



LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LOS XIII JUEGOS SURAMERICANOS SANTA FE 2026

- Sede ciudad de Santa Fe -

MANUAL TÉCNICO DE OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

CAPÍTULO I: Introducción.

1. Alcance.

El presente Manual establece los criterios técnicos, nutricionales, bromatológicos y operativos que deberán observarse durante la ejecución de los servicios gastronómicos contratados por la Municipalidad de la Ciudad de Santa Fe con motivo de la realización de los “XIII Juegos Suramericanos Santa Fe 2026”.

Este anexo fue confeccionado de acuerdo al Manual remitido por la Provincia de Santa Fe dedicado exclusivamente para la Nutrición de los Juegos Suramericanos 2026.

Sus disposiciones complementan el Pliego de Bases y Condiciones y las Especificaciones Técnicas, constituyendo el estándar mínimo de calidad exigible para la prestación del servicio.

2. Perfil de los deportistas

Los deportistas participantes de los XIII Juegos Suramericanos Santa Fe 2026 presentan perfiles culturales, alimentarios y nutricionales diversos, circunstancia que deberá ser considerada en la planificación y ejecución de los servicios gastronómicos objeto de la presente contratación.

Los competidores desarrollarán actividades deportivas de alto rendimiento durante todo el período del evento, razón por la cual los alimentos ofrecidos deberán satisfacer elevados requerimientos energéticos y nutricionales, respetando simultáneamente las costumbres alimentarias y preferencias culturales de las distintas delegaciones.

Como referencia para la planificación nutricional se adopta el perfil calórico y de macronutrientes desarrollado por Grandjean y Ruud (2008), según el cual la ingesta energética diaria puede oscilar entre 1.235 y 6.065 kcal, dependiendo del sexo, disciplina deportiva y nivel de exigencia física.

CAPÍTULO II: Operación de los servicios de alimentación.

3. Responsable Técnico Nutricional.

El Responsable Técnico Nutricional designado por el contratista, conforme lo establecido en el Pliego de Bases y Condiciones, tendrá a su cargo la dirección técnica de los servicios de alimentación durante toda la ejecución contractual.

Cuando la magnitud operativa del servicio así lo requiera, podrá integrar un equipo de profesionales de la nutrición que lo asistan en el cumplimiento de sus funciones, debiendo comunicar a la Municipalidad la identidad de dichos profesionales antes del inicio de sus actividades.



El Responsable Técnico Nutricional deberá asegurar la adecuada coordinación técnica de los servicios alimentarios, garantizando la aplicación de los criterios nutricionales, bromatológicos y operativos establecidos en el presente Manual.

4. Supervisión operativa de los servicios alimentarios.

La supervisión técnica comprenderá todas las modalidades de prestación previstas en la presente contratación, incluyendo el servicio buffet, los Lunch Box y las viandas destinadas al personal operativo.

A tal efecto, deberán implementarse procedimientos de control que aseguren, como mínimo:

- a) la correcta recepción, almacenamiento, elaboración, porcionado, emplatado y distribución de los alimentos;
- b) el control y registro de las temperaturas de conservación, mantenimiento y distribución de los alimentos;
- c) la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), del Código Alimentario Argentino (CAA) y de la normativa bromatológica vigente;
- d) la correcta identificación, rotulación y distribución de los menús especiales y de aquellos destinados a personas con restricciones alimentarias;
- e) la implementación y mantenimiento de registros vinculados con la trazabilidad de los alimentos, el control de temperaturas, la recepción de materias primas, la higiene y salud del personal, la limpieza y desinfección de instalaciones y el manejo de residuos;
- f) la intervención inmediata ante contingencias alimentarias, reclamos o cualquier situación que pueda comprometer la calidad, inocuidad o continuidad del servicio.

5. Coordinación técnica

Durante la ejecución del contrato, el Responsable Técnico Nutricional deberá mantener una adecuada coordinación con los responsables operativos de la prestación, las autoridades designadas por la Municipalidad y las demás áreas intervinientes en la organización del evento, a fin de asegurar el correcto funcionamiento del servicio y atender los requerimientos técnicos que pudieran suscitarse.

CAPÍTULO III: Organización del comedor de la Villa Suramericana.

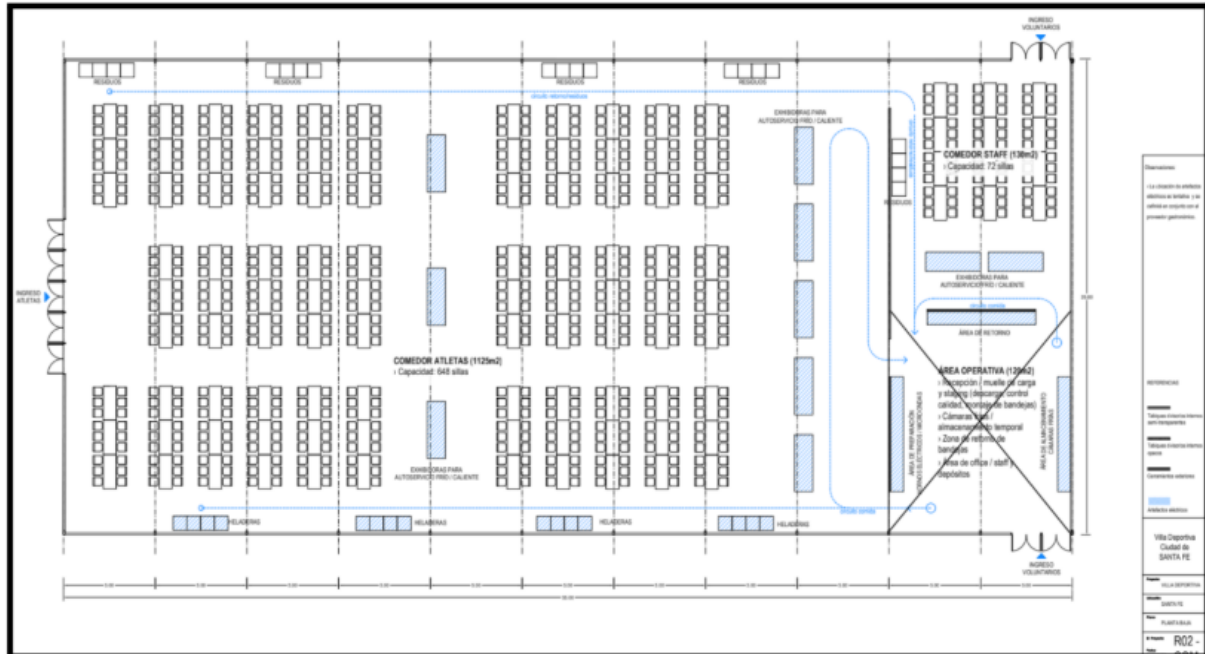
6. Funcionamiento.

El comedor de la Villa Suramericana funcionará exclusivamente como centro de distribución y consumo de alimentos, no encontrándose habilitado para la elaboración primaria o cocción de preparaciones.

En consecuencia, todos los alimentos deberán ingresar al establecimiento debidamente elaborados, cocinados o fraccionados en origen, quedando prohibidas las tareas de producción alimentaria dentro del predio, sin perjuicio de aquellas operaciones complementarias necesarias para la conservación, regeneración térmica, emplatado, porcionado o distribución de los alimentos.

La organización del comedor deberá garantizar un flujo continuo, ordenado y seguro de los deportistas durante cada turno de alimentación, evitando cruces entre circuitos limpios y sucios y reduciendo los tiempos de espera.

7. Esquema funcional del Comedor de la Villa Suramericana



8. Distribución del servicio de buffet.

El servicio buffet deberá organizarse mediante estaciones de distribución que permitan atender simultáneamente la demanda prevista para cada turno de alimentación, disponiendo los alimentos de manera que se preserve su calidad e inocuidad y se evite la contaminación cruzada.

Las preparaciones deberán permanecer correctamente identificadas mediante cartelera visible, indicando como mínimo su denominación y la información necesaria para identificar los alimentos destinados a dietas especiales o con restricciones alimentarias.

Deberá disponerse un sector exclusivo para la preparación, conservación y distribución de alimentos aptos para personas con enfermedad celíaca (SIN TACC), físicamente diferenciado del resto de las estaciones de servicio e identificado mediante señalización específica. Dicho sector contará con equipamiento, utensilios y vajilla de uso exclusivo, debiendo permanecer bajo la supervisión de personal especialmente capacitado para prevenir situaciones de contaminación cruzada.

Asimismo, el comedor contará con estaciones refrigeradas destinadas a la provisión permanente de bebidas y de los productos autorizados por la Municipalidad conforme al régimen de patrocinadores oficiales del evento.

9. Gestión de residuos.

El comedor deberá contar en sus laterales con estaciones destinadas a la separación diferenciada de residuos, identificadas mediante el código de colores previsto por la Norma IRAM 10.005 o aquella que la sustituya: orgánicos (verde), reciclables (azul) y no reciclables (negro).

Las estaciones deberán ubicarse en lugares visibles, fácilmente accesibles para los usuarios y acompañadas de cartelera instructiva que facilite la correcta separación de los residuos generados durante la prestación del servicio.



Los residuos deberán retirarse con la frecuencia necesaria para preservar adecuadas condiciones de higiene, salubridad e inocuidad alimentaria, debiendo mantenerse limpios y desinfectados los contenedores utilizados.

El contratista deberá implementar procedimientos de segregación, retiro, limpieza y disposición interna de residuos compatibles con la normativa ambiental y bromatológica vigente, capacitando al personal afectado a dichas tareas y manteniendo los registros operativos correspondientes.

Se detallan a continuación especificaciones de implementación:

- Ubicación y cantidad: Mínimo 1 estación cada 50 comensales o cada 25 m lineales de comedor, lo que resulte mayor. Deben ubicarse en zonas de tránsito, fuera de rutas de evacuación y a no menos de 3 m de las mesas.
- Características físicas: Contenedores de 60 a 120 L con tapa a pedal o vaivén, de material lavable y sanitario. Altura de boca: 80-90 cm para accesibilidad universal. Señalética en pictogramas + texto, bilingüe si corresponde, a 1.60 m de altura.
- Cartelería instructiva: Indicar qué va en cada fracción con ejemplos gráficos propios del comedor. Ej: Orgánicos: restos de comida, servilletas usadas. Reciclables: botellas PET, latas, papel limpio. No reciclables: plásticos sucios, envases de comida.
- Frecuencia de retiro: Mínimo cada 4 horas durante servicio, y al cierre de cada turno. Refuerzo inmediato si se alcanza el 75% de capacidad. Los residuos orgánicos no podrán permanecer más de 6 horas en áreas climatizadas.
- Cumplimiento normativo: Operación conforme al Código Alimentario Argentino Cap. II Art. 18, Ord. local de GIRSU, y Ley 25.916 de Gestión de Residuos Domiciliarios. Limpieza y desinfección diaria de contenedores con productos aptos para áreas de alimentos.
- Capacitación: Personal de limpieza instruido en segregación y manipulación. Registro diario de retiro firmado por responsable.

10. Sector de devolución de vajilla.

Deberá destinarse un sector específico para la devolución de la vajilla utilizada por los deportistas, debidamente identificado y ubicado de manera que no interfiera con los circuitos de distribución de alimentos.

El diseño del circuito deberá facilitar el retiro de la vajilla por parte del personal de limpieza y su posterior higienización, evitando interferencias con las áreas de servicio y distribución..

11. Distribución del sistema Buffet.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

1- Vajilla.

2- Panificados.

3- Ensaladas frescas y verduras cocidas.

4- Legumbres

5- Carnes



6- Cereales y pastas

7- Preparaciones compuestas

8- Condimentos y salsas

9- Postres y frutas

10- Heladeras. Bebida línea Coca - Cola, en botellas plásticas de 500cm³ cerradas.

11.1. Laterales

- Cestos de basura residuos orgánicos (sobras de alimentos)
- Cesto de basura residuos inorgánicos (plásticos, envoltorios, latas)
- Cesto de orgánicos reciclables (papel, cartón)
- Platos sucios - cubiertos sucios - vasos sucios. Tablas sucias. Alimentos SIN TACC.
- Heladera con bebidas

11.2. Máquinas expendedoras. Variedad de snacks envasados, sandwiches, barritas de cereal, turrone, golosinas (gomitas, caramelos, chicles, chocolates, alfajores, galletas saladas y dulces).

11.3. Organización de los utensilios necesarios para el autoservicio.

- Elección de bandejas o placas de acero de fácil mantenimiento y limpieza que permiten mantener el calor y características por su cierre a fricción.
- Chafing Dishes: mantienen el calor de los productos.
- Heladeras: Según cantidad de comensales, con constante reposición de agua, agua con gas, gaseosa, bebida isotónica. Las bebidas deben ser envasadas de medio litro y en cantidades ilimitadas.
- Electrodomésticos: tostadoras, microondas, horno eléctrico, pava eléctrica.

12. Lunch Box.

El Lunch Box constituye una modalidad alternativa de prestación destinada a aquellos deportistas que, por razones operativas o de competencia, no puedan concurrir al comedor durante alguno de los turnos de alimentación.

A modo orientativo podrá consistir en:

- Sandwich de queso, huevo y tomate.
- Sandwich de queso, tomate, lechuga y filete de pollo.
- Pizza de queso y huevo duro rallado.
- Burrito relleno de legumbres, pollo y arroz.
- Arepas rellenas de pollo, verduras variadas.
- Pan pita, relleno de pollo y tomate.
- Ensalada seca: Fideos de pasta corta, con lentejas bien escurridas y tomates deshidratados en conjunto con una compotera de aceitunas.



- Tortilla de papas y legumbres.
- Torrejas de arroz y verduras.
- Albóndigas de carne con arroz, arvejas y verduras cocidas.

Capítulo IV - Menús

13. Selección de Alimentos - Método De Cocción.

Seleccionar los alimentos es una conducta compleja, determinada por aspectos estructurales que establecen la oferta y el acceso a los alimentos, fenómenos fisiológicos y elementos culturales que incluyen tradiciones, normas sociales y principalmente, en este caso la alta demanda energética y proteica por el tipo de población a la cual están dirigida la normativa del presente manual: deportistas de élite.

Se debe tener en cuenta que los alimentos seleccionados cumplan con los siguientes requisitos.

- Alto valor nutricional: para cubrir vitaminas y minerales.
- Alto valor biológico: proteínas de origen animal y, además vegetal.
- Cereales de buena calidad: que no solo cubran la demanda energética sino también que respondan a la cultura de cada delegación.

Para la selección de frutas, verduras y hortalizas debe tenerse en cuenta la estación del año en la que el evento está programado (septiembre 2026: salida del invierno, entrada a la primavera). De éste modo, se asegura la disposición de alimentos frescos y nutritivos.

En el proceso de cocción de alimentos, se prohíbe emplear excesiva cantidad de condimentos para evitar problemas gastrointestinales en los deportistas. Se debe asegurar una cocción neutra, para que luego el deportista condimente a gusto. En esa línea, se requiere ofrecer gran variedad de aderezos y condimentos típicos, según la cultura de cada país.

Por otra parte, debido a que los alimentos son servidos a través del método buffet, se debe garantizar su temperatura y conservación, es decir, mantener las características organolépticas de alimentos y consecuente calidad.

A continuación se presenta una lista con la selección de alimentos con las especificaciones anteriormente detalladas.



XIII Juegos
Suramericanos
Santa Fe 2026



GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	SELECCIÓN	ESPECIFICACIONES
PROTEÍNAS	Leche	Descremada, sin lactosa	Envases individuales de 250cc + tolvas de 13 litros con leche caliente
	Yogur	Descremado, entero. Yogur griego endulzado y sin endulzar.	Pote cerrados individuales de 120 y 190 gr
	Huevo	Huevo duro, claras duras, Huevos revueltos, claras revueltas	Evitar frituras. Especial cuidado en la cocción. con control de temperatura.
	Queso	Queso de rallar, queso untable descremado, queso port salut - Queso cremoso.	Queso de rallar y queso untable en sobres individuales cerrados. Queso port salut para preparaciones específicas.
	Carnes	Cerdo: costeleta de cerdo, solomillo, carré de cerdo. Pollo: pechuga de pollo, pata y muslo. Ternera: Cuadril, lomo, costeleta, carne picada	Método de cocción: Horno, plancha, hervido, asado. Tener especial atención en el agregado de aceite y por supuesto <u>evitar frituras</u> . Preparaciones como

		especial. Pescado: Merluza, pollo de mar, atún, boga, surubi.	empanadas, albóndigas Milanesa o suprema método de cocción al horno hervido.
	Soja texturizada	Seca, hidratada y cocida con verduras	Evitar el uso de condimentos picantes (No uso). Preparaciones como empanadas, albóndigas, pastel de papa vegetariano, salteado de soja y verduras, hamburguesas caseras.
	Garbanzos	Remojados, cocidos.	Tostados, hummus y fresco.
	Poroto de Soja	Remojados, cocidos	hummus, fresco, hamburguesas
	Bebida vegetal	A base de soja	
	Tofu	En cubos al natural, milanesa de tofu, macerado en aceite y condimentos.	



XIII Juegos
Suramericanos
Santa Fe 2026



HIDRATOS CARBONO	DE	Cereales almuerzo y cena	Fideos blancos secos, Arroz, Harina de Maíz, Pasta rellena.	Prestar especial cuidado a la contaminación cruzada con alimentos sin TACC.
		Legumbres	Arvejas, garbanzos, lentejas, porotos negros, porotos blancos, alubias, soja	Expuestas de manera individual (separadas).
		Panificados	Panqueques, muffins, tortillas de avena, arepas,	La base grasa de estas preparaciones debe ser aceite. Variedad de sabor y harinas. Queda prohibido el uso de suplementos proteicos.
		Cereales desayuno y merienda	Quinoa pop, copos de maíz, avena instantánea, hojuelas de quinoa, fibra de trigo, cereales de chocolate	Con y sin azúcar.
		Pan	Pan integral, Pan blanco, Pan de trigo sarraceno (Sin TACC)	Todo casero tipo lactal, sin agregado de semillas
GRASAS		Palta		Fruto entero

		Frutos secos	Almendras, nueces, avellanas	Estarán expuestos por separado.
		Aceites	Aceite de oliva, aceite de girasol alto oleico, aceite de maíz	Sachet individuales
		Aceitunas	En salmuera verdes y negras	Fruto entero
VERDURAS HORTALIZAS FRUTAS	Y	Lechuga, apio, repollo, achicoria, acelga, espinaca, rúcula, alcaucil, zapallitos, brócoli, repollitos de Bruselas, perejil, puerros, pepino, espárragos, pimiento, chaucha,		Según temporada. Correctamente higienizadas.
		Zanahoria, zapallo, choclo, pimiento, calabaza		Según temporada. Correctamente higienizadas.
		Cebolla, ajo, coliflor, repollo blanco, nabo, brotes de soja, champiñones		Según temporada. Correctamente higienizadas.
		Berenjena, cebolla morada, repollo morado		Según temporada. Correctamente higienizadas.



	Tomate, rábano, pimiento, remolacha	ají,	Según temporada. Correctamente higienizadas.
FRUTAS	Melón, limón, naranja, banana, manzana, uvas, frutillas, arándanos, kiwi, cerezas, sandía, ciruelas. Pomelo, mango, membrillo, papaya, ananá.		Según temporada. Correctamente higienizadas.
ADEREZOS CONDIMENTOS	Sal, pimienta, aceite de oliva, aceite de girasol, Salsas (fileto, bolognesa, crema de leche)		Sobres individuales

14. Selección de los Menús.

14.1. Desayuno y Merienda.

Notas operativas:

- Todo el pan y arepas: versión integral 70% mínimo.
- Huevos: rotar entero y claras para controlar el colesterol.
- Lácteos: ofrecer siempre opción sin lactosa y vegetal por intolerancias.
- Aguas: aguas saborizadas, limonadas.
- Infusiones: té en diferentes variedades, mate cocido, café.

14.1.a. Desayuno

La estructura del desayuno es: Carbohidrato + Proteína + Fruta + Lácteo/Alternativa + Bebida



Nota: se presentan opciones a modo de ejemplo

	Desayuno 1	Desayuno 2	Desayuno 3
ANDINA	Arepa integral con huevo revuelto	Quinoa con leche y pasas (ciruela, de uva)	Pan integral con arroz con leche o maíz y queso fresco
<i>Proteína</i>	<i>Huevos</i>	<i>Leche</i>	<i>Leche y queso</i>
<i>Fruta</i>	<i>Fruta de estación</i>	<i>Pera</i>	<i>Duraznos</i>
<i>Lácteo o bebida alternativa</i>	<i>yogurt natural; agua; limonada</i>	<i>yogurt natural; agua; limonada</i>	<i>yogurt natural; agua; limonada</i>
CARIBE	Tortilla de maíz con queso y tomate	Huevos revueltos con arepa o bollo (factura/croissant)	Arepas dulces de anís. Fruta (asada o cocida)
<i>Proteína</i>	<i>Queso fresco bajo en grasa</i>	<i>Queso feta</i>	<i>Queso untable</i>
<i>Fruta</i>	<i>Mango</i>	<i>Frutas tropicales</i>	<i>Piña/Ananá</i>
<i>Lácteo o bebida alternativa</i>	<i>Bebida de soja</i>	<i>Leche descremada</i>	<i>Yogur natural</i>
CONO SUR	Tostadas pan integral con palta	Medialuna con jamón magro y queso feta	Tostadas con dulce de leche, queso untable
<i>Proteína</i>	<i>Huevos /queso fresco</i>	<i>Huevos</i>	<i>Queso</i>
<i>Fruta</i>	<i>Kiwi</i>	<i>Ciruelas</i>	<i>Manzana</i>

<i>Lácteo o bebida alternativa</i>	<i>Yogurt griego</i>	<i>Leche descremada</i>	<i>Yogur natural</i>
NEUTRA	Avena Cocida con canela	Muesli integral bajo en azúcar yogurt griego	Café con leche tostadas de pan integral y mermeladas

<i>Proteína</i>	<i>Leche descremada</i>	<i>Yogurt griego</i>	<i>Leche descremada</i>
<i>Fruta</i>	<i>Mix de semillas, pasas y frutos secos</i>	<i>Frutos secos</i>	<i>Uvas Cítricos</i>
<i>Lácteo o bebida alternativa</i>	<i>Yogur griego</i>	<i>Leche descremada</i>	<i>Bebida de soja</i>
VEGETARIANO	Arepa rellena de palta y huevo	Leche con avena y fruta	Bebida vegetal con cereales y frutos secos + fruta

14.1.b. Merienda.

La estructura de la merienda es: Carbohidrato + Proteína + Snack

Merienda Opciones	Día 1	Día 2	Día 3
Recuperación	Sándwich de pollo en pan integral Batido/licuado de leche con banana Barra de cereal baja en azúcar	Arroz con leche descremada y canela Queso fresco Ciruela	Batido de avena con cacao y leche Pan integral con queso Piña/ananá
Ligera	Empanada de horno integral de queso Mix de frutos secos Manzana	Tostadas integrales con palta/aguacate y queso fresco Yogur natural Durazno	Empanada de espinaca al horno Mix de semillas Melón
Energética	Tortilla de papa en porción pequeña Yogur con miel Galletas integrales	Panqueque de avena y banana Leche descremada Barra de cereal	Pancito de yuca con queso y/o chipa. Leche chocolatada descremada Frutillas
Fría	Hummus garbanzo con palitos de zanahoria Wrap de pavo y palta Naranja	Sándwich de atún en pan integral y pepino en rodajas Queso en fetas Naranja	Ensalada de frutas con crema batida Yogurt griego Barra de cereal integral
Dulce	Alfajor de maicena integral light Leche chocolatada descremada Pera	Mazamorra /arroz con leche Yogur griego Mandarina	Bizcochuelo Yogurt con cereales Fruta de estación
Salada	Galletas integrales Arepita de queso al horno Uvas	Tostadas con humita Queso untable Manzana	Sandwich de queso y jamón magro Leche descremada Manzana

Objetivo nutricional por servicio:

Desayuno: 25-30% del VET diario. 1,5-2,5g carbohidratos/kg, 20-30 g proteína, baja grasa y fibra para evitar molestias pre-entreno.

- Merienda: 10-15% del VET. 30-50 g carbohidratos + 15-20 g proteína para recuperación entre sesiones.

14.2. Almuerzo y Cena.

Notas operativas:

- Todos los días debe haber dos variedades de sopas, consomé o guiso.
- Se presentan menús compuestos, además cada ingrediente estará por separado en el sector de ensaladas.



- Evitar el uso de condimentos picantes, utilizar preferentemente condimentos aromáticos.

	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5	MENÚ 6
ANDINA	Ensalada tibia de quinoa y verduras	Arepas rellenas de pollo y verduras	Polenta	Guiso de lentejas con papa	Guiso de quinoa	Humitas/ tamales
CARIBE	Carne al horno con verduras y calabaza asada	Papillote de pescado	Feijoada	Arroz frío con vegetales crudos, morron, arvejas, choclo	Ensalada de cuscús vegetales crudos	Tacos de ternera y pollo. Tortilla de maíz
CONO SUR	Pescado al limón con vegetales asados	Carbonada liviana (carne magra, zapallo, choclo, papa)	Wok de verduras y pollo	Ensalada de legumbres y verduras	Pollo al horno con hierbas y papas	Guiso de arroz y lentejas
NEUTRA	Pastel de carne	Guiso de lentejas con carne magra	Wok de verduras con arroz	Tortilla de papas	Pizza de queso	Arroz con pollo
VEGANO VEGETARIA NO	Lentejas con arroz integral, champiñones, zanahoria y cebolla. Ensalada variada con semillas de lino o girasol	Tortilla (frittata) de espinacas y champiñones con queso feta. Porción de batata (camote) o patata al horno	Lasagna/canelones de espinacas y salsa de tomate	Ñoquis y pimientos con tomillo y queso fresco	Linguines /tallarines con salsa de rúcula / o con sésamo	Hamburguesas vegetarianas de berenjena asada

Nota operativa:

- Presentar vegetales como lechuga, zanahoria, tomate, choclo, papa, camote (batata) de manera individual.
- Presentar las ensaladas compuestas sin condimentar.

Ensaladas compuestas:



ANDINA	Quinoa tomate cebolla	Papa huevo duro y zanahoria hervida (sin mayonesa)	Maiz queso tybo tomate	Tomate cebolla pepino
CARIBE	Tomate pepino maíz y repollo	Lechuga tomate maíz pepino	Arroz, maíz, morrón arvejas	Tomate queso tybo y arroz
CONO SUR	Lechuga tomate zanahoria rallada	Poroto negro o rojo, tomate y huevo duro	Lechuga tomate y cebolla	Tomate , choclo, aceitunas, queso.
NEUTRA	Papa, huevo y perejil	Papa ,huevo zanahoria arvejas	Papa, zapallo , berenjenas (al horno)	

Listado de vegetales cocidos:

- Berenjenas asadas.
- Calabaza asada, calabaza al horno, puré de calabaza.
- Papas al horno, papa hervida, puré de papas, tortilla de papas, milhojas de papas.
- Camote/batata/boniato al horno, camote hervido, puré de camote.
- Choclo, entero y desgranado.
- Brócoli al vapor.
- Zanahorias hervidas y al horno.
- Chauchas hervidas.
- Zucchini asados.

Postres:

Los postres en el comedor de atletas deben cumplir 3 reglas: seguro bromatológicamente, rápidos de servir y que cubra las necesidades nutricionales de deportes distintos.

El servicio de postres garantiza diariamente 3 variantes: fruta fresca, lácteo pasteurizado y opción energética. Se dispondrá 1 alternativa apta para celíacos y 1 vegana. Todos los productos se exhiben refrigerados entre 0-4°C, rotulados con denominación, fecha elaboración/vencimiento y listado de alérgenos según CAA Cap. V. El personal de servicio repone cada 20 minutos y registra temperatura cada 2 horas en PL-TEMP-03.



Criterio	Especificación
Seguridad	Sin crema pastelera sin pasteurizar, sin huevo crudo, sin frutas con carozo. Todo refrigerado (<5°C hasta el servicio)
Rotación	3 opciones diarias: 1 fruta, 1 lácteo, 1 energético. Cambiar menú cada día del ciclo de 7 días
Porción	150-200 g postre elaborado. 1 unidad de fruta mediana = 150 g
Información nutricional	Cartelería con kcal, HC, proteínas y alérgenos por porción. Obligatorio para CELAC y ODESUR
Alérgenos	Tener siempre 1 opción sin TACC, sin lácteos y sin frutos secos. Identificada con color

Ejemplos de postres:

Día	Opción Fruta	Opción Lácteo	Opción Energético	Sin TACC/Lácteos
1	Ensalada de frutas	Yogur firme vainilla	Arroz con leche	Arroz con leche
2	Banana	Flan casero	Budín de pan	Gelatina con frutas
3	Manzana	Postre de leche DDH ³	Torta de ricota porción	Brochet de frutas
4	Naranja	Yogur bebible	Mousse de chocolate	Mousse de palta/cacao
5	Pera en almíbar	Queso + dulce de membrillo y batata	Tarta de manzana	Helado de agua
6	Kiwi + frutilla	Arroz con leche	Alfajor de maicena	Ensalada de frutas
7	Sandía/melón	Flan mixto	Brownie porción	Compota de pera

Criterios operativos:

- Fruta: Recibir madura pero firme. Lavar con agua + 1 gota de lavandina por litro, enjuagar. Pelar en el día. Banana y cítricos son las más seguras: no se oxidan rápido.



- Lácteos: Solo pasteurizados industriales. Prohibido casero sin tratamiento térmico. Servir en potes individuales de 120-150 cc con fecha y lote.
- Energéticos: Hornear día anterior, enfriar a $<5^{\circ}\text{C}$ en 2 hs. Porcionar con film entre planchas. Vida útil 48 hs refrigerado.
- Cantidad a producir: 1.2 postres por atleta por comida. El 20% repite. De eso: 40% elige fruta, 35% lácteo, 25% energético.
- Servicio: Bandejas gastronómicas 1/2 con divisores. Reponer cada 20 min. Temperatura de vitrina: $0-4^{\circ}\text{C}$. Control cada 2 hs en planilla.

15. Higiene y seguridad alimentaria

Principio rector: Inocuidad como requisito no negociable.

En el contexto de los Juegos Suramericanos, la inocuidad alimentaria es un componente crítico del rendimiento deportivo. Un evento adverso no solo compromete la salud individual, sino la continuidad competitiva de una delegación completa. Por tanto, el sistema de gestión de inocuidad se basa en prevención, trazabilidad y respuesta inmediata.

Cuando el presente Manual establece procedimientos vinculados con la elaboración, cocción, enfriamiento o manipulación primaria de alimentos, los mismos serán de aplicación en el establecimiento elaborador del contratista o en cualquier otra instalación habilitada donde se produzcan las preparaciones destinadas a los servicios objeto de la presente contratación.

15.1. Sistema de gestión aplicado: HACCP adaptado a eventos. Se implementa el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control [HACCP] en toda la cadena, desde recepción hasta servicio:

15.1.a. Puntos Críticos de Control [PCC] obligatorios:

- Recepción de materias primas: Control de temperatura, integridad de envase y documentación sanitaria del proveedor.
- Almacenamiento en frío: Temperatura $\leq 4^{\circ}\text{C}$ para refrigerados y $\leq -18^{\circ}\text{C}$ para congelados. Registro cada 4 horas.
- Cocción: Temperatura interna $\geq 74^{\circ}\text{C}$ en el centro del producto. Verificación con termómetro calibrado por lote.
- Mantenimiento en caliente: $\geq 60^{\circ}\text{C}$ durante el servicio. Máximo 2 horas.
- Enfriamiento rápido: De 60°C a 4°C en menos de 2 horas para preparaciones de consumo diferido.

15.2. Requisitos operativos específicos para Villa Suramericana y Sedes.

15.2.a. Infraestructura y flujo



- Separación física y temporal de áreas: zona sucia [recepción, residuos] y zona limpia [preparación, emplatado].
- Flujo unidireccional de alimentos para evitar contaminación cruzada.
- Lavamanos con accionamiento no manual cada 20 m en área de producción.

15.2.b. Personal manipulador

- Certificación: Todo manipulador debe acreditar capacitación en BPM vigente.
- Estado de salud: Examen médico previo y exclusión inmediata ante síntomas gastrointestinales, lesiones en manos o procesos respiratorios.
- Uniforme: Indumentaria completa de color claro, cofia, barbijo y calzado antideslizante. Prohibido uso de joyas y uñas esmaltadas.

15.2.c. Control de contaminación cruzada

- Código de colores para tablas y utensilios: Rojo: carnes crudas | Amarillo: pollo crudo | Azul: pescados | Verde: vegetales | Blanco: lácteos y panificados.
- Almacenamiento diferenciado: alimentos crudos siempre debajo de cocidos en cámaras frías.

15.2.d. Manejo de alimentos de alto riesgo para deportistas

Los siguientes alimentos están restringidos o requieren protocolo reforzado:

- Carnes poco cocidas y pescados crudos: Prohibidos por riesgo de parasitosis y contaminación bacteriana.
- Huevos crudos: Solo se permiten pasteurizados para preparaciones como mayonesa.
- Brotes crudos y frutas sin cáscara lavable: Prohibidos en desayuno pre-competencia por carga microbiana y fibra.
- Lácteos no pasteurizados: Prohibidos.

15.3. Protocolo de muestreo y trazabilidad.

- Muestras testigo: Se conservarán 150g de cada preparación servida durante 72 horas a 4°C, debidamente rotuladas con fecha, hora y lote.
- Trazabilidad: Cada lote de alimento debe poder rastrearse desde proveedor hasta plato servido en menos de 2 horas.
- Registro documental: Planillas diarias de temperatura, limpieza, control de plagas y capacitación de personal. Auditoría in situ diaria por el coordinador de inocuidad.



15.4. Plan de contingencia ante brote.

Definición de brote: 2 o más casos de enfermedad transmitida por alimentos vinculados a un mismo alimento o servicio.

Acciones inmediatas:

1. Aislamiento del alimento sospechoso y suspensión de su distribución.
2. Notificación en menos de 1 hora al Comité Médico de los Juegos y Autoridad Sanitaria local.
3. Activación de recolección de muestras biológicas de pacientes y alimentos para análisis de laboratorio.
4. Comunicación oficial centralizada. El personal no está autorizado a declarar a medios.

15.5. Adaptaciones para la diversidad cultural. La inocuidad no puede ceder ante la adaptación cultural. Si una preparación tradicional requiere un proceso que comprometa la seguridad (ej: fermentación no controlada), debe reformularse o sustituirse. La alternativa debe mantener el perfil organoléptico y cultural sin riesgo.

15.6. Indicadores de cumplimiento. El servicio se considera conforme cuando:

- 100% de PCC monitoreados y documentados.
- 0% de muestras testigo con recuento microbiano fuera de norma según Codex Alimentarius.
- 0 incidentes de ETA [Enfermedades Transmitidas por Alimentos] confirmados.

15.7. Control de agua y hielo.

Principio de gestión: Agua como ingrediente y como riesgo.

El agua utilizada en el evento se considera un ingrediente alimentario cuando se usa para beber, preparar alimentos, hielo, o limpieza de superficies en contacto con alimentos. Por tanto, debe cumplir los mismos estándares de inocuidad que el resto de las materias primas.

- Fuente única aprobada: agua envasada.
- Agua envasada: Verificación de integridad del sello y fecha de vencimiento en recepción. Almacenamiento sobre pallets, alejado 15 cm del piso y pared, protegido de luz solar.
- Prohibido: Agua de pozo, cisternas sin tratamiento certificado, y fuentes naturales.
- Estándar físico-químico y microbiológico: Cumplimiento de la Guía de Calidad del Agua Potable de la OMS y la normativa local del país sede. Parámetros críticos: E. coli = 0 UFC/100ml, Cloro residual libre = 0.2-0.5 mg/L.

Producción y manejo de hielo - PCC crítico: El hielo es considerado alimento y es un vector de alto riesgo por su contacto directo con bebidas de hidratación.

Requisitos de producción:



- Máquina de hielo: Uso exclusivo para el evento. Prohibido hielo comercial externo no certificado.
- Almacenamiento: Solo en contenedores de acero inoxidable con tapa, dedicados exclusivamente a hielo.

Prohibido almacenar en bolsas plásticas reutilizadas o coolers no sanitizados.

Requisitos de manipulación:

- Utensilios: Pala de acero inoxidable con mango, almacenada fuera del contenedor en soporte sanitizado.
- Prohibido el uso de vasos o manos.
- Transporte: En contenedores cerrados y limpios. No en baldes abiertos.
- Temperatura: Mantener el hielo a $\leq 0^{\circ}\text{C}$ hasta el momento de uso.

Hidratación para deportistas en sedes de competencia:

- Bebida isotónica sellada.
- El servicio deberá proveer vasos de vidrio de alta resistencia, de uso individual y carácter reutilizable. La empresa adjudicataria será responsable de garantizar su correcta higiene, lavado y sanitización posterior a cada uso, siguiendo los protocolos de seguridad bromatológica vigentes. Queda prohibida la provisión de vasos descartables, con el objetivo de promover la sostenibilidad y reducir la generación de residuos sólidos urbanos.