



## **CONSULTA PÚBLICA DE PRECIOS**

### ***Servicios de Alojamiento (Alojamiento y Alimentación)***

Forestal Bosques del Plata S.A. (en adelante “BdP”), está invitando a una Consulta Pública de Precios (en adelante “CPP”) para el Servicio de Alojamiento (Alojamiento y Alimentación) a ser ofrecidos en campos ubicadas en el Noreste de la Provincia de Corrientes (en adelante “el Patrimonio”).

#### **1. OBJETO DEL SERVICIO**

El servicio que se desea contratar, consiste en la Administración y Gestión de la Hotelería Rural (campamentos distribuidos en el patrimonio de BdP).

**El objetivo** general del servicio, consiste en proveer raciones diarias (desayuno, almuerzo, merienda y cena) y alojamiento al personal que realiza actividades requeridas por BdP.

El objetivo particular apunta a que se brinden en los campamentos las condiciones necesarias para el aseo personal, descanso reparador, esparcimiento y consumo de raciones diarias en base a requerimientos calóricos definidos.

A tales efectos, las tareas deberán ser ejecutadas por personal idóneo, habilitado y capacitado en labores de manipulación y preparación de alimentos, limpieza de instalaciones y provisión de alojamiento.

A tal efecto, se deberán organizar y ejecutar las actividades, en cumplimiento a este pliego, la normativa legal aplicable; y los procedimientos, instructivos y prescripciones técnicas vigentes, generados por el Sistema de Gestión Integrado (ISO 14.001 y FSC), el Pliego de Bases y Condiciones Generales de Contratación (PByCGC) y el SICOP; a instancias de un Sistema de Evaluación de Empresas de Servicios Forestales (EESS).

Los documentos mencionados están a disposición para consulta en oficinas de BdP.

#### **2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS**

2.1 El servicio que se contrata es el de hotelería y alimentación (de lunes a lunes).

2.2 El servicio contempla la provisión de mobiliario para cocina, comedor y dormitorios, ropa de cama, materiales de aseo y alimentación.

2.3 El servicio de hotelería consiste, en suministrar los siguientes elementos por Campamento:

- Camas (eventualmente cuchetas) de madera o de metal, sólidas y resistentes.
- Roperos o Lockers (1 espacio de 0,60 x 0,80 x 0,60cm por cada persona).
- 1 Colchón de 1 plaza 14-17, densidad para 90 Kg.
- 1 cocina industrial con horno y no menos de 4 hornallas por campamento. En Timbauva 1 cocina industrial con horno y no menos de 6 hornallas.
- Garrafa de 45Kg con su instalación de cobre.
- 1 TV de 32". En Timbauva 1 TV de 40".
- 1 antena DIRECTV con servicio básico.
- 1 heladera con freezer superior.
- 1 freezer.
- Mesas de madera (con su respectivo mantel), suficientes para la capacidad indicada.
- Sillas o bancos de madera, suficientes para la capacidad indicada.
- 1 despensa o armario de madera, según capacidad necesaria de almacenamiento.
- 1 matafuego tipo ABC de 10Kg por cada 150m<sup>2</sup>.
- 1 camilla de contrachapado, madera o similar.
- 1 cuello ortopédico tipo filadelfia.
- 1 botiquín de Primeros Auxilios según instructivo SGI.
- Utensilios (platos y copas de vidrio, cuchillos, cucharas, tenedores, jarras, paneras) suficientes según capacidad indicada.
- 1 radio VHF funcional (base y antena).
- 2 Juegos de sábanas por cama (1 inferior y 1 superior).
- 1 Frazada en verano por cama (Octubre a Marzo).
- 2 Frazadas en invierno por cama (Abril a Septiembre).
- 1 ventilador por cada habitación.
- Elementos de aseo personal (jabón de tocador, papel higiénico, jabón en polvo y jabón blanco).
- Elementos para la limpieza de las instalaciones y utensilios.
- Cloro suficiente para cumplir con el clorado del agua para el consumo.
- 1 juego de filtros de carbono y celulosa cada 6 meses.
- 1 grupo electrógeno

2.4 El Servicio a entregar por persona/día se entenderá por "Jornada de Alimentación y Hospedaje", éste comprende alimentación (compuesta por desayuno, almuerzo, merienda y cena) y alojamiento.

2.5 El menú diario de alimentación por persona que deberá entregar la EESS, se indica en **ANEXO I**. El detalle de los ingredientes en cuanto a gramaje según requerimiento calórico se indica en el **ANEXO II**. En todo caso, y de común acuerdo entre BDP y la EESS, éste podrá modificarse a través de un anexo al contrato.

- 2.6 Independientemente del lugar donde se entreguen (campamentos o fuera del patrimonio) las raciones, siempre se debe cumplir el menú establecido y el estándar requerido, siendo responsabilidad plena de la EESS la gestión cotidiana.
- 2.7 Los alimentos deberán ser de buena calidad, materializados en productos perecederos y no perecederos de marcas medias existentes en el mercado, pudiendo BDP rechazarlos, cuando éstos, a su exclusivo juicio, no sean de la calidad requerida.
- 2.8 Los colchones deberán estar en buenas condiciones, no se permite juntar 2 unidades para cubrir el requerimiento.
- 2.9 La ropa de cama deberá estar en buen estado, al ingreso a la estadía, cada operario debe recibir el juego de cama limpio. Se debe asegurar que todas las plazas disponibles cumplan lo requerido.
- 2.10 La EESS deberá entregar los materiales de aseo para los campamentos que lo requieran, estos materiales se entregarán a petición, para dar cumplimiento al estándar requerido.

### 3- **DE LA GESTION DEL SERVICIO, LOS LUGARES DISPONIBLES Y RECEPCION DE PEDIDOS DE ALOJAMIENTO.**

- 3.1 La EESS deberá gestionar/administrar los lugares disponibles, mensualmente informará (junto a las planillas de consumo) al área operativa de BDP la capacidad ocupada y disponible por cada campamento. Dispondrá de planillas de control, en la cuales se identifican las personas que ocupan cada lugar.
- 3.2 La EESS será informada/notificada, con un plazo de no menos de 1 día de anterioridad, del ingreso de personal que requiera alojamiento. De no contar con lugares disponibles, se analizarán movimientos, disponiendo de al menos 1 día más (dependiendo de situaciones climáticas) para cumplir con la solicitud.
- 3.3 Todo movimiento de unidades casillas por parte de la EESS, deberá ser informado al encargado de campamentos por BDP, quien administrará las mismas.

### 4- **DE LA RESPONSABILIDAD Y GESTION DE LOS RECURSOS CEDIDOS POR BDP.**

- 4.1 BDP cederá en Comodato los recursos de su propiedad, se firmarán 2 ejemplares (1 copia para BDP y otra para la EESS).
- 4.2 En **ANEXO III** se detalla contenido de Comodato.

**5- DE LA RESPONSABILIDAD Y GESTION DEL AGUA POTABLE EN LOS CAMPAMENTOS.**

5.1 La EESS será responsable de entregar agua potable en los Campamentos que administra. Cada 6 meses BDP realizará análisis Físico/Químico y Bacteriológico a su costo, de presentar desvíos alguno de ellos, se hará un nuevo el análisis a costo de la EESS.

5.2 Mientras no se cuenta con el análisis que avale la potabilidad del agua, la EESS debe asegurar la provisión de agua potable a su costo.

5.3 La EESS será responsable de proveer el sistema de clorado en cada campamento, el mismo consta de 2 filtros de celulosa y carbono (re cambio cada 6 meses), sistema de dosificador de cloro, tanque para almacenamiento de solución clorada y cloro líquido (a requerimiento según consumo) según dosificación indicada.

5.4 La EESS será responsable de la limpieza semestral de tanque aéreo de almacenamiento y cañerías de distribución de agua de cada campamento.

**6- DE LOS LUGARES, HORARIOS DE ENTREGA Y DE LA GESTION DEL SERVICIO REQUERIDO.**

6.1 El servicio deberá prestarse, en los campamentos establecidos por BDP.

6.2 A fecha de hoy los establecimientos donde se encuentran los campamentos son: Timbauva, La Gabina, Aguapey y Aurora Celeste; en la medida de necesidades operativas, los mismos podrán ir cambiando de ubicación.

6.3 La EESS deberá asegurar los siguientes horarios de comida.

<b>COMIDAS</b>	<b>HORARIOS</b>
Desayuno	05:00 a 07:00 Hrs.
Almuerzo	12:00 a 14.00 Hrs.
Merienda	17:00 a 19:00 Hrs.
Cena	20:00 a 22:00 Hrs.

6.4 La EESS recibirá los pedidos de almuerzos (informados por la EESS cliente) hasta las 10:00 hs.

6.5 En caso de Incendios o requerimientos especiales por parte de BDP, la EESS deberá cumplir con lo requerido, sin contemplación de horarios establecidos.

## **7. DEL REGISTRO E INFORME DE CONSUMOS DIARIOS**

- 7.1 La EESS deberá proveer al cocinero, de un talonario de control/ registro de consumos diarios, en el cual serán asentadas las raciones entregadas, con detalle de EESS cliente, faena que realiza, fecha y cantidad.
- 7.2 La EESS es la encargada de que la EESS cliente firme diariamente la cantidad y conformidad del consumo, indicando a su vez la calidad del servicio. BDP no reconocerá consumos que no cumplan con lo anterior.
- 7.3 Con este talonario se compone la bitácora mensual de consumo, que la EESS eleva a BDP.
- 7.4 Todos los mediodías la EESS reportará a la Central de Operaciones las cantidades de almuerzos (en viandas y en campamentos).

## **8. DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (COCINERO)**

- 8.1 La EESS deberá disponer en cada campamento de personal idóneo para la preparación de las comidas, acreditado con libreta sanitaria al día.
- 8.2 No obstante lo anterior, BDP se reserva el derecho de solicitar el cambio de uno, varios o todos los manipuladores, a su exclusivo juicio, si él o ellos no reunieran en algún momento las condiciones de idoneidad que son menester para esta actividad, o incurrieran en faltas, acciones y comisiones que a su juicio no hagan posible su continuación en el trabajo que se contrata. En ningún caso BDP quedará obligado a pagar indemnización de cualquier tipo a la EESS por los desembolsos ordinarios o extraordinarios que ésta deba efectuar, por motivos de estos cambios de personal.
- 8.3 Deberán respetarse estrictamente todas las normas de higiene en cuanto a almacenamiento, preparación y distribución de alimentos. Merece especial atención que la limpieza y presentación personal del manipulador de alimentos esté acorde con las normas de higiene que el servicio exige.
- 8.4 El manipulador de alimentos deberá vivir en el campamento.
- 8.5 La ración se proveerá en viandas en aquellos casos en que las EESS clientes no puedan acercar su personal al comedor. La demandante retirará las mismas del campamento y se hará responsable de la devolución de las mismas, en tiempo y forma, a fin de que puedan estar disponibles para ser usadas al día siguiente.
- 8.6 El manipulador de alimentos, además de las tareas normales de su función, será el responsable de la toma e información de los datos meteorológicos solicitados por BDP.

## **9. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO**

La EESS deberá arbitrar todas las medidas tendientes para que los Campamentos se encuentren operativos, ordenados y limpios, y entreguen raciones diarias y alojamiento al personal que lo requiera.

Debe asegurar la provisión de mercaderías suficientes para cubrir las necesidades de consumo, para lo cual deberá disponer de vehículos en condiciones que aseguren el ingreso a pesar de las condiciones climáticas y protejan las mercaderías ante la presencia de polvo, manteniendo además la cadena de frío en aquellos que lo requieran.

Contará con elementos y artefactos para el almacenamiento de los víveres, ya sea alacenas, freezer y heladeras.

Dispondrá de elementos para el fraccionamiento, limpieza y cocción de mercaderías. Deberá asegurar la provisión de gas envasado para el funcionamiento de la cocina.

Ante la falta de energía eléctrica, la EESS deberá informar a la Central de Operaciones del evento; y contar con grupo electrógeno capaz de abastecer la demanda requerida y combustible suficiente para suplir la necesidad. El consumo de combustible será informado a BDP para su reintegro.

La limpieza de las instalaciones como cocina, comedor, baño, galería y mantenimiento de parque estará a cargo de la EESS; la necesidad de elementos para estas actividades estará bajo su responsabilidad.

La EESS, a través de su Jefe de Operaciones y/ o Supervisor de Faena, deberá visitar e inspeccionar regularmente todas las unidades, velando por el óptimo funcionamiento de los Campamentos en todos sus componentes. De notar roturas o faltantes de bienes cedidos en comodato, deberá informar de inmediato a la Jefatura correspondiente de BDP, debiendo identificar responsables del evento. De no gestionar de tal forma, la EESS de Campamento será responsable y deberá cubrir a su costo las roturas o faltantes.

En este sentido, las visitas de inspección tendrán como objetivo evaluar, corregir y retroalimentar sobre los procedimientos y estándares de operación definidos. Las visitas a que se hace referencia, deberán quedar registradas en el libro de obras de la unidad.

## **10. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES DEL SERVICIO REQUERIDO**

### **10.1. Administración, implementación y operación de recursos.**

La administración del personal contratado será de **exclusiva responsabilidad** de la EESS, atendiendo todas las obligaciones y derechos contractuales del personal a su cargo, comprometiéndose a cumplir en todas sus partes con el Pliego General de Bases y Condiciones de Contratación.

Además asegurar la **supervisión y control de las operaciones** y actividades de los recursos implementados, de forma de garantizar el cumplimiento de las políticas de BDP.

## **10.2. Control de actividad realizada.**

BDP utilizará el Formulario For 451.12 para la verificación/evaluación del cumplimiento del servicio brindado, según el estándar requerido y todos los puntos detallados en éste Pliego. **ANEXO V**

## **10.3. RAC**

La alimentación y alojamiento del personal de los Campamentos, estará a cargo de la EESS.

## **10.4. Sistema de Gestión Integral (SGI)**

La EESS que otorgue el servicio requerido en esta base, deberá alinear sus operaciones al Sistema Integrado de Gestión ISO 14.001 y FSC adoptada por BDP.

Se solicita en este sentido, el estricto cumplimiento de las normas, procedimientos, instructivos, planes de emergencia, prescripciones técnicas, formularios y circulares generadas por el Sistema de Gestión Integral; conforme a la versión vigente.

A los efectos, la EESS será provista de un Usuario y Contraseña para acceder vía Web a las copias controladas de la documentación referida en el párrafo anterior; las cuales deberá imprimir y disponer en una carpeta para cada campamento.

La política de BdP deberá estar exhibida en todos los campamentos.

## **10.5. Prevención de riesgos.**

La EESS deberá presentar un Programa Anual de Seguridad, siguiendo los requerimientos establecidos por BdP.

La EESS deberá contar con el asesoramiento de un experto matriculado en Higiene, Seguridad y Salud Ocupacional, que deberá realizar al menos 1 visita por mes a cada Campamento (1 visita a c/u) y asegurar la correcta implementación del Programa Anual de Seguridad de la EESS.

En caso de accidentes, se deberán reportar los mismos, dentro de las 24hs. posteriores al mismo, a la Sub Gerencia de Operaciones de BDP ([ctorrubiano@cmpec.com.ar](mailto:ctorrubiano@cmpec.com.ar), [cacabrera@cmpec.com.ar](mailto:cacabrera@cmpec.com.ar), [gpetruszynski@cmpec.com.ar](mailto:gpetruszynski@cmpec.com.ar)) y al Encargado de Seguridad de BDP ([mvciaappa@cmpec.com.ar](mailto:mvciaappa@cmpec.com.ar)) utilizando el Formulario 447-3 de la carpeta del SGI.

## **10.6. Capacitación del personal.**

Los Cocineros deberán contar con su libreta sanitaria y demostrar idoneidad en los siguientes temas:

- Manipulación de alimentos.

- Aseo personal y cuidado ante enfermedades contagiosas.
- Normas de convivencia en Campamentos.
- Seguridad en los trabajos de Cocina.
- Radiocomunicaciones.
- Uso y llenado de planillas de consumos.
- Sistema de Gestión Integral (ISO 14.001)

Periódicamente, todos los Cocineros deberán recibir mínimo 1 hora de capacitación por mes según Cronograma de Capacitación. Las mismas deberán quedar registradas en el Formulario FOR 442-2- Registro de Capacitación.

Se establece como requisito, que el responsable/ asesor de Higiene, Seguridad y Salud Ocupacional de la EEES, deberá enviar los días 10 de cada mes al Encargado de Prevención de Riesgos de BDP ([mvciaappa@cmpec.com.ar](mailto:mvciaappa@cmpec.com.ar)) un informe de la visita y las capacitaciones recibidas por el personal.

### **10.7. Indumentaria requerida.**

La implementación inherente al servicio se corresponde a todos aquellos elementos de uso personal de acuerdo a matriz (MAT01), indispensables para que el personal de campamentos desarrolle su labor de manera segura y eficaz. Deberán ser adquiridos y administrados por la EESS y entregados a todos los operarios.

La EESS deberá llevar un registro (según formulario de Res 299/11) de los elementos que se entreguen al personal afectado a las labores de Campamento.

## **11. DE LAS TARIFAS.**

Las tarifas estarán expresadas en Pesos Argentinos sin IVA y se definirán por desayuno, almuerzo, merienda y cena. Estas tarifas deben incluir todos los gastos que el servicio requiera (movilidad, insumos, MO, enseres, mantenimiento, aseo y orden campamento).

El precio base del servicio estipulado se reajustará en base a un polinomio para faenas manuales, conformado de la siguiente manera:

- 33 % del valor del Gas Oil.
- 33 % del valor IPC entregado por el INDEC.
- 33 % del valor de jornal rural aplicable al Departamento de Santo Tomé.

El valor de inicio del polinomio (base 100) se determinará al 31 de diciembre de 2022 y se actualizará al último día de cada mes. Las tarifas se actualizarán periódicamente cuando los aumentos acumulados superen el +/- 4 por ciento (%) desde la última actualización.

## **12. DE LAS EXTRAS DEL SERVICIO**

Por extras se entienden trabajos de mantenimiento, mejoras, reparaciones; los mismos serán pagados por de BdP conforme a cronograma de avances. Los cuales deben tener la debida orden de servicio por parte de BdP. Aquellos conceptos no incluidos en la tarifa, deberán ser indicados junto a la cotización.

### **13. PROCEDIMIENTO PARA LA LIQUIDACIÓN DEL SERVICIO**

BdP liquidará los servicios a la EESS los 15 de cada mes, cubriendo el período obrante entre el 16 del mes anterior e inclusive el 15 del mes al cual refieran los avances de faenas.

Las liquidaciones se realizarán por raciones consumidas en base a los registros obtenidos de las planillas de consumos firmadas por las EESS cliente. BdP se hará cargo en tanto y en cuanto estos consumos se encuadren con los acuerdos de rendimientos y productividad real (avances de faenas). Por sobre estos límites, la EESS cliente deberá cancelar los saldos deudores a la EESS prestataria de estos servicios.

El plazo para la recepción de las planillas de consumos cerrará todos los días 16 de cada mes (o inmediato hábil siguiente en caso que esta fecha se corresponda a un Domingo o Feriado Nacional.) El mismo deberá dirigirse vía correo electrónico a la Central de Operaciones con copia a: [cacabrera@cmpc.com.ar](mailto:cacabrera@cmpc.com.ar); [gpetruszynski@cmpc.com.ar](mailto:gpetruszynski@cmpc.com.ar) y [ctorrubiano@cmpc.com.ar](mailto:ctorrubiano@cmpc.com.ar)

El monto a avanzar surgirá entonces de la cantidad de raciones resultantes por la tarifa acordada, menos las multas que eventualmente correspondan aplicar.

El calendario para la carga y aprobación de Boletines y Aceptación del Servicio (My Forest) para los avances, así como el cronograma de pagos, será el que determine la Sub Gerencia de Administración de BDP.

### **14. MULTAS AL SERVICIO**

#### **14.1 Método de Control:**

Se utilizará el formulario For 451.12 para evaluar el servicio prestado.

#### **14.2 Método De Aplicación:**

El incumplimiento de las exigencias estipuladas que fueran identificadas en el formulario de control, dará derecho a BDP a multar a la EESS. Para deducir el valor a multar, se procederá a revisar cada uno de los informes de las deficiencias detectadas, clasificándolas según los grupos definidos en **ANEXO IV**.

#### **PRESENTACIÓN DE COTIZACIONES:**

El plazo para la presentación de la misma, por parte del oferente, vence el 30 de enero de 2023; la cual deberá ser enviada de manera digital a las siguientes casillas de correos:

- María Cecilia Ochoa – Jefe de Seguros Créditos y Doc. Legal [cochoa@cmpc.com.ar](mailto:cochoa@cmpc.com.ar)
- Mario Tazzioli – Jefe de Compras y Abastecimiento. [matazzioli@cmpc.com.ar](mailto:matazzioli@cmpc.com.ar)

Por consultas, dirigirse por correo electrónico a: [matazzioli@cmpc.com.ar](mailto:matazzioli@cmpc.com.ar)

BdP adjudicará el servicio teniendo en cuenta no solo el costo del mismo, sino que también hará una evaluación, a su exclusivo juicio, de la experiencia y capacidad operativa del postulante. En caso de ofertas superadoras, la asignación podrá ser por un período de 2 años.

- 15. COTIZACIÓN DEL SERVICIO:** El oferente podrá postularse para prestar sus Servicios en 1 o más Campamentos y BdP analizará las Ofertas en un todo de acuerdo a las pautas definidas en este Pliego; pudiendo resultar adjudicado total o parcialmente.

**15.1. Campamento Timbauva**

<b>Servicio</b>	<b>Referencia Consumos (raciones/mes)</b>	<b>\$ Ración (neto sin IVA)</b>
Desayuno	615	
Almuerzo	1220	
Merienda	615	
Cena	615	

**15.2. Campamento La Gabina**

<b>Servicio</b>	<b>Referencia Consumos (raciones/mes)</b>	<b>\$ Ración (neto sin IVA)</b>
Desayuno	710	
Almuerzo	1420	
Merienda	710	
Cena	710	

**15.3. Campamento Aguapey**

<b>Servicio</b>	<b>Referencia Consumos (raciones/mes)</b>	<b>\$ Ración (neto sin IVA)</b>
Desayuno	420	
Almuerzo	685	
Merienda	420	
Cena	420	

**15.4. Campamento Aurora Celeste**

<b>Servicio</b>	<b>Referencia Consumos (raciones/mes)</b>	<b>\$ Ración (neto sin IVA)</b>
Desayuno	265	
Almuerzo	605	
Merienda	265	
Cena	265	

## ANEXO I

### **MENU ESTABLECIDO LUNES**

#### **DESAYUNO**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **ALMUERZO**

Arroz o fideos con pollo, ensalada y frutas frescas.

#### **MERIENDA**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **CENA**

Cazuela de fideos y frutas frescas.

### **MARTES**

#### **DESAYUNO**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **ALMUERZO**

Guiso de arroz azafranado, c/carne o pollo y frutas frescas.

#### **MERIENDA**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **CENA**

Polenta a la pamesana c/ estofado de carne y frutas frescas.

### **MIERCOLES**

#### **DESAYUNO**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **ALMUERZO**

Arroz o fideos con pollo, ensalada y frutas frescas.

#### **MERIENDA**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **CENA**

Albóndigas con salsa boloñesa, papas y frutas frescas.

### **JUEVES**

#### **DESAYUNO**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **ALMUERZO**

Fideos tallarines o tirabuzones con tuco de carne molida y frutas frescas.

#### **MERIENDA**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **CENA**

Carne a la olla con cebollas, papas y frutas frescas.

### **VIERNES**

#### **DESAYUNO**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **ALMUERZO**

Carbonada y frutas frescas.

#### **MERIENDA**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **CENA**

Estofado de carne con papas, verduras varias y frutas frescas.

### **SABADO**

#### **DESAYUNO**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **ALMUERZO**

Estofado de pollo con fideo y frutas frescas.

#### **MERIENDA**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **CENA**

Bifes a la criolla con ensalada de repollo, zanahoria y frutas frescas.

### **DOMINGO**

#### **DESAYUNO**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **ALMUERZO**

Asado c/ensalada de papas c/cebolla y frutas frescas.

#### **MERIENDA**

Té con leche, pan con manteca, mermelada.

#### **CENA**

Fideo al pesto con carne o pollo y frutas frescas.

**ANEXO II Gramaje establecido****LUNES**

<b>DESAYUNO</b>			<b>ALMUERZO</b>		
<b>Té con leche, pan con manteca, mermelada.</b>			<b>Arroz o fideo con pollo, ensalada y frutas frescas.</b>		
Alimento	Cantidad p/	U.M.	Alimento	Cantidad p/	U.M.
Agua	500	Cc	Aceite	5	Cc
Azúcar	30	Gms	Ajo	1	Die
Té	1	Saq	Frutas	2	Un
Leche en polvo	62,5	Gms	Pollo	350	Gms
Manteca	15	Gms	Cebolla	35	Gms
Pan	100	Gms	Arroz	80	Gms
Yerba	35	Gms	Condimento	1	Gms
			Morrón	15	Gms
			Puré de tomate	60	Gms
			Pan	100	Gms
			Papa	220	Gms
			Sal fina	2	Gms
			Sal gruesa	2	Gms
			Zanahoria	80	Gms
			Repollo o tomate	120	Gms
			Zapallo	220	Gms
<b>MERIENDA</b>			<b>CENA</b>		
<b>Te con leche, pan con manteca, mermelada</b>			<b>Cazuela de fideos y frutas frescas.</b>		
Alimento	Cantidad p/	U.M.	Alimento	Cantidad p/	U.M.
Agua	250	Cc	Aceite	5	Cc
Azúcar	15	Gms	Arveja en lata	50	Gms
Leche en polvo	25	Gms	Carne C/h	200	Gms
Manteca	10	Gms	Cebolla	50	Gms
Mermelada	15	Gms	Fideo Tirabuzón	40	Gms
Pan	100	Gms	Frutas	2	Un
Yerba	35	Gms	Morrón	15	Gms
Te	1	Saq	Pan	100	Gms
			Papa	180	Gms
			Puré de tomate	60	Gms
			Queso Rallado	10	Gms
			Sal fina	2	Gms
			Sal gruesa	2	Gms
			Yerba	35	Gms
			Zanahoria	30	Gms

## MARTES

<p><b>DESAYUNO</b> <b>Té con leche, pan con manteca, mermelada.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">500</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">30</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Té</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">62,5</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	500	Cc	Azúcar	30	Gms	Té	1	Saq	Mermelada	15	Gms	Leche en polvo	62,5	Gms	Manteca	15	Gms	Pan	100	Gms	Yerba	35	Gms	<p><b>ALMUERZO</b> <b>Guiso de arroz azafranado, c/carne o pollo y frutas frescas.</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">7</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Carne</td><td style="text-align: center;">200</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Azafrán</td><td style="text-align: center;">0,2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">25</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Condimento</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Papa</td><td style="text-align: center;">300</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Puré de tomate</td><td style="text-align: center;">60</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Arroz</td><td style="text-align: center;">80</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	7	Cc	Carne	200	Gms	Azafrán	0,2	Gms	Cebolla	25	Gms	Condimento	1	Gms	Frutas	2	Un	Pan	100	Gms	Papa	300	Gms	Puré de tomate	60	Gms	Arroz	80	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																	
Agua	500	Cc																																																																	
Azúcar	30	Gms																																																																	
Té	1	Saq																																																																	
Mermelada	15	Gms																																																																	
Leche en polvo	62,5	Gms																																																																	
Manteca	15	Gms																																																																	
Pan	100	Gms																																																																	
Yerba	35	Gms																																																																	
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																	
Aceite	7	Cc																																																																	
Carne	200	Gms																																																																	
Azafrán	0,2	Gms																																																																	
Cebolla	25	Gms																																																																	
Condimento	1	Gms																																																																	
Frutas	2	Un																																																																	
Pan	100	Gms																																																																	
Papa	300	Gms																																																																	
Puré de tomate	60	Gms																																																																	
Arroz	80	Gms																																																																	
Sal fina	2	Gms																																																																	
Sal gruesa	2	Gms																																																																	
<p><b>MERIENDA</b> <b>Té con leche, pan con manteca, mermelada</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">25</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Te</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	250	Cc	Azúcar	15	Gms	Leche en polvo	25	Gms	Manteca	10	Gms	Mermelada	15	Gms	Pan	100	Gms	Te	1	Saq	Yerba	35	Gms	<p><b>CENA</b> <b>Polenta a la parmesana c/ estofado de carne y frutas frescas</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">3</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Polenta</td><td style="text-align: center;">80</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Carne s/h</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">25</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Puré de tomate</td><td style="text-align: center;">60</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zanahoria</td><td style="text-align: center;">50</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	3	Cc	Polenta	80	Gms	Frutas	2	Un	Carne s/h	250	Gms	Cebolla	25	Gms	Pan	100	Gms	Puré de tomate	60	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Yerba	35	Gms	Zanahoria	50	Gms			
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																	
Agua	250	Cc																																																																	
Azúcar	15	Gms																																																																	
Leche en polvo	25	Gms																																																																	
Manteca	10	Gms																																																																	
Mermelada	15	Gms																																																																	
Pan	100	Gms																																																																	
Te	1	Saq																																																																	
Yerba	35	Gms																																																																	
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																	
Aceite	3	Cc																																																																	
Polenta	80	Gms																																																																	
Frutas	2	Un																																																																	
Carne s/h	250	Gms																																																																	
Cebolla	25	Gms																																																																	
Pan	100	Gms																																																																	
Puré de tomate	60	Gms																																																																	
Sal fina	2	Gms																																																																	
Sal gruesa	2	Gms																																																																	
Yerba	35	Gms																																																																	
Zanahoria	50	Gms																																																																	

## MIERCOLES

<p><b>DESAYUNO</b> <b>Té con leche, pan con manteca, mermelada</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">500</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">30</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">62,5</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Té</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">saq</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	500	Cc	Azúcar	30	Gms	Leche en polvo	62,5	Gms	Manteca	15	Gms	Pan	100	Gms	Mermelada	15	Gms	Té	1	saq	Yerba	35	Gms	<p><b>ALMUERZO</b> <b>Arroz o fideos con pollo, ensalada y frutas frescas</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Arveja en lata</td><td style="text-align: center;">40</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Fideo</td><td style="text-align: center;">80</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Morrón</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pollo</td><td style="text-align: center;">350</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Repollo o tomate</td><td style="text-align: center;">120</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zanahoria</td><td style="text-align: center;">180</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	2	Cc	Arveja en lata	40	Gms	Cebolla	35	Gms	Fideo	80	Gms	Morrón	15	Gms	Pan	100	Gms	Pollo	350	Gms	Frutas	2	Un	Repollo o tomate	120	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Zanahoria	180	Gms			
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																				
Agua	500	Cc																																																																				
Azúcar	30	Gms																																																																				
Leche en polvo	62,5	Gms																																																																				
Manteca	15	Gms																																																																				
Pan	100	Gms																																																																				
Mermelada	15	Gms																																																																				
Té	1	saq																																																																				
Yerba	35	Gms																																																																				
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																				
Aceite	2	Cc																																																																				
Arveja en lata	40	Gms																																																																				
Cebolla	35	Gms																																																																				
Fideo	80	Gms																																																																				
Morrón	15	Gms																																																																				
Pan	100	Gms																																																																				
Pollo	350	Gms																																																																				
Frutas	2	Un																																																																				
Repollo o tomate	120	Gms																																																																				
Sal fina	2	Gms																																																																				
Sal gruesa	2	Gms																																																																				
Zanahoria	180	Gms																																																																				
<p><b>MERIENDA</b> <b>Té con leche, pan con manteca, mermelada</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">25</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Té</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	250	Cc	Azúcar	15	Gms	Leche en polvo	25	Gms	Manteca	10	Gms	Mermelada	15	Gms	Pan	100	Gms	Té	1	Saq	Yerba	35	Gms	<p><b>CENA</b> <b>Albóndigas con salsa boloñesa, papas y frutas frescas</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Ajo</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Die</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Carne molida</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Condimento</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Papas</td><td style="text-align: center;">180</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Puré de tomate</td><td style="text-align: center;">60</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zanahoria</td><td style="text-align: center;">50</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	2	Cc	Ajo	1	Die	Frutas	2	Un	Carne molida	250	Gms	Cebolla	35	Gms	Condimento	1	Gms	Papas	180	Gms	Puré de tomate	60	Gms	Pan	100	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Yerba	35	Gms	Zanahoria	50	Gms
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																				
Agua	250	Cc																																																																				
Azúcar	15	Gms																																																																				
Leche en polvo	25	Gms																																																																				
Manteca	10	Gms																																																																				
Mermelada	15	Gms																																																																				
Pan	100	Gms																																																																				
Té	1	Saq																																																																				
Yerba	35	Gms																																																																				
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																				
Aceite	2	Cc																																																																				
Ajo	1	Die																																																																				
Frutas	2	Un																																																																				
Carne molida	250	Gms																																																																				
Cebolla	35	Gms																																																																				
Condimento	1	Gms																																																																				
Papas	180	Gms																																																																				
Puré de tomate	60	Gms																																																																				
Pan	100	Gms																																																																				
Sal fina	2	Gms																																																																				
Sal gruesa	2	Gms																																																																				
Yerba	35	Gms																																																																				
Zanahoria	50	Gms																																																																				

## JUEVES

<p><b>DESAYUNO</b> <b>Te con leche, pan con manteca, mermelada</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">500</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">30</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">62,5</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">50</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Te</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	500	Cc	Azúcar	30	Gms	Leche en polvo	62,5	Gms	Manteca	15	Gms	Mermelada	15	Gms	Pan	50	Gms	Te	1	Saq	Yerba	35	Gms	<p><b>ALMUERZO</b> <b>Fideos tallarines o tirabuzones con tuco de carne molida y frutas frescas</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">7</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Ajo</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Die</td></tr> <tr><td>Carne molida</td><td style="text-align: center;">200</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Condimento</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Fideo Tirabuzón</td><td style="text-align: center;">120</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Morrón</td><td style="text-align: center;">7</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Tomate</td><td style="text-align: center;">60</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manzana</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Queso rallado</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zapallo</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zanahoria</td><td style="text-align: center;">80</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	7	Cc	Ajo	1	Die	Carne molida	200	Gms	Cebolla	35	Gms	Condimento	1	Gms	Fideo Tirabuzón	120	Gms	Morrón	7	Gms	Tomate	60	Gms	Pan	100	Gms	Manzana	2	Un	Queso rallado	15	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Zapallo	100	Gms	Zanahoria	80	Gms
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																										
Agua	500	Cc																																																																										
Azúcar	30	Gms																																																																										
Leche en polvo	62,5	Gms																																																																										
Manteca	15	Gms																																																																										
Mermelada	15	Gms																																																																										
Pan	50	Gms																																																																										
Te	1	Saq																																																																										
Yerba	35	Gms																																																																										
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																										
Aceite	7	Cc																																																																										
Ajo	1	Die																																																																										
Carne molida	200	Gms																																																																										
Cebolla	35	Gms																																																																										
Condimento	1	Gms																																																																										
Fideo Tirabuzón	120	Gms																																																																										
Morrón	7	Gms																																																																										
Tomate	60	Gms																																																																										
Pan	100	Gms																																																																										
Manzana	2	Un																																																																										
Queso rallado	15	Gms																																																																										
Sal fina	2	Gms																																																																										
Sal gruesa	2	Gms																																																																										
Zapallo	100	Gms																																																																										
Zanahoria	80	Gms																																																																										
<p><b>MERIENDA</b> <b>Te con leche, pan con manteca, mermelada</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">25</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Te</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	250	Cc	Azúcar	15	Gms	Leche en polvo	25	Gms	Manteca	10	Gms	Mermelada	15	Gms	Pan	100	Gms	Te	1	Saq	Yerba	35	Gms	<p><b>CENA</b> <b>Carne a la olla con cebollas, papas y frutas frescas</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Ajo</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Carne c/h</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">50</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Banana</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Papa</td><td style="text-align: center;">220</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	5	Cc	Ajo	1	Gms	Carne c/h	250	Gms	Cebolla	50	Gms	Banana	2	Un	Papa	220	Gms	Pan	100	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Yerba	35	Gms															
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																										
Agua	250	Cc																																																																										
Azúcar	15	Gms																																																																										
Leche en polvo	25	Gms																																																																										
Manteca	10	Gms																																																																										
Mermelada	15	Gms																																																																										
Pan	100	Gms																																																																										
Te	1	Saq																																																																										
Yerba	35	Gms																																																																										
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																										
Aceite	5	Cc																																																																										
Ajo	1	Gms																																																																										
Carne c/h	250	Gms																																																																										
Cebolla	50	Gms																																																																										
Banana	2	Un																																																																										
Papa	220	Gms																																																																										
Pan	100	Gms																																																																										
Sal fina	2	Gms																																																																										
Sal gruesa	2	Gms																																																																										
Yerba	35	Gms																																																																										

## VIERNES

<p><b>DESAYUNO</b> <b>Té con leche, pan con manteca, mermelada</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">500</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">30</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">62,5</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Te</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	500	Cc	Azúcar	30	Gms	Leche en polvo	62,5	Gms	Manteca	15	Gms	Mermelada	15	Gms	Pan	100	Gms	Te	1	Saq	Yerba	35	Gms	<p><b>ALMUERZO</b> <b>Carbonada y frutas frescas</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Batata</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Carne c/h</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Choclo</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Chorizo</td><td style="text-align: center;">50</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Condimento</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Papa</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Naranja</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Tomate</td><td style="text-align: center;">60</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zapallo</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	5	Cc	Batata	100	Gms	Carne c/h	250	Gms	Cebolla	35	Gms	Choclo	100	Gms	Chorizo	50	Gms	Condimento	1	Gms	Papa	250	Gms	Naranja	2	Un	Tomate	60	Gms	Pan	100	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Zapallo	250	Gms
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																							
Agua	500	Cc																																																																							
Azúcar	30	Gms																																																																							
Leche en polvo	62,5	Gms																																																																							
Manteca	15	Gms																																																																							
Mermelada	15	Gms																																																																							
Pan	100	Gms																																																																							
Te	1	Saq																																																																							
Yerba	35	Gms																																																																							
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																							
Aceite	5	Cc																																																																							
Batata	100	Gms																																																																							
Carne c/h	250	Gms																																																																							
Cebolla	35	Gms																																																																							
Choclo	100	Gms																																																																							
Chorizo	50	Gms																																																																							
Condimento	1	Gms																																																																							
Papa	250	Gms																																																																							
Naranja	2	Un																																																																							
Tomate	60	Gms																																																																							
Pan	100	Gms																																																																							
Sal fina	2	Gms																																																																							
Sal gruesa	2	Gms																																																																							
Zapallo	250	Gms																																																																							
<p><b>MERIENDA</b> <b>Te con leche, pan con manteca, mermelada</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">25</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Te</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	250	Cc	Azúcar	15	Gms	Leche en polvo	25	Gms	Manteca	10	Gms	Mermelada	15	Gms	Pan	100	Gms	Te	1	Saq	Yerba	35	Gms	<p><b>CENA</b> <b>Estofado de carne con papas, verduras variadas y frutas frescas</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Ajo</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Die</td></tr> <tr><td>Carne s/h</td><td style="text-align: center;">150</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Papa</td><td style="text-align: center;">220</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Puré de tomate</td><td style="text-align: center;">60</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zanahoria</td><td style="text-align: center;">80</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zapallo</td><td style="text-align: center;">220</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	5	Cc	Ajo	1	Die	Carne s/h	150	Gms	Cebolla	35	Gms	Papa	220	Gms	Pan	100	Gms	Puré de tomate	60	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Frutas	2	Un	Yerba	35	Gms	Zanahoria	80	Gms	Zapallo	220	Gms			
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																							
Agua	250	Cc																																																																							
Azúcar	15	Gms																																																																							
Leche en polvo	25	Gms																																																																							
Manteca	10	Gms																																																																							
Mermelada	15	Gms																																																																							
Pan	100	Gms																																																																							
Te	1	Saq																																																																							
Yerba	35	Gms																																																																							
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																							
Aceite	5	Cc																																																																							
Ajo	1	Die																																																																							
Carne s/h	150	Gms																																																																							
Cebolla	35	Gms																																																																							
Papa	220	Gms																																																																							
Pan	100	Gms																																																																							
Puré de tomate	60	Gms																																																																							
Sal fina	2	Gms																																																																							
Sal gruesa	2	Gms																																																																							
Frutas	2	Un																																																																							
Yerba	35	Gms																																																																							
Zanahoria	80	Gms																																																																							
Zapallo	220	Gms																																																																							

## SABADO

<p><b>DESAYUNO</b> <b>Te con leche, pan con manteca, mermelada</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">500</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">30</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Te</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">62,5</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	500	Cc	Azúcar	30	Gms	Te	1	Saq	Leche en polvo	62,5	Gms	Manteca	15	Gms	Pan	100	Gms	Mermelada	15	Gms	Yerba	35	Gms	<p><b>ALMUERZO</b> <b>Estofado de pollo con fideo y frutas frescas</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Carne c/h</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Morrón</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Papa</td><td style="text-align: center;">180</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Puré de tomate</td><td style="text-align: center;">60</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Papa</td><td style="text-align: center;">180</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zanahoria</td><td style="text-align: center;">80</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zapallo</td><td style="text-align: center;">220</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	5	Cc	Carne c/h	250	Gms	Cebolla	35	Gms	Frutas	2	Un	Morrón	15	Gms	Pan	100	Gms	Papa	180	Gms	Puré de tomate	60	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Papa	180	Gms	Zanahoria	80	Gms	Zapallo	220	Gms
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																				
Agua	500	Cc																																																																				
Azúcar	30	Gms																																																																				
Te	1	Saq																																																																				
Leche en polvo	62,5	Gms																																																																				
Manteca	15	Gms																																																																				
Pan	100	Gms																																																																				
Mermelada	15	Gms																																																																				
Yerba	35	Gms																																																																				
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																				
Aceite	5	Cc																																																																				
Carne c/h	250	Gms																																																																				
Cebolla	35	Gms																																																																				
Frutas	2	Un																																																																				
Morrón	15	Gms																																																																				
Pan	100	Gms																																																																				
Papa	180	Gms																																																																				
Puré de tomate	60	Gms																																																																				
Sal fina	2	Gms																																																																				
Sal gruesa	2	Gms																																																																				
Papa	180	Gms																																																																				
Zanahoria	80	Gms																																																																				
Zapallo	220	Gms																																																																				
<p><b>MERIENDA</b> <b>Te con leche, pan con manteca, mermelada</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">25</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Te</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	250	Cc	Azúcar	15	Gms	Leche en polvo	25	Gms	Manteca	10	Gms	Mermelada	15	Gms	Pan	100	Gms	Te	1	Saq	Yerba	35	Gms	<p><b>CENA</b> <b>Bifes a la criolla con ensalada de repollo, zanahoria y frutas frescas</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">7</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Carne s/hueso</td><td style="text-align: center;">180</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Morrón</td><td style="text-align: center;">7</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Papa</td><td style="text-align: center;">350</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Puré de tomate</td><td style="text-align: center;">60</td><td style="text-align: center;">CC</td></tr> <tr><td>Repollo</td><td style="text-align: center;">170</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Zanahoria</td><td style="text-align: center;">180</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	7	Cc	Carne s/hueso	180	Gms	Cebolla	35	Gms	Morrón	7	Gms	Pan	100	Gms	Papa	350	Gms	Puré de tomate	60	CC	Repollo	170	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Yerba	35	Gms	Zanahoria	180	Gms			
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																				
Agua	250	Cc																																																																				
Azúcar	15	Gms																																																																				
Leche en polvo	25	Gms																																																																				
Manteca	10	Gms																																																																				
Mermelada	15	Gms																																																																				
Pan	100	Gms																																																																				
Te	1	Saq																																																																				
Yerba	35	Gms																																																																				
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																				
Aceite	7	Cc																																																																				
Carne s/hueso	180	Gms																																																																				
Cebolla	35	Gms																																																																				
Morrón	7	Gms																																																																				
Pan	100	Gms																																																																				
Papa	350	Gms																																																																				
Puré de tomate	60	CC																																																																				
Repollo	170	Gms																																																																				
Sal fina	2	Gms																																																																				
Sal gruesa	2	Gms																																																																				
Yerba	35	Gms																																																																				
Zanahoria	180	Gms																																																																				

## DOMINGO

<b>DESAYUNO</b> <b>Te con leche, pan con manteca, mermelada</b>	<b>ALMUERZO</b> <b>Asado con ensalada de papas c/cebolla y frutas frescas</b>																																																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">500</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">30</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Te</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">62,5</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	500	Cc	Azúcar	30	Gms	Te	1	Saq	Manteca	10	Gms	Mermelada	15	Gms	Leche en polvo	62,5	Gms	Yerba	35	Gms	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">3</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">50</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Chorizo</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Costilla</td><td style="text-align: center;">500</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manzana</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">50</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Papa</td><td style="text-align: center;">200</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	3	Cc	Cebolla	50	Gms	Chorizo	100	Gms	Costilla	500	Gms	Manzana	2	Un	Pan	50	Gms	Papa	200	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Yerba	35	Gms									
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																	
Agua	500	Cc																																																																	
Azúcar	30	Gms																																																																	
Te	1	Saq																																																																	
Manteca	10	Gms																																																																	
Mermelada	15	Gms																																																																	
Leche en polvo	62,5	Gms																																																																	
Yerba	35	Gms																																																																	
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																	
Aceite	3	Cc																																																																	
Cebolla	50	Gms																																																																	
Chorizo	100	Gms																																																																	
Costilla	500	Gms																																																																	
Manzana	2	Un																																																																	
Pan	50	Gms																																																																	
Papa	200	Gms																																																																	
Sal fina	2	Gms																																																																	
Sal gruesa	2	Gms																																																																	
Yerba	35	Gms																																																																	
<b>MERIENDA</b> <b>Te con leche, pan con manteca, mermelada</b>	<b>CENA</b> <b>Fideo al pesto con carne o pollo y frutas frescas</b>																																																																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Agua</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Azúcar</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Leche en polvo</td><td style="text-align: center;">25</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Manteca</td><td style="text-align: center;">10</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Mermelada</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Te</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Saq</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">35</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Agua	250	Cc	Azúcar	15	Gms	Leche en polvo	25	Gms	Manteca	10	Gms	Mermelada	15	Gms	Te	1	Saq	Pan	100	Gms	Yerba	35	Gms	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">Alimento</th> <th style="width: 33%;">Cantidad p/</th> <th style="width: 33%;">U.M.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Aceite</td><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">Cc</td></tr> <tr><td>Ajo</td><td style="text-align: center;">1</td><td style="text-align: center;">Die</td></tr> <tr><td>Carne o Pollo</td><td style="text-align: center;">250</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Cebolla</td><td style="text-align: center;">50</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Pan</td><td style="text-align: center;">100</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Perejil</td><td style="text-align: center;">0,1</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Frutas</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Un</td></tr> <tr><td>Queso Rallado</td><td style="text-align: center;">5</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal fina</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Sal gruesa</td><td style="text-align: center;">2</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Tallarines</td><td style="text-align: center;">80</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> <tr><td>Yerba</td><td style="text-align: center;">15</td><td style="text-align: center;">Gms</td></tr> </tbody> </table>	Alimento	Cantidad p/	U.M.	Aceite	5	Cc	Ajo	1	Die	Carne o Pollo	250	Gms	Cebolla	50	Gms	Pan	100	Gms	Perejil	0,1	Un	Frutas	2	Un	Queso Rallado	5	Gms	Sal fina	2	Gms	Sal gruesa	2	Gms	Tallarines	80	Gms	Yerba	15	Gms
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																	
Agua	250	Cc																																																																	
Azúcar	15	Gms																																																																	
Leche en polvo	25	Gms																																																																	
Manteca	10	Gms																																																																	
Mermelada	15	Gms																																																																	
Te	1	Saq																																																																	
Pan	100	Gms																																																																	
Yerba	35	Gms																																																																	
Alimento	Cantidad p/	U.M.																																																																	
Aceite	5	Cc																																																																	
Ajo	1	Die																																																																	
Carne o Pollo	250	Gms																																																																	
Cebolla	50	Gms																																																																	
Pan	100	Gms																																																																	
Perejil	0,1	Un																																																																	
Frutas	2	Un																																																																	
Queso Rallado	5	Gms																																																																	
Sal fina	2	Gms																																																																	
Sal gruesa	2	Gms																																																																	
Tallarines	80	Gms																																																																	
Yerba	15	Gms																																																																	

### ANEXO III

#### CONTRATO DE COMODATO

Entre la firma FORESTAL BOSQUES DEL PLATA S.A, en este acto representada por el Sr. .... titular del documento nacional de identidad ....., en su carácter de Apoderado de la misma, con domicilio en....., en adelante llamada la "Comodante", por una parte; y la firma ....., en este acto representada por el ..... titular del documento nacional de identidad ....., en su carácter de Titular de la misma, con domicilio social en ....., por la otra parte, en adelante llamada la "Comodataria", quienes concurren a este acto por derecho propio, argentinos, mayores de edad, hábiles para contratar, convienen en celebrar el presente CONTRATO DE COMODATO el cual se registrá por las siguientes cláusulas:

PRIMERA: La Comodante da en comodato a la Comodataria bienes que se detallan en el Anexo 1 y Anexo 2. La Comodataria recibe los Bienes del Comodato de conformidad, en buen estado de habitabilidad, uso y conservación, y se compromete y obliga a devolverlos en las mismas condiciones que los reciben, salvo el deterioro por el normal uso de los mismos.

SEGUNDA: La Comodante entrega los Bienes del Comodato a la Comodataria, por el plazo que determinen las mismas en el contrato que vincula a las partes.

A la finalización del contrato la Comodataria deberá restituir a la Comodante los Bienes del Comodato, en las mismas condiciones en que los recibe, libres de otros efectos, enseres, y ocupantes. La Comodataria deberá abonar todo faltante o reemplazar aquéllas cosas que no sean restituidas en el estado en que fueron recibidas. Si en la fecha prevista para su restitución la Comodante no restituyera a la Comodataria los bienes del Comodato, entonces, sin perjuicio de las demás acciones que la Comodante pueda iniciar para reclamar los daños y perjuicios sufridos y obtener la restitución de los bienes del Comodato.

La entrega de los Bienes del Comodato sólo podrá ser probada mediante documento escrito emanado del Comodante.

TERCERA: La Comodataria, en su carácter de empresa independiente, dispondrá de los Bienes del Comodato para su exclusivo uso en la prestación de los servicios de ALOJAMIENTO RURAL según las instrucciones de la Comandante; queda prohibido a la Comodataria dar un uso distinto a los Bienes del Comodato, así como también le queda prohibido alquilar, sub alquilar,

arrendar, permutar, ceder los derechos que surjan del presente contrato o prestar los Bienes del Comodato.

CUARTA: Toda clase de arreglos y mejoras que requieran los bienes del Comodato a efectos de mantenerlos en el mismo estado en que son recibidos por la Comandante son a cargo de la Comodataria, deberá informar a la Comodante quien definirá los pasos a seguir y los responsables de abonar la suma requerida. La Comodataria no podrá introducir mejoras en los bienes del Comodato sin la previa conformidad escrita de la Comodante. Todas las mejoras introducidas por la Comodataria quedarán en beneficio de la propiedad, salvos aquellos que la Comodataria pueda retirar al finalizar el presente contrato sin que afecte a la propiedad y sean de su propiedad manifiesta.

QUINTA: En virtud del principio de la autonomía de la voluntad consagrada en el artículo 1197 del Código Civil, las partes de común acuerdo convienen:

a) Modificar el régimen del artículo 2269 del citado código, asumiendo la Comodataria todos los daños sufridos por los Bienes del Comodato por caso fortuito o fuerza mayor, conforme el artículo 513 del mismo cuerpo legal, en todos los casos, incluidos los hechos de terceros, comprometiéndose la Comodataria a indemnizar y mantener indemne a la Comodante de cualquier reclamo, demanda o intimación que reciba la Comodante al respecto.

b) La Comodataria asume sin exclusión alguna, todos los riesgos de cualquier naturaleza y la responsabilidad por daños sufridos por personas y/ o bienes que se produzcan durante la vigencia del presente contrato, comprometiéndose la Comodataria a indemnizar y mantener indemne a la Comodante de cualquier reclamo, demanda o intimación que reciba la Comodante al respecto.

c) La Comodataria libera de toda responsabilidad a la Comodante por los daños y deterioros que sufra todo objeto que le pertenezca, elementos, instalaciones, equipos y accesorios, aún en el caso de destrucción parcial o total ocasionados por cualquier hecho, antigüedad, vicio o defecto de la propia cosa o de la cosa de un tercero o cualquier otra causa que lo origine, y también la libera de responsabilidad por los perjuicios que eventualmente puedan derivarse de tales daños o deterioros para la Comodataria, personas que concurran a las dependencias inmuebles del comodato en carácter de empleados bajo relación de dependencia de la Comodataria, o bajo cualquier otro título, cualquiera sea la naturaleza de esos perjuicios,

comprometiéndose la Comodataria a indemnizar y mantener indemne a la Comodante de cualquier reclamo, demanda o intimación que reciba la Comodante al respecto.

d) La Comodataria responderá por todos los hechos que causaren las personas que estén prestando servicios bajo su relación de dependencia, o bajo cualquier otro título, comprometiéndose la Comodataria a indemnizar y mantener indemne a la Comodante de cualquier reclamo, demanda o intimación que reciba la Comodante al respecto.

SEXTA: La Comodante queda al margen de cualquier relación laboral provisional o social o accidentes laborales respecto del personal contratado por la Comodataria a los efectos de realizar actividades relacionadas al servicio referido en la cláusula SEGUNDA; deslindando por lo tanto a la Comodante de toda clase de responsabilidad civil, penal y/ o laboral. Ambas partes manifiestan que no existe relación de dependencia entre ellas, restringiéndose el vínculo a la prestación de servicios de ALOJAMIENTO RURAL, por parte de la Comodataria hacia la Comodante, conforme los Pliegos Generales para la Contratación de Servicios, Bases Específicas y Minutas de Contratos.

SÉPTIMA: Las partes convienen que el Comodante podrá rescindir el presente contrato, comunicado fehacientemente tal decisión con una antelación de 60 (sesenta) días, siendo de aplicación en caso de falta de restitución de los Bienes del Comodato de acuerdo a la penalidad prevista en la cláusula SEGUNDA.

OCTAVA: Son parte integrante en el contrato respecto de lo no previsto las disposiciones pertinentes del Código Civil.

NOVENA: Los servicios de limpieza de las dependencias inmuebles objeto de este comodato, están a cargo de la Comodataria.

DÉCIMA: La Comodataria se obliga a comunicar a la Comodante cualquier intromisión por parte de terceros a las dependencias del inmueble que forma parte de los bienes del Comodato.

DÉCIMA PRIMERA: El incumplimiento de cualquiera de las cláusulas del presente contrato por parte de la Comodataria dará derecho a la Comodante a rescindir este contrato, exigir la

restitución y desalojo de los bienes del Comodato y a exigir el pago de los daños y perjuicios causados.

DÉCIMO SEGUNDA: Una vez que la Comodataria decida no utilizar parte o total de los bienes cedidos, ya sea por decisión propia o definición de reestructuración por parte de la Comandante, la Comodataria deberá entregar a la Comandante los bienes móviles (no fijos) y aquellos que por determinación de la Comandante se definieran trasladar (extraer del lugar) del campamento. Tendrán como destino la bodega de La Paloma y serán recibidos únicamente por la Demandante, previa verificación e inventario de estado y recepción.

Previa lectura y en un todo de acuerdo se firman dos ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto para cada una de las partes en Santo Tomé, Corrientes a los .....

---

COMODANTE

---

COMODATARIO

**Anexo 1 Bienes (móviles) del Comodato**

<b>Casillas Dormitorio</b>	Firma y Fecha de Entrega	Firma y Fecha de Devolución	Firma y Fecha de Entrega	Firma y Fecha de Devolución	Firma y Fecha de Entrega	Firma y Fecha de Devolución
Casilla D01 Dormitorio Nueva Código de inventario N° 00001463.						
Casilla D03 Dormitorio Reacondicionada Código de inventario N° 00001062.						
Casilla D04 Dormitorio Reacondicionada Código de inventario N° 00000964.						
Casilla D05 Dormitorio Reacondicionada Código de inventario N° 00001072.						
Casilla D06 Dormitorio Reacondicionada Código de inventario N° 00001434.						
Casilla D07 Dormitorio Reacondicionada Código de inventario N° 00000963.						
Casilla D08 Dormitorio Reacondicionada Código de inventario N° 00001460.						
Casilla D09 Dormitorio Nueva Código de inventario N° 00000968.						
Casilla D12 Dormitorio Reacondicionada Código de inventario N° 00001430.						
Casilla D13 Dormitorio Reacondicionada Código de inventario N° 00001049.						
Casilla D14 Dormitorio Reacondicionada Código de inventario N° 00001480.						
Casilla D15 Dormitorio Nueva Código de inventario N° 00001523.						
Casilla D16 Dormitorio Nueva Código de inventario N° 00001522.						
Casilla D17 Dormitorio Nueva Código de inventario N° 00001380.						
Casilla D18 Dormitorio Nueva Código de inventario N° 00001458.						
Casilla D19 Dormitorio Nueva Código de inventario N° 00001524.						

<b>Casillas Sanitario</b>		Firma y Fecha de Entrega					
Casilla S01 Sanitario Nueva Código de inventario N° 00001071.							
Casilla S02 Sanitario Nueva Código de inventario N° 00000965.							
Casilla S03 Sanitario Reacondicionado Código de inventario N° 00001373.							
Casilla S04 Sanitario Reacondicionado Código de inventario N° 00001552.							
Casilla S05 Sanitario Reacondicionado Código de inventario N° 00000966.							
Casilla S06 Sanitario Nueva Código de inventario N° 00001526.							
Casilla S07 Sanitario Nueva Código de inventario N° 00001452.							

<b>Casillas Cocina</b>		Firma y Fecha de Entrega					
Casilla C03 Cocina Vieja Código de inventario N° 00001457.							
Casilla C04 Cocina Vieja Código de inventario N° 00001456.							

## **Anexo 2 Bienes (fijos) del Comodato.**

### **Campamento de Timbauva:**

Las dependencias, muebles, instalaciones y accesorios que se describen a continuación, constituyen los *Bienes del Comodato*.

- a) Estructura edilicia correspondiente a la Cocina, con piso alisado, cerramiento (mampostería) interior y exterior, cobertura de techo y cielorraso a la vista, aberturas de puertas y ventanas, protección con tela mosquitero, casilla de gas, galería lateral semi cubierta (pilares de madera), instalación eléctrica (caja, disyuntor, llaves, cables, etc), instalación de agua (cañería, canillas, comandos, etc), campana, mesada de acero inoxidable con sus bachas.
- b) Estructura edilicia correspondiente al Comedor, con piso alisado, cerramiento (mampostería) interior y exterior, cobertura de techo y cielorraso a la vista, aberturas de puertas y ventanas, protección con tela mosquitero, galería lateral semi cubierta (pilares de madera), instalación eléctrica (llaves, cables, iluminación etc), 2 puertas de chapa de doble hoja.
- c) Estructura edilicia correspondiente al baño y lavadero, en el interior con piso y revestimiento hasta 1,8mts cerámico, cerramiento (mampostería) interior y exterior, cobertura de techo, estructura de madera y cielorraso a la vista, aberturas de puertas y ventanas, protección con tela mosquitero, con sus espacios interiores divididos en sectores, 10 habitáculos para duchas, 5 habitáculos para inodoros, todos con sus puertas, 5 orinales, 5 inodoros con sus descargas, 10 sistemas de canillas, comandos y duchas, 10 lavatorios con sus canillas, instalación eléctrica (caja, disyuntor, llaves, cables, iluminación, etc), instalación de agua fría y caliente (cañería, canillas, comandos, etc), unidades), 5 piletas para lavado de ropa con sus canillas, galería semi cubierta con pilares de madera.
- d) Estructura edilicia correspondiente a los Dormitorios, con sus espacios interiores divididas en 6 habitaciones, cerramiento (mampostería) interior y exterior, cobertura de techo y cielorraso, aberturas de puertas y ventanas (todas sus unidades), persianas, puertas y telas mosquiteros, piso alisado, galería lateral semi cubierta e instalación eléctrica.
- e) Estructura de tanque vigas de H°A°, 2 tanques de 5.000lts, cañerías, llaves de corte, 2 quematutis, 1 tanque de 1.000lts para sistema de clorado, 1 bomba de impulsión de agua, sistema de clorador con tanque de 100lts recubierto en chapa y tapa, instalación eléctrica y filtros de agua.

### **Campamento de La Gabina:**

Las dependencias, muebles, instalaciones y accesorios que se describen a continuación, constituyen los *Bienes del Comodato*.

- a) Estructura edilicia correspondiente a la Cocina Comedor, con sus espacios interiores divididos en sectores (ambientes), baño chico con instalación sanitaria, cerramiento (mampostería) interior y exterior, cobertura de techo y cielorraso, aberturas de puertas y ventanas (todas sus unidades), rejas, piso cerámico, galería lateral semi cubierta, parrilla, instalaciones eléctricas y de agua, alacena, bajo mesada.
- b) Estructura edilicia correspondiente a los Dormitorios, con sus espacios interiores divididas en 8 habitaciones, cerramiento (mampostería) interior y exterior, cobertura de techo y cielorraso, aberturas de puertas y ventanas (todas sus unidades), persianas, puertas y telas mosquiteros, piso alisado, galería lateral semi cubierta, 8 ventiladores de techo e instalación eléctrica.
- c) Estructura de tanque y tanque de 1.000lts.
- d) Sistema eléctrico y bomba sumergible. Cañerías necesarias.
- e) Estructura y sistema de dosificador de cloro (tanque y regulador).
- f) Filtros de agua.
- g) Alambrado perimetral.
- h) Sector de lavadero con piletas y tendederos de ropa.

### **Campamento de San Javier:**

Las dependencias, muebles, instalaciones y accesorios que se describen a continuación, constituyen los *Bienes del Comodato*.

- a) Estructura edilicia correspondiente a la Cocina Comedor, con sus espacios interiores divididos en sectores (ambientes), baño chico con instalación sanitaria, cerramiento (mampostería) interior y exterior, cobertura de techo y cielorraso, aberturas de puertas y ventanas (todas sus unidades), piso cerámico, galería lateral semi cubierta, instalaciones eléctricas y de agua, griferías, bajo mesada, mesas y sillas.
- b) Estructura edilicia correspondiente a los Dormitorios, con sus espacios interiores divididas en 6 habitaciones, cerramiento (mampostería) interior y exterior, cobertura de techo y cielorraso, aberturas de puertas y ventanas (todas sus unidades), persianas, puertas y telas mosquiteros, piso alisado, galería lateral semi cubierta, 6 ventiladores e instalación eléctrica.
- c) Estructura de baño con 2 compartimientos, inodoro, lavatorio, puerta y accesorios.
- d) Estructura de tanque y tanque de 1.000lts.
- e) Sistema eléctrico y bomba sumergible. Cañerías necesarias.
- f) Estructura y sistema de dosificador de cloro (tanque y regulador).
- g) Filtros de agua.
- h) Sector de lavadero con pileta única de mampostería y canillas.

## **ANEXO IV: Penalidades por deficiencias del servicio.**

El cumplimiento de las exigencias estipuladas en estas bases será supervisado por el Encargado de Campamento de BdP y su incumplimiento dará derecho a multar a la EESS que resulte adjudicataria con estos servicios.

Para deducir el valor a multar, se procederá a revisar cada uno de los informes de las deficiencias detectadas por unidad, clasificándolas según los grupos definidos en los cuadros que a continuación se detallan, cada uno de los puntos tendrán una ponderación porcentual mediante lo cual se determina una nota; esta nota puede conllevar el pago de multa.

Si los incumplimientos fueran graves, se presentaran de manera reiterada y sistemática, BdP tiene derecho a rescindir unilateralmente el servicio de la EESS; a pesar de la cancelación de las multas.

### **DEFICIENCIAS A MULTAR Y MONTOS IMPONIBLES**

<b>CATEGORIA EVALUADA</b>	<b>RESULTADO</b>	
	<b>Regular &lt; 95</b>	<b>Malo &lt; 90</b>
<b>SEGURIDAD</b>	\$ 10.000	\$ 20.000
<b>MEDIO AMBIENTE</b>	\$ 10.000	\$ 20.000
<b>ADMINISTRACION DE FAENA</b>	\$ 10.000	\$ 20.000
<b>EVALUACION OPERATIVA</b>	\$20.000	\$ 40.000

#### **Importante:**

Las multas **no podrán** ser transferidas al personal; lo cual no inhabilita a la EESS a aplicar las amonestaciones y/o las sanciones que crea conveniente. Las mismas deben estar conformes a la legislación vigente.

**ANEXO V**

<b>Formulario</b>				 <b>BOSQUES DEL PLATA</b>			
<b>PG 451-12: Control de Calidad Campamentos</b>							
<b>Versión: 2.0 Borrador</b>		<b>Emisión:</b>		<b>Código: FOR 451-12</b>			
<b>EESS</b>							
<b>FECHA - HORA</b>							
<b>FUNDO</b>							
<b>COCINERO</b>							
<b>RESPONSABLE EESS</b>							
<b>RESPONSABLE BDP</b>							
	<b>Documentación de Referencia</b>		<b>Pond</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>	
<b>SEGURIDAD</b>							
<b>EPP Condición y Uso</b>	MAT 01	Cofia y Barbijo	12,5				
		Camisa / Remera	12,5				
		Pantalón de Graña	12,5				
		Borcego	12,5				
		Guante Térmico	12,5				
		Guante de Látex	12,5				
		Guante Anti corte	12,5				
		Delantal	12,5				
<b>Implementación de Faena</b>	IT 05	Cartel principal del Campamento	5				
	IT 17	Botiquín de Primeros Auxilios	10				
	IT 05	Camilla y Cuello ortopédico	10				
	PE 07	Radio de Comunicaciones	10				
	IT 05	Matafuegos de 10Kg (1por c/ 150 mts2 cubiertos)	10				
	POT 07	Carnet Sanitario de los Cocineros vigente	10				
	IT 05	Certificado de Desinfección de Plagas	10				
	IT 05	Cartel indicando provisión y vigencia de agua potable	10				
	PE 07	Cartel indicando Punto de Encuentro	10				
	IT 02	Combustibles correctamente identificados	5				
	IT 02	Elementos para el trasvase	5				
IT 02	EPP (guante, delantal, antiparra)	5					
<b>MEDIO AMBIENTE</b>							
<b>Manejo de Residuos y Derrames</b>	IT 03	Tachos residuos orgánicos	10				
	IT 03	Tachos residuos secos	10				
	IT 03	Tachos residuos peligrosos	10				
	IT 03	Buena clasificación de residuos	10				
	IT 05	Sin acumulación de residuos secos	10				
	IT 05	Pozo de residuos orgánicos en condición	10				
	IT 05	Elemento para distribuir residuos organicos en pozo	10				
	IT 05	Grupo electrógeno sobre batea de contención	10				
	IT 05	Protección contra la lluvia	10				
IE 05	Elementos para la contención de derrames	10					
<b>ADMINISTRACION DE FAENA</b>							
<b>Básico BDP</b>		Cantidad adecuada de Cocineros	10				
		Cartel de la Política de BDP visible	10				
		Carpeta SGI ultima versión	10				
		Libro de Obras al día	10				
		Listado de menú visible	10				
		Carpeta de registros de Capacitación	10				
		Registro de limpieza de cámara desengrasante	10				
		Registro de limpieza de Tanques y Cañerías de agua	10				
		Sistema de dosificador de cloro en condiciones	10				
		Planilla de consumos firmados y al día	10				

<b>Formulario</b>				 <b>BOSQUES DEL PLATA</b>			
<b>PG 451-12: Control de Calidad Campamentos</b>							
<b>Versión: 2.0 Borrador</b>		<b>Emisión:</b>	<b>Código: FOR 451-12</b>				
<b>EVALUACION OPERATIVA</b>				<b>Pond</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>N/A</b>
<b>Alimentación</b>		Cumplimiento de menú establecido	<b>50</b>				
		Cumplimiento de horario determinado	<b>25</b>				
		Raciones en cantidad suficiente	<b>25</b>				
<b>Cocina</b>		Cocina industrial	<b>5</b>				
		Heladera con freezer y en condición	<b>5</b>				
		Freezer en condición	<b>5</b>				
		Mesada de acero inoxidable y en condición	<b>5</b>				
		Cuchillos en condición	<b>5</b>				
		Ollas suficientes y en condición	<b>5</b>				
		Garrafa de gas fuera del recinto, instalación de cobre	<b>5</b>				
		Señalización de sector de garrafa de gas	<b>5</b>				
		Alacena para almacenar mercaderías	<b>5</b>				
		Sin productos vencidos, latas golpeadas, etc.	<b>5</b>				
		Productos de limpieza separados de comestibles	<b>5</b>				
		Aberturas en condición y con telas mosquitero	<b>5</b>				
		Iluminación	<b>5</b>				
		Cámara desengrasante en condición	<b>5</b>				
		Orden y Aseo	<b>30</b>				
<b>Comedor</b>		Mesas con manteles	<b>10</b>				
		Sillas o bancos suficientes	<b>10</b>				
		Platos/vasos suficientes	<b>10</b>				
		Tenedores/cuchillos/cucharas suficientes	<b>10</b>				
		TV funcional	<b>10</b>				
		Aberturas en condición y con telas mosquitero	<b>10</b>				
		Iluminación	<b>10</b>				
	Orden y Aseo	<b>30</b>					
<b>Dormitorios</b>		Máximo 4 personas por habitación	<b>10</b>				
		Camas en condición	<b>10</b>				
		Colchones en condición	<b>10</b>				
		Ropa de Cama	<b>10</b>				
		1Lockers por cada operario	<b>10</b>				
		Ventiladores	<b>10</b>				
		Aberturas en condición y con telas mosquitero	<b>10</b>				
		Casillas dormitorio sobre sus patas	<b>10</b>				
		Iluminación	<b>10</b>				
	Orden y Aseo	<b>10</b>					
<b>Baños</b>		Inodoro Funcional	<b>10</b>				
		Ducha Funcional	<b>10</b>				
		Mijitorio funcional	<b>10</b>				
		Lavatorio funcional	<b>10</b>				
		Tachos de Residuos	<b>5</b>				
		Aberturas en condición	<b>5</b>				
		Iluminación	<b>5</b>				
		Pozo ciego en condición, identificado	<b>5</b>				
		Orden y Aseo	<b>30</b>				
<b>Instalacion Electrica</b>		Sin perdida de agua o líquidos	<b>10</b>				
		Disyuntor	<b>20</b>				
		Señalética de disyuntor y/o tablero de corte	<b>10</b>				
		Cables en condicion	<b>20</b>				
		Toma corriente en condicion	<b>20</b>				
		Tubos fluorescentes protegidos	<b>10</b>				
<b>Parque</b>		Sin instalaciones sobre cargadas	<b>20</b>				
		Desmalezado	<b>30</b>				
		Estacionamiento en condición	<b>15</b>				
		Iluminación	<b>15</b>				
	Ordenado, arboles podados	<b>25</b>					
	Sin presencia de animales	<b>15</b>					

**CONFORMIDAD EMSEFOR P/ CPP ALOJAMIENTO (RAC) 2023**

EMSEFOR:	
Lugar y Fecha:	
Firma:	
Aclaración:	
Cargo:	

Son treinta páginas en total, incluida esta hoja de conformidad.-

**.-o0o.-**