

# ALMUERZO

## MENÚ N°7

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LÍQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTORA	REGIMEN N° 4 DIABÉTICO	REGIMEN N° 5 IRC
<b>Sopa crema de choclo</b> Caldo 200 cc Cebolla 15 g Harina 15 g Choclo 50 g	<b>Caldo</b> Caldo colado 200cc <b>Gelatina</b> Gelatina 125g <b>Semola</b> Semola 30g	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Semola 30g	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Semola 30g	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130g Fideos 30g Zapallo 30g Zanahoria 30g	<b>Sopa de verdura + salvado de avena</b> Caldo 120cc Fideos 30g Cebolla 15g Zapallo 20g Zanahoria 20g Nabo 5g Puerto 5g Perejil-ajo 5g Zapallito 10 g. Salvado de avena 30g	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130g Fideos 30g Zapallo 30g Zanahoria 30g
<b>Canelones de verdura (2u) c/ salsa</b> Mixta 30 g Harina 10 g. Huevo 70 cc. Leche entera 5cc <b>Acetate</b>	<b>Agua Pure</b> 200cc <b>NO GALLETTITAS NO PAN</b>	<b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Acetate 5 cc	<b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Acetate 5 cc	<b>Canelones de verdura (2u) con salsa blanca</b> Harina 30 g. Leche descremada 70cc. Clara de huevo 10 g. Acetate 5cc	<b>Canelones de verdura (2u) con salsa blanca</b> Harina 30 g. Leche descremada 70cc. Clara de huevo 10 g. Acetate 5cc	<b>Canelones de verdura (2u) con salsa blanca</b> Harina 30 g. Leche descremada 70cc. Clara de huevo 10 g. Acetate 5cc
<b>Relleño</b> Aceitona 400 g. Cebolla 30 g. Ricotta 60 g. Jamon 50 g. Queso rall. 5 g. Acetate 5 cc Condimentos, Sal 5 cc <b>Salsa Roja</b> Puré de tomate 60 g. Cebolla 20 g Zanahoria rallada 10 g Morrones 5 g Aceite 5 cc. Condimentos, sal c/s <b>Salsa blanca</b> Leche 60 cc. Maicena 5 g. Nuez moscada, sal c/s Queso de rallar 15 g.	<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Relleño</b> Aceitona 400 g. Cebolla 30g Ricotta desec. 60 g. Acetate 5cc Condimentos c/s <b>Salsa blanca diet</b> Leche desc. 100 cc. Maicena 10 g. Queso fresco desc 30 g	<b>Relleño</b> Aceitona 400 g. Cebolla 30g Ricotta desec. 60 g. Acetate 5cc Condimentos c/s <b>Salsa blanca diet</b> Leche desc. 100 cc. Maicena 10 g. Queso fresco desc 30 g	<b>Relleño</b> Aceitona 400 g. Cebolla 30g Ricotta desec. 60 g. Acetate 5cc Condimentos c/s <b>Salsa blanca diet</b> Leche desc. 100 cc. Maicena 10 g. Queso fresco desc 30 g
<b>Postre de vainilla:</b> Postre de vainilla (final) 135g. Vainilla 2 u Dulce de leche 30g. <b>Pan</b> 35g. <b>Jugo de fruta</b> 200cc.				<b>Flan de vainilla sin caramelo</b> Flan de vainilla 135g. Leche desc. c/s <b>Jugo de compota</b> 200cc. <b>Galletitas de agua</b> 5 u.	<b>Salsa blanca diet</b> Leche desc. 100 cc. Maicena 10 g. Nuez moscada c/s	<b>Flan de vainilla sin caramelo</b> Flan de vainilla 135g. Leche desc. c/s <b>Jugo de compota</b> 200cc. <b>Galletitas de agua s/s</b> 5 u.

0783



# ALMUERZO

## MENÚ N° 7

REGIMEN N°6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA-NO CALDO</b>				<b>Sopa crema de choclo (idem regimen 1)</b>	
<b>Canchales de verdura (2u) con salsa mixta</b> Harina 30 g. Leche descremada 70cc. Clara de huevo 10 g. Aceite 5cc	<b>Caldo + arroz</b> Caldo 150cc Arroz 30g	<b>Sopa de verdura + salvado de avena</b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g. Salvado de avena 30g	<b>Sopa del 4 licuada</b> 200 cc. <b>Licuada (400 g.) 2 platinas</b> Carne vacuna 100g Fideos 50g Tomate 100g Acelga 150g Aceite 15cc Caldo c/s	<b>Canchales de verdura (2u) con dos salsas</b> Harina 30 g. Leche descremada 70cc. Clara de huevo 10 g. Aceite 5cc <b>Relleño</b> Acelga 400 g. Zanahoria rallada 30g Ricotta desc. 60 g. Aceite 5cc Condimentos c/s	
<b>Acelga</b> 400 g. Zanahoria rallada 30g Ricotta desc. 30 g. Cebolla 30g Aceite 10 g.	<b>Queso y dulce</b> Queso en barra 40g Dulce de membrillo 40g	<b>Canchales de verdura (2u) con dos salsas</b> Harina 30 g. Leche descremada 70cc. Clara de huevo 10 g. Aceite 5cc <b>Relleño</b> Acelga 400 g. Zanahoria rallada 30g Ricotta desc. 60 g. Aceite 5cc Condimentos c/s	<b>Postre de vainilla</b> Postre de vainilla (final) 135g. Leche entera c/s Vainilla 2 u Dulce de leche 30g.	<b>Salsa roja diet</b> Puré de tomate 60 g. Zanah. Rall. 30 g. Caldo colado c/s Nuez moscada c/s	
<b>Salsa blanca diet</b> Leche desc. 100 cc. Malcena 10 g. Nuez moscada c/s	<b>Agua</b> 200cc	<b>Salsa blanca diet</b> Leche desc. 100 cc. Malcena 10 g. Nuez moscada c/s	<b>Jugo de compota</b> 200 cc. <b>No pan-no galletitas</b>	<b>Salsa blanca diet</b> Leche desc. 100 cc. Malcena 10 g. Nuez moscada c/s Queso rallado 15g	
<b>Fruta fresca</b> Manzana 150g		<b>Fruta fresca (citrinos)</b> Fruta de estación 150g		<b>Postre de vainilla:</b> Postre de vainilla (final) 135g. Leche entera c/s Vainilla 2 u Dulce de leche 30g.	
<b>Galletitas s/sol</b> 5u.		<b>Galletitas de salvado</b> 5 u		<b>Galletitas de agua</b> 5u	
<b>Agua</b> 100cc		<b>Jugo de compota de ciruela</b> 200 cc		<b>Jugo de fruta</b> 200cc.	
					<b>ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>

0783



# CENA

## MENÚ Nº7

REGIMEN Nº 1 GENERAL	REGIMEN Nº 2 A LIQUIDA	REGIMEN Nº 2 B BLANDA	REGIMEN Nº 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN Nº 3 GASTROHEPATO PROTECTORA	REGIMEN Nº 4 DIABETICO	REGIMEN Nº 5 IRC
<b>Sopa de verduras y fideos</b> Caldo 130 cc. Zanahoria 20g. Zapallo 20g. Cebolla 15g. Nabo 5g. Puerto 5g. Perejil-ajo-sal c/s Fideos 30g.	<b>Caldo</b> Caldo colado 200 cc	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g	<b>Sopa de arroz</b> Caldo 130 g Arroz 30 g Zapallo 30 g Zanahoria 30 g	<b>Sopa de verdura + arroz integral</b> Caldo 120cc Arroz 30g Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerto 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g. Papa 30 g Arroz integral 30g	<b>Sopa de arroz</b> Caldo 130 g. Arroz 30 g. Zapallo 30 g. Zanahoria 30 g.
<b>Ensalada patifea c/ ens.</b> Atun al nat 100 g. Cebolla 10 g Tomate 15 g Acelunas 10 g Huevo 25 g. Pimiento 10 g	<b>Agua</b> 200cc <b>NO GALLETTAS- NO PAN</b>	<b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Calabaza</b> 200g <b>Barata</b> 100g <b>Lecche descremada</b> c/s <b>Aceite</b> 10cc <b>Pera en compota</b> 150g <b>Pera</b> 10g <b>Azúcar</b> 10g	<b>Milanesa de pescado c/ ens</b> Filet de pescado 200g Avena 30g Huevo 20g <b>Aceite</b> 10cc <b>Condimentos</b> c/s <b>Zanahoria</b> 100g <b>Choclo</b> 100g <b>Remolacha</b> 100g <b>Aceite</b> 10cc <b>Vinagre</b> c/s	<b>Calabaza</b> 200g <b>Barata</b> 100g <b>Lecche descremada</b> c/s <b>Aceite</b> 10cc <b>Pera en compota</b> 150g <b>Pera</b> 10g <b>Azúcar</b> 10g
<b>Ensalada de lechuga y tomate</b> Lechuga 50 g. Tomate 150 g Sal c/s		<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de composita</b> 200 cc	<b>Celatina</b> 125 g <b>Celatina</b> 125 g	<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de composita</b> 200cc	<b>Ensalada de fruta c/dulcorante</b> Manzana 50 g Naranja 50g Duraznos 50g Barana 30g Jugo de naranja c/s Edulcorante c/s	<b>Galletitas de agua s/s</b> 5 u <b>Jugo de composita</b> 200cc
<b>Pitorro con dulce de leche c/ coco</b> Harina 12g Azúcar 12g Huevo 30g Dulce de Leche 40g Coco c/n			<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de composita</b> 200 cc			
<b>Pan</b> 35g <b>Jugo de fruta</b> 200cc.					<b>Agua</b> 200cc	

0783



## MENÚ N.º 7



# ALMUERZO

## MENÚ N° 8

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<b>Sopa de verduras y avena</b> Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Nabo 5 g. Puerro 5 g. Perejil ajo-sal c/s Avena 30 g.	<b>Caldo</b> Caldo colado 200cc Gelatina 125g Gelatina 125g	<b>Sopa de Sémola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g	<b>Sopa de Sémola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g	<b>Sopa de avena</b> Caldo 130 g. Avena 30 g. Zapallo 30 g. Zanahoria 30 g.	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallo 10 g.	<b>Sopa de avena</b> Caldo 130 g. Avena 30 g. Zapallo 30 g. Zanahoria 30 g.
<b>Suprema de pollo con ensalada</b> Cusú 200g Pollo desmenuado 20g Huevo 30g Pan rallado 20cc Aceite 20cc Condimento c/s	<b>NO GALLETTITAS NO PAN</b>	<b>Parte de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Pollo c/ parte de zanahoria</b> Pollo 200 g. Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Suprema de pollo con Vegetales hervidos</b> Pollo desmenuado 200g Huevo 20g Pan rallado 30g Aceite 20cc Condimento c/s	<b>Suprema de pollo al horno con revuelto de arvejas y papas</b> Pollo desmenuado 200g Clara 15g Avena 30 g. Aceite 5cc	<b>Suprema de pollo con Vegetales hervidos</b> Pollo desmenuado 80g Huevo c/s Pan rallado c/s Aceite c/s Condimento c/s
<b>Ensalada rusa</b> Papa 150 g. Zanahoria 100 g. Arvejas 60 g. Huevo duro picado 25g Mayonesa c/s		<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g	<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g	<b>Ensalada en alimbar lavado</b> Fritas en alimbar 120g Papas en alimbar 120g	<b>Compota c/edulcorante</b> Manzana 165g Agua c/s Edulcorante c/s	<b>Fritas en alimbar</b> Papas en alimbar 120g
<b>Manzana asida con caramelo</b> Manzana 150g Azúcar 10g		<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc.	<b>Jugo de compota</b> 200cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc.
<b>Pan 35 g.</b> <b>Jugo de fruta</b> 200 cc.						

0783



# ALMUERZO

## MENÚ N° 8

REGIMEN N°6 DIALISIS	REGIMEN N°7 ASTRINGENTE	REGIMEN N°8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N°9 LICUADO	REGIMEN N°10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N°11 INDIVIDUAL
NO SOPA- NO CALDO	Caldo + sémola Caldo Sémola	Sopa de verdura Caldo	Sopa de 4 licuada Licuada (400 g.) 2 platinas	Sopa de aveja Caldo	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
Suprema de pollo carroz Pollo Huevo Pan rallado Aceite Ajo y perejil Arroz Avejas Aceite Manzana asada Manzana Azúcar Galletitas s/sal Agua	Suprema de pollo al horno con Potencia Pollo deshuesado Huevo Pan rallado Aceite Harina de maíz Caldo Queso de rallar. Gelatina Gelatina Agua Galletitas de agua Agua	Suprema de pollo al horno con tortilla de aceite Pollo deshuesado Huevo Pan rallado Aceite Condimento Acelga Cebolla Huevo Manzana asada con caramelo Manzana Azúcar Galletitas de salvado Jugo de compota de ciruela	Paré de pera en almibar Pera en almibar levadas Jugo de compota No pan- no galletitas Licuada (400 g.) 2 platinas Pollo Zapallo Cebolla Arvejas Puerro Acelga Caldo	Suprema de pollo con revuelto de arvejas y papa Pollo deshuesado Huevo Pan rallado Aceite Condimento Avejas Papas Cebolla Huevo Aceite Queso cremoso Manzana asada con caramelo y dulce de leche Manzana Azúcar Dulce de leche Agua c/s Galletitas de agua Jugo de compota	
120g 20 g 30 g 20 cc c/s 150 g 60 g 20 cc 150g 10g 10g 5u 100cc	150cc 30g 200g 15 g 30 g 5 cc 200 g c/s 15 g 125g c/s 5u 200cc	120cc 15g 20g 20g 5g 5g c/s 10g 200g 20g 30g 10cc c/s 200g 50g 50 g 150g 10g 5u 200cc	200 cc. 140g 200cc. No pan- no galletitas Licuada (400 g.) 2 platinas Pollo Zapallo Cebolla Arvejas Puerro Acelga Caldo	130 cc. 20 g. 20 g. 15 g. 5 g. 5 g. c/s 30 g 5 cc 200g 20g 30g 10cc c/s 100 g 100 g 30 g 25 g 10cc 30 g Manzana asada con caramelo y dulce de leche Manzana Azúcar Dulce de leche Agua c/s Galletitas de agua Jugo de compota	

183



## CENA

## MENÚ N° 8

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATOPRODT ECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<b>Sopa de verdura</b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerto 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10g  <b>Pollo a la mostaza c/ tortilla</b> Pollo 200g Mostaza 20g Crema de leche 20g  <b>Tortilla de papa</b> Papa 350g Cebolla 40g Huevo 70g Aceite 15cc Condimentos c/s  <b>Ensalada de fruta</b> Manzana 45g Naranja 45g Durazno 30g Pera 30g Banana 30g Azúcar 10g Jugo de naranja c/s Pan 35g Jugo de fruta 200 cc.	<b>Caldo</b> Caldo colado 200 cc  <b>Gelatina</b> Gelatina 125 g Gelatina  <b>Agua</b> 200cc  <b>NO GALLETTAS- NO PAN</b>	<b>Sopa de Fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g  <b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Sopa de Fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g  <b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Sopa de arroz</b> Caldo 130 g Arroz 30 g Zapallo 30 g Zanahoria 30 g  <b>Pollo a la plancha c/ tortilla de zapallito</b> Pollo desmenuado sin piel 200 g Aceite 5cc Zapallitos s/semillas 300 g Clara 70 g Aceite 5 cc Nuez moscada c/s  <b>Compota mixta</b> Manzana 70g Pera 70g Duraznos 70g Azúcar 10g Galletitas de agua 5u Jugo de compota 200cc	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerto 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10g.  <b>Tortilla de zapallitos con wok de arroz integral y verd.</b> Zapallitos 350g Cebolla 20g Huevo 50g Aceite 5cc  <b>Arroz integral</b> Arroz 100g Morrán 20g Zapallo 50g Zanahoria 50g Cebolla 50g Aceite 15 cc  <b>Ensalada de fruta</b> Manzana 45g Naranja 45g Durazno 30g Pera 30g Banana 30g Edulcorante c/s	<b>Sopa de arroz</b> Caldo 130 g Arroz 30 g Zapallo 30 g Zanahoria 30 g  <b>Pollo a la plancha c/ tortilla de zapallito</b> Pollo desmenuado sin piel 80 g Aceite 5cc Zapallitos s/semillas 300 g Clara 70 g Aceite 5 cc Nuez moscada c/s  <b>Compota mixta</b> Manzana 70g Pera 70g Duraznos 70g Azúcar 10g Galletitas de agua s/s 5u Jugo de compota 200cc

0783



## CENA

## MENÚ N° 8

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASPRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA-NO CALDO</b>  <b>Wok de fideos c/ verduras</b> Fideos 200 gr Aceite 20 cc Mortón 20 g Zapallitos 50 g Zanahoria 50 g Cebolla 50 g	<b>Caldo + arroz</b> Caldo 140cc Arroz 60g  <b>Pollo a la plancha c/ ensalada</b> Pollo 200 g Zanah Coc 100 g Papa 150 g Huevo 50 g Aceite 10 cc  <b>Manzana rallada</b> 150 g	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g Papa 30 g  <b>Tortilla de zapallitos con wok de arroz integral y verd.</b> Zapallitos 350g Cebolla 20g Huevo 50g Aceite 5cc  <b>Arroz integral</b> 100 g Mortón 20 g Zapallito 50 g Zanahoria 50 g Cebolla 50 g Aceite 15 cc  <b>Ensalada de fruta</b> Manzana 45g Naranja 45g Durazno 30g Pera 30g Banana 30g Azúcar 10g Jugo de naranja c/s	<b>Sopa del 4 licuado</b> 200 cc  <b>Licando (400 g) 2 plátanos</b> Carne vacuna 100g Papa 150g Acelga 50g Cebolla 15g Aceite 10cc Caldo c/s  <b>Avena c/ leche</b> Avena 30 g Leche entera 200 cc Azúcar 15 g Esencia de vainilla c/s  <b>Jugo de compota</b> 200 cc  <b>No pan-no galletitas</b>	<b>Sopa de arroz</b> Caldo 130 g Arroz 30 g Zapallo 30 g Zanahoria 30 g  <b>Pollo a la mostaza c/ tortilla</b> Pollo 200 g Mostaza 20 g Crema de leche 20 g  <b>Tortilla de papa</b> Papa 350g Cebolla 40g Huevo 70g Aceite 15cc Condimentos c/s  <b>Ensalada de fruta c/ crema chantilly</b> Manzana 45g Naranja 45g Durazno 30g Pera 30g Banana 30g Azúcar 10g Jugo de naranja c/s Crema de leche 30cc Azúcar 5g	<b>ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>
<b>Yogur bebible</b> 100 cc  <b>Yogur bebible</b> 5 u.  <b>Galletitas s/sal</b> 100 cc  <b>Agua</b> 100 cc	<b>Caldo + arroz</b> 5u <b>Caldo + arroz</b> 200cc  <b>Agua</b> 100 cc	<b>Galletitas de salvado</b> 5 u  <b>Jugo de compota de ciruela</b> 200 cc		<b>Jugo de compota</b> 200 cc	

0783



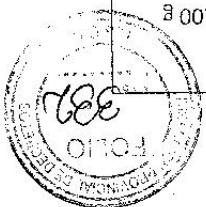
MENU N° 3	<p>Sopa crema de zanahoria Caldo 100 cc Zanahoria 100 g Almidón de maíz 20 g Sal c/s</p>	<p>Sopa crema de arvejas Caldo 100 cc Arvejas secas 30 g Almidón de maíz 10 g Sal c/s</p>
MENU N° 2	<p><b>ALMUERZO</b></p> <p>Gelatina diet 135 g</p> <p>Puré de zapallo Zapallo 300 g Aceite c/s Sal c/s</p> <p>Colita de Cuadril mechada Carne vacuna 200 g Zanahoria 30 g Cebolla 20 g Ajo 5 g Morón Rojo y verde 30 g Sal y condimentos c/s Aceite 10 cc</p> <p>Sopa de verduras Caldo 130 cc Cebolla 15 g Perejil-Ajo-Sal c/s Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Apio 5 g Puerro 5 g</p>	<p><b>CENA</b></p> <p>Ensalada de zanahoria y remolacha ralladas Remolacha cruda rallada 150 g Zanahoria cruda rallada 150 g Aceite 15 cc Sal y vinagre c/s</p> <p>Pollo a la plancha Pollo (pechuga) 200 g</p> <p>Sopa de verdura y arroz integral Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Arroz integral 30 g</p>
MENU N° 1	<p><b>ALMUERZO</b></p> <p>Sopa crema de zapallo Caldo 100 cc Zapallo 100 g Almidón de maíz 20 g Sal c/s</p> <p>Pollo a la plancha Pollo deshuesado sin piel 200 g</p> <p>Panaché de verduras Acelga 200 g Zanahoria 80 g Zapallito 150 g Aceite 5 cc</p> <p>Gelatina diet 125 g</p>	<p><b>CENA</b></p> <p>Sopa de verdura con avena Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Avena 30 g</p> <p>Pastel tricolor Carne picada 200 g Huevo 20 g Cebolla 30 g Zapallo 200 g Papa 150 g Condimentos c/s Aceite 5 cc</p> <p>Ensalada de frutas diet (150 g) Manzana 35 g Naranja 40 g Durazno en almibar diet 20 g Pera en almibar diet 20 g Banana 30 g Edulcorante</p>



<p><b>MENU Nº 3</b></p>	<p><b>Sopa de verduras y sémola</b>                  Caldo 20 g                  Zanahoria 20 g                  Zapallo 20 g                  Cebolla 15 g                  Nabo 5 g                  Puerro 5 g                  Perejil-ajo-sal c/s                  Sémola 30 g  <b>Arrollado de pollo (3 rodajas)</b>                  Pollo 200 g                  Zanahoria cocida 20 g                  Jamón 20 g                  Queso en barra 30 g                  Huevo duro 20 g                  Condimentos c/s                  Aceite 5 cc</p>	<p><b>Sopa de verdura</b>                  Caldo 90 g                  Papa 30 g                  Perejil-ajo-sal c/s                  Zanahoria 25 g                  Zapallito 30 g                  Nabo 5 g                  Puerro 5 g                  Zapallo 30 g                  Batata 30 g  <b>Milanesa de pescado al horno con limón</b>                  Pescado (merluza) 200 g                  Limón 20 cc                  Salvado de avena 20 g                  Clara de huevo 15 g                  Aceite 5 cc</p>
<p><b>MENU Nº 4</b></p>	<p><b>Sopa de verdura y arroz integral</b>                  Caldo 130 cc                  Cebolla 15 g                  Zanahoria 25 g                  Zapallo 25 g                  Nabo 5 g                  Puerro 5 g                  Perejil-ajo c/s                  Arroz integral 30 g  <b>Hamburguesa de pollo (2 u.)</b>                  Pechuga picada 200 g                  Huevo 20 g                  Pan rallado 10 g                  Perejil, sal, ajo y aceite c/s  <b>Ensalada de zanahoria rallada y choclo</b>                  Choclo 100 g                  Zanahoria rallada 150 g                  Aceite 10 c/s                  Vinagre c/s  <b>Ensalada de fruta diet (150 g)</b>                  Manzana 35 g                  Naranja 40 g                  Durazno en almibar diet 20 g                  Pera en almibar diet 20 g                  Banana 30 g                  Edulcorante</p>	<p><b>Sopa de verdura</b>                  Caldo 90 g                  Papa 30 g                  Perejil-ajo-sal c/s                  Zanahoria 25 g                  Zapallito 30 g                  Nabo 5 g                  Puerro 5 g                  Zapallo 30 g                  Batata 30 g  <b>Pollo a la plancha (pechuga)</b>                  Pollo deshuesado 200 g  <b>Ensalada de lechuga y tomate</b>                  Lechuga 50 g                  Tomate 150 g                  Aceite 10 cc                  Vinagre c/s  <b>Naranja o mandarina</b>                  150 g</p>
<p></p>	<p><b>Pollo a la plancha (pechuga)</b>                  200 g  <b>Tortilla de acelga</b>                  Acelga cocida 200 g                  Cebolla 40 g                  Clara de huevo 2 u                  Aceite 10 cc  <b>Fruta en almibar diet</b>                  Durazno diet 120 g</p>	<p><b>Bife a la plancha</b>                  Carne vacuna c/n  <b>Ensalada de chaucha y huevo</b>                  Chauchas 100 g                  Huevo 50 g                  Aceite 10 cc                  Sal y jugo de limón c/s  <b>Fruta fresca</b>                  150 g</p>



MENU N° 7	<p><u>Sopa crema de choclo</u> Caldo 200 cc Cebolla 15 g Harina 15 g Choclo 50 g</p> <p><u>Pollo a la plancha (pata - muslo)</u> Pollo pata - muslo 250 g</p> <p><u>Puré mixto</u> Papa 150 g Zapallo 200 g Aceite 10 cc</p> <p><u>Ensalada de fruta diet (150 g)</u> Manzana Naranja Durazno en almibar diet 20 g Pera en almibar diet 20 g Banana Edulcorante 30 g</p>	<p><u>Sopa de verdura + arroz integral</u> Caldo 120 cc Cebolla 15 g Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g Papa 30 g Arroz integral 30 g</p> <p><u>Empanada salada</u> Atún al natural 100 g Cebolla 10 g Tomate 15 g Aceitunas 10 g Huevo 25 g Pimiento 10 g Harina 125 g Aceite 10 cc Agua c/n</p> <p><u>Gelatina diet</u> 125 g</p>
MENU N° 6	<p><u>Sopa de verdura</u> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Apio 5 g Nabo 5 g Puerro 5 g Zapallo 30 g Papa 20 g Perejil-ajo-sal c/s</p> <p><u>Milanesa</u> Carne vacuna (nalgá) 200 g Huevo 20 g Pan rallado 30 g Aceite 15 g Ajo, perejil y sal c/s Limón ½ u</p> <p><u>Puré de zapallo</u> Zapallo 300 g Aceite c/s Sal c/s</p> <p><u>Gelatinadiet con frutas</u> Gelatina diet 100 g Manzana en cuadraditos 30 g</p>	<p><u>Sopa de verdura</u> Caldo 90 g Papa 30 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 25 g Zapallo 30 g Nabo 5 g Puerro 5 g Zapallo 30 g Batata 30 g</p> <p><u>Pollo a la plancha (pechuga)</u> Pollo deshuesado 200 g</p> <p><u>Ensalada de zanahoria rallada y choclo</u> Zanahoria 200 g choclo 100 g Aceite 10 cc Vinagre c/s</p> <p><u>Duraznos en almibar diet</u> 120 g</p>
	<p><u>Ensalada de remolacha y huevo</u> Remolacha cocida 300 g Huevo 25 g Aceite 10 cc</p> <p><u>Fruta fresca</u> 150 g</p>	<p><u>Calabazas y batatas al horno</u> Calabazas 200 g Batata 100 g Aceite 10 cc</p> <p><u>Flan diet</u> 135 g</p>



0738

- Agua
- Galletitas de salvado

El menú del comedor y personal autorizado deberá ir acompañado de:

ALMUERZO		CENA	
MENU N° 8	<b>Sopa de verduras</b> Caldo 130 cc Zanahoria 20 g Cebolla 15 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo-sal c/s	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g	<b>Tortilla de zapallitos con wok de arroz</b> Zapallitos 350g Cebolla 20g Huevo 50g Aceite 5cc
	<b>Suprema de pollo</b> Pollo deshuesado(pechuga) 200g Huevo 20g Pan rallado 30g Aceite 20cc Condimento c/s		
	<b>Ensalada de lechuga y tomate</b> Lechuga 50 g Tomate 150 g Aceite c/s		
	<b>Compota de manzana con edulcorante</b> Manzana 165 g Agua y edulcorante c/s		
		<b>Fruta fresca</b> Arroz integral 100 g Morcón 20 g Zapallito 50 g Zanahoria 50 g Cebolla 50 g Aceite 15 cc	150 g





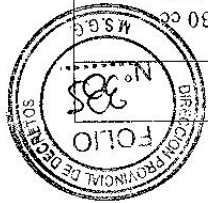
# MENÚ LIGHT PARA PERSONAL AUTORIZADO Y COMEDOR

	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa crema de zapallo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa crema de zanahoria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y arroz.</li> </ul>
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo a la plancha.</li> <li>Panaché de verduras.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colita de cuadril mechada.</li> <li>Puré de zapallo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo a la plancha.</li> <li>Tortilla de acelga.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hamburguesas de pollo (2 u.).</li> <li>Ensalada de zanahoria rallada y choclo.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelatina diet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelatina diet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta en almibar diet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada de frutas diet.</li> </ul>
CENA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras con avena.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y arroz integral</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa crema de arvejas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pastel tricolor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo a la plancha (pechuga).</li> <li>Ensalada de zanahoria rallada y remolacha rallada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bife a la plancha.</li> <li>Ensalada de chaucha y huevo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo a la plancha.</li> <li>Ensalada de lechuga y tomate.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada de frutas diet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta fresca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta fresca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Naranja o mandarina.</li> </ul>
	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y sémola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa verduras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa crema de choclo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras.</li> </ul>
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arrollado de pollo.</li> <li>Ensalada de remolacha cocida y huevo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milanesa.</li> <li>Puré de zapallo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo a la plancha (2 u.).</li> <li>Puré mixto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Suprema al horno.</li> <li>Ensalada de lechuga y tomate.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta fresca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelatina diet con manzana.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ensalada de frutas diet diet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compota con edulcorante.</li> </ul>
CENA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y arroz.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Milanesa de pescado.</li> <li>Calabazas y batatas al horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo a la plancha.</li> <li>Ensalada de zanahoria rallada y choclo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empanada Gallega</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tortilla de zapallitos.</li> <li>Wok de arroz integral y verduras</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fian diet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Duraznos en almibar diet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gelatina diet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta fresca.</li> </ul>

0733

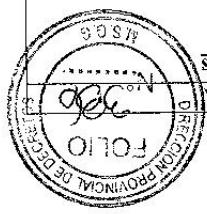


MENU Nº 1		MENU Nº 2	
ALMUERZO	<p><u>Sopa crema de zapallo</u> Caldo 100 cc Zapallo 100 g Almidón de maíz 20 g Sal c/s</p> <p><u>Lasagna</u> Harina 80 g Leche 170 cc Huevo 20 g Aceite 5 cc Queso 50 g Jamón 50 g Ricota 50 g Aceitga 150 g Cebolla 30 g Nuez moscada y sal c/s</p> <p><u>Salsa Roja</u> Tomate natural 50 g Cebolla 30 g Zanahoria rallada 15 g Carne picada especial 30 g Aceite c/s Sal c/s Condimentos c/s</p> <p>Queso de rallar 125 g</p> <p><u>Gelatina</u> Gelatina 125 g</p>	ALMUERZO	<p><u>Sopa de verduras</u> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Perejil-Ajo-Sal c/s Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Apio 5 g Puerro 5 g</p> <p><u>Colita de Cuadril mechada</u> Carne vacuna 200 g Zanahoria 30 g Cebolla 20 g Ajo 5 g Mortón Rojo y verde 30 g Sal y condimentos c/s Aceite 10 cc</p> <p><u>Mousse de chocolate</u> Papas 150 g Zapallo 150 g Mantequilla 10 g Leche c/s Sal y condimentos c/s</p>
	<p><u>Pastel de papas</u> Carne picada especial 200 g Leche en polvo 3 g Huevo 20 g Cebolla 6 g Ajíes 5 g Aceite 5 cc Papa 300 g Aceitunas 10 g Mantequilla 5 g Queso fresco 30 g Sal-condimento c/s</p> <p><u>Ensalada de fruta (150 g)</u> Manzana 35 g Naranja 40 g Durazno en almibar 20 g Pera en almibar 20 g Banana 30 g Azúcar 5 g</p>		<p><u>Pollo a la plancha con ensalada de zanahoria y remolacha ralladas</u> Pollo 200 g Aceite c/s Ajo y perejil 15 cc</p> <p><u>Remolacha cruda rallada</u> 150 g Zanahoria cruda rallada 150 g Aceite 15 cc Sal y vinagre c/s</p> <p><u>Budin de pan</u> Budin de pan Caramelo 135 g</p>
CENA	CENA	CENA	CENA



0783

<p>MENU Nº 5</p>	<p><b>Sopa de verduras y sémola</b>            Caldo 90 g            Papa 30 g            C/s 25 g            Zanahoria 30 g            Zapallito 5 g            Nabo 5 g            Puerto 5 g            Perejil-ajo-sal 5 g            Sémola 30 g</p>	<p><b>Sopa de verdura</b>            Caldo 90 g            Papa 30 g            C/s 25 g            Zanahoria 30 g            Zapallito 5 g            Nabo 5 g            Puerto 5 g            Perejil-ajo-sal 5 g            Batata 30 g</p>
<p>MENU Nº 4</p>	<p><b>ATMUEERZO</b>  <b>Ensalada de fruta (150 g)</b>            Manzana 35 g            Naranja 40 g            Durazno en almibar 20 g            Pera en almibar 20 g            Banana 30 g            Azúcar 5 g  <b>Puré Mixto</b>            Papas 150 g            Zapallo 150 g            Manteca 10 g            Leche c/s            Sal-condimentos c/s  <b>Milanesa a la napolitana</b>            Naíga o bola de lomo 200 g            Huevo 20 g            Pan rallado 30 g            Aceite 15 cc            Condimento c/s  <b>Sopa de verduras y arroz</b>            Caldo 130 cc            Cebolla 15 g            Perejil-ajo-sal c/s            Zanahoria 20 g            Zapallo 20 g            Nabo 5 g            Puerto 5 g            Arroz 30 g</p>	<p><b>ATMUEERZO</b>  <b>Salsa bolognesa</b>            Cebolla 25 g            Zanahoria rallada 15 g            Caldo c/s            Condimentos c/s            Tomate puré 80 g            Carne picada especial 40 g            Crema de leche 30 ml            Queso rallar 15 g  <b>Naranja Rellenas</b>            Jugo de naranja 60 ml            Almidón de maíz 15 g            Azúcar 10 g            Merengue crudo c/s  <b>CENA</b>  <b>Ravioles</b>            250 g</p>
<p>MENU Nº 3</p>	<p><b>ATMUEERZO</b>  <b>Sopa crema de zanahoria</b>            Caldo 100 cc            Zanahoria 100 g            Almidón de maíz 20 g            Sal c/s  <b>Pizza variada 3 porc.</b>            2 porciones de especial (Jamón, queso y aceitunas)            1 porción de napolitana (Jamón, queso, rodajas de tomates)  <b>Duraznos en almibar con dulce de leche</b>            Duraznos en almibar 120 g            Dulce de leche 15 g</p>	<p><b>ATMUEERZO</b>  <b>Sopa crema de arvejas</b>            Caldo 100 cc            Arvejas secas 30 g            Almidón de maíz 10 g            Sal c/s  <b>Bife a la plancha</b>            Carne vacuna c/n            Sal 200 g  <b>Ensalada de chaucha, papa y huevo</b>            Chauchas 50 g            Papa 200 g            Huevo 25 g            Aceite 10 cc            Sal y jugo de limón c/s  <b>Pasta Troia</b>            150 g</p>



6  
MENU Nº

<p><b>Arrollado de pollo (3 rodajas)</b> Pollo 200 g Zanahoria cocida 20 g Jamón 20 g Queso en barra 30 g Huevo duro 20 g Condimentos c/s Aceite 5cc</p> <p><b>Salsa velouté</b> Caldo 100 cc Almidón de maíz 10 g</p> <p><b>Papas al horno</b> Papas 200 g Sal c/s</p> <p><b>Manzana asada con dulce de leche</b> Manzana 150 g Dulce de leche 15 g</p>	<p><b>Sopa de verdura</b> Caldo 130cc Cebolla 15g Zanahoria 25g Zapallo 25g Apio 5g Nabo 5g Puerro 5g Zapallito 30g Papa 20g Perejil-ajo-sal c/s</p> <p><b>Milanesa</b> Carne vacuna (magra) 200 g Huevo 20 g Pan rallado 30 g Aceite 15 g Ajo, perejil y sal c/s Limón 1/4 u</p> <p><b>Papas fritas</b> Papas 200 g Aceite c/s</p> <p><b>Gelatina con frutas</b> Gelatina 100 g Manzana en cuadraditos 30 g</p>	<p><b>Sopa de verduras y sémola</b> Caldo 20 g Zanahoria 20 g Zapallo 15 g Cebolla 5 g Nabo 5 g Puerro c/s Perejil-ajo-sal 30 g Sémola 60 g</p> <p><b>Tarta de jamón, queso y cebolla</b> Harina 100 cc Leche 20 g Huevo 5 cc Aceite 120g Jamón cocido 20g Huevo hervido 150g Queso fresco 50g Cebolla 10cc Aceite c/s Condimentos c/s</p> <p><b>Ensalada de zanahoria y chocho</b> Zanahoria rallada 150g Granos de chocho 80g Aceite 10cc</p> <p><b>Duraznos en almíbar con crema chantilly</b> Duraznos en almíbar 120g Crema chantilly 15 g</p>
<p><b>Fideos a la bolognesa y crema de leche</b> Fideos 150 g Aceite 5 cc Salsa Roja Carne picada especial 40 g Cebolla 25 g Zanahoria rallada 15 g Tomate puré 80 g Caldo c/s Condimentos c/s Sal c/s Crema de leche 30 cc Queso de rallar 15 g Fruta fresca 150 g</p>	<p><b>ALMUERZO</b></p>	<p><b>CENA</b></p>



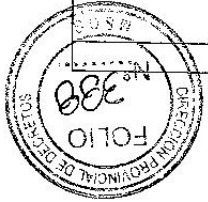
0220

Las bandejas llevadas a los servicios deberán ir con jugo.

- Jugo
- Agua
- Pan.

El menú del comedor y personal autorizado deberá ir acompañado de:

ALMUERZO		CENA	
MENÚ N° 8	<b>Sopa de verduras y avena</b> Caldo 130 cc Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Cebolla 15 g Nabo 5 g Puero 5 g Perejil-ajo-sal c/s Avena 30 g	<b>Sopre de frutilla</b> 150 g	<b>POLLO A LA MOSTAZA</b> 250 GR <b>Tortilla de papa</b> Papa 350g Cebolla 40g Huevo 70g Aceite 15cc Condimentos c/s
	<b>Suprema de pollo</b> Pollo deshuesado 200g Huevo 20g Pan rallado 30g Aceite 20cc Condimento c/s	<b>Torreja de acelga</b> Acelga 80 g Huevo 25 g Cebolla 15 g Morrones rojo y verde 20 g Condimentos y sal c/s Aceite c/s	<b>Tarta de manzana</b> 150 g



# MENÚ PARA PERSONAL AUTORIZADO Y COMEDOR

	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa crema de zapallo.</li> <li>Lasagna con salsa bolognesa.</li> <li>Gelatina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras.</li> <li>Colita de cuadril mechada.</li> <li>Puré mixto.</li> <li>Mouse de chocolate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa crema de zanañoria.</li> <li>Pizzas variadas (3 porc.).</li> <li>Duraznos en almibar con dulce de leche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y arroz.</li> <li>Milanesa a la napolitana.</li> <li>Puré mixto.</li> <li>Ensalada de frutas.</li> </ul>
CENA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y fideos.</li> <li>Pastel de papa.</li> <li>Ensalada de frutas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y avena</li> <li>Pollo a la plancha.</li> <li>Ensalada de zanañoria rallada, remolacha rallada y huevo</li> <li>Budín de pan.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa crema de arvejas.</li> <li>Bife a la plancha.</li> <li>Ensalada de chauchas, papa y huevo.</li> <li>Pasta frola.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras.</li> <li>Ravioles con salsa bolognesa y crema.</li> <li>Naranja rellena.</li> </ul>
	MENÚ 5	MENÚ 6	MENÚ 7	MENÚ 8
ALMUERZO	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y sémoia.</li> <li>Atollado de pollo.</li> <li>Papas al horno.</li> <li>Manzana asada con dulce de leche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa verduras</li> <li>Milanesa.</li> <li>Papas fritas.</li> <li>Gelatina con frutas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa crema de choclo.</li> <li>Canelones Con Salsa Blanca Y Salsa Roja Con Queso (2u Grandes)</li> <li>Postre de vainilla.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y avena.</li> <li>Suprema al horno.</li> <li>Tortitas de acelga.</li> <li>Tarta de manzana.</li> </ul>
CENA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras</li> <li>Fideos con salsa bolognesa y crema.</li> <li>Fruta fresca.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y semola.</li> <li>Tarta de jañón y queso (2 u.).</li> <li>Ensalada de zanañoria rallada y choclo.</li> <li>Duraznos c/ crema chantilly.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras y fideos.</li> <li>Empanada gallega.</li> <li>Pionono con dulce de leche y coco.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sopa de verduras.</li> <li>Tortilla de papa.</li> <li>Pollo a la mostaza.</li> <li>Postre de frutas.</li> </ul>

0783





**GOBIERNO DE SANTA CRUZ**  
**MINISTERIO DE SALUD Y AMBIENTE**  
**HOSPITAL REGIONAL RIO GALLEGOS**

**CARÁTULA – CONVOCATORIA**

<b>Procedimiento contractual</b>			
<b>Tipo :</b>		Licitación Pública	N° /17 Ejercicio: 2017
<b>Expte. N° 969.248-MSA-2017</b>			
<b>Rubro comercial</b>			
Rubro afín al motivo del llamado			
<b>Objeto de la contratación</b>			
“Contratación del servicio de elaboración y provisión de alimentación con destino a la población hospitalaria y personal autorizado del Hospital Regional Río Gallegos, Centro de Salud Mental y Hogar de Ancianos Falucho”			
<b>Costo del pliego:</b>	\$		
<b>RETIRO DE PLIEGOS</b>			
<b>Lugar/dirección</b>		<b>Horario</b>	
Subsecretaría de Contrataciones, (MEFI), Avda. Pdte. Kirchner N° 669 (7° piso) -9400- Río Gallegos, provincia de Santa Cruz. Casa de Santa Cruz, sita en calle 25 de Mayo N° 279 de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.		De lunes a viernes de 10:00 a 17:00	
<b>CONSULTAS</b>			
<b>Lugar/dirección</b>		<b>Plazo y horario</b>	
Subsecretaría de Contrataciones, (MEFI), Avda. Pdte. Kirchner N° 669 (7° piso) -9400- Río Gallegos, provincia de Santa Cruz. T.E./FAX (02966) 422245/434244. Página web: www.santacruz.gov.ar-licitaciones-		Hasta cinco (5) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura, en el horario de 10:00 a 17:00	
<b>PRESENTACIÓN DE OFERTAS</b>			
<b>Lugar/dirección</b>		<b>Plazo y horario</b>	
Subsecretaría de Contrataciones, (MEFI), Avda. Pdte. Kirchner N° 669 (7° piso) -9400- Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, T.E./FAX (02966) 422245/434244. Página web: www.santacruz.gov.ar-licitaciones-		Hasta el día y hora de fecha de apertura de ofertas	
<b>ACTO DE APERTURA</b>			
<b>Lugar/dirección</b>		<b>Fecha/Hora</b>	
Subsecretaría de Contrataciones, (MEFI), Avda. Pdte. Kirchner N° 669 (7° piso) -9400- Río Gallegos, provincia de Santa Cruz.		...../...../17 :00	
El valor del pliego deberá ser depositado en el Banco Santa Cruz S.A. casa matriz Río Gallegos o con transferencia a ésta, en la Cuenta N° 923068/1 de “Tesorería General de la Provincia”			

0783



## PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

1. OBJETO
2. RESPONSABILIDAD INTERESADOS
3. CONOCIMIENTO Y ACEPTACIÓN
4. PLAZO MANTENIMIENTO DE OFERTA
5. RETIRO PLIEGO-CONSTITUCION DOMICILIO COMUNICACIONES
6. CONSULTAS Y ACLARACIONES
7. NO PODRAN SER OFERENTES
8. OFERENTES – CONDICIONES REQUERIDAS
9. OFERTAS – SU PRESENTACIÓN
10. OFERTAS - FORMALIDADES
11. OFERTAS- REQUISITOS
12. DOMICILIOS – JURISDICCIÓN
13. GARANTÍA DE OFERTA
14. CERTIFICADO DE VISITA
15. ANTECEDENTES
16. OFERTAS-DOCUMENTACIÓN A INTEGRAR
17. APERTURA DE OFERTAS
18. INADMISIBILIDAD DE OFERTAS
19. DESCUENTOS
20. PREADJUDICACIÓN-IMPUGNACIONES
21. PREADJUDICACIÓN PARCIAL
22. GARANTÍA DE ADJUDICACIÓN
23. GARANTÍA ADICIONAL
24. MUESTRAS
25. DOCUMENTACIÓN A INTEGRAR POR EL ADJUDICATARIO
26. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO
27. ORDEN DE COMPRA-SELLADO
28. ORDEN DE PRELACION
29. INVARIABILIDAD DE PRECIOS
30. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO
31. AUMENTO O DISMINUCIÓN DE LA PRESTACIÓN
32. FACTURACIÓN
33. CERTIFICACIÓN Y PAGO
34. PENALIDADES
35. RESCISIÓN
36. CAUSAS DE FUERZA MAYOR Y CASOS
37. SITUACIONES NO PREVISTAS-NORMATIVA APLICABLE

0783



## PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES

### **1. Objeto**

Contratación del servicio de elaboración y provisión de alimentación con destino a la población hospitalaria y personal autorizado de los siguientes establecimientos de esta ciudad capital, en un todo de acuerdo a las especificaciones técnicas que, como anexos adjuntos, forman parte integrante del presente pliego de condiciones particulares.

#### **1.1 Hospital Regional Río Gallegos**

Calle José Ingenieros N° 98

#### **1.2 Centro de Salud Mental**

Calles Santiago del Estero y José Ingenieros

#### **1.3 Hogar de Ancianos Falucho**

Pje. Falucho entre Alvear y Tucumán

### **2. Responsabilidad interesados**

Es responsabilidad exclusiva de los interesados en presentar oferta, tomar debido conocimiento de todas las condiciones establecidas en el presente pliego de condiciones particulares.

### **3. Conocimiento y aceptación**

La adquisición del presente pliego y sus anexos implica el pleno conocimiento y aceptación del mismo y sus anexos y el sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley de Contabilidad Provincial (Ley N° 760) y el Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82), no pudiendo alegar en ningún caso falta de conocimiento o desinformación.

### **4. Plazo mantenimiento oferta**

Los proponentes deberán mantener las ofertas por el término de sesenta (60) días hábiles administrativos, a contar de la fecha del acto de apertura.

Al vencimiento de los plazos fijados para el mantenimiento de las ofertas, estas caducarán automáticamente.

Si en la licitación respectiva se formulara impugnación, el plazo de mantenimiento de las propuestas presentadas en la misma se considerará automáticamente ampliado en cinco (5) días.

Vencido el lapso fijado sin haberse efectuado adjudicación, la oferta caducará, salvo que se obtuviere prórroga del proponente.

### **5. Retiro pliego – Constitución domicilio comunicaciones**

Los interesados podrán obtener el pliego de condiciones particulares, previo pago del costo del mismo, en la Subsecretaría de Contrataciones, sita en Avenida Pdte. Kirchner N° 669 (7° piso) de la ciudad de Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, en el horario de 10:00 a 17:00.

En esa oportunidad, constituirán también el “domicilio de comunicaciones”, que constará en el respectivo recibo oficial de adquisición de pliego, debiendo consignar domicilio, teléfono y/o fax al que la Subsecretaría de Contrataciones enviará todas las comunicaciones previas al acto de apertura que hagan al proceso licitatorio, debiendo el destinatario, en caso de comunicaciones vía fax, confirmar su recibo.

### **6. Consultas y aclaraciones**

Los interesados podrán formular consultas aclaratorias por escrito, hasta cinco (5) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura, ante la oficina indicada en la cláusula 5º), en el horario de 10:00 a 17:00.

Todas las consultas y sus respuestas, se comunicarán a todos los interesados que hubieren adquirido el pliego de condiciones particulares, en el “domicilio de comunicaciones” que hayan constituido al efecto – cláusula 5º) Retiro pliego – Constitución domicilio comunicaciones.

La Subsecretaría de Contrataciones podrá efectuar las aclaraciones de oficio que considere conveniente.

### **7. No podrán ser oferentes**

a) Las personas jurídicas o las personas físicas que, a título personal o como integrante de cualquier tipo de sociedad, estén legalmente comprendidos en alguna de las causales de prohibición y/o incompatibilidad previstas en la legislación vigente para contratar con el Estado provincial.

0730



- b) Los fallidos o concursados mientras no obtengan su total rehabilitación y quienes se hallen sujetos a concurso o quiebra, o pedido de liquidación, ya sea a título personal o en su condición de directores, síndicos o gerente de las sociedades respectivas.
- c) Los inhibidos judicialmente.
- d) Los deudores en ejecución del fisco nacional, provincial y municipal por decisión judicial o administrativa firme y mientras no cancelen la deuda.

#### **8. Oferentes - condiciones requeridas**

Podrán formular ofertas quienes acrediten su inscripción vigente a la fecha de apertura, en el Registro Único de Proveedores de la provincia de Santa Cruz, en el rubro motivo del llamado.

#### **9. Ofertas - su presentación**

Las ofertas se presentarán ante la Subsecretaría de Contrataciones, dependiente del Ministerio de Economía, Finanzas e Infraestructura, sito en Avenida Pde. Kirchner N° 669 (7° piso), CP 9400, de la ciudad de Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, hasta el día, hora y lugar fijados en el llamado.

Deberán ser redactadas en idioma nacional y presentadas por duplicado, perfectamente foliados. Los sobres, cajas o paquetes se presentarán perfectamente cerrados y contendrán en su cubierta la identificación de la contratación a que corresponden, el día, hora y lugar de la apertura.

#### **10. Ofertas - formalidades**

Toda la documentación que integra la oferta deberá estar firmada en todas sus hojas por quien detente el uso de la firma social o poder suficiente, en su caso.

Toda raspadura o enmienda en partes fundamentales que hagan a la esencia del contrato, debe ser debidamente salvada por los oferentes ya que, en caso contrario, la oferta será rechazada por aplicación del artículo 26, inciso f) del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82).

#### **11. Ofertas - requisitos**

Las ofertas cotizadas deberán ser consignadas en pesos. Deberá cotizarse en las planillas destinadas a tal efecto que como anexos I, II y III, forman parte del presente pliego. Los precios cotizados se entenderán fijos e invariables.

En la oferta se especificará el precio unitario y cierto, ponderado por las cantidades estimadas en números y el total de cada anexo expresados en letras y números. Cuando no se correspondan los precios totales con los unitarios, estos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta.

1) Cotización por un valor mensual, ración completa del paciente y ración completa del personal autorizado, en forma indiscriminada por cada tipo de régimen, conforme a la planilla (Anexo I) en base a lo solicitado en el Anexo V. La cantidad de raciones responden a un valor promedio de los últimos doce meses.

2) Cotización de colaciones acorde a la planilla Anexo II.

3) Cotización de aditivos acorde a la planilla Anexo III.

Las cantidades de raciones consignadas en las planillas son meramente estimativas.

Las cotizaciones de las colaciones se tomarán como valor de referencia, a efectos de la correspondiente facturación; en caso que se solicite este tipo de adicionales.

A los efectos del impuesto al valor agregado (IVA), el organismo reviste condición de sujeto exento. En consecuencia, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto, debiendo incluirse el mismo en el precio cotizado.

#### **12. Domicilios - jurisdicción**

Los oferentes, mediante declaración jurada, deberán:

12.1 Constituir domicilio legal/especial en la provincia de Santa Cruz (calle, número, teléfono, localidad, etc.).

12.2 Someterse expresamente a la jurisdicción de los Tribunales Ordinarios locales.

#### **13. Garantía de oferta**

La garantía de oferta se establece en la suma fija de \$ 20.000 (Pesos veinte mil), debiendo presentarse conjuntamente con la oferta y se constituirá a nombre de: Ministerio de Salud y Ambiente, sito en Dr. Ricardo R. Alfonsín N° 875, CP 9400, Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, en alguna o algunas de las siguientes formas a opción del oferente:

a) En efectivo, mediante depósito en el Banco de Santa Cruz S.A., Casa Central y/o en sus respectivas sucursales del interior de la provincia; en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Maipú N° 99, a la orden del Ministerio de Salud y Ambiente, cuenta N° 210742/9 -Garantías y Licitaciones-, acompañando la boleta pertinente.

0783

- b) En cheque certificado, contra una entidad bancaria, con sucursal en la ciudad de Río Gallegos, o giro postal ó bancario.
- c) En títulos, aforados a su valor nominal, de la deuda pública nacional, provincial ó municipal, siempre que estos dos últimos se coticen oficialmente en la bolsa de comercio.
- d) Con fianza bancaria.

e) Con seguro de caución mediante pólizas cuyas cláusulas no se opongan a las previsiones del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82), que serán extendidas a favor de la dependencia licitante.

En caso de optar por las alternativas d) o e), deberá constar que la entidad bancaria o el asegurador: a) se constituye ante el asegurado en fiador solidario, liso y llano, con renuncia de los beneficios de división y excusión, en los términos del artículo 2013 del Código Civil y b) se somete a la justicia de los tribunales ordinarios locales, constituyendo domicilio legal/ procesal en la provincia de Santa Cruz.

Las firmas de los representantes o responsables de las entidades aseguradoras, contenidas en las pólizas correspondientes a los seguros de caución, deberán certificarse por escribano (Decreto 411/69, XXIX-A, 341). En caso de que la certificación aludida provenga de un escribano de jurisdicción extraprovincial deberá contar, además, con la pertinente legalización.

Todas las garantías serán sin término de validez y garantizarán el fiel cumplimiento de las obligaciones contraídas.

#### 14. Certificado de visita

Los interesados en presentar ofertas deberán concurrir a los edificios indicados en el pliego de condiciones particulares en la cláusula 1º) e incisos 1.1), 1.2) y 1.3), a fin de tomar conocimiento de los lugares donde deberán prestar el servicio. Además deberá informarse obligatoriamente de todo lo necesario para la adecuada prestación del mismo y presentar con la oferta el correspondiente certificado de visita extendido por el área correspondiente, el cual acreditará que se ha interiorizado sobre las características de la contratación y espacios físicos donde se ejecutará.

#### 15. Antecedentes

Será requisito indispensable demostrar probada experiencia en trabajos inherentes al objeto de la presente licitación. Para ello los oferentes deberán adjuntar, con carácter de declaración jurada, constancias de instituciones públicas y/o privadas (hospitales, sanatorios, geriátricos, empresas privadas, etc.), donde hayan prestado servicios similares. Las mencionadas constancias deberán ser extendidas por la autoridad máxima del destinatario del servicio, en los que se consigne expresamente la/s tareas desarrolladas, fechas de prestación del servicio, calidad del servicio prestado y todo otro dato de interés que haga a la correcta evaluación de la oferta.

Si los informes fueren considerados negativos o insuficientes para evaluar la capacidad del oferente se podrá rechazar la oferta sin que diera lugar a reclamos.

#### 16. Ofertas – documentación a integrar

Toda documentación deberá ser presentada en original o copia autenticada por escribano público y legalizada por el colegio respectivo, cuando fuere de jurisdicción extraprovincial y según corresponda, legalizada por consulado y/o cancillería y/o colegio de escribanos.

Cuando fueren documentos o constancias emitidas por contador público, su firma debe estar legalizada por el consejo profesional respectivo.

Aquella documentación que exija este pliego de condiciones particulares y que no constituya un documento público, revestirá carácter de declaración jurada.

El sobre o paquete deberá contener la siguiente documentación:

- a) Copia certificada del poder vigente a la fecha de apertura, cuando la representación legal del firmante de la oferta no surja de la documentación que obra en el Registro Único de Proveedores conforme cláusula 10º), párrafo primero.
- b) Constancia de constitución de garantía de oferta conforme cláusula 13º).
- c) Constancia de inscripción en el Registro Único de Proveedores de la provincia de Santa Cruz.
- d) Recibo oficial que acredite la adquisición del pliego de condiciones particulares y la constitución del "domicilio de comunicaciones", según cláusula 5º).
- e) Presentación de muestras conforme cláusula 24º).
- f) Certificado de visitas conforme cláusula 14º).
- g) Antecedentes según cláusula 15º).
- h) Certificado de libre deuda expedido por la Agencia Santacruceña de Ingresos Públicos (ASIP), emitido con no más de treinta (30) días de antelación a la fecha de apertura.
- i) Certificado de libre deuda y conflicto laboral expedido por la Secretaría de Estado de Trabajo y Seguridad Social de la provincia emitido con no más de treinta (30) días de antelación a la fecha de apertura.

0



- j) Oferta económica en planillas de cotizaciones que, como anexos I, II y III forman parte integrante del presente pliego.
- k) Declaración jurada conforme cláusula 12°).
- l) Declaración jurada de compromiso de afectar -en caso de adjudicación- un director técnico profesional y de un profesional nutricionista.
- ll) Nómina de equipamiento y utensilios de cocina (batidora, exprimidora, procesadora, balanza, licuadora industrial, ollas, cacerolas, etc.), a afectar al servicio, indicando marca y cantidades.
- m) En caso de tratarse de sociedades: último balance general o balance de ejercicio irregular o estado patrimonial y de resultados, certificado por contador público, con fecha de cierre/corte no superior a los ciento ochenta (180) días corridos anteriores a la fecha fijada de apertura de la licitación. Deberá poseer un patrimonio neto (activo menos pasivo) no inferior al 20% del monto total cotizado.
- En caso de firma unipersonal: manifestación de bienes afectados a la actividad, certificada por contador público, con una antigüedad no mayor a treinta (30) días anterior a la fecha fijada de apertura de la licitación, donde surja que posee bienes por un valor superior al 15% del monto total cotizado.
- n) DDJJ de compromiso de arriendo o adquisición del/los vehículo/s acondicionados para transporte de sustancias alimenticias objeto de esta Contratación.
- m) Pliego firmado en todas sus hojas.

### 17. Apertura de ofertas

En el lugar, día y hora determinados para celebrar el acto propiamente dicho, se procederá a abrir las propuestas en presencia de los funcionarios designados al efecto y todos aquellos que desearan presenciario. A partir de la hora fijada para la apertura del mismo, no se aceptarán bajo ningún concepto otras ofertas, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado - artículo 24°), párrafo tercero del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82).

Del resultado obtenido se labrará un acta, que será firmada por los funcionarios intervinientes y por los asistentes que deseen hacerlo. Durante el acto de apertura no se permitirán interrupciones por parte de los oferentes y/o sus representantes legales, pudiendo los mismos efectuar observaciones únicamente a la finalización del mismo, las que constarán en el acta respectiva. Las observaciones realizadas no revestirán en modo alguno carácter impugnatorio.

### 18. Inadmisibilidad de ofertas

No serán consideradas aquellas ofertas que:

- a) No estuvieran firmadas por el oferente o su representante legal.
- b) Estuvieran escritas con lápiz.
- c) Carecieran de la garantía exigida o fuera insuficiente (artículo 26° - inciso c) y artículo 28° del Reglamento de Contrataciones- Decreto 263/82).
- d) Sean formuladas por firmas no habilitadas por el Registro Único de Proveedores del Estado, con las excepciones previstas en el Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82).
- e) Contuvieran condicionamientos.
- f) Tuvieran raspaduras, enmiendas o interlíneas en el precio, cantidad, plazo de mantenimiento, plazo de entrega o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato y no estuvieran debidamente salvadas.
- g) Contuvieran cláusulas o determinaciones en expresa contradicción con las normas que rigen la contratación.
- h) Se encuentren alcanzadas por otras causales de inadmisibilidad expresa y fundadamente previstas en el presente pliego o en el Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82).

Si la oferta tuviera defectos relacionados con los restantes requisitos indicados en estas condiciones particulares que, no impidan su exacta comparación con las demás presentadas, el oferente podrá ser intimado a subsanarlos dentro del plazo de cinco (5) días hábiles, vencido el cual la oferta será desestimada sin más trámite.

### 19. Descuentos

No serán considerados a los efectos de la comparación de ofertas, descuentos de ninguna clase que pudieren ofrecerse por pronto pago o que condicionen la oferta, alterando las bases de la licitación. No obstante los descuentos que se ofrezcan por pago dentro de un plazo determinado serán tenidos en cuenta para el pago si la cancelación de las facturas se efectúa dentro del término fijado.

### 20. Preadjudicación – impugnaciones

La preadjudicación se efectuará conforme al procedimiento establecido por el artículo 36°) y subsiguientes del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82) y se hará conocer a todos los oferentes por medios fehacientes, anunciándose durante tres (3) días en la Subsecretaría de Contrataciones sita en la Av. Pdte. Kirchner N° 669 – Piso 7mo, de la ciudad de Río Gallegos.

018-





Los interesados podrán formular impugnaciones a la preadjudicación dentro los tres (3) días hábiles a contar desde el vencimiento del término fijado para los anuncios. Las mismas deberán ser presentadas ante la Subsecretaría de Contrataciones, dirigidas a la Señora Ministro de Salud y Ambiente.

#### **21. Preadjudicación parcial**

La autoridad competente se reserva el derecho de dejar sin efecto la licitación, pudiendo rechazar una, más de una o todas las propuestas sin que estas decisiones puedan motivar reclamos de cualquier naturaleza por gastos, honorarios, reembolsos, retribuciones y/ o indemnizaciones por parte de los oferentes.

#### **22. Garantía de adjudicación**

La garantía será del cinco por ciento (5%) del monto total de la adjudicación y deberá ser integrada dentro de los siete (7) días de recibida la comunicación de la adjudicación, en alguna o algunas de las formas consignadas en la cláusula 13º) y bajo idénticos requisitos.

#### **23. Garantía adicional**

La misma será establecida en la retención del tres por ciento (3%) de cada facturación. Estos descuentos quedarán en poder del comitente hasta la finalización del contrato y que cubrirán la reparación ó reposición de los bienes afectados y que figuran como anexo VI del presente pliego. De no haber afectaciones imputables al adjudicatario, el ciento por ciento (100%) será restituido de oficio sin aplicación de interés alguno, a la finalización del contrato.

#### **24. Muestras**

El oferente conjuntamente con la oferta deberá presentar muestras de los siguientes elementos:

- 1) Vajilla reusable en loza para la atención del comedor, una pieza a elección (plato playo, plato hondo y/o plato de postre), 1 vasos de vidrio, 1 jarra para jugo y agua y 1 panera.
- 2) 1 juego de cubiertos (3 piezas) reusables de acero inoxidable para comedor y para las bandejas de los distintos servicios.
- 3) Vajilla descartable para pacientes que así lo requieran (ej. inmunosuprimidos, en aislamiento, etc.), personal autorizado que no concurre al comedor, Centro de Salud Mental, guarnición del régimen n° 4, colaciones y cuando así lo solicite el Jefe de Servicio de Alimentación y Dietoterapia.
- 4) 1 Taza de loza para desayuno y merienda de pacientes. 1 Jarro plástico para el Centro de Salud Mental y Hogar de Ancianos Falucho.
- 5) 1 Envase descartable para alimentación enteral.
- 6) 1 Bandeja térmica individual con tapa de distribución de desayuno y merienda para pacientes internados.

#### **25. Documentación a integrar por el adjudicatario**

El adjudicatario deberá presentar, dentro de los cinco (5) días posteriores a la firma del contrato la siguiente documentación:

a) Nómina del personal dependiente que se afectará a la atención del presente contrato, con sus números de documentos de identidad, domicilio, función a desempeñar y horario a cumplir, antes del inicio del contrato. El mismo procedimiento se seguirá con cada alta y/o baja de personal.

Asimismo deberán contemplarse las designaciones de un director técnico profesional y un profesional nutricionista, adjuntándose nombres, apellido, títulos habilitantes y acreditaciones laborales a afectar al servicio. También deberán entregarse planillas con horarios a cumplir.

b) Fotocopias de las libretas sanitarias de todo el personal a afectarse al servicio.

c) En caso de no actuar en forma personal el propietario de la empresa unipersonal o el representante de la persona jurídica (Presidente del Directorio, gerente en SRL, etc.) deberá consignar a una persona física como apoderado (sea socio u otro) con la respectiva aceptación, con facultades para actuar en todo lo concerniente a la adjudicación, teniendo entre otras cosas, a su cargo todo trámite administrativo, dirigir, coordinar, supervisar y organizar las tareas a desarrollar en la cocina.

Dicha designación y su aceptación deberá ser mediante poder especial ante escribano público, debidamente legalizado ante el colegio de escribano correspondiente, debiéndose en el caso del oferente ser persona jurídica, ser otorgado por el órgano del gobierno por su respectivo estatuto, contrato social o instrumento de constitución y disposiciones legales aplicables.

d) Póliza de seguro por accidente de trabajo (A.R.T.) que comprenda la totalidad de las obligaciones fijadas por la legislación aplicable. El seguro deberá cubrir los riesgos y accidentes de trabajo y enfermedad, amparando las indemnizaciones por incapacidad permanente, parcial y absoluta, incapacidad temporaria, muerte y prestación médico-farmacéutica por el monto máximo que fije la legislación vigente.

0783

La nómina del personal asegurado debe coincidir con el personal que se desempeñe en la prestación del servicio. Dicho seguro será contratado por un (1) año con renovación automática con una aseguradora autorizada e incluirán al Ministerio de Salud y Ambiente como coasegurado.

e) Póliza de seguro de responsabilidad civil por daños a terceros y sus pertenencias, por un monto de pesos cien mil (\$100.000,00). Dicho seguro será contratado por un (1) año con renovación automática con una aseguradora autorizada e incluirán al Ministerio de Salud y Ambiente como coasegurado.

f) Constancia de CAT (clave de alta temprana) de cada trabajador y cualquier otra que corresponda a la legislación vigente, al momento de ingreso de personal, o su renovación correspondiente.

g) Detalle del/los vehículo/s acondicionados para el transporte de las sustancias alimenticias objeto de esta contratación, con la habilitación municipal emitida a tal fin. Deberán acompañarse fotos color y fotocopia del título de propiedad o contrato de alquiler vigente.

#### **26. Perfeccionamiento del contrato**

El Contrato se perfecciona con la comunicación de la adjudicación mediante orden de compra. Excepcionalmente la adjudicación podrá ser comunicada por otros medios.

El Contrato estará integrado por los siguientes elementos:

- a) Las disposiciones del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82). Ley de Contabilidad Nº 760
- b) El pliego de condiciones particulares.
- c) La oferta adjudicada.
- d) La adjudicación.
- e) La orden de compra/contrato.

#### **27. Orden de compra – sellado**

La orden de compra/contrato emergente de esta licitación tributará ante la Agencia Santacruceña de Ingresos Públicos –documentos públicos- los sellados establecidos por ley sobre el monto total de la misma y su pago corresponderá al adjudicatario.

#### **28. Orden de prelación**

Considérese todos los documentos que integran el contrato como recíprocamente explicativos. En caso de existir discrepancias se seguirá el siguiente orden de prelación:

- a) Ley de Contabilidad Nº 760 y modificatorias y su Decreto Reglamentario de Contrataciones del Estado Provincial (Decreto 263/82).
- b) El pliego condiciones particulares.
- c) La oferta.
- d) La adjudicación.
- e) La orden de compra/contrato.

#### **29. Invariabilidad de precios**

Conforme lo establecido por el artículo 18º del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 263/82), los precios correspondientes a la adjudicación, serán invariables, salvo las previsiones en el contempladas.

#### **30. Plazo de prestación del servicio**

Doce (12) meses a contar de la fecha de iniciación del servicio. La dependencia contratante tendrá derecho a prorrogar por hasta igual período el plazo contractual, previa conformidad del adjudicatario.

#### **31. Aumento o disminución de la prestación**

El organismo contratante tendrá derecho a aumentar o disminuir hasta en un veinte por ciento (20%) el monto total adjudicado en las condiciones y precios pactados, previa conformidad del adjudicatario.

#### **32. Facturación**

Las facturas deberán ser emitidas a nombre del Ministerio de Salud y Ambiente y presentada en la Dirección Provincial de Administración de dicho organismo, sito en Dr. Ricardo R. Alfonsín Nº 875 de la ciudad de Río Gallegos, provincia de Santa Cruz. Las mismas comprenderán la sumatoria de las cotizaciones de todas las dietas efectivamente suministradas al Hospital Regional Río Gallegos, Centro de Salud Mental y Hogar de Ancianos Falucho durante este mes.

En las facturas constará:

- a) Número y fecha de la orden de compra a que corresponde.
- b) Número del expediente.
- c) Número, especificación e importe facturado.
- d) Monto y tipo de descuentos ofrecidos, si correspondiere.

0783



- e) Importe neto de la factura.
- f) Importe total bruto de la factura.

Las facturas deben cumplir con las exigencias previstas en la normativa fiscal, tanto nacional como provincial. El adjudicatario deberá presentar conjuntamente con la factura, fotocopias y originales de la siguiente documentación:

- Comprobante de pago de seguros por riesgo de trabajo de la totalidad del personal afectado al servicio, debiéndose a tal fin adjuntarse nómina de la totalidad del personal afectado al servicio y de responsabilidad civil.
- Certificado de libre deuda y conflictos laborales, extendido por la Secretaría de Estado de Trabajo y Seguridad Social de la provincia de Santa Cruz, emitido con no más de treinta (30) días a la fecha de cada facturación, por la totalidad del personal afectado al servicio.
- Certificado de libre deuda expendido por la Agencia Santacruceña de Ingresos Públicos de la provincia de Santa Cruz, emitido con no más de treinta (30) días a la fecha de cada facturación.

### 33. Certificación y pago

El pago se efectuará por mes calendario y a mes vencido, dentro del plazo de treinta (30) días corridos contados a partir de la fecha de presentación de factura, previa conformidad definitiva del organismo receptor, conforme artículo 75º) del Reglamento de Contrataciones del Estado – Decreto 262/82. El plazo establecido se interrumpirá de existir alguna observación que realizar sobre la documentación pertinente u otros trámites a cumplir imputables al adjudicatario.

Déjase establecido que el pago se efectuará sobre el total de raciones efectivamente consumidas.

### 34. Penalidades

El incumplimiento en tiempo y forma de las obligaciones del contrato coloca al adjudicatario en estado de mora y por lo tanto sujeto a la aplicación de las penalidades establecidas a solo juicio del HRRG, en los puntos siguientes:

#### a) Apercibimiento:

Por transgresiones a alguna de las exigencias consignadas en las cláusulas particulares y cláusulas especiales que incurriere por “primera vez”.

#### b) Multa:

Corresponderá la aplicación de multa en cualquiera de los casos nominados en el presente inciso, luego de la aplicación del primer apercibimiento, cualquiera fuera la motivación que diera lugar al mismo. Los valores por multas aplicadas se deducirán automáticamente de la facturación del día de la mora del mes en curso a la fecha de sanción.

### CAUSALES

### PENALIDADES

1º Incumplimiento horario salida de bandejas  
Incumplimiento horario retiro de bandejas  
Incumplimiento dotación de personal  
Incumplimiento del uniforme  
Incumplimiento presentación de libretas sanitarias, certificado del curso de manipulación de alimentos, desinfección y habilitación del vehículo.

1º 10 % (diez %) del valor total de las raciones facturadas el día de la mora.

2º Incumplimiento en el gramaje de las raciones, elaboración incorrecta, temperatura inadecuada en cualquier régimen, incumplimiento de la indicación prescripta por el nutricionista, incumplimiento de las normas de bioseguridad, utilización de vajilla inadecuada.

2º 30% (treinta %) del valor total de las raciones facturadas el día de la mora.

0783



3° Agresión verbal o física, en las relaciones interpersonales, dentro y fuera del área de cocina (pidiendo o no la exclusión del personal).

3° 50% (cincuenta %) del valor total de las raciones facturadas el día de la mora.

4° Por cualquier otro motivo no comprendido dentro de los conceptos señalados por cada oportunidad y/o persona.

4° 15% (quince %) del valor total de las raciones facturadas el día de la mora.

### 35. Rescisión

El Hospital Regional Río Gallegos podrá rescindir el contrato de pleno derecho, cuando se produjeran, entre otras alguna de las siguientes causales:

- a) Cuando alcanzado el plazo máximo de setenta y dos (72) horas desde su notificación, el adjudicatario no hubiera iniciado el servicio.
- b) Cuando quedara en firme la prórroga a que hace referencia la cláusula 30° de las cláusulas particulares, y alguno o algunos de los seguros no cubriera el lapso que medie hasta la finalización de la misma y el adjudicatario no procediera a renovarlo, previo a la fecha en que comienza la prórroga.
- c) La aplicación de la tercera multa por incumplimiento contractual, habilitará al organismo contratante para la rescisión del contrato por culpa del adjudicatario.
- d) Cuando se dé alguna de las causales previstas en el Artículo 114° del Decreto N° 263/82, Reglamento de Contrataciones.

La rescisión en casos de multas u otro concepto que el concesionario faltara a las normas fijadas, implicará en todos los casos la pérdida de la garantía de adjudicación constituida.

### 36. Causas de fuerza mayor y casos

Las sanciones y penalidades descriptas en el presente pliego, no serán de aplicación cuando el incumplimiento de la obligación obedezca a casos fortuitos o de fuerza mayor, fuera del ámbito de la responsabilidad de la adjudicataria, siendo su obligación tomar las medidas pertinentes para lograr la inmediata normalización de la prestación, sin derecho a reembolso o indemnización alguna.

Tales circunstancias deberán ser notificadas fehacientemente, dentro de las veinticuatro (24) horas de producidas.

### 37. Situaciones no previstas – Normativa aplicable

Las situaciones no previstas en el presente pliego de condiciones particulares, se resolverán sobre la base de lo establecido por la normativa aplicable al presente llamado, que se halla preceptuada por:

-La Ley de Contabilidad N° 760 y sus modificatorias.

-Ley de Procedimiento Administrativo Provincial N° 1260/79 y su Decreto Reglamentario N° 181/79, Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto N° 263/82).

0783



**CLÁUSULAS ESPECIALES**  
**CÁRACTERISTICAS DEL SERVICIO**



La prestación del servicio requerido comprende el suministro de víveres, su preparación y cocción in situ, de acuerdo a las dietas que se establecen en los Anexos a este pliego, con extensión al servicio de entrega al comensal, ya sea: a cama, a mesa del comedor y según corresponda a cada residente del Establecimiento Hospitalario y efectores. En la prestación de la comida se procederá en un todo de acuerdo con las reglas de las técnicas en materia culinaria y de la de higiene y manipulación de alimentos.

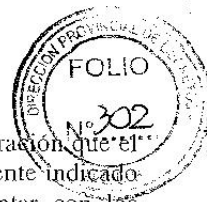
La prestación comprende además la provisión de todo el equipamiento y vajilla necesarios, que será totalmente a cargo del adjudicado, debiendo retirarlo al finalizar la contratación, salvo el requerimiento descrito en Cláusula 35) el cual pasará a integrar el patrimonio del HRRG.

1. La elaboración y/o preparación de las comidas se realizará en la cocina del Hospital Regional Río Gallegos y el desayuno y merienda del Centro de Salud Mental y Hogar de Anciano Falucho se elaborará en las cocinas de dichos lugares.
2. La comida destinada al Centro de Salud Mental y Hogar de anciano Falucho (y en el caso que lo requiera otra Institución dependiente del Hospital, con las respectivas autorizaciones por los Directivos del Nosocomio) deberá trasladarse en bandejas térmicas en vehículo habilitado para tal fin. Como así también Colaciones, Alimentaciones Enterales e insumos para la elaboración de desayuno y merienda.
3. En el caso que durante la ejecución del Contrato, se decida remodelar el Hospital, o que acontecimientos imprevistos o de fuerza mayor, impidan, a juicio del Organismo Contratante, la continuidad del uso de las instalaciones cedidas, el Adjudicatario deberá realizar la elaboración de los alimentos en planta propia y/o alquilada para tal fin, previa autorización del H.R.R.G.-
4. El oferente deberá interiorizarse de las instalaciones y elementos con que cuenta la cocina del Hospital Regional, Centro de Salud Mental y Hogar de Ancianos Falucho de Río Gallegos a los efectos de presentar juntamente con su oferta el Certificado expedido por la Dirección del Hospital o Servicio de Alimentación y Dietoterapia en el que consta su visita y conocimiento de las instalaciones. Por tal razón no se atenderá reclamos de esa índole durante la prestación del servicio, confiando por exclusiva cuenta del Adjudicatario contar con los elementos suficientes para su correcto desenvolvimiento.
5. El pedido de raciones se efectuará diariamente por el Servicio de Alimentación y Dietoterapia a través de las planillas correspondientes donde constara el servicio, número de cama y régimen solicitado, del mismo modo se procederá con las planillas de Colaciones y de Alimentaciones Enterales. Todas las bandejas y colaciones deberán salir con rotulo que indique número de cama del paciente y en el caso de las colaciones también deberá incluir el apellido del mismo y el horario.
6. Los regímenes de pacientes internados en el Hospital, Hogar de ancianos Falucho y CSM serán solicitados mediante "Planilla de solicitud de raciones" hasta las 10:30 hs. por el Servicio de Alimentación y Dietoterapia. Los cambios producidos en los diferentes servicios serán informados a través de Parte de novedades, cuyo horario de entrega será de 13:00 hs. para el turno mañana y 18:30 hs. para el turno tarde, siendo factible el pedido de raciones hasta las 14:00 hs. y hasta las 21:00 hs. respectivamente.
7. Las raciones diarias estarán compuestas por: **Desayuno – Almuerzo – Merienda – Cena (ANEXO V)**, respetando las características y pautas establecidas en los distintos Menús (1- 2 A- 2B- 2C -3- 4-5- 6-7-8-9-10-11) donde se determinan los componentes y preparaciones para cada Régimen.

La presente tiene como objeto la contratación de una cantidad aproximada de **100 (desayunos)- 150 (almuerzos)- 90 (meriendas) y 120 (cenas)** diarias, aunque deberá tenerse en cuenta que la facturación se realizará en base a las raciones efectivamente consumidas.

8. Podrán solicitarse adicionales al menú diario como: Colaciones (**ANEXO II**) y Aditivos (**ANEXO III**) los que se facturarán a los valores ofertados.-

9. El régimen 11 será solicitado por escrito por el Lic. En Nutrición cuando las características de los regímenes que conforman el menú diario no se adapte a las necesidades dietoterapicas del paciente.



Por lo cual el mismo constará de los alimentos, cantidades, consistencia y forma de preparación que el profesional considere acorde. En algunos casos se requerirá se ajuste al gramaje estrictamente indicado y marcas requeridas (por ej. para celíacos). El concesionario se verá obligado a contar con los alimentos solicitados, el pedido se realiza en tiempo y forma.

10. Las bandejas solicitadas para el Centro de Salud Mental deberán contener material descartable.

11. El Servicio deberá presentarse en recipientes adecuados que conformen la ración solicitada y que se encuentra incluido dentro de la bandeja individual térmica (con tapa), asegurando el traslado desde la cocina al paciente en condiciones óptimas de higiene y conservación de temperatura adecuada según Normas de Bioseguridad.

12. Alimentación Enteral: los nutrotropicos serán aportados por el Hospital, la elaboración y los envases (recipiente o botella de plástico descartables acorde al volumen solicitado 750cc -1000cc-2000 cc) se encontrarán a cargo del Concesionario.

Como así mismo proveer el siguiente equipamiento, de uso exclusivo para esta área:

- 1 balanza digital (de sensibilidad +/- 0.5 gr.) que pese hasta no más de 1 a 2 kg.
- 1 licuadora con vaso (capacidad de 1800 cc o mayor)
- 1 medidor de vidrio (capacidad 1000 cc)
- 1 colador malla fina de tamaño acorde al medidor de vidrio.

13. El servicio deberá prestarse todos los días sin excepción incluyendo sábados, domingos y feriados en los horarios establecidos.

14. Los menús sólo podrán modificarse en caso debidamente justificado, previa autorización del Jefe de Servicio de Alimentación y Dietoterapia. Los Regímenes 2 (a- b y c)-3-4-5-6-7-8-9 y 10, serán realizados sin sal y se agregará a cada bandeja el equivalente a 1 gr en sobres, siempre y cuando en el régimen solicitado no figure expresamente la sigla S/S (sin sal).

SECTOR	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA
Hemodiálisis	7:30 hs	12:25 hs	15:50 hs	
Pediatría (niños)	8:00 hs	11:40 hs	15:30 hs	19:40 hs
Maternidad	8:00 hs	11:50 hs	15:30 hs	19:50 hs
Clínica Médica	7:30 hs	12:05 hs	16:00 hs	20:05 hs
Cirugía	7:30 hs	12:20 hs	16:00 hs	20:20 hs.
Terapia Intensiva e Intermedia	8:15 hs	12:00 hs	15:50 hs.	19:30 hs.
Terapia Pediátrica	8:15 hs	12:00 hs	15:15 hs.	19:30 hs.
Pediatría (madres)	8:30 hs	12:45 hs	16:00 hs.	20:40 hs.
Centro S. Mental	8:00 hs	12:30 hs	16:00 hs.	20:30 hs
Hogar de Ancianos	8:00 hs	11:15 hs	15:30 hs.	19:20 hs.
Médicos		12:55 hs		20:30 hs

0783



15. Los alimentos a suministrar serán de primera calidad, elaboración diaria y caracteres organolépticos satisfactorios. Queda a criterio del Hospital aceptar alguna de las preparaciones que el Adjudicatario adquiera en el comercio, tipo tapas de empanadas, ravioles, fideos, etc. Todas las preparaciones deberán realizarse en el día de consumo, a excepción de algunos postres y entradas que requieran un enfriamiento, en cuyo caso el tiempo será estipulado mediante normativas de acuerdo a las Normas de Bioseguridad.

16. Se deja constancia que en todos los casos los gramajes se expresan como peso neto cocido y aquellas preparaciones que van en crudo en peso neto.

17. La entrega de las bandejas será efectuada por el personal del Concesionario al pie de la cama del paciente y se retirarán una hora después para su limpieza.

18. La atención en los distintos servicios del Hospital, C.S.M., Hogar de Ancianos Falucho y comedor será realizada por un camarero.

Para el servicio de Desayuno y Merienda en el HOSPITAL se requerirá:

- 3 carros bajos horizontales de metal de dos pisos.
- 3 Termos por carro conteniendo leche entera, leche descremada y agua caliente.
- Bandejas individuales metálicas.
- Tazas (200 cc.) y platos de loza o cerámica color blanco.
- Cuchara de té de metal.
- Servilletas de papel absorbente.
- Plato para asentar la servilleta, el pan o galletitas.
- Recipientes plásticos con tapa para transportar el pan.
- Recipientes plásticos para galletitas, vainillas, azúcar, edulcorante, queso untable, dulces, té y mate cocido.

En el CSM se utilizarán tazas plásticas y cubiertos descartables.

19. Para la elaboración de las preparaciones de los distintos regímenes se deberá contar con el siguiente equipamiento:

- Balanza para pesar alimentos de uso exclusivo.
- Exprimidor de jugos.
- Batidora industrial.
- Procesadora industrial.
- Licuadora industrial con dos vasos.
- Material descartable.
- Ollas, cacerolas, asaderas y utensilios.

20. El comedor será atendido por un camarero, realizando dicha función de manera exclusiva durante el horario de apertura del mismo. Se utilizará vajilla completa contando con un stock mínimo para 50 comensales:

- Plato sopero o de entrada (vidrio o loza)
- Plato playo y de postre (vidrio o loza)
- Cubiertos de metal (cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara de postre).
- Vasos de vidrio.
- Plato para asentar el pan.
- Servilletas de papel absorbente.
- Recipientes de vidrio para sal, aceite y vinagre.
- Jarra de vidrio o metal para jugo y agua.
- Material descartable para las preparaciones que así lo requieran.
- Bandeja de acero inoxidable.
- Mueble exclusivo para vajilla del comedor.

21. Las preparaciones cumplirán con las exigencias de calidad en cuanto a presentación, higiene, temperatura.

El horario de atención del comedor será:

- |   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Almuerzo:</b> 12:00 a 14:00 hs.</li><li>- <b>Cena:</b> 20:00 a 22:00 hs.</li></ul> |
|---|

22. El listado del Personal Autorizado a comer en el comedor será entregado diariamente por el Servicio de Alimentación y Dietoterapia, donde constará la opción de menú a consumir (general/light).

0783



En el caso de que se requiera un menú especial, debido a una patología, se especificará en dicho Estado el apellido del personal y el número de régimen. El personal autorizado de los siguientes servicios recibirá el almuerzo y cena en bandeja térmica y en material descartable:

- Servicio de Guardia Central
- Terapia adulto
- Terapia pediátrica
- Neonatología
- Quirófano

En caso de ser requerido, aquellos profesionales que no pueden concurrir al comedor, se deberá enviar la bandeja al servicio correspondiente.

23. En el Servicio de Pediatría se brindará desayuno, almuerzo, merienda y cena para el acompañante del niño en los horarios establecidos. En el resto de los servicios, la modalidad de entrega de los acompañantes de pacientes internados dependerá de cada caso en particular, priorizándose el uso del comedor.

24. El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (ANEXO IV), será el marco dentro del cual deberán realizarse todas las acciones concernientes al correcto funcionamiento del Servicio del Concesionario.

25. Todos los servicios de la prestación, higiene, conservación y calidad de los productos, como así también la limpieza y el perfecto estado de funcionamiento y conservación de locales, instalaciones y demás elementos que se empleen en la explotación de los servicios a contratar correrán por exclusiva cuenta del Adjudicatario y serán objeto de una permanente Fiscalización por parte de la Subsecretaría de Salud Pública, como así también del Hospital Regional de Río Gallegos. A tal fin el Adjudicatario deberá permitir todas las inspecciones que se juzguen necesarias, reservándose la Subsecretaría y el Hospital Regional de Río Gallegos el derecho de designar el ó los veedores que estimen necesarios.

26. Cuando existan dudas respecto a la calidad bromatológica de los alimentos, el/la Nutricionista Supervisor/a del Hospital, Centro de Salud Mental, y Hogar de Ancianos Falucho podrá intervenir los mismos, disponiendo la separación y retención del producto hasta tanto se cuente con los respectivos análisis bromatológicos. Inmediatamente ante esta situación se dará intervención a la autoridad respectiva.

27. El Lic. en Nutrición con funciones de supervisión tanto en el área de cocina, como en los distintos servicios del Hospital Regional, Centro de Salud Mental, y Hogar de Ancianos Falucho podrá labrar nota acorde al resultado de dicho contralor al Jefe de Servicio quién aplicará si correspondiere, la penalidad o sanción ante la autoridad competente.

28. A través de los profesionales mencionados la supervisión se efectuará en todas las etapas atinentes al servicio terciarizado: desde la recepción de alimentos-almacenamiento-manipulación de alimentos-elaboración- línea de armado de bandejas-distribución-higiene del área y del personal (uniforme). Pudiendo penalizarse si alguna de estas normas no se cumplieren.

29. PENALIDADES: El incumplimiento en el término de las obligaciones del Contrato, coloca al Adjudicatario en estado de mora, y por lo tanto sujeto a la aplicación de las penalidades establecidas en el pliego de Cláusulas Particulares.

30. El Adjudicatario mantendrá una existencia de víveres no Perecederos para abastecer el Hospital durante 60(seenta) días a fin de subsanar cualquier imprevisto (factor climático, cortes de ruta, etc.) y víveres perecederos de un máximo de 7 días. Dicha existencia de mercadería podrá ser fiscalizada por Nutricionista Supervisor, personal del Ministerio u autoridades del Hospital. Asimismo deberá mantenerse acondicionada en forma adecuada en depósitos, cámaras y heladeras, para tal fin, en la institución.

31. El adjudicatario se hará cargo de efectuar la desinfección de área cocina del C.S.M, Hogar de Ancianos Falucho y del Hospital acorde a necesidades, con un período mínimo trimestral y presentará la certificación correspondiente al Servicio de Alimentación y Dietoterapia.

0783

### **32. Descripción de dotación del personal (cantidad mínima):**

- 2 PERSONAL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA, O ENCARGADO (uno para cada turno)
- 1 NUTRICIONISTA (podrá cortar su jornada para estar en ambos turnos 4 hs)
- 3 COCINEROS (1 para cada turno y uno para francos).
- 6 AYUDANTES DE COCINA- LIMPIEZA (3 para cada turno)
- 6 CAMAREROS-DISTRIBUIDORES (3 para cada turno)
- 1 CAMARERO PARA CENTRO DE SALUD MENTAL Y HOGAR DE ANCIANOS FALUCHO.

No obstante la cantidad expresada, el Adjudicatario deberá asegurar la total y absoluta eficiencia del servicio. Será facultad de las autoridades del nosocomio exigir mayor cantidad de personal si así lo consideraran necesario.

Asimismo y conforme Convenio Colectivo celebrado entre la Unión de Trabajadores del Turismo Hoteleros y Astronómicos de la Republica Argentina y la Cámara Argentina de Empresas de Catering, Servicio de Alimentación, Comedores Privados y Afines, homologado mediante Resolución 1485/14 de la Secretaria de Trabajo de Nación, la firma que resulte adjudicataria deberá asegurar la continuidad de por lo menos 65% del plantel existente en el HRRG sin modificación alguna de su categoría profesional, condiciones de trabajo y remuneración, reconociendo a todos los efectos la antigüedad del mismo. Dejase establecido que el HRRG tendrá poder de veto sobre los trabajadores seleccionados para su continuidad.

### **33. Descripción del uniforme del personal**

- Ambo blanco (chaqueta- pantalón) - Delantal celeste -Cofia de tela blanca o descartable
- Barbijo descartable - Zapatos adecuados blancos

El personal de cocina dispone de 2 vestuarios, debiendo ingresar a la cocina con el uniforme correspondiente. El cual deberá encontrarse "siempre" con su uniforme completo y en perfectas condiciones de higiene.

34. La firma Adjudicataria tendrá a su cargo, el aprovisionamiento de todos los elementos necesarios para la limpieza y desinfección de los locales y bienes de uso que utilice para el cumplimiento de la prestación, como así también la reposición de lámparas eléctricas que proveerá por primera y única vez el hospital. También correrá por cuenta de la empresa, la limpieza, desinfecciones y mantenimiento de las instalaciones sanitarias cedida para el uso de personal a su cargo.

Asimismo la prestataria efectuará la limpieza de los resumideros, desagües y graseras de la cocina y sectores aledaños a estos locales, evitando la acumulación de desechos y residuos, utilizando los sectores destinados a estos fines. Además deberá arbitrar los medios conducentes para que diariamente se efectúe el retiro de los residuos del Hospital.

El servicio de Alimentación y Dietética está facultado para constar y exigir el aseo e higiene tanto de las dependencias como en la elaboración de las comidas, pudiendo ordenar de nuevo aquella que su juicio no reúnan las autoridades exigidas.

### **35. Requerimiento:**

- 300 (trescientas) bandejas térmicas con tapa individual. Aislamiento térmico de poliuretano expandido. 4 cuatro compartimientos internos + amplio lateral para sopero y demás utensilios. Tapa de cobertura total de bandeja. Medidas mínimas 34cm x 52cm x 4,5cm de altura.
- 300 juegos de vajilla (platinas), para bandejas térmicas tipo "Skandia" compuesto por:  
 Platinas de melamina extragrandes (medidas aprox. 19cm x 13 x 3cm)  
 Platinas de melamina grandes (medidas aprox. 19cm x 12 x 3cm)  
 Platinas de melamina chicas (medidas aprox. 12cm x 9 x 3cm)
- Bowl rectangular plástico de forma piramidal rectangular truncada invertidas de aprox. 12cm x 4 cm de altura.
- Soperos térmicos redondos en plástico inyectado con espuma de poliuretano expandido. Capacidad mínima 250 cc. Tapas descartables de poliestireno. Cierre hermético. Medida aprox. 12 cm x 5 cm de altura.
- 4 (cuatro) Carros de distribución Alto en acero inoxidable y ruedas giratorias. Capacidad mínimo 20 unidades.
- Rack de almacenamiento y escurrido. Estructura con ruedas de 3 ó 4 estantes de varilla de hierro cromado con revestimiento epoxi soldadas por proyección. Cantidad necesaria.

Para todo lo concerniente al servicio propiamente dicho regirá lo prescripto en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO, Anexos y Supletorios, aún en aquellos temas que no estén expresamente estipulados en el presente Pliego de Bases y Condiciones.



## ANEXO I

### COTIZACION VALOR MENSUAL RACION COMPLETA

	REGIMEN	PRECIO POR RACION	CANTIDAD MENSUAL
REGIMEN Nº 1 (pacientes y personal autorizado)			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		2410 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		4000 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			6410 APROX
REGIMEN Nº 2 A			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		495 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		201 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			396 APROX
REGIMEN Nº 2 B			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		244 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		103 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			347 APROX
REGIMEN Nº 2 C			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		170 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		265 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			435 APROX
REGIMEN Nº 3			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		558 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		927 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			1485 APROX
REGIMEN Nº 4			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		839 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		725 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			1564 APROX
REGIMEN Nº 5			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		77 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		33 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			110 APROX
REGIMEN Nº 6			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		77 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		33 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			110 APROX
REGIMEN Nº 7			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		95 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		86 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			181 APROX
REGIMEN Nº 8			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		131 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		142 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			273 APROX
REGIMEN Nº 9			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		326 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		314 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			640 APROX
REGIMEN Nº 10			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		126 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		216 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			342 APROX
REGIMEN Nº 11			
DESAYUNO Y MERIENDA	\$		0 APROX. ----- \$
ALMUERZO Y CENA	\$		15 APROX. ----- \$
TOTAL MENSUAL			15 APROX
*Cotización total mensual			\$

\* Deberá contemplarse en la cotización la provisión del requerimiento estipulado en Cláusula 35) del pliego de Cláusulas Especiales.

0783



ANEXO II  
COLACIONES



	COLACIONES	RACIÓN (APROX.)	PRECIO
<b>FRUTA FRESCA</b>		150 g.	\$.....
Fruta Asada		150 g.	\$.....
Fruta Asada diet		150 g.	\$.....
Fruta en compota		165 g.	\$.....
Fruta en compota diet		165 g.	\$.....
Ensalada de fruta		150 g.	\$.....
Ensalada de fruta diet		150 g.	\$.....
Fruta en almíbar		120 g.	\$.....
Fruta en almíbar diet		120 g.	\$.....
Puré de fruta		180 g.	\$.....
Puré de fruta diet		180 g.	\$.....
Manzana rallada		150 g.	\$.....
Leche entera fluida		250 ml.	\$.....
Yogurt cremoso entero		200 g.	\$.....
Yogurt cremoso descremado sin azúcar		200 g.	\$.....
Yogurt entero con cereales		200 g.	\$.....
Yogurt descremado con cereales sin azúcar		200 g.	\$.....
Yogurt bebible entero		200 ml.	\$.....
Yogurt bebible descremado sin azúcar		200 ml.	\$.....
Licudo de fruta con leche entera		200 ml.	\$.....
Licudo de fruta con leche descremado		200 ml.	\$.....
Leche con avena sin azúcar y con leche descremada		200 g.	\$.....
Flan/postre de frutilla		135 g.	\$.....
Flan sin azúcar y con leche descremada		135 g.	\$.....
Arroz con leche		200 g.	\$.....
Arroz con leche sin azúcar y con leche descremada		200 g.	\$.....
Budín de pan		150 g.	\$.....
Gelatina		135 g.	\$.....
Gelatina diet		135 g.	\$.....
Gelatina con frutas		150 g.	\$.....
Gelatina diet con frutas		150 g.	\$.....
Panqueque de manzana o dulce de leche		60 g.	\$.....
Sándwich paleta y queso c/ mant. o mayonesa		150 g.	\$.....
Merengue crudo		25 g.	\$.....
Merengue cocido - 4 tapitas		12 gr.	\$.....
Alfajor simple		60 g.	\$.....
Dulce de leche		25 g.	\$.....
Miel		20 g.	\$.....
Crema de leche		20 g.	\$.....
Dulce de batata-membrillo		80 g.	\$.....
Queso barra		80 g.	\$.....

0281

ANEXO III  
ADITIVOS



	ADITIVOS	RACION	PRECIO
	Huevo cocido	1 u.	\$.....
	Clara de huevo	1 u.	\$.....
	Crema de leche	40 ml.	\$.....
	Jugo exprimido de naranja/ pomelo	200 ml.	\$.....
	Jugo de compota de manzana	200 ml.	\$.....
	Jugo de compota de ciruelas	200 ml.	\$.....
	Galletas de arroz	3 u.	\$.....
	Limón	1/4 de unidad	\$.....
	Aceite	15 cc.	\$.....
	Queso rallado	15 g.	\$.....

0783



## ANEXO IV

### MANUAL BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

#### **SERVICIO DE ALIMENTACION Y DIETOTERAPIA**

**HRRG 2017**

La protección de alimentos abarca aquellas actividades encaminadas a la obtención de los mismos y de preparaciones inocuas, sanas, nutritivas y agradables para contribuir de manera efectiva a la prevención de enfermedades y a la promoción de la salud, a fin de lograr una mejor calidad de vida.

Esta ciencia sanitaria abarca un campo muy amplio que comprende procesos de producción, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución y consumo. En todas estas etapas pueden producirse en menor o mayor medida alteraciones que perjudiquen la calidad final del producto elaborado.

En este manual se exponen una serie de condiciones y requisitos de higiene y de buenas prácticas de manufactura de alimentos en el área del sector cocina, perteneciente a la empresa de Catering que presta Servicios en el H.R.R.G.

El **Código Alimentario Argentino** (C.A.A.) incluye en el Capítulo N° II la obligación de aplicar las **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS** (BPM), asimismo la Resolución 80/96 del **Reglamento del MERCOSUR** indica la aplicación de las BPM para establecimientos elaboradores de alimentos.

Las **Buenas Prácticas de Manufactura** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

- Son útiles para el diseño y funcionamiento del establecimiento, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.
- Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
- Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

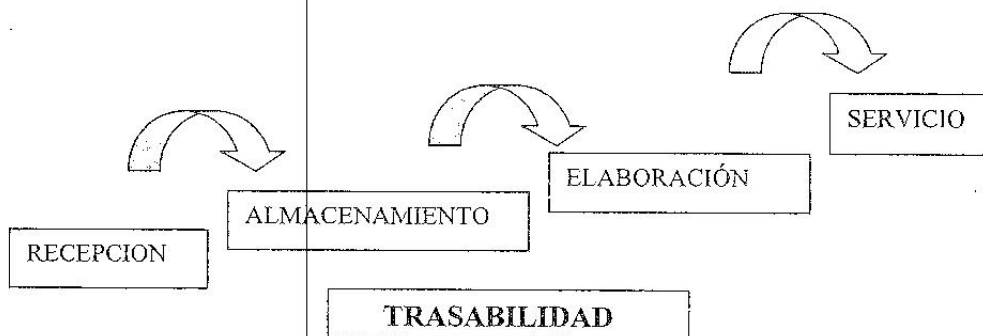
#### **1. HIGIENE DE MATERIAS PRIMAS Y ELABORACION**

Deben ser de primera calidad y responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino.

Ante sospecha de alteraciones en la inocuidad de los alimentos, deben aislarse y rotularse claramente, para realizar el análisis correspondiente.

Las Materias Primas deben ser almacenadas en condiciones apropiadas que aseguren la protección contra contaminantes. Además, deben tenerse en cuentas las condiciones óptimas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación e iluminación.

El transporte debe prepararse especialmente teniendo en cuenta los mismos principios higiénicos-sanitarios que se consideran para los establecimientos.



#### **A) En el momento de RECEPCIÓN se verificará:**

- Calidad y cantidad
- Ausencia de alteraciones
- Temperatura de alimentos frescos y refrigerados
- Características organolépticas del alimento

0783

- Rótulos: fecha de elaboración y vencimiento
- Estado óptimo del embalaje
- 

**Puntos a evaluar en el ingreso**

- Evitar que los productos que lleguen se dispongan en el piso
- La balanza para pesar los productos debe estar en una mesada o lugar especial pero no en el piso (a excepción de basculas)
- Controlar el transporte que traslada los alimentos
- Controlar circuito de desperdicios y desechos provenientes de la materia prima
- Limpiar y sanitizar el termómetro después de cada uso

**B) ALMACENAMIENTO:**

- La mercadería debe estar en forma ordenada distribuida por categoría de producto y capacidades,
- Los insumos, materias primas y productos terminados deberán ubicarse sobre tarimas o estantes separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona (CAA),
- Disponer la mercadería respetando el método PEPS “lo Primero que Entra es lo Primero que Sale”. Así evitará que los productos sobrepasen su fecha de vencimiento,
- Desechar inmediatamente aquellos productos que no cumplan con las exigencias.
- Verificar que la zona donde se van a almacenar alimentos se encuentre libre de plagas y animales,
- La limpieza de los depósitos y equipos debe ser frecuente y quedar asentada en los registros correspondientes (ver anexo).

**DURANTE EL ALMACENAMIENTO SE DEBEN VERIFICAR  
CONSTANTEMENTE 4 PUNTOS :  
TEMPERATURA- ORDEN – HIGIENE- STOCK**

**Almacenamiento de productos SECOS**

- Los productos que vienen en caja de cartón, deben ser almacenados sin su caja.
- Prestar mucha atención en los productos enlatados controlando que no presenten abolladuras, corrosión, óxido o hinchazón de los envases,
- No colocar productos de limpieza en envases de alimentos, sino en envases aptos para los mismos,
- Los envases mas pesados deben ir en los estantes inferiores.
- Los productos removidos de su envase original deberán colocarse en un recipiente previamente identificado, higienizado y sanitizado.
- Los productos químicos (de limpieza o plaguicidas) deberán estar en un depósito, adaptado para tal fin, apartado de los alimentos.

**MANTENER LOS DEPOSITOS SIEMPRE  
LIBRES DE HUMEDAD, PROTEGIDOS CONTRA INSECTOS Y  
ROEDORES, LIMPIOS Y ORDENADOS.**

02

ALIMENTOS	T° DE ALMACENAMIENTO
Carnes-pollos-pescados crudos	0°C a 3°C
Productos cocidos o elaborados	0°C a 5°C
Productos lácteos- fiambres	1°C 6°C
Verduras- frutas- huevos	6°C a 8°C

- Todos el equipo re refrigeración deberá estar provisto de un termómetro o de dispositivos de registro de la temperatura (CAA).
- Efectuar el control de las temperaturas de las cámaras y heladeras diariamente al inicio del turno mañana.
- Todos los productos susceptibles (cocidos, ensaladas, postres o lácteos) deben estar siempre protegidos de la contaminación, almacenados en recipientes tapados o con film plástico, identificados correctamente.

**Períodos de almacenamiento de algunos alimentos**

Alimento	Tiempo de almacenamiento en refrigeración
<b>Carnes</b>	
Carnes, aves	3 días
<b>Fiambres</b>	
Jamón cocido, envasado al vacío	2 semanas o hasta la fecha de Vto. indicada en el rótulo
<b>Comidas listas para consumir</b>	
Mayonesa comercial (Refrigerar después de abrir)	2 meses o hasta la fecha de vencimiento, indicada en el rotulo.
<b>Huevos</b>	
Huevos frescos	3 a 5 semanas
<b>Leche y Productos Lácteos</b>	
Leche	3 días (envase abierto) -
Manteca y Quesos duros (Parmesano, etc.)	14 días -
Quesos blandos (Cottage, queso crema, blancos, etc.)	3 a 7 días -

**PARA RECORDAR:**

- Limpiar frecuentemente las estanterías de depósito, contenedores de alimentos, equipos de frío, burlletes de equipos,
- Evitar la acumulación de agua o escarcha en los equipos de frío,

0783

- Controlar que no queden residuos de alimentos en depósitos y equipos ya que esto favorece la aparición de plagas dentro del establecimiento.

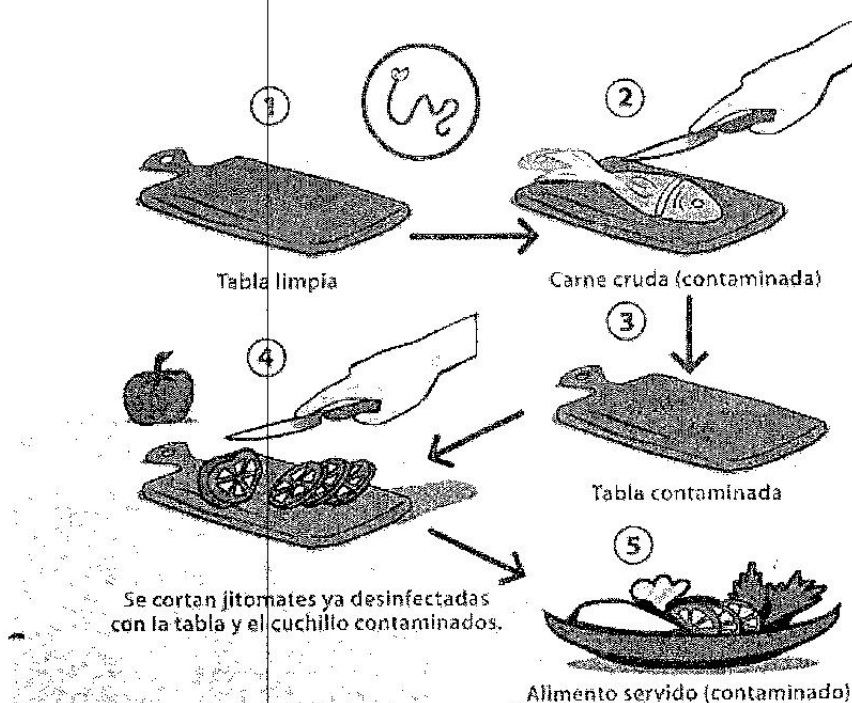
### C) ELABORACIÓN:

#### Contaminación de alimentos:

#### Existen 3 tipos de contaminación:

- Biológica ————— microorganismos (bacterias, hongos)  
Física ————— elementos como metales, madera y vidrio  
Química ————— productos químicos (detergente, lavandina)

Contaminación cruzada: es la transferencia de bacterias de un alimento contaminado a otro que no lo está.



- De varias formas se puede producir la contaminación cruzada. Por eso es importante:

- 1- DIVISION DE AREAS: ROJA/ AMARILLA/ VERDE
- 2- USO DE TABLAS DE COLORES

SIEMPRE TENER EN CUENTA QUE EL FRIO NO MATA  
LAS BACTERIAS SOLAMENTE EVITA QUE SE  
DESARROLLEN

- 3- IDENTIFICACION DE CUCHILLAS

#### DIVISIÓN DE ÁREAS

ÁREA ROJA ➤ Sector manipulación de vegetales sucios:

0788

Pelado de papas/ batatas/ cebollas/ calabazas/ zanahorias.

Sector de manipulación de carnes crudas:

Preparación de: carnes/ pollo/ pescados crudos/  
preparación de carnes picadas crudas.






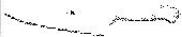
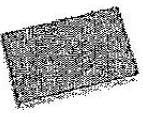


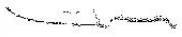
milanesas/supremas/

**AREA AMARILLA ► Sector de productos PRE- elaborados:**

Preparaciones que se encuentran listas para iniciar el proceso de cocción: armado  
de tartas, empanadas cortado de papas, etc.

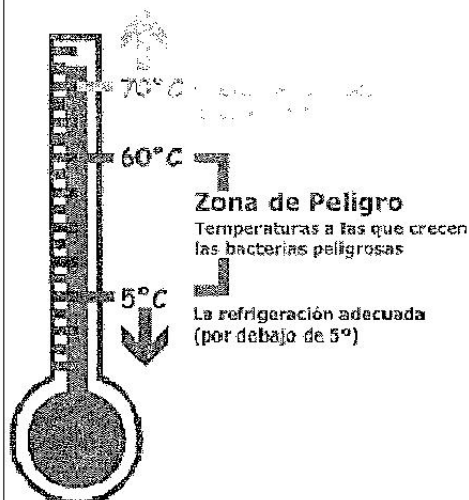
**ÁREA VERDE ► Sector de manipulación de productos limpios/ cocidos:**

Preparación de: ensaladas con vegetales desinfectados/  
Entradas/ feteado de fiambres/ sándwiches/ postres.

Tabla	Cuchillas
<b>Carnes crudas (Roja)</b>	
	
<b>Carnes cocidas (Marrón)</b>	
	
<b>Vegetales sucios (Amarillo)</b>	
	
<b>Vegetales Y Frutas, limpios Y desinfectados (Verde)</b>	
	
<b>Fiambre, pan, queso (Blanco)</b>	
	

0783

### Control de temperatura



### Temperatura correcta de cocción

> a 75° C

-Para freír alimentos debe utilizarse aceite a una temperatura menor a 180°C

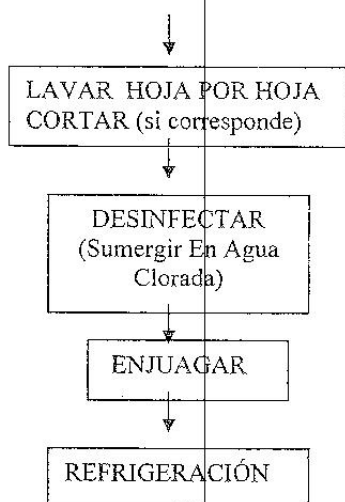
### Temperatura correcta de servicio:

- Preparaciones frías: 10° C (temperatura máxima)
- Preparaciones calientes: 65° C (temperatura mínima)

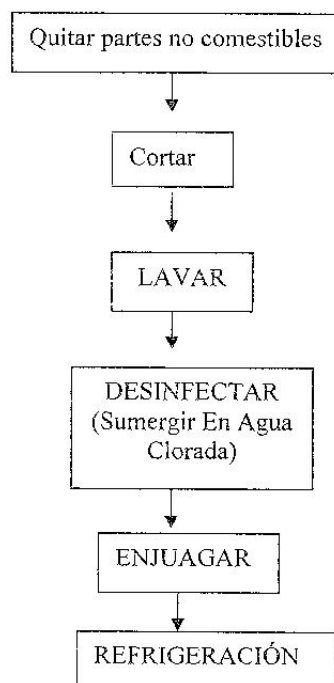
Los productos elaborados, no se podrán guardar refrigerados más de 24 hs, con excepción de postres como: gelatina, compota, flan, postre de frutilla.

## PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

### VERDURAS DE HOJA

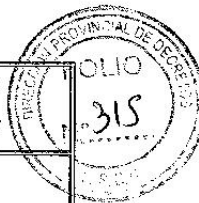


### VERDURA ARREPOLLADA



0703

Producto	Dosificación	Tiempo de exposición	Alimento a desinfectar
HIPOCLORITO DE SODIO	25 cc cada 10 litros de agua (0.25%)	30 minutos	Hortalizas y frutas



### PREPARACIONES FRIAS

#### **ELABORACIÓN**

Preparaciones riesgosas: Mayor a 70°C



#### **ENFRIADO**

NO mantener fuera de la heladera por más de 2 hs



#### **ALMACENAMIENTO**

Mantener en 10°C o menos  
Rotular con fecha de elaboración, lo que vaya a guardarse más de 24 hs



#### **SERVICIO**

10°C

### ROTULADO DE ALIMENTOS

Etiqueta de identificación: MATERIA PRIMA	
Producto:	
Fecha de apertura del envase:	
Fecha de vencimiento	
Etiqueta de identificación: ELABORADO	
Producto:	
Fecha de elaboración:	
Fecha de vencimiento	

0783

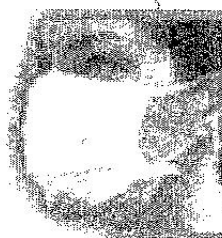
## SERVICIO, DISTRIBUCIÓN Y LIMPIEZA

### HIGIENE DEL PERSONAL

Debe utilizarse barbijo cuando se manipulen alimentos que estén listos para el consumo y que no requieran cocción posterior:

- Ensaladas
- Postres
- Sándwiches
- Bebidas (jugos)

Es importante recordar que:



- El barbijo debe cubrir boca y nariz
- La cofia debe cubrir todo el cabello y debe utilizarse en toda la etapa de manipulación y distribución de alimentos



### SE PROHIBE

FUMAR, MASCAR CHICLE O COMER. EN TODO EL SECTOR COCINA  
EL ÁREA AUTORIZADA PARA CONSUMO DE ALIMENTOS SERÁ EL  
COMEDOR EN HORARIO A CONVENIR (CAA).

### LAVADO DE MANOS

DEBERA REALIZARSE:

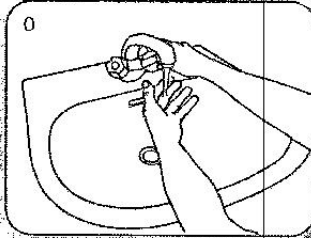
- Al ingresar al sector de trabajo.
- Durante el trabajo.
- Luego de utilizar el baño.
- Al cambiar de actividad.
- Después de tocar elementos ajenos al trabajo.
- Luego de estornudar, limpiarse la nariz, toser, etc.

### LA EMPRESA CONSESIONARIA DEBERÁ PROVEER TODOS LOS ELEMENTOS DE HIGIENE:

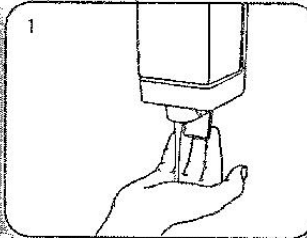
- \* Jabón líquido en dispensadores de fácil limpieza y desinfección o productos sustitutivos presentado en la forma indicada y que presente conformidad con autoridad sanitaria.
- \* Toallas de papel de color claro y en cantidades suficientes, en dispensadores adecuados de fácil limpieza y desinfección.



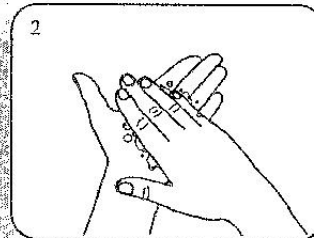
## Técnica de lavado de las manos con agua y jabón



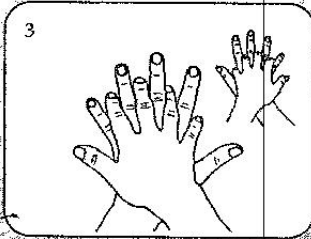
Mójese las manos con agua



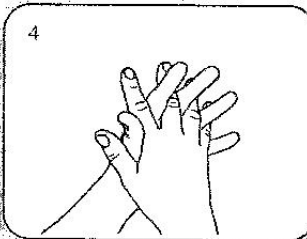
Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos



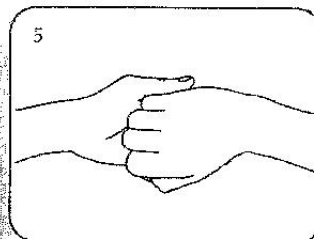
Frótese las palmas de las manos entre sí



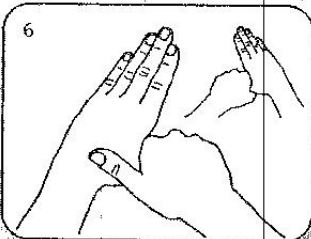
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa



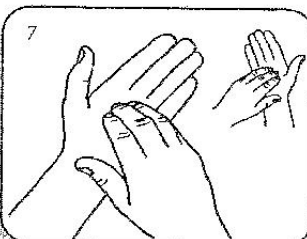
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados



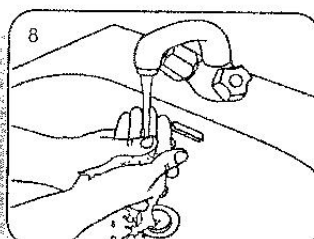
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos



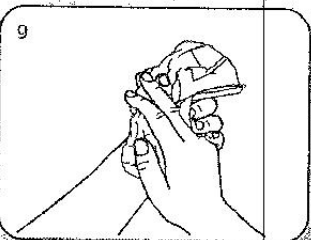
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa



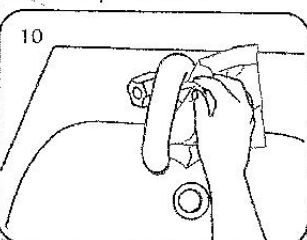
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa



Enjuáguese las manos con agua



Séqueselas con una toalla de un solo uso



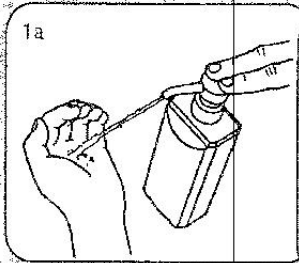
Sírvase de la toalla para cerrar el grifo



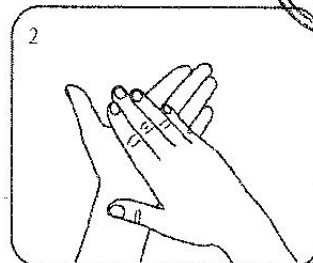
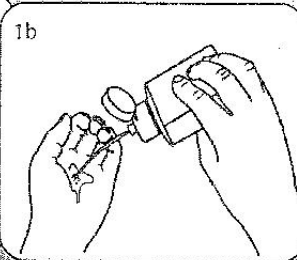
...y sus manos son seguras.

0783

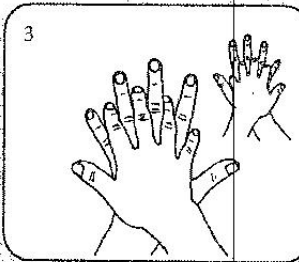
# Técnica de higiene de las manos con preparaciones alcohólicas



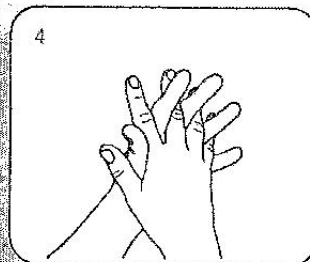
Deposite en la palma de la mano una dosis de producto suficiente para cubrir toda las superficies a tratar.



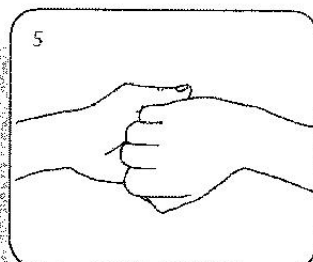
Frótese las palmas de las manos entre sí



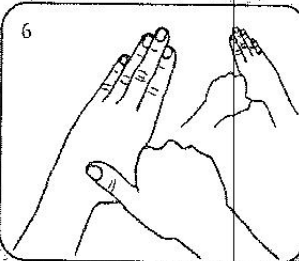
Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa



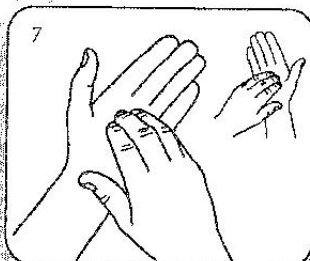
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados



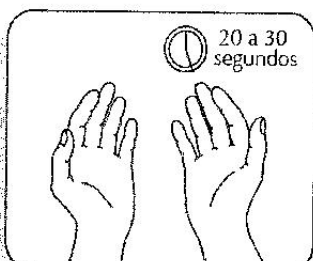
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándolo con la palma de la mano derecha, y viceversa



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa



...una vez secas, sus manos son seguras.

0-783

Ninguna persona que sufra de heridas, enfermedades contagiosas susceptibles de transmitirse por los alimentos, infecciones cutáneas, llagas o diarreas podrá seguir manipulando alimentos o superficies en contacto con alimentos hasta que se determine su reincorporación por determinación profesional (CAA).

No deberán depositarse ropa ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos. El personal deberá retirarse o taparse todos y cualquier objeto de adorno (anillos, aros, etc.).

Las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados con riesgo de contaminar el producto final no deberán entrar en contacto con ningún producto final mientras que no se hayan quitado toda la ropa protectora (pechera, delantal, etc.) (CAA).

El código Alimentario Argentino establece los mismos requisitos en cuanto a higiene y uniforme del personal para toda persona visitante (personal ajeno al personal de cocina).

El personal que sirve al público o manipula alimentos no podrá ser utilizado para la higienización del local, inodoros, retretes, pisos, muebles, etc., tarea que deberá encomendarse exclusivamente a los peones de limpieza.

### CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

La empresa concesionaria deberá tomar disposiciones para que todas las personas que manipulen alimentos reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal (CAA). El contenido de los cursos y los capacitadores deberá ser reconocido por la autoridad sanitaria jurisdiccional. El mismo deberá contar como mínimo con los conocimientos de enfermedades transmitidas por alimentos, de medidas higiénico-sanitarias básicas para la manipulación correcta de alimentos, criterios y concientización del riesgo involucrado en el manejo de las materias primas, aditivos, ingredientes, envases, utensilios y equipos durante el proceso de elaboración.

Las libretas sanitarias deberán tenerse en depósito en la administración del establecimiento para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten, con excepción de los empleados que trabajen fuera de los establecimientos quienes deberán llevarlas consigo; sin perjuicio que el empleador es depositario de dichas libretas (CAA).

### BROMATOLOGÍA

Es conveniente que el establecimiento instrumente los controles de laboratorio, con metodología analítica reconocida, que considere necesario, a los efectos de asegurar alimentos aptos para el consumo (CAA).

### REQUISITOS DE HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO

Todos los utensilios, instalaciones deben mantenerse en buen estado de higiene, conservación y funcionamiento. Para organizar estas tareas, es recomendable aplicar los **POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento)** que describen qué, cómo, cuándo y dónde limpiar y desinfectar, así como los registros y advertencias que deben llevarse a cabo.

Para la implementación de los POES, la selección y la capacitación del personal responsable cobra suma importancia.

#### Implementación de los POES

- 1) El establecimiento tendrá un plan escrito que describe los procedimientos diarios que se llevarán a cabo durante y entre las operaciones, así como las medidas correctivas previstas y la frecuencia con la que se realizarán para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos,
- 2) Debe estar firmado por el encargado/a de la empresa
- 3) La empresa debe identificar los individuos que son responsables de la implementación y del mantenimiento diario de las actividades de saneamiento, con sus respectivos registros diarios.

### PUNTOS A CONTEMPLAR EN EL ESTABLECIMIENTO DE LOS POES

#### LIMPIEZA Y DESINFECCION

Para la limpieza y la desinfección es necesario utilizar productos que no tengan olor ya que pueden producir contaminaciones además de enmascarar otros olores.

**LIMPIEZA:** es la remoción completa de restos de alimentos, suciedad, polvo, grasitud o sales minerales, usando detergentes químicos apropiados bajo condiciones recomendadas.

*"ES LO QUE SE VE"*

**DESINFECTAR:** significa eliminar la suciedad no visible de las superficies (microorganismos) mediante el uso de productos químicos desinfectantes, agua caliente, vapor, etc.

*"ES LO QUE NO SE VE"*

0783



### AGENTES LIMPIADORES

#### Detergentes:

- alcalinos
- ácidos
- abrasivos

### AGENTES SANITIZANTES

- Cloro
- Yodoformo
- Compuesto cuaternario de amonio
- Ácido aniónico
- Compuestos peróxidos
- Ácido carboxílico
- Dióxido de cloro
- Ozono
- Agua caliente
- Soluciones calentadas

Realizar tareas de limpieza y desinfección para asegurar que todas las partes del local (pisos, paredes, techos, áreas auxiliares, desagües) estén apropiadamente limpias, incluyendo los equipos y utensilios que se utilizan para esta tarea.

Se deberá mantener limpio y desinfectado:

- **Utensilios:** cuchillos, cucharas, tablas, recipientes, afiladores de cuchillos, y todos los utensilios que utilice dentro del local. Las ollas y recipientes plásticos deben ser guardados boca abajo para evitar estancamiento de agua.
- **Equipamiento:** picadoras, procesadoras, mesadas, cámaras refrigeradoras, heladeras y todo el equipamiento que esté en contacto con los alimentos en cualquiera de sus etapas de elaboración.
- **Utensilios para limpieza:** Paños y todos los utensilios que se utilizan para limpiar y desinfectar. Se recomienda el uso de toallas de papel descartables para el secado de las superficies. Si utiliza Paños, preste atención a la higiene de los mismos debido a que pueden dejar de cumplir la función de limpiar y convertirse en vehículo de bacterias que contaminarán las preparaciones. Lávelos frecuentemente con agua fría y lavandina. Cambie sus Paños con frecuencia (no mayor a 15 días).

Tareas de limpieza y desinfección:

El encargado de la ejecución será el peón de limpieza designado en cada turno.

#### Procedimientos:

- *Limpieza* de utensilios y equipos que entren en contacto directo con los alimentos, la temperatura adecuada del agua es 65°C.
- *Desinfección* de utensilios y equipos que entren en contacto directo con los alimentos podrá utilizarse agua caliente a 80°C durante dos minutos como mínimo, disponiéndola de tal forma que las superficies de contacto directo con los alimentos puedan tenerse sumergidas en el agua el tiempo suficiente de contacto.

La desinfección podrá realizarse con productos químicos desinfectantes (lavandina). Recuerde que toda vez que realice la desinfección deberá eliminar previa y completamente los residuos del desinfectante mediante un enjuague completo de la superficie tratada.

*Nunca aplique de manera conjunta detergente y lavandina ya que el material orgánico (detergente) inactiva a la lavandina, perdiendo así su acción desinfectante. Además, la mezcla de ambos productos provoca la liberación de vapores tóxicos.*

Todo el equipamiento y los utensilios deberán higienizarse:

- Antes de comenzar la jornada de trabajo y al finalizarla
- A intervalos de 4-5 horas durante la jornada

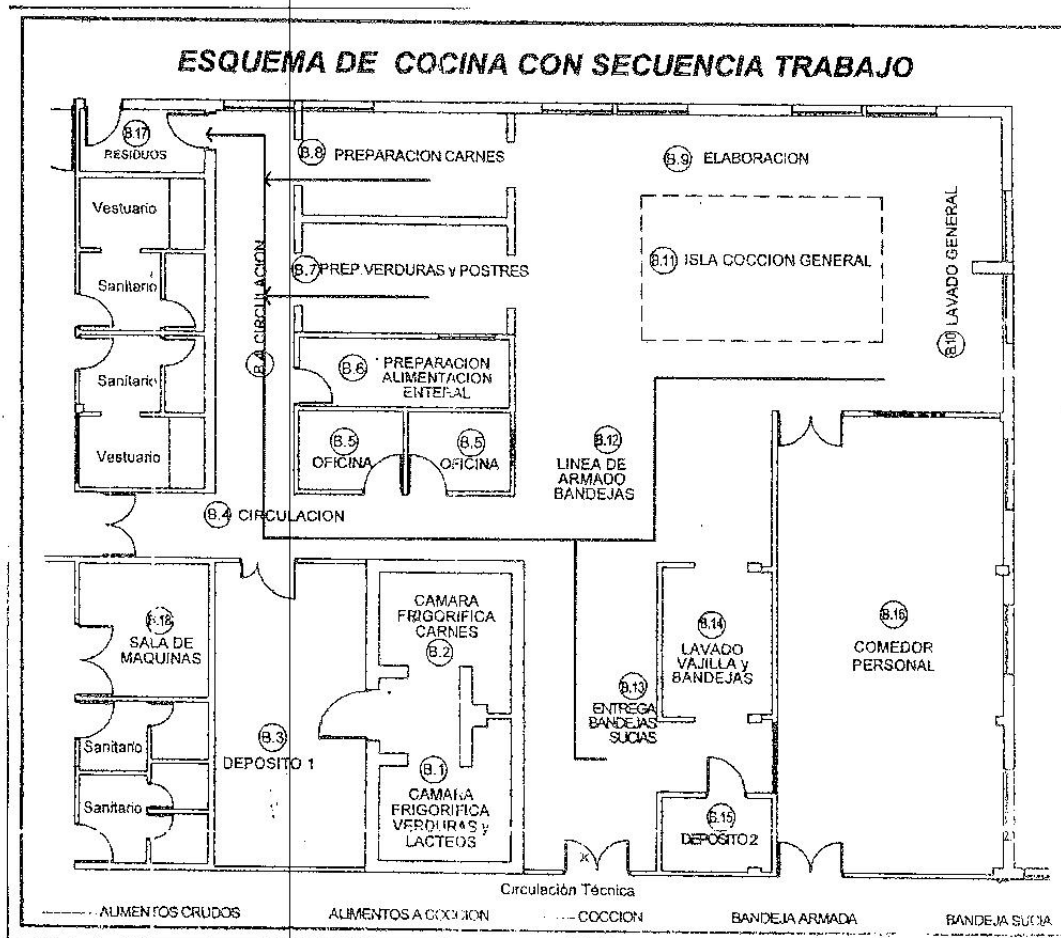
#### Eliminación de desechos:

- Mantenga en buenas condiciones de higiene y orden el lugar destinado a tal fin, desinfectar luego de la eliminación de los desechos.
- Los tachos de basura deberán:

0783

- o ubicarse lejos de la zona de elaboración de alimentos
- o mantenerse tapados y en buen estado de higiene
- o ser cubiertos en su interior con una bolsa impermeable para evitar derrames, vaciarlos y desinfectarlos periódicamente para prevenir una acumulación excesiva de desechos y posibles derrames.

### ESQUEMA DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS



### ORGANIGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	CUANDO	COMO	EQUIPO
Pisos	Inmediatamente	Al recoger derrames	Paño de piso, secador y balde
	Una vez por turno	Pasar el Paño de piso húmedo,	Paño de piso, secador y balde
	Una vez por semana (día)	Cepillar	Cepillo, balde, detergente
	Superficialmente: luego de cada operación (sectorizada)	Trapeo con detergente y luego sanitización con hipoclorito al 10%	Paño, balde, limpiador y sanitizante

Paredes	<i>Profunda:</i> de piso a techo, una vez por semana	Trapeo con detergente, cepillado de las juntas y luego sanitización con hipoclorito al 10%	Paño, balde, cepillo, limpiador y sanitizante
Cielorrasos	Cada 3 meses	Lavar	Paño y desengrasante
Mesas de trabajo	Entre usos y al final del día	Limpiar y desinfectar las superficies	solución clorada rejilla húmeda
Campanas y filtros	1 vez por semana ( fin de semana)	Vaciar las trampas para grasa	Recipiente para grasa

### LIMPIEZA DEL EQUIPAMIENTO

#### PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE MESADAS

##### CÓMO

Limpiar con Paño y solución jabonosa la suciedad visible. Desinfectar con solución clorada al 10% luego de efectuada la limpieza. Enjuagar con agua caliente, Paño húmedo y escurrido. Secar con papel absorbente.

El mismo procedimiento se deberá realizar en la superficie de trabajo, en la parte inferior de la misma y en las patas.

##### CUÁNDO

Se deberá realizar al final de cada procesamiento, al cambiar de tarea y al final de cada turno.

##### QUIÉN

El peón de limpieza

#### PROCEDIMIENTO DE BLANQUEAMIENTO DE BANDEJAS

##### CÓMO

Limpieza bajo chorro de agua caliente, con cepillo y producto químico (CIF)

##### CUÁNDO

Cada 15 días.

##### QUIÉN

Personal a cargo.

#### EQUIPAMIENTO DE REFRIGERACION:

##### HELADERA VERTICAL, DE CUATRO PUERTAS y BAJO MESADA

##### CÓMO

##### LIMPIEZA PROFUNDA:

Este trabajo debe realizarse con las unidades apagadas y desenchufadas, el acero inoxidable debe limpiarse con productos no abrasivos y esponja (no metálica) o paño liso.

Las rejillas interiores deberán retirarse y lavarse en pileta con detergente y agua caliente (no utilizar esponja metálica). Vaciar y limpiar diariamente las bandejas de desagüe interior

##### CUÁNDO

Un a vez por semana

##### QUIÉN

Peón de limpieza.

NOTA: tanto la parte posterior como los laterales deben quedar a, por lo menos, 5cm de distancia de la pared para libre circulación de aire.

##### CÓMO

##### LIMPIEZA SUPERFICIAL:

Limpiar con paño húmedo y escurrido, luego secar con papel absorbente.

##### CUÁNDO

Cada vez que sea necesario

##### QUIÉN

Peón de limpieza.

### CAMPANA DE EXTRACCIÓN ISLA DE COCINA

#### CÓMO

Limpiar con Paño con solución jabonosa o desengrasante la suciedad visible. Enjuagar con Paño húmedo y escurrido con agua caliente. Secar con papel absorbente.

Drenar la grasa por las salidas laterales, la misma se realizara con los equipos de cocción encendidos, de ser mucha la grasa acumulada se podrá tirar agua caliente en la canaleta para que arrastre hacia la descarga toda la grasa, una vez terminada la operación repasar con un paño y secar toda la canaleta.

#### CUÁNDO

Una vez por semana.

#### QUIÉN

El peón de limpieza.

### FILTRO DE CAMPANA DE EXTRACCIÓN

#### CÓMO

Desmontar los filtros. Sumergirlos en agua caliente con material desengrasante no corrosivo. Dejar secar al aire parado en forma vertical y colocar nuevamente. **Importante: siempre tener en cuenta, tanto para secado como para colocación del filtro en la campana que el orificio de descarga, que se encuentra en uno de los lados del marco este hacia abajo.**

#### CUÁNDO

↔ Cada 6 meses o según se requiera con mayor frecuencia.

#### QUIÉN

Personal contratado por el concesionario.

### CAMPANA DE EXTRACCIÓN ALIMENTACIÓN ENTERAL

#### CÓMO

Limpiar con Paño con solución jabonosa o desengrasante la suciedad visible. Enjuagar con Paño húmedo y escurrido con agua caliente. Secar con papel absorbente.

#### CUÁNDO

Una vez al mes.

#### QUIÉN

El peón de limpieza.

### CALIENTA PLATINAS

#### CÓMO

Limpiar con Paño con solución jabonosa la suciedad visible. Enjuagar con Paño húmedo y escurrido con agua caliente. Desinfectar con solución clorada al 10% luego de efectuada la limpieza. Secar con papel absorbente.

#### CUÁNDO

Una vez por turno.

#### QUIÉN

El peón de limpieza.

### BAÑO MARIA Y LOUNCHETTE

#### LIMPIEZA SUPERFICIAL:

##### CÓMO

Desenchufar y Desagotar luego de su utilización y proceder con la limpieza.

Limpiar con Paño con solución jabonosa la suciedad visible. Enjuagar con Paño húmedo y escurrido con agua caliente. Desinfectar con solución clorada al 10% luego de efectuada la limpieza. Secar con papel absorbente.

##### CUÁNDO

Una vez por turno, luego de cada uso.

#### LIMPIEZA PROFUNDA:

##### COMO

Agregar a la limpieza anterior el cepillado (no metálico) o fregado para remover sarro y partículas sólidas de difícil limpieza.

##### CUANDO

Una vez cada dos semanas

##### QUIÉN

El peón de limpieza.

### MARMITAS

#### LIMPIEZA SUPERFICIAL:

##### CÓMO

Desenchufar y Desagotar luego de su utilización y proceder con la limpieza.

020



Limpiar con Paño con solución jabonosa la suciedad visible. Enjuagar con Paño húmedo y escurrido con agua caliente. Desinfectar con solución clorada al 10% luego de efectuada la limpieza. Secar con papel absorbente.

**CUANDO**

Una vez por turno, luego de cada uso.

**LIMPIEZA PROFUNDA:**

**COMO**

Agregar a la limpieza anterior el cepillado (no metálico) o fregado para remover sarro y partículas sólidas de difícil limpieza.

**CUANDO**

Una vez cada dos semanas

**QUIÉN**

El peón de limpieza

**HORNOS**

**LIMPIEZA SUPERFICIAL:**

**COMO**

Limpiar con Paño con solución jabonosa o desengrasante la suciedad visible. Secar con papel absorbente

**CUANDO**

Una vez por turno, luego de cada uso, vaciar las bandejas de derrame.

**QUIÉN**

El peón de limpieza.

**LIMPIEZA PROFUNDA:**

**COMO**

Agregar a la limpieza anterior el cepillado (no metálico) o fregado con producto desengrasante no abrasivo.

**CUANDO**

Una vez cada dos semanas

**HORNO CONVECTOR**

**CÓMO**

**LAVADO DE CÁMARA DE COCCIÓN**

Ciclo de lavado automático Clear Washing.

Utilizar, exclusivamente, detergente sólido DETABINOX pastillas de forma cilíndrica.

1. quitar el contenedor (A) del cleaner washing de su anclaje, es suficiente rotarlo en sentido contrario a las agujas del reloj y tirar en sentido axial, insertar las pastillas de detergente DETABINOX (B) en la cantidad especificada en el cuadro 1.
2. seleccionar el programa número 96; a la petición de PASSWORD del sistema electrónico presionar la tecla MENÚ, aparecerán en pantalla los dos tipos de lavado disponibles: CORTO o LARGO; por medio del encoder seleccionar y confirmar el escogido en relación a la cantidad de suciedad y de residuos de grasa que hay que quitar,
3. presione START, el horno realizará en forma automática las operaciones abajo especificadas y para terminar el sistema electrónico visualizará en la pantalla STAND BY,
  - A. FASE DE LAVADO: disolución y distribución del detergente,
  - B. FASE DE ACLARADO: en esta fase se habilitará la opción de cargar abrillantador (BRILLINOX- introducir las pastillas de la misma forma que el detergente) y presionar START. Esta fase es fundamental porque elimina los residuos de detergente del lavado.

NOTA: en el caso que las operaciones no sean realizadas, el dispositivo electrónico permanecerá en espera durante 15 minutos, pasado este tiempo se visualizará el mensaje de alarma (lavado FAYLLED) en el display (A). En el caso de haber presionado START y la temperatura de la cámara de cocción sea mayor a 40°C el dispositivo electrónico emitirá una alarma acústica; en el display (A) aparecerá el mensaje "ALTA TEMP. CÁMARA" alternado a "ABRIR PUERTA" para avisar de la necesidad de enfriar el horno. Si no se realiza dicha operación el dispositivo electrónico del horno habilitará un ciclo de enfriamiento del horno con puerta cerrada y válvula de evacuación "VAHOS ABIERTA" durante 60 minutos, transcurrido ese tiempo el horno habilitará el ciclo de lavado normal.

Antes y durante las fases de lavado el dispositivo electrónico verifica constantemente la presión del agua de alimentación. En el caso de que la presión no sea correcta el dispositivo habilitará el mensaje "LAVADO FAYLLED" en el display (A). Una vez restablecida la presión se visualizará el mensaje "SAFE WASH" y activará el enjuague.

Se recomienda antes de efectuar el lavado del horno quitar el soporte de las bandejas o apoyarlo en el fondo de la cámara de cocción.

LOS CICLOS DE LAVADO NO SE PODRÁ INTERRUMPIR POR NINGUNA RAZÓN Y SE RECOMIENDA SIEMPRE LA PRESENCIA DE UN OPERADOR, SOBRE TODO EN LAS PRIMERAS FASES DEL LAVADO.

0783



**CUADRO 1: DOSIFICACIÓN MÍNIMA Y MÁXIMA DE DETERGENTE TEDABINOX RECOMENDADA**



<i>El número de pastillas dependerá de la cantidad de suciedad a limpiar</i>	<i>XBP 210</i>
Ciclo lavado corto: número mínimo-máximo pastillas DETABINOX	2-3 pastillas
Ciclo lavado largo: número mínimo-máximo pastillas DETABINOX	4 pastillas

**Fuente:** de elaboración propia sobre la base de manual de instrucción del horno convector Climox Trend XBP 210

**LAVADO Y DESINCRUSTACIÓN DEL GENERADOR DE VAPOR**

El dispositivo electrónico del horno advierte periódicamente sobre la necesidad de efectuar esta operación.

**CUÁNDO**

Cámara de cocción: luego de cada ciclo de trabajo.

**QUIÉN**

Peón de limpieza.

**DESBARAZADOR**

**CÓMO**

Limpia con Paño con solución jabonosa la suciedad visible. Desinfectar con solución clorada al 10% luego de efectuada la limpieza. Enjuagar con Paño húmedo y escurrido con agua caliente. Secar con papel absorbente.

El mismo procedimiento se deberá realizar en la superficie, en la parte inferior del mismo, cesto de residuos, puertas y en las patas.

**CUÁNDO**

Se deberá realizar al final de cada procedimiento.

**QUIÉN**

El peón de limpieza.

**FREIDORA**

**CÓMO**

La operación deberá realizarse con la freidora en frío. Colocar un recipiente debajo del grifo de descarga inferior de la batea. Abrir lentamente el grifo (comenzará a salir el agua) hasta que comience a salir el aceite, ahí cerrar el grifo. Luego colocar otro recipiente y retirar el aceite en su totalidad.

Limpia la batea y el gabinete con producto desengrasante no abrasivo con paño o esponja (no metálica) y secar con papel absorbente. Filtrar el aceite retirado, con filtro de papel o tela para eliminar impurezas, luego almacenarlo en recipiente cerrado hasta el próximo uso.

**CUÁNDO**

Luego de cada uso.

**QUIÉN**

El peón de limpieza.

**RECAMBIO DE ACEITE:**

Se realizará cada un mes el recambio completo del aceite de la freidora y se completará la ficha correspondiente.

**RADIADORES**

**CÓMO**

Con producto fabricado para tal fin

**CUÁNDO**

Una vez al año.

**QUIÉN**

Personal contratado por el concesionario.

**PROCEDIMIENTO DE MANIPULACION DE BANDEJAS PARA PACIENTES EN AISLAMIENTO**

Para prevenir y controlar la diseminación de microorganismos multirresistentes se requiere de la aplicación de un conjunto de medidas importantes: sistemas de comunicación efectivos y asegurar la adherencia a las recomendaciones del Comité en Control de Infecciones, tanto en educación como en el entrenamiento del personal de nutrición durante la atención del paciente, para la prevención de Infecciones Intrahospitalarias.

**SECUENCIA DE PRIORIDADES**

1. El carro de traslado de las bandejas debe estar limpio y desinfectado antes de comenzar con la tarea de distribución de los alimentos.
2. Al ingreso de cada sala de Internación la persona encargada de la distribución de las bandejas de comida, debe lavarse las manos correctamente antes de comenzar con la tarea.





3. Se colocará los guantes para la distribución de las bandejas, teniendo en cuenta que la última en entregar será para los pacientes en aislamiento.
4. En habitaciones de pacientes atendidos con precauciones de aislamiento, debe vestirse según las especificaciones de las tarjetas de aislamiento que se encuentran en las puertas de cada habitación, tener en cuenta que el uso de camisolín es sólo en contacto con fluidos corporales del paciente.
5. Allí debe depositar la bandeja de comida sobre la mesa, removerá los guantes y debe realizar un frotado en seco con gel alcohólico, antes de continuar con su tarea.
6. Se deberá lavar las manos en el office de Enfermería antes de abandonar el servicio.
7. El retiro de bandejas se hará de la misma manera, teniendo en cuenta que la última en retirar será la bandeja de los aislamientos.
8. Allí retirará la bandeja, la colocará en una bolsa la cual debe anudarla para su traslado a la cocina, removerá los guantes y debe realizar un frotado en seco con gel alcohólico, antes de continuar con su tarea.
9. Se deberá lavar las manos en el office de Enfermería antes de abandonar el servicio.
10. La bandeja permanecerá dentro de la bolsa y en el carro hasta tanto se hallan lavado el resto de las bandejas no contaminadas.
11. Una vez abierta la bolsa se utilizará para descartar en ella vajilla plástica y los residuos de la misma.
12. Se procederá al lavado al finalizar el del resto de las bandejas.
13. El lavado de las bandejas será para todos el mismo, no es necesario realizar un tratamiento especial para las que vienen de habitaciones de aislamiento.

0783

**FICHA DE CONTROL DE TEMPERATURAS**

MES=

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
CAMARA DE VERDURAS																															
CAMARA DE CARNES																															
HELADERA 4																															
PIAS.																															
HELADERA ENTERALES																															
HELADERA POSTRES																															
HELADERA VERDURAS																															
HELADERA CARNES																															
HELADERA (LARGADA)																															
HELADERA POSTRE DIET																															

**TEMPERATURA CAMARAS DE REFRIGERACION:**

- Carnes, pescados: 0°C a 3°C
- Verduras y frutas: 6° C a 8° C
- Lácteos: 1° C a 6° C
- Productos cocidos o elaborados: 6° C a 8° C

Firma Responsable:



0783

REGISTRO DE LIMPIEZA DE BAÑOS

FECHA	TURNO	NOMBRE	FIRMA

0783



FICHA DE CONTROL DE LIMPIEZA

MES=

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
CAMARA DE VERDURAS																															
CAMARA DE CARNES																															
HELADERA 4 PTAS.																															
HELADERA ENTERALES																															
HELADERA POSTRES																															
HELADERA VERDURAS																															
HELADERA CARNES																															
HELADERA (LARGADA)																															
HELADERA POSTRE DIET																															

Firma Responsable:

0783

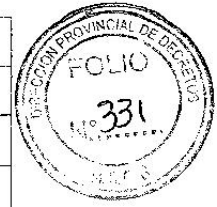




FICHA DE CONTROL DE LIMPIEZA DE PAREDES Y TECHOS

MES=

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
ENERO																															
FEBRERO																															
MARZO																															
ABRIL																															
MAYO																															
JUNIO																															
JULIO																															
AGOSTO																															
SEPTIEMBRE																															
OCTUBRE																															
NOVIEMBRE																															
DICIEMBRE																															



0783

MENÚ N° 1						
CENA						
REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/ HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verduras y fideos	Caldo	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de verdura con avena	Sopa de Fideos
Pastel de papas		Puré de zapallo	Pollo c/ puré de zanahoria	Pollo al horno con panaché de verduras	Pastel tricolor	Pollo al horno con panaché de verduras
Ensalada de fruta	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Flan light	Ensalada de frutas diet	Flan light
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA - HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA-NO CALDO	Sopa de Fideos	Sopa	Sopa	Sopa de Fideos	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Hamburguesa a la plancha c/ puré mixto	Hamburguesa y fideos c/ queso rallado	Hamburguesa (2) a la plancha con rodajas de calabaza	Licuada	Pastel de papas		
Manzana asada	Dulce de membrillo Y queso	Ensalada de fruta	Licuada de manzana	Queso y Dulce de membrillo		

42833





MENÚ N° 2						
ALMUERZO						
REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 RENAL
Sopa de Verduras	Caldo	Sopa de Sémola	Sopa de Sémola	Sopa de avena	Sopa de verdura y fideos	Sopa de avena
Guiso de lentejas		Puré de zapallo	Pollo con puré de zanahoria	Hamburguesa y fideos c/ aceite	Guiso	Hamburguesa y fideos c/ aceite
Fruta fresca	Gelatina	Compota de manzana	Compota de manzana	Gelatina	Fruta fresca ( no banana)	Gelatina
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA-NO CALDO	Sopa de fideos	Sopa de verdura y fideos	Sopa del 4 (licuada)	Sopa de verdura y fideos	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Pollo a la planchia con panaché de verduras	Milanesa de carne vacuna con panaché de verdura	Guiso de lentejas	Licudo	Guiso de lentejas		
Durazno en almibar lavados	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Mousse de chocolate		



4183

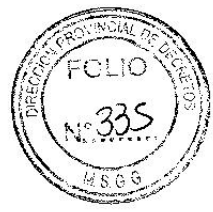
MENÚ N° 2						
CENA						
REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verduras y avena	Caldo	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de fideos	Sopa de verdura y arroz integral	Sopa de fideos
Pollo al horno con ensalada de zanahoria y remolacha ralladas	Pollo al horno	Puré de zapallo	Pollo c/ puré de zanahoria	Pollo al horno con calabaza y batata al horno	Tarta de acelga y choclo y ensalada de zanahoria rallada	Pollo al horno con calabaza y batata al horno
Budín de pan	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Puré de manzana	Fruta cítrica	Puré de manzana
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA-NO CALDO	Caldo + fideos	Sopa del reg. 5	Sopa del reg. 4 (licuada)	Sopa de fideos	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Pollo al horno c/ limón y fideos c/ pesto	Pollo al horno c/ polenta c/ queso	Pollo al horno c/ fideos c/ salasa de brócoli	Licuada	Pollo al horno con fideos con crema		
Duraznos en almíbar lavados	Manzana rallada	Fruta cítrica	Leche con almídon de maíz y esencia de vainilla	Budín de pan con caramelo		



103

## MENU PARA PACIENTES INTERNADOS

MENÚ N° 1						
ALMUERZO						
REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa crema de zapallo	Caldo	Sopa de Sémola	Sopa de Sémola	Sopa de Sémola	Sopa de verdura y fideos	Sopa de Sémola
Lasagna con salsa Roja		Puré de zapallo	Pollo c/ puré de zanahoria	Carne al horno con arroz hervido con queso fresco	Pollo a la plancha con Arroz y tortilla de acelga	Carne al horno con arroz hervido con queso fresco
Gelatina	Gelatina	Compota de manzana	Compota de manzana	Fruta en almíbar diet	Fruta fresca ( no banana)	Fruta en almíbar diet
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA-NO CALDO	Sopa de Sémola	Sopa del régimen N°5	Sopa	Sopa crema de zapallo	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Carne al horno c/ arroz blanco	Pollo a la plancha con ensalada de Arroz y zanahoria cocida	Pollo a la plancha con tortilla de acelga	Licuada	Lasagna con salsa roja		
Fruta fresca	Manzana rallada	Fruta fresca	Puré de durazno	Fruta en almíbar		



1703

MENÚ N° 3						
ALMUERZO						
RÉGIMEN N° 1 GENERAL	RÉGIMEN N° 2 A LIQUIDA	RÉGIMEN N° 2 B BLANDA	RÉGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	RÉGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	RÉGIMEN N° 4 DIABÉTICO	RÉGIMEN N° 5 IRC
Sopa crema de zanahoria	Caldo	Sopa de Sémola	Sopa de Sémola	Sopa de sémola	Sopa de verdura y sémola	Sopa de sémola
Arroz amarillo arvejado y tortilla de acelga		Puré de zapallo	Pollo c/ puré de zanahoria	Arroz amarillo con tortilla de zapallitos	Pollo al horno con tortilla de acelga.	Arroz amarillo y tortilla de zapallitos
Peras en almibar	Gelatina	Compota de manzana	Compota de manzana	Duraznos en almibar lavados	Fruta en almibar diet	Duraznos en almibar lavados
RÉGIMEN N° 6 DIALISIS	RÉGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	RÉGIMEN N° 8 RICO EN FIBRA	RÉGIMEN N° 9 LICUADO	RÉGIMEN N° 10 HIPERCALÓRICO	RÉGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA-NO CALDO	Caldo + Sémola	Sopa de verdura	Sopa del reg. 4 (licuada)	Sopa de sémola	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Salpicon de arroz c/ verduras	Arroz con huevo duro y queso	Tortilla de acelga	Licudo	Arroz amarillo arvejado		
Tortilla de zapallitos		Ensalada de tomate con orégano		Pollo al horno		
Peras en almibar lavadas	Queso y dulce de membrillo	Peras en almibar	Puré de duraznos en almibar	Peras en almibar con crema chantilly		

0783

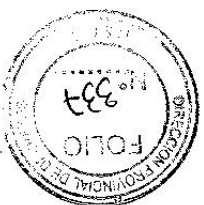


# MENÚ N° 3

## CENA

RÉGIMEN N° 1 GENERAL	RÉGIMEN N° 2 A LIQUIDA	RÉGIMEN N° 2 B BLANDA	RÉGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	RÉGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	RÉGIMEN N° 4 DIABÉTICO	RÉGIMEN N° 5 IRC
Sopa crema de arvejas Carne al horno mechada Ensalada de repollo y zanahoria Flan de chocolate con caramelo	Caldo  Gelatina	Sopa de Fideos Puré de zapallo  Gelatina	Sopa de Fideos Pollo c/ puré de zanahoria  Gelatina	Sopa de fideos Pollo a la plancha Vegetales cocidos Compota de manzana	Sopa de verdura y salvado de avena Carne al horno mechada Ensalada jardinera Compota de manzana diet	Sopa de fideos Pollo a la plancha Vegetales cocidos Compota de manzana
RÉGIMEN N° 6 DIALISIS NO SOPA-NO CALDO	RÉGIMEN N° 7 ASTRINGENTE Caldo + Arroz	RÉGIMEN N° 8 RICO EN FIBRAS Sopa de verdura con salvado de avena	RÉGIMEN N° 9 LIQUADO Sopa del reg. 4 (licuado)	RÉGIMEN N° 10 HIPERCALÓRICO Sopa crema de zanahoria	RÉGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
Carne al horno mechada Vegetales cocidos Manzana rallada	Pollo a la plancha Puré de papa Manzana rallada	Carne al horno mechada Ensalada de repollo y zanahoria Flan de chocolate con caramelo	Licuada Puré de Compota de manzana	Carne al horno mechada Ensalada jardinera con huevo Pasta frola	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	

0163



# MENÚ N° 4

## ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verduras y arroz	Caldo	Sopa de Sémola	Sopa de Sémola	Sopa de verduras y arroz	Sopa de verdura y arroz integral	Sopa de verduras y arroz
Milanesa a la napolitana con Puré Mixto		Puré de zapallo	Pollo c/ puré de zanahoria	Milanesa de carne vacuna con budín tricolor	Milanesa de carne con ensalada de zanahoria rallada y choclo	Milanesa de carne vacuna con budín tricolor
Ensalada de fruta	Gelatina	Compota de manzana	Compota de manzana	Flan de vainilla sin caramelo	Ensalada de fruta diet	Flan de vainilla sin caramelo
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA NO CALDO	Caldo + arroz	Sopa del reg. N° 5	Sopa del reg. N° 4 (licuado)	Sopa de arroz	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Poleenta con salsa y carne estofada	Milanesa de carne vacuna con Poleenta con queso.	Milanesa de carne con ensalada de zanahoria rallada y choclo	Licudo	Milanesa a la napolitana con Puré de papas		
Fruta fresca (no banana)	Gelatina	Compota mixta	Flan de vainilla con caramelo	Flan de vainilla con caramelo y dulce de leche		

0183



# **MENÚ N° 4**

## **CENA**

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verdura	Caldo	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de cabellos de ángel	Ensalada de lechuga y zanahoria rallada	Sopa de cabellos de ángel
Ravioles de verdura con Salsa de tomate y Crema de leche		Puré de zapallo	Pollo c/ puré de zanahoria	Pollo al horno con ensalada de zanahoria cocida, papa y clara	Ravioles de verdura con salsa de tomate.	Pollo al horno con ensalada de zanahoria cocida, papa y clara
Naranja Rellenas	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Gelatina diet	Gelatina
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	REGIMEN N° 6 DIALISIS
NO SOPA NO CALDO	Caldo + fideos	Ensalada de lechuga y zanahoria rallada	Sopa del reg. N° 4 (licuada)	Sopa de verdura		
Ravioles de verdura	Pollo al horno con ensalada de zanahoria cocida y papa	Ravioles de verdura con Salsa de Tomate	Licuada	Ravioles de verdura con estofado	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Dulce de membrillo	Puré de manzana s/ azúcar	Naranja Rellenas	Puré de manzana	Estofado de carne vacuna		
				Naranja Rellenas		

01/03/23



MENÚ N° 5						
ALMUERZO						
REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de sémola  Arrollado de pollo (3 rodajas) c/pure de papas  Durazno en almíbar	Caldo   Gelatina	Sopa de Sémola  Puré de zapallo  Compota de manzana	Sopa de Sémola  Pollo c/ puré de zanahoria  Compota de manzana	Sopa de sémola  Carne al horno c/ ens. de remolacha y clara  Duraznos en almíbar lavados	Sopa de verdura  Arrollado de pollo (3 rodajas) c/ ensalada de lentejas y tomate  Fruta fresca	Sopa de sémola  Carne al horno c/ ens. de remolacha y clara  Duraznos en almíbar
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA NO CALDO  Carne al horno c/ensalada de remolacha  Duraznos en almíbar lavados	Caldo + sémola  Carne al horno con fideos con queso  Queso y dulce	Sopa de verdura  Carne al horno c/ ensalada de lentejas y tomate  Fruta fresca	Sopa del reg. N° 4 (licuada)  Licuado  Puré de banana con dulce de leche	Sopa de sémola  Arrollado de pollo (3 rodajas) c/ ens. de remolacha y huevo  Durazno en almíbar	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	

0183





# MENÚ N° 5

## CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verdura	Caldo	Sopa de fideos	Sopa de fideos	Sopa de cabellos de ángel	Sopa de verdura	Sopa de cabellos de ángel
Fideos a la bolognesa y crema de leche		Puré de zapallo	Pollo c/ puré de zanahoria	Milanesa de pescado al horno con calabaza al horno	Milanesa de pescado al horno con limón - batata al horno y calabaza al horno.	Milanesa de pescado al horno con calabaza al horno
Ens. De frutas	Gelatina	Gelatina	Gelatina	Flan con leche descremada	Ensalada de frutas s/ azúcar	Flan con leche descremada
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALOERICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA - NO CALDO	Caldo + sémola	Sopa de verdura	Sopa del reg. N° 4 (licuada)	Sopa de verdura	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Zapallitos rellenos	Pollo a la plancha y arroz con queso	Milanesa de pescado al horno con limón y batata y calabaza al horno	Licuada	Fideos a la bolognesa y crema de leche		
Flan de vainilla con caramelo	Manzana rallada	Ensalada de fruta	Gelatina	Ensalada de fruta c/ dulce de leche		

33



**MENÚ N° 6**

**1 ALMUERZO**

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verdura  Bife a la criolla con arroz blanco  Fruta fresca (de estación)	Caldo  Gelatina	Sopa de Sémola  Puré de zapallo  Compota de manzana	Sopa de Sémola  Pollo c/ puré de zanahoria  Compota de manzana	Sopa de avena  Hamburguesa de pollo al horno con panaché  Postre de fruta	Sopa de verdura  Bife a la criolla con puré mixto  Gelatina diet con manzana	Sopa de avena  Hamburguesa de pollo al horno con panaché  Postre de fruta
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL  ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
NO SOPA - NO CALDO  Bife c/ cebolla y morrón y puré mixto  Peras en almíbar lavados	Caldo + arroz  Bife con puré de zanahoria  Gelatina diet con manzana	Sopa de verdura  Bife a la criolla con vegetales hervidos  Compota Mixta	Sopa del 4 licuada  Licuado  Licuado de durazno con leche	Sopa de arroz  Bife a la criolla con puré de papas  Banana c/ dulce de leche		

603



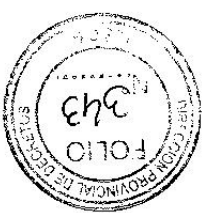
# MENÚ N° 6

## CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTORA	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verduras y sémola  Tarta de jamón, queso y cebolla Ensalada de zanahoria y choclo  Gelatina con fruta picada	Caldo    Gelatina	Sopa de Fideos  Puré de zapallo  Gelatina	Sopa de Fideos  Pollo c/ puré de zanahoria  Gelatina	Sopa de sémola  Albondigas a l'horno con puré mixto Pera en almibar lavada	Sopa de verdura + sémola  Pollo a la plancha con vegetales cocidos y arroz integral Fruta en almibar diet	Sopa de sémola  Albondigas a l'horno con puré mixto Pera en almibar
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA - NO CALDO  Fideos al pesto c/ pollo a la plancha  Gelatina con fruta picada	Caldo + Sémola  Pollo al horno sin piel con arroz hervido  Dulce de membrillo	Sopa de verdura  Pollo a la plancha con vegetales cocidos y arroz integral Fruta en almibar diet	Sopa de la licuada  Pollo a l'horno con vegetales cocidos Puré de pera	Sopa de sémola  Tarta de jamón, queso y cebolla Ensalada de zanahoria y choclo Flan c/ crema		

ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA

0783



1

1

## MENÚ N°7

## ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTORA	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa crema de choclo	Caldo	Sopa de sémola	Sopa de Sémola	Sopa de fideos	Sopa de verdura + salvado de avena	Sopa de fideos
Canelones de verdura (2u) c/ salsa mixta		Puré de zapallo	Pollo c/ puré de zanahoria	Canelones de verdura (2u) con salsa blanca	Canelones de verdura (2u) con dos salsas	Canelones de verdura (2u) con salsa blanca
Postre de vainilla	Gelatina	Compota de manzana	Compota de manzana	Flan de vainilla sin caramelo	Gelatina diet	Flan de vainilla sin caramelo
REGIMEN N°6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA. NO CALDO	Caldo + arroz	Sopa de verdura + salvado de avena	Sopa del 4 licuada	Sopa crema de choclo	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Canelones de verdura (2u) con salsa mixta	Fideos c/ queso	Canelones de verdura (2u) con dos salsas	Licudo	Canelones de verdura (2u) con dos salsas		
Fruta fresca	Queso y dulce	Fruta fresca (citríco)	Postre de vainilla	Postre de vainilla		

000000



# MENÚ N°7

## CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTORA	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verduras y fideos  Empanada gallega c/ ensalada de lechuga y tomate  Pionono con dulce de leche c/ coco	Caldo  Gelatina	Sopa de Fideos  Puré de zapallo  Gelatina	Sopa de Fideos  Pollo c/ puré de zanahoria  Gelatina	Sopa de arroz  Milanesa de pescado Puré de calabaza y batata  Peras en compota	Sopa de verdura + arroz integral  Milanesa de pescado Ensalada de zanahoria, remolacha rallada y choro Ensalada de fruta c/reductorante	Sopa de arroz  Milanesa de pescado Puré de calabaza y batata  Peras en compota
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA - NO CALDO  Bife a la plancha C/ puré de calabaza  Flan de vainilla	Caldo + arroz  Bife a la plancha c/poleña  Manzana rallada	Sopa de verdura + arroz integral  Milanesa de pescado Ensalada del reg. N° 4 Ensalada de fruta c/reductorante	Sopa del 4 licuada  Licuado  Yogur cremoso entero	Sopa de arroz  Empanada gallega c/ensalada rusa Ensalada rusa  Pionono con dulce de leche y coco	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	

0163



# MENÚ N° 8

## ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verduras y avena	Caldo	Sopa de sémola	Sopa de Sémola	Sopa de avena	Sopa de verdura	Sopa de avena
Suprema de pollo con ensalada rusa		Puré de zapallo	Pollo c/ puré de zanahoria	Suprema de pollo con Vegetales hervidos	Suprema de pollo al horno con ensalada de papa, tomate y huevo.	Suprema de pollo con Vegetales hervidos
Manzana asada con caramelo	Gelatina	Compota de manzana	Compota de manzana	Fruta en almibar lavado	Compota c/ edulcorante	Fruta en almibar
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA- NO CALDO	Caldo + sémola	Sopa de verdura	Sopa del reg. N° 4 (licuada)	Sopa de avena	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	
Suprema de pollo c/ arroz	Suprema de pollo al horno con Polenta con queso	Suprema de pollo al horno con tortilla de acelga	Licudo	Suprema de pollo con reuelto de arvejas y papas		
Manzana asada	Gelatina	Manzana asada con caramelo	Puré de pera en almibar	Manzana asada con caramelo y dulce de leche		



# MENÚ N° 8

## CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
Sopa de verdura Pollo a la mostaza Tortilla de papa Ensalada de fruta	Caldo Gelatina	Sopa de fideos Puré de zapallo Gelatina	Sopa de fideos Pollo con puré de zanahoria Gelatina	Sopa de arroz Pollo a la plancha c/ tortilla de zapallito Composta mixta	Sopa de verdura Tortilla de zapallitos con wok de arroz integral y verd. Ensalada de fruta	Sopa de arroz Pollo a la plancha c/ tortilla de zapallito Composta mixta
REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL	
NO SOPA- NO CALDO Wok de fideos c/ verduras Yogur bebible	Caldo + arroz Pollo a la plancha con ensalada Manzana rallada	Sopa de verdura Tortilla de zapallitos con wok de arroz integral y verd. Ensalada de fruta	Sopa del reg N° 4 (licuada) Licuado Avena c/ leche	Sopa de arroz Pollo a la mostaza Tortilla de papa Ensalada de fruta c/ crema chantilly	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA	

183



# ALMUERZO

## MENÚ N° 1

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTROHEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<b>Sopa crema de zapallo</b> Caldo 100 cc Zapallo 100 g Almidón de maíz 20 g Sal c/s	<b>Caldo</b> Caldo colado 200 cc Gelatina 125 g	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Semola 30 g	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Semola 30 g	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Semola 30 g	<b>Sopa de verdura y fideos</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Fideos 30 g	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Semola 30 g
<b>Lassana</b> Harina 80 g Leche 170 cc Huevo 20 g Aceite 5 cc	<b>Agua Pura</b> 200 cc	<b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Carne al horno con arroz</b> hervido con queso fresco Colita de cuadril 200 g Aceite 5 cc	<b>Pollo a la plancha con Arroz y</b> <b>torrilla de aceitga</b> Pollo deshuesado sin piel 200 g Limón c/s Aceite 5 cc	<b>Carne al horno con arroz</b> hervido con queso fresco Colita de cuadril 80 g Aceite 5 cc
<b>Jamon</b> 50 g <b>Queso</b> 50 g <b>Ricota</b> 50 g <b>Acetga</b> 150 g <b>Cebolla</b> 30 g <b>Nuez moscada y sal</b> c/s	NO GALLETTITAS NO PAN					
<b>Salsa Roja</b> Tomate nat. 50 g. Cebolla 30 g. Zanahoria rallada 15 g. Aceite 5 cc. Sal c/s Condimentos c/s		<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g	<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g	<b>Fruta en almíbar diet</b> Durazno 120 g	<b>Fruta fresca (no banana)</b> Fruta 150 g	<b>Fruta en almíbar diet</b> Durazno 120 g
<b>Queso de rallar</b> 10 g.		<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de agua s/s</b> 5 u	<b>Galletitas de agua s/s</b> 5 u
<b>Queso de rallar</b> 10 g.		<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc
<b>Gelatina</b> 125 g						
<b>Pan</b> 35 g <b>Jugo de fruta</b> 200 cc						

1183





# ALMUERZO

## MENÚ N° 1

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA, NO CALDO</b>	<b>Sopa de Sémola</b> Caldo 150 cc Sémola 30 g	<b>Sopa</b> Sopa del régimen N°5	<b>Sopa</b> Sopa del 4 (licuada)	<b>Sopa crema de zapallo</b> Caldo 100 cc Zapallo 100 g Almidón de maíz 20 g Clara de huevo 35 g	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b>Carne al horno o arroz blanco</b>	<b>Pollo a la plancha con ensalada de</b> Arroz y zanahoria cocida	<b>Pollo a la plancha con tortilla de acelga</b> Pollo desmenuado sin piel	<b>Licuada (400g) 2 platinas</b> Caldo c/s Cebolla de cuadril	<b>Lasagna</b> Harina 80 g Leche 170 cc Huevo 20 g Aceite 5 cc	
Carne 150 g Cebolla 50 g Pimiento 30 g Ajo y perejil c/s	Limón 5 cc Aceite c/s	Acelga 250 g Cebolla 30 g Huevo 30 g	Cebolla 100 g Arroz 50 g Aceite 15 cc		
Arroz blanco 120 g Aceite 20 cc	Arroz 120 g Aceite 10 cc Zanahoria cocida 50 g		Jamón 50 g Queso 50 g Ricotta 50 g Acelga 150 g Cebolla 30 g Nuez moscada c/s		
<b>Fruta fresca</b> Peras 150 g	<b>Manzana rallada</b> Manzana 150 g	<b>Fruta fresca</b> Fruta 150 g	<b>Puré de durazno</b> Puré de durazno 150 g	<b>Salsa Roja</b> Tomate nat. 50 g Cebolla 30 g Zanah. rall. 15 g Aceite 5 cc Condimentos c/s	
<b>Galletitas s/ sal</b> 5 u	<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de salvado</b> 5 u	<b>NO GALLETTAS- NO PAN</b>	<b>Queso de rallar</b> 10 g	
<b>Agua</b> 100 cc	<b>Agua</b> 200 cc	<b>Jugo de compota de ciruela</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Fruta en almibar</b> Durazno en almibar 120 g  <b>Galletitas de agua</b> 5 u  <b>Jugo de compota</b> 200 cc	

0783



## MENÚ N.º 1

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N°2 A LIQUIDA	REGIMEN N°2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/ 1 HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<b>Sopa de verduras y fideos</b>	<b>Caldo</b>	<b>Sopa de Fideos</b>	<b>Sopa de Fideos</b>	<b>Sopa de Fideos</b>	<b>Sopa de verdura con avena</b>	<b>Sopa de Fideos</b>
Caldo 130 cc	Caldo colado 200 cc	Caldo 130 cc	Caldo 130 cc	Caldo 130 cc	Caldo 130 cc	Caldo 130 cc
Cebolla 15 g		Zanahoria 30 g	Zanahoria 30 g	Zanahoria 30 g	Cebolla 15 g	Zanahoria 30 g
Perejil-Ajo-Sal c/s		Zapallo 30 g	Zapallo 30 g	Zapallo 30 g	Zapallo 25 g	Zapallo 30 g
Zanahoria 20 g		Fideos Sopa 30 g	Fideos Sopa 30 g	Fideos Sopa 30 g	Nabo 25 g	Fideos Sopa 30 g
Zapallo 20 g					Puerro 5 g	
Apio 5 g					Perejil-ajo c/s	
Puerro 5 g					Avena 30 g	
Fideos Sopa 20 g						
<b>Pastel de papas</b>	<b>Gelatina</b>	<b>Puré de zapallo</b>	<b>Pollo c/ puré de zanahoria</b>	<b>Pollo al horno con panaché de verduras</b>	<b>Pastel tricolor</b>	<b>Pollo al horno con panaché de verduras</b>
Carné picada especial 200 g	Gelatina 125 g	Zapallo 320 g	Pollo 200 g	Pollo sin piel 200 g	Carné picada 200 g	Pollo sin piel 80 g
Leche en polvo 3 g		Acete 5 cc	Zanahoria 320 g	Acete 5 cc	Huevo 20 g	Acete 5 cc
Huevo 20 g			Acete 5 cc		Cebolla 30 g	
Cebolla 6 g					Zapallo 200 g	
Ajites 5 g					Papa 150 g	
Acete 5 cc					Condimentos c/s	
Papa 300 g					Acete 5 cc	
Aceitunas 10 g						
Manteca 5 g	<b>Agua</b>	<b>Gelatina</b>	<b>Gelatina</b>		<b>Ensalada de frutas diet (150 g)</b>	
Queso fresco 30 g	200cc	Gelatina 125 g	Gelatina 125 g		Manzana 35 g	
Sal condimento c/s	<b>NO CALLETTAS- NO PAN</b>				Naranja 40 g	
<b>Ensalada de fruta (150 g)</b>		<b>Galletitas de agua</b>	<b>Galletitas de agua</b>	<b>Filan light</b>	Durazno en almibar diet 20 g	<b>Filan light</b>
Manzana 35 g		5 u	5 u	125 g	Pera en almibar diet 20 g	125 g
Naranja 40 g					Banana 30 g	
Durazno en almibar 20 g					Etilicoarante	
Pera en almibar 20 g						
Banana 30 g					<b>Agua</b>	<b>Galletitas de agua s/s</b>
Azúcar 5 g					200 cc	200cc
<b>Pan</b>						
35 g						
<b>Jugo de fruta</b>						
200 cc						

0  
1  
2  
3  
4



# CENA

## MENÚ N° 1

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA - HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA-NO CALDO</b>  <b>Hamburguesa a la plancha c/ puré</b> <b>MAXIO</b> Carne picada 100 g Cebolla 10 g Zanahoria 10 g Clara de huevo 35 g Oregano c/s Pan rallado c/s Aceite 20 cc Papa 150 g Zapallo 100 g Aceite 20 cc  <b>Manzana asada</b> Manzana 150 g Galletitas s/ sal 5 u Agua 100 cc	<b>Sopa de Fideos</b> Caldo 130cc Fideos Sopa 30g  <b>Hamburguesa y fideos c/ queso rallado</b> Carne picada 200 g Huevo 20 g Oregano c/s Aceite 5 cc Fideos 200 g Aceite 10 cc Queso de rallar 15 g	<b>Sopa</b> Idem N° 5  <b>Hamburguesa (2) a la plancha con rodajas de calabaza</b> Carne picada 200 g Huevo 20 g condimentos c/s Calabaza 350 g Aceite 5 cc  <b>Ensalada de fruta (150 g)</b> Manzana 35 g Naranja 40 g Durazno en almibar 20 g Pera en almibar 20 g Banana 30 g Azúcar 5 g Galletitas de salvado 5 u Jugo de compota de ciruela 200 cc	<b>Sopa</b> Caldo 4 (licuada)  <b>Licuada (400 g) 2 platinas</b> Carne picada c/s Pollo 150 g Zapallo 100 g Papa 150 g Aceite 10 cc <b>Licuada de manzana (150 cc)</b> Manzana 50 g Leche 100 cc Azúcar 5 g <b>Jugo de compote</b> 200 cc <b>NO GALETTITAS- NO PAN</b>	<b>Sopa de Fideos</b> Idem N° 1 sin sal Aceite crudo 5 cc  <b>Pastel de papas</b> Carne picada especial 200 g Huevo 20 g Cebolla 30 g Aceite 5 cc Papa 250 g Manteca 5 g Queso fresco 30 g Condimentos c/s <b>Queso y Dulce de membrillo</b> Queso barra 40 g Dulce de membrillo 40 g	<b>ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>
<b>Galletitas de agua</b> 5 u Agua 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u Agua 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u Jugo de compota de ciruela 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u Jugo de compota 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u Jugo de compota 200 cc	



# ALMUERZO

## MENÚ N° 2

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 RENAL
<b>Sopa de Verduras</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Zapallo verde 40 g Puerto 5 g	<b>Caldo</b> Caldo colado 200cc	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Semola 30 g	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Semola 30 g	<b>Sopa de avena</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Avena 30 g Hamburguesa y fideos c/aceite	<b>Sopa de verdura y fideos</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Nabo 5 g Puerto 5 g Perejil-ajo c/s Fideos 30 g	<b>Sopa de avena</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Avena 30 g Hamburguesa y fideos c/aceite
<b>Guiso de lentejas</b> Carne vacuna 50 g Lentejas 120 g Papa 40 g Zapallo 60 g Batata 40 g Zanahoria 30 g Cebolla 20 g Puré de tomate 60 g Morrones 15 g Choclo en grano 25 g Caldo c/s Queso rallar 10 g Aceite 10 cc Sal-condimentos c/s	<b>Gelatina</b> Gelatina 125g <b>Agua Pura</b> 200cc	<b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Puré c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Carne picada</b> Huevo 20 g Oregano c/s Aceite 5 cc Fideos 200 g Aceite 10 cc	<b>Carne vacuna</b> Lentejas 120 g Zapallo 60 g Batata 40 g Zanahoria 30 g Cebolla 20 g Puré de tomate 60 g Morrones 15 g Caldo sin sal c/s Aceite 10 cc	<b>Carne vacuna</b> Lentejas 120 g Zapallo 60 g Batata 40 g Aceite 10 cc Fideos 200 g Aceite 10 cc
<b>NO GALLETTITAS NO PAN</b>		<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azucar 10 g	<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azucar 10 g	<b>Gelatina</b> Gelatina 125 g		
<b>Fruta fresca</b> Fruta 150 g		<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Fruta fresca (no banana)</b> Fruta 150 g	<b>Galletitas de agua s/s</b> 5 u
<b>Pan</b> 35 g		<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc
<b>Jugo de fruta</b> 200 cc					<b>Agua</b> 200 cc	

0783

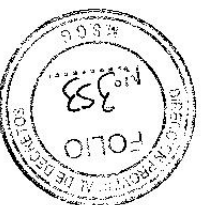


# ALMUERZO

## MENÚ N° 2

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA-NO CALDO</b>  <b>Pollo a la plancha con panaché de verduras</b> Pollo desvestido sin piel 120 g Aceite 5 cc  <b>Zapallito</b> Aceite 200 g Zanañoria 50 g Papa 100 g Aceite 100 g Queso fresco s/ sal 20 cc 25 g  <b>Durazno en almibar lavados</b> durazno en almibar lavados 120 g  <b>Galletitas s/ sal</b> 5 u 100 cc Agua	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Fideos 30 g  <b>Milanesa de carne vacuna con panaché de verdura</b> Carne vacuna 200 g Pan rallado 20 g Clara 15 g Limón c/s Aceite 10 cc  <b>Zanañoria cocida</b> 120 g Papa 120 g Clara 30 g Queso fresco diet 40 g Aceite 10 cc  <b>Gelatina</b> 125 g Gelatina 125 g Galletitas de agua 5 u Agua 200 cc	<b>Sopa de verdura y fideos</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanañoria 25 g Nabo 25 g Puerro 5 g Perejil-ajo 5 g Fideos c/s 30 g  <b>Guiso de lentejas</b> Carne vacuna 50 g Lentejas 120 g Papa 40 g Zapallo 60 g Batata 40 g Zanañoria 30 g Cebolla 20 g Puré de tomate 60 g Morrones 15 g Choclo en grano 25 g Caldo c/s Queso rallar 10 g Aceite 10 cc Condimentos c/s  <b>Gelatina</b> 125 g Gelatina 125 g Galletitas de agua 5 u Jugo de compota de ciruela 200cc	<b>Sopa</b> Sopa del 4 (licuada)  <b>Licuada (400g) 2 platinas</b> Pollo 100 g Zapallo 200 g Nabo 80 g Puerro 1 u Perejil-ajo 10 cc Aceite  <b>Gelatina</b> 125 g Gelatina 125 g Jugo de compota 200 cc <b>NO GALLETTITAS- NO PAN</b>	<b>Sopa de verdura y fideos</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanañoria 25 g Zapallo 25 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Fideos 30 g Aceite crudo 5 cc  <b>Guiso de lentejas</b> Carne vacuna 50 g Lentejas 120 g Papa 40 g Zapallo 60 g Batata 40 g Zanañoria 30 g Cebolla 20 g Puré de tomate 60 g Morrones 15 g Choclo en grano 25 g Caldo c/s Queso rallar 10 g Aceite 10 cc Condimentos c/s  <b>Menuse de chocolate</b> 135 g <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200cc	<b>ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>

0783

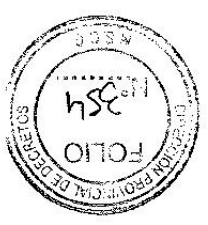


# CENA

## MENÚ N° 2

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<b>Sopa de verduras y avena</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Nabo 5 g Puerro 5 g Avena 30 g	<b>Caldo</b> Caldo colado 200 cc  <b>NO GALLETTITAS- NO PAN</b> Agua 200 cc	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos 30 g <b>Pollo al horno con calabaza y batata al horno</b> Pollo s/ piel 200 g Aceite 5 cc	<b>Sopa de verdura y arroz integral</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Arroz integral 30 g	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos 30 g <b>Pollo al horno con calabaza y batata al horno</b> Pollo s/ piel 80 g Aceite 5 cc
<b>Pollo al horno con ensalada de zanahoria y remolacha ralladas</b> Pollo 200 g Ajo y perejil c/s Aceite 15 cc  Remolacha cruda rallada 150 g Zanahoria cruda rallada 150 g Aceite 15 cc Sal-vinagre c/s		<b>Puré de zanallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Puré de manzana</b> Puré de Manzana 150 g <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Ensalada de zanahoria rallada</b> Zanahoria rallada 150 g Aceite 5 cc	<b>Puré de manzana</b> Puré de Manzana 150 g
<b>Budín de pan</b> Budín de pan 135 g Caramelo c/s <b>Pan</b> 35 g <b>Jugo de fruta</b> 200 cc		<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Fruta cítrica</b> 150 g <b>Agua</b> 200 cc	<b>Galletitas de agua s/s</b> 5 u	<b>Jugo de compota</b> 200 cc

0103



# CENA

## MENÚ No 2

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA-NO CALDO</b>  <b>Pollo al horno c/ limón y Fideos c/ peso</b> Pollo desmenuado 200 g Aceite 20 cc Limón c/n  Fideos blancos 150 g Aceite 20 cc Ajo y perejil c/n Condimentos c/n  <b>Duraznos lavados en almibar</b> 120 g  <b>Galletitas s/ sal</b> 5 u  <b>Agua</b> 100 cc	<b>Caldo + fideos</b> Caldo 140 g Fideos 60 g  <b>Pollo al horno c/ polenta c/ queso</b> Pollo sin piel 200 g Aceite 5 cc  Polenta 150 g Queso rallado 15 g Aceite 10 cc  <b>Manzana rallada</b> 150 g  <b>Galletitas de agua</b> 5 u  <b>Agua</b> 200 cc	<b>Sopa</b> Sopa del régimen N°5  <b>Pollo al horno c/ fideos c/ salsa de brócoli</b> Pollo 200 g Aceite 5 cc  Fideos integrales 150 g Aceite 10 cc Brocoli 60 g Salsa blanca diet 100 cc Condimentos c/s  <b>Fruta cítrica</b> 150 g  <b>Galletitas de salvado</b> 5 u  <b>Jugo de compota de ciruela</b> 200 cc	<b>Sopa</b> Sopa del 4 (licuada)  <b>Licuada (400g) 2 platinas</b> Caldo c/s Huevo 1 u Fideos 50 g Zanahoria 150 g Remolacha cocida 200 g Aceite 10 cc  <b>Lecche con almidón de maíz y esencia de vainilla (200 g)</b> Leche 200 cc Almidón de maíz 25 g Azúcar 20 g Esencia de vainilla c/s  <b>Jugo de compota</b> 200 cc  <b>NO GALLETTAS, NO PAN</b>	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zepallo 30 g Fideos 30 g Clara de huevo 35 g  <b>Pollo al horno con fideos con crema</b> Pollo s/ piel 200 g Aceite 5 cc  Fideos 150 g Crema de leche 30 cc  <b>Budin de pan con caramelo</b> Budin de pan 135 g Caramelo c/s  <b>Galletitas de agua</b> 5 u  <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>

0188



# ALMUERZO

## MENÚ Nº 3

RÉGIMEN Nº 1 GENERAL	RÉGIMEN Nº 2 A LÍQUIDA	RÉGIMEN Nº 2 B BLANDA	RÉGIMEN Nº 2 C BLANDA CON POLLO	RÉGIMEN Nº 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	RÉGIMEN Nº 4 DIABÉTICO	RÉGIMEN Nº 5 IRC
<b>Sopa crema de zanahoria</b> Caldo 100 cc Zanahoria 100 g Almidón de maíz 20 g Sal	<b>Caldo</b> Caldo colado 200 cc Gelatina 125 g	<b>Sopa de Sémola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g	<b>Sopa de Sémola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g	<b>Sopa de sémola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g	<b>Sopa de verdura y sémola</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Sémola 30 g	<b>Sopa de sémola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g
<b>Arroz amarillo arvejado</b> Arroz 150 g Cebolla 10 g Arvejas 30 g Zanahoria en cubos 40 g Chauchas 40 g Aceite 10 cc Azafrán c/s Perejil c/s Ajo c/s Laurel c/s Sal c/s	<b>Agua Pura</b> 200 cc <b>NO GALLETTITAS NO PAN</b>	<b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Pollo y puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Arroz amarillo</b> Arroz 150 g Zanahoria en cubos 40 g Chauchas 40 g Aceite 10 cc Azafrán c/s Perejil c/s Laurel c/s	<b>Pollo al horno</b> Pollo 200 gr	<b>Arroz amarillo</b> Arroz 150 g Zanahoria en cubos 40 g Chauchas 40 g Aceite 10 cc Azafrán c/s Perejil c/s Laurel c/s
<b>Tortilla de acelga</b> Acelga cocida 200 g Cebolla 40 g Huevo 1 u Aceite 10 cc		<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g	<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g	<b>Tortilla de zanahillos</b> Zanahillos s/ semillas 200 g Clara de huevo 2 u Aceite 10 cc	<b>Tortilla de acelga</b> Acelga cocida 200 g Cebolla 40 g Clara de huevo 2 u Aceite 10 cc	<b>Tortilla de zanahillos</b> Zanahillos s/ semillas 200 g Clara de huevo 2 u Aceite 10 cc
<b>Petas en alimbar</b> 2 unidades 140 g <b>Pan</b> 35 g <b>Jugo de fruta</b> 200 cc		<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Duraznos en alimbar lavados</b> 120 g <b>Jugo de compota</b> 200 cc <b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Duraznos en alimbar diet</b> 120 g <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Duraznos en alimbar lavados</b> 120 g <b>Jugo de compota</b> 200 cc <b>Galletitas de agua s/s</b> 5 u





## MENU N.º 3



# CENA

## MENÚ N°3

RÉGIMEN N° 6 DIALISIS	RÉGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	RÉGIMEN N° 8 RICO EN FIBRAS	RÉGIMEN N° 9 LICUADO	RÉGIMEN N° 10 HIPERCALÓRICO	RÉGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA-NO CALDO</b> Carne al horno mechada Colita de cuadril 200 g Ajo c/s Pueril c/s Morón 20 g Zanahoria 30 g Vegetales cocidos Zapallitos 120 g Zanahoria 120 g Papa 100 g Papa 150 g Aceite 20 cc Manzana rallada Manzana 150 g Galletitas s/sal 5 u Agua 100 cc	<b>Caldo + Arroz</b> Caldo 140 g Arroz 60 g Pollo a la plancha Pollo desmenuado 200 g <b>Puré de papa</b> Papa 300 g Aceite 10 cc Condimentos c/s <b>Manzana rallada</b> Manzana 150 g <b>Agua</b> Galletitas de agua 5 u	<b>Sopa de verdura con salvado de avena</b> Item Régimen N°5 <b>Carne al horno mechada</b> Colita de cuadril 200 g Ajo c/s Pueril c/s Morón 20 g Zanahoria 30 g <b>Ensalada de repollo y zanahoria</b> Repollo 30 g Zanahoria 100 g Aceite 15 cc Vinagre 30 cc <b>Flan de chocolate con caramelo</b> Flan de chocolate 125 g Leche entera c/s Azúcar 20 g <b>Jugo de compota</b> Jugo de compota 200 cc <b>Galletitas de salvado</b> Galletitas de salvado 5 u	<b>Sopa</b> Sopa del 4 (licuada) <b>Licuada (400g) 2 platos</b> Carne al horno 100 g Zapallitos 100 g Zanahoria 100 g Zapallo 100 g Aceite 50 g Aceite 10 cc <b>Puré de Compota de manzana</b> Manzana 150 g Manzana 10 g Azúcar 10 g <b>Jugo de compota</b> Jugo de compota 200 cc <b>NO GALLETTAS-NO PAN</b>	<b>Sopa crema de zanahoria</b> Item Régimen N°1 Sin sal Aceite crudo 5 cc <b>Carne al horno mechada</b> Colita de cuadril 200 g Ajo c/s Pueril c/s Morón 20 g Zanahoria 30 g Aceite 5 cc <b>Ensalada jardinera con huevo</b> Zanahoria 80 g Papa 100 g Chanchas 80 g Huevo duro 25 g Aceite 15 cc Pasta frola 100 g <b>Jugo de compota</b> Jugo de compota 200 cc <b>Galletitas de agua</b> Galletitas de agua 5 u	<b>ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>

0183



# ALMUERZO

## MENÚ Nº 4

REGIMEN Nº 1 GENERAL	REGIMEN Nº 2 A LIQUIDA	REGIMEN Nº 2 B BLANDA	REGIMEN Nº 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN Nº 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN Nº 4 DIABETICO	REGIMEN Nº 5 IRC
<b>Sopa de verduras y arroz</b> Caldo 130 cc Cebolla 15g Perejil-año-sal c/s Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerro 5g Arroz 30g  <b>Milanesa a la napolitana con Puré Mixto</b> Nalga o bola de lomo 200g Huevo 20g Pan rallado 30g Aceite 15cc Condimento c/s  <b>Papas</b> 150g <b>Zapallo</b> 150 g <b>Manteca</b> 10 g <b>Lecche</b> c/s <b>Sal-condimentos</b> c/s  <b>Ensalada de fruta (150 g)</b> Manzana 35 g Naranja 40 g Durazno en almibar 20 g Pera en almibar 20 g Banana 30 g Azúcar 5 g  <b>Pan</b> 35g  <b>Jugo de fruta</b> 200cc	<b>Caldo</b> Caldo colado 200cc  <b>Gelatina</b> 30g <b>Gelatina</b> 125g  <b>Agua Fria</b> 200cc  <b>NO GALLETITAS NO PAN</b>	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Semola 30g  <b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc  <b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g  <b>Galletitas de agua</b> 5 u  <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Sopa de Semola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Semola 30g  <b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc  <b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g  <b>Galletitas de agua</b> 5 u  <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Sopa de verduras y arroz</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30g Cebolla 15g Zapallo 25g Zanahoria 25g Arroz 30g  <b>Milanesa de carne vacuna con budín fricolar</b> Nalga o bola de lomo 200g Huevo 20g Pan rallado 30 g Aceite 5 cc  <b>Papa</b> 150g <b>Zapallo</b> 150g <b>Acelga</b> 100g <b>Chirca</b> 20g <b>Lecche</b> c/s <b>Harina</b> c/s  <b>Plan de vainilla sin caramelo</b> Plan de vainilla 135 g Lecche entera c/s  <b>Galletitas de agua</b> 5 u  <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Sopa de verdura y arroz integral</b> Caldo 130cc Cebolla 15g Zapallo 25g Zanahoria 25g Arroz 30g  <b>Nabo</b> 5g <b>Puerro</b> 5g <b>Perejil-año</b> c/s <b>Arroz integral</b> 30g  <b>Milanesa de carne con ensalada de zanahoria rallada y chocio</b> Nalga o bola de lomo 200 g Huevo 20 g Pan rallado 20 g Aceite 10 g Salvado de avena 10 g Aceite 5 cc  <b>Chocio</b> 100 g <b>Zanahoria rallada</b> 150 g <b>Remolacha cocida</b> 150 g <b>Aceite</b> 10 c/c <b>Vinagre</b> c/s  <b>Ensalada de fruta diet (150 g)</b> Manzana 35 g Naranja 40 g Durazno en almibar diet 20 g Pera en almibar diet 20 g Banana 30 g Edulcorante  <b>Agua</b> 200cc	<b>Sopa de verduras y arroz</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Arroz 30g  <b>Milanesa de carne vacuna con budín fricolar</b> Nalga o bola de lomo 80g Huevo 20g Pan rallado 30 g Aceite 5 cc  <b>Papa</b> 150g <b>Zapallo</b> 150g <b>Acelga</b> 100g <b>Chirca</b> 20g <b>Lecche</b> c/s <b>Harina</b> c/s  <b>Plan de vainilla sin caramelo</b> Plan de vainilla 135 g Lecche entera c/s

0783



# ALMUERZO

## MENÚ N° 4

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA NO CALDO</b>	<b>Caldo + arroz</b> Caldo 140cc Arroz 60g	<b>Sopa</b> idem Régimen N° 5	<b>Sopa</b> Sopa del 4 (licuada)	<b>Sopa de arroz</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Nabo 5 g Puerro 5 g Arroz 30 g Aceite 5 cc	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b>Polenta con salsa y carne estofada</b> Polenta 200g Carne 150g Tomate nat. 80g Cebolla 40 g Aceite 20 cc Oregano, ajo y perejil c/n	<b>Milanesa de carne vacuna con Polenta con queso,</b> Polenta o bola de tomo 200g Clara 20g Pan rallado 30g Aceite 5 cc	<b>Milanesa de carne con ensalada de zanahoria rallada y choclo</b> Nalga o bola de tomo 200g Huevo 20g Pan rallado 20 g Salvado de avena 10 g Aceite 5 cc	<b>Licuada (400g) 2 platinas</b> Hamburguesa de pollo 150 g Papa 150 g Zapallo 70 g Aceitga 70 g Aceite 10 cc	<b>Milanesa a la napolitana con Puré de Papas</b> Nalga o bola de tomo 200 g Huevo 20 g Pan rallado 30 g Aceite 20 cc Condimento c/s	
<b>Entra fresa (no banana)</b> Fruta 150 g	<b>Polenta</b> 150g Aceite 5g Queso rallado 15g Agua c/s	<b>Choclo</b> 50g Zanahoria rallada 150g Aceite 10cc Vinagre c/s	<b>Flan de vainilla con caramelo</b> Flan de vainilla 135 g Lecite entera c/s Caramelo c/s	<b>Papas</b> 320 g Manteeca 10 g Lecite c/s	
<b>Galletitas s/ sal</b> 5 u	<b>Gelatina</b> 125g Gelatina	<b>NO Galletitas NO PAN</b>	<b>Flan de vainilla con caramelo y dulce de leche</b> Flan de vainilla 135 g Lecite entera c/s Caramelo c/s Dulce de leche 10 g		
<b>Agua</b> 100 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u Agua 200cc	<b>Compota mixta</b> Agua 165 g Pelones 80 g Ciruela 80 g Edulcorante c/s	<b>NO Galletitas NO PAN</b>	<b>Galletitas de agua</b> 5 u	
		<b>Galletitas de salvado</b> 5 u		<b>Jugo de compota</b> 200 cc	

4188



# CENA

## MENÚ N° 4

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTROHEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 HRC
<b>Sopa de verdura</b> Caldo 90 g Papa 30 g Precilijajo-sal c/s Zanahoria 25 g Zapallo 30 g Nabo 5 g Puerro 5 g Zapallo 30 g Batata 30 g	<b>Caldo</b> Caldo colado 200 cc	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g	<b>Sopa de cabellos de ángel</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Fideos cabellos de ángel 30g	<b>Ensalada de lechuga y zanahoria rallada</b> Lechuga 50 g Zanahoria 100 g Aceite 10 cc Vinagre c/s	<b>Sopa de cabellos de ángel</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Fideos cabellos de ángel 30g
<b>Ravioles de verdura con Salsa de tomate y Crema de leche</b> Ravioles 250 g	<b>NO GALLETTITAS. NO PAN</b>	<b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Pollo al horno con ensalada de zanahoria cocida, papa y clara</b> Pollo sin piel 200 g Aceite 5 cc Zanahoria 100 g Papa 200 g Clara de huevo duro 15 g Aceite 10 cc	<b>Ravioles de verdura con salsa de tomate.</b> Ravioles 200 g Cebolla 25 g Zanahoria rallada 15g Caldo c/s Condimentos 60g Tomate puré	<b>Pollo al horno con ensalada de zanahoria cocida, papa y clara</b> Pollo sin piel 80 g Aceite 5 cc Zanahoria 100 g Papa 200 g Clara de huevo duro 15 g Aceite 10 cc
<b>Salsa roja</b> Cebolla 25 g Zanahoria rallada 15 g Caldo c/s Condimentos c/s Tomate puré 80 g Crema de leche 30 ml Queso rallar 15 g		<b>Gelatina</b> Gelatina 125 g	<b>Gelatina</b> Gelatina 125 g	<b>Gelatina</b> Gelatina 125g <b>Galletitas de agua</b> Galletitas de agua 5u <b>Jugo de compota</b> Jugo de compota 200cc	<b>Gelatina diet</b> Gelatina diet 125g <b>Agua</b> Agua 200cc	<b>Gelatina</b> Gelatina 125g <b>Galletitas de agua s/s</b> Galletitas de agua s/s 5u <b>Jugo de compota</b> Jugo de compota 200cc
<b>Naranja Rellenas</b> Jugo de naranja 60 ml Almidón de maiz 15 g Azúcar 10 g Merengue crudo c/s <b>Pan</b> Pan 35 g <b>Jugo de fruta</b> Jugo de fruta 200 cc		<b>Galletitas de agua</b> Galletitas de agua 5 u <b>Jugo de compota</b> Jugo de compota 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> Galletitas de agua 5 u <b>Jugo de compota</b> Jugo de compota 200 cc			

0783



# CENA

## MENÚ Nº 4

REGIMEN Nº 6 DIALISIS	REGIMEN Nº 7 ASTRINGENTE	REGIMEN Nº 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN Nº 9 LICUADO	REGIMEN Nº 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN Nº 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA NO CALDO</b>  <b>Ravioles de verdura</b> Ravioles 250 g Aceite 15 cc  <b>Dulce de membrillo</b> Dulce de membrillo 80 g  <b>Galletitas s/ sal</b> 5 u  <b>Agua</b> 100 cc	<b>Caldo + fideos</b> Caldo 150cc Fideos 40g  <b>Pollo al horno con ensalada de zanahoria cocida y papa</b> Pollo s/ piel 200g Aceite 5 cc Zanahoria 200g Papa 100g Aceite 15cc  <b>Puré de manzana #/ azucar</b> Manzana 150 g <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Agua</b> 200cc	<b>Ensalada de lechuga y zanahoria rallada</b> Lechuga 20 g Zanahoria 50 g Aceite 10 cc Vinagre c/s  <b>Ravioles de verdura con Salsa de Tomate</b> Ravioles 250 g Cebolla 25 g Zanahoria rallada 15 g Caldo c/s Condimentos c/s Tomate puré 60 g Queso rallado 15 g  <b>Naranja Rellenas</b> Jugo de naranja 60 ml Almidón de maíz c/s Azúcar 10 g Merengue crudo c/s <b>Galletitas de salvado</b> 5 u <b>Jugo de naranja de citrón</b> 200 cc	<b>Sopa</b> Sopa de 4 (licuada)  <b>Licudo (400g) 2 platos</b> Pollo 150 g Papa 150 g Zapallo 100 g Aceite 10 cc  <b>Puré de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g  <b>Jugo de compota</b> 200 cc <b>NO GALLETTITAS NO PAN</b>	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 90 g Papa 30 g Zanahoria 25 g Zapallo 30 g Nabo 5 g Puerto 5 g Zapallo 30 g Batata 30 g Clara de huevo 35 g  <b>Ravioles de verdura con estofado</b> Ravioles 250 g  <b>Estofado de carne vacuna</b> Carne vacuna en cubos 100 g Cebolla 25 g Zanahoria rallada 15 g Caldo c/s Condimentos c/s Tomate puré 80 g Queso rallado 15 g  <b>Naranja Rellenas</b> Jugo de naranja 60 ml Almidón de maíz 15 g Azúcar 10 g Merengue crudo c/s <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>ACORDA SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>

0783



# ALMUERZO

## MENÚ N° 5

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<b>Sopa de sémola</b> Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Nabo 5 g. Puerto 5 g. Perejil-ajo-sal c/s Sémola 30 g. <b>Arrollado de pollo (3 rodajas) c/ ensalada de lentejas y tomate</b> Pollo 200 g. Zanahoria cocida 20 g. Jamón 20 g. Queso en barra 30 g. Huevo duro 20 g. Condimentos c/s Aceite 5 cc. <b>Salsa velouté</b> Caldo 300 cc. Almidón de maíz 10 g. Papas 200 g. Aceite 10 cc. Leche c/s Sal c/s <b>Durazno en almibar</b> Duraznos 120 g. <b>Pan</b> Pan 35 g. <b>Jugo de fruta</b> Jugo de fruta 200 cc.	<b>Caldo</b> Caldo colado 200cc <b>Gelatina</b> Gelatina 125g <b>Agua Pura</b> 200cc <b>NO GALLINETAS NO PAN</b>	<b>Sopa de Sémola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g <b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Sopa de Sémola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g <b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g. Zanahoria 320 g. Aceite 5 cc	<b>Sopa de sémola</b> Caldo 130g. Sémola 30g Zapallo 30g. Zanahoria 30g. <b>Carne al horno c/ ens. de remolacha y clara</b> Pollo 200 g. Colita cuadril 5 cc Aceite 5 cc <b>Remolacha cocida</b> Clara 15 g. Aceite 10 cc. <b>Duraznos en almibar lavados</b> Duraznos 120 g	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 120 cc Cebolla 15 g Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Nabo 5 g Puerto 5 g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g. <b>Arrollado de pollo (3 rodajas) c/ ensalada de lentejas y tomate</b> Pollo 200 g Zanahoria cocida 20 g Jamón 20 g Queso en barra 30 g Huevo duro 20 g Condimentos c/s Aceite 5 cc <b>Lentejas cocidas</b> Tomate fresco 150 g Aceite 10 cc <b>Fruta fresca</b> Fruta de estación 150 g (no banana – no uvas) <b>Agua</b> Agua 200 cc	<b>Sopa de sémola</b> Caldo 130g. Sémola 30g. Zapallo 30g. Zanahoria 30g. <b>Carne al horno c/ ens. de remolacha y clara</b> Pollo 80 g. Colita cuadril 5 cc Aceite 5 cc <b>Remolacha cocida</b> Clara 15 g. Aceite 10 cc. <b>Duraznos en almibar</b> Duraznos 120 g <b>Galletitas de agua s/s</b> 5 u. <b>Jugo de compota</b> 200 cc.

0783



# ALMUERZO

## MENÚ N° 5

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA NO CALDO</b>	<b>Caldo + sémola</b>	<b>Sopa de verdura</b>	<b>Sopa del 4 licuada</b>	<b>Sopa de sémola</b>	<b>ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>
Carne al horno c/ensalada de remolacha	Caldo 150 cc Sémola 30 g	Caldo 120 cc Cebolla 15 g Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g	Licuada (400 g.) 2 platinas Carne al horno 100 g Fideos 50 g Zapallo 150 g Zanahoria 100g Aceite 10 cc Caldo c/s	Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Nabo 5 g. Puerro 5 g. Sémola 30 g Aceite 5 cc	
Colita cuadril 120 g Aceite 5 cc	Carne al horno con fideos con queso 200 g. Colita cuadril 5 cc				
Remolacha 300 g Aceite 15 cc					
<b>Duraznos en almibar lavados</b>	Fideos 150 g Aceite 15 cc	<b>Carne al horno c/ensalada de lentejas y tomate</b>	<b>Puré de banana con dulce de leche</b>	<b>Arrollado de pollo (3 rodajas) c/ ens. de remolacha y huevo</b>	
Duraznos 120 g	Queso rallar 15 g	Colita cuadril 200 g. Aceite 5 cc	Banana 200 g Dulce de leche 10 g	Pollo 200 g Zanahoria cocida 20 g Jamon 20 g Queso en barra 30 g Huevo duro 20 g Aceite 5cc	
<b>Galletitas s/ sal</b> 5 u.	<b>Queso y dulce</b> 40 g Dulce de membrillo 40 g		<b>Jugo de compota</b> 200 cc.		
<b>Agua</b> 100cc	<b>Galletitas de agua</b> 5u	<b>Fruita fresca</b> 150 g Fruita de estación 150 g Galletitas de salvado 5 u	<b>NO PAN-NO GALLETTAS</b>	<b>Durazno en almibar</b> 120 g <b>Duraznos en almibar</b> 5 u. <b>Galletitas de agua</b> 5 u. <b>Jugo de compota</b> 200 cc.	
	<b>Agua</b> 200 cc				

0183





# CENA

## MENÚ Nº 5

REGIMEN Nº 1 GENERAL	REGIMEN Nº 2 A LIQUIDA	REGIMEN Nº 2 B BLANDA	REGIMEN Nº 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN Nº 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN Nº 4 DIABETICO	REGIMEN Nº 5 IRC
<b>Sopa de verdura</b> Caldo 90 g Papa 30 g Perejil ajo-sal c/s Zanahoria 25 g Zapallo 30 g Nabo 5 g Puerto 5 g Zapallo 30 g Batata 30 g	<b>Caldo</b> Caldo colado 200 cc	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g	<b>Sopa de fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g	<b>Sopa de cabellos de angel</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Fideos cabellos de angel 30g	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Nabo 5 g Puerto 5 g Perejil-ajo c/s	<b>Sopa de cabellos de angel</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Fideos cabellos de angel 30g
<b>Elctos a la bolognesa y crema de leche</b> Fideos 150 g Aceite 5 cc Salsa Roja Carne picada especial 40 g Cebolla 25 g Zanahoria rallada 15 g Tomate puré 80 g Caldo c/s Condimentos c/s Sal c/s	<b>Agua</b> 200cc	<b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Milanesa de pescado al horno con calabaza al horno</b> Pescado 200g Pan rallado 20g Clara 15g Limón 20 g Aceite 5cc Calabaza 350g Caldo c/s	<b>Milanesa de pescado al horno con limón y batata y calabazas al horno</b> Pescado 80g Pan rallado c/n Clara 20 g Limón 20 g Aceite 5cc Calabaza 350g Caldo c/s	<b>Milanesa de pescado al horno con calabaza al horno</b> Pescado 80g Pan rallado c/n Clara 20 g Limón 20 g Aceite 5cc Calabaza 350g Caldo c/s
<b>Crema de leche</b> 30 cc <b>Queso de rallar</b> 15 g		<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Plan con leche descremada</b> Plan 135g Leche descremada c/s	<b>Ensalada de frutas s/ azúcar</b> Manzana 45 g Naranja 45 g Duraznos 30 g Pera 30 g Batata 30 g Edulcorante c/n Jugo de naranja diet c/n	<b>Plan con leche descremada</b> Plan 135g Leche descremada c/s
<b>Leas. De frutas</b> Manzana 45 g Naranja 45 g Duraznos 30 g Pera 30 g Batata 30 g Azúcar 5 g						
<b>Jugo de naranja</b> c/n <b>Pan</b> 35 g <b>Jugo de fruta</b> 200 cc					<b>Agua</b> 200 cc	

0783



# CENA

## MENÚ N° 5

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA - NO CALDO</b>	<b>Caldo + semola</b> Caldo 150 cc Semola 50 g	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 130cc Cebolla 15g Zanahoria 25g Zapallo 25g Nabo 5g Puerro 5g Perejil-ajo c/s	<b>Sopa</b> Sopa del 4 (licuada) Licuado (400g) Pollo 2 platos Zapallo 100 g Nabo 200 g Lentijas 80 g Huevo 1u Aceite 10 cc	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 90 g Papa 30 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 25 g Zapallo 30 g Nabo 5 g Puerro 5 g Zapallo 30 g Batata 30 g Clara de huevo 35 g	<b>ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>
Zapallitos rellenos 60 g. Arroz 20 cc. Aceite Zapallitos 2 u (400 g aprox) Zanahoria 60 g Cebolla 30 g Morrones 15 g Clara 35 g Carne moída magra 30 g	Pollo a la plancha y arroz con queso 200 g Aceite 5 cc Arroz 250 g Queso rallar 20 g Aceite 10 cc	<b>Milanesa de pescado al horno con limón y batata y calabaza al horno</b> Pescado (merluza) 200 g Limón 20 cc Salvado de avena 20 g Clara 15 g Aceite 5 cc	Gelatina 125 g Gelatina Cielatina	Fideos a la holandesa y crema de leche 150 g Fideos 5 cc Aceite	
<b>Plan de vainilla con caramelo</b> Plan 135g Leche entera c/s Caramelo c/s <b>Galletitas s/ sal</b> 5 u <b>Agua</b> 100cc	<b>Manzana rallada</b> Manzana 150 g <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Agua</b> 200 cc	<b>Batata</b> 100 g <b>Calabaza</b> 150 g <b>Aceite</b> 5cc <b>Ensalada de fruta</b> Manzana 45g Naranja 45g Durazno 30g Pera 30g Banana 30g Azúcar 5g <b>Galletitas de salvado</b> 5 u <b>Jugo de comino de ciruela</b> 200cc	<b>Jugo de comino</b> 200 cc <b>NO Galletitas NO PAN</b>	<b>Carne picada especial</b> 40 g <b>Cebolla</b> 25 g <b>Zanahoria rallada</b> 15 g <b>Tomate puré</b> 80g <b>Caldo</b> c/s <b>Condimentos</b> c/s <b>Crema de leche</b> 30cc <b>Queso de rallar</b> 15g <b>Ensalada de fruta c/ dulce de leche</b> 45g Manzana 45g Naranja 30g Durazno 30g Pera 30g Banana 30g Azúcar 5g <b>Dulce de leche</b> 10 g <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Jugo de comino</b> 200cc	

0783



# ALMUERZO

## MENÚ N°6

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LÍQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTROHEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABÉTICO	REGIMEN N° 5 IRC
<b>Sopa de verdura</b> Caldo 130cc Cebolla 15g Zanahoria 25g Zapallo 25g Apio 5g Nabo 5g Puerto 5g Zapallito 30g Papa 20g Perejil-ajo-sal c/s	<b>Caldo</b> Caldo colado 200cc Gelatina 125g	<b>Sopa de Sémola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g	<b>Sopa de Sémola</b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g	<b>Sopa de avena</b> Caldo 130g Avena 30 g. Zapallo 30 g. Zanahoria 30 g.	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerto 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g.	<b>Sopa de avena</b> Caldo 130 g. Avena 30 g. Zapallo 30 g. Zanahoria 30 g.
<b>Bife a la criolla con arroz blanco</b> Bife de cuadril 200g Tomate fresco 60g Cebolla 20g Morrones 10g Caldo c/s Sal-condimentos c/s	<b>NO GALLETTITAS NO PAN</b>	<b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Hamburguesa de pollo al horno con panacé</b> Pollo picado 200g Huevo 20g Pan rallado 10g Condimentos c/s	<b>Bife a la criolla con puré mixto</b> Bife de cuadril 200g Tomate fresco 60g Cebolla 20g Morrones 10g Caldo c/s Condimentos (no sal) c/s	<b>Bife a la criolla con puré mixto</b> Bife de cuadril 200g Tomate fresco 60g Cebolla 20g Morrones 10g Caldo c/s Condimentos (no sal) c/s
<b>Arroz blanco</b> Aceite 200g Queso rallado 10 cc Sal-condimentos 15g c/s		<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g	<b>Compota de manzana</b> Manzana 150 g Azúcar 10 g	<b>Postre de fruta</b> Postre de fruta 135g Leche descremada c/s	<b>Postre de fruta</b> Postre de fruta 135g Leche descremada c/s	<b>Postre de fruta</b> Postre de fruta 135g Leche descremada c/s
<b>Fruta fresca (de estación)</b> Fruta 150 g		<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de agua</b> 5 u	<b>Galletitas de agua</b> 5 u
<b>Pan</b> 35 g.		<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>Jugo de compota</b> 200cc	<b>Jugo de compota</b> 200 cc.	<b>Jugo de compota</b> 200cc

0783



# ALMUERZO

## MENÚ N°6

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA - NO CALDO</b> <b>Bife c/ cebolla y morron y puré</b> <b>MILK</b> Carne vacuna 150g Morron 30g Cebolla 40g Ajo y perejil c/s Papa 150g Zapallo 150g Aceite 20g <b>Papas en almibar lavadas</b> Papas en almibar 120g <b>Galletitas s/sal</b> 5 u. <b>Agua</b> 100 cc	<b>Caldo + arroz</b> Caldo 140 cc Arroz cocido 60 g. <b>Bife con puré de zanahoria</b> Bife sin grasa 200g Aceite 5cc Zanahoria 350g Aceite 5cc <b>Gelatina diet con manzana</b> Manzana 30 g Gelatina diet 100 cc <b>Galletitas de agua</b> 5 u. <b>Agua</b> 200 cc	<b>Sopa de verdura</b> Idem N° 5 <b>Bife a la citala con vegetales</b> Bife de cuadril 200g Tomate fresco 60g Cebolla 20g Morrones 10g Caldo c/s <b>Condimentos (no sal)</b> c/s <b>Zapallo</b> 100 g <b>Zanahoria</b> 100 g <b>Aceite</b> 100 g <b>Caldo</b> c/s <b>Comapa Mixta</b> Oreganos 70g Citrucha 70g Azucar 10g Agua c/s <b>Galletitas de salvado</b> 5 u. <b>Jugo de comapa de citrucha</b> 200 cc.	<b>Sopa del 4 licuada</b> 200 cc. <b>Licuada (400 g.) 2 platinas</b> Carne picada especial 150g Clara 10g Papa 200g Zanahoria 150g <b>Licuada de durazno con leche</b> 100 cc <b>Leche Entera</b> 80 g. <b>Durazno</b> 10 g. <b>Azucar</b> 200 cc. <b>Jugo de comapa</b> 200 cc. <b>No pan-no galletitas</b>	<b>Sopa de arroz</b> 130 cc. Caldo 20 g. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Nabo 5 g. Puerro 5 g. Perejil-ajo c/s Arroz 30 g. Aceite 5 cc. <b>Bife a la citala con puré de papas</b> Bife de cuadril 200g Tomate fresco 60g Cebolla 20g Morrones 10g Caldo c/s <b>Condimentos (no sal)</b> c/s Papa 300g manteca 10g Leche entera c/s <b>Banana c/ dulce de leche</b> 200 g <b>Banana</b> 10 g <b>Dulce de leche</b> 5 u. <b>Galletitas de agua</b> 200 cc. <b>Jugo de comapa</b>	<b>ACORDE A SOLICITUD DEL</b> <b>NUTRICIONISTA</b>

01783



# CENA

## MENÚ Nº 6

REGIMEN Nº 1 GENERAL	REGIMEN Nº 2 A LÍQUIDA	REGIMEN Nº 2 B BLANDA	REGIMEN Nº 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN Nº 3 GASTRO/HEPATOPROTECTORA	REGIMEN Nº 4 DIABÉTICO	REGIMEN Nº 5 IRC
<b>Sopa de verduras y sémola</b> Caldo 130 cc Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Cebolla 15 g Nabo 5 g Puerro 5 g Perejil-ajo-sal c/s Sémola 30 g  <b>Tarta de jamón, queso y cebolla</b> Harina 60 g Leche 100 cc Huevo 20 g Aceite 5 cc Jamón cocido 120g Huevo hervido 20g Queso fresco 150g Cebolla 50g Aceite 10cc Condimentos c/s  <b>Ensalada de zanahoria y choclo</b> Zanahoria rallada 150g Granos de choclo 80g Aceite 10cc  <b>Gelatina con fruta picada</b> Gelatina 100g Durazno 30g  <b>Pan</b> 33 g  <b>Jugo de fruta</b> 200 cc.	<b>Caldo</b> Caldo colado 200 cc  <b>Agua</b> 200cc  <b>NO GALLETTITAS- NO PAN</b>	<b>Sopa de Fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g  <b>Puré de zapallo</b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc	<b>Sopa de Fideos</b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g  <b>Pollo c/ puré de zanahoria</b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc	<b>Sopa de sémola</b> Caldo 130 g Sémola 30 g Zapallo 30 g Zanahoria 30 g  <b>Albondigas a 1 horno con puré mixto</b> Carne picada especial 200 g Clara 10 g Pan rallado 20 g Perejil c/s zanahoria 150g papa 200g aceite 10 cc leche desc. c/s  <b>Pera en almibar lavada</b> Pera 120g  <b>Galletitas de agua</b> 5u  <b>Jugo de compota</b> 200cc	<b>Sopa de verdura + sémola</b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallo 10 g Papa 30 g Sémola 30g  <b>Pollo a la Plancha con vegetales cocidos y arroz integral</b> Pollo 200g Caldo c/s Zapallo 100g zanahoria 100g zapallo 100g Arroz integral 50g  <b>Fruta en almibar diet</b> Pera 140 g Edulcorante c/s  <b>Agua</b> 200cc	<b>Sopa de sémola</b> Caldo 130 g Sémola 30 g Zapallo 30 g Zanahoria 30 g  <b>Albondigas a 1 horno con puré mixto</b> Carne picada especial 80 g Clara c/s Pan rallado c/s Perejil c/s zanahoria 150g papa 200g aceite 10 cc leche desc. c/s  <b>Pera en almibar</b> Pera 120g  <b>Galletitas de agua s/s</b> 5u  <b>Jugo de compota</b> 200cc

0183



# CENA

## MENÚ N° 6

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 INDIVIDUAL
<b>NO SOPA - NO CALDO</b> <b>Fideos al pesto c/ pollo a la plancha</b> Fideos 200g Ajo c/s Puerji c/s Aceite 20cc Pollo 200 g <b>Galletina con fruta picada</b> Gelatina 100 g Durazno 30 g Agua c/s <b>Galletitas s/sal</b> 5 u. Agua 100 cc.	<b>Caldo + Sémola</b> Caldo 150cc Sémola 50g <b>Pollo al horno sin piel con arroz</b> hervido Pollo 200g Caldo c/s Arroz blanco 200g Queso rallar 20g Aceite 10cc <b>Dulce de membrillo</b> Dulce de membrillo 140g <b>Galletitas de agua</b> 5 u <b>Agua</b> 200cc	<b>Sopa de verdura</b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Nabo 5g Puerro 5g Puerji-ajo c/s Zapallito 10 g. Papa 30 g. <b>Bollo a la plancha con vegetales</b> cocidos y arroz integral Pollo 200g Caldo c/s Zapallito 100g zanahoria 100g zapallo 100g Arroz integral 50g <b>Eruca en alambor diet</b> Pera 180 g. Edulcorante c/s <b>Galletitas de salvado</b> 5 u <b>Jugo de compota de ciruela</b> 200 cc	<b>Sopa del 4 licuada</b> 200 cc. <b>Pollo a 1 horno con vegetales cocidos</b> Pollo 200g Caldo c/s Zapallitos s/ piel s/semillas 100g zanahoria 100g zapallo 50g Caldo c/s <b>Pure de pera</b> Pera en alambor lavadas 150g <b>Jugo de compota</b> 200 cc. <b>No pan-no galletitas</b>	<b>Sopa de sémola</b> Idem Regimen N°1 Huevo 1u Aceite 5cc <b>Farfa de jamón, queso y cebolla</b> Harina 60 g Leche 100 cc Huevo 20 g Aceite 5 cc <b>jamón cocido</b> Huevo hervido 20g Queso fresco 150g Cebolla 50g Aceite 10cc Condimentos (no sal) c/s <b>Ensalada de zanahoria y choclo</b> Zanahoria rallada 150g Granos de choclo 80g Aceite 10cc <b>Fian c/ crema</b> Fian 125g leche c/s Crema de leche batida 15 g <b>Galletitas de agua</b> 5 u. <b>Jugo de compota</b> 200 cc	<b>ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA</b>

