

Anexo 5.1**Planilla de Cotización****ITEM 1**

DIETA	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	A	C	Precio total A + C	Consumo mensual Ración	Precio mensual
Personal				8854	
Normal				2624	
Normal pediátrico				1033	
Blando Intestinal Estricto				278	
Hipograso				1030	
Acompañante				3823	
Hipoproteico A				38	
Hipoproteico B				53	
Difagia 1				10	
Difagia 2				10	
Difagia 3				10	
Difagia 4				265	
Post Oper. Gin s/car				224	
Post Oper.Gin.c/car				278	
Diabético				1019	
Papilla A sin carne				125	
Papilla B con carne				234	
Individual A,B,C,D				153	
Dieta líquida oral A				1	
Enteral 1				6	
Enteral 2				1	
Desayunos/Meriendas				20000	
Colación 1				2946	
Colación 2				527	
Colación 3				656	
Colación 4				78	
Precio mensual por elaboración y distribución de comidas de dietas hasta efectores					
Precio mensual por la elaboración y distribución de comidas por kilo hasta efectores (estimadas 4800 raciones) (ANEXO 5.2.1)					
PRECIO TOTAL MENSUAL POR ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS HASTA EFECTORES					

ITEM 2

Precio mensual por la provisión de insumos (ANEXO 5.2.2)	
--	--

ITEM 3

SERVICIO HOSPITAL DE EMERGENCIAS Dr. Clemente Alvarez	
Precio mensual por SERVICIO DE ATENCIÓN INTEGRAL	

ITEM 4

SERVICIO HOSPITAL DE NIÑOS Dr. Víctor J. Vilela	
Precio mensual por SERVICIO DE ATENCIÓN PARCIAL	

ITEM 5

SERVICIO MATERNIDAD MARTIN	
Precio mensual por SERVICIO DE ATENCIÓN INTEGRAL	

Precio total de cotización:	
------------------------------------	--

(ITEM 1+ITEM 2+ITEM 3+ ITEM 4+ITEM 5)	
--	--

ITEM 2 Precio mensual por la provisión de insumos

ANEXO 5.2.1 PLANILLA COMPLEMENTARIA DE COTIZACIÓN PARA COMIDAS POR KILO

PREPARACIÓN	KILOS POR MES	UNIDAD	PRECIO POR UNIDAD	PRECIO MENSUAL
POLLO EN ¼ (PATA Y MUSLO) X 250 GR	160	Kilo		
FILET DE POLLO, PECHUGA O MUSLO X 160 GR	90	Kilo		
BIFES DE CUADRIL X 150 GR	75	Kilo		
PECETO , EN RODAJAS X 80 GR	25	Kilo		
CARRÉ DE CERDO	50	Kilo		
COSTELETA DE CERDO	30	Kilo		
FILET DE MERLUZA X 180 GR	50	Kilo		
COLITA DE CUADRIL AL HORNO	50	Kilo		
MILANESAS DE PULPA ESPECIAL X 160 GR	155	Kilo		
SUPREMA (PECHUGA) X 160 GR	135	Kilo		
MILANESA DE MERLUZA	55	Kilo		
CARNES ROJAS PICADAS	120	Kilo		
CARNES BLANCAS PICADAS	60	Kilo		
MEDALLONES APANADOS RELLENOS (DE MERLUZA Y DE POLLO)	60	Kilo		
VEGETALES COCIDOS (NO PAPA)	300	Kilo		
VEGETALES CRUDOS	400	Kilo		
PAPAS DORADAS	200	Kilo		
PURÉ BLANCO, AMARILLO O MIXTO	320	Kilo		
ENSALADA RUSA	200	Kilo		
TARTAS SALADAS	160	Kilo		
EMPANADAS CARNE (VACA, POLLO, PECADO, J Y QUESO, VERDURA, ETC) X 80 -90 GR CADA UNA	100	Kilo		
PRE- PIZZAS	80	Kilo		
ARROZ BLANCO	140	Kilo		
PASTAS SIMPLES	170	Kilo		
PASTAS FRESCAS	170	Kilo		
PASTAS FRESCAS RELLENAS	170	Kilo		
GUISOS CON CEREALES O LEGUMBRES SIN CARNE	130	Kilo		
GUISOS CON CEREALES O LEGUMBRES CON CARNE	130	Kilo		
SALSAS SIMPLES	30	Kilo		
SALSAS COMPUESTAS	40	Kilo		
SALSAS FRÍAS	20	Kilo		
SOPAS	1200	Kilo		
SOUFLES Y TORTILLAS	240	Kilo		
FRUTAS DE ESTACIÓN	720	Kilo		
CREMA DE LECHE	20	Kilo		
QUESO FRESCO PASTA BLANDA	100	Kilo		
QUESO PASTA DURA	10	Kilo		
HUEVO DURO ENTERO	15	Kilo		
HUEVO DURO PICADO	30	Kilo		
PALETA, SALAME DE MILAN, MORTADELA	30	Kilo		
JAMÓN COCIDO	15	Kilo		
POSTRE (flan/budin de pan/tortas/etc)	1200	Kilo		

ANEXO 5.2.2 PLANILLA COMPLEMENTARIA PARA COTIZACIÓN DE ITEM 2

PROVISIÓN DE INSUMOS

INSUMOS DE STOCK	CANTIDAD MENSUAL	UNIDAD	PRECIO POR UNIDAD	PRECIO MENSUAL
AZÚCAR	500 Kg	Kilo		
EDULCORANTE	30	Caja		
GALLETITAS DE AGUA CON SAL	1700	Paquete individual		
GALLETITAS DE AGUA SIN SAL	1000	Paquete individual		
LECHE DESCREMADA EN POLVO	15 Kg	Kilo		
LECHE ENTERA EN POLVO	380 Kg	Kilo		
PAN	800 Kg	kilo		
PAN DE SALVADO	200	Kilo		
PAN SIN SAL	200	Kilo		
TÉ	45	Caja		
YERBA MATE	110	Kilo		
YERBA MATE EN SAQUITOS	14	Caja		
ITEM 1 Precio mensual por la elaboración y distribución de comidas por kilo hasta efectores (estimadas 4800 raciones)				

Anexo 5.3**ITEM 6****SERVICIO DE ATENCIÓN INTEGRAL**

Precio mensual por la atención de la Estación de Regeneración de cada uno de los siguientes establecimientos de salud:

5.1. Hospital de Niños Victor J. Vilela	
5.2. Hospital Intendente Carrasco	
5.3. Hospital Roque Saenz Peña	
5.4. Hospital Alberdi	

ITEM 7**SERVICIO DE ATENCIÓN PARCIAL**

Precio mensual por la atención de la Estación de Regeneración de cada uno de los siguientes establecimientos de salud:

6.1. Hospital Dr.Clemente Alvarez	
6.2. Maternidad Martin	
6.3. Hospital Intendente Carrasco	
6.4. Hospital Roque Saenz Peña	
6.5. Hospital Alberdi	

ANEXO 5.4 PLANILLA COTIZACIÓN DE PREPARACIONES A GRANEL E INSUMOS OPCIONALES			
PREPARACIÓN	PRESENTACIÓN ADMITIDA	PEDIDO MÍNIMO	PRECIO POR KILO
CARNES			
POLLO EN ¼ (PATA Y MUSLO) X 250 GR	Bolsa termosellada de hasta 2 kg	1 kg	
BIFES DE CUADRIL/ CARNE AL HORNO	Pack sellado al vacío hasta 2 kg		
CARNES BLANCAS PICADAS			
CARNES ROJAS PICADAS			
CARRÉ DE CERDO			
COLITA DE CUADRIL AL HORNO			
COLITA DE CUADRIL AL HORNO RELLENA			
COSTELETA DE CERDO			Bandeja termosellada hasta 2 kg
FILET DE MERLUZA	Pack sellado al vacío hasta 2 kg		
FILET DE POLLO (PECHUGA O MUSLO)	Bandeja termosellada hasta 2 kg		
MEDALLONES APANADOS RELLENOS (DE MERLUZA Y DE POLLO)	Pack sellado al vacío hasta 2 kg		
MILANESA DE CERDO	Bandeja termosellada hasta 2 kg		
MILANESA DE MERLUZA	Pack sellado al vacío hasta 2 kg		
MILANESAS DE PULPA ESPECIAL	Bandeja termosellada hasta 2 kg		
RODAJAS DE PECETO	Pack sellado al vacío hasta 2 kg		
SUPREMA (PECHUGA)			
VEGETALES			
ENSALADA RUSA	Bolsa apta para alimentos O bandeja termosellada hasta 1 kg	1 kg	
JARDINERA			
MAYONESA DE AVE			
PAPAS DORADAS			
PURÉ BLANCO, AMARILLO O MIXTO			
SALPICÓN DE CARNE			
VEGETALES COCIDOS(NO PAPA)			
VEGETALES CRUDOS (RALLADOS, ENTEROS, CORTADOS, ETC)			
EMPANADAS TARTAS Y PIZZAS			
EMPANADAS (VACA, POLLO, PECADO, VERDURA, JAMÓN Y QUESO) (PESO MÍNIMO 80- 90 GR CADA UNA)	Bandeja termosellada con hasta 12 empanadas	1 docena	
PRE- PIZZAS (½ MASA) APROXIMADAMENTE 250 GR POR UNIDAD	Envase apto sellado por unidad o envase original	1 unidad	
TARTAS SALADAS	Bandeja termosellada hasta 1 kg	1 kg	
CEREALES Y LEGUMBRES			
ARROZ BLANCO	Bandeja o bolsa apta para alimentos termosellada hasta 2 kg	1 kg	
ARROZ INTEGRAL			
GUISOS CON CEREALES O LEGUMBRES CON CARNE			
GUISOS CON CEREALES O LEGUMBRES SIN CARNE			
PASTAS FRESCAS			
PASTAS FRESCAS RELLENAS			
PASTAS SIMPLES			
HUEVO			
HUEVO DURO ENTERO	Bandeja termosellada hasta ½ kg	½ Kg	
HUEVO DURO PICADO			
SALSAS			
SALSAS COMPUESTAS	Bandeja o bolsa apta para alimentos termosellada hasta ½ kg	½ Kg	
SALSAS FRÍAS			
SALSAS SIMPLES			
SOPAS	Bolsa para vacío hasta 2 litros	2 Litros	
SOUFLES Y TORTILLAS	Bandeja termosellada hasta 1 kg	1 kg	
FRUTAS			
EN COMPOTA, HORNO	En bandejas termoselladas de hasta ½ Kg	½ Kg	
FRUTAS DE ESTACIÓN	Depende de la fruta: bandeja/ bolsa	1 Kg	
LIMÓN (EN GAJOS)	En bandejas termoselladas de hasta ½ Kg	½ Kg	

Anexo 5.5

TABLA DE COEFICIENTES PARA DETERMINACIÓN DE PRECIOS				
DIETA		Almuerzo	Cena	Coef. Total
1	Personal	0,55	0,55	1,1
2 A	Normal	0,5	0,5	1
2 B	Normal pediátrico	0,4	0,4	0,8
3	Blando Intestinal Estricto	0,45	0,45	0,9
4	Hipograsa	0,51	0,51	1,02
5	Acompañante	0,45	0,45	0,9
6 A	Hipoproteico A	0,35	0,35	0,7
6 B	Hipoproteico B	0,48	0,35	0,83
7 -1	Disfagia 1	0,18	0,18	0,36
7 -2	Disfagia 2	0,21	0,21	0,42
7- 3	Disfagia 3	0,48	0,48	0,96
7-4	Disfagia 4	0,5	0,5	1
8 A	Post Oper. Gin s/car	0,35	0,35	0,7
8 B	Post Oper. Gin.c/car	0,52	0,52	1,04
10	Diabético	0,54	0,54	1,08
11 A	Papilla A sin carne	0,15	0,15	0,3
11 B	Papilla B con carne	0,18	0,18	0,36
12	Individual A,B,C,D	0,55	0,55	1,1
13	Dieta líquida oral	0,07		0,07
14 A	Enteral 1	0,25		0,25
14 B	Enteral 2	0,5		0,5
Desayuno / Merienda		0,11		0,11
Colación 1		0,08		0,08
Colación 2		0,13		0,13
Colación 3		0,3		0,3
Colación 4		0,45		0,45
<p>El precio de cada una de las comidas descritas en la presente tabla queda determinado en función de los coeficientes asignados y del precio que se establezca para ALMUERZO+ CENA DE LA DIETA NORMAL (coeficiente = 1).</p>				