SAMIC
HOSPITAL GENERAL DE AGUDOS
DR. RENÉ FAVALORO

LICITACIÓN PÚBLICA 006/2023

PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES PARTICULARES

1.- OBJETO. La presente Licitación tiene por objeto ***la Contratación del Servicio de Racionamiento en Cocido,*** conforme los alcances y requisitos establecidos en el presente pliego de bases y condiciones particulares, con destino a este Hospital Dr. René Favaloro S.A.M.I.C., en adelante "HDRF", sito en Avenida Eva Perón 5200 de la localidad de Rafael Castillo, Partido de La Matanza, Provincia de Buenos Aires.

2.- PLAZO DE MANTENIMIENTO OFERTA. Los Oferentes deben mantener sus Ofertas, por el término de **Sesenta (60) días corridos**, contados a partir de la fecha del acto de apertura. Las ofertas se considerarán prorrogadas por igual período a menos que el oferente declare lo contrario por medio fehaciente con anterioridad al vencimiento del plazo original.

3.- MARCO NORMATIVO. DOCUMENTOS LICITATORIOS: OBTENCIÓN. CONSTITUCIÓN DE DOMICILIO ELECTRONICO. NOTIFICACIONES.

Los "Documentos Licitatorios" de la presente Licitación Pública nº06/2023. están compuestos por:

- a) Reglamento de Compras y Contrataciones del HDRF: disponible en www.hospitalfavaloro.org
- b) Pliego de Bases y Condiciones Generales (PBCG): disponible en www.hospitalfavaloro.org
- c) Pliego de Bases y Condiciones Particulares (PBCP)
- d) Especificaciones Técnicas (ET)
- e) Pedido de Cotización (PC)

3.1.- Los Interesados en participar de esta licitación deben obtener los "Documentos Licitatorios" referidos como puntos c) d) y e) solicitando su envío en formato digital, mediante mail dirigido al Sector Compras: compras@hospitalfavaloro.org hasta dos (2) días hábiles antes de la fecha fijada para el Acto de Apertura de Ofertas.

Cuentan también con la opción de retirarlos en formato impreso, concurriendo personalmente a la Oficina de Compras y Contrataciones del HDRF, de lunes a viernes en el horario de 9 a 15 hs., hasta dos (2) días hábiles antes de la fecha fijada para el Acto de Apertura de Ofertas.

El resto de los "Documentos Licitatorios" -puntos a) y b) - deberán ser consultados desde la página web del HDRF.

IMPORTANTE:

a) La presentación de la oferta implica el conocimiento y aceptación de la totalidad de los "Documentos Licitatorios".

b) **Para presentar OFERTA NO constituye requisito el retiro de los Documentos Licitatorios en forma presencial, pero si es requisito solicitarlos mediante mail dirigido a compras@hospitalfavaloro.org tal como se indica en el punto 3.1**

c) Los Documentos Licitatorios se encuentran, asimismo, publicados en la web del HDRF: www.hospitalfavaloro.org dentro de la pestaña "Compras y Contrataciones"- Licitaciones

3.2. Los interesados en participar en la presente Licitación deberán al momento de solicitar los "Documentos Licitatorios": PBCP, las ET y el PC sea vía mail; o en forma presencial:

a) Adjuntar la constancia de inscripción definitiva del "Registro de Proveedores del Hospital"; y/o la "Constancia de Inicio de Trámite" ante el referido registro que emite la Dirección de Administración y Operaciones (art. 7 del PBCG).

b) Informar si se encuentran inscriptos en el Registro de Proveedores del Estado Nacional o de la Provincia de Buenos Aires para el rubro licitado, acompañando la constancia correspondiente-;

c) Constituir "**Dirección de Correo Electrónico**" al cual el HDRF enviará todas las comunicaciones previas al acto de apertura y aquellas que se hagan durante el proceso licitatorio y el eventual desarrollo contractual. Los avisos, notificaciones, intimaciones, así como cualquier otro tipo de comunicación o contacto que se efectúe desde la Institución, resultarán practicadas digitalmente en el domicilio electrónico constituido y contarán con plena validez y eficacia desde el momento de su recepción, representando formal notificación, conforme art. 6º del Reglamento del Registro de Proveedores.

4.- CONSULTAS y/o PEDIDO DE ACLARACIONES. Las consultas y/o pedido de aclaraciones sobre los "Documentos Licitatorios" deberán realizarse de la siguiente manera:

a) Por escrito, en la mesa de entradas del Hospital, suministrando nombre o razón social y acreditando la personería invocada de la persona que solicita las mismas;

b) denunciar domicilio real y ratificar la dirección de correo electrónico constituida en la oportunidad indicada en el artículo 3.2.c en los que serán válidas las comunicaciones que deban cursarse hasta el día de apertura de las ofertas;

c) Firmada por persona con representación suficiente, con aclaración de firma y DNI;

Dichas consultas y/o pedido de aclaraciones deberán indefectiblemente presentarse hasta el día 24 de abril de 2023 a las 15hs, no aceptándose consultas telefónicas ni remitidas vía mail, ni aquellas que resulten presentadas fuera de dicho término.

Las consultas y/o pedido de aclaraciones serán contestadas por la Dirección de Administración y Operaciones mediante la emisión de una "Circular" que será remitida a todas las personas que hubieran

solicitado la remisión de los Documentos Licitatorios (ver punto 3.2) y publicada en la página web del HDRF.

5.- OFERENTES – CONDICIONES

Podrán formular Oferta:

5.1.- Las personas jurídicas que estén reconocidas por el Registro de Proveedores del HDRF como "Proveedores" con credencial definitiva**. Para presentar la oferta bastará con informar su número de inscripción, no siendo necesario que presenten nuevamente la documentación solicitada al momento de inscribirse en el Registro, excepto la expresamente solicitada en el presente PBCP;**

5.2.- Las personas jurídicas que cuenten con credencial provisoria del Registro de Proveedores del HDRF; teniendo en cuenta que al momento de realizarse la pre-adjudicación deberán contar con la inscripción definitiva, bajo apercibimiento de serles rechazada la oferta. Para presentar la oferta deberán adjuntar fotocopia simple de la credencial provisoria que les fuera enviada digitalmente por la Dirección de Administración y Operaciones;

5.3.- Las personas jurídicas que, no encontrándose inscriptas en el "Registro de Proveedores del HDRF" o no contaren con la inscripción provisoria; estuvieren inscriptos para el rubro a licitar ante el Registro de Proveedores y Licitadores del Estado Nacional. En este caso, para aceptar su oferta, deberán al momento de presentarla, solicitar su inscripción en el Registro de Proveedores del HDRF **agregando en el mismo acto toda la documentación necesaria para tal fin**.

Serán desestimadas, sin posibilidad de subsanación, las ofertas presentadas por personas no habilitadas según lo mencionado en el párrafo precedente.

Cada oferente podrá participar solamente en una oferta, ya sea por sí solo o como integrante de una Unión Transitoria de Empresas. Se desestimarán todas aquellas ofertas en las que participe quien transgreda esta prohibición.

6. **VISITA PREVIA A LAS INSTALACIONES** Todos los oferentes deberán obligatoriamente recorrer las instalaciones del Hospital en el que se desarrollarán las tareas a contratar. La visita guiada se llevará a cabo el día 20 de abril de 2023 a las 11 hs. Durante la misma, los interesados podrán ver las instalaciones del hospital y solicitar aclaraciones menores al respecto. ***Como resultado de dicha visita, por autoridad competente se extenderá el Certificado de Visita a cada participante. Además, todos los presentes firmarán un acta donde se asentarán los participantes de la misma.*** No se permitirá a los interesados tomar fotografías dentro del hospital.

Habiendo recorrido el ámbito donde se llevará a cabo el servicio, se entenderá en consecuencia que se encuentran incluidas las prestaciones que, de acuerdo con su juicio y experiencia, deberá realizar para el fiel y estricto cumplimiento de sus obligaciones, aunque las mismas no estén explicitadas en la oferta.

7.- OFERTAS – FORMA DE COTIZAR - ACEPTACION DE CONDICIONES

Se deberá cotizar solamente la **RACION COMPLETA DEL REGIMEN GENERAL** la cual deberá incluir desayuno, almuerzo, merienda y cena, en el marco de la prestación del Servicio de Racionamiento en Cocido según Especificaciones Técnicas. Para valorizar la Ración Completa y/o individual de los restantes regímenes y sus componentes, se tomarán los coeficientes que se consignan a continuación, considerando la RACION COMPLETA DEL RÉGIMEN GENERAL como coeficiente 1.

RÉGIMEN	COEFICIENTE
RACION COMPLETA GENERAL	1
RACION COMPLETA HIPOSODICO	1
RACION COMPLETA DIABETICO	1.2
RACION COMPLETA BLANDO GASTRICO	1.2
RACION COMPLETA POI	0.8
RACION COMPLETA POII	1
RACION COMPLETA LIQUIDOS	0.2
RACION COMPLETA PEDIATRICO A	0.72
RACION COMPLETA PEDIATRICO B	0.80
RACION COMPLETA PEDIATRICO C	1
COLACIONES	0.15
REFRIGERIOS	0.4
DESAYUNO/MERIENDA PERSONAL AUTORIZADO	0.1
ALMUERZO/CENA PERSONAL AUTORIZADO	0.45
DESAYUNOS DONANTES	0.1

El precio cotizado será el precio final que deba pagar el HDRF por todo concepto. Los precios cotizados deberán incluir, indefectiblemente, el importe correspondiente a la alícuota del Impuesto al Valor Agregado (I.V.A.).

PRECIOS MÁXIMO Y MÍNIMO:

No se admitirán ofertas cuyo precio supere el siguiente PRECIO MAXIMO: $ 3.750 (pesos tres mil setecientos cincuenta).

Además, se procederá a desestimar aquellas ofertas cuyos precios cotizados se encuentren por debajo de los precios máximos estipulados en más de 10% (diez por ciento) por considerarse precio vil o poco serio; esto es, el PRECIO MÍNIMO al que se calcula se puede proveer el servicio en las condiciones estipuladas es de $ 3.375 (pesos tres mil trescientos setenta y cinco) y las ofertas que se presenten por debajo de ese precio serán desestimadas.

En esta licitación NO se aceptarán ofertas alternativas ni variantes.

La moneda de cotización de la oferta será pesos argentinos (moneda nacional).

El Oferente financiará todos los costos relacionados con la preparación y presentación de su oferta, y el HDRF no estará sujeto ni será responsable en ningún caso por dichos costos, independientemente del resultado del proceso de licitación

La sola presentación de ofertas implica el conocimiento y aceptación del Pliego de Bases y Condiciones Particulares, del Pliego de Bases y Condiciones Generales, con el sometimiento a todas sus disposiciones, así como también a las del Reglamento de Contrataciones del HDRF, los cuales se pueden consultar en la ya referida página web institucional. **Se entenderá que antes de presentar su oferta, el oferente se ha asegurado que su cotización cubrirá todas las obligaciones emergentes del contrato.**

SOLO SE ACEPTARÁN LAS OFERTAS QUE SE PRESENTEN HASTA LA HORA FIJADA POR EL HOSPITAL PARA REALIZAR EL "ACTO DE APERTURA DE OFERTAS" EN LA OFICINA DE COMPRAS Y CONTRATACIONES UBICADA EN EL PRIMER PISO DEL HDRF.

NO SE ACEPTARÁN PROPUESTAS PRESENTADAS FUERA DE DICHO HORARIO AÚN CUANDO EL "ACTO DE APERTURA" DIERE FORMAL INICIO EN FORMA POSTERIOR A LA HORA ESTABLECIDA.

La oferta deberá presentarse de acuerdo al siguiente detalle:

a) Escritas a máquina o impresas.
b) Presentadas por duplicado.
c) El original deberá estar firmado, en todas y cada una de sus hojas por el oferente o su representante autorizado.
d) En sobre común sin membrete, o en cajas o paquetes si son voluminosos, perfectamente cerrados, identificando claramente:
    a. **LICITACION PUBLICA Nº 06/2023**
    b. **Fecha de Apertura: 27 de Abril de 2023**

c. **Hora Apertura: 11 hs.**

La Oficina de Compras y Contrataciones no aceptará sobre o cajas que no cumplan con el requisito referido en el punto d).

No se aceptarán ofertas presentadas en la Mesa de Entradas del HDRF.

La presente Licitación Pública se desarrollará en una (1) etapa.

El acto de apertura se cumplirá en acto público y con presencia de los Oferentes que deseen participar.

Lugar de Apertura: Oficina de Compras y Contrataciones del "Hospital Dr. René Favaloro" SAMIC.

Día de Apertura de las Ofertas: 27 de abril de 2023

Hora de Apertura de las Ofertas: 11 hs

9.- OFERTAS - CONTENIDO DOCUMENTAL

El sobre o paquete de cada oferente deberá contener, la siguiente información y documentación:

9.1 Datos del Oferente y documentación de forma

a) Índice de la Propuesta (con indicación del número de foja de la documentación presentada).
b) DDJJ con Denominación de la firma; denuncia del domicilio real; Teléfono; y constitución del correo electrónico conforme los términos del art 6 del Reglamento del Registro de Proveedores y art. 17 inc. a) del Reglamento de Compras y Contrataciones del HDRF.
c) DDJJ con Listado de integrantes de la firma (autoridades del órgano de administración): Apellido y nombre, DNI y cargo, refrendado por el Representante legal de la Empresa.
d) Acreditación de la representatividad legal del firmante de la oferta, cuando no surja de la Credencial de Proveedor del Hospital, certificado por Escribano Público y legalizado por el Colegio respectivo.
e) Contrato/Estatuto, Acta de Reunión de Contrato Social, Acta de Reunión de Socios, o Estatutos y Actas de Asamblea y de Directorio, según corresponda de acuerdo a la razón social del oferente, que acrediten la debida constitución de la persona jurídica en los términos de la ley 19550.
f) Contrato de Unión Transitoria de Empresas. Las UTE deberán estar inscriptas al momento de la apertura, cumplimentado los requisitos establecidos en los Artículos 377 y siguientes de la Ley N° 19.550 y sus modificatorias. El total de las empresas que conforman la UTE tendrán que satisfacer la totalidad de los requisitos del presente Pliego.
g) Declaración en instrumento privado que indique que no ha sido demandado por la Nación y/o la Provincia de Buenos Aires o sus entidades descentralizadas por causas fiscales o contractuales, exigencia que en el caso de UTE, se extiende a todos sus integrantes.

h) Declaración en instrumento privado que indique que la firma no utiliza ni utilizará mano de obra infantil en ninguno de los segmentos de sus procesos de conformidad con las normas legales vigentes

i) Documentación emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP) que respalde la situación que, como sujeto, reviste frente al Impuesto al Valor Agregado.

j) Documentación emitida por la Agencia de Recaudación de la Provincia de Buenos Aires (ARBA), que respalde la situación que, como sujeto, reviste frente al Impuesto sobre los Ingresos Brutos o Convenio Multilateral.

9.2 Garantía de oferta

a) Garantía de oferta: se deberá acompañar COMPROBANTE O DOCUMENTO DE GARANTÍA por pesos diez millones ($ 10.000.000), conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Compras y Contrataciones del Hospital. En el caso de constitución de la garantía mediante Póliza, la misma se deberá presentar en original. En caso de tratarse de pólizas digitales, se deberá imprimir la misma y colocarla dentro del sobre de oferta; luego de la apertura se deberá remitir en formato digital por correo electrónico a compras@hospitalfavaloro.org La póliza deberá ser extendida por compañías aseguradoras debidamente autorizadas por la SUPERINTENDENCIA DE SEGUROS DE LA NACIÓN.

Se aclara que conforme lo estipula el Reglamento de Compras y Contrataciones, no se admiten garantías realizadas mediante títulos ejecutivos (pagarés). La presentación de una oferta garantizada con dicho instrumento no podrá ser subsanada e implicará la eliminación del oferente.

9.3 Oferta Económica

a) Propuesta económica, expresada completando el Pedido de Cotización que forma parte del presente y ajustada estrictamente a las condiciones del punto Punto 7 de este PBCP.

9.4 Información y Documentación técnica, operativa y económica del oferente

a) Constancia de Inscripción en el Registro de Proveedores del Hospital o credencial provisoria.

b) Certificado del Registro de Deudores Alimentarios Morosos de la Provincia de Buenos Aires respecto de los integrantes de los órganos de administración del oferente.

c) Certificado de visita a las instalaciones, en cumplimiento de lo dispuesto en el Punto 6 del presente.

d) Certificado de antecedentes de prestaciones similares a las exigidas en el presente pliego, acreditando una prestación de actividades no inferior a tres años ininterrumpidos en un mismo establecimiento, en los últimos cuatro años; debiendo elaborar como mínimo en cada servicio doscientas (200) raciones diarias.

e) Certificación de calidad normas ISO 9001 para servicios gastronómicos.

f) Documentación económico-financiera: se deberán presentar los estados contables de los tres (3) últimos ejercicios. Si a la fecha de apertura los estados contables correspondientes al cierre del último ejercicio tuviesen una antigüedad superior a seis (6) meses, deberán además presentar una certificación de ventas con el detalle de las ventas post balance. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no necesariamente certificación literal) de contador público, cuya firma deberá estar legalizada por el consejo profesional respectivo.

Junto a los referidos estados contables, deberá presentar un cuadro con los siguientes ítems patrimoniales, contables y financieros:

- Patrimonio neto no inferior a pesos doscientos millones ($200.000.000)
- Promedio de ventas mensuales del último ejercicio económico referidas a servicios gastronómicos mayor a pesos cuarenta millones ($40.000.000)
- Índice de Solvencia (Patrimonio Neto/Activo Total) no menor a 0,3
- Índice de Liquidez (Activo Corriente/Pasivo Corriente) mayor a 1
- Índice de Endeudamiento (Deuda Bancaria y financiera/Patrimonio Neto) no mayor a 1

Dos de los tres últimos balances anuales deben haber arrojado resultados positivos (ganancia)

En caso de tener deuda en el sistema financiero, la misma deberá estar calificada en situación "1" en la central de deudores del sistema financiero del BCRA.

g) Última declaración jurada anual del Impuesto a las Ganancias y su correspondiente pago.

h) Copia del formulario 931 de los dos últimos meses vencidos anteriores a la fecha de apertura, donde deberá constar una nómina no inferior a ochenta (80) personas.

i) Certificado de libre deuda de UTHGRA o acta acuerdo de intención de regularización de pagos entre la empresa oferente y la citada entidad.

j) El oferente deberá acreditar la posesión de una plata elaboradora de alimentos. La misma, junto con su equipamiento, podrá ser propia o arrendada. En este último caso, se deberá acompañar el contrato de locación de la planta. El contrato de locación deberá abarcar la totalidad del periodo de prestación y no deberá contener ninguna cláusula que restrinja el uso específico para el que está habilitada o las obligaciones del oferente. La planta elaboradora deberá ser de uso exclusivo del oferente. Deberá presentarse, además, certificado de habilitación por la Dirección de Industrias y Productos Alimenticios dependiente del Ministerio de Desarrollo Agrario. La planta elaboradora presentada por el oferente podrá ser inspeccionada por el o los funcionarios que designe la Dirección del Establecimiento a fin de verificar su disponibilidad, funcionamiento y cumplimiento de los requisitos técnicos exigidos por el pliego de bases y condiciones.

k) Listado completo de vehículos y toda herramienta y/o equipamiento que el oferente propone utilizar en la ejecución del servicio, y cualquier otro dato que permita establecer con exactitud la metodología y los recursos técnicos, materiales y humanos que utilizará el oferente para la

ejecución de las tareas del servicio. Los mismos se deberán acreditar mediante presentación de copia certificada del título y habilitación para los automotores y para el caso de herramientas y equipamiento en general mediante declaración jurada.

l) Propuesta de servicio del oferente, con su correspondiente plan de trabajo y toda aquella documentación respaldatoria que considere pertinente. Es responsabilidad de la empresa oferente presentar junto con la oferta el listado del equipamiento a incorporar con sus respectivas especificaciones técnicas y el catálogo con las especificaciones técnicas del equipamiento de traslado afectado al servicio.

m) Dotación de Recursos Humanos. Responsable Técnico: el oferente deberá contar dentro de su nómina, acreditando una antigüedad no menor a doce (12) meses, con un Médico Nutricionista o Licenciado en Nutrición, del que deberá adjuntar el Título Profesional y currículum vitae. Personal del servicio: El oferente deberá indicar la cantidad de personas que utilizará para cumplimentar el servicio de manera satisfactoria en todas las etapas de los procesos y en todas las áreas de elaboración y distribución, incluyendo la limpieza de todos los locales que se ceden en uso.

La presentación de la documentación enumerada en el presente Artículo será inexcusable y su falta podría configurar causal de desestimación de la oferta, con excepción de los siguientes casos:

Quienes tengan inscripción definitiva vigente en el Registro de Proveedores del Hospital se encuentran eximidos de presentar lo solicitado en el punto 9.1 en aquellos casos en que la persona firmante de la oferta resulte coincidente con la persona acreditada en dicho registro.

Los oferentes deben tener en cuenta que el HDRF podrá solicitar, durante el periodo de análisis de las ofertas, aclaraciones sobre algún detalle de la prestación, incluyendo la presentación de documentación complementaria, sin que ello represente costo adicional o causal de reclamo alguno.

Al momento de la preadjudicación y adjudicación se verificará que cada empresa cumpla con las condiciones establecidas en la Resolución 4164 emitida por la Administración Federal de Ingresos Públicos (AFIP).

Se deja constancia que constituyen causales de eliminación del proceso sin posibilidad de subsanación la ausencia de:

a) Garantía de Oferta, conforme punto 9.2
b) Oferta Económica, conforme punto 9.3
c) Visita a las instalaciones, conforme al punto 6

Al finalizar el Acto de Apertura de Ofertas, se labrará Acta de estilo dejando constancia de las ofertas presentadas y si presentaron la Garantía de Oferta, con la firma de todos los presentes. Cerrado dicho Acto, el expediente pasará directamente a la Comisión de Preadjudicaciones para su evaluación con

carácter confidencial, conforme Capítulo 9 del Reglamento de Compras y Contrataciones; no pudiéndose otorgar vistas del mismo hasta tanto se publique el dictamen de la referida Comisión. De presentarse algún pedido de Vista, deberá darse el curso previsto en el artículo 16 del Pliego de Bases y Condiciones Generales. Los asistentes al acto de apertura podrán tomar vista de las ofertas luego de haberse abierto la totalidad de los sobres presentados y antes del cierre del acta.

10.- FORMA DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN

La adjudicación se realizará en favor de la oferta más conveniente a los intereses del HDRF, teniendo en cuenta para la evaluación de las mismas el precio, la calidad del servicio ofrecido, la propuesta de trabajo, la idoneidad del oferente y demás condiciones comerciales de las ofertas.

11.- IMPUGNACIONES AL DICTAMEN DE EVALUACIÓN - GARANTIA DE IMPUGNACION

Los oferentes podrán impugnar el dictamen de evaluación dentro de los TRES (3) días hábiles a contar desde el día hábil administrativo siguiente al de la comunicación del dictamen de preadjudicación, previa integración de la garantía de impugnación.

La garantía de impugnación a la preadjudicación de Ofertas se establece en pesos diez millones (10.000.000) y se debe instrumentar mediante póliza de caución emitida al efecto a favor del HDRF, la cual se presentará en forma conjunta con la impugnación a que se refiera.

12.- PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

La constancia de recepción de la Orden de Compra por parte del adjudicatario perfecciona la adjudicación, el envío de dichos documentos se efectuará al domicilio electrónico constituido. Al momento de recibir la orden de compra, el adjudicatario deberá integrar la garantía de cumplimiento del contrato, cuyo importe será como mínimo del 10% del importe total adjudicado.

13.- LUGAR DE ENTREGA

En la sede del Hospital Dr. René Favaloro, sito en Avenida Eva Perón 5200, Rafael Castillo, Partido de La Matanza.

14- PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo de la prestación se establece en doce (14) meses contados a partir del 1 de mayo de 2023, o en su defecto a partir de la emisión de la orden de compra y hasta el 30 de junio de 2024.

A requerimiento del Hospital se podrá prorrogar el servicio por hasta doce (12) meses más. La decisión de prorrogar el contrato se notificará con una antelación no menor a los treinta (30) días antes de la culminación del plazo de ejecución original.

15.- REDETERMINACIÓN DE PRECIOS

Los precios de la contratación se mantendrán fijos durante los primeros seis meses del contrato. El precio mensual del servicio podrá ser redeterminado semestralmente a solicitud del proveedor y mediante acuerdo entre las partes.

El nuevo precio mensual establecido de común acuerdo no podrá superar bajo ninguna circunstancia el monto que surge aplicando al monto ofertado el coeficiente de ajuste máximo que se detalla a continuación:

COEFICIENTE DE AJUSTE MÁXIMO:

$Ca= a \times (MO_1/MO_0) + b \times (IC_1/IC_0)$

Donde:

a: Mano de Obra – Ponderación=0.3

b: Insumos y otros costos – Ponderación=0.7

MO_1: Índice Salarial Sector Privado registrado del mes 6 (o 12, según corresponda) del contrato

MO_0: Índice Salarial Sector Privado registrado del mes anterior a la apertura

IC_1: Índice de Precios al Consumidor con cobertura nacional (IPC) de Alimentos y Bebidas no alcohólicas del mes 6 (o 12, según corresponda) del contrato

IC_0: Índice de Precios al Consumidor con cobertura nacional (IPC) de Alimentos y Bebidas no alcohólicas del mes anterior a la apertura

APLICACIÓN DEL COEFICIENTE. DETERMINACIÓN DE VALOR MÁXIMO

Nuevo Valor Mensual Máximo = Valor Mensual Ofertado x Ca

Los precios así redeterminados serán de aplicación para todo el semestre para el que se hayan acordado, manteniéndose fijos durante el mismo.

Si al momento de acordar las partes el nuevo valor del servicio los índices de los meses a considerar para calcular el Coeficiente de Ajuste Máximo no se hallaren publicados por el INDEC, se tomará como base provisoria para la facturación y pago mensual el monto al que se llegó por acuerdo de partes.

Cuando el INDEC publique los índices y se pueda calcular el nuevo valor máximo de la prestación, el Hospital procederá a calcular el mismo. Si de dicho cálculo surge que se debe ajustar el valor en menos, se procederá a notificar al prestador y se ajustará retroactivamente y para todo el semestre el precio mensual del servicio al Valor Mensual Máximo.

Las diferencias a favor del Hospital que surjan de dicho ajuste retroactivo, serán de aplicación inmediata sobre la facturación pendiente de cobro que tenga el prestador a la fecha del cálculo y notificación.

16.- FACTURACIÓN Y PAGO

EL HOSPITAL SÓLO ATENDERÁ EL PAGO DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS, MERIENDAS, CENAS, COLACIONES Y REFRIGERIOS EFECTIVAMENTE SUMINISTRADOS.

La facturación por parte del prestador se efectuará de manera mensual según mes calendario y según certificación del consumo efectuada por el Hospital, ya sea mediante la forma de ración completa en cualquiera de sus variantes o bien de manera individual como en el caso de colaciones, refrigerios, almuerzo o cena personal autorizado, entre otros.

ESTE ESTABLECIMIENTO NO SE HARÁ RESPONSABLE POR GASTOS ADICIONALES.

A los fines de su cancelación conforme lo establece el Reglamento de Contrataciones, las facturas deberán ser presentadas por mesa de entradas ante la Dirección de Administración y Operaciones del HDRF, acompañadas de los remitos y/o actas de recepción correspondientes, conforme el siguiente detalle a saber:

*** FACTURA:**

Original y copia, deberá ser tipo "B" o "C" emitida de acuerdo con la Orden de Compra y de conformidad a la normativa vigente de la AFIP.

La factura deberá indicar Nº de la contratación en cuestión y Nº de la Orden de Compra correspondiente.

*** REMITO:**

Original debidamente conformado, emitido de acuerdo en la Orden de Compra y conforme lo establecido en la legislación vigente por la AFIP, en el que conste la siguiente información de los insumos: marca, el Nº de Producto y la identificación del lote o serie de fabricación en caso de corresponder.

*** ORDEN DE COMPRA**

Una copia de la orden de compra recibida por el oferente.

*** DOCUMENTACIÓN IMPOSITIVA**

Copia Inscripción en la AFIP.

En cada una de las facturas que se presenten se deberán adjuntar, en caso de corresponder:

a) las constancias de exclusión de retenciones impositivas.

b) Informar la alícuota del impuesto al valor agregado que contiene su prestación, locación, bien o servicio.

c) Copia Inscripción en Ingresos Brutos.

d) Libre Deuda del Registro de Deudores Alimentarios Morosos.

En caso de no presentación de la información requerida se entenderá que no posee exclusión de retención de ningún impuesto y que la tasa de impuesto al valor agregado es de 21%.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Servicio de Racionamiento en Cocido para el Hospital Dr. René Favaloro

1. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN.

El Servicio comprende la provisión de insumos, su depósito, elaboración de las comidas, distribución y servicio a pacientes internados, acompañantes autorizados y personal autorizado del establecimiento, todo ello en las condiciones que se detallan en el presente pliego, y toda otra obligación que surja del mismo.

El servicio diario comprenderá desayuno, almuerzo, merienda, cena y/o colaciones y/o refrigerios para los beneficiarios según solicitud por el Área de Nutrición.

Los regímenes a proveer están tipificados operativamente según sus variantes y según estandarización para la producción y servicio. (ANEXO 1, 2 Y 3). Las cantidades consignadas en los anexos están expresadas en peso neto crudo y corresponden a una ración. Todas las opciones que figuran en los menús son a elección del Área de Nutrición del establecimiento. Las preparaciones serán indicadas en cada caso por el Área de Nutrición del Hospital.

En todos los regímenes, los alimentos podrán solicitarse con modificación de texturas y/o consistencias, picados o licuados, con o sin sal, e hipograso (con selección de alimentos en su contenido y tipo de grasa y en las formas de preparación).

Todos los regímenes tipificados podrán ser solicitados con las siguientes variantes

- General - Hiposódicos.
- Hipoproteico.
- Astringente, hipofermentativo
- Para pacientes celíacos.
- Hipograso
- Adecuado a los grupos etarios y biológicos según patología.
- Individuales

El Área de Nutrición podrá realizar modificaciones a los menús planificados toda vez que lo considere conveniente, sin modificar los costos finales del servicio.

En caso que por razones justificadas el adjudicatario deba realizar modificaciones a los menús programados, los cambios deberán presentarse al Área de nutrición para su aprobación y/o modificación final con 24 horas de antelación.

Se deberá contemplar la siguiente plantilla de regímenes

DESAYUNO/MERIENDA PERSONAL AUTORIZADO
ALMUERZO/CENA PERSONAL AUTORIZADO
RACION COMPLETA RÉGIMEN GENERAL
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN HIPOSODICO
RACION COMPLETA RÉGIMEN DIABETICO
RACION COMPLETA RÉGIMEN BLANDO GASTRICO
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN POST OPERATORIO II
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN POST OPERATORIO I
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN LÍQUIDO
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN INDIVIDUAL
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN PEDIATRICO A
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN PEDIATRICO B
RACIÓN COMPLETA RÉGIMEN PEDIÁTRICO C
COLACIONES
REFRIGERIO
DESAYUNO DONANTES

La prestación comprende:

1.1. **El ABASTECIMIENTO DE VÍVERES** que intervendrán en la composición de las comidas, el cual deberá ajustarse a normativas y reglamentaciones nacionales e internacionales del Código Alimentario Argentino, Normativas del MERCOSUR y Legislación Provincial (ANEXO 4) y a las especificaciones que forman parte del presente Pliego.

Siendo que, a la fecha del presente llamado, el Hospital se encuentra en etapa de construcción y refacción, hasta tanto la misma alcance su fase de terminación, El Adjudicatario dispondrá de un sector habilitado dentro del hospital para la adecuada elaboración de las raciones encomendadas.

Se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad y de procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino (Capítulo 3: artículos 155 al 177).

1.1.1. **LA RECEPCIÓN DE LAS VIANDAS Y/O MATERIA PRIMA:** El transporte de los alimentos deberá realizarse en vehículos aprobados para tal fin, refrigerados para víveres frescos, limpios, con personal con adecuados hábitos higiénicos.

Todos los productos alimenticios tendrán fecha de envase y/o cosecha y/o elaboración y/o vencimiento. Todos los productos alimenticios estarán rotulados en sus envases según reglamentaciones nacionales (CAA) y/ o internacionales. Toda vez que el Hospital lo considere conveniente podrá retirar muestras sin cargo de los víveres provistos para

realizar controles microbiológicos, químicos o físicos periódicos y de calidad, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

1.2. **El ALMACENAMIENTO ORDENADO E HIGIÉNICO** de dichos víveres, en los depósitos y cámaras frigoríficas que el Hospital cederá en uso, o que la empresa deberá incorporar.

El mencionado acopio debe hacerse en cantidades suficientes para el suministro de comidas de 10 (diez) días corridos en el caso de víveres secos y de 3 (tres) días en el caso de víveres frescos, que mantendrá durante toda la ejecución del contrato, debiendo proceder a su reposición por consumo, excepto en los días anteriores a la fecha de finalización del servicio.

El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación. Asimismo, se obliga a disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos.

1.2.1. Dentro de la despensa deberán existir sectores estrictamente diferenciados para almacenar; víveres secos y enlatados, vajilla desinfectada, elementos de limpieza y desinfección, cajas de envases, vajilla.

1.2.2. Los alimentos no deberán depositarse directamente sobre el piso sino en tarimas y/o estanterías. Los alimentos no deberán tener contacto directo con las estanterías ni tarimas (deberán permanecer en envases cerrados).

1.2.3. Deben mantenerse las características macroscópicas, de temperatura, pH y macro y microbiológicas de recepción durante todo el almacenamiento.

1.2.4. No podrán conservarse en la misma cámara o módulo de heladera alimentos listos para consumo (Ej.: quesos, fiambres, lácteos) junto con alimentos crudos (Ej.: carnes, verduras, frutas.).

1.2.5. Solo se mantendrán congelados los productos que ingresen en la misma condición o que ingresen frescos y que permitan el posterior congelado, en el tiempo y condiciones establecidas por el fabricante.

1.2.6. El freezer deberá mantenerse limpio, exento de capa de hielo, manteniendo una temperatura de -18ºC. El descongelado de los alimentos freezados deberá realizarse a temperatura inferior a 6 º C (en heladera) y respetando las temperaturas de cada alimento o por cocción.

1.2.7. No podrán almacenarse ni servirse alimentos o preparaciones de servicios anteriores.

1.2.8. Las frutas y verduras se almacenarán en contenedores plásticos aireados sobre tarimas.

1.2.9. Las carnes se conservarán suficientemente aireadas, apoyadas sobre estanterías de acero inoxidable perforadas.

1.2.10. Se deberá evitar la ruptura de la cadena de frío en los alimentos.

1.3. **LA ELABORACIÓN Y COCIMIENTO DE LAS COMIDAS**, se llevará a cabo en el espacio destinado de forma provisoria que el Hospital notifique al Adjudicatario la finalización de las obras en construcción y refacción, fecha a partir de la cual las raciones deberán elaborarse en la cocina del Hospital, procediendo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietética, utilizando para ello las instalaciones y el equipamiento que el Hospital cederá en uso y el que la contratista deberá incorporar, de acuerdo a lo determinado en el presente Pliego.

1.3.1. Toda la vajilla y elementos de preparación y cocción en contacto con los alimentos debe desinfectarse inmediatamente antes de su uso.

1.3.2. Deberán mantenerse estrictamente diferenciados los sectores para lavado, manejo y elaboración de todos los alimentos. Deberán existir sectores diferenciados y separados para el manejo de carnes y huevos crudos, para el manejo de verduras crudas y para el manejo de alimentos inocuos

1.3.3. Se deberá controlar las temperaturas y caracteres macroscópicos de los alimentos desde la salida del almacenamiento hasta su servicio al paciente o comensal, monitoreando los PCC.

1.3.4. Previo al uso: Se sanitizará con alcohol el elemento de corte (cuchillo, tijera, etc.) y el lugar a cortar. Las latas de los alimentos deben sanitizarse con alcohol y toalla descartable antes de ser abiertas.

1.3.5. Se deberá lavar correctamente frutas y verduras, hoja por hoja con agua corriente, las que se consuman crudas realizar remojo de 30 minutos en agua clorada a 200 ppm (200 mg de cloro libre por litro) y enjuagar correctamente y con agua hervida o seguir las indicaciones del Hospital en caso necesario.

1.3.6. Se deberá minimizar el tiempo entre la cocción de los alimentos y el servicio. Los alimentos durante las preparaciones previas a la cocción deberán mantenerse a Tº < de 10 º C o > de 60 ºC y no más de 3 horas. Los alimentos cocidos no deberán permanecer más de 2 horas desde que el alimento sale de cocción (a más de 90 º C) hasta que es distribuido en los respectivos carros en cocina central.

1.3.7. Conservar los alimentos y/o preparaciones hasta su distribución central en recipientes de acero inoxidable (a Baño de María o calientaplatos).

1.3.8. Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo, a excepción de postres y entradas que requieran enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor de 24 (veinticuatro) horas.

1.3.9. Los postres preparados sin procesos de destrucción térmica (banana pisada, manzana rallada, licuados) serán elaborados con la anticipación mínima requerida, en el mismo turno de servicio, con estrictos controles de sanitización.

1.3.10. Se prohíbe la utilización de palillos de madera o plásticos, o elementos extraños para sujetar, envolver alimentos en cualquier etapa del proceso para evitar contaminación física.

1.3.11. Las temperaturas para las comidas calientes de distribución central serán de aproximadamente 80ºC a fin de lograr 65ºC dentro de los carros térmicos y que el servicio al comensal no sea inferior a 60ºC. La medida correctiva es: recalentar.

1.3.12. Las preparaciones frías serán de temperaturas entre 1 y 4 ºC (dependiendo de la temperatura ambiental), para lograr que en los contenedores de servicio no superen los 7 º C, de modo que durante el consumo no superen los 10 ºC. La medida correctiva es hasta 10 ºC enfriamiento rápido, más de 10 ºC decomiso.

No obstante, en caso de emergencia, y cuando las necesidades del servicio así lo requieran, las autoridades del Hospital podrán acordar con la contratista que la preparación de las comidas, se lleve a cabo o sea adquirida, en establecimientos habilitados por la autoridad sanitaria y municipal correspondiente y trasladados en vehículos habilitados para tal fin, respetando los horarios establecidos para la distribución en el presente Pliego. En caso de emergencia sanitaria, económica, etc. (decretada), el Área de Nutrición del Hospital podrá coordinar con la contratista la adaptación de los menús, manteniendo sus valores económicos, calóricos y principios nutritivos.

1.4. **LA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS A PACIENTES Y PERSONAL**, en los horarios y la modalidad que establece el Hospital, siendo a pie de cama para los pacientes internados y bajo la modalidad autoservicio asistido para el personal autorizado y refrigerios.

El horario podrá ser ajustado a las necesidades del establecimiento hospitalario.

INTERNACION	
DESAYUNO	8:00 A 9:00HS
ALMUERZO	12:00 A 13:00HS
MERIENDA	16:00 A 17:00HS
CENA	19:30 A 20:30 HS
AUTORIZADOS	
DESAYUNO	8:30 A 11:00HS
ALMUERZO	13:00 A 15:30HS
MERIENDA	16:30 A 18:30HS
CENA	20:00 A 22:00HS
COLACIONES	
TURNO MAÑANA	10:00 A 11:00
TURNO TARDE	17:00 A 18:00

TURNO NOCHE	22:00

1.4.1. **FORMA DEL SERVICIO AL PACIENTE:**

1.4.1.1. La entrega de las comidas a la cama del paciente se efectuará con bandejas térmicas, con las siguientes características: - bandejas fabricadas de plástico de alta resistencia. - fabricadas en una sola pieza totalmente aislada alrededor de cada cavidad donde se dispondrá la comida, que permita mantener la temperatura propia de cada preparación (fría y /o caliente). - Inyectada con poliuretano expandido - con dos compartimentos de 300 a 350cc., uno para postre de 150 a 180cc. Y otro para sopa de 250 a 300cc con su respectiva tapa, con alas laterales para cubiertos, servilletas, bebidas, jugos, condimentos y pan o galletitas. - Con platinas de loza o melanina y platinas desechables cuando sea necesario. - carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1 ½ mm. En tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en su lugar, además del correspondiente "zuncho" o cinta sujetadora, que evitará el deslizamiento de las bandejas, ruedas de goma de 6 pulgadas –fijas o móviles-para facilitar su desplazamiento. - Tanto las bandejas térmicas como los carros transportadores deben ser suficientes para cubrir la totalidad de pacientes internados. - racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.

1.4.1.2. Las bandejas térmicas serán individualizadas en cocina central, según las normativas del Área de Nutrición y completadas con todos los accesorios de vajilla necesarios, incluyendo platinas, contenedor para sopa, cubiertos de acero inoxidable o descartables de mesa de plástico duro y resistente cuando así lo indique: cuchillo, tenedor, así como juego de postre, cubiertos para colaciones y servilletas de papel tisúes absorbentes, no enceradas.

1.4.1.3. Todo el servicio de desayuno y merienda se dispondrá en una bandeja lisa o moldeada, una para cada paciente y hasta la cama del mismo.

1.4.1.4. Todos los alimentos servidos en estas comidas deberán ser en envases individuales envasados al vacío: galletitas, azúcar y edulcorante, mermeladas, quesos untables, tostadas, leche en polvo, vainillas, etc. Salvo el pan francés y de salvado que será fresco del día, con el gramaje establecido y foliado individualmente.

1.4.1.5. Las infusiones (té/mate cocido) se servirán en sobres individuales a cada paciente según la prescripción dietética señalada por el servicio.

1.4.1.6. En los casos especiales que se indiquen, las raciones serán preparadas en forma de papilla y/o cualquier otra especificación, y servidas en viandas individuales, de

acuerdo a las patologías de cada paciente, y con los cubiertos adecuados a los mismos.

Cuando se utilice vajilla descartable, para asegurar la calidad en lo que a presentación refiere y comodidad para el consumo del paciente, la misma deberá ser:

- Para plato principal: Bandejas 103
- Para acompañamientos: Bandejas 102
- Para postres y colaciones: Bandejas 101
- Paso caldos o sopas: bandejas soperas descartable con tapa

1.4.1.7. La recolección de la vajilla sucia estará a cargo del personal del adjudicatario, en forma inmediata al retiro del comensal o de finalización del servicio, pudiéndose establecer una tolerancia de 2 horas y 30 minutos en casos especiales que así lo requieran.

1.4.1.8. Todos los alimentos que pueden ser mantenidos a temperatura ambiente deben estar en bolsas o no expuestos al contacto directo con el ambiente.

1.4.1.9. La cantidad de elementos para la distribución deberá ser suficiente para el adecuado servicio.

1.4.1.10. El personal del adjudicatario deberá entregar la bandeja servida y completa al comensal a pie de cama o en lugar que esté a su alcance.

1.4.1.11. El servicio debe ser objeto de una lógica programación que permita que el comensal reciba la alimentación adecuada, bien presentada, a temperatura adecuada y con caracteres organolépticos correctos: sabrosa, no amarga, no salada, no sosa, no picante, no quemada, no dura (consistencia), no seca (excesiva conservación en calor), no recocida (excesiva cocción), no semi-cruda (falta de cocción), color y olor propios, a temperatura adecuada, bien presentada, consistencia y forma adecuada y en relación con el recipiente que la contenga.

1.4.1.12. La forma de servicio en áreas cerradas y /o casos especiales que requieran aislamiento o que el hospital considere especiales, (Terapia intensiva, pacientes inmunodeprimidos, otros) se deberá rotular cada uno de los alimentos indicados con el apellido, nombre e identificación de cama del paciente. Se servirá todo en vajilla descartable de plástico duro, resistente para desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones; la misma deberá salir envuelta en papel film y será destruida luego de su único uso. El camarero deberá cumplir con las normas de higiene personal y de vestimenta especificadas por pliego y además tomará los siguientes recaudos; debe ser el primer servicio que realiza, anteriormente no debe haber ingresado a otro sector del Hospital contaminado ambientalmente, al ingreso debe lavarse las manos,

colocarse camisolín y guantes descartables, debe servir a cada paciente a pie de cama en las mesas dispuestas. Además, en caso de pacientes inmunosuprimidos los alimentos como: galletitas, queso rallado, aderezos, entre otras deberán ser envasados al vacío y en sobres individuales.

1.4.1.13. El Servicio en las salas se realizará en la forma acordada con el Servicio de Nutrición del Hospital, manteniendo el orden de los números de camas de los pacientes que debe coincidir con el de la planilla de distribución, respetando las indicaciones que se especifiquen. El Adjudicatario no debe modificar la indicación realizada por personal del Servicio de Nutrición en planillas de solicitud de regímenes, excepto previa autorización del mismo.

1.4.1.14. El Hospital se reserva el derecho a solicitar/realizar cualquier modificación que considere necesaria en cuanto a la modalidad de distribución y servicio al paciente.

1.4.1.15. La adjudicataria queda a disposición del Hospital a prestar servicio de desayuno para donantes, según lo especificado en el anexo y acorde a la solicitud del Área de Nutrición.

1.4.2. **FORMA DEL SERVICIO AL PERSONAL DEL HOSPITAL**: El Hospital podrá decidir prestar servicios al Personal Autorizado en el Comedor o donde el Hospital disponga por razones de demanda y/o servicio. La entrega de las comidas al personal del Hospital se efectuará teniendo en cuenta los siguientes puntos:

1.4.2.1. El sistema de control del personal que esté autorizado a comer se realizará a través de la información brindada desde el Área de Nutrición del Hospital y/o de la Dirección de Administración, a través del sistema a determinar por el Hospital.

1.4.2.2. En el comedor el servicio deberá prestarse todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos y feriados nacionales, días no laborables, asuetos, duelos nacionales, paros, etc.; en los Horarios que establezca el Hospital.

1.4.2.3. El desayuno y la merienda se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución según corresponda.

1.4.2.4. En almuerzo y cena se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución, donde la persona recibirá la entrada, el plato principal con su guarnición y el postre según corresponda. La contratista deberá ofrecer una opción de refrigerio diario.

1.4.2.5. El servicio de desayunos, meriendas, colaciones, almuerzos y cenas se realizará con bandeja y vajilla completa provista por el adjudicatario (evaluada previamente por el AN), servilleta (no enceradas), instrucciones de consumo (Según lo estipulado por el AN) condimentos y aderezos en mesas.

1.4.2.6. En todas las etapas del servicio deberán respetarse las Normas de inocuidad alimentaria establecidas en el presente pliego o que deban implementarse oportunamente y que figuran en el manual de prerrequisitos y procedimientos.

1.4.2.7. La recolección de la vajilla sucia estará a cargo del personal del adjudicatario, en forma inmediata al retiro del comensal. Durante las horas de servicio, las mesas serán higienizadas con alcohol al 70% y toallas de papel descartables.

1.4.2.8. Todos los alimentos que pueden ser mantenidos a temperatura ambiente deben estar en bolsas o no expuestos al contacto directo con el ambiente.

1.4.2.9. El servicio de las comidas deberá realizarse contemplando: El orden habitual de servicio de las distintas preparaciones del menú, el volumen y la forma adecuada a las preparaciones.

1.4.2.10. Queda prohibido el servicio de raciones para personal autorizado fuera del área del comedor sin autorización previa del Área de Nutrición del Hospital con autorización previa por las Direcciones del hospital.

1.4.2.11. Deberán existir todas las variantes y opciones de menús con y sin sal agregada. De la misma manera deberán existir preparaciones para personas celiacas, productos comerciales y preparaciones realizadas en el hospital bajo las indicaciones de preparación sin gluten, como así también otros regímenes especiales (diabético vegetariano, etc.) que el Hospital especifique al adjudicatario en el caso que corresponda, brindándole la información del personal autorizado a consumir dichas opciones especiales.

1.4.2.12. El servicio debe ser objeto de una lógica programación que permita que el comensal reciba la alimentación adecuada, bien presentada, a temperatura adecuada y con caracteres organolépticos correctos: sabrosa, no amarga, no salada, no sosa, no picante, no quemada, no dura (consistencia), no seca (excesiva conservación en calor), no recocida (excesiva cocción), no semi-cruda (falta de cocción), color y olor propios, a temperatura adecuada, bien presentada, consistencia y forma adecuada y en relación con el recipiente que la contenga.

1.4.2.13. Queda estrictamente prohibida la venta de productos que no sean los alimentos y/o productos alimenticios autorizados por el presente pliego.

1.4.2.14. La adjudicataria queda a disposición del Hospital a presentar servicio de café para eventos realizados en el Establecimiento, según solicitud por el Área de Nutrición; así como también un menú para fechas festivas como navidad, año nuevo y semana santa.

1.5. **LA TAREA DE LIMPIEZA.** El Adjudicatario está obligado a realizar la limpieza, sanitización y desinsectación de los locales y bienes de uso quedando a su exclusivo cargo la afectación del personal, el aprovisionamiento y los gastos que demande la adquisición de los elementos destinados para tal fin.

1.5.1. Deberá efectuar la limpieza de los locales y zonas aledañas afectadas al servicio (incluyendo pozos decantadores de grasa que deberán ser limpiados cada seis meses), equipamiento, batería de cocina, vajilla, instalaciones y todo elemento que haga a la prestación. Toda la vajilla que se use para la distribución de comidas deberá ser higienizada de acuerdo al Art.204 del C.A.A

1.5.2. El acceso al Sector de Elaboración de alimentos estará restringido. Solo podrá ingresar el personal del adjudicatario que se encuentre afectado al servicio y personal del Área de Nutrición. Toda otra persona que deba ingresar deberá hacerlo con autorización previa del Área de Nutrición o de las Direcciones del Hospital.

1.5.3. El ingreso se realizará colocándose cofia descartable, camisolín, y lavándose las manos en la zona de ingreso.

1.5.4. Se realizará desinfección o sanitización después de cada servicio y antes de cada uno.

1.5.5. La batería de cocina (provista en su mayoría por el adjudicatario) debe ser de acero inoxidable, bordes internos redondeados. Deberá mantenerse en óptimas condiciones de mantenimiento e higiene (sin quemaduras, restos de comidas, adheridos, ni bordes sucios).

1.5.6. el secado de todos los elementos se realizará con toallas de papel descartables (vajilla en contacto con alimentos), por calor (hornos, carros térmicos, calientaplatos, o toda vajilla o utensilio que lo requiera, dentro de ellos) o se dejará secar por aire.

1.5.7. No se utilizarán rejillas, trapos de piso ni escobas en todo el sector de Elaboración de alimentos.

1.6. **El CONTROL DE PLAGAS** en los locales de cocina y comedores bajo su jurisdicción, deberá ser presentado por la contratista un programa de erradicación de plagas y roedores, donde conste la frecuencia (semanal), productos aprobados por la Dirección de Higiene Ambiental y dosificación a utilizar avaladas por un profesional técnico de acuerdo al mapeo realizado según ubicación del Área de Nutrición y del Hospital.

1.6.1. Se mantendrá registro de la actividad, presentando los certificados al Área de Nutrición. Previo al servicio posterior a la desinfección contra plagas se realizará limpieza y sanitización preoperacional.

1.6.2. Todos los locales (depósito, preparación, cocción, distribución, transporte, servicio) de alimentos deberán estar protegidos contra el ingreso de plagas (y la anidación de las

mismas) y animales. Las aberturas (ventanas) deben estar protegidas con mosquiteros, que permitan su apertura para favorecer la ventilación. Las puertas deben cerrar herméticamente (no debe haber luz) que permita el ingreso de plagas. Estos cierres deben mantenerse en buen estado de conservación.

1.7. **LA INCORPORACIÓN DEL EQUIPO NECESARIO** (maquinarias, vajillas, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación, para garantizar la correcta elaboración, preparación y presentación de los menús determinados en el presente Pliego. Dado que actualmente el hospital no cuenta con las instalaciones de la cocina por encontrarse en obra, y no sólo mientras dure esta situación, el oferente deberá tomar a su cargo la provisión del equipamiento necesario para el funcionamiento de la cocina en forma total y completa, presentando una propuesta de equipamiento y elementos accesorios, la cual será tenida en cuenta a la hora de la calificación del oferente. Para asegurar la operatividad actual y futura del servicio, el oferente deberá incorporar al equipamiento inventariado por la institución, todo equipo necesario para responder a las demandas del servicio (carros transportadores isotérmicos con capacidad para 40 bandejas isotérmicas individuales con compartimentos, contenedores isotérmicos para la sopa, termos con pico vertedor para infusiones, equipamiento menor, picadora de carne, cortadora de fiambre, licuadora industrial, empaquetadora con papel film extensible/transparente para envasado y cierre de envases (carnes, frutas, huevos, queso, dulce), hornos convectores para la totalidad de las raciones en cocido, heladeras almaceneras, equipamiento baño maría, batidora planetaria, etc. Con respecto a la distribución y traslado del racionamiento alimentario en cocido desde el área de elaboración hasta el área de servicio (paciente/personal autorizado), la empresa adjudicataria deberá incorporar al servicio el día previo al inicio de la prestación, equipos de traslado sanitariamente aptos (carros transportadores isotérmicos con sus bandejas isotérmicas con compartimentos y vajillas, contenedores isotérmicos para la sopa y termos para las infusiones) para sistema de distribución centralizado e individualizado. Es responsabilidad de la empresa oferente la ejecución del servicio de mantenimiento correctivo de aquellos equipos que presenten alteración en su estado físico o funcional, del servicio de mantenimiento preventivo en la totalidad de los mismos para asegurar su óptimo estado físico funcional y de la reposición de los mismos una vez cumplimentado el tiempo de vida útil.

1.7.1. **Equipamiento a incorporar por la adjudicataria.**

1.7.1.1. La adjudicataria deberá incorporar al Servicio el equipamiento complementario que resulte necesario, en calidad y cantidad para atender adecuadamente las diferentes etapas de la prestación.

1.7.1.2. La contratista deberá ampliar o modificar tal equipamiento, cuando a juicio del Hospital resulte necesario a los fines de una mejor prestación, sin derecho a reclamo de pago alguno por parte de la Empresa.

1.7.1.3. Respecto a vajilla, batería de cocina y equipamiento deberán mantener en perfecto estado sin superficie ni deterioros (soluciones de continuidad, abolladuras, ni tornillos sueltos alambres, u otra sustancia que pueda provocar contaminación física, etc.)

1.7.1.4. Se deberá mantener en todo el período de prestación la cantidad necesaria de vajilla para el servicio.

1.7.1.5. Los utensilios que sufren deterioro por uso deberán reponerse con la siguiente frecuencia sugerida (u otra anterior si fuese necesario): Las tablas de cortar y cuchillos de preparación, termos de líquidos calientes, contenedores térmicos por lo menos cada 6 meses.

1.7.1.6. Todo el equipamiento deberá permanecer en óptimas condiciones de funcionamiento.

1.7.2. **Cesión del uso de bienes del Hospital a la Contratista:**

1.7.2.1. El Hospital facilitará a la contratista, por el término de duración del contrato, sin cargo, bajo inventario patrimonial, y en el estado en que se encuentran al momento del inicio de la prestación, los locales, instalaciones, y opcionalmente los equipos y muebles existentes, destinados al almacenaje, preparación, cocción y distribución de alimentos.

1.7.2.2. La Contratista podrá solicitar autorización al Hospital para efectuar cualquier tipo de modificación a los bienes cedidos en uso, a efectos de adaptarlos a un mejor servicio, pero todo gasto en que incurran será a cargo de la prestataria. Eventuales obras e instalaciones fijas autorizadas, tomadas a cargo de la contratista, quedarán a beneficio del Hospital. Toda modificación de bienes cedidos en uso, o la incorporación de nuevos, deberán ser registradas en Patrimonio por la Contratista, y el registro refrendado por la Dirección del Hospital.

1.7.2.3. La Contratista será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso, incluidos los inmuebles, quedando a su cargo todos los gastos de mantenimiento y reparaciones, y estando obligada a la entrega de los mismos, sin cargo y en perfectas condiciones de funcionamiento, al fin del contrato, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso.

1.7.2.4. De existir faltantes, éstos deberán ser repuestos por otros nuevos que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad, para lo cual el Hospital lo

intimará en forma fehaciente, acordándole el plazo que el caso aconseje dentro del que deberá proceder al reintegro.

1.7.2.5. La contratista deberá contratar un seguro contra robo e incendio, a favor del Hospital por el término de la prestación, cubriendo los bienes que se le hayan cedido para uso. La póliza correspondiente quedará en poder del Hospital, hasta la finalización del servicio, debiendo el contratista gestionar su devolución una vez realizado el inventario final de cese del Servicio.

1.7.2.6. Los bienes con posibilidad de ser cedidos a la contratista a los fines de la prestación, se encuentran a disposición para el examen de los oferentes, en la dependencia.

1.7.2.7. La contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos en uso, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento que resulte necesario para atender adecuadamente el Servicio en todas sus etapas.

1.7.2.8. La maquinaria, equipamiento y enseres que la Contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Hospital rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

1.7.2.9. El equipamiento de propiedad de la Contratista, quedará en poder del Hospital durante un lapso de hasta TREINTA (30) DÍAS corridos, en los casos de rescisión del contrato, y a partir de tal fecha, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio a los pacientes.

1.7.2.10. La adjudicataria deberá realizar mantenimiento de todo el equipo incorporado, de los bienes cedidos en uso y de las instalaciones del sector.

1.8. **LA ASIGNACIÓN DE PERSONAL** que, en forma permanente y durante todas las etapas de la prestación, mantenga la higiene en todos los sectores de trabajo, incluyendo los momentos de descarga, preparación, elaboración, carga y transporte de alimentos y comidas, cámaras, utilizando para ello, productos y materiales apropiados, a cargo exclusivo de la adjudicataria.

La cantidad de personal ofrecida no podrá ser inferior a la cantidad mínima que se detalla a continuación, caso contrario se desestimará la oferta. Todo el personal deberá contar con capacitación en Manipuleo e Higiene de los Alimentos, lo cual deberá ser acreditado con los certificados correspondientes, a requerimiento del Ministerio. El prestatario deberá contar con personal suplente que cubra la prestación ante posibles inasistencias de las personas designadas como titulares.

PERSONAL	RACIONES							
	<20	20/50	50/100	101/200	201/400	401/700	701/1000	>1000
Jefe de cocina	x	x	x	1	1	1	1	1
Cocinero	1	1	1	1	1	1	2	2
Ayudante de cocina	x	x	1	1	2	2	3	4
Operario de limpieza	x	1	1	1	2	3	4	4
Despensero	x	x	x	x	1	1	2	2

TIPO DE DISTRIBUCIÓN	CAMARERO/MOZOS (cantidad mínima)
Centralizada en cocina con bandeja individual	1 cada 40 pacientes
Semicentralizada: a granel en cocina y con bandeja individual en habitación	1 cada 20 pacientes
Semicentralizada: a granel en cocina y con bandeja individual en comedor	1 cada 30 pacientes
Camareros para personal autorizado	1 cada 50 comensales

1.8.1. El personal de la Contratista deberá ser mayor de edad.

1.8.2. El personal de la contratista deberá cumplir con el requisito de la Libreta Sanitaria, sin la cual no podrá desempeñarse en sus tareas. Esta Libreta deberá ser exhibida cada vez que la requiera el responsable de la supervisión de la prestación.

1.8.3. La adjudicataria tendrá a su cargo, en exclusiva relación de dependencia, al personal que sea afectado al cumplimiento de las tareas referidas, para cuyo caso le cursará notificación documentada a cada uno de ellos, documentación que, a exigencia de las autoridades del Establecimiento usuario, deberá ser presentada al inicio de la prestación o cada vez que se releve una persona, cualquiera fuere el motivo.

1.8.4. Queda expresamente prohibida la contratación de empleados del Hospital, por parte de la Contratista.

1.8.5. El personal de la adjudicataria deberá observar las siguientes normas de conducta:

- Higiene personal adecuada. Presentarse a trabajar limpio, con las uñas cortas, limpias y sin pintura, afeitado (no podrá usar bigotes ni barba). No usar joyas (anillos, reloj, pulseras) durante la jornada laboral. El cabello limpio, prolijo y/o recogido y cubierto de modo tal que la cara quede libre del mismo.
- Vestir uniforme completo (pantalón y chaqueta blancos, cofia o birrete, zapatos de goma antideslizantes) y limpio, con su identificación.

- Presentarse a trabajar sano, sin heridas en manos, brazos, sin forúnculos, abscesos, sin enfermedades gastrointestinales ni respiratorias concomitantes para ello se deberá controlar diariamente el estado de salud.
- Desarrollar hábitos higiénicos: No deberá toser, estornudar o escupir sobre los alimentos o elementos de contacto con los alimentos.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido bactericida antes de proceder al manipuleo de alimentos y secarse con toalla descartable.
- Las personas que manipulan alimentos crudos deberán usar SOLO para esta función, un delantero de material impermeable, lavable de color blanco, el cual deberá retirarse para su lavado y desinfección inmediatamente después de haber finalizado esta tarea.
- Ingresar y egresar diariamente en la forma y por el lugar indicado por la Dirección del Establecimiento.
- No circular fuera del radio cedido a la Empresa, con excepción de los lugares en que deba prestar Servicio.
- No mantener vinculación con personal del Hospital ni con los pacientes internados o externos, salvo que razones de trabajo lo justifiquen.
- Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, y procediendo con el mayor orden e higiene en su trabajo. Todo el personal deberá tener trato correcto con los comensales, el personal del Hospital y/o público.

1.8.6. Está absolutamente prohibido el ingreso de bebidas alcohólicas o cumplir tareas en estado alcoholizado, lo cual ocasionará la separación inmediata de la persona por parte de la Contratista.

1.8.7. Está absolutamente prohibido fumar en cualquier sector del Hospital.

1.8.8. La contratista deberá dotar a su personal, con ropa adecuada a la tarea que realiza, uniformes completos en buenas condiciones de higiene y presentación (como mínimo 2 juegos por agente), así como tarjetas plásticas de identificación (nombre y apellido, función y nombre de la empresa) en color diferencial de cualquiera que se utilice en el Hospital, y que deberá ser exhibida permanentemente sobre el lado izquierdo del pecho.

1.8.9. La cantidad de personal asignado a cada tarea del servicio deberá ser suficiente para el adecuado cumplimiento de la prestación, pudiendo el área de Nutrición solicitar su incremento o modificar su distribución en caso que lo considere necesario, entendiendo que la cantidad dependerá del lugar donde se elabore la comida (planta elaboradora del Adjudicatario o cocina del Hospital), en cada caso conforme evolucionen las obras de construcción y/o refacción del mismo.

1.8.10. Deberá controlarse diariamente el estado de salud del personal y no podrá trabajar ninguna persona enferma (constatado por certificado médico).

1.8.11. Todo el personal afectado al servicio estará bajo exclusivo cargo y responsabilidad del Adjudicatario, corriendo por su exclusiva cuenta los salarios, seguros, cumplimiento de las leyes laborales y previsionales. Por lo tanto, queda entendido que el Hospital no asumirá responsabilidad alguna y estará desligado de todo conflicto o litigio que eventualmente se generare por cuestiones de índole laboral entre la Adjudicataria y su personal.

1.8.12. El responsable o Encargado: Deberán ser Licenciados/as en Nutrición. Deberán coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación y del pliego de bases y condiciones. Deberá tener experiencia probada y antecedentes de desempeño anterior en Servicios de Alimentos.

Se deberá contar con la cantidad suficiente de Licenciados/as en Nutrición o Nutricionistas-Dietistas asistentes, que será variable de acuerdo al número de raciones y a los procedimientos estandarizados de control de calidad implementados en el Establecimiento por la Contratista. Deberán planificar, controlar, coordinar, monitorear y supervisar de acuerdo a la solicitud del pliego y de las normas de procedimiento. Deberán realizar la supervisión durante todos los pasos de la producción. Ordenarán y controlarán el cumplimiento de los sistemas de higiene. Realizarán la capacitación permanente del personal dependiente de la Empresa.

NUMERO DE RACIONES	CANTIDAD DE PERSONAL PROFESIONAL		
	TURNO MAÑANA (Días hábiles)	TURNO TARDE (Días hábiles)	DÍAS NO HÁBILES (mañana y tarde)
Hasta 50	1	1	1
Hasta 150	1	1	1
Hasta 300	1	1	1
Hasta 400	1	1	1
Hasta 600	2	1	1
Hasta 700	2	1	1
Hasta 800	2	1	1
Mas de 800	2	2	1

El área de Nutrición se reserva el derecho de solicitar el incremento en el número de licenciados en Nutrición en el caso de considerarse necesario.

1.8.13. La adjudicataria debe presentar el listado del personal de la empresa autorizado a ingresar al Hospital, y actualizarlo cada vez que se produzca alguna variante en su dotación.

1.8.14. En cumplimiento de lo establecido por la Ley 27.499 y lo determinado por el Consejo de Administración del HDRF se requiere que el prestador acompañe las constancias que

acrediten que el personal que presta servicios en el HDRF ha realizado las respectivas capacitaciones establecidas en dicha norma conocida como "Ley Micaela". Para el caso de no contar con las mismas al inicio de la prestación, deberá presentarlas en el transcurso del primer tercio de la contratación. En caso de no hacerlo se podrá retener de la facturación a partir del quinto mes hasta el 3% del monto mensual de la facturación (acumulativo) hasta su efectivo cumplimiento; oportunidad en la cual le será transferido el importe retenido sin reconocimiento alguno de los intereses que se pudieron haber generado.

1.8.15. El personal de la empresa que preste sus servicios dentro del Hospital no deberá poseer antecedentes penales ni de violencia de género. Una copia de estos certificados deberá estar incluida en la copia del legajo que quedará en el Hospital.

1.8.16. El personal deberá responder a las pautas vigentes del Hospital en cuanto a la utilización de telefonía propia y del Hospital, como cualquier otra norma o enunciado de bioseguridad establecida por el Consejo de Administración; así como también respetar y cumplir con el Protocolo de Violencia de Género vigente en el Hospital.

1.9. **El DEPÓSITO TRANSITORIO DE LOS RESIDUOS**, en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable. Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución/recolección. Los recipientes deberán ser de color blanco, según Norma de Colores de Seguridad, al igual que las áreas que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro, y de un espesor que soporte el contenido. Los restos alimenticios de enfermos infectocontagiosos (residuos patogénicos tipo A) recibirán tratamiento de acuerdo a su clasificación. Restos cortantes, como vidrios, loza y hojalata, deberán ser envueltos en papel de diario y desechados en forma separada de los demás, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Disposición de Residuos Peligrosos. Normativa Provincial Decreto 450-94 y 403-97. La frecuencia de disposición de los mismos desde el Área de elaboración hasta el contenedor será la necesaria para evitar el acumulamiento, el contenedor deberá permanecer tapado.

1.10. **LA RECOLECCIÓN DE RESIDUOS DE COMIDAS**, en salas, comedores y cocinas. La ubicación de los recipientes en las distintas áreas, la frecuencia de la recolección, la forma de traslado y destino final de los residuos, serán normatizados por el área de Nutrición del Hospital, siendo responsabilidad de la contratista la recolección adecuada en tiempo y forma.

1.11. **El CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS** para los distintos servicios, de acuerdo a lo que establezca el hospital.

2. DE LA CANTIDAD DE RACIONES

2.1. La estimación de raciones totales incluye los conceptos de desayuno, almuerzo, merienda y cena, y, en determinados casos, refrigerios y/o colaciones de los distintos regímenes previstos en los Anexos (1,2 y 3) de Menús. A continuación, se presenta una cantidad estimada de raciones por régimen en un periodo de 12 meses:

MENUS	RACIONES
DESAYUNOS AUTORIZADOS	108000
ALMUERZOS AUTORIZADOS	108000
MERIENDA AUTORIZADOS	72000
CENAS AUTORIZADOS	72000
RACION COMPLETA GENERAL	5000
RACION COMPLETA HIPOSODICO	2000
RACION COMPLETA DIABETICO	1500
RACION COMPLETA BLANDO GASTRICO	1000
RACION COMPLETA POI	800
RACION COMPLETA POII	2000
RACION COMPLETA LIQUIDOS	300
RACION COMPLETA PEDIATRICO A	1500
RACION COMPLETA PEDIATRICO B	1500
RACION COMPLETA PEDIATRICO C	1500
COLACIONES	3000
REFRIGERIOS	3600
DESAYUNOS DONANTES	1000

2.2. El Hospital se reserva el derecho de incrementar el número estimado de raciones y servicios hasta la cantidad que resulte necesario. Así mismo se reserva el derecho de reducir el número de raciones conforme a las necesidades que surjan. La adjudicataria podrá requerir se le autorice a ajustar su plantel, si se produjera aplicación de tecnología o el número de raciones disminuyera significativamente, quedando a juicio del Hospital, acceder o no a lo solicitado.

2.3. NO OBSTANTE, LA CANTIDAD DE RACIONES DIARIAS ESTIMADAS PARA EL ESTABLECIMIENTO, EL HOSPITAL SÓLO ATENDERÁ EL PAGO DE LOS DESAYUNOS, ALMUERZOS, MERIENDAS, CENAS, COLACIONES Y REFRIGERIOS EFECTIVAMENTE SUMINISTRADOS.

La cotización del Servicio se efectúa por RACION COMPLETA DEL REGIMEN GENERAL la cual deberá incluir al desayuno, almuerzo, merienda y cena, en el marco de la prestación del Servicio de Racionamiento de Cocido según pedido de cotización y Especificaciones Técnicas.

Para valorizar la Ración Completa y/o individual de los restantes regímenes y sus componentes, se tomarán los coeficientes que se consignan a continuación, considerando la RACION COMPLETA DEL RÉGIMEN GENERAL como coeficiente 1.

RÉGIMEN	COEFICIENTE
RACION COMPLETA GENERAL	1
RACION COMPLETA HIPOSODICO	1
RACION COMPLETA DIABETICO	1.2
RACION COMPLETA BLANDO GASTRICO	1.2
RACION COMPLETA POI	0.8
RACION COMPLETA POII	1
RACION COMPLETA LIQUIDOS	0.2
RACION COMPLETA PEDIATRICO A	0.72
RACION COMPLETA PEDIATRICO B	0.80
RACION COMPLETA PEDIATRICO C	1
COLACIONES	0.15
REFRIGERIOS	0.4
DESAYUNO/MERIENDA PERSONAL AUTORIZADO	0.1
ALMUERZO/CENA PERSONAL AUTORIZADO	0.45
DESAYUNOS DONANTES	0.1

La facturación por parte del prestador se efectuará de manera mensual según mes calendario y según certificación del consumo efectuada por el Hospital, ya sea mediante la forma de ración completa en cualquiera de sus variantes o bien de manera individual como en el caso de colaciones, refrigerios, almuerzo o cena personal autorizada, entre otros.

2.4. El Hospital se reserva el derecho de hacer uso o no del Servicio de almuerzos/cenas y desayunos/meriendas para personal del Hospital o limitarlo hasta las cantidades que se establezcan según necesidades, sin que la adjudicataria tenga derecho a reclamo alguno.

3. DE LA PROVISIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS, TELÉFONO y AGUA

El Hospital tendrá a su cargo el pago de los gastos en que incurra por el uso de energía eléctrica, gas, agua y teléfono.

4. DE LOS CAMIONES DE PROVISIÓN QUE INGRESEN AL ESTABLECIMIENTO

La empresa debe presentar vehículos habilitados a nombre del Prestador para poder ingresar las provisiones al ámbito del Hospital, y cuando correspondiere, las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

5. **FISCALIZACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD**

El Hospital fiscalizará a través de él o los agentes que considere convenientes, pertenecientes al área de Nutrición para supervisar la recepción, almacenamiento, manejo y elaboración, y distribución de los alimentos y/o comidas, como así también la higiene y el mantenimiento de la planta física, equipamiento, batería de cocina, vajilla y del personal.

Encuestas de satisfacción del usuario, las conductas a seguir de acuerdo a los resultados obtenidos de dichas encuestas serán discutidas entre el área de nutrición y el adjudicatario pudiéndose penalizar cuando el grado de satisfacción con el servicio integral no sea superior al 70%.

6. DE LAS SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Sin perjuicio de las penalidades previstas por la legislación vigente en materia de contrataciones, se establecen las siguientes sanciones por incumplimiento:

6.1. **Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el contrato**, por cada día de demora, el VEINTE POR CIENTO (20%) acumulativo del valor integral de las raciones que debieron servirse el o los días de incumplimiento. Transcurrido el tercer día sin haberse dado comienzo al servicio, el Hospital podrá disponer, automáticamente y sin necesidad de preaviso ni intimación alguna, la RESCISIÓN DEL CONTRATO, de acuerdo a lo establecido en el reglamento de contrataciones.

6.2. **Elaboración de comidas:** cuando las preparaciones no se elaboren de acuerdo a las reglas del arte culinario, por ejemplo, pastas y cereales recocidos o crudos, milanesas quemadas, secas y sin correcto dorado, sopas aguadas, verduras mal higienizadas, alimentos quemados, exceso o falta de condimentos, temperatura inadecuada al tipo de preparaciones (calientes o frías), el DIEZ POR CIENTO (10%) del concepto servido.

6.3. **Por utilización de alimentos alterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 5 modificado por R 205/88, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor total del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

6.4. **Por utilización de alimentos contaminados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 6, el CIEN POR CIENTO (100%) de la factura, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

6.5. **Por utilización de alimentos adulterados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 7, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo".

6.6. **Por utilización de alimentos falsificados** según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 8, el CINCUENTA POR CIENTO (50%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo"

6.7. **Por utilización de alimentos con falta de rotulación según el Código Alimentario Argentino** en su artículo 223°, el CIEN POR CIENTO (100%) del valor del concepto servido, sin perjuicio de otras penalidades que correspondan, y que la contratista está obligada a reponer con productos "aptos para el consumo"

6.8. **Por mantener en cámaras, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores**, el CUARENTA POR CIENTO (40%) de la facturación del día, por cada día de antigüedad de tales alimentos, aun cuando no estuvieran descompuestos.

6.9. **Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico**, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por mantener en cámaras frigoríficas preparaciones alimenticias elaboradas junto a víveres frescos sucios, o por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin hacerlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósito y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas y envases a granel destapados y sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación del día. Al incurrir el proveedor en uno o más de los incumplimientos detallados en este inciso dará lugar a la aplicación de la sanción en porcentaje establecido.

6.10. **Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamiento cedido en uso, con fines ajenos a la prestación**, el VEINTE POR CIENTO (20%) de la facturación diaria, por cada día en que se verifique tal irregularidad.

6.11. **El incumplimiento de las obligaciones del contrato sujeto al Adjudicatario** será motivo de aplicación de las penalidades y sanciones establecidas en el presente documento, y otras que con coherencia sean consideradas necesarias.

6.12. **Por atraso en el horario de entrega** (se entiende por horario de entrega la hora en que el comensal recibe el servicio) de cualquiera de los conceptos que componen la ración diaria, los siguientes porcentajes sobre el valor total del concepto servido:

- DIEZ POR CIENTO (10%), por atraso de hasta treinta minutos.

- VEINTE POR CIENTO (20%), por atraso mayor a treinta minutos.
- CINCUENTA POR CIENTO (50%), por atraso mayor a sesenta minutos, reservándose el Establecimiento el derecho de no recibir el servicio, en cuyo caso se descontará de la facturación de acuerdo a estas Condiciones Particulares.

Tales sanciones se aplicarán a partir de la tolerancia admitida, de quince minutos sobre la hora fijada. Por la no entrega total de un concepto de ración (desayuno, almuerzo, merienda, cena o colación" el cien por ciento (100 %) del valor del concepto de ración en su totalidad.

6.13. **Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones**, el TREINTA POR CIENTO (30%), del valor total del concepto servido.

6.14. **Por no solicitar autorización de reemplazos de almuerzos y/o cenas que no sean equivalentes en calorías, nutrientes, gramaje y calidad de alimentos,** el VEINTE POR CIENTO (20 %) del valor total del concepto no servido.

7. SEGUROS - Generalidades

El Adjudicatario deberá contratar los seguros que aquí se detallan. El adjudicatario deberá acreditar la constitución de los mismos y su vigencia durante todo el período contractual, mediante la presentación de copias autenticadas de sus respectivas pólizas. Como mínimo una vez por año, o cada vez que modifique o cambie de compañía aseguradora, siempre con previa autorización del HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO, o cada vez que este lo solicite, se presentarán copias autenticadas de las pólizas. La contratación de los seguros que aquí se refiere es independiente de aquellos otros que le sean legalmente exigibles el adjudicatario por su actividad a fin de cubrir los posibles daños o pérdidas que afecten a sus bienes o los de sus empleados, como consecuencia de otras cuestiones. El adjudicatario deberá mantener actualizadas y abonadas todas las pólizas de los seguros exigidos con antelación no menor a 48 horas a la fecha de vencimiento de las mismas, que deberán tener vigencia hasta la efectiva finalización de los servicios encomendados conforme el contrato, incluidas las posibles prórrogas.

El adjudicatario será el único responsable de los perjuicios que ocasionare la inobservancia de los seguros exigidos en este pliego, en las formas y con la vigencia estipulada, quedando el HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO exento de toda responsabilidad respecto de cualquier siniestro que se produjera en este caso.

7.1. De las Compañías Aseguradoras; A fin de garantizar la solvencia y regularidad de la Aseguradora que contrate la adjudicataria, se establece como requisito que las pólizas de seguro sean contratadas con aseguradoras que se encuentren inscriptas en la Superintendencia de Seguros de la Nación Argentina, teniendo una calificación “A”, ó superior a esta y contar con un Patrimonio Neto no inferior a Pesos Doscientos Cincuenta Millones ($ 250.000.000.-) al cierre del último ejercicio económico aprobado por la Superintendencia de Seguros de la Nación. Los

Seguros deberán ser endosados a favor del HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO, ello sin restricción de ninguna índole o naturaleza.

7.2. De los seguros; Los seguros que la Adjudicataria ha de contratar, aun cuando disponga de otros, son los que se detallan a continuación:

- Seguro de Accidentes de Trabajo.
- Seguro de Responsabilidad Civil.

En los apartados siguientes se detallan las condiciones mínimas de los seguros, los mismos deben cumplir con todos los requerimientos establecidos en las Leyes vigentes para cada caso en particular.

7.2.1. Seguro de Accidentes de Trabajo; El adjudicatario, en cumplimiento de la legislación vigente, debe contar con un seguro que cubra la totalidad del personal afectado a la prestación de los servicios contratados, el cual será suscrito con una "Aseguradora de Riesgos de Trabajo (ART)" autorizada para brindar ese tipo de cobertura. No se podrá afectar personal alguno a la prestación de los servicios contratados, cualquiera sea su índole, hasta que el mismo no cuente con su correspondiente cobertura por riesgo de accidentes de trabajo.

El adjudicatario deberá presentar el contrato celebrado con la Aseguradora de Riesgos del Trabajo y la constancia de inscripción de dicho contrato expedido por la Superintendencia de Riesgos del Trabajo, conjuntamente con la nómina de personal que se encuentre denunciado ante dicha Aseguradora, mediante constancia en original o fotocopia autenticada ante Escribano Público.

7.2.2. Seguro de Responsabilidad Civil; El oferente deberá presentar junto a su oferta, una Carta Compromiso emitida por la Aseguradora por la contratación de una póliza de Responsabilidad Civil comprensiva de toda la responsabilidad que le fuera atribuible por los daños que se ocasionen a personas o cosas como consecuencia directa o indirecta de la ejecución del contrato, por un monto mínimo de Diez Millones de pesos ($ 10.000.000.) por hecho y por persona. La cobertura debe incluir los daños que se ocasionen por el desplazamiento, y permanencia del personal a su cargo dentro de las instalaciones, así como aquellos que sean ocasionados o derivados directa o indirectamente de la actuación de los mismos. También estarán cubiertos por estas pólizas los eventos producidos a consecuencia de cualquier accidente que se produzca como consecuencia directa o indirecta de la prestación. Este seguro reviste el carácter de principal, cualquier seguro contratado por el HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO será en exceso y no contribuirá a la cobertura aquí requerida. El adjudicatario deberá contratar, por su cuenta y cargo, seguro sobre las unidades automotores que pudieran estar afectadas a la prestación del servicio objeto del presente contrato. Las pólizas de Responsabilidad Civil deben contener:

- Un endoso sin restricción de ninguna naturaleza o especie extendiendo la cobertura al HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO como beneficiario del seguro respecto de la responsabilidad civil que le fuera atribuible. Una cláusula por medio de la cual la adjudicataria se compromete a comunicar fehacientemente al HOSPITAL DR. RENÉ FAVALORO, con treinta (30) días de anticipación de cualquier cambio en las condiciones de la póliza, o de la cancelación o terminación de la misma o de reducciones en los montos de las coberturas.

ANEXO 1

TIPIFICACION DE MENU – PACIENTES INTERNADOS

MENÚS PARA LOS DISTINTOS REGÍMENES

RÉGIMEN GENERAL – HIPOSÓDICO DE PACIENTES*

MOSAICO DESAYUNO – MERIENDA

L	DESAYUNO	MERIENDA
1	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
2	BUDÍN DE FRUTA DE ESTACIÓN	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
3	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
4	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO Y MERMELADA	TORTA INVERTIDA DE FRUTA
5	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
6	BUDÍN DE FRUTA DE ESTACIÓN	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
7	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
8	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TORTA INVERTIDA DE FRUTA
9	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
10	BUDÍN DE FRUTA DE ESTACIÓN	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA

*Para plan Hiposódico se deberán realizar adaptaciones de productos, como preparaciones sin sal.
*Los productos como galletitas, azucares e infusiones deben ser entregados en sobres individuales.

MOSAICO ALMUERZO – CENA

L	ALMUERZO	CENA
1	SOPA DE VEGETALES POLLO A LA MOSTAZA CON FIDEOS Y BRÓCOLIS AL GRATEN GELATINA	SOPA DE VEGETALES TARTA TRICOLOR CON ARROZ BLANCO FRUTA DE ESTACIÓN
2	SOPA DE VEGETALES FIDEOS TIRABUZÓN CON BOLOÑESA FRUTA ASADA	SOPA DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON PANACHÉ BUDÍN DE PAN
3	SOPA DE VEGETALES HAMBURGUESA DE PESCADO CON ARROZ PRIMAVERA FLAN	SOPA DE VEGETALES COSTILLA DE CERDO A LA RIOJANA CON CALABAZAS GRATINADAS EN CUBOS FRUTA DE ESTACIÓN
4	SOPA DE VEGETALES TORTILLA DE PAPA CON ENSALADA FRUTA DE ESTACIÓN	SOPA DE VEGETALES CANELONES DE ACELGA Y RICOTA CON SALSA BOLOÑESA POSTRE ROSA
5	SOPA DE VEGETALES SUPREMA DE POLLO CON PURE MIXTO POSTRE DE CHOCOLATE	SOPA DE VEGETALES CROQUETAS DE ARROZ Y QUESO CON ENSALADA DE LEGUMBRES FRUTA CÍTRICA
6	SOPA DE VEGETALES WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS TARANTELA	SOPA DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON POLENTA VERDE CON QUESO FRUTA ASADA
7	SOPA DE VEGETALES MILANESA DE PESCADO CON PURE MIXTO FRUTA DE ESTACIÓN	SOPA DE VEGETALES PAN DE CARNE CON RISOTTO BUDÍN DE PAN
8	SOPA DE VEGETALES GUISO DE LENTEJA FRUTA CÍTRICA	SOPA DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON VEGETALES GRILLADOS ARROZ CON LECHE
9	SOPA DE VEGETALES HAMBURGUESA GOURMET CON ENSALADA DE TOMATE, ZH, REMOLACHA COMPOTA DE FRUTA	SOPA DE VEGETALES TORTILLA DE ZAPALLITO CON ARROZ AZAFRANADO FLAN
10	SOPA DE VEGETALES CARNE AL HORNO CON CAZUELA DE VEGETALES POSTRE ROSA	SOPA DE VEGETALES MILANESA NAPOLITANA CON PAPAS DORADAS AL PIMENTÓN FRUTA DE ESTACIÓN

**Se entregarán galletitas de agua o pan con o sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el Área De Nutrición Específicamente.

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

RÉGIMEN GENERAL - HIPOSÓDICO PARA PACIENTES*

*Todas las preparaciones del régimen normal serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el Área de Nutrición del Hospital.

LISTA 1

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO A LA MOSTAZA	¼ Pollo Mostaza Leche Maicena Manteca Aceite	350gr 30gr 30gr 6gr 25gr c/s
FIDEOS CON BRÓCOLIS AL GRATEN	Fideos Brócoli Queso Leche Maicena Manteca	50gr 60gr 40gr 30gr 6gr 25gr

GELATINA	Polvo gelatina Agua	25gr 150ml
PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
TARTA TRICOLOR	Tapa de tarta <u>Relleno:</u> Acelga Zapallo Ricota Cebolla Morrón Ajo Huevo Nuez moscada Aceite	70gr 150gr 150gr 150gr 30gr 20gr c/s 20gr c/s c/s
ARROZ BLANCO	Arroz	50gr
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 2

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
BUDÍN DE FRUTA DE ESTACIÓN	Harina Huevo Polvo para hornear Azúcar Leche Aceite Naranjas/ mandarina Extracto de vainilla	40gr 20gr c/n 30gr 20ml 10ml 25gr c/n

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
FIDEOS	Fideos tirabuzón	90gr
SALSA BOLOÑESA	Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Zanahoria Ajo Aceite Salsa de tomate Maicena Orégano Pimentón Laurel Queso sardo para rallar	80gr 30gr 20gr 10gr c/s c/s 50gr 5gr c/s c/s c/s 30gr
FRUTA ASADA	Fruta	200gr

PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 pack)

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite Ajo Limón Condimentos varios	350gr c/s c/s c/s c/s
PANACHÉ DE VERDURAS	Zapallo Zapallito Zanahoria Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
BUDÍN DE PAN	Pan Azúcar Huevo Esencia de vainilla Ralladura de limón	80gr 40gr 30gr c/s c/s
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 3

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
HAMBURGUESA DE PESCADO	Merluza Huevo Cebolla Zanahoria Pan rallado Perejil Ajo Sal Aceite	180gr 30gr 20gr 20gr 30gr c/s c/s c/s c/s
ARROZ PRIMAVERA	Arroz Zanahoria Tomate Arvejas frescas Cebolla de verdeo Chaucha Choclo	40gr 30gr 30gr 30gr 10gr 20gr 20gr
FLAN	Polvo de flan Leche en polvo	25gr 30gr
PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
COSTILLA DE CERDO A LA RIOJANA	Cerdo Cebolla Morrón Ajo Salsa de tomate Arvejas frescas Aceite	200gr 50gr 30gr c/s 20gr 10gr c/s
CALABAZA GRATINAS EN CUBOS	Calabaza Queso fresco Leche Maicena manteca	300gr 40gr 30gr 6gr 25gr
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 4

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 packs)

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
TORTILLA DE PAPA	Papa Cebolla Morrón Zanahoria Huevo Aceite Condimentos	300gr 30gr 20gr 20gr 30gr c/s c/s
ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	50gr 150gr 100gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
TORTA INVERTIDA DE FRUTA	Harina leudante Huevo Leche Aceite Fruta	50gr 15gr 30ml 10ml 50gr

	Azúcar Esencia de vainilla	25gr c/n

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CANELONES CON ACELGA Y RICOTA CON SALSA BOLOÑESA	Masa Harina Huevo Leche en polvo Aceite Agua Relleno Acelga Cebolla Huevo Ricota Salsa bechamel Leche en polvo Maicena Nuez moscada Manteca Salsa de tomate Carne picada Tomate triturado Cebolla Morrón Zanahoria Orégano Aceite de girasol Queso sardo para rallar	 30gr 20gr 20gr c/s c/s 400gr 50gr 120gr 60gr 30gr 6gr c/s 20gr 80gr 80gr 30gr 20gr 20gr c/s c/s 30gr
POSTRE ROSA	Polvo para gelatina Leche	25gr 200ml
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 5

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
SUPREMA DE POLLO	Carne de pollo Huevo Pan Rallado Ajo Perejil Aceite Limón en rodaja	180gr 30gr 30gr c/s c/s c/s 30gr
PURE MIXTO	Papa Zapallo Leche en polvo Manteca	200gr 200gr 10gr 15gr
POSTRE DE CHOCOLATE	Polvo para postre Leche	25gr 200ml
PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CROQUETAS DE ARROZ CON QUESO	Arroz Harina Huevo Aceite Perejil Condimentos Queso fresco (p/relleno)	40gr 25gr 10gr c/n c/s c/s 15gr
ENSALADA CON LEGUMBRES	Tomate Zanahoria Remolacha Garbanzo/poroto Aceite	100gr 50gr 50gr 30gr c/n
FRUTA CÍTRICA	Fruta cítrica	200gr
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 6

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
BUDÍN DE FRUTA	Harina Huevo Polvo para hornear Azúcar Leche Aceite Naranjas/ mandarina Extracto de vainilla	40gr 20gr c/n 30gr 20ml 10ml 25gr c/n

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS	Zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Ajo Brotes de soja Carne vacuna Arroz	50gr 50gr 50gr 15gr 10gr c/s 25gr 150gr 40gr
TARANTELA	Miga de pan Manteca Manzanas Huevo Azúcar Leche Esencia de vainilla Ralladura de limón	50gr c/n 50gr 50gr 30gr 160ml c/n c/n

PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 pack)

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
BIFE DE POLLO	Pechuga de pollo Aceite Condimentos	180gr c/s c/s
POLENTA VERDE CON QUESO	Polenta Leche Espinaca o brócoli Cebolla Ajo	50gr 80ml 70gr 15gr c/n
FRUTA ASADA	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 7

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Tostadas de pan	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
MILANESA DE PESCADO	Filet de merluza sin espinas Huevo Pan rallado Perejil Ajo Aceite Limón en rodajas	180gr 30gr 30gr c/s c/s c/s 30gr
PURE MIXTO	Papa Zapallo Leche en polvo Manteca	200gr 200gr 10gr 15gr
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PAN DE CARNE	Carne vacuna picada Cebolla Ajo Queso Tybo Zanahoria Morrón Perejil Huevo relleno Huevo para ligar Pan rallado Aceite	150gr 20gr c/s 30gr 20gr 20gr c/s 20gr 20gr 20gr c/s
RISOTTO	Arroz Cebolla Morrón Zanahoria Arvejas frescas Condimento para arroz (azafrán o cúrcuma) Queso fresco	50gr 30gr 30gr 30gr 20gr c/s 40gr
BUDÍN DE PAN	Pan Azúcar Huevo Esencia de vainilla Ralladura de limón	80gr 40gr 30gr c/s c/s
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 8

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 pack)

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
GUISO DE LENTEJAS	Lentejas Carne (roast beef) Cebolla Cebolla de verdeo Zanahoria Papa Morrón Pure de tomate Pimentón Ajo laurel	50gr 120gr 30gr 30gr 30gr 50gr 30gr 50gr c/s c/s c/s
FRUTA CÍTRICA	Fruta cítrica	200gr
PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
TORTA INVERTIDA DE FRUTA	Harina leudante Huevo Leche Aceite Fruta Azúcar Esencia de vainilla	50gr 15gr 30ml 10ml 50gr 25gr c/n

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO AL HORNO	¼ de pollo Aceite Condimentos varios	350gr c/s c/s
VEGETALES GRILLADOS	Zapallo Zuchini/ zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Aceite	70gr 70gr 70gr 70gr 30gr 20gr c/s
ARROZ CON LECHE	Arroz Leche Azúcar Canela Cascara de limón	20gr 150ml 25gr c/s c/s
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 9

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
HAMBURGUESA GOURMET	Pechuga de pollo Huevo Cebolla Cebolla de verdeo Zanahoria Morrón Pan rallado Sal Perejil Ajo Aceite	180gr 30gr 20gr 15gr 20gr 20gr 30gr c/s c/s c/s c/s
ENSALADA TOMATE, ZH, REMOLACHA	Remolacha Zanahoria Tomate Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
COMPOTA DE FRUTA	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
TORTILLA DE ZAPALLITO	Zapallito/ zuchini Cebolla Morrón Huevo Aceite condimentos	300gr 30gr 20gr 30gr c/s c/s
ARROZ AZAFRANADO	Arroz Cebolla Morrón Arvejas frescas Condimento para arroz (azafrán o cúrcuma)	50gr 50gr 15gr 20gr c/s
FLAN	Flan común (polvo) Leche en polvo	25gr 30gr
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 10

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
BUDÍN DE FRUTA DE ESTACIÓN	Harina Huevo Polvo para hornear Azúcar Leche Aceite Naranjas/ mandarina Extracto de vainilla	40gr 20gr c/n 30gr 20ml 10ml 25gr c/n

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CARNE AL HORNO	Carne Cebolla Aceite Condimentos Caldo	180gr 40gr c/s c/s c/s
CAZUELA DE VEGETALES	Cebolla Zanahoria Pure de tomate Calabaza Zuchini/zapallito verde Batata Morrón Orégano Caldo condimentos	30gr 30gr 50gr 50gr 30gr 50gr 30gr c/s c/s c/s
POSTRE ROSA	Polvo gelatina Leche en polvo	25gr 30gr

PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR	Azúcar (sobre)	2 unidades
MERMELADA	Mermelada (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE	Queso untable (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 packs)

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
MILANESA NAPOLITANA	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Perejil Ajo Salsa de tomate Tomate natural Cebolla Morrón Orégano Aceite de girasol Queso fresco	180gr 20gr 30gr c/s c/s c/s 40gr 15gr 10gr c/s c/s 60gr
PAPAS DORADAS AL PIMENTÓN	Papa Condimentos aceite	300gr c/s c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta de estación	200gr
PAN	Pan francés	60gr

RÉGIMEN DE PACIENTES DIABÉTICOS (HIPOSÓDICOS)*

*Todas las preparaciones del régimen para diabéticos serán de cocción sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el área Nutrición del Hospital.

MOSAICO DESAYUNO – MERIENDA

L	DESAYUNO	MERIENDA
1	PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
2	BUDÍN INTEGRAL DE FRUTA DE ESTACIÓN	GALLETITAS INTEGRALES CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
3	TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
4	GALLETITAS INTEGRALES CON QUESO Y MERMELADA	TORTA INTEGRAL INVERTIDA DE FRUTA
5	PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
6	BUDÍN INTEGRAL DE FRUTA DE ESTACIÓN	GALLETITAS INTEGRALES CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
7	TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
8	GALLETITAS INTEGRALES CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TORTA INTEGRAL INVERTIDA DE FRUTA
9	PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN INTEGRAL CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
10	BUDÍN INTEGRAL DE FRUTA DE ESTACIÓN	GALLETITAS INTEGRALES DE AGUA CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA

*Para plan Hiposódico se deberán realizar adaptaciones de productos, como preparaciones sin sal.
*Los productos como galletitas, edulcorantes e infusiones deben ser entregados en sobres individuales.

MOSAICO ALMUERZO – CENA

L	ALMUERZO	CENA
1	SOPA DE VEGETALES POLLO A LA MOSTAZA CON VEGETALES AL GRATEN GELATINA DIET	SOPA DE VEGETALES TARTA TRICOLOR CON ARROZ BLANCO FRUTA DE ESTACIÓN
2	SOPA DE VEGETALES ZAPALLITOS RELLENOS CON FIDEOS PRIMAVERA FRUTA ASADA	SOPA DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON PANACHÉ FRUTA DE ESTACIÓN
3	SOPA DE VEGETALES HAMBURGUESA DE PESCADO CON ARROZ PRIMAVERA FLAN DIET	SOPA DE VEGETALES COSTILLA DE CERDO A LA RIOJANA CON CALABAZAS GRATINADAS EN CUBOS FRUTA DE ESTACIÓN
4	SOPA DE VEGETALES SOUFFLÉ DE CALABAZA, QUESO Y POLLO CON ENS DE REPOLLO Y ARROZ FRUTA DE ESTACIÓN	SOPA DE VEGETALES CANELONES DE ACELGA Y RICOTA CON SALSA BOLOÑESA POSTRE ROSA DIET
5	SOPA DE VEGETALES SUPREMA DE POLLO CON VEGETALES ASADOS FRUTA DE ESTACIÓN	SOPA DE VEGETALES CROQUETAS DE ARROZ Y QUESO CON ENSALADA DE LEGUMBRES FRUTA CÍTRICA
6	SOPA DE VEGETALES WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS FRUTA DE ESTACIÓN	SOPA DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON VEGETALES VERDES AL GRATEN FRUTA ASADA
7	SOPA DE VEGETALES MILANESA DE PESCADO CON PURE CALABAZA FRUTA DE ESTACIÓN	SOPA DE VEGETALES PAN DE CARNE CON RISOTTO FLAN DIET
8	SOPA DE VEGETALES GUISO DE LENTEJA FRUTA CÍTRICA	SOPA DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON VEGETALES GRILLADOS FRUTA DE ESTACIÓN
9	SOPA DE VEGETALES HAMBURGUESA GOURMET CON ENSALADA DE TOMATE, ZH, REMOLACHA COMPOTA DE FRUTA	SOPA DE VEGETALES TORTILLA DE ZAPALLITO CON ARROZ AZAFRANADO FLAN DIET
10	SOPA DE VEGETALES CARNE AL HORNO CON CAZUELA DE VEGETALES POSTRE ROSA DIET	SOPA DE VEGETALES MILANESA NAPOLITANA CON JARDINERA FRUTA DE ESTACIÓN

**Se entregarán galletitas de agua o pan integral con o sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el Área De Nutrición Específicamente.

LISTA 1

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada Diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN INTEGRAL	Pan integral	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO A LA MOSTAZA	¼ Pollo Mostaza Leche Maicena Aceite	350gr 30gr 30gr 6gr c/s
VEGETALES AL GRATEN	Zapallito Brócoli Zanahoria berenjena Queso Leche Maicena Aceite	50gr 50gr 50gr 50gr 40gr 30gr 6gr c/s
GELATINA DIET	Polvo gelatina diet Agua	25gr 150ml

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada Diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN INTEGRAL	Pan integral	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
TARTA TRICOLOR	Tapa de tarta <u>Relleno:</u> Acelga Zapallo Ricota Cebolla Morrón Ajo Huevo Nuez moscada Aceite	70gr 150gr 150gr 150gr 30gr 20gr c/s 20gr c/s c/s
ARROZ BLANCO	Arroz	50gr
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr

LISTA 2

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
BUDÍN INTEGRAL DE FRUTA DE ESTACIÓN	Harina integral Huevo Polvo para hornear Edulcorante Leche descremada Aceite Naranjas/ mandarina Extracto de vainilla	40gr 20gr c/n 30gr 20ml 10ml 25gr c/n

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
ZAPALLITO RELLENOS	Zapallito (1 unidad) Carne vacuna picada magra Cebolla Morrón Ajo Aceite Queso fresco	150gr 80gr 30gr 20gr c/s 10ml 50gr
FIDEOS PRIMAVERA	Fideos tirabuzón Zanahoria Cebolla Morrón Arvejas frescas	50gr 50gr 20gr 10gr 20gr
FRUTA ASADA	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS INTEGRALES	Galletitas de agua	50gr (2 pack)

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite Ajo Limón Condimentos varios	350gr c/s c/s c/s c/s
PANACHÉ DE VERDURAS	Zapallo Zapallito Zanahoria Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr

LISTA 3

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremada (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN INTEGRAL	Pan integral	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
HAMBURGUESA DE PESCADO	Merluza Huevo Cebolla Zanahoria Pan rallado Perejil Ajo Sal Aceite	180gr 30gr 20gr 20gr 30gr c/s c/s c/s c/s
ARROZ PRIMAVERA	Arroz Zanahoria Tomate Arvejas frescas Cebolla de verdeo Chaucha Choclo	40gr 30gr 30gr 30gr 10gr 20gr 20gr
FLAN DIET	Polvo de flan Leche en polvo	25gr 30gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN INTEGRAL	Pan integral	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
COSTILLA DE CERDO A LA RIOJANA	Cerdo Cebolla Morrón Ajo Salsa de tomate Arvejas frescas Aceite	200gr 50gr 30gr c/s 20gr 10gr c/s
CALABAZA GRATINADAS EN CUBOS	Calabaza Queso fresco Leche Maicena aceite	300gr 40gr 30gr 6gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr

LISTA 4

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS INTEGRALES	Galletitas integrales	50gr (2 packs)

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
SOUFFLÉ DE CALABAZA, QUESO Y POLLO	Calabaza Huevo Queso untable Pollo	150gr 50gr 15gr 80gr
ENSALADA REPOLLO Y ARROZ	Repollo blanco Repollo colorado Zanahoria Arroz	50gr 50gr 50gr 30gr
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
TORTA INTEGRAL INVERTIDA DE FRUTA	Harina integral Huevo Leche Aceite Fruta Edulcorante	50gr 15gr 30ml 10ml 50gr c/s

	Esencia de vainilla	c/n

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CANELONES CON ACELGA Y RICOTA CON SALSA BOLOÑESA	Masa Harina Huevo Leche en polvo Aceite Agua Relleno Acelga Cebolla Huevo Ricota Salsa bechamel Leche en polvo Maicena Nuez moscada Manteca Salsa de tomate Carne picada Tomate triturado Cebolla Morrón Zanahoria Orégano Aceite de girasol Queso sardo para rallar	 30gr 20gr 20gr c/s c/s 400gr 50gr 120gr 60gr 30gr 6gr c/s 20gr 80gr 80gr 30gr 20gr 20gr c/s c/s 30gr
POSTRE ROSA DIET	Polvo para gelatina diet Leche	25gr 200ml

LISTA 5

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN INTEGRAL	Pan integral	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
SUPREMA DE POLLO	Carne de pollo Huevo Pan Rallado Ajo Perejil Aceite Limón en rodaja	180gr 30gr 30gr c/s c/s c/s 30gr
VEGETALES ASADOS	Zanahoria Berenjena Zapallito/zuchini Aceite Condimentos	100gr 100gr 100gr c/s c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremado (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN INTEGRAL	Pan integral	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CROQUETAS DE ARROZ CON QUESO	Arroz Harina Huevo Aceite Perejil Condimentos Queso fresco (p/relleno)	40gr 25gr 10gr c/n c/s c/s 15gr
ENSALADA CON LEGUMBRES	Tomate Zanahoria Remolacha Garbanzo/poroto Aceite	100gr 50gr 50gr 30gr c/n
FRUTA CÍTRICA	Fruta cítrica	200gr

LISTA 6

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
BUDÍN INTEGRAL DE FRUTA	Harina integral Huevo Polvo para hornear Edulcorante Leche Aceite Naranjas/ mandarina Extracto de vainilla	40gr 20gr c/n c/s 20ml 10ml 25gr c/n

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS	Zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Ajo Brotes de soja Carne vacuna Arroz	50gr 50gr 50gr 15gr 10gr c/s 25gr 150gr 30gr
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS INTEGRALES	Galletitas de agua	50gr (2 pack)

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
BIFE DE POLLO	Pechuga de pollo Aceite Condimentos	180gr c/s c/s
VEGETALES VERDES AL GRATEN	Zapallito/ zuchini Brócoli Cebolla Queso Leche Maicena Aceite	100gr 100gr 50gr 40gr 30gr 6gr c/s
FRUTA ASADA	Fruta	200gr

LISTA 7

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN INTEGRAL	Tostadas de pan integral	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
MILANESA DE PESCADO	Filet de merluza sin espinas Huevo Pan rallado Perejil Ajo Aceite Limón en rodajas	180gr 30gr 30gr c/s c/s c/s 30gr
PURE DE CALABAZA	Calabaza Leche Maicena Aceite	350gr 20gr c/s c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN INTEGRAL	Pan integral	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
PAN DE CARNE	Carne vacuna picada Cebolla Ajo Queso Tybo Zanahoria Morrón Perejil Huevo relleno Huevo para ligar Pan rallado Aceite	150gr 20gr c/s 30gr 20gr 20gr c/s 20gr 20gr 20gr c/s
RISOTTO	Arroz Cebolla Morrón Zanahoria Arvejas frescas Condimento para arroz (azafrán o cúrcuma) Queso fresco	40gr 30gr 30gr 30gr 20gr c/s 40gr
FLAN DIET	Flan diet (polvo) Leche en polvo	25gr 30gr

LISTA 8

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS INTEGRALES	Galletitas integrales	50gr (2 pack)

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
GUISO DE LENTEJAS	Lentejas Carne (roast beef) Cebolla Cebolla de verdeo Zanahoria Papa Morrón Pure de tomate Pimentón Ajo laurel	40gr 120gr 30gr 30gr 30gr 50gr 30gr 50gr c/s c/s c/s
FRUTA CÍTRICA	Fruta cítrica	200gr
PAN	Pan francés	60gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
TORTA INTEGRAL INVERTIDA DE FRUTA	Harina integral Huevo Leche Aceite Fruta Edulcorante Esencia de vainilla	50gr 15gr 30ml 10ml 50gr c/s c/n

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO AL HORNO	¼ de pollo Aceite Condimentos varios	350gr c/s c/s
VEGETALES GRILLADOS	Zapallo Zuchini/ zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Aceite	70gr 70gr 70gr 70gr 30gr 20gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr

LISTA 9

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN INTEGRAL	Pan integral	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
HAMBURGUESA GOURMET	Pechuga de pollo Huevo Cebolla Cebolla de verdeo Zanahoria Morrón Pan rallado Sal Perejil Ajo Aceite	180gr 30gr 20gr 15gr 20gr 20gr 30gr c/s c/s c/s c/s
ENSALADA TOMATE, ZH, REMOLACHA	Remolacha Zanahoria Tomate Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
COMPOTA DE FRUTA	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADA	Queso untable descremada (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN INTEGRAL	Pan integral	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
TORTILLA DE ZAPALLITO	Zapallito/ zuchini Cebolla Morrón Huevo Aceite condimentos	300gr 30gr 20gr 30gr c/s c/s
ARROZ AZAFRANADO	Arroz Cebolla Morrón Arvejas frescas Condimento para arroz (azafrán o cúrcuma)	50gr 50gr 15gr 20gr c/s
FLAN DIET	Flan diet (polvo) Leche en polvo	25gr 30gr

LISTA 10

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADO	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
BUDÍN INTEGRAL DE FRUTA DE ESTACIÓN	Harina Huevo Polvo para hornear Edulcorante Leche Aceite Naranjas/ mandarina Extracto de vainilla	40gr 20gr c/n c/n 20ml 10ml 25gr c/n

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CARNE AL HORNO	Carne Cebolla Aceite Condimentos Caldo	180gr 40gr c/s c/s c/s
CAZUELA DE VEGETALES	Cebolla Zanahoria Pure de tomate Calabaza Zuchini/zapallito verde Morrón Orégano Caldo condimentos	30gr 30gr 50gr 50gr 30gr 30gr c/s c/s c/s
POSTRE ROSA DIET	Polvo gelatina diet Leche en polvo	25gr 30gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADA	Queso untable diet (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS INTEGRALES	Galletitas integrales	50gr (2 packs)

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
MILANESA NAPOLITANA	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Perejil Ajo <u>Salsa de tomate</u> Tomate natural Cebolla Morrón Orégano Aceite de girasol Queso fresco	180gr 20gr 30gr c/s c/s c/s 40gr 15gr 10gr c/s c/s 60gr
JARDINERA	Tomate Zanahoria Arvejas frescas Papa Aceite	100gr 100gr 30gr 50gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta de estación	200gr

RÉGIMEN BLANDO GÁSTRICO (HIPOSÓDICO)*

*Todas las preparaciones del régimen blando serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el Área De Nutrición Del Hospital.

MOSAICO DESAYUNO – MERIENDA

L	DESAYUNO	MERIENDA
1	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
2	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
3	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
4	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
5	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
6	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
7	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
8	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
9	PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA
10	TOSTADAS DE PAN CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA	GALLETITAS DE AGUA CON QUESO UNTABLE Y MERMELADA

*Para plan Hiposódico se deberán realizar adaptaciones de productos, como preparaciones sin sal.
*Los productos como galletitas, edulcorantes e infusiones deben ser entregados en sobres individuales.

MOSAICO ALMUERZO – CENA

L	ALMUERZO	CENA
1	SOPA DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON VEGETALES ASADOS GELATINA DIET	SOPA DE VEGETALES BIFE CON ARROZ Y ZANAHORIA + CLARAS DE HUEVO FRUTA COCIDA
2	SOPA DE VEGETALES ZAPALLITOS RELLENOS CON FIDEOS PRIMAVERA FRUTA ASADA	SOPA DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON PANACHÉ FRUTA DE ESTACIÓN
3	SOPA DE VEGETALES HAMBURGUESA DE PESCADO CON ENS ZH Y TOMATE S/PIEL NI SEMILLA FLAN DIET	SOPA DE VEGETALES BIFE DE CERDO CON CALABAZAS AL HORNO FRUTA COCIDA
4	SOPA DE VEGETALES SOUFFLÉ DE CALABAZA, QUESO Y ARROZ BLANCO FRUTA DE ESTACIÓN	SOPA DE VEGETALES MILANESA DE ZAPALLITO CON QUESO + FIDEOS POSTRE ROSA DIET
5	SOPA DE VEGETALES SUPREMA DE POLLO CON VEGETALES ASADOS COMPOTA	SOPA DE VEGETALES CROQUETAS DE ARROZ Y QUESO CON ENS. TOMATE S/PIEL NI SEMILLA, ZH Y REMOLACHA GELATINA DIET
6	SOPA DE VEGETALES SALTEADO DE VEGETALES CON POLLO Y FIDEOS FRUTA ASADA	SOPA DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON POLENTA Y ZAPALLITO FRUTA ASADA
7	SOPA DE VEGETALES MILANESA DE PESCADO CON PURE CALABAZA FRUTA DE ESTACIÓN	SOPA DE VEGETALES RISOTTO CON POLLO FLAN DIET
8	SOPA DE VEGETALES CARNE AL HORNO CON CAZUELA DE VEGETALES FRUTA COCIDA	SOPA DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON VEGETALES GRILLADOS FRUTA DE ESTACIÓN
9	SOPA DE VEGETALES BIFE CON ENS COCIDA Y TOMATE S/PIEL, NI SEMILLAS COMPOTA DE FRUTA	SOPA DE VEGETALES SOUFFLÉ DE ZAPALLITO CON ARROZ BLANCO FLAN DIET
10	SOPA DE VEGETALES POLLO CON CAZUELA DE VEGETALES POSTRE ROSA DIET	SOPA DE VEGETALES MILANESA CON PURÉ AMARILLO FRUTA DE ESTACIÓN

**Se entregarán galletitas de agua o pan integral con o sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el Área De Nutrición Específicamente.

LISTA 1

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada Diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr c/s
VEGETALES ASADOS	Zapallito/zuchini Zanahoria Berenjena Aceite	100gr 50gr 100gr c/s
GELATINA DIET	Polvo gelatina diet Agua	25gr 150ml

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades

MERMELADA DIET	Mermelada Diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
BIFE	Carne vacuna Aceite	150gr c/s
ARROZ, ZANAHORIA Y CLARAS DE HUEVO	Arroz Zanahoria Claras de huevo Aceites	50gr 50gr 50gr c/s
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

LISTA 2

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada Diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro	300ml 5gr 10gr

	Zanahoria Zapallo Zapallitos	30gr 30gr 30gr
ZAPALLITO RELLENOS	Zapallito (1 unidad) Carne vacuna picada magra Aceite Queso fresco	150gr 80gr 10ml 50gr
FIDEOS PRIMAVERA	Fideos tirabuzón Zanahoria Zapallito Aceite	50gr 50gr 50gr c/s
FRUTA ASADA	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 pack)

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite Ajo Limón Condimentos varios	350gr c/s c/s c/s c/s
PANACHÉ DE VERDURAS	Zapallo Zapallito Zanahoria Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta (no cítrica)	200gr

LISTA 3

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremada (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
HAMBURGUESA DE PESCADO	Merluza Huevo Zanahoria Pan rallado Perejil Sal Aceite	180gr 30gr 20gr 30gr c/s c/s c/s
ENS DE ZANAHORIA Y TOMATE S/PIEL NI SEMILLAS	Tomate (s/ piel, ni semillas) Zanahoria Aceite	150gr 100gr c/s
FLAN DIET	Polvo de flan diet Leche en polvo	25gr 30gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
BIFE DE CERDO	Cerdo Aceite	200gr c/s
CALABAZA AL HORNO	Calabaza aceite	300gr c/s
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

LISTA 4

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad

EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 packs)

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
SOUFFLÉ DE CALABAZA, QUESO Y POLLO	Calabaza Huevo Queso untable Pollo	150gr 50gr 15gr 80gr
ARROZ BLANCO	Arroz Aceite	50gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta (no cítrico)	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremada (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria	300ml 5gr 10gr 30gr

	Zapallo Zapallitos	30gr 30gr
MILANESA DE ZAPALLITO CON QUESO	Zapallito / zuchini Huevo Perejil Pan rallado Queso aceite	300gr 30gr c/s 25gr 40gr c/s
FIDEOS	Fideos	50gr
POSTRE ROSA DIET	Polvo para gelatina diet Leche	25gr 200ml

LISTA 5

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
SUPREMA DE POLLO	Carne de pollo Huevo Pan Rallado Perejil Aceite	180gr 30gr 30gr c/s c/s
VEGETALES ASADOS	Zanahoria Berenjena Zapallito/zuchini Aceite Condimentos	100gr 100gr 100gr c/s c/s
COMPOTA	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremado (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CROQUETAS DE ARROZ CON QUESO	Arroz Harina Huevo Aceite Perejil Condimentos aromáticos Queso fresco (p/relleno)	40gr 25gr 10gr c/n c/s c/s 15gr
ENSALADA DE ZANAHORIA, REMOLACHA Y TOMATE S/PIEL SIN SEMILLA	Tomate Zanahoria Remolacha Aceite	100gr 50gr 50gr c/n
GELATINA DIET	Polvo de gelatina diet Agua	25gr 150ml

LISTA 6

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremado (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
SALTEADO DE VEGETALES CON POLLO Y FIDEOS	Zapallito Zanahoria Berenjena Carne vacuna Fideos	50gr 50gr 50gr 150gr 40gr
FRUTA ASADA	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN

LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 pack)

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
BIFE DE POLLO	Pechuga de pollo Aceite Condimentos Aromáticos	180gr c/s c/s
POLENTA Y ZAPALLITO	Polenta Queso zapallito	40gr 30gr 120gr
FRUTA ASADA	Fruta	200gr

LISTA 7

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Tostadas de pan	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
MILANESA DE PESCADO	Filet de merluza sin espinas Huevo Pan rallado Perejil Aceite	180gr 30gr 30gr c/s c/s
PURE DE CALABAZA	Calabaza Leche Maicena Aceite	350gr 20gr c/s c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta (no cítrico)	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
RISOTTO CON POLLO	Arroz Pollo Cebolla Calabaza Zanahoria Zapallito /zuchini	40gr 120gr 30gr 100gr 50gr 50gr

	Condimento para arroz (azafrán o cúrcuma) Queso fresco	c/s 40gr
FLAN DIET	Flan diet (polvo) Leche en polvo	25gr 30gr

LISTA 8

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 pack)

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
CARNE AL HORNO	Carne Aceite Condimentos Caldo	180gr c/s c/s c/s
CAZUELA DE VEGETALES	Zanahoria Pure de tomate (s/piel ni semillas) Calabaza Zuchini/zapallito verde Orégano Caldo Condimentos aromáticos	30gr 50gr 50gr 30gr c/s c/s c/s

FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Tostadas de pan	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO AL HORNO	¼ de pollo Aceite Condimentos aromáticos	350gr c/s c/s
VEGETALES GRILLADOS	Zapallo Zuchini/ zapallito Zanahoria Berenjena Aceite	70gr 70gr 70gr 70gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta (no cítrico)	200gr

LISTA 9

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADO	Queso untable descremado (blíster)	20gr (1 unidad)
PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
BIFE	Bife (carne vacuna) Condimentos aromáticos aceite	180gr c/s c/s
ENSALADA TOMATE, ZH, REMOLACHA	Remolacha Zanahoria Tomate (s/piel ni semillas) Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
COMPOTA DE FRUTA	Fruta	200gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADA	Queso untable descremada (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
SOUFFLÉ DE ZAPALLITO	Calabaza Huevo Queso untable Pollo	200gr 50gr 30gr 80gr
ARROZ BLANCO	Arroz	50gr
FLAN DIET	Flan diet (polvo) Leche en polvo	25gr 30gr

LISTA 10

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADA	Queso untable descremada (blíster)	20gr (1 unidad)
TOSTADAS DE PAN	Pan francés	60gr

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
POLLO	¼ de pollo Aceite Condimentos aromáticos	350gr c/s c/s
CAZUELA DE VEGETALES	Zanahoria Pure de tomate (s/piel ni semillas) Calabaza Zuchini/zapallito verde Orégano Caldo Condimentos aromáticos	30gr 50gr 50gr 30gr c/s c/s c/s
POSTRE ROSA DIET	Polvo gelatina diet Leche en polvo	25gr 30gr

MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE DESCREMADA	Leche fluida descremada (o en polvo)	200ml (20gr)
TE/MATE COCIDO	Te o mate cocido (sobre)	1 unidad
EDULCORANTE	Edulcorante (sobre)	2 unidades
MERMELADA DIET	Mermelada diet (blíster)	25gr (1 unidad)
QUESO UNTABLE DESCREMADA	Queso untable diet (blíster)	20gr (1 unidad)
GALLETITAS DE AGUA	Galletitas de agua	50gr (2 packs)

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SOPA DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr
MILANESA	Carne vacuna (nalga, cuadrada o bola de lomo) Huevo entero Pan rallado Orégano Perejil	180gr 20gr 30gr c/s c/s
PURE AMARILLO	Calabaza Zanahoria Aceite	150gr 150gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta (no cítrico)	200gr

RÉGIMEN POST OPERATORIO I*

*Todas las preparaciones del régimen post operatorio l serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el área de Nutrición del Hospital.

DESAYUNO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
TE	Te (sobre)	1 unidad
AZÚCAR O EDULCORANTE	Azúcar o edulcorante (sobre)	2 unidades
TOSTADA DE PAN BLANCO	Pan francés	60gr

**Se entregarán galletitas de agua sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición específicamente.

ALMUERZO/ CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Caldo Apio Puerro Zanahoria Zapallo Zapallitos	300ml 5gr 10gr 30gr 30gr 30gr

PURE DE CALABAZA	Calabaza Aceite	150gr 150gr
GELATINA	Polvo de gelatina Agua	25gr 150ml

**Se entregarán galletitas de agua sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el área de Nutrición específicamente.

RÉGIMEN POST OPERATORIO II*

*Todas las preparaciones del régimen post operatorio ll serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el Área De Nutrición Del Hospital.

MOSAICO DESAYUNO – MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
TE O MATE COCIDO	Te /mate cocido (sobre)	1 unidad
AZÚCAR O EDULCORANTE	Azúcar o edulcorante (sobre)	2 unidades
TOSTADA DE PAN BLANCO	Pan francés	60gr

*Para plan Hiposódico se deberán realizar adaptaciones de productos, como preparaciones sin sal.
*Los productos como galletitas, edulcorantes e infusiones deben ser entregados en sobres individuales.

MOSAICO ALMUERZO – CENA

L	ALMUERZO	CENA
1	**CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON ZAPALLITO VERDES GELATINA**	**CALDO DE VEGETALES BIFE CON ARROZ BLANCO FRUTA COCIDA**
2	**CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON FIDEOS GELATINA**	**CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON ZANAHORIA COCIDA FRUTA COCIDA**
3	**CALDO DE VEGETALES MERLUZA AL PAPILLOTE CON ARROZ BLANCO FRUTA COCIDA**	**CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON CALABAZAS FRUTA COCIDA**
4	**CALDO DE VEGETALES BIFE CON POLENTA FRUTA COCIDA**	**CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON ZAPALLITO GELATINA**
5	**CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON ZANAHORIA COCIDA COMPOTA**	**CALDO DE VEGETALES POLLO AL HORNO CON ARROZ BLANCO GELATINA**
6	**CALDO DE VEGETALES BIFE CON FIDEOS FRUTA COCIDA**	**CALDO DE VEGETALES BIFE DE POLLO CON POLENTA FRUTA ASADA**
7	**CALDO DE VEGETALES ROLLITO DE MERLUZA CON PURE CALABAZA FRUTA COCIDA**	**CALDO DE VEGETALES POLLO CON ARROZ BLANCO GELATINA**

8	**CALDO DE VEGETALES CARNE AL HORNO CON ZAPALLITOS FRUTA COCIDA**	**CALDO DE VEGETALES POLLO CON FIDEOS GELATINA**
9	**CALDO DE VEGETALES BIFE CON ZANAHORIA COCIDA COMPOTA DE FRUTA**	**CALDO DE VEGETALES POLLO CON ARROZ BLANCO GELATINA**
10	**CALDO DE VEGETALES POLLO CON CALABAZA GELATINA**	**CALDO DE VEGETALES BIFE CON POLENTA FRUTA COCIDA**

**Se entregarán galletitas de agua o pan integral con o sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el Área De Nutrición Específicamente.

LISTA 1

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios agua	c/s c/s
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr c/s
ZAPALLITOS VERDES	Zapallito/zuchini Aceite	100gr c/s
GELATINA	Polvo gelatina Agua	25gr 150ml

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
BIFE	Carne vacuna Aceite	150gr c/s
ARROZ BLANCO	Arroz	50gr
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

LISTA 2

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
BIFE DE POLLO	Pechuga de pollo Aceite	200gr c/s
FIDEOS	Fideos tirabuzón	50gr
GELATINA	Polvo de gelatina Agua	25gr 150ml

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
POLLO AL HORNO	¼ Pollo Aceite	350gr c/s
ZANAHORIA COCIDA	Zanahoria Aceite	200gr c/s
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

LISTA 3

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
MERLUZA AL PAPILLOTE	Merluza Condimentos aromáticos Aceite	180gr c/s c/s
ARROZ BLANCO	Arroz	50gr
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
POLLO AL HORNO	¼ de pollo Aceite	350gr c/s
CALABAZA	Calabaza	300gr
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

LISTA 4

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
BIFE	Bife carne vacuna Aceite	200gr c/s
POLENTA	Polenta	50gr
FRUTA COCIDA	Fruta (no cítrico)	200gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
BIFE DE POLLO	Pechuga de pollo Aceite	200gr c/s
ZAPALLITOS	Zapallito / zuchini	300gr
GELATINA	Polvo para gelatina diet Agua	25gr 150ml

LISTA 5

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
BIFE DE POLLO	Pechuga de pollo Aceite	200gr c/s
ZANAHORIA COCIDA	Zanahoria	300gr
COMPOTA	Fruta	200gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
POLLO AL HORNO	¼ de pollo Aceite	350gr c/s
ARROZ BLANCO	Arroz	50gr
GELATINA	Polvo de gelatina Agua	25gr 150ml

LISTA 6

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
BIFE	Bife carne vacuna	180gr
FIDEOS	Fideos	50gr
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
BIFE DE POLLO	Pechuga de pollo Aceite	180gr c/s
POLENTA	Polenta	40gr
FRUTA ASADA	Fruta	200gr

LISTA 7

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
ROLLITO DE MERLUZA	Filet de merluza sin espinas	180gr
PURE DE CALABAZA	Calabaza Aceite	350gr c/s
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
POLLO	¼ de pollo	350gr
ARROZ BLANCO	Arroz	50gr
GELATINA	Polvo gelatina Agua	25gr 150ml

LISTA 8

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
CARNE AL HORNO	Carne Aceite Caldo	180gr c/s c/s
ZAPALLITOS	Zapallitos / zuchini	300gr
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
POLLO AL HORNO	¼ de pollo Aceite	350gr c/s
FIDEOS	Fideos	50gr
GELATINA	Polvo gelatina Agua	25gr 150ml

LISTA 9

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
BIFE	Bife (carne vacuna) Condimentos aromáticos aceite	180gr c/s c/s
ZANAHORIA COCIDA	Zanahoria	300gr
COMPOTA DE FRUTA	Fruta	200gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
POLLO AL HORNO	¼ pollo Aceite	350gr c/s
ARROZ BLANCO	Arroz	50gr
GELATINA	Polvo gelatina Agua	25gr 150ml

LISTA 10

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
POLLO	¼ de pollo Aceite	350gr c/s
CALABAZA	Calabaza	300gr

GELATINA	Polvo gelatina diet Agua	25gr 150ml

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
BIFE	Bife carne vacuna Aceite	200gr c/s
POLENTA	Polenta	50gr
FRUTA COCIDA	Fruta	200gr

RÉGIMEN LÍQUIDO*

*Todas las preparaciones del régimen líquido serán sin sal agregada. Se servirán sobres de sal individuales a pacientes no indicados como hiposódicos por el área de Nutrición del Hospital.

DESAYUNO/ MERIENDA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
TE	Te (sobre)	1 unidad
AZÚCAR O EDULCORANTE	Azúcar o edulcorante (sobre)	2 unidades

ALMUERZO/ CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CALDO DE VEGETALES	Vegetales varios Agua	c/s c/s
GELATINA	Polvo de gelatina Agua	25gr 150ml

RÉGIMEN PEDIATRICO

Todas las preparaciones del régimen pediátrico serán sin sal agregada y su consistencia serán determinadas e indicadas por el área de nutrición del hospital.

El menú pediátrico se clasifica en A, B Y C
El menú pediátrico A; hace referencia a una adecuación de 6 meses a 12 meses
El menú pediátrico B: hace referencia a una adecuación 1 año a 2 años
El menú pediátrico C: hace referencia a una adecuación a partir de los 3 años.

MENÚ PEDIÁTRICO A (6M A 12M)

MOSAICO DESAYUNO - MERIENDA

L	DESAYUNO	MERIENDA
1	PURE DE FRUTA	FRUTA CORTADA
2	MUFFINS DE BANANA S/ AZÚCAR	PURE DE FRUTA

3	PURE DE FRUTA	FRUTA CORTADA
4	FRUTA CORTADA	MUFFINS DE BANANA S/ AZÚCAR
5	PURE DE FRUTA	FRUTA CORTADA
6	MUFFINS DE BANANA S/ AZÚCAR	PURE DE FRUTA
7	PURE DE FRUTA	FRUTA CORTADA
8	FRUTA CORTADA	MUFFINS DE BANANA S/ AZÚCAR
9	PURE DE FRUTA	FRUTA CORTADA
10	MUFFIN DE BANANA S/ AZÚCAR	PURE DE FRUTA

MOSAICO ALMUERZO - CENA

L	ALMUERZO	CENA
1	POLLO CON PURE DE BRÓCOLI FRUTA	BIFE CON PURE DE ZANAHORIA FRUTA
2	BIFE CON PURE DE ZAPALLITO FRUTA	POLLO CON PURE DE CALABAZA FRUTA
3	FORMITAS DE PESCADO CON PURE MIXTO FRUTA	POLLO CON POLENTA FRUTA
4	BIFE CON CALABAZA FRUTA	POLLO CON ZAPALLITO CON QUESO FRUTA
5	POLLO CON PURE MIXTO FRUTA	CROQUETA DE ZAPALLITO FRUTA
6	BIFE CON FIDEOS ZH Y ZAPALLITO FRUTA	BIFE DE POLLO CON POLENTA VERDE FRUTA
7	FORMITA DE PESCADO CON PURE MIXTO FRUTA	BIFE CON PURE AMARILLO FRUTA
8	CROQUETA DE CALABAZA CON PURE DE LEGUMBRE FRUTA	POLLO CON FIDEOS, ZANAHORIA Y ZAPALLITO FRUTA
9	BIFE CON ZANAHORIA COCIDA FRUTA	POLLO CON SOUFFLÉ DE ZAPALLITO FRUTA
10	POLLO CON CALABAZA FRUTA	BIFE CON POLENTA FRUTA

Todas estas preparaciones se adaptarán a un picado, papilla acorde al pedido de las nutricionistas del área de nutrición del hospital y las preparaciones no deben llevar sal.

LISTA 1

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	30gr
PURE DE BRÓCOLI	Brócoli Aceite	30gr c/s
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	30gr
PURE DE ZANAHORIA	Zanahoria Aceite	50gr c/s
FRUTA	Fruta	50gr

LISTA 2

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	30gr
PURE DE ZAPALLITO	Zapallito Aceite	50gr c/s
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	30gr
PURE DE CALABAZA	Calabaza Aceite	50gr c/s
FRUTA	Fruta	50gr

LISTA 3

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
FORMITA DE PESCADO	Merluza Huevo Pan rallado Aceite	30gr 5gr 5gr c/s
PURE MIXTO	Papa Calabaza Aceite	20gr 20gr c/s
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	30gr
POLENTA	Polenta	30gr
FRUTA	Fruta	50gr

LISTA 4

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	30gr
CALABAZA	Calabaza	50gr
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	30gr
ZAPALLITOS	Zapallito / zuchini	50gr
FRUTA	Fruta	50gr

LISTA 5

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	30gr
PURE MIXTO	Papa Calabaza Aceite	20gr 20gr c/s
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CROQUETA DE ZAPALLITO CON QUESO	Zapallito Pan rallado Huevo	30gr 5gr 5gr

	Queso	10gr
FRUTA	Fruta	50gr

LISTA 6

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	30gr
FIDEOS, ZANAHORIA Y ZAPALLITO	Fideos Zanahoria Zapallito	20gr 20gr 20gr
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE DE POLLO	Pollo	30gr
POLENTA VERDE	Polenta Brócoli Queso	20gr 10gr 10gr
FRUTA	Fruta	50gr

LISTA 7

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
FORMITA DE PESCADO	Merluza Huevo Pan rallado Aceite	30gr 5gr 5gr c/s
PURE MIXTO	Papa Calabaza Aceite	30gr 30gr c/s
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE DE POLLO	Pollo	30gr
PURE AMARILLO	Calabaza Zanahoria Aceite	30gr 20gr c/s
FRUTA	Fruta	50gr

LISTA 8

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CROQUETA DE CALABAZA	Calabaza Pan rallado Huevo Queso	20gr 5gr 5gr 10gr
PURE DE LEGUMBRE	Legumbre	30gr
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	30gr
FIDEOS, ZANAHORIA Y ZAPALLITO	Fideos Zanahoria Zapallito	20gr 20gr 20gr
FRUTA	Fruta	50gr

LISTA 9

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	30gr
ZANAHORIA COCIDA	Zanahoria	50gr
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	30gr
SOUFFLÉ DE ZAPALLITO	Zapallito Huevo Queso untable	30gr 5gr 10gr
FRUTA	Fruta	50gr

LISTA 10

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	30gr
CALABAZA	Calabaza	50gr
FRUTA	Fruta	50gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carene vacuna	30gr
POLENTA	Polenta Queso	30gr 10gr
FRUTA	Fruta	50gr

MENÚ PEDIÁTRICO B (12M A 2 AÑOS)

MOSAICO DESAYUNO - MERIENDA

L	DESAYUNO	MERIENDA
1	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
2	MUFFINS DE BANANA S/ AZÚCAR	PAN CON QUESO UNTABLE
3	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
4	PAN CON QUESO UNTABLE	MUFFINS DE BANANA S/ AZÚCAR
5	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
6	MUFFINS DE BANANA S/ AZÚCAR	PAN CON QUESO UNTABLE
7	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
8	PAN CON QUESO UNTABLE	MUFFINS DE BANANA S/ AZÚCAR
9	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
10	MUFFIN DE BANANA S/ AZÚCAR	PAN CON QUESO UNTABLE

*Los desayunos y meriendas serán acompañados por 1 vaso de leche, sin azúcar ni edulcorantes.

MOSAICO ALMUERZO - CENA

L	ALMUERZO	CENA
1	POLLO CON FIDEOS Y BRÓCOLI FRUTA	BIFE CON ZANAHORIA COCIDA FRUTA
2	BIFE CON FIDEOS Y ZAPALLITO FRUTA	POLLO CON PANACHÉ FRUTA
3	FORMITAS DE PESCADO CON PURE MIXTO FRUTA	POLLO CON POLENTA FRUTA
4	BIFE CON CALABAZA FRUTA	POLLO CON ZAPALLITO CON QUESO FRUTA
5	POLLO CON PURE MIXTO FRUTA	CROQUETA DE ZAPALLITO + FIDEOS FRUTA
6	MINI WOOK DE CARNE ZANAHORIA Y ZAPALLITO + FIDEOS FRUTA	BIFE DE POLLO CON POLENTA VERDE FRUTA
7	FORMITA DE PESCADO CON PURE MIXTO FRUTA	BIFE CON PURE AMARILLO FRUTA
8	CROQUETA DE CALABAZA Y PURE DE LEGUMBRE + POLENTA FRUTA	POLLO CON FIDEOS, ZANAHORIA Y ZAPALLITO GRILLADOS FRUTA
9	BIFE CON ZANAHORIA COCIDA Y TOMATE FRUTA	POLLO CON SOUFFLÉ DE ZAPALLITO FRUTA
10	POLLO CON CALABAZA FRUTA	MILANESA CON PURE DE PAPA FRUTA

Todas estas preparaciones se adaptarán a un picado, papilla acorde al pedido de las nutricionistas del área de nutrición del hospital y no deben estar acompañadas por sobre sal

LISTA 1

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	80gr
FIDEOS Y BRÓCOLI	Fideos Brócoli	40gr 50gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	80gr
ZANAHORIA COCIDA	Zanahoria Aceite	120gr c/s
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 2

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	80gr
FIDEO y ZAPALLITO	Fideos Zapallito	40gr 50gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	80gr
PANACHÉ	Calabaza Zanahoria Zapallito	30gr 30gr 30gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 3

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
FORMITA DE PESCADO	Merluza Huevo Pan rallado Aceite	80gr 20grgr 20gr c/s
PURE MIXTO	Papa Calabaza Aceite Leche	120gr 120gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	80gr
POLENTA	Polenta Polenta	40gr 20gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 4

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	80gr
CALABAZA	Calabaza	150gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	80gr
ZAPALLITOS CON QUESO	Zapallito / zuchini Queso	150gr 20gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 5

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	80gr
PURE MIXTO	Papa Calabaza Aceite Leche	120gr 120gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CROQUETA DE ZAPALLITO CON QUESO	Zapallito Pan rallado Huevo Queso	150gr 20gr 20gr 30gr
FIDEOS	Fideos	40gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 6

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
MINI WOOK DE CARNE ZANAHORIA Y ZAPALLITO	Carne vacuna Zanahoria Zapallito Aceite	80gr 100gr 100gr c/s
FIDEOS	Fideos	40gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE DE POLLO	Pollo	80gr
POLENTA VERDE	Polenta Brócoli Queso	40gr 50gr 30gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 7

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
FORMITA DE PESCADO	Merluza Huevo Pan rallado Aceite	80gr 20grgr 20gr c/s
PURE MIXTO	Papa Calabaza Aceite Leche	120gr 120gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE DE POLLO	Pollo	80gr
PURE AMARILLO	Calabaza Zanahoria Aceite	120gr 120gr c/s
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 8

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CROQUETA DE CALABAZA Y PURE DE LEGUMBRE	Calabaza Pure de legumbre Pan rallado Huevo Queso	100gr 40gr 20gr 20gr 30gr
POLENTA	Polenta	40gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	80gr
FIDEOS	Fideos	30gr
ZANAHORIA Y ZAPALLITO GRILLADOS	Zanahoria Zapallito Aceite	100gr 100gr c/s
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 9

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	80gr
ZANAHORIA COCIDA Y TOMATE	Zanahoria Tomate Aceite	100gr 120gr c/s
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	80gr
SOUFFLÉ DE ZAPALLITO	Zapallito Huevo Queso untable	100gr 30gr 30gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 10

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	80gr
CALABAZA	Calabaza	150gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
MILANESA	Carene vacuna Huevo Pan rallado Aceite	80gr 20gr 20gr c/s
PURE DE PAPAS	Papa Aceite Leche	150gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

MENÚ PEDIÁTRICO C (>2 AÑOS)

MOSAICO DESAYUNO - MERIENDA

L	DESAYUNO	MERIENDA
1	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
2	BUDÍN DE FRUTA	PAN CON QUESO UNTABLE
3	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
4	PAN CON QUESO UNTABLE	TORTA INVERTIDA DE FRUTA
5	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
6	BUDÍN DE FRUTA	PAN CON QUESO UNTABLE
7	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
8	PAN CON QUESO UNTABLE	TORTA INVERTIDA DE FRUTA
9	PAN CON QUESO UNTABLE	PAN CON QUESO UNTABLE
10	BUDÍN DE FRUTA DE ESTACIÓN	PAN CON QUESO UNTABLE

*Todos los desayunos y merienda estarán acompañados por 1 vaso de leche.

MOSAICO ALMUERZO - CENA

L	ALMUERZO	CENA
1	POLLO CON FIDEOS Y BRÓCOLI AL GRATEN FRUTA	BIFE CON ZANAHORIA COCIDA Y ARROZ FRUTA
2	BIFE CON FIDEOS PRIMAVERA	POLLO CON PANACHÉ

	FRUTA	FRUTA
3	FORMITAS DE PESCADO CON PURE MIXTO FRUTA	POLLO CON POLENTA FRUTA
4	BIFE CON TORTILLA DE PAPA FRUTA	POLLO CON ZAPALLITO CON QUESO FRUTA
5	SUPREMA DE POLLO CON PURE MIXTO FRUTA	CROQUETA DE ZAPALLITO + FIDEOS FRUTA
6	WOOK DE CARNE ZANAHORIA Y ZAPALLITO + FIDEOS FRUTA	BIFE DE POLLO CON POLENTA VERDE FRUTA
7	FORMITA DE PESCADO CON PURE MIXTO FRUTA	BIFE CON PURE AMARILLO FRUTA
8	CROQUETA DE CALABAZA Y PURE DE LEGUMBRE + POLENTA FRUTA	POLLO CON FIDEOS, ZANAHORIA Y ZAPALLITO GRILLADOS FRUTA
9	BIFE CON ENS ZANAHORIA COCIDA, REMOLACHA Y TOMATE FRUTA	POLLO CON TORTILLA DE ZAPALLITO FRUTA
10	POLLO CON CALABAZA FRUTA	MILANESA CON PURE DE PAPA FRUTA

Todas estas preparaciones se adaptarán a un picado, papilla acorde al pedido de las nutricionistas del área de nutrición del hospital.

LISTA 1

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	150gr
FIDEOS Y BRÓCOLI AL GRATEN	Fideos Brócoli Queso Leche Maicena Manteca	40gr 50gr 30gr 20gr 6gr 20gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	150gr
ZANAHORIA COCIDA Y ARROZ	Zanahoria Arroz Aceite	120gr 40gr c/s
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 2

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	150gr
FIDEO PRIMAVERA	Fideos tirabuzón Zanahoria Zapallito	40gr 50gr 50gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	150gr
PANACHÉ	Calabaza Zanahoria Zapallito	100gr 100gr 100gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 3

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
FORMITA DE PESCADO	Merluza Huevo Pan rallado Aceite	150gr 20gr 20gr c/s
PURE MIXTO	Papa Calabaza Aceite Leche	150gr 150gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	150gr
POLENTA	Polenta Queso	40gr 20gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 4

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	150gr
TORTILLA DE PAPA	Papa Cebolla Morrón Zanahoria Huevo Aceite Condimentos	200gr 20gr 10gr 20gr 20gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	150gr
ZAPALLITOS CON QUESO	Zapallito / zuchini Queso	150gr 30gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 5

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SUPREMA DE POLLO	Carne de pollo Huevo Pan Rallado Perejil Aceite Limón en rodaja	150gr 20gr 20gr c/s c/s c/s
PURE MIXTO	Papa Calabaza Aceite Leche	150gr 150gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CROQUETA DE ZAPALLITO CON QUESO	Zapallito Pan rallado Huevo Queso	150gr 20gr 20gr 30gr
FIDEOS	Fideos	40gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 6

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
WOOK DE CARNE ZANAHORIA Y ZAPALLITO	Carne vacuna Zanahoria Zapallito Aceite	150gr 100gr 100gr c/s
FIDEOS	Fideos	40gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE DE POLLO	Pollo	150gr
POLENTA VERDE	Polenta Brócoli Queso	40gr 100gr 30gr
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 7

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
FORMITA DE PESCADO	Merluza Huevo Pan rallado Aceite	150gr 20gr 20gr c/s
PURE MIXTO	Papa Calabaza Aceite Leche	150gr 150gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE DE POLLO	Pollo	150gr
PURE AMARILLO	Calabaza Zanahoria Aceite	150gr 150gr c/s
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 8

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CROQUETA DE CALABAZA Y PURE DE LEGUMBRE	Calabaza Pure de legumbre Pan rallado Huevo Queso	150gr 40gr 20gr 20gr 30gr
POLENTA	Polenta	40gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	150gr
FIDEOS	Fideos	40gr
ZANAHORIA Y ZAPALLITO GRILLADOS	Zanahoria Zapallito Aceite	150gr 150gr c/s
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 9

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
BIFE	Carne vacuna	150gr
ZANAHORIA COCIDA, REMOLACHA Y TOMATE	Zanahoria Remolacha Tomate Aceite	100gr 100gr 100gr c/s
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	150gr
TORTILLA DE ZAPALLITO	Zapallito/ zuchini Cebolla Morrón Huevo Aceite condimentos	200gr 30gr 20gr 20gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

LISTA 10

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO	Pollo	150gr
CALABAZA	Calabaza	200gr
FRUTA	Fruta	150gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
MILANESA	Carene vacuna Huevo Pan rallado Aceite	150gr 20gr 20gr c/s
PURE DE PAPAS	Papa Aceite Leche	200gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	150gr

DESAYUNO DONANTES

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

OPCIÓN 1

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
LECHE ENTERA	Leche fluida entera (o en polvo)	200ml
TÉ /MATE COCIDO	Agua Te (sobre)	100ml 2gr (1 saquito)
AZÚCAR	Azúcar (pack)	12gr (2 sobres)
ALFAJOR	Alfajor triple	60gr (1 unidad)

OPCIÓN 2

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
JUGO DE FRUTA EN BRICK	(brik)	200 ml (1 unidad)
ALFAJOR	Alfajor triple	60gr (1 unidad)

FRUTA	fruta (unidad)	150gr

ANEXO 2

TIPIFICACION MENU PERSONAL AUTORIZADO

MENÚS PARA PERSONAL AUTORIZADO A COMER

LISTADO DE COMIDAS

Desayuno y Merienda:

La persona autorizada, siguiendo la línea de distribución, podrá elegir entre las siguientes opciones, que serán servidas por el personal de la empresa gastronómica:

- Infusiones:

- Te en sobres individuales
- Mate cocido en sobres individuales
- Café: en termos térmicos
- Leche entera o descremado: en termos térmicos
- Cacao en polvo
- Azúcar o edulcorante: sobres individuales y/o a granel

- Acompañamientos:

- Pan fresco blanco y/o de salvado con o sin sal: 2 miñones por persona
- Galletitas tipo agua y/o de salvado con o sin sal en paquetes envasados al vacío: 2 por persona
- Opción apta para celíaco dulce y salado en paquete envasado al vacío: 2 por persona
- Frutas de estación: 1 unidad mediana por persona
- Preparaciones dulces como budín de fruta, torta invertida de fruta.

- Dulce de leche: blísteres individuales 2 por persona
- Manteca: blísteres individuales 2 por persona
- Mermelada común y dietética: blísteres individuales 2 por persona
- Queso untable blíster individuales 2 por personas

- *Deberán existir las variantes dulces y saladas aptas para celíaco para casos que el Hospital solicite.*

MOSAICO ALMUERZO – CENA MENÚ PERSONAL AUTORIZADO

L	ALMUERZO	CENA
1	POLLO A LA MOSTAZA CON PAPAS AL HORNO GELATINA	TARTA DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE CON ARROZ PRIMAVERA FRUTA DE ESTACIÓN
2	FIDEOS CON ESTOFADO FRUTA DE ESTACIÓN	MILANESA NAPOLITANA CON PURÉ MIXTO BUDÍN DE PAN
3	PIZZA Y EMPANADAS FLAN	COSTILLA DE CERDO A LA RIOJANA CON CALABAZAS FRUTA DE ESTACIÓN
4	PASTEL DE PAPA CON ENSALADA FRUTA	CANELONES DE ACELGA Y RICOTA CON SALSA BOLOÑESA DURAZNOS EN ALMÍBAR
5	SUPREMA DE POLLO CON VEGETALES GRILLADOS POSTRE DE CHOCOLATE	CARNE CON BATATAS AL HORNO FRUTA DE ESTACIÓN
6	WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y ARROZ TARANTELA	POLLO AL HORNO CON JARDINERA GELATINA
7	MATAMBRE A LA PIZZA CON PAPAS CUÑAS ASPIC	PAN DE CARNE CON RISOTTO BUDÍN DE PAN
8	GUISO DE LENTEJA FRUTA CÍTRICA	POLLO AL VERDEO CON VEGETALES GRILLADOS P. CHOCOLATE
9	HAMBURGUESA GOURMET CON ENSALADA RUSSA FLAN	TORTILLA DE PAPA CON ENSALADA FRUTA
10	CARNE CON SALSA CRIOLLA Y VEGETALES FRUTA	RAVIOLES CON BOLOÑESA ASPIC

**Se entregarán galletitas de agua o pan con o sin sal agregada en casos de pacientes especificados por el Área De Nutrición Específicamente.
** Todos los menús estarán acompañados por una entrada que variara acorde a la estación del año, en otoño – invierno sopas, en primavera verano ensaladas.

LISTA 1

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO A LA MOSTAZA	¼ Pollo Mostaza Leche Maicena Manteca Aceite	350gr 30gr 30gr 6gr 25gr c/s
PAPAS AL HORNO	Papa Condimentos Aceite	300gr c/s c/s
GELATINA	Polvo gelatina Agua	25gr 150ml
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
TARTA DE JAMÓN, QUESO Y TOMATE	Tapa de tarta <u>Relleno:</u> Fiambre paleta Queso fresco Huevo Tomate fresco Cebolla Leche en polvo Maicena Manteca Aceite sal	70gr 70gr 70gr 30gr 50gr 10gr 30gr 6gr 25gr c/s c/s
ARROZ PRIMAVERA	Arroz parabolizado Cebolla Morrón Arvejas frescas Choclo Zanahoria Tomate	50gr 50gr 30gr 30gr 30gr 50gr 50gr
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 2

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
FIDEOS	Fideos tirabuzón	90gr
SALSA ESTOFADO	Carne vacuna Cebolla Morrón Zanahoria Ajo Aceite Salsa de tomate Maicena Orégano Pimentón Laurel Queso sardo para rallar	150gr 30gr 20gr 10gr c/s c/s 50gr 5gr c/s c/s c/s 30gr
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
MILANESA NAPOLITANA	Carne vacuna (nalga, cuadrada, bola de lomo) Huevo Pan rallado Orégano Ajo Perejil Tomate natural Cebolla Morrón Orégano Pimentón Queso fresco Sal fina Aceite	150gr 20gr 30gr c/s c/s c/s 40gr 15gr 10gr c/s c/s 60gr c/s c/s
PURE MIXTO	Papa Calabaza Leche Manteca Aceite Nuez moscada Sal fina	200gr 200gr 10gr 10gr c/s c/s c/s
BUDÍN DE PAN	Pan Azúcar Huevo Esencia de vainilla Ralladura de limón	80gr 40gr 30gr c/s c/s
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 3

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PIZZAS (2 unidades)	Harina Levadura Sal fina Tomate triturado Cebolla Morrón Ajo Queso fresco Aceituna Paleta cocida Orégano Aceite	60gr 5gr c/s 60gr 300gr 150gr c/s 50gr c/s 20gr c/s c/s
EMPANADAS (2 unidades)	Tapas de empanada Cebolla Cebolla de verdeo Morrón Carne vacuna picada Huevo Comino Pimienta Ají molido Aceite	2 unidades 20gr 30gr 10gr 100gr 15gr c/s c/s c/s c/s
FLAN	Polvo de flan Leche en polvo	25gr 30gr
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
COSTILLA DE CERDO A LA RIOJANA	Cerdo Cebolla Morrón Ajo Salsa de tomate Arvejas frescas Aceite	200gr 50gr 30gr c/s 20gr 10gr c/s
CALABAZA GRATINAS	Calabaza Queso fresco Leche Maicena manteca	300gr 40gr 30gr 6gr 25gr
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 4

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PASTEL DE PAPA	Papa Leche Manteca Sal fina Aceite Carne vacuna picada Cebolla Morrón Aceite Huevo Queso fresco Sal final	400gr 30gr 20gr c/s c/s 150gr 30gr 20gr c/s 15gr 20gr c/s
ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	50gr 150gr 100gr c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CANELONES CON ACELGA Y RICOTA CON SALSA BOLOÑESA	Masa Harina Huevo Leche en polvo Aceite Agua Relleno Acelga Cebolla Huevo Ricota Salsa bechamel Leche en polvo Maicena Nuez moscada Manteca Salsa de tomate Carne picada Tomate triturado Cebolla Morrón Zanahoria Orégano Aceite de girasol Queso sardo para rallar	 30gr 20gr 20gr c/s c/s 400gr 50gr 120gr 60gr 30gr 6gr c/s 20gr 80gr 80gr 30gr 20gr 20gr c/s c/s 30gr
DURAZNO EN ALMÍBAR	Durazno	200gr

PAN	Pan francés	60gr

LISTA 5

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
SUPREMA DE POLLO	Carne de pollo Huevo Pan Rallado Ajo Perejil Aceite Limón en rodaja	180gr 30gr 30gr c/s c/s c/s 30gr
VEGETALES GRILLADOS	Calabaza Berenjena Zapallito/zuchini Condimentos aceite	100gr 100gr 100gr c/s c/s
POSTRE DE CHOCOLATE	Polvo para postre Leche	25gr 200ml
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CARNE AL HORNO	Carne vacuna (roast beef) Cebolla Marron Sal fina Aceite	200gr 20gr 20gr c/s c/s
BATATAS AL HORNO	Batatas Condimentos Aceite	400gr c/s c/s
FRUTA DE ESTACIÓN	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 6

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
WOOK DE VEGETALES CON CARNE Y FIDEOS	Zapallito Zanahoria Berenjena Cebolla Morrón Ajo Brotes de soja Carne vacuna Arroz	50gr 50gr 50gr 15gr 10gr c/s 25gr 150gr 40gr
TARANTELA	Miga de pan Manteca Manzanas Huevo Azúcar Leche Esencia de vainilla Ralladura de limón	50gr c/n 50gr 50gr 30gr 160ml c/n c/n
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO AL HORNO	¼ de pollo Condimentos Aceite	350gr c/s c/s
JARDINERA	Papa Zanahoria Arvejas frescas Huevo Aceite	200gr 100gr 20gr 20gr c/s
GELATINA	Polvo de gelatina Agua	25gr 150ml
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 7

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
MATAMBRE A LA PIZZA	Carne vacuna matambre Salsa de tomate triturado Queso fresco cremoso Sal fina Aceite Condimentos	200gr 40gr 40gr c/s c/s c/s
PAPAS CUÑAS	Papa Adobo Sal gruesa Provenzal Pimienta	400gr c/s c/s c/s c/s
ASPIC	Polvo de gelatina Fruta Agua	25gr 30r 150ml
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
PAN DE CARNE	Carne vacuna picada Cebolla Ajo Queso Tybo Zanahoria Morrón Perejil Huevo relleno Huevo para ligar Pan rallado Aceite	150gr 20gr c/s 30gr 20gr 20gr c/s 20gr 20gr 20gr c/s
RISOTTO	Arroz Cebolla Morrón Zanahoria Arvejas frescas Condimento para arroz (azafrán o cúrcuma) Queso fresco	50gr 30gr 30gr 30gr 20gr c/s 40gr
BUDÍN DE PAN	Pan Azúcar Huevo Esencia de vainilla Ralladura de limón	80gr 40gr 30gr c/s c/s

PAN	Pan francés	60gr

LISTA 8

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
GUISO DE LENTEJAS	Lentejas Carne (roast beef) Panceta Chorizo Cebolla Cebolla de verdeo Zanahoria Papa Morrón Pure de tomate Pimentón Ajo laurel	50gr 120g 50gr 50gr 30gr 30gr 30gr 50gr 30gr 50gr c/s c/s c/s
FRUTA CÍTRICA	Fruta cítrica	200gr
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
POLLO AL VERDEO	¼ de pollo Cebolla Cebolla de verdeo Crema de leche Manteca Leche en polvo Maicena Aceite Sal fina	350gr 40gr 30gr 25gr 25gr 30gr 6gr c/s c/s
VEGETALES GRILLADOS	Zapallo Zuchini/ zapallito Zanahoria Berenjena Aceite	70gr 70gr 70gr 70gr c/s
P. CHOCOLATE	Polvo de postre Leche	25gr 150ml
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 9

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
HAMBURGUESA GOURMET	Pechuga de pollo Huevo Cebolla Cebolla de verdeo Zanahoria Morrón Pan rallado Sal Perejil Ajo Aceite	180gr 30gr 20gr 15gr 20gr 20gr 30gr c/s c/s c/s c/s
ENSALADA RUSSA	Papa Zanahoria Arvejas frescas Sal fina Aceite Mayonesa	200gr 100gr 20gr c/s c/s 10gr
FLAN	Polvo para flan Leche	25gr 200ml
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
TORTILLA DE PAPA	Papa Zanahoria Cebolla Morrón Huevo Aceite condimentos	400gr 50gr 30gr 20gr 30gr c/s c/s
ENSALADA	Lechuga Tomate Zanahoria Aceite	100gr 50gr 50gr c/s
FRUTA	Fruta	25gr
PAN	Pan francés	60gr

LISTA 10

ALMUERZO

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
CARNE AL HORNO	Carne Cebolla Aceite Condimentos Caldo	180gr 40gr c/s c/s c/s
SALSA CRIOLLA	Cebolla Morrón Tomate Aceite Verdeo	50gr 30gr 50gr c/s 30gr
VEGETALES AL HORNO	Zapallo Zanahoria Berenjena Zapallito Condimentos Aceite	100gr 100gr 50ge 100gr c/s c/s
FRUTA	Fruta	200gr
PAN	Pan francés	60gr

CENA

NOMBRE DEL PLATO	COMPOSICIÓN	RACIÓN
RAVIOLES	Ravioles	150gr
BOLOÑESA	Carne vacuna picada Salsa de tomate Cebolla Morrón Zanahoria Ajo Aceite Orégano Laurel Queso sardo para rallar	100gr 50gr 30gr 30gr 30gr c/s c/s c/s c/s 20gr
ASPIC	Polvo para gelatina Fruta Agua	25gr 30gr 150ml
PAN	Pan francés	60gr

ANEXO 3

TIPIFICACION COLACIONES Y REFRIGERIOS

COLACIONES

Se podrá solicitar el agregado de colaciones para pacientes, según necesidad, entre las siguientes opciones.

Los alimentos que podrán solicitarse para estas colaciones han sido estandarizados, serán alimentos, productos alimenticios y preparaciones sencillas.

ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA	1 unidad de 180 g
FRUTA COCIDA	1 unidad de 150 g
COMPOTA DE MANZANA/PERA	1 unidad de 150 g
DURAZNO/PERA EN LATA (COMÚN O DIET)	2 mitades
GELATINA (COMÚN O DIET)	1 porción de 200g
YOGUR (ENTERO O DESCREMADO)	1 unidad de 200g
QUESO FRESCO Y DULCE DE MEMBRILLO/BATATA	50g de queso y 50 g de dulce
SANDWICH DE QUESO Y JAMÓN COCIDO	Un miñón, una feta de jamón una feta de queso
PAN CON DULCE DE LECHE	Un miñón, 1 individual de dulce de leche
PAN CON QUESO UNTABLE	Un miñón, 1 individual de queso untable
PAN CON QUESO FRECO	Un miñón, 50gr de queso fresco
LICUADOS DE FRUTA CON LECHE	Un vaso de 200ml
LICUADO DE FRUTA CON YOGURT	Un vaso de 200ml
LICUADOS DE FRUTA CON AGUA	Un vaso de 200ml
FLAN	1 porción de 200g
ALFAJOR DE DULCE DE LECHE	1 unidad
VAINILLAS	3 unidades
GALLETITAS DULCES	5 unidades

VARIANTES

Deberán existir, tanto para personal autorizado como para pacientes internados las variantes de menús:

. Con y sin sal agregada

. Preparaciones para personas celíacas

. Regímenes especiales individuales en los casos que sea solicitado.

REFRIGERIOS

LISTA	REFRIGERIO	
1	EMPANADA DE CARNE Y CAPRESE (3 UNIDADES)	FRUTA
2	SANDWICH DE MILANESA	BARRA DE CEREAL
3	SANDWICH DE JAMON Y QUESO	MINI PASTAFROLA
4	SANDWICH MILANESA DE POLLO	ALFAJOR
5	TARTELETA DE JAMON Y QUESO	FRUTA
6	SANDWICH DE POLLO TOMATE	BARRA DE CERAL