espárragos: en atados, frescos.
- Espinaca: plantas medianas sanas
- Habas
- Lechuga: Planta mediana, sana, con hojas tiernas y frescas.
- Papa: tubérculo con buen estado de conservación, sin tierra ni brotes, tipo americana, sana, peso aproximado 150gr.

- Perejil: tallo y hojas frescas, sanas, limpias y verdes, provisto en atados.
- Palta
- Pimiento: Verde, rojo, amarillo, carnosos, frescos y sanos, tamaño uniforme, peso aproximado 150gr.
- Pepino
- Puerro
- Rábano
- Remolacha: Tierna, sin rama, color rojo intenso, uniforme, sin fibras. Peso aprox. 100 a 150grs.
- Repollo: sano, limpio, tierno, fresco, cabeza limpia de hojas externas.
- Repollitos de Bruselas: limpios.
- Rúcula
- Tomate: Platense-perita-cherry: sano, maduro de peso aproximado 150gr.
Perita: sano, maduro de peso aproximado 70gr.
- Zanahoria: raíz limpia, libre de hojas, tierna, fresca, peso aproximado 70gr.
- Zapallo de tronco: fruto sano, en óptimo estado de madurez, buen aspecto, de 10Kg. aproximadamente.
- Zapallito tierno: Redondo o italiano (Zucchini), tamaño mediano.

FRUTAS FRESCAS (variedad de frutas A, B, C, sin excepción)

Frescas o en conservas, sanas y frescas, de buena calidad, de producción sanjuanina preferentemente, sin magulladuras ni desarrollo fúngico

- Banana: climatizadas, uniformes, peso aprox. 150 gr.
- Ciruelas: tamaño uniforme peso aprox. por unidad 50 a 60 gr.
- Damascos: tamaño uniforme, sanos y de buena calidad
- Durazno; pulpa blanca o amarilla, pesa aprox. 150 gr. la unidad.
- Limón: cáscara amarilla, jugoso, peso promedio 120gr.
- Mandarina: jugosa, tamaño uniforme peso aprox. 100gr.
- Naranja: cáscara lisa, fina, tamaño uniforme peso mínimo 150 gr.
- Pera: madura, de tamaño uniforme, peso mínimo 150 gr.
- Manzana: roja deliciosa, uniforme, peso mínimo 150 gr.
- Melón: tipo rocío de miel o canario, mediano, maduro, buen aspecto.
- Sandía: madura, tamaño mediano.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

—MS— 2025

- Frutilla
- Cereza
- Kiwi
- Uva: diversa variedad, madura, sana, de buena calidad, en racimos de 150grs.

NOTA: Toda la fruta sana, limpia, en su madurez fisiológica.

ANEXO C

Fórmulas calóricas y desarrolladas de las diferentes tipologías de menús respetando el VCT y tabla de coeficientes.

1- RÉGIMEN DE PERSONAL AUTORIZADO 2500 cal

Entre Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, utilizando la fórmula calórica adjunta y todos los alimentos del Anexo B del presente Pliego de bases y condiciones.

El cálculo nutricional de los alimentos en la fórmula desarrollada está basado en las raciones en gramo por peso neto, el cual comprende a la cantidad total de alimentos para consumo directo o inmediato después de ser procesado para hacerlo 100% comestible.

Entre Desayuno, Almuerzo, Merienda y Cena, utilizando la fórmula calórica adjunta y todos los alimentos del Anexo A y B del presente Pliego de bases y condiciones.

FÓRMULA SINTÉTICA

	HC -> 54% ->1350CAL. → 337.5gr.
2.500 CALORIAS	PR -> 23% -> 575CAL. → 143,75 gr.
	GR -> 23% -> 575 CAL. → 63.9 gr.

FÓRMULA DESARROLLADA

ALIMENTOS PESO NETO	Cantidad gr/cc	HC	PR	G R
LECHE DESCREMADA-YOGUR	480	24	14.4	7.2
CARNE	410	0	82	28.7
HUEVO	25	0	3	3
QUESO	20	0	4,4	4,8
QUESO DE RALLAR	10	0	2,2	2,4
VEG. A	250	12,5	2,5	0
B	200	20	2	0
C	180	36	3.6	0
FRUTA	260	31,2	2,6	0
CEREAL/Pastas	70	49	8.4	0
PAN	200	120	20	0
AZÚCAR	30	30	0	0
ACEITE	20	0	0	20
DULCE	20	14	0	0
GELATINA	5	4.2	0.06	
Total Gramos		340.9	145.16	66.1
Total Calorías		1363.6	580.64	594.9

Fórmula Sintética y desarrollada que se adaptará para celíacos, con su selección de alimentos correspondiente y listado actualizado.

Ejemplo de Menú tipo



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

	Almuerzo	Cena
1	Sopa: Avena Pollo al horno con papas rústicas más ensalada de lechuga. Pan Fruta Fresca	Sopa: Sémola Carne a la cacerola con fideos al pesto Pan Queso y dulce
2	Sopa: Arroz Milanesas de Nalga con puré amarillo y ensalada tomate cebolla y pimiento. Pan Manzana al horno con crema	Sopa verduras Pastas simples con salsa boloñesa acompañado de ensalada de zanahoria y repollo. Pan Flan
3	Sopa: Fideos cabellos de ángel Carne al Horno con salsa velouté Vegetales asados Fruta Fresca	Sopa de avena Lomo al plato con omelette Queso y Dulce
4	Sopa Sémola Pescado al horno con puré amarillo Pan Duraznos en Almíbar	Sopa de Arroz colita de cuadril rellena relleno con verduras gratinadas Pan Flan
5	Sopa de fideos Pastel de papas con ensalada de tomate y lechuga. Pan Áspic	Sopa de avena Arrollado de pollo con verduras al horno Pan Fruta Fresca
6	Sopa de fideos Milanesas a la napolitana con papas doradas. Pan Tarteleta de manzana	Sopa de avena Lasaña de verduras con salsa rosa. Pan Fruta fresca
7	Sopa de Arroz Supremas con soufflé de zapallitos. Pan Ensalada de frutas	Sopa de Sémola Omelete Calabaza rellena con arroz, queso y jamón. Ensalada de chaucha y huevo. Pan Gelatina
8	Sopa de avena Empanadas más carne asada con ensalada de lechuga y zanahoria Pan Peras al horno	Sopa de verduras Hamburguesas a la napolitana con ensalada rusa Pan Fruta de estación
9	Sopa de verdura Ravioles con carne y salsa roja Pan Postre Bicolor	Sopa de avena Tarta de verduras Ensalada Caprese con Pesto: Rodajas de tomate fresco, mozzarella y albahaca, rociadas con pesto casero y un toque de aceite de oliva. Pan. Gelatina

10	Sopa de Sémola Carne al Horno a las finas hierbas con puré de batata y zapallo Pan Fruta Fresca	Sopa crema Zapallitos rellenos con arroz y carne, salsa de tomate. Pan Postre de banana
11	Sopa de verduras canelones de jamón y queso con boloñesa Pan Ensalada de frutas	Sopa de avena Milanesas con ensalada de remolacha, zanahoria y huevo Pan Budín de pan

2- RÉGIMEN GENERAL 2500 cal. (Coef. 1)

FÓRMULA SINTÉTICA

	HC -> 56% -> 1400CAL. → 350gr.
2.500 CALORIAS	PR -> 20% -> 500CAL. → 125gr.
	GR -> 24% -> 600 CAL. → 66.7 gr.

FÓRMULA DESARROLLADA

ALIMENTOS PESO NETO	Cantidad gr/cc	HC	PR	GR
LECHE -YOGUR DESC	480	24	14.4	7,2
CARNE	340	0	68	23.8
HUEVO	20	0	2,4	2,4
QUESO	20	0	4,4	4,8
QUESO DE RALLAR	10	0	2,7	2,4
VEG. A	250	12,5	2,5	0
B	200	20	2	0
C	200	40	2	0
FRUTA	300	30	2,5	0
CEREAL/Pastas	70	49	8.4	0
PAN	200	120	20	0
AZÚCAR	35	35	0	0
ACEITE	30	0	0	30
DULCE	30	21	0	0
GELATINA	5	4.2	0.06	0
Total Gramos		354,2	129,36	70,6
Total Calorías		1416,8	517,44	635,4

Ejemplo de Menú tipo



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° –MS– 2025

	Almuerzo	Cena
1	Sopa: Avena Pollo al horno con papas rústicas Pan Fruta Fresca	Sopa: Sémola Bifes a la criolla con verduras salteadas Pan Queso y dulce
2	Sopa: fideos munición Milanesas de Nalga con puré amarillo y ensalada tomate cebolla y pimiento. Pan Manzana al horno con crema	Sopa: De verduras ñoquis con salsa blanca y carne molida Pan Flan
3	Sopa: Fideos cabellos de ángel Carne asada con milhojas de papa Pan Fruta Fresca	Sopa de avena Albóndigas rellenas al tuco con soufflé de zapallitos Pan Dulce
4	Sopa Sémola Pescado al horno con puré amarillo Pan Duraznos en Almíbar	Sopa de Arroz Pan de carne con soufflé de verduras Pan Flan
5	Sopa de fideos Pastel de papas con ensalada de tomate y zanahoria Pan Áspic	Sopa de avena Pollo a la Cacerola con ensalada de lechuga Pan Fruta Fresca
6	Sopa de vitina Milanesas con batatas, zanahorias doradas. Pan Ensalada de frutas	Sopa crema Lasaña de berenjenas con salsa rosa. Pan Queso y dulce
7	Sopa de Arroz Supremas con soufflé de zapallitos. Pan Ensalada de frutas	Sopa de Sémola Tarta de jamón y queso más ensalada de hojas verdes Pan Gelatina
8	Sopa de verdura Ñoquis con salsa Boloñesa. Pan Postre Bicolor	Sopa de avena Tartaletas de verdura y pollo ensalada rusa Pan. Gelatina
9	Sopa de avena Colita de cuadril rellena con verduras Pan Peras al natural	Sopa de fideos cabello de ángel Hamburguesas con panaché de verduras gratinado Pan Áspic.
10	Sopa de Sémola Carne al Horno Mechada con revuelto de zapallitos Pan Fruta Fresca	Sopa crema Zapallitos rellenos con arroz y carne, salsa de tomate. Pan Postre de dulce de leche

11	Sopa de verduras canelones de verdura con boloñesa y salsa rosa Pan Dulce	sopa de avena Milanesas más ensalada de remolacha, zanahoria y huevo Pan Ensalada de frutas
----	--	--

3- RÉGIMEN HEPATOPROTECTOR

FÓRMULA SINTÉTICA

	HC → 59% → 1298 CAL. → 324.5 gr.
2.200 CALORÍAS	PR → 19% → 418 CAL. →104.5 gr.
	GR → 22% → 484 CAL. → 53,8 gr.

FÓRMULA DESARROLLADA

ALIMENTOS PESO NETO	Cantidad gr/cc	HC	PR	GR
LECHE DESCREMADA	450	22.5	13.5	6.75
CARNE	280	0	56	19.6
CLARA	25	0	3	0
QUESO	20	0	4.4	4.8
VEG. A	250	12,5	2,5	0
B	200	20	2	0
C	200	40	4	0
FRUTA	200	24	2	0
CEREAL/Pastas	50	35	6	0
PAN	160	96	16	0
AZUCAR	35	35	0	0
ACEITE	25	0	0	25
DULCE	50	35	0	0
GELATINA	5	4.2	0.06	
Total Gramos		324,2	109,46	56.15
Total Calorías		1296,8	437,84	505.35

Ejemplo de Menú tipo



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° –MS– 2025

	Almuerzo	Cena
1	Sopa: Avena Pollo al horno con papas, zapallo, zapallito Pan Fruta Cocida	Sopa: Sémola Budín de verduras con timbal de arroz. Pan Gelatina
2	Sopa: Arroz Milanesas de Nalga con puré amarillo. Pan Manzana al horno	Sopa: Fideos Soperos Pastas simples con salsa blanca Áspic
3	Sopa: Fideos cabellos de ángel Carne al Horno con verduras asadas Pan Gelatina	Sopa de avena Suprema más soufflé de verduras Pan Queso y Dulce
4	Sopa Sémola Pescado al horno con puré amarillo Pan Compota de manzana	Sopa de verduras Bife vacuno con rodajas de anquito con queso Pan Flan de vainilla con leche descremada
5	Sopa munición Hamburguesas con puré de batata Pan Áspic	Sopa de avena carne cubeteada a la velouté con fideos mostachol Pan Duraznos en almíbar escurridos
6	Sopa de Arroz Churrasco con milanesas de zucchinis Pan Postre bicolor con leche descremada	Sopa de avena Lasaña de verduras con salsa blanca Pan Manzana al horno sin piel
7	Sopa de fideos Arrollado de pollo con papas doradas Pan Flan de vainilla con leche descremada	Sopa de Sémola Calabaza rellena con arroz queso más ensalada de chaucha y huevo Pan Gelatina
8	Sopa de arroz Carne al horno con ensalada de zanahoria remolacha y huevo Pan Peras al horno sin piel	Sopa de fideos cabello de ángel Tarta de verduras con ensalada de chauchas y huevos. Pan Áspic
9	Sopa de verduras Ravioles de ricota con salsa blanca light Pan Postre de vainilla con leche descremada	Sopa de avenA Hamburguesas de pollo con torrijas de acelga-espinaca. Pan Gelatina
10	Sopa de Sémola Milanesa con revuelto de zapallitos Pan Dulce	Sopa de verduras Pastel de zapallo y pollo Pan Compota de frutas

4- RÉGIMEN DIABÉTICO

FÓRMULA SINTÉTICA

	HC → 53% → 954CAL. → 238.5 gr.
1.800 CALORÍAS	PR → 23% → 414 CAL. → 103.5 gr.
	GR → 24% → 432CAL. → 48gr.

FÓRMULA DESARROLLADA

ALIMENTOS PESO NETO	Cantidad gr/cc	HC	PR	G R
LECHE DESCREMADA	450	22.5	13.5	6.75
CARNE	280	0	56	19.6
CLARA	20	0	3	
QUESO	25	1	2.32	0.75
VEG. A	280	14	2.8	0
B	200	20	2	0
C	100	20	2	0
FRUTA	300	36	3	0
CEREAL/Pastas	40	28	4,8	0
PAN	160	96	16	0
ACEITE	25	0	0	25
GELATINA SIN AZÚCAR	5	0	0,06	0
MERMELADA LIGHT	17	5.1		
Total Gramos		242.6	105.48	52.1
Total Calorías		970.4	420.32	468.9

Ejemplo de Menú tipo



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

	Almuerzo	Cena
1	Sopa: Avena Pollo al horno con ensalada de lechuga y cebolla. Pan Fruta Fresca	Sopa: Sémola Soufflé de verduras con ensalada de chauchas Pan Gelatina dietética con fruta
2	Sopa: Arroz Milanesas de Nalga y ensalada tomate cebolla y pimienta Pan Manzana al horno	Sopa: de verduras Guiso de verduras y carne Pan Flan diet
3	Sopa: Fideos cabellos de ángel Carne al horno con Vegetales asados Pan Fruta	Sopa de avena Tortilla de verduras gratinada con Ensalada de tomate y repollo morado Pan Ensalada de Fruta
4	Sopa Sémola Pescado al horno con verduras asadas más ensalada de lechuga Pan Compota de manzana	Sopa de verduras Pan de carne más soufflé de zapallo Pan Flan diet
5	Sopa de fideos Hamburguesas light con ensalada de remolacha y clara de huevo Pan Áspic	Sopa de avena Pollo a la Cacerola con vegetales verdes Pan Fruta Fresca
6	Sopa de fideos Bifes a la criolla con ensalada de tomate Pan Flan diet	Sopa de verduras Lasaña de berenjenas con ensalada de lechuga. Pan Fruta fresca
7	Sopa de Arroz Supremas de pollo con soufflé de zapallo Pan Ensalada de frutas	Sopa de Sémola Calabaza rellena con queso y jamón. Ensalada de chaucha y huevo. Pan Gelatina diet
8	Sopa de avena Arrollado de pollo con ensalada de repollo y zanahoria Pan Peras al horno	Sopa de verduras Hamburguesas con panaché de verduras Pan Áspic
9	Sopa de verduras Ravioles con salsa Boloñesa más ensalada de hojas verdes Pan Postre Bicolor	Sopa de arroz Tortilla de verduras con ensalada mixta. Pan Gelatina diet
10	Sopa de Sémola Carne al Horno Mechada con budín tricolor Pan Fruta Fresca	Sopa Zapallitos rellenos con carne y queso más ensalada de repollo Pan Postre de dulce de leche diet.

5- RÉGIMEN ASTRINGENTE

FÓRMULA SINTÉTICA

	HC → 58% → 1044 CAL. → 261gr.
1.800 CALORÍAS	PR → 19% → 342CAL. → 85.5gr.
	GR → 23% → 414 CAL. → 46 gr.

FÓRMULA DESARROLLADA

ALIMENTOS NETO	PESO	Cantidad gr/cc	HC	PR	G R
CARNE		260	0	52	18.2
QUESO		35	0	7.7	8.4
FRUTA		200	24	2	0
CEREAL/Pastas		100	70	12	0
PAN		160	96	16	0
AZÚCAR		40	40	0	0
ACEITE		20	0	0	20
DULCE DE MEMBRILLO		40	28	0	0
GELATINA		10	8,4	0,12	0
Total Gramos			266.4	89.82	46.6
Total Calorías			1065.6	359.28	419.4

Ejemplo de Menú tipo

	Almuerzo	Cena
1	Caldo Pollo al horno con arroz con queso Pan gelatina	Caldo Bife vacuno más munición Pan Membrillo
2	Caldo Milanesa al horno con vitina con queso. Pan Manzana al horno sin piel	Caldo Pastas simples Pan banana
3	Caldo. Bife de pollo más tirabuzón con queso Pan. Gelatina.	Caldo Polenta con queso Galletas Queso y dulce de membrillo.
4	Caldo Pescado al horno con fideos blancos Pan Gelatina	Caldo Bife vacuno con arroz blanco Pan compota de pera
5	Caldo Hamburguesas con arroz y queso Pan Dulce de Membrillo	Caldo Bife de Pollo con polenta con queso Pan Manzana al horno sin piel
6	Caldo Bife vacuno con fideos con queso Pan Gelatina	Caldo Bife con fideos coditos con queso Pan Compota de manzana .



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

6- RÉGIMEN NIÑOS

FÓRMULA SINTÉTICA

	HC → 54% → 648 CAL → 162 gr.
1.200 CALORÍAS	PR → 20% → 240 CAL. → 60 gr.
	GR → 26% → 312CAL. → 34.7 gr.

FÓRMULA DESARROLLADA

ALIMENTOS NETO	PESO	Cantidad gr/cc	HC	PR	G R
LECHE		200	10	6	6
CARNE		200	0	40	14
HUEVO		20	0	2,4	2,4
QUESO		10	0	2,2	1,4
VEG. A .		100	5,5	0,5	0
B		100	10	1	0
C		100	20	2	0
FRUTA		100	12	1	0
CEREAL/Pastas		40	28	4.8	0
PAN		50	30	5	0
AZÚCAR		30	30	0	0
ACEITE		15	0	0	15
DULCE		20	14	0	0
GELATINA		5	4.2	0,06	0
Total Gramos			163.7	64.96	38.8
Total Calorías			654.8	259.84	349.2

Ejemplo de Menú tipo

	Almuerzo	Cena
1	Sopa: Avena Pollo al horno con verduras Pan Fruta Fresca	Sopa: Sémola Bife vacuno más timbal de arroz Pan Gelatina con fruta
2	Sopa: Arroz Milanesas de Nalga con puré de papas Pan Manzana al horno	Sopa: Fideos Soperos Tarta de choclo Pan Compota
3	Sopa: Fideos cabellos de ángel Carne al Horno con salsa Velouté más puré de papa Pan Fruta Fresca	Sopa de verduras Bife de pollo relleno con fideos moñitos . Pan Queso y Dulce
4	Sopa Sémola Suprema al horno con puré de papa Pan Duraznos en Almíbar	Sopa de Arroz Carne al horno con ancos con queso Pan Dulce
5	Sopa de verduras Pastel de zapallo Pan Áspic	Sopa de avena Pollo a la Cacerola Pan Fruta Fresca
6	Sopa de fideos Milanesa con bombas de papa Pan Dulce	Sopa de avena Lasaña de verduras con salsa rosa Pan Fruta fresca
7	Sopa de Arroz Hamburguesas de pollo con soufflé de zapallo Pan Ensalada de frutas	Sopa de Sémola Fideos tirabuzón con salsa blanca Pan Gelatina
8	Sopa de avena Arrollado de pollo con ensalada de papa,zanahoria y arvejas Pan Peras al horno	Sopa crema carne a la cacerola con fideos munición con queso Pan Áspic
9	Sopa de verduras Ñoquis con queso Pan Dulce	Sopa de avena Tarta de verduras y pollo con puré de zapallo Pan Gelatina
10	Sopa de Sémola Carne al Horno Mechada con budín tricolor Pan Fruta Fresca	Sopa de verduras Bife con torrijas de verduras Pan Dulce

7- RÉGIMEN CONSISTENCIA BLANDA

FÓRMULA SINTÉTICA

	HC → 70% → 560 CAL. → 140 gr.
800 CALORÍAS	PR → 10% → 80 CAL. → 20 gr.
	GR → 20% → 160 CAL. → 17,77 gr.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

FÓRMULA DESARROLLADA

ALIMENTOS NETO	PESO	Cantidad gr/cc	HC	PR	G R
QUESO		20	0	4,4	2,8
VEG. A		50	2,5	0,5	0
B		50	5	0,5	0
C		50	10	1	0
FRUTA		100	12	1	0
CEREAL/Pastas		30	21	3,6	0
PAN		80	48	8	0
AZÚCAR		30	30	0	0
ACEITE		15	0	0	15
DULCE DE MEMBRILLO		20	14	0	0
GELATINA		5	0	0,06	0
Total Gramos			142.5	19.06	17,8
Total Calorías			570	75,24	160,2

Ejemplo de Menú tipo

	Almuerzo	Cena
1	Caldo de verduras Puré de zapallo Pan compota de manzana	Sopa: Sémola cabello de àngel con queso Galletas Gelatina con fruta
2	Sopa de verduras Fideos munición Pan Dulce de membrillo	Caldo Puré de batata y zapallo Galletas Gelatina
3	Sopa dedalitos Galletas Gelatina	Caldo Sémola con queso Galletas Dulce
4	Sopa de verduras Puré de batata Pan Compota de pera	Caldo Munición con queso Galletas Gelatina
5	Caldo Arroz con queso Pan Compota de pera	Sopa de verduras Puré de zapallo y zanahoria Galleta Gelatina

ANEXO D

Modelo Tablas de Factores de corrección según tabla de composición química del Software SARA

Código - Alimento - Factor de Corrección

C001 Cabra 1,92
C002 Cerdo promedio / Carpincho 1,66
C007 Chinchulines 1,12
C008 Conejo 1,66
C009 Cordero promedio 1,2
C012 Hígado 1,07
C013 Lengua 1,02
C014 Mollejas 1,07
C015 Mondongo 1,17
C016 Morcilla 1,05
C019 Pato 1,64
C020 Pavo 1,64
C021 Pollo con piel 1,64
C022 Pollo menudos 1,64
C023 Pollo sin piel / Vizcacha / Jacare / Garza / Perdiz / Charata(ave) / Lampalagua (serpiente) 1,64
C025 Riñón 1,07
C029 Sesos 1,07
C031 Vacuno, cortes sin hueso: asado vacío carne picada común aguja falda alita duro matambre 1,17
C032 Vacuno, cortes con hueso: asado vacío carne picada común aguja falda alita duro matambre 2,15
C033 Vacuno, cortes sin hueso: bola de lomo nalga peceto paleta cuadrada cuadril 1,17
C034 Vacuno, cortes con hueso: bola de lomo nalga peceto paleta cuadrada cuadril 2,15
C035 Vacuno, cortes sin hueso: lomo carne picada especial roast beef palomita bife angosto tortuguita 1,17
C036 Vacuno, cortes con hueso: lomo carne picada especial roast beef palomita bife angosto tortuguita 2,15
F001 Aceituna verde pulpa encurtida 1,55
F003 Ananá pulpa fresco 1,61
F006 Banana 1,48
F008 Ciruela pulpa fresca 1,17
F009 Ciruela pasa cruda 1,23
F010 Damasco 1,15
F011 Durazno fresco 1,25
F014 Durazno orejón crudo con carozo 1,23
F015 Frutilla cruda / pitanga / mora 1,04
F016 Granada 1,78
F017 Guayaba 1,22
F018 Higo pulpa fresco 1,03
F019 Kaki pulpa fresco 1,2
F020 Kinoto pulpa y cáscara 1,05
F021 Kiwi / tuna 1,2
F022 Limón pulpa fresco 1,56
F023 Mamón 1,35
F024 Mandarina 1,43
F025 Mango 1,51
F027 Manzana con piel 1,2
F028 Manzana sin piel 1,2
F029 Melón pulpa fresco 1,51
F030 Membrillo pulpa fresco crudo 1,2
12
F031 Naranja 1,54
F032 Níspero / guavira 1,19



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N°

–MS– 2025

F033 Nuez 2,5
F034 Palta 1,35
F036 Pera 1,2
F039 Pera orejón crudo 1,23
F041 Pomelo 1,55
F042 Sandía 2,12
F043 Uva fresca 1,28
H001 Acelga 1,66
H002 Achicoria 1,25
H003 Ají rojo / morrón rojo 1,27
H004 Ají verde / morrón verde ó amarillo 1,27
H005 Alcaucil 2,08
H006 Apio 1,58
H007 Arveja fresca 2,29
H009 Batata 1,42
H010 Berenjena 1,07
H011 Berro 1,96
H012 Brócoli 2
H014 Cebolla 1,17
H015 Coliflor 2,22
H016 Chaucha 1,11
H017 Choclo fresco 3,33
H020 Escarola 1,33
H021 Espárrago 3,33
H022 Espinaca 1,66
H023 Habas fresca 2,5
H024 Hinojo 2,85
H027 Lechuga 1,66
H028 Mandioca 1,42
H030 Papa 1,33
H031 Pepino 1,43
H032 Puerro 1,92
H033 Rabanito 2,04
H034 Radicheta 1,12
H035 Remolacha 1,33
H036 Repollito Bruselas 1,13
H037 Repollo 1,37
H038 Tomate fresco 1,1
H040 Zanahoria 1,13
H041 Zapallito 1,39
H042 Zapallo 1,66
P001 Pescados de Mar Promedio: Corvina blanca, brótola, merluza, lenguado, gatuso 1,97
P002 Pescados de Río Promedio: Trucha, palometa, surubí, dorado 1,97
P006 Mejillón 1,96
P013 Sardinas en aceite 1,22
S003 Vitamina A (elemental) 3,33
U001 Huevo de gallina entero crudo 1,19
U004 Huevo de codorniz entero crudo 1,1

ANEXO E

Ejemplos de desayunos/merienda

1. Leche. Café. Azúcar más 2 porciones de budines.

ALIMENTO	CANT	CAL
LECHE	200	118
BUDÍN	70	193
AZÚCAR	10	40
TOTAL CAL		351

2. Leche. Café. Azúcar con 2 rebanadas de pan con dulce

ALIMENTO	CANT	CAL
LECHE	200	118
PAN	50	168
MERMELADA	25	20
AZÚCAR	10	40
TOTAL CAL		346

3. Leche. Café. Azúcar con pan y queso

ALIMENTO	CANT	CAL
LECHE	200	118
QUESO	25	65
PAN	40	112
AZÚCAR	14	56
TOTAL CAL		351

4. Leche. Cacao. Azúcar con 1 porción de bizcochuelo

ALIMENTO	CANT	CAL
LECHE	200	112
BIZCOCHUELO	60	178
AZÚCAR	14	56
TOTAL CAL		346

5. Leche. Café. Azúcar con 2 magdalenas

ALIMENTO	CANT	CAL
LECHE	200	118
MAGDALENA	48	190
AZÚCAR	10	40
TOTAL CAL		348



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

DECRETO N° -MS- 2025

ANEXO F

Planilla de evaluación de cumplimientos de términos establecidos en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS en el marco de la Licitación “CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE PRESTACIONES PRESENCIALES CORRESPONDIENTE AL SERVICIO ALIMENTARIO INTEGRAL DE RACIONAMIENTO DE ALIMENTOS EN COCIDO A BOCA DEL PACIENTE”

Esta herramienta podrá ser implementada por el personal perteneciente al Ministerios de Salud de la Provincia de San Juan, permitiendo evaluar el estado del servicio. **En caso de incumplimientos** se deberá adjuntar vía mail a divisionnutricion.ms@sanjuan.gov.ar el documento escaneado con firma, sello del personal evaluados, fecha y hora realizado y la firma de la persona representante de la empresa tercerizada prestando conformidad al momento de realizada la evaluación y la penalidad en UEP aplicada. Se sugiere adjuntar imágenes (fotos) de lo evaluado a modo de comprobantes para revisiones futuras de las autoridades.

Se deberá contemplar las diferencias en las instituciones con cocina instalada y no instalada, detallando el ítem NO APLICA según corresponda.

PENALIDAD	CUMPLE	NO CUMPE	NO APLICA	OBSERVACIONES
ALMACENAMIENTO, ELABORACIÓN Y SERVICIO				
Cumplimiento del horario establecido para el inicio del servicio en cada turno				
Cumplir con las porciones de los ingrediente y/o condimento, calidad requerida, sabor agradable, temperatura y/o presentación adecuada, cumplir con el gramaje de los ingredientes				
Cumplimiento en el servido, de los gramajes y/o ingredientes (no debe alterar el valor calórico de la tipología de las porciones servida)				
Variación del menú o alteración del orden sin autorización				
Entrega de una porción adecuada, que corresponda con las características correspondientes al régimen indicado en la Planilla de distribución				
Disponibilidad de reposición de vajilla, después de tres (3) llamados de atención asentados en el Libro de Orden.				
Disponibilidad de vajilla o insumos descartables para el servido de porciones				
Encontrar vajilla unificada				
Cumplimiento en el Hospital de las condiciones higiénicas, mantenimiento y provisión en cantidad suficiente de los elementos para cumplimiento de la obligación				

Se observa en la planta elaboradora, la correcta higiene y condiciones de conservación en instalaciones, equipamientos, cámaras, vajilla, medios de transporte y demás elementos que se utilicen para la prestación del servicio.				
Presencia en cámaras, heladeras y/o depósitos de alimentos en periodos de vigencia, alimentos con rótulo o alimentos que a pesar de no estar vencidos no presenten las características adecuadas al producto en condiciones óptimas para el consumo				
Encontrarse productos en infracción (serán inutilizados en el acto)				
Cumplimiento de todos los servicio suministrados				
Cumplimiento del Seguro de Continuidad de Servicio				
Cumplimiento en la provisión de víveres (en caso negativo se realiza el decomiso o rechazo, parcial o total, el día del hecho)				
PERSONAL				
Correctas condiciones de aseo, presentación, higiene, carnet sanitario, tarjeta de identificación y normas de buena conducta por parte del personal afectado al servicio				
Estar presente el Representante Técnico de la Adjudicataria, (dentro de los 30 minutos de haber sido convocado o por no estar presente el profesional en el momento de ocurrir un hecho)				
Acatar instrucciones de las autoridades del Hospital y cumplir con las normas de convivencia difundidas por la adjudicataria				
Cumplimiento con las normas de convivencia respeto a pacientes, visitantes o concurrentes al Hospital				
Firma conformidades el profesional Licenciado en Nutrición el Libro de Órdenes y Libro de Acta				
Otros:				
Por incumplir las observaciones en tiempo y forma, de cualquier índole, luego de 3 (tres) llamados de atención asentados en el Libro de Orden.				
Por incumplimiento de toda otra obligación comprendida en el Pliego para la efectiva prestación del servicio, después de tres (3) llamados de atención asentados en el Libro de Orden y posteriormente la multa deberá figurar en el Libro de Actas.				
Por incumplimiento en la cantidad de camareros para la distribución de los alimentos en el internado y comedor de sanos				

Este ANEXO F está sujeto a la edición adaptándose a las BPM, CAA, POES y contrato establecido con la empresa tercerizada. Se notificará a través de medios formales las modificaciones y fecha de implementación.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

ANEXO G

Detalle de Cantidades por Nosocomio

A – NOSOCOMIOS CON COCINA INSTALADAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ESTIMADA MENSUAL						CANTIDAD ESTIMADA MÁXIMA					
		HOSPITAL VENTURA LLOVERAS	CENTRO DE ADIESTRAMIENTO DR. RENE FAVALORO (CARF)	HOSPITAL FEDERICO CANTONI	HOSPITAL ALEJANDRO ALBARRACIN	HOSPITAL BARRREAL	HOSPITAL ALDO CANTONI (CALINGASTA)	HOSPITAL VENTURA LLOVERAS	CENTRO DE ADIESTRAMIENTO DR. RENE FAVALORO (CARF)	HOSPITAL FEDERICO CANTONI	HOSPITAL ALEJANDRO ALBARRACIN	HOSPITAL BARRREAL	HOSPITAL ALDO CANTONI (CALINGASTA)
1	COMEDOR C/ LECHE DESAYUNO	180	170	310	120	190	224	3.240	3.060	5.580	2.160	3.420	4.032
2	COMEDOR C/ LECHE MERIENDA	196	170	370	120	190	224	3.528	3.060	6.660	2.160	3.420	4.032
3	COMEDOR S/ LECHE DESAYUNO	250	1	5	60	1	13	4.500	18	90	1.080	18	234
4	COMEDOR S/ LECHE MERIENDA	250	1	5	60	1	13	4.500	18	90	1.080	18	234
5	COMEDOR ALMUERZO	420	38	415	120	249	290	7.560	684	7.470	2.160	4.482	5.220

6	COMEDOR CENA	420	38	415	120	249	290	7.560	684	7.470	2.160	4.482	5.220
7	GENERAL C/ LECHE DESAYUNO	56	1	146	38	38	42	1.008	18	2.628	684	684	756
8	GENERAL C/ LECHE MERIENDA	56	1	146	38	38	42	1.008	18	2.628	684	684	756
9	GENERAL S/ LECHE DESAYUNO	135	1	83	1	1	1	2.430	18	1.494	18	18	18
10	GENERAL S/ LECHE MERIENDA	135	1	83	1	1	1	2.430	18	1.494	18	18	18
11	GENERAL ALMUERZO	170	1	232	38	38	42	3.060	18	4.176	684	684	756
12	GENERAL CENA	170	1	232	38	38	42	3.060	18	4.176	684	684	756
13	CELÍACO C/ LECHE DESAYUNO	13	1	14	1	1	1	234	18	252	18	18	18
14	CELÍACO C/ LECHE MERIENDA	13	1	14	1	1	1	234	18	252	18	18	18
15	CELÍACO S/ LECHE DESAYUNO	3	1	5	1	1	1	54	18	90	18	18	18
16	CELÍACO S/ LECHE MERIENDA	3	1	5	1	1	1	54	18	90	18	18	18
17	CELÍACO ALMUERZO	9	1	20	1	1	1	162	18	360	18	18	18
18	CELÍACO CENA	9	1	20	1	1	1	162	18	360	18	18	18



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

19	HIPOHIDRO-CARBONADO C/ LECHE DESAYUNO	15	1	41	1	1	7	270	18	738	18	18	126
20	HIPOHIDRO-CARBONADO C/ LECHE MERIENDA	15	1	41	1	1	7	270	18	738	18	18	126
21	HIPOHIDRO-CARBONADO S/ LECHE DESAYUNO	31	1	106	1	1	1	558	18	1.908	18	18	18
22	HIPOHIDRO-CARBONADO S/ LECHE MERIENDA	31	1	106	1	1	1	558	18	1.908	18	18	18
23	HIPOHIDRO-CARBONADO ALMUERZO	43	2	120	1	1	7	774	36	2.160	18	18	126
24	HIPOHIDRO-CARBONADO CENA	43	2	120	1	1	7	774	36	2.160	18	18	126
25	HIPOHIDRO-CARBONADO COLACIÓN	42	1	86	1	1	1	756	18	1.548	18	18	18
26	HEPATOPROTECTOR C/ LECHE DESAYUNO	41	1	56	1	1	5	738	18	1.008	18	18	90
27	HEPATOPROTECTOR C/ LECHE MERIENDA	41	1	56	1	1	5	738	18	1.008	18	18	90

28	HEPATOPROTECTOR S/ LECHE DESAYUNO	73	1	191	1	1	-	1.314	18	3.438	18	18	-
29	HEPATOPROTECTOR S/ LECHE MERIENDA	73	1	191	1	1	-	1.314	18	3.438	18	18	-
30	HEPATOPROTECTOR ALMUERZO	25	38	282	1	1	5	450	684	5.076	18	18	90
31	HEPATOPROTECTOR CENA	25	38	282	1	1	5	450	684	5.076	18	18	90
32	HEPATOPROTECTOR COLACIÓN	71	1	195	1	1	1	1.278	18	3.510	18	18	18
33	ASTRINGENTE S/LECHE DESAYUNO	11	1	7	1	1	1	198	18	126	18	18	18
34	ASTRINGENTE S/ LECHE MERIENDA	11	1	7	1	1	1	198	18	126	18	18	18
35	ASTRINGENTE ALMUERZO	15	1	18	1	1	1	270	18	324	18	18	18
36	ASTRINGENTE CENA	15	1	18	1	1	1	270	18	324	18	18	18
37	BLANDO DESAYUNO	181	1	22	1	1	12	3.258	18	396	18	18	216
38	BLANDO MERIENDA	181	1	22	1	1	12	3.258	18	396	18	18	216
39	BLANDO ALMUERZO	21	1	45	1	1	12	378	18	810	18	18	216
40	BLANDO CENA	21	1	45	1	1	12	378	18	810	18	18	216



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

41	LÍQUIDA	20	1	20	1	1	1	360	18	360	18	18	18
42	LICUADO	21	1	1	1	1	1	378	18	18	18	18	18
43	HEPATOPROTECTOR NIÑO ALMUERZO	35	1	57	1	1	1	630	18	1.026	18	18	18
44	HEPATOPROTECTOR NIÑO CENA	35	1	57	1	1	1	630	18	1.026	18	18	18
45	COLACIÓN EXTRA SIMPLE	188	1	61	1	1	1	3.384	18	1.098	18	18	18
46	COLACIÓN SIMPLE	140	1	47	1	1	1	2.520	18	846	18	18	18
47	COLACIÓN MEDIANA	76	1	24	1	1	1	1.368	18	432	18	18	18
48	COLACIÓN COMPUESTA	300	1	2	1	1	1	5.400	18	36	18	18	18
49	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR POLIMÉRICA	1	-	15	1	1	1	18	-	270	18	18	18

50	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR HIPERCALÓRICA	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
51	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR HIPERPROTEICO	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
52	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR APTO P/DIABÉTICO	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
53	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR APTO HIDROLIZADO PROTEICO	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
54	REGÍMENES ESPECIALES EN POLVO PARA VÍA ORAL - HIPERPROTEICO	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
55	REGÍMENES ESPECIALES EN POLVO PARA VÍA ORAL - APTO P/DIABÉTICO	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
56	REGÍMENES ESPECIALES EN POLVO PARA VÍA ORAL - ESTÁNDAR	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
57	FÓRM. INFANTILES SUCEDÁNEOS DE	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

	LECHE MATERNA: FÓRMULA DE INICIO												
58	FÓRM. INFANTILES SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA: FÓRMULA DE CONTINUACIÓN	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
59	FÓRM. INFANTILES FÓRMULAS ESPECIALES: FÓRMUL A ANTI REFLUJO (AR)	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
60	FÓRM. INFANTILES FÓRMULAS ESPECIALES: FÓRMULA HIPOALERGÉNICA (HA)	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
61	FÓRM. INFANTILES FÓRMULAS ESPECIALES: FÓRMULA SIN LACTOSA	1	-	1	1	1	1	18	-	18	18	18	18
62	DESCARTABLES COMPUESTA (CORRESPONDE A ALMUERZO/CENA)	150	200	250	240	200	250	2.700	3.600	4.500	4.320	3.600	4.500

63	DESCARTABLES SIMPLE (CORRESPONDE A DESAYUNO/MERIENDA /COLACIÓN)	150	200	250	240	200	250	2.700	3.600	4.500	4.320	3.600	4.500
64	TRASLADOS (*)	-	-	-	36	75	92	-	-	-	648	1.350	1.656
(*) PARA LOS NOSOCOMIOS CON COCINA INSTALADA, QUE SUPEREN LOS 150 KM DE DISTANCIAS DESDE EL KM 0 (CERO) DE LA PROVINCIA DE SAN JUAN, SE PODRÁ FACTURAR COMO TRANSPORTE EL TREINTA POR CIENTO (30%) DE LAS UNIDADES PROVISTAS COMO RENGLÓN 5 COMEDOR ALMUERZO PARA CADA NOSOCOMIO RESPETANDO EL PRECIO COTIZADO PARA EL RENGLÓN 64 (TRASLADOS), A FIN DE AMORTIZAR LA LOGÍSTICA RELACIONADA CON LA DISTANCIA DE LOS MISMOS .													

B – NOSOCOMIOS SIN COCINA INSTALADAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD ESTIMADA MENSUAL					CANTIDAD ESTIMADA MAXIMA				
		CENTRO POR LA VIDA	BAEZ LASPIUR	LOS BERROS	BERMEJO	TAMBERIAS	CENTRO POR LA VIDA	BAEZ LASPIUR	LOS BERROS	BERMEJO	TAMBERIAS
1	COMEDOR C/ LECHE DESAYUNO	1	125	151	20	150	18	2.250	2.718	360	2.700
2	COMEDOR C/ LECHE MERIENDA	1	125	151	20	150	18	2.250	2.718	360	2.700
3	COMEDOR S/ LECHE DESAYUNO	1	20	1	40	1	18	360	18	720	18
4	COMEDOR S/ LECHE MERIENDA	1	20	1	40	1	18	360	18	720	18
5	COMEDOR ALMUERZO	1	133	135	40	150	18	2.394	2.430	720	2.700



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

6	COMEDOR CENA	1	133	135	40	150	18	2.394	2.430	720	2.700
7	GENERAL C/ LECHE DESAYUNO	48	1	1	-	38	864	18	18	-	684
8	GENERAL C/ LECHE MERIENDA	48	1	1	-	38	864	18	18	-	684
9	GENERAL S/ LECHE DESAYUNO	39	1	1	-	1	702	18	18	-	18
10	GENERAL S/ LECHE MERIENDA	39	1	1	-	1	702	18	18	-	18
11	GENERAL ALMUERZO	107	1	1	-	38	1.926	18	18	-	684
12	GENERAL CENA	107	1	1	-	38	1.926	18	18	-	684
13	CELÍACO C/ LECHE DESAYUNO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
14	CELÍACO C/ LECHE MERIENDA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
15	CELÍACO S/ LECHE DESAYUNO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18

16	CELÍACO S/ LECHE MERIENDA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
17	CELÍACO ALMUERZO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
18	CELÍACO CENA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
19	HIPOHIDRO-CARBONADO C/ LECHE DESAYUNO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
20	HIPOHIDRO-CARBONADO C/ LECHE MERIENDA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
21	HIPOHIDRO-CARBONADO S/ LECHE DESAYUNO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
22	HIPOHIDRO-CARBONADO S/ LECHE MERIENDA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
23	HIPOHIDRO-CARBONADO ALMUERZO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
24	HIPOHIDRO-CARBONADO CENA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
25	HIPOHIDRO-CARBONADO COLACIÓN	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
26	HEPATOPROTECTOR C/ LECHE DESAYUNO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
27	HEPATOPROTECTOR C/ LECHE MERIENDA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
28	HEPATOPROTECTOR S/ LECHE DESAYUNO	6	1	1	-	1	108	18	18	-	18



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

29	HEPATOPROTECTOR S/ LECHE MERIENDA	6	1	1	-	1	108	18	18	-	18
30	HEPATOPROTECTOR ALMUERZO	13	1	1	-	1	234	18	18	-	18
31	HEPATOPROTECTOR CENA	13	1	1	-	1	234	18	18	-	18
32	HEPATOPROTECTOR COLACIÓN	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
33	ASTRINGENTE S/LECHE DESAYUNO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
34	ASTRINGENTE S/ LECHE MERIENDA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
35	ASTRINGENTE ALMUERZO	1	1	2	-	1	18	18	36	-	18
36	ASTRINGENTE CENA	1	1	2	-	1	18	18	36	-	18
37	BLANDO DESAYUNO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
38	BLANDO MERIENDA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18

39	BLANDO ALMUERZO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
40	BLANDO CENA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
41	LÍQUIDA	-	1	1	-	1	-	18	18	-	18
42	LICUADO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
43	HEPATOPROTECTOR NIÑO ALMUERZO	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
44	HEPATOPROTECTOR NIÑO CENA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
45	COLACIÓN EXTRA SIMPLE	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
46	COLACIÓN SIMPLE	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
47	COLACIÓN MEDIANA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
48	COLACIÓN COMPUESTA	1	1	1	-	1	18	18	18	-	18
49	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR POLIMÉRICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
50	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR HIPERCALÓRICA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
51	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR HIPERPROTEICO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

52	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR APTO P/DIABÉTICO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
53	REGÍMENES ESPECIALES LISTO PARA COLGAR APTO HIDROLIZADO PROTEICO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
54	REGÍMENES ESPECIALES EN POLVO PARA VÍA ORAL – HIPERPROTEICO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
55	REGÍMENES ESPECIALES EN POLVO PARA VÍA ORAL - APTO P/DIABÉTICO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
56	REGÍMENES ESPECIALES EN POLVO PARA VÍA ORAL – ESTÁNDAR	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
57	FÓRM. INFANTILES SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA: FÓRMULA DE INICIO	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
58	FÓRM. INFANTILES SUCEDÁNEOS DE LECHE MATERNA: FÓRMULA DE CONTINUACIÓN	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
59	FÓRM. INFANTILES FÓRMULAS ESPECIALES: FÓRMULA ANTI REFLUJO (AR)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
60	FÓRM. INFANTILES FÓRMULAS ESPECIALES: FÓRMULA HIPOALERGÉNICA (HA)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

61	FÓRM. INFANTILES FÓRMULAS ESPECIALES: FÓRMULA SIN LACTOSA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
62	DESCARTABLES COMPUESTA (CORRESPONDE A ALMUERZO/CENA)	400	200	200	120	120	7.200	3.600	3.600	2.160	2.160
63	DESCARTABLES SIMPLE (CORRESPONDE A DESAYUNO/MERIENDA/COLACIÓN)	100	100	100	120	120	1.800	1.800	1.800	2.160	2.160
64	TRASLADOS	30	30	60	75	75	540	540	1.080	1.350	1.350



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN
RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

ANEXO H
Modelo de Orden de Provisión

EXPTE:
RESOLUCION:
ADJUDICATARIO:
CUIT:
Fecha de pedido:
Lugar de entrega:

Por la presente nos dirigimos a Ud. para que tome conocimiento del pedido de las cantidades que a continuación se detallada conforme a la adjudicación realizada a su firma.
Deberá realizar la entrega dentro del mes de notificada la Orden de Provisión.
La presente tiene carácter de “ORDEN DE PROVISION”.

Rn	Ítem	Cantidad	Descripción
1	1		Comedor c/ leche Desayuno
	2		Comedor c/ leche Merienda
	3		Comedor s/ leche Desayuno
	4		Comedor s/ leche Merienda
	5		Comedor Almuerzo
	6		Comedor Cena
	7		General c/ leche Desayuno
	8		General c/ leche Merienda
	9		General s/ leche Desayuno
	10		General s/ leche Merienda
	11		General Almuerzo
	12		General Cena
	13		Celíaco c/ leche Desayuno
	14		Celíaco c/ leche Merienda
	15		Celíaco s/ leche Desayuno
	16		Celíaco s/ leche Merienda
	17		Celíaco Almuerzo
	18		Celíaco Cena
	19		Hipohidro-Carbonado c/ leche Desayuno
	20		Hipohidro-Carbonado c/ leche Merienda
	21		Hipohidro-Carbonado s/ leche Desayuno
	22		Hipohidro-Carbonado s/ leche Merienda
	23		Hipohidro-Carbonado Almuerzo
	24		Hipohidro-Carbonado Cena
	25		Hipohidro-Carbonado Colación
	26		Hepatoprotector c/ leche Desayuno
	27		Hepatoprotector c/ leche Merienda
	28		Hepatoprotector s/ leche Desayuno
	29		Hepatoprotector s/ leche Merienda
	30		Hepatoprotector Almuerzo
	31		Hepatoprotector Cena
	32		Hepatoprotector Colación

33	Astringente s/leche Desayuno
34	Astringente s/ leche Merienda
35	Astringente Almuerzo
36	Astringente Cena
37	Blando Desayuno
38	Blando Merienda
39	Blando Almuerzo
40	Blando Cena
41	Líquida
42	Licuada
43	Hepatoprotector Niño Almuerzo
44	Hepatoprotector Niño Cena
45	Colación Extra simple
46	Colación Simple
47	Colación Mediana
48	Colación Compuesta
49	Regímenes Especiales listo para colgar polimérica
50	Regímenes Especiales listo para colgar hipercalórica
51	Regímenes Especiales listo para colgar hiperproteico
52	Regímenes Especiales listo para colgar apto p/diabético
53	Regímenes Especiales listo para colgar apto hidrolizado proteico
54	Regímenes Especiales en polvo para vía oral - hiperproteico
55	Regímenes Especiales en polvo para vía oral - apto p/diabético
56	Regímenes Especiales en polvo para vía oral - estándar
57	Fórm. Infantiles Sucedáneos de leche materna: Fórmula de Inicio
58	Fórm. Infantiles Sucedáneos de leche materna: Fórmula de Continuación
59	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula Anti reflujo (AR)
60	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula Hipoalergénica (HA)
61	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula sin lactosa
62	Descartables Compuesta (corresponde a almuerzo/cena)
63	Descartables Simple (corresponde a desayuno/merienda/colación)
64	Traslados

Sin otro particular, saludamos a Ud. con atenta consideración.

Firma del Proveedor Adjudicado	Firma Jefe de División Nutrición	Firma del Responsable de la UOC
-----------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------

MODELO DE CONTRATO

El Ministerio de Salud, representado en este acto por su titular **Dr. Amilcar Dobladez Zunino, DNI N° 24.091.278** con domicilio legal en Centro Cívico, Av. Libertador 750 (Oeste) Centro Cívico 3° Piso, Capital, San Juan en adelante “EL MINISTERIO”, por una parte y por la otra, el/la Sr/a....., DNI N°....., en representación de la firma **CUIT N°.....**, con domicilio legal en, San Juan, en adelante "LA EMPRESA", han convenido en celebrar el presente Contrato, el que a todo sus efectos se registrá por los artículos que a continuación se enuncian:

ARTICULO 1: OBJETO
LA EMPRESA se obliga a brindar el servicio de prestaciones presenciales correspondiente al Servicio Alimentario integral de racionamiento de alimentos en cocido a boca del paciente, que comprende: la provisión, cocimiento, elaboración y distribución de alimentos servidos



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

en bandejas, comedor del establecimiento usuario o bien el traslado de los mismos según corresponda. Esto será para el Centro de Salud Báez Laspiur, Hospital de día del Centro por la Vida, Hospital Ventura Lloveras (Sarmiento), Hospital Federico Cantoni (Pocito), Centro de Salud Los Berros (Sarmiento), Centro de Salud Dr. René Favalaro (Rawson), Hospital Barreal (Calingasta), Hospital Aldo Cantoni (Calingasta), CAPS Tamberías (Calingasta), CAPS Bermejo, Hospital Dr. Alejandro Albarracín (Valle Fértil), dependientes **del Ministerio de Salud**, según surge del expediente Nº 800-002288-2024-GC.

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

El objeto del presente contrato se integrará con las normas legales emitidas, Pliego Particular de Bases y Condiciones, Anexo I de Especificaciones Técnicas, y Anexo II Detalle de cotización, correspondientes a la presente contratación.

ARTICULO 2: PRECIO

EL MINISTERIO se obliga a pagar por el servicio recibido, detallado en el Artículo 1º, un total de pesos estimado por dieciocho (18) meses:con 00/100 ctvs. (\$.....), de acuerdo al siguiente detalle:

Reng	Ítem	Código SIIF	Descripción	Cant Estim. Mensual	Cant Estim. máxima	Precio Unitario	Precio Total
1	1	3.03.006.002	Comedor c/ leche Desayuno	1.641	29.538		
	2	3.03.006.002	Comedor c/ leche Merienda	1.717	30.906		
	3	3.03.006.002	Comedor s/ leche Desayuno	393	7.074		
	4	3.03.006.002	Comedor s/ leche Merienda	393	7.074		
	5	3.03.006.002	Comedor Almuerzo	1.991	35.838		
	6	3.03.006.002	Comedor Cena	1.991	35.838		
	7	3.03.006.002	General c/ leche Desayuno	409	7.362		
	8	3.03.006.002	General c/ leche Merienda	409	7.362		
	9	3.03.006.002	General s/ leche Desayuno	264	4.752		
	10	3.03.006.002	General s/ leche Merienda	264	4.752		
	11	3.03.006.002	General Almuerzo	668	12.024		
	12	3.03.006.002	General Cena	668	12.024		
	13	3.03.006.002	Celiaco c/ leche Desayuno	35	630		
	14	3.03.006.002	Celiaco c/ leche Merienda	35	630		
	15	3.03.006.002	Celiaco s/ leche Desayuno	16	288		
	16	3.03.006.002	Celiaco s/ leche Merienda	16	288		

17	3.03.006.002	Celíaco Almuerzo	37	666		
18	3.03.006.002	Celíaco Cena	37	666		
19	3.03.006.002	Hipohidro- Carbonado c/ leche Desayuno	70	1.260		
20	3.03.006.002	Hipohidro- Carbonado c/ leche Merienda	70	1.260		
21	3.03.006.002	Hipohidro- Carbonado s/ leche Desayuno	145	2.610		
22	3.03.006.002	Hipohidro- Carbonado s/ leche Merienda	145	2.610		
23	3.03.006.003	Hipohidro- Carbonado Almuerzo	178	3.204		
24	3.03.006.003	Hipohidro- Carbonado Cena	178	3.204		
25	3.03.006.002	Hipohidro- Carbonado Colación	136	2.448		
26	3.03.006.002	Hepatoprotecto r c/ leche Desayuno	109	1.962		
27	3.03.006.002	Hepatoprotecto r c/ leche Merienda	109	1.962		
28	3.03.006.002	Hepatoprotecto r s/ leche Desayuno	276	4.968		
29	3.03.006.002	Hepatoprotecto r s/ leche Merienda	276	4.968		
30	3.03.006.003	Hepatoprotecto r Almuerzo	368	6.624		
31	3.03.006.003	Hepatoprotecto r Cena	368	6.624		
32	3.03.006.002	Hepatoprotecto r Colación	274	4.932		
33	3.03.006.002	Astringente s/leche Desayuno	26	468		
34	3.03.006.002	Astringente s/ leche Merienda	26	468		
35	3.03.006.003	Astringente Almuerzo	42	756		
36	3.03.006.003	Astringente Cena	42	756		
37	3.03.006.002	Blando Desayuno	222	3.996		
38	3.03.006.002	Blando Merienda	222	3.996		
39	3.03.006.003	Blando Almuerzo	85	1.530		
40	3.03.006.003	Blando Cena	85	1.530		



GOBIERNO DE LA PROVINCIA
SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

41	3.03.006.003	Líquida	47	846		
42	3.03.006.002	Licuada	30	540		
43	3.03.006.003	Hepatoprotector Niño Almuerzo	100	1.800		
44	3.03.006.003	Hepatoprotector Niño Cena	100	1.800		
45	3.03.006.002	Colación Extra simple	257	4.626		
46	3.03.006.002	Colación Simple	195	3.510		
47	3.03.006.002	Colación Mediana	108	1.944		
48	3.03.006.002	Colación Compuesta	310	5.580		
49	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar polimérica	19	342		
50	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar hipercalórica	5	90		
51	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar hiperproteico	5	90		
52	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar apto p/diabético	5	90		
53	3.03.006.003	Regímenes Especiales listo para colgar apto hidrolizado proteico	5	90		
54	3.03.006.003	Regímenes Especiales en polvo para vía oral – hiperproteico	5	90		
55	3.03.006.003	Regímenes Especiales en polvo para vía oral - apto p/diabético	5	90		
56	3.03.006.003	Regímenes Especiales en polvo para vía oral - estándar	5	90		

	57	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Sucedáneos de leche materna: Fórmula de Inicio	5	90		
	58	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Sucedáneos de leche materna: Fórmula de Continuación	5	90		
	59	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula Anti reflujo (AR)	5	90		
	60	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula Hipoalergénica (HA)	5	90		
	61	3.03.006.002	Fórm. Infantiles Fórmulas Especiales: Fórmula sin lactosa	5	90		
	62	1.01.003.053	Descartables Compuesta (corresponde a almuerzo/cena)	2.330	41.940		
	63	1.01.003.043	Descartables Simple (corresponde a desayuno/merie nda/colación)	1.830	32.940		
	64	3.03.013.004	Traslados	473	8.514		
Total : En Pesos y Letras						\$	\$

ARTICULO 3: ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios indicados en el Artículo 1° deberá prestarse todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos y feriados.

El establecimiento usuario se reserva el derecho de aumentar o disminuir las raciones pudiendo fluctuar en más o en menos, según los requerimientos, sin alterar las cláusulas contractuales en cuanto a costo. La cantidad de raciones solicitadas es estimativa, y al solo efecto del cálculo de costos.

ARTICULO 4: VIGENCIA – AFORO – REVISION DE PRECIOS

El contrato tendrá vigencia desde el ... de de 2025 al de de 2026, con opción por única vez a una prórroga de igual periodo o menor, a criterio de EL MINISTERIO.

En el supuesto que EL MINISTERIO no hiciere uso de esta facultad, comunicará fehacientemente a LA EMPRESA su voluntad de no renovarlo.

En el supuesto de que LA EMPRESA no tuviese voluntad de renovarlo deberá comunicarlo fehacientemente a EL MINISTERIO con una antelación de hasta noventa (90) días corridos al vencimiento del contrato.

Para la revisión de precios será de aplicación la Ley N° 1920-A sujeto al procedimiento que establezca la reglamentación.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA

SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

El contrato como sus prórrogas deberán ser aforadas y selladas por el organismo pertinente (Dirección General de Rentas de la Provincia de San Juan), lo que estará a cargo de LA EMPRESA, su incumplimiento derivará en el impedimento de la percepción del precio mensual acordado.

ARTICULO 5: FACTURACION

La factura conformada en original deberá ser presentada por el adjudicatario, de conformidad a las normas impositivas y administrativas vigentes, en Mesa de Entradas de EL MINISTERIO en forma individual y por cantidad de servicios prestados, debiendo detallar cada Ítem.

La factura debe ser emitida a favor del Ministerio de Salud, CUIT Nº 30-99901516-2.

La facturación deberá ser presentada por la adjudicataria, del 1 al 10 del mes siguiente del servicio realizado, de conformidad a lo establecido por Circular 0003-2024 de la Dirección Financiera Contable de este Ministerio.

Se podrá exigir, por parte de EL MINISTERIO en caso de que sea necesario como respaldo, una planilla totalizadora mensual que indique la cantidad por ítem, refrendado por los directores o responsables del centro de salud y el encargado designado por la adjudicataria.

La conformación de facturas estará a cargo del jefe de División Nutrición, dependiente de este Ministerio, o quiénes los reemplacen en sus funciones.

Para el pago además de la presentación de la Factura debe adjuntar:

- Cumplimiento fiscal emitido por DGR de la provincia de San Juan, vigente a la fecha de presentación de la factura.
- Constatación de comprobantes con CAE.
- Formulario 931 con comprobante de pago
- Certificado de afiliación de ART del personal
- Certificado de Seguro de Vida Obligatorio De.1567/74
- Planilla totalizadora (formato digital y papel) que indique la cantidad entregada.

ARTICULO 6: CONTRALOR DEL SERVICIO

La presente contratación estará sujeta a los controles y auditorías por parte del organismo contratante de conformidad con lo establecido en el art. 1 del Dto. Reg. Nº005-2024, en específico, las oficinas del Departamento de Control de Gestión y del Departamento de Medicina Asistencial dependientes del Ministerio de Salud y las que en el futuro las reemplacen, serán las encargadas de solicitar informes y documentación relacionada a la prestación del servicio.

La firma adjudicataria deberá entregar la documentación que le sea requerida por estas oficinas mencionadas ut supra en un plazo máximo de dos (2) días hábiles administrativos, sujeto a prórroga de acuerdo a lo que resuelvan las oficinas de contralor.

El control comprenderá todo lo referido de manera directa e indirecta al servicio adjudicado y podrá ser en cualquier momento mientras se encuentre vigente la contratación y hasta tres (3) meses después de finalizada la contratación.

ARTICULO 7: RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA

Cualquier tipo de indemnización provocada con motivo o en ocasión del cumplimiento del objeto del contrato, o demandas de terceros por daños, lesiones, lesiones graves, muerte, etc., provocadas a aquellos por empleados de LA EMPRESA o sus bienes, por acción u omisión en el cumplimiento de sus obligaciones, será responsabilidad exclusiva de LA EMPRESA, eximiendo al EL MINISTERIO, sus autoridades y al Estado Provincial de todo tipo de responsabilidades.

ARTICULO 8: PERSONAL – TERCEROS

Todas las obligaciones emergentes de la relación laboral entre LA EMPRESA y su personal, la responsabilidad emergente de accidentes de trabajo, son responsabilidad exclusiva de LA EMPRESA, no existiendo ninguna relación de responsabilidad, ni laboral ni contractual entre EL MINISTERIO y los empleados y/o terceros contratados por LA EMPRESA.

Empleador exclusivo. Para todo propósito, LA EMPRESA declara que será el exclusivo empleador o contratante en su relación con su personal, y que de ninguna manera éstos últimos tendrán relación laboral alguna con EL MINISTERIO.

Contratista independiente. En el cumplimiento de este Contrato, LA EMPRESA contratada desarrollará los Trabajos como un contratista independiente, siendo a su cargo las licencias, permisos, organización y financiamiento necesario para la prestación de los mismos. Queda expresamente acordado y constituye cláusula esencial de este Contrato, que ni LA EMPRESA, ni su personal, tienen dependencia, ni concurre elemento alguno de subordinación al Ministerio de Salud y que ninguna de las partes actuará bajo ningún motivo como agente, socio o dependiente de la otra. LA EMPRESA será responsable de sus propios medios, métodos, secuencias y procedimientos para la buena y eficiente ejecución de los Trabajos.

Responsabilidad Total. LA EMPRESA será el exclusivo responsable por todos los pagos correspondientes a remuneraciones, salarios, sueldos, beneficios, aportes y contribuciones previsionales, seguros, compensaciones, legales o convencionales, etc., relativos a su personal. De igual manera, LA EMPRESA declara expresamente a EL MINISTERIO, que asumirá completa e inmediatamente toda y cualquier responsabilidad civil, penal, administrativa, ambiental, laboral, o de cualquier otra naturaleza que pueda afectar o beneficiar a su personal.

Auditoria. Sin perjuicio de las obligaciones de LA EMPRESA conforme el acápite correspondiente a efectos de verificar el fiel cumplimiento de LA EMPRESA de la obligación antes referida, ya sea que esté establecida en contratos individuales, colectivos, leyes, ordenanzas, regulaciones, resoluciones, etc.; EL MINISTERIO tiene el derecho de auditar y/o revisar, en el momento que a su sola discreción establezca, los libros y cualquier documentación de la Consultora que resultare pertinente para ese fin, debiendo dar un aviso a LA EMPRESA contratada con cinco (5) días de anticipación.

Personal Calificado. LA EMPRESA garantiza que su personal asignado para ejecutar los Trabajos es competente y tiene la experiencia y el conocimiento necesario para tal efecto, conforme a los estándares y especificaciones establecidas en este Contrato y/o cualquier otra regulación o norma legal.

Higiene y Seguridad. LA EMPRESA deberá proveer a su personal el apropiado equipo de seguridad y deberá tomar todas las medidas necesarias de precaución a efectos de que su personal, representantes, mientras estén realizando los Trabajos, usen los equipos de protección y trabajo adecuados y se cumpla con las normas de salud e higiene aplicables conforme a la ley, reglamentos, estándares y procedimientos aplicables. LA EMPRESA será el exclusivo responsable por la seguridad y salud de su personal y representantes.

ARTICULO 9: RESPONSABILIDAD Y SEGUROS

De LA EMPRESA deberá cumplimentar:

a.-SEGUROS de RIESGO DE TRABAJO: Deberá acreditar ante el MINISTERIO, la contratación de seguros en compañía autorizada por los organismos nacionales y provinciales competentes, con su correspondiente pago, que cubran riesgos de trabajo del personal de su dependencia, dicha documentación, deberá ser presentada a solicitud de las autoridades del MINISTERIO, cuando éstas lo requieran.

Cualquier tipo de indemnización provocada con motivo u ocasión del cumplimiento del objeto del contrato, será a cargo exclusivo de del Adjudicatario, eximiendo al MINISTERIO de todo tipo de responsabilidades.

b.- SEGUROS DE PERSONAL Y MOVILIDADES: Deberá acreditar ante las autoridades del MINISTERIO la contratación de seguros en Compañía autorizada, que cubran riesgos sobre la vida del personal de su dependencia, como así también el seguro correspondiente a sus movilidades.

Este último deberá ser contra terceros y bienes o cosas de Terceros, como así también seguro sobre responsabilidad civil sobre terceros transportados.

Las constancias que acrediten el pago de los seguros mencionados en este artículo, podrán ser requeridas en cualquier momento por las autoridades del MINISTERIO, durante la vigencia del contrato.

c.- RESPONSABILIDAD: Cualquier tipo de indemnización provocada con motivo o en ocasión del cumplimiento del objeto del contrato, o demandas de terceros por daños, lesiones, lesiones graves, muerte etc., provocadas a aquellos por empleados del Adjudicatario o sus bienes, por acción u omisión en el cumplimiento de sus obligaciones, será responsabilidad exclusiva del Adjudicatario, eximiendo al MINISTERIO, sus autoridades y Estado provincial de todo tipo de responsabilidades.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA

SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

d.- PERSONAL – TERCEROS: Todas las obligaciones emergentes de la relación laboral entre del Adjudicatario y su Personal son responsabilidad exclusiva de la primera. No existiendo ninguna relación de responsabilidad, ni laboral ni contractual entre “El MINISTERIO” y los empleados y/o terceros contratados por aquella.

ARTICULO 10: CESION TOTAL O PARCIAL

LA EMPRESA prestará por si el servicio ofrecido, quedando prohibido ceder total o parcialmente el contrato o asociarse con otra persona o ente para cumplirlo. El incumplimiento de lo dispuesto en el presente artículo será causal de rescisión automática.

ARTICULO 11: CONFIDENCIALIDAD

LA EMPRESA no debe revelar, entregar o poner a disposición de terceros, salvo autorización expresa de este organismo contratante, la información proporcionada por ésta para la prestación del servicio y, en general, toda información a la que tenga acceso o la que pudiera producir con ocasión del servicio que presta. Asimismo, LA EMPRESA se abstendrá de realizar acciones u omisiones que pudieran perjudicar o atentar la imagen institucional de este organismo contratante, guardando absoluta confidencialidad.

ARTICULO 12: CONTRALOR DEL SERVICIO

La presente contratación estará sujeta a los controles y auditorías por parte del organismo contratante de conformidad con lo establecido en el art. 1 del Dto. Reg. N°005-2024, en específico, las oficinas del Departamento de Control de Gestión y del Departamento de Medicina Asistencial dependientes del Ministerio de Salud y las que en el futuro las reemplacen, serán las encargadas de solicitar informes y documentación relacionada a la prestación del servicio.

La firma adjudicataria deberá entregar la documentación que le sea requerida por estas oficinas mencionadas ut supra en un plazo máximo de dos (2) días hábiles administrativos, sujeto a prórroga de acuerdo a lo que resuelvan las oficinas de contralor.

El control comprenderá todo lo referido de manera directa e indirecta al servicio adjudicado y podrá ser en cualquier momento mientras se encuentre vigente la contratación y hasta tres (3) meses después de finalizada la contratación.

ARTICULO 13: PENALIDADES.UNIDAD ECONÓMICA DE PORCIÓN

Sin perjuicio de las penalidades que pudieren corresponder por Aplicación del Código penal y de la Ley 2000-A y sus Decretos Reglamentarios correspondientes y por Clausula de administrativas de este pliego, por incumplimientos del servicio contratado se aplicara a la adjudicataria las penalidades de decomiso, cuando los productos utilizados no cumplan con las exigencias del Código Alimentario, las especificaciones microbiológicas del Presente Pliego como así también todas aquellas acciones que impliquen desvíos en la implementación de materia prima, elaboración, distribución entrega y ultimo beneficio nutricional del producto alimentario a boca de paciente.

Se establece la Unidad Económica de Porción (U.E.P.) como valor adoptado a los fines de aplicar las penalidades previstas en el presente Pliego. Comprende un módulo equivalente al costo unitario del coeficiente 0,16 representado por DESAYUNO/MERIENDA. MERIENDA GENERAL C/LECHE, es decir, Ítem 7 - General c/ leche Desayuno adjudicado, con sus respectivas adecuaciones.

Todas las penalidades y llamados de atención deberán quedar asentadas en el Libro de Acta y firmado por el Representante de la Empresa, si no lo hiciera bastará dos (2) personas de testigos que firmen, pudiendo ser estas del mismo Hospital.

Las penalidades serán descontadas del total servido y facturado en el día. Algunas penalidades que se refieran a la estructura, equipamiento, vajilla, personal, etc. se harán previo 3 (tres) llamados de atención refiriéndose al mismo reclamo, que figurarán en el Libro de Orden, posteriormente si la falta no está solucionada se aplicará la penalidad.

Por demora superior a los veinte (20) minutos del horario establecido para el inicio del servicio en cada turno se aplicará una multa de 50 UEP.

Por falta en las porciones de algún ingrediente y/o condimento, calidad inferior a la requerida, sabor desagradable, temperatura y/o presentación inadecuada, insuficiencia en el peso (gramaje) de alguno de sus ingredientes, se aplicará una multa de 50 UEP, por cada uno de los incumplimientos.

Por incumplimiento en el servido, de los gramajes y/o falta de ingredientes que impliquen una disminución en el valor calórico de la tipología de las porciones servida, se considera incumplida la totalidad de las porciones, si se hubieran consumido, tomando como muestra una sola porción. En el caso de no haberse consumido, por observación hecha en la Planta, se procederá a requerir el cambio de las mismas

Variación del menú o alteración del orden sin autorización corresponde una multa de 50 UEP.

Por la entrega de una porción inadecuada, que no corresponda con las características correspondientes al régimen indicado en la Planilla de distribución, por cada oportunidad, se descontará el 50 UEP.

Por falta de reposición de vajilla, después de tres (3) llamados de atención, se descontarán 50 UEP de no haber repuesta.

Por falta de vajilla o insumos descartables para el servido de porciones se descontará 50 UEP, donde se verifique tal inconveniente.

Por encontrar vajilla no unificada, después de tres (3) llamados de atención asentados en el Libro de Actas, se descontarán 50 UEP de no haber repuesta

Por incumplimiento en el Hospital de las condiciones higiénicas, mantenimiento y provisión en cantidad suficiente de los elementos para cumplimiento de la obligación, se aplicará 50 UEP después de tres (3) llamados de atención previos.

Por deficientes condiciones de aseo, presentación, falta de higiene, carnet sanitario, tarjeta de identificación, por no observar normas de buena conducta por parte del personal afectado al servicio se aplicará una multa de 50 UEP.

Por mantener en cámaras, heladeras y/o depósitos alimentos vencidos, alimentos sin rotular o alimentos que a pesar de no estar vencidos no presenten las características adecuadas al producto en condiciones óptimas para el consumo, se procederá a decomisar los mismos y aplicar una multa de 75 UEP, considerando cada situación en forma individual.

Por no presentar el Representante Técnico de la Adjudicataria, dentro de los 30 minutos de haber sido convocado o por no estar presente el profesional en el momento de ocurrir un hecho, se aplicará una multa de 50 UEP por cada oportunidad en que esto ocurra.

Por observarse en la planta elaboradora, falta de higiene y deficientes condiciones de conservación en instalaciones, equipamientos, cámaras, vajilla, medios de transporte y demás elementos que se utilicen para la prestación del servicio, después de tres llamados de atención, se descontarán 50 UEP de no ser solucionado el problema.

Por no acatar instrucciones de las autoridades del Hospital o por descortesía en el trato cotidiano con las mismas, se aplicará una multa de 50 UEP.

Por faltas de respeto a pacientes, visitantes o concurrentes al Hospital, se aplicará una multa de 50 UEP.

Por negarse a firmar el Libro de Órdenes y Libro de Acta, se aplicará una multa de 25 UEP posterior a esto hará sus descargos.

Por incumplir las observaciones en tiempo y forma, se aplicará una multa de 25 UEP

Por cada servicio no suministrado, se aplicará una multa de 50 UEP.

Por incumplimiento de toda otra obligación comprendida en el presente Pliego para la efectiva prestación del servicio, se aplicará una multa de 50 UEP diario mientras dure el incumplimiento y por cada hecho u obligación no cumplida, previo tres (3) llamados de atención que figurarán en el Libro de Orden y posteriormente la multa deberá figurar el Libro de Actas.

En caso de producirse daños o alteraciones en la salud de los pacientes y beneficiarios por proveer alimentos no aptos para el consumo o en mal estado; o por deficiencias en el servicio de elaboración, distribución o servido serán de absoluta responsabilidad de la firma Adjudicataria ya sea su aspecto civil y/o penal, tanto frente al organismo contratante como frente a particulares afectados, estando también a su exclusivo cargo los gastos por atención médico- farmacéutica de los perjudicados

Las Auditorias diarias y mensuales previstas en el presente Pliego de Condiciones Particulares, evaluarán el funcionamiento de la Planta de Elaboración mediante una lista de chequeo de BPM. La misma proporcionará un porcentaje de conformidades representativo de la situación de la planta.

Para el supuesto de constatarse el porcentaje, valor de 60-70%, establecido en el punto de Evaluación a la Adjudicataria, resultará una multa equivalente 50 UEP.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA

SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

En el supuesto de constatarse en el porcentaje valor inferior al 60%, establecido en el punto de Evaluación a la Adjudicataria, resultará una multa equivalente a 100 UEP.

Por incumplimiento en la cantidad de camareros para la distribución de los alimentos en el internado y comedor de sanos, se aplicará una multa de 50 UEP por camarero y por día faltante.

Por encontrarse productos en infracción, serán inutilizados en el acto, con una multa de 50 UEP.

Por incumplimiento al capítulo Personal a cargo de la Empresa, se descontarán 50 UEP diarias mientras dure el incumplimiento

Por incumplimiento del Seguro de Continuidad de Servicio se descontarán 50 UEP diarias mientras dure el incumplimiento.

Por incumplimiento en la Provisión de víveres, que hubiere dado origen al decomiso o rechazo, parcial o total, se aplicará 75 UEP en el día del hecho. Por cada reintegración corresponderá incrementar el descuento a 100 UEP por día de incumplimiento.

Por incumplimiento al capítulo de Bioseguridad, se descontarán 50 UEP por día en el que se compruebe tal situación.

Por incumplimiento a los Recursos Físicos y Equipamiento se descontarán 75 UEP por cada día en el que se compruebe tal situación

Ante la posible aplicación de cualquiera de las penalidades previstas en el presente Pliego, se procederá de la siguiente forma:

El Servicio de Nutrición Hospitalario debe consignar en el Libro de Orden el incumplimiento incurrido, en el día que corresponda. Así mismo deberá consignar en el Libro de Actas, dicho incumplimiento en el caso de ser necesario podrá justificarse con fotos, notificando de lo actuado a la Dirección del Establecimiento y Adjudicataria.

La Empresa Adjudicataria, podrá presentar dentro del término perentorio de 48 (cuarenta y ocho) horas, el descargo que correspondiera ante el Servicio de Nutrición, quién deberá resolver, en definitiva.

Los importes pertinentes serán descontados del monto diario ó mensual en el que se constató la infracción.

Si se observara el incumplimiento de Normas BPM, CAA, POES, será pasible de penalidades y descuentos, que se evaluarán de acuerdo a lo mencionado anteriormente.

ARTICULO 14: RESCISION-RESOLUCION

EL MINISTERIO como organismo contratante y de conformidad con lo establecido en el art. 11 inc. 8) de la Ley N°2000-A y art. 1 del Dto. Reg. N°005-2024, tiene la facultad de rescindir la presente contratación sin causa justificada debiendo notificar al adjudicatario con sesenta (60) días corridos de antelación.

El no cumplimiento de las exigencias legales, técnicas, formales, y de plazos establecidos en este Contrato, por parte del adjudicatario, que el Ministerio considere como causal de rescisión, hará incurrir al adjudicatario en mora automática, quedando el contrato rescindido de pleno derecho en forma total, sin necesidad de intimación o interpelación judicial o extrajudicial, debiendo el Ministerio proceder al dictado de declaración formal de rescisión. La rescisión del contrato por dichas causas traerá aparejado el reclamo de daños y perjuicios por parte del Ministerio. No obstante, a criterio del Ministerio, podrá disponer que la misma opere en un plazo máximo de hasta sesenta (60) días, a efectos de no resentir la prestación del servicio.

El no cumplimiento cabal de lo expuesto en el párrafo anterior provocara además la pérdida de la garantía del contrato.

Asimismo, las partes de común acuerdo podrán resolver la presente relación contractual, sin expresión de causa ni obligación de indemnización de ninguna especie, con la única exigencia de su notificación y aceptación de la resolución de la relación contractual de la otra parte, de modo fehaciente, con sesenta (60) días de anticipación a la fecha de rescisión.

ARTICULO 15: GARANTIA DE ADJUDICACION

Previo a la presentación de la primera factura de la prestación correspondiente, LA EMPRESA deberá presentar constancia de la constitución de la Garantía de Adjudicación, equivalente al cinco por ciento (5%) del monto total de la contratación hasta que se produzca una revisión o actualización de precios en cuyo caso deberá presentar nueva Garantía de Adjudicación por la diferencia de precio, en cualquiera de las siguientes formas:

- a) Títulos aforados a su valor nominal de la deuda pública Provincial o Nacional.
- b) Aval bancario.
- c) Crédito Bancario: Con depósito en cuenta N° 600-202956/6 (Garantía de Licitación Banco San Juan SA). Se pueden realizar de la siguiente manera:
 - Efectivo, es decir un Depósito Bancario en la cuenta Oficial, deberá completar el formulario en la aplicación del Banco San Juan, con todos los datos del Acto Administrativo que corresponda. Según Circular Conjunta N° 002-OCC-2019 y 001-TGP-2019.
 - Transferencia Bancaria, debe adjuntar comprobante de transferencia y formulario de nota de la declaración jurada según Circular Conjunta N° 002-OCC-2019 y 001-TGP-2019.

“No se admitirá el trámite por auto gestión, por no poderse identificar con el procedimiento que genera su origen”

- d) Pagare: debe ser presentado con aval bancario o aval comercial:

Con Aval Bancario debe ser suscripto:

- A favor del Gobierno de la Provincia, indicando la Jurisdicción y el Organismo que realiza la contratación.
- Contener el número de Expediente y el Objeto de la contratación que garantiza.
- Consignar el importe que garantiza.
- Firmado por el oferente, aclarando Nombre, Apellido o denominación de la persona jurídica y Numero de CUIL/CUIT, según corresponda.

Cuando el pagare sea presentado con Aval Comercial, además de los requisitos del párrafo anterior, debe ser acompañado con:

- Manifestación de Bienes o Estados Contables del último ejercicio, se trate de persona física o jurídica, firmado por Contador Público y certificado por el Consejo de Ciencias Económicas que corresponda.
- Constancia de inscripción en AFIP actualizada.
- Firma certificada por Escribano Publico o Entidad Bancaria.
- Certificación de Ingresos detallando los montos de facturación de los últimos seis meses anteriores a la presentación. Este requisito es importante a fin de analizar la solvencia de la firma que avala.

- e) Seguro de Caución: La póliza de seguro debe contener la siguiente información:

- Ser emitida a favor del Gobierno de la Provincia de San Juan, identificando la Jurisdicción y el Organismo contratante.
- El tipo de contratación y Número de Contratación, Número de Expediente y Objeto.
- La agencia/compañía de seguro debe estar establecida en la Provincia de San Juan. Entiéndase por ella constituirse para operar en la Provincia de San Juan.
- Constituirse en pagador principal, liso y llano la/s obligaciones que garantiza en los plazos establecidos según pliego y/o contrato en decir la extinción de las obligaciones o fecha en las que vence el contrato.
- Aceptación de los Tribunales Ordinarios de la Provincia de San Juan, renunciando a otros fueros provinciales y nacionales
- Certificación de firma del emisor de la póliza, adendas o endosos por Escribano Público (identidad y carácter).
- Certificación de firma del emisor de la póliza, adendas o endosos por el colegio de escribano cuando corresponda a otra jurisdicción distinta de la provincia de San Juan.



GOBIERNO DE LA PROVINCIA

SAN JUAN

RESOLUCIÓN Nº

– MS – 2025

ARTICULO 16: PENALIDADES

Si la adjudicataria incurriere en el incumplimiento de las obligaciones por causas a ella imputables, será pasible de penalidades pecuniarias, a graduarse entre el dos (2%) y el diez (10%) por ciento del total de la facturación correspondiente al mes siguiente.

La detección de incumplimientos podrá provenir de denuncias o de auditorías que el Ministerio de Salud realice en relación al servicio prestado, en lo referente a aspectos que hagan a la cantidad, calidad, eficiencia, diligencia y efectividad del mismo, según la normativa vigente y requerimientos de las especificaciones técnicas. Los informes que detallen los incumplimientos, serán realizados por el Responsable Técnico, que a sus efectos designe el Ministerio de Salud. Realizadas las observaciones, las mismas serán comunicadas al adjudicatario o representante legal, para que dentro del plazo de setenta y dos (72) horas hábiles administrativas de notificada, realice los descargos que estime convenientes. Producido los descargos el Ministerio de Salud la Dirección de Coordinación Administrativa, evaluará los fundamentos expuestos y los antecedentes registrados, y determinará la penalidad a aplicar, instrumentándose la misma por Resolución del Ministro de Salud, que tendrá carácter definitivo.

Los importes de las penas a aplicar serán deducidos, primeramente, de las sumas de las facturas que el adjudicatario haya presentado y se encuentren aún pendientes de cobro. Si fuera insuficiente, se descontarán de las facturas presentadas con posterioridad hasta completar el monto de la pena.

Además de lo antes detallado, la empresa podrá ser pasible de las penalidades y sanciones establecidas en los artículos 36 y 38 de la Ley 2000-A.

ARTICULO 17: APLICABILIDAD DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS, MODALIDADES Y DETALLES ADICIONALES

Las Partes acuerdan que, para el análisis de toda circunstancia no prevista en los Artículos del presente, deberán remitirse a las Especificaciones técnicas, modalidades y detalles adicionales, según Anexo I.

ARTICULO 18: JURISDICCION

Ante cualquier divergencia que se suscitase en el alcance, interpretación y/o cumplimiento del presente y que debiera ser dirimida judicialmente, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios de la Provincia de San Juan, renunciando expresamente a cualquier otro fuero y/o jurisdicción que por cualquier causa pudiese corresponderles.

En San Juan, a los días del mes de del 2025, se firman dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto.