



**PEDIDO DE PRESUPUESTO**

Apertura:	03-12-2021
Hora:	11:00

Expediente 2021-9820-005925/0

Licitacion Privada - Policia Provincial Nro. 99

Lugar Apertura de Sobres: DIVISION CONTRATACION

Presentacion de Ofertas: DIVISION CONTRATACION

Domicilio en:(RICHIERI 775)- Neuquen

Sirvase cotizar por el suministro que se indica a continuacion, de acuerdo con las especificaciones que se detallan. La sola presentacion de oferta obliga al oferente al sometimiento de las Reglamentaciones establecidas en el Anexo II del Decreto 2758/95, sus modificatorios y complementarios (Reglamento de Contrataciones).

Se comunica al Proveedor que al momento del Acta de Apertura se dará cumplimiento al Dto. 1394/14 sobre el Certificado de Cumplimiento Fiscal Web.

Saludo a Ud. muy atentamente.

Re	Cant Sol	Per Sol	Item	Per Ofr	Cant Ofr	Precio Unitario	Precio Total
1	3375		RACIONAMIENTO; Desay./Almuer./Cena <b>Marca Ofrecida:</b>			\$	\$

**Total Cotizado:**

Cantidad de Renglones a Cotizar: 1

Mantenimiento de oferta: 45 dias

Forma de Pago: Treinta dias fecha factura

Plazo de Entrega: 135 dias

Cronograma de Entregas

	Cant Sol	Plazo de Entrega	Dependencia
1	3375	135	COMISARIA 430 BARRIO EL ARENAL SAN MARTIN DE LOS A

\_\_\_\_\_  
Firma

**Referencias:**

Re (N° de Renglón) Cant Sol (Cantidad Solicitada) Per Sol (Cantidad de Periodos Solicitados)

Cant ofr (Cantidad Ofertada) Per Ofr (Cantidad de Periodos Ofertados)



**Pedido de Presupuesto  
Anexo**

Apertura:	03-12-2021
Hora:	11:00:21

Expediente 2021-9820-005925/0

Licitacion Privada - Policia Provincial Nro. 99

Lugar: RICHIERI 775

Presentacion de Ofertas:

	Descripcion
1	<p>RACIONAMIENTO; Desay./Almuer./Cena  <b>tracto sucesivo:No - fch. ini: - prorrogable:No - cant:0 - plazo:0</b>            -----Detalle-----            AREA NUTRICIÓN. DEPARTAMENTO LOGÍSTICA.</p> <p style="text-align: right;">Desayuno:</p> <p>Té o mate cocido con leche y azúcar. Pan fresco o tostado, o galletitas de agua (de acuerdo a prescripción de dieta previamente certificada). En el caso de dieta diabética, se proveerá pan de salvado.</p> <p>Cantidades:</p> <p>Leche en polvo: 15 gramos de polvo (3 sobres individuales de 5 gramos). Opción: El proveedor puede entregar una (1) caja de leche en polvo de 800 gramos por mes para cada interno.</p> <p>Pan: 100 gramos (2 bollitos de pan francés)</p> <p>Mate cocido o té: 1 saquito</p> <p>Azúcar o edulcorante: 2 sobres</p> <p>En caso de dietas especiales (gástrica, hepática) se deberá entregar 6 galletitas de agua envueltas en film para preservar la inocuidad del alimento. Esto se entregará en reemplazo de pan fresco.</p> <p style="text-align: right;">Almuerzos y</p> <p>cenas:</p> <p>OTOÑO-INVIERNO: Mayo/Octubre</p> <p>Menú 1: Milanesa con puré mixto.</p> <p>Menú 2: Guiso de lentejas con carne (ver anexo)</p> <p>Menú 3: Pollo al horno con papas.</p> <p>Menú 4: Guiso de fideos (con verduras y carne)</p> <p>Menú 5: Albóndigas con arroz</p> <p>Menú 6: Pastel de puré mixto y carne molida magra.</p> <p>Menú 7: Polenta con salsa bolognesa (ver anexo)</p> <p>Menú 8: Bifes a la criolla. Arroz blanco con queso rallado</p> <p>Menú 9: Estofado de verduras y carne</p> <p>Menú 10: Cerdo con puré mixto</p> <p>Menú 11: Pollo a la cacerola con verduras</p> <p>Menú 12: Tarta de verduras. Suprema de pollo.</p> <p>Menú 13: Pan de carne. Ensalada de papa y zanahoria</p>



Descripcion
Menú 14: Carbonada criolla, con carne magra (ver anexo)
Menú 15: Tallarines con bologñesa (ver anexo)
Menú 16: Ñoquis con salsa estofado.
Menú 17: Milanesa de pollo con verduras hervidas
Menú 18: Hamburguesa. Arroz con arvejas y zanahoria
Menú 19: Tortilla de papas. Milanesa de merluza.
Menú 20: Soufflé de choclo y arroz. Pollo al horno
Menú 21: Arroz primavera. Bife a la cacerola
Menú 22: Pollo al horno con verduras asadas
Menú 23: Cerdo al horno con verduras asadas
Menú 24: Arroz amarillo con pollo.
Menú 25: Hamburguesa con panaché de verduras
Menú 26: Pizza con jamón cocido y tomate y/o fugazzeta (3 porciones) ver anexo.
PRIMAVERA- VERANO: Noviembre/abril
Desayuno:
Té o mate cocido con leche y azúcar. Pan fresco o tostado, o galletitas de agua (de acuerdo a prescripción de dieta previamente certificada). En el caso de dieta diabética, se proveerá pan de salvado.
Cantidades:
Leche en polvo: 15 gramos de polvo (3 sobres individuales de 5 gramos). Opción: El proveedor puede entregar una (1) caja de leche en polvo de 800 gramos por mes para cada interno.
Pan: 100 gramos (2 bollitos de pan francés)
Mate cocido o té: 1 saquito
Azúcar o edulcorante: 2 sobres
En caso de dietas especiales (gástrica, hepática) se deberá entregar 6 galletitas de agua envueltas en film para preservar la inocuidad del alimento. Esto se entregará en reemplazo de pan fresco.
Almuerzos y cenas:
Menú 1: Milanesa con puré mixto
Menú 2: Ensalada de lentejas con arroz y tomate. Pollo al horno.
Menú 3: Tallarines con bologñesa (ver anexo)
Menú 4: Pollo al horno con papas doradas.
Menú 5: Pastel de puré mixto y carne molida magra.
Menú 6: Carne al horno con ensalada tricolor (tomate, zanahoria y remolacha rallada)
Menú 7: Pastel de papas (ver anexo)
Menú 8: Bifes a la criolla con arroz.
Menú 9: Estofado de verduras con carne
Menú 10: Ravioles con salsa
Menú 11: Pollo a la cacerola con verduras
Menú 12: Lasagna de verduras
Menú 13: Pan de carne con fideos al pesto
Menú 14: Suprema con puré mixto
Menú 15: Ensalada de protos y hamburguesa



Descripcion

- Menú 16: Milanesa de pollo con ensalada rusa
- Menú 17: Tortilla de acelga con pollo
- Menú 18: Ensalada de remolacha con huevo duro. Carne de cerdo
- Menú 19: Tortilla de zapallitos. Bife a la plancha
- Menú 20: Carne de cerdo al horno con ensalada de lechuga y tomate
- Menú 21: Pizza con jamón cocido y tomate y/o fugazzeta (3 porciones) ver anexo
- Menú 22: Hamburguesa con arroz y arvejas
- Menú 23: Filete de merluza con ensalada de papa, arvejas y huevo duro.
- Menú 24: Ensalada de arroz, choclo y tomate. Hamburguesa de carne magra.
- Menú 25: Tarta de verduras
- Menú 26: Pollo al horno. Ensalada de pasta.

ACLARACIONES DEL MENÚ GENERAL:

Es importante observar que el menú determinado para cada día de la semana no es fijo. El proveedor puede elegir cualquiera de las opciones de menú para almuerzo y cena. Teniendo en cuenta la variedad, pudiendo comenzar por cualquiera de los menús propuestos pero debiendo seguir un orden numérico hasta cumplir las 26 opciones, luego de lo cual debe volver a comenzar el ciclo.

Las preparaciones pueden variar manteniendo los ingredientes que se presentan en el menú. Ejemplo: Pollo al horno con papas/pollo al horno con puré de papas.

Cada vianda (común o dieta) debe acompañarse con un (1) bollito de pan francés de 50 gramos.

El gramaje de la bandeja debe ser de 500 gramos mínimo (excluido el pan). Debe ser provista en envase descartable con cubierta de ressinite. En caso de ser provista en bandeja con tapa ajustable, la misma debe contener fajas adhesivas para evitar la pérdida de calor y el acceso a microorganismos. Cada vianda debe acompañarse con sus respectivos cubiertos descartables.

En el menú pizza, deben ser 3 porciones del tamaño del tamaño de la bandeja número 103. Este menú no debe repetirse más de dos veces mensuales.

En todos los menús, incluidos los que contengan salsa bolognesa, estofada, pastel de papas, guiso de lentejas. La porción de carne debe pesar como mínimo 150 gramos para asegurar un adecuado aporte proteico.

Dietas especiales:

Las distintas dietas especiales se detallan en el anexo 1 de este manual. Sólo la opción de menú para diabéticos insulino dependientes va acompañada de las colaciones correspondientes.

En caso que algún interno requiera una dieta especial por situaciones de salud, se solicitará la misma con certificado médico. Ésta se proveerá hasta que la situación del interno mejore y el médico de cabecera de el alta correspondiente.



	Descripcion
1	<p>Se debe entregar al proveedor del servicio la copia de solicitud de dieta especial con el nombre de cada interno para que el mismo pueda rotularla. El rótulo debe contener la siguiente información: Nombre y apellido del interno. Tipo de dieta.</p> <p>Anexo</p>
	<p>DIETA GENERAL Incluye todo tipo de alimentos y preparaciones específicas en libro de menús. Normo sódico.</p> <p>DIETA HIPOSÓDICA Igual al general sin sal agregada. Evitar: pastas rellenas.</p>
	<p>DIETA ASTRINGENTE, SIN RESIDUOS Cereales y derivados: arroz blanco bien cocinado, polenta, fideos con aceite y sal. Carnes: blancas (pollo y pescado) sin piel y sin grasas. Rojas, cortes magros. Formas de preparación sin aceite y sin costras. Ejemplo: a la plancha, al horno, hervido, a la cacerola, etc. Vegetales y frutas permitidas: papa, zanahoria hervida sin centro, manzana en compota sin jugo, manzana rallada, banana. Queso: fresco en cantidad moderada (no más de 60 gramos por día) Caldo de verduras colado. Evitar: leche, vegetales crudos y cocinados no especificado como permitidos, frituras, salteados en aceite, salsa de tomate.</p>
	<p>DIETA ADECUADA GÁSTRICA Y HEPATOPROTECTORA Leche: descremada. Quesos: frescos, untables, ricota. Evitar quesos duros. Huevo: entero Carnes: rojas y blancas magras. Sin piel y sin grasa visible. Hortalizas: Todas cocinadas, sin piel, sin semillas, sin nervaduras ni tallos. Zapallo, calabaza, zapallito, zanahoria sin el centro, remolacha, chauchas sin hilos ni protos, tomate sin piel, espinaca, acelga, papa, batata. Frutas: frescas o cocinadas. Manzana, banana, pera, durazno, damasco. Cereales y derivados: Arroz blanco, fideos, sémola, vitina, avena, harina de maíz, harina de trigo. Pastas rellenas con alimentos permitidos. Evitar legumbres. Aceites: de una sola semilla. Sin someter a calentamiento. Condimentos: laurel, romero, orégano, perejil, tomillo, albahaca, etc. Evitar los picantes.</p>
	<p>DIETA RICA EN FIBRA Leche: entera. Quesos: frescos. Blandos, cremosos y untables. Carnes: rojas (vaca, cerdo) y blancas (pollo, pescado) Huevo: Entero.</p>



Descripcion
<p>Frutas y Vegetales: Todos. Crudos y Cocinados. Cereales y derivados: Preferentemente integrales (arroz integral), salvado de trigo, avena, papas cocinadas con cáscara (limpias), legumbres, tartas de verdura, lasaña de verduras, pastas rellenas con verduras, estofados y guisos con verduras. Evitar el arroz blanco, fideos, fécula y harina de maíz. Aceites: De una sola semilla y crudos.</p>
<p>DIETA PARA DIABÉTICOS Leche y yogur descremado. Quesos blandos. Carnes: rojas (vaca, cerdo) y blancas (pollo, pescado) Frutas: todas. Banana, uva e higo consumo esporádico. Vegetales: todos. Papa, batata y choclo cantidad moderada (una unidad chica) y con frecuencia no mayor a dos veces por semana. Las mismas deben servirse en trozos enteros y grandes, en preparaciones al horno o a la cacerola. No en puré ya que su índice glucémico es elevado. Siempre acompañadas de otras verduras (zapallito verde, calabaza, acelga, chauchas, brócoli, etc) Cereales y derivados: Todos. En cantidades moderadas (60 gramos en cocido), Pastas al dente. Siempre acompañados de una porción de vegetales crudos. Evitar la porción de pan en almuerzo y cena. Aceite: de una semilla. Sin someter a cocción.</p>
<p>DIETA INSULINODEPENDIENTE Además de lo indicado para la dieta de diabéticos, se debe entregar diariamente dos frutas de estación y una porción de queso port salut en el desayuno. En cualquiera de los casos la dieta será provista por certificación médica.</p>
<p>DIETA HIPERCALÓRICA Los internos con esta indicación recibirán una vianda general, más un refuerzo que consistirá en: una porción de 50 gramos más de carne o un huevo y 60 gramos en cocido de arroz o fideos, polenta, lentejas, puré, papas, choclo, sémola, vitina. Un postre de leche o un yogur o una banana. El diagnóstico aparece generalmente como bajo peso.</p>
<p>DIETA PARA HIV/SIDA Los internos con HIV /SIDA recibirán una vianda general más un refuerzo que consistirá en una porción de 100 gramos de carne y 50 gramos de arroz o fideos o polenta, o lentejas o ñoquis o raviolos, o 150 gramos de papa o batata. Mas una porción de queso port salut en desayuno, o un postre a base de leche (flan, maicena con leche, arroz con leche, budín de pan) Todos los alimentos que se ofrezcan a los pacientes con SIDA deben ser cocinados, para evitar enfermedades transmitidas por alimentos. Y se ofrecerá el régimen visto anteriormente como adecuado gástrico o hepatoprotector. Los portadores que no manifiestan el síndrome de inmunodeficiencia adquirida pueden recibir alimentos crudos (ensaladas)</p>
<p>DIETA LICUADA Leche: entera o descremada. Con infusión o maicena, sémola, avena, etc.</p>



Descripcion

Yogur bebible: entero o descremado.

Carnes: rojas y blancas. Se prefieren blancas por aspecto.

Huevo: entero.

Vegetales: Zapallo, calabaza, zapallito, zanahoria sin el centro, remolacha, chauchas sin hilos ni porotos, tomate sin piel, espinaca, acelga, papa, batata.

Frutas: cocidas (Manzana, pera, durazno, damasco) o puré de banana.

Cereales: fideos, vitina, sémola, fécula de maíz, etc.

Todos los alimentos deberán ser licuados.

Pueden incluirse preparaciones como guisos, pastas con salsas, soufflé, etc. Siempre y cuando sean licuadas.

DIETA RICA EN CALCIO

Además de los 15 gramos de leche en polvo diarios, se proporcionarán 2 sobres de leche en polvo extra. Como así también una porción de 60 gramos de queso cremoso de primera calidad, o un postre a base de leche (flan, maicena con leche, arroz con leche, budín de pan)

DIETA RICA EN HIERRO

Se deberá proveer:

Bife de hígado: una vez por semana.

Carne vacuna: 3 veces por semana

Lentejas: 2 veces por semana

DIETA PARA EMBARAZADAS Y MUJERES QUE AMAMANTAN (unidad 16)

A las mujeres embarazadas y en etapa de lactancia, con previo certificado médico, se debe proveer un refuerzo lácteo (y fruta de estación en almuerzo y en cena.

Refuerzo lácteo: 60 gramos de queso fresco, un vaso de yogur entero o descremado según estado nutricional de la mujer o un postre de leche (maicena con leche, flan, budín de pan).

Fruta de estación: una unidad mediana (150 gramos) dos veces por día (en almuerzo y cena), una de las cuales debe ser cítrica (naranja, pomelo, mandarina).

CONDICIONES DE ENTREGA:

A coordinar con el Departamento Apoyo Logístico, Dirección Unidades de Detención.

Se solicitará a los proveedores que cumplan con todos los requisitos sanitarios contemplados en la Ley Nacional N° 18284 CAA.

Habilitación bromatológica Municipal: en el caso de que el proveedor elabore en una localidad y entregue en otra (distinta jurisdicción) deberá estar habilitado a nivel provincial.

Presentar vehículo con habilitación para transporte de sustancias alimenticias, especificando "viandas". El número de habilitación debe estar expuesto a la vista en el vehículo.

Los transportistas, así como los elaboradores y todo personal que manipule alimentos deben presentar libreta sanitaria al día, extendida por la autoridad competente (municipalidad o provincia).

La temperatura de las viandas al momento de la entrega debe estar por encima de los



Descripcion
<p>60°C.</p> <p>Se solicita a los proveedores que conserven dos muestras diarias (menú general y dietas especiales) para poder realizar el control de racionamiento en las diferentes unidades a las que el mismo provea. Las mismas deben ser conservadas por un plazo de 72 hs con el fin de poder disponer de ellas ante cualquier eventualidad.</p> <p>Horarios de entrega: Almuerzo: entre las 12:00 y las 13:00 hs. Cena: entre las 18:00- 20:00 hs</p> <p>A coordinar con los jefes de las Comisarias N°23, 43° y Centro de Alojamiento de detenidos de la Localidad de San Martin de los Andes, por la cantidad de tres mil trecientos setenta y cinco (3375) raciones. De acuerdo a la informacion brindada se estiman un total de 25 de internos, pudiendo variar el numero. El pedido gestionado cubriria las necesidades por el plazo aproximado de ciento treinta y cinco dias (135), a partir de la recepcion de la orden de compra.</p> <p>FACTURACION MENSUAL.</p>