



Ministerio de Salud

Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención
y Control de Riesgos
ADMINISTRACION NACIONAL
DE LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD

ANEXO II

Renglón	Descripción	Unidad	Cantidad mínima y máxima
1	Agua mineral presentación envase x 2 L.	Unidad	Entre 1 y 334 (mensual)
2	Servicio de desayuno y merienda con destino a los niños mayores de 1 (un) año que concurren en carácter de alumnos regulares del Jardín Maternal de esta Sede Central de ANLIS	Unidad.	Entre 1 y 500 (mensual) para niños mayores de 1 año.
3	Servicio almuerzo con destino a los niños menores de 1 (un) año de edad que concurren en carácter de alumnos regulares del Jardín Maternal de esta Sede Central de ANLIS.	Unidad	Entre 1 y 500 (mensual) para niños menores de 1 año.
4	Servicio almuerzo con destino a los niños mayores de 1 (un) año de edad que concurren en carácter de alumnos regulares del Jardín Maternal de esta Sede Central de ANLIS.	Unidad	Entre 1 y 500 (mensual) para niños mayores de 1 año.
5	Servicio de almuerzo con destino al personal que presta servicios al Jardín Maternal de esta Sede Central de ANLIS	Unidad	Entre 1 y 500 (mensual) para adultos.

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

RENLÓN N° 1: Provisión de agua mineral:

El concesionario deberá entregar entre 25 y 76 litros de agua mineral natural o agua mineralizada artificialmente por semana en packs de 6 botellas de 2 Lts.
El agua deberá ser de primera calidad y bajo contenido en sodio: tipo marca Glaciar, Nestlé, Villavicencio, Eco, Cellier.



Ministerio de Salud

Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención
y Control de Riesgos
ADMINISTRACION NACIONAL
DE LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD

RENGLÓN Nº 2: Servicio de desayuno y merienda con destino a los niños mayores de un (1) año

El concesionario deberá ofrecer diariamente raciones de desayuno y merienda en cantidad equivalente a los niños presentes ese día.

Las raciones deberán responder a 10 menús diferentes. Los menús ofrecidos deberán ser similares a los colocados como ejemplo, en cuanto a valor nutricional y equilibrio de los alimentos, tanto dentro de cada menú como en el conjunto.

Ejemplos desayunos

Menú Nº 1

Vaso de leche

Pan lactal de salvado con queso crema

Menú Nº 2

Yogurt bebible de vainilla

Cereales

Menú Nº 3

Vaso de leche

Tostadas clásicas con queso crema y mermelada

Menú Nº 4

Yogurt bebible de vainilla

Bizcochuelo de vainilla

Menú Nº 5

Vaso de leche

Pepas caseras

Ejemplos meriendas

Menú Nº 1

Vaso de leche con Nesquik

Tapita de maicena con dulce de leche

Menú Nº2

Vaso de lecho con té

Pan con queso crema y mermelada

Menú Nº3



Ministerio de Salud

Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención
y Control de Riesgos
ADMINISTRACION NACIONAL
DE LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD

Jugo de fruta (manza o naranja)
Galletitas caseras

Menú N°4
Vaso de leche con Nesquick
Tostadas clásicas con queso crema

Menú N°5
Licuado de banana
Galletitas

RENLÓN N° 3: Servicio de almuerzo con destino a los niños menores de un (1) año

Almuerzo

El concesionario deberá ofrecer diariamente raciones de plato y postre, en cantidad equivalente a los niños presentes ese día. Los platos consistirán en papillas, compuestas por una base de puré de verduras (intercalando en diferentes días las siguientes: papa, zapallo, zanahoria, batata, zapallitos, espinaca) acompañado de carne a la plancha, pollo a la plancha. Para condimentar las papillas el concesionario proveerá: aceite de maíz o de girasol de primera calidad y/o queso crema, los que serán entregados al Jardín Maternal según necesidad. Los postres consistirán en purés frutales (banana, manzana), fruta de estación, gelatina, postre de gelatina (gelatina preparada con una parte de agua y una parte de leche) flan, duraznos o peras al natural.

Según indicación del Jardín Maternal, el concesionario deberá ofrecer menús de dieta.

La comida debe ser entregada al jardín en el día en que se consumirá (1 hora antes del almuerzo) y los recipientes en los que se traslade deben ser retirados en el mismo día, antes del cierre del jardín (16, 50 hs).

RENLÓN N° 4: Servicio de almuerzo con destino a los niños mayores de un (1) año

El concesionario deberá ofrecer diariamente raciones de entrada, plato principal y postre en cantidad equivalente a los niños presentes ese día.

Las raciones deberán responder a 20 menús diferentes. Los menús ofrecidos deberán ser similares a los colocados como ejemplo, en cuanto a valor nutricional y equilibrio de los alimentos, tanto dentro de cada menú como en el conjunto.

Ejemplos

Menú N° 1 Sopa de sémola
Estofado c/ fideos c/ salsa de tomate o salsa blanca. Naranja

Menú N° 2 Sopa de zapallo
Suprema de pollo c/arroz Banana

Menú N° 3 Sopa de fideos Pastel de pollo



Ministerio de Salud

Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención
y Control de Riesgos
ADMINISTRACION NACIONAL
DE LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD

Duraznos en almíbar cubeteados

Menú N° 4 Sopa de avena

Bife tierno c/ ensalada de arroz, zanahoria y huevo o puré mixto Flan de vainilla c/caramelo

Menú N° 5 Sopa de vitina

Ravioles de ricota a la bolognesa Compota de manzana o manzana asada

Menú N° 6

Sopa de verduras

Carne a la cacerola con papas y batatas al horno Mandarina

Menú N° 7 Sopa de fideos

Arroz con pollo a la portuguesa Manzana rallada

Menú N° 8 Sopa de arroz

Carne a la plancha con puré de papas Gelatina

Menú N° 9 Sopa de zapallo

Polenta a la bolognesa Naranja

Menú N° 10 Sopa de fideos

Milanesa de carne c/ queso con puré mixto Flan de vainilla c/caramelo

1º SEMANA

Lunes: Guiso de arroz con carne. Flan.

Martes: Milanesa de pollo con puré de calabaza. Banana. Miércoles: Carne al horno con papas. Manzana.

Jueves: Empanada de pollo, tortilla de zapallitos. Budín de pan.

Viernes: Ñoquis de ricota o papa, a la crema o con salsa blanca. Duraznos.

2º SEMANA

Lunes: Tarta tricolor (calabaza, espinaca y ricota). Manzana Martes: Ballotine de ave con arroz amarillo. Ensalada de frutas.

Miércoles: Empanada de humita, bifecito a la plancha con puré de batatas. Banana.

Jueves: Mostacholes con estofado suave. Gelatina.

Viernes: Milanesa de pollo con cubos de calabaza al horno. Peras

3º SEMANA

Lunes: Pechuguita grillé con ensalada de papa y huevo. Pastafrola. Martes: Ñoquis soufflé de calabaza o espinaca con crema. Peras Miércoles: Bifes a la plancha con puré mixto. Flan.

Jueves: Milanesa de pollo con espinaca a la crema o revuelto de zapallitos. Duraznos.

Viernes: Bifes a la portuguesa con papas doradas al horno. Mix de frutas.

4º SEMANA

Lunes: Suprema de pollo con ensalada de arroz. Manzana asada. Martes: Sorrentinos de Jamón y queso con salsa mixta. Chocotorta. Miércoles: Ternerita al horno con papas y batatas. Banana.



Ministerio de Salud

Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención
y Control de Riesgos
ADMINISTRACION NACIONAL
DE LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD

Jueves: Tortilla de papa, pollo al horno. Flan con dulce de leche. Viernes: Terrina de espinaca, ternerita guisada. Ensalada de fruta.

Ejemplos menús de verano:

Menú N° 1

Ensalada de papa y huevo Fideos con salsa blanca y jamón. Postre de gelatina

Menú N°2 Tarta de choclo Arroz con pollo

Fruta de estación

Menú N° 3

Budín de espinaca

Salpicón de pollo con arroz, zanahoria y legumbres. Flan

Menú N° 4

Revuelto de zapallitos

Ternerita tiernizada con puré mixto Gelatina

Menú N° 5

Medallones de calabaza con queso gratinado Ravioles de ricota con salsa fileto.

Fruta de estación

Menú N° 6

Ensalada de arroz, tomate y jamón. Milanesa con puré

Fruta

Menú N° 7

Empanada de carne cortada a cuchillo. Guiso de arroz con pollo

Helado

Menú N° 8 Pizza

Bife a la plancha con puré mixto Flan

Menú N° 9 Tortilla de papas

Canelones o lasaña de verdura, ricota y jamón, con salsa fileto. Fruta de estación.

Menú N° 10

Tarta de verduras

Churrasquitos con arroz con manteca y queso Gelatina con frutas

Menús de dieta: las autoridades del Jardín Maternal podrán solicitar menús de dieta para los niños que lo necesiten, según indicación pediátrica.

La comida para el almuerzo debe ser entregada al jardín en el día en que se consumirá ,45 minutos antes del almuerzo.

Los menús ofrecidos como ejemplo son a efecto orientativos para que los oferentes puedan elaborar sus presupuestos. Una vez efectuado el contrato, el concesionario deberá acordar con las autoridades del Jardín Maternal los 20 menús que se ofrecerán, consignando qué se



Ministerio de Salud

Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención
y Control de Riesgos
ADMINISTRACION NACIONAL
DE LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD

servirá cada día de las cuatro o cinco semanas contempladas. Este cronograma deberá ser entregado a las autoridades del Jardín para su aprobación 15 días previos a la finalización del mes.

El cronograma de almuerzos estipulado deberá ser respetado estrictamente por el concesionario. En caso de que el concesionario debiera efectuar alguna modificación esta deberá ser informada por escrito a las autoridades del Jardín con 3 (tres) días de anticipación para que se pueda informar a los padres. En caso de que el concesionario debiera efectuar alguna modificación en el día (solo por razones de fuerza mayor) deberá informarlo a las autoridades del Jardín.

RENGLÓN Nº 5: Servicio de almuerzo con destino al personal perteneciente al Jardín Maternal

El concesionario deberá ofrecer diariamente raciones de almuerzo en cantidad equivalente al personal presentes ese día.

Calidad de los alimentos, modos de cocción y generalidades

Los alimentos ofrecidos no podrán estar o haber sido fritos, recalentados, o reprocessados.

Los menús no deben contener preparaciones de carne picada compacta, como albóndigas, hamburguesas, pan de carne, etc. (tanto en carnes rojas y pescado).

Las preparaciones, según corresponda, deberán condimentarse con aceite, limón, queso rallado, y especias aromáticas, suaves y agradables, como orégano, laurel, salvia, o similares.
NO USO DE SAL.

Las preparaciones no podrán incluir vegetales que hayan estado frizados.

Las carnes rojas utilizadas deben ser magras, tiernas, de ternera o novillito (lomo, cuadril, nalga)

El pollo utilizado debe ser de primera calidad y solo pechuga.

Los alimentos dulces, para postres no deben contener chocolate.

No deben utilizarse puré instantáneo, sopas instantáneas, salsas instantáneas.

La presentación de los alimentos debe ser acorde a las posibilidades de los niños. La carne y pollo deben estar cortados en trozos pequeños (no procesados) y no debe contener huesos ni cartílagos.

Los menús deben ser sabrosos, y presentar una correcta combinación de colores y sabores.

Las comidas deben ser preparadas en el día.



Ministerio de Salud

Secretaría de Promoción de la Salud, Prevención
y Control de Riesgos
ADMINISTRACION NACIONAL
DE LABORATORIOS E INSTITUTOS DE SALUD

Las comidas deben trasladarse en recipientes térmicos con el fin de conservar su preservación.

El espacio físico en el que se prepara la comida, los recipientes en los que se traslada, así como el personal que la traslada, deben estar en perfecto estado de higiene.

La ANLIS se reserva el derecho de acceder a la cocina para efectuar un control de estas disposiciones. El concesionario deberá posibilitar el acceso a la cocina así como la observación de los ingredientes crudos y del proceso de preparación, de las autoridades de la ANLIS, en caso de solicitarlo.

En caso de cualquier anomalía en la prestación del servicio, esta se consignará en un Libro de Actas que obrará en poder de las autoridades del Jardín Maternal, el que deberá ser refrendado por el personal del Concesionario.

En caso de elaboración fuera del predio de esta ANLIS, el envío de los alimentos se deberá realizar en camión refrigerado, con caja de acero inoxidable y en perfecto orden e higiene, habilitado en los organismos nacionales que correspondan para el traslado de alimentos y afines.

El personal que entrega los alimentos deberá utilizar ropa de trabajo limpia, guantes descartables de látex y en caso que se requiera protector respiratorio, del tipo de barbijos descartables de flicelina.

Se realizaran visitas periódicas sin previo aviso a las instalaciones donde se fabriquen los alimentos para constatar la higiene de fabricación.