

## **ANEXO II**

### **PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

<b>Renglón</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cantidad máxima estimada Mensual</b>
1	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.	200 raciones para niños menores de 1 año.
2	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.	380 raciones para niños mayores de 1 año.
3	Servicio de desayuno menores de 1 (un) año de edad que concurren en carácter de alumnos regulares del Jardín Maternal de esta Sede Central de ANLIS.	200 raciones para niños menores de 1 año.
4	Servicio de desayuno y merienda 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.	760 raciones para niños mayores de 1 año
5	Servicio de almuerzo para adulto con destino al personal que presta servicios al Jardín Maternal de esta Sede Central de ANLIS	420 raciones adulto (personal del jardín)

## **ANEXO II**

### **PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Para todos los renglones la cantidad diaria será establecida con una antelación de 48 HS, manteniendo en general las cantidades establecidas como máximas, pudiendo sufrir bajas por Licencias o altas por ingresos.

#### **RENGLÓN N° 1: Servicio de almuerzo con destino a los niños menores de un (1) año**

##### **Almuerzo**

- Se adaptarán al Tipo de alimentación que elija cada familia (se establecerá previamente a comenzar el servicio), en cuanto a la forma de preparación y presentación de los alimentos (Alimentación convencional /BLW).
- El concesionario deberá ofrecer diariamente plato principal y postre. Los platos consistirán en alimentos frescos, compuestos por una base de puré/bastones de verduras (intercalando en diferentes días las siguientes: papa, zapallo, zanahoria, batata, zapallitos, espinaca) acompañado de cortes de carne magros, ya sea de vaca, cerdo y pollo a la plancha, horno, etc., todos (cortado según el método a utilizar, respetando la indicación de la Nutricionista del Jardín).
- Para condimentar las verduras el concesionario deberá proveer: aceite de maíz o de girasol de primera calidad, los que serán entregados al Jardín Maternal según necesidad. Los postres consistirán en fruta de estación, pudiendo ser fresca o cocida tipo compotas o al horno.
- Según indicación del Jardín Maternal, el concesionario deberá ofrecer menús de dieta para casos especiales (alergias, patologías gastrointestinales, según indicación pediátrica.) La comida debe ser entregada en bandejas (apta microondas) individuales al jardín en el día en que se consumirá .

#### **RENGLÓN N° 2: 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.
- Los menús ofrecidos deberán ser similares a los que se citan como ejemplo, en cuanto a valor nutricional y equilibrio de los alimentos, tanto dentro de cada menú como en el conjunto.
- Se elaborará un menú de verano y uno de invierno.
- Se podrán pautar cambios para fechas especiales, previa mediación entre el jardín y el proveedor.

La comida para el almuerzo debe ser entregada en bandejas individuales (aptas para microondas).

Los menús ofrecidos como ejemplo son a efecto orientativos para que los oferentes puedan elaborar sus presupuestos. Una vez perfeccionado el contrato, el concesionario deberá acordar con las autoridades del Jardín Maternal los 20 menús que se ofrecerán, consignando qué se servirá cada día de las cuatro o cinco semanas contempladas.

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.

Se adjuntan al pie los modelos de menú orientativos.

**REGLÓN N° 3: Servicio de desayuno con destino a los niños menores de un (1) año.**

El concesionario deberá ofrecer diariamente Desayuno/colación para niños menores de 1 año.

Las raciones serán programadas junto al personal del Jardín, en mayor proporción serán frutas frescas y frutas cocidas al vapor, al horno o tipo compota. Sin agregado de azúcar, pan casero sin sal, budines caseros sin azúcar, No manteca y con purés de frutas como endulzante.

**REGLÓN N° 4: 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 para niños menores de 1 año.

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/meriendas**

Menú N° 1

Vaso de leche

Pan casero blanco o integral sin sal con queso crema

Menú N° 2

Yogurt bebible de vainilla

Cereales sin azúcar

Menú N° 3

Vaso de leche

Budín casero con baja proporción de azúcar, sin manteca.

Menú N° 4

Yogurt bebible de vainilla

frutas de estación

Menú N° 5

Vaso de leche

Pepas caseras

de membrillo

### **REGLÓN N° 5: Servicio de almuerzo con destino al personal perteneciente al Jardín Maternal**

Se establecerán previo a la puesta en marcha los menús seleccionados, los mismos responden a la misma variedad de alimentos ofrecidos para los niños mayores de 1 año.

Se podrán solicitar menús bajas calorías, celiaco, vegetarianos y hacer cambios con respecto a indicaciones médicas.

### **Calidad de los alimentos, modos de cocción y generalidades**

- Los alimentos ofrecidos deberán ser frescos y no podrán estar o haber sido fritos, recalentados, o reprocesados.

- 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, **NO USO DE SAL.**
- Las carnes rojas utilizadas deben ser **magras, tiernas, de ternera o novillito (lomo, 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) / pudiendo variar según la metodología (blw) y no debe contener huesos ni cartílagos.
- Los menús deben presentar una correcta combinación de colores y sabores.
- Las comidas deben ser preparadas en el día.
- 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.
- Se realizarán visitas periódicas sin previo aviso a las instalaciones donde se fabriquen los alimentos para constatar la higiene de fabricación.

### Ejemplos de modelos de menú Mayores de 1 año y adultos

SEMANA 1	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRADA	BASTONES DE QUESO AL HORNO	CROQUETAS DE ARROZ C/ESPINACA	REVUELTO DE ZANH, ZAPALLITO Y HUEVO	BASTONES DE CALAB REBOZADOS	ENS DE TOMATE Y ARROZ
PRINCIPAL	POLLO AL HORNO CON PAPA BASTON Y SALTEADO DE ZANHORIA	RAVIOLES C/ESTOFADO DE CARNE	CARNE AL HORNO CON C/PURE DE PAPA	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE PAPAS EN CUBOS, ZANHO EN CUBOS Y ARVEJAS	PIZZA C/QUESO Y HUEVO DURO PIZZA C/QUESO
POSTRE	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	GELATINA CON FRUTA O FRUTA	FRUTA FRESCA	BASTONES DE QUESO Y DULCE O FRUTA FRESCA

SEMANA 2	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRADA	ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA HERVIDA	CROQUETAS DE ARROZ C/ESPINACA	BASTONES DE CALABAZA	ENSALADA DE TOMATE	BOMBAS DE PAPA Y QUESO
PRINCIPAL	FIDEOS TIRABUZON CON CREMA	CARRE DE CERDO AL HORNO CON PURE MIXTO	POLLO GRILLADO CON ENSALADA DE TOMATE Y ZANAHORIA	MILANESA DE CARNE CON PAPAS Y BATATAS BASTON	CANASTITA CAPRESSE Y CANASTITA DE POLLO, ZANAHORIA, CEBOLLA Y QUESO
POSTRE	FRUTA FRESCA	POSTRE VAINILLA/O FRUTA	FRUTA FRESCA	FLAN CON DULCE DE LECHE/O FRUTA	FRUTA FRESCA

<b>SEMANA 3</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIERCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>ENTRADA</b>	ENSALADA DE ZANAHORIA HERVIDA Y TOMATE	CROQUETAS DE ARROZ C/ESPINACA	BASTONES DE CALABAZA AL REBOZADOS AL HORNO	REVUELTO DE ZANH ZAPALLITOS Y HUEVO	MILANESA DE BERENJENA
<b>P PCIPAL</b>	CARNE AL HORNO C/ PURE MIXTO	FIDEOS TIRABUZON C/ SSA MIXTA (FILETTO Y CREMA)	HAMBURGUESA DE LENTEJA GRATINADA C/QUESO PURE DE PAPA	MILANESA DE POLLO CON CALABAZA EN CUBOS	ESTOFADO DE SUPREMA CON ARROZ ,PAPA Y CHOCLO
<b>POSTRE</b>	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FLAN CON DULCE DE LECHE O FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA

<b>SEMANA 4</b>	<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIERCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>ENTRADA</b>	ENS DE TOMATE Y ZANAHORIA	CROQUETAS DE ARROZ Y ESPINACA	TORTILLA DE ESPINACA	ENSALADA DE ZANHORIA COCIDA Y HUEVO	ENS ZANH COCIDA Y TOMATE
<b>P PCIPAL</b>	MILANESA DE POLLO CON ENSALADA DE PAPA HUEVO Y ARVEJAS	NUGGETES CASEROS (POLLO,CEBOLLA, ZANHORIA,PUERRO) CON PAPA Y CALABAZA DOREE	CARNE AL HORNO C/PU MIXTO	ÑOQUIS DE PAPA CON ESTOFADO DE TERNERA	EMPANADAS JAMON Y QUESO Y EMPANADAS DE HUMITA *
<b>POSTRE</b>	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA/FLAN	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA	FRUTA FRESCA

