

ESPECIFICACIONES TECNICAS PARTICULARES

LICITACION PUBLICA 068/2024

CONSIDERACIONES GENERALES

PRESTACION DEL SERVICIO

La prestación del servicio incluye la mano de obra, maquinarias, metodología y manejo del medio para llevar a cabo el objeto de la contratación, *preservando el estado de la infraestructura y respetando las reglas del arte y de las buenas prácticas.*

OBLIGACIONES DE LA FIRMA CONTRATADA

El personal de la firma adjudicataria deberá ser idóneo, mantener buena presencia, conducta y educación. Todos los trabajos que efectúe el Personal de la Contratista deberán ser realizados cuidando al máximo la seguridad de las personas que integran su personal y/o los terceros, así como también todos los bienes y/o elementos de propiedad del Hospital.

Las faltas y/o incumplimiento a este punto serán motivos suficientes para que el Comitente de por finalizada la contratación sin que medie derecho a reclamo y/o indemnización alguna.

La totalidad del personal estará bajo exclusivo cargo de la adjudicataria, así como los sueldos, seguros, beneficios, obligaciones sociales, y toda otra obligación derivada de la relación laboral entre el personal afectado al servicio y la adjudicataria; no generándose en consecuencia relación de dependencia alguna con el HCANK.

En tal sentido, el personal utilizado por quien resulte adjudicatario, no adquiere por la contratación ningún tipo o forma de relación de dependencia con el HCANK, siendo por cuenta de la firma contratada todas las responsabilidades emergentes de la relación laboral con el personal empleado.

El Contratista se obliga a reparar directamente los daños y/o perjuicios que se originen por la culpa, dolo o negligencia, actos u omisiones de deberes propios o de las personas bajo su dependencia o de aquellas de las que se valga para la prestación de los servicios contratados.

El Contratista se hará responsable del desempeño de su personal, el que deberá permanecer en su lugar de trabajo y observar las reglas de moralidad y cortesía que su desempeño obliga en el trato con agentes, funcionarios y/o visitantes de nuestras dependencias.

El Contratista cubrirá en forma inmediata las ausencias imprevistas del personal y satisfará las demandas de servicios adicionales de la forma más conveniente.

Es de exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria todo accidente de trabajo que ocurra a su personal o a terceros vinculados con la prestación del servicio, como asimismo el cumplimiento de todas las obligaciones emergentes de las leyes laborales, quedando establecido que la adjudicataria deberá contar con seguro a su cargo.

PERSONAL DEL PRESTADOR. CLÁUSULA DE INDEMNIDAD.

El Hospital no tiene ningún tipo de relación con el personal de EL PRESTADOR, afectado al cumplimiento de las tareas objeto del presente y no responderá por ningún tipo de reclamo.

Sin perjuicio de lo establecido en el párrafo anterior, EL PRESTADOR se compromete y acuerda en forma irrevocable, mantener indemne al Hospital por cualquier reclamo, acción judicial, demanda, daño o responsabilidad de cualquier tipo o naturaleza que sea entablada por cualquier persona pública o privada, física o jurídica, o dependientes de EL PRESTADOR, cualquiera fuera la causa del reclamo, responsabilidad que se mantendrá aún concluida la contratación cualquiera fuere la causa y que se extenderá o alcanzará a indemnizaciones, gastos y costas, sin que la enunciación sea limitativa.

PERSONAL DEL PRESTADOR. OBLIGACIONES LEGALES POR PERSONAL PROPIO

Pagar en término de Ley los sueldos y jornales y toda retribución que le corresponda.

Contratar los seguros de Ley (ART, Seguro de Vida Obligatorio, Seguro de Responsabilidad Civil, etc.).

Cumplir todas las obligaciones laborales y previsionales que la legislación vigente establezca o que se dicten en el futuro.

Cumplir las disposiciones de la Ley N° 19.587 y sus decretos reglamentarios, como así mismo toda otra normativa que la amplíe o reemplace, respecto de las Normas de Higiene y Seguridad Laboral.

Utilizar las normas técnicas, sanitarias, precautorias y de tutela del trabajador en cuanto a las condiciones ambientales, integridad psicofísica y prevención de los riesgos laborales.

Contar con la certificación de los exámenes preocupacionales correspondientes a cada uno de los empleados dependientes de la empresa que figuren en la nómina de servicios (Artículo 5° inciso o) de la Ley 19.587 - Decretos N° 351/79 y 1338/96).

PERSONAL DEL PRESTADOR. RELEVO PERSONAL

EL PRESTADOR deberá proceder al relevo del personal observado por el Hospital, cuando a juicio de este último, existieran razones para ello.

PROVISIÓN DE MATERIALES: La provisión incluye todos los materiales usuales y No usuales, insumos, mano de obra, maquinarias, metodología, manejo del medio y todo aquel insumo o material necesario para llevar a cabo el objeto de la contratación, preservando el estado de la infraestructura y respetando las reglas del arte y de las buenas prácticas.

LIBRO ÓRDENES DE SERVICIO

Las órdenes, instrucciones, observaciones o pedidos de aclaraciones que se deba transmitir a EL PRESTADOR, se efectuarán mediante el "Libro de Órdenes de Servicio" en que deberán notificarse. En caso de negativa, el Hospital le entregará una copia de la Orden, firmando en el original un testigo que dará fe que la copia fue

entregada. EL PRESTADOR quedará notificado del contenido, comenzando a correr desde ese momento el plazo fijado para su cumplimiento.

A tales efectos, EL PRESTADOR proveerá un (1) libro con doscientos (200) folios numerados, impresos en original y dos (2) copias, el que deberá ser rubricado por el Hospital.

De completarse el Libro de Órdenes, EL PRESTADOR proveerá inmediatamente un libro adicional para la continuación del proceso de comunicación. La reposición de libros se efectuará cuantas veces sea necesario, estará a cargo de EL PRESTADOR y a su exclusivo costo

REGLON N°1 - Prestación del Servicio de Racionamiento en Cocido para el Hospital de Cuenca Alta SAMIC

1. ALCANCE DE LA PRESTACIÓN.

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

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

Los regímenes a proveer están tipificados operativamente según sus variantes y según estandarización para la producción y servicio. (ANEXO I, II, III y IV).

Las cantidades consignadas en los anexos están expresadas en peso neto crudo y corresponden a una ración. Todas las opciones que figuran en los menús son a elección del Servicio de Nutrición del establecimiento. Las preparaciones serán indicadas en cada caso por el Servicio de Nutrición del Hospital.

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

Todos los regímenes tipificados podrán ser solicitados con las siguientes variantes

- Hiposódico.
- Hipoproteico, hipokalémico.

- Astringente, hipofermentativo
- Sin lactosa
- Para pacientes celíacos.
- Hipograso
- Adecuado a los grupos etéreos y biológicos según patología.
- Individuales
- Vegetariano
- Neutropénico
- De textura modificada según nomenclatura IDDSI

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

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

La prestación comprende:

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

Los alimentos serán frescos, crudos, a fin de ser elaboradas las comidas en el Hospital. Se aceptarán alimentos que garanticen seguridad, inocuidad y salubridad y de procesos y tratamientos admitidos por el Código Alimentario Argentino (Capítulo 3: artículos 155 al 177).

a.1. La Recepción de materia prima. El transporte de los alimentos deberá realizarse en vehículos aprobados para tal fin, exclusivo para cada grupo de alimentos (secos, carnes, vegetales, lácteos) a fin de evitar contaminación cruzada, refrigerados para víveres frescos, limpios, con personal con adecuados hábitos higiénicos. Los horarios de recepción quedarán sujetos a lo que indique el Hospital.

Todos los productos alimenticios tendrán fecha de envase y/o cosecha y/o elaboración y/o vencimiento. Todos los productos alimenticios estarán rotulados en sus envases según reglamentaciones nacionales (CAA) y/ o internacionales.

Toda vez que el Hospital lo considere conveniente podrá retirar muestras sin cargo de los víveres provistos para realizar controles microbiológicos, químicos o físicos periódicos y de calidad, sin perjuicio de otra comprobación o verificación que estime oportuno realizar.

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

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

El adjudicatario se obliga a renovar los víveres que mantenga en acopio en depósito en razón de haberse operado la fecha de vencimiento o que su estado de conservación obligue a su renovación.

Asimismo, se obliga a disponer permanentemente de una lista completa y actualizada de sus proveedores, con los domicilios respectivos.

b.1. Dentro de la despensa: deberán existir sectores estrictamente diferenciados para almacenar: víveres secos y enlatados, vajilla desinfectada, elementos de limpieza y desinfección, cajas de envases, vajilla.

b.2 Los alimentos no deberán depositarse directamente sobre el piso sino en tarimas y/o estanterías. Los alimentos no deberán tener contacto directo con las estanterías ni tarimas (deberán permanecer en envases cerrados).

b.3 Deben mantenerse las características macroscópicas, de temperatura, pH y macro y microbiológicas de recepción durante todo el almacenamiento.

b.4. No podrán conservarse en la misma cámara o módulo de heladera alimentos listos para consumo (Ej.: quesos, fiambres, lácteos) junto con alimentos crudos (Ej.: carnes, verduras, frutas.).

b.5. Solo se mantendrán congelados los productos ingresados frescos y que permitan el posterior congelado, en el tiempo y condiciones establecidas por el fabricante. No se podrán ingresar alimentos congelados a excepción del helado u otro alimento con previa autorización del Servicio de Nutrición por excepción.

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

b.7 No podrán almacenarse ni servirse alimentos o preparaciones de servicios anteriores, los cuales deberán estar rotulados con fecha de elaboración.

b.8. Las frutas y verduras se almacenarán en contenedores plásticos aireados sobre tarimas.

b.9. Las carnes se conservarán suficientemente aireadas, apoyadas sobre estanterías de acero inoxidable perforadas.

b.10. Se deberá evitar la ruptura de la cadena de frío en los alimentos.

c) La ELABORACIÓN Y COCIMIENTO DE LAS COMIDAS, que se llevará a cabo en el Hospital, procediendo de acuerdo a las reglas del arte culinario, cocina general y cocina dietética, utilizando para ello las instalaciones y el equipamiento que el Hospital cederá en uso y el que la contratista deberá incorporar, de acuerdo a lo determinado en el presente Pliego.

c.1. Toda la vajilla y elementos de preparación y cocción en contacto con los alimentos debe desinfectarse inmediatamente antes de su uso.

c.2. Deberán mantenerse estrictamente diferenciados los sectores para lavado, manejo y elaboración de todos los alimentos. Deberán existir sectores diferenciados y separados para el manejo de carnes y huevos crudos, para el manejo de verduras crudas y para el manejo de alimentos inocuos

c.3. Se deberá controlar las temperaturas y caracteres macroscópicos de los alimentos desde la salida del almacenamiento hasta su servicio al paciente o comensal, monitoreando los PCC.

c.4. Previo al uso: Se sanitizará con alcohol el elemento de corte (cuchillo, tijera, etc.) y el lugar a cortar. Las latas de los alimentos deben sanitizarse con alcohol y toalla descartable antes de ser abiertas.

c.5. Se deberá lavar correctamente frutas y verduras, hoja por hoja con agua corriente, las que se consuman crudas realizar remojo de 30 minutos en agua clorada a 200 ppm (200 mg de cloro libre por litro) y enjuagar correctamente y con agua hervida o seguir las indicaciones del Hospital en caso necesario.

c.6. Se deberá minimizar el tiempo entre la cocción de los alimentos y el servicio. Los alimentos durante las preparaciones previas a la cocción deberán mantenerse a $T^{\circ} < \text{de } 10^{\circ} \text{C o } > \text{de } 60^{\circ} \text{C}$ y no más de 3 horas. Los alimentos cocidos no deberán permanecer más de 2 horas desde que el alimento sale de cocción (a más de 90°C) hasta que es distribuido en los respectivos carros en cocina central.

c.7. Conservar los alimentos y/o preparaciones hasta su distribución central en recipientes de acero inoxidable (a Baño de María o calentaplatos).

c.8. Todas las preparaciones deberán realizarse el mismo día del consumo, a excepción de postres y entradas que requieran enfriamiento, en cuyo caso el tiempo de preparación no será mayor de 24 (veinticuatro) horas.

c.9. Los postres preparados sin procesos de destrucción térmica (banana pisada, manzana rallada, licuados) serán elaborados con la anticipación mínima requerida, en el mismo turno de servicio, con estrictos controles de sanitización.

c.10. Se prohíbe la utilización de palillos de madera o plásticos, o elementos extraños para sujetar, envolver alimentos en cualquier etapa del proceso para evitar contaminación física.

c.11. Las temperaturas para las comidas calientes de distribución central serán de aproximadamente 80°C a fin de lograr 65°C dentro de los carros térmicos y que el servicio al comensal no sea inferior a 60°C. La medida correctiva es: recalentar.

c.12. Las preparaciones frías serán de temperaturas entre 1 y 4 °C (dependiendo de la temperatura ambiental), para lograr que en los contenedores de servicio no superen los 7 °C, de modo que durante el consumo no superen los 10 °C. La medida correctiva es hasta 10 °C enfriamiento rápido, más de 10 °C decomiso.

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

d) La DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS A PACIENTES Y PERSONAL, en los horarios y la modalidad que establece el Hospital, siendo a pie de cama para los pacientes internados y bajo la modalidad autoservicio asistido para el personal autorizado y refrigerios. En el caso que el Servicio de Nutrición lo solicite, el servicio a personal autorizado de las áreas indicadas será en vajilla descartable en los office de alimentación de dichas áreas.

d.1) FORMA DEL SERVICIO AL PACIENTE:

d.1.1. La entrega de las comidas a la cama del paciente se efectuará con bandejas térmicas, con las siguientes características:

- bandejas fabricadas de plástico de alta resistencia.
- fabricadas en una sola pieza totalmente aislada alrededor de cada cavidad donde se dispondrá la comida, que permita mantener la temperatura propia de cada preparación (fría y /o caliente).
- Inyectada con poliuretano expandido
- con dos compartimentos de 350 a 400 cc., uno para postre de 150 a 180 cc. Y otro para sopa de 250 a 300cc con alas laterales para cubiertos, servilletas, bebidas, jugos, condimentos y pan o galletitas.
- Con platinas de loza o melamina y platinas desechables cuando sea necesario.

- carros de distribución de bandejas apilables de estante abierto, bordes de 1 ½ mm. En tres lados de cada estante para mantener las bandejas firmemente en su lugar, además del correspondiente “zuncho” o cinta sujetadora, que evitará el deslizamiento de las bandejas, ruedas de goma de 6 pulgadas –fijas o móviles-para facilitar su desplazamiento.

- Tanto las bandejas térmicas como los carros transportadores deben ser suficientes para cubrir la totalidad de pacientes internados.

- racks para guardar y secar bandejas y tapas térmicas.

d.1.2. Las bandejas térmicas serán individualizadas en cocina central, según las normativas del Servicio de Nutrición y completadas con todos los accesorios de vajilla necesarios, incluyendo platinas, bols para sopa, cubiertos de acero inoxidable o descartables de mesa de plástico duro y resistente cuando así lo indique: cuchillo, tenedor, así como juego de postre, cubiertos para colaciones, vasos descartables y servilletas de papel tissue absorbentes, no enceradas.

d.1.3. Se servirá en tazas con platos de loza piedra, acompañado de los cubiertos necesarios: cuchillo, cuchara, servilleta de papel tisú y lo que el Hospital considere necesario.

d.1.4. Todo el servicio de desayuno y merienda se dispondrá en una bandeja lisa o moldeada, una para cada paciente y hasta la cama del mismo.

d.1.5. Todos los alimentos servidos en estas comidas deberán ser en envases individuales y/o envasados al vacío: galletitas, azúcar y edulcorante, mermeladas, quesos untables, tostadas, vainillas, etc. Salvo el pan francés y de salvado que será fresco del día, con el gramaje establecido y foliado individualmente.

d.1.6. Las infusiones (té/ mate cocido) se servirán en sobres individuales a cada paciente según la prescripción dietética señalada por el servicio.

d.1.7. En los casos especiales que se indiquen, las raciones serán preparadas en forma de papilla y/o cualquier otra especificación, y servidas en viandas individuales, de acuerdo a las patologías de cada paciente, y con los cubiertos adecuados a los mismos.

Cuando se utilice vajilla descartable, para asegurar la calidad en lo que a presentación refiere y comodidad para el consumo del paciente, la misma deberá ser en descartable térmico o transportarse en conservadoras según lo solicite el Servicio de Nutrición. El tamaño de los mismos deberán ser:

- Para plato principal bandejas 103 y para guarniciones bandejas 102. En el caso de servirse plato principal y guarnición juntos, deberá utilizarse bandejas 105.

- Para postres y colaciones: Bandejas 101

d.1.8. Para acompañantes de los pacientes de Neonatología o terapia pediátrica, la comida será servida por el personal de la contratista en las mesas del comedor del Hospital, o en la modalidad y en el horario establecido por el Servicio de Nutrición.

d.1.9. La recolección de la vajilla sucia estará a cargo del personal del adjudicatario, en forma inmediata al retiro del comensal o de finalización del servicio, pudiéndose establecer una tolerancia de 2 horas y 30 minutos en casos especiales que así lo requieran.

d.1.10. Todos los alimentos que pueden ser mantenidos a temperatura ambiente deben estar en bolsas o no expuestos al contacto directo con el ambiente.

d.1.11. El servicio debe ser objeto de una lógica programación que permita que el comensal reciba la alimentación adecuada, bien presentada, a temperatura adecuada y con caracteres organolépticos correctos: sabrosa, no amarga, no salada, no sosa, no picante, no quemada, no dura (consistencia), no seca (excesiva conservación en calor), no recocida (excesiva cocción), no semi-cruda (falta de cocción), color y olor propios, a temperatura adecuada, bien presentada, consistencia y forma adecuada y en relación con el recipiente que la contenga.

d.1.12. La cantidad de elementos para la distribución deberá ser suficiente para el adecuado servicio.

d.1.13. El personal del adjudicatario deberá entregar la bandeja servida y completa al comensal en mano o en lugar que esté a su alcance.

d.1.14. La forma de servicio en áreas cerradas y /o casos especiales que requieran aislamiento o que el hospital considere especiales, (Terapia intensiva, pacientes inmunodeprimidos, otros) se deberá rotular cada uno de los alimentos indicados con el nombre del paciente. Se servirá todo en vajilla descartable térmica, resistente para desayuno, almuerzo, merienda, cena y colaciones; la misma deberá salir envuelta en papel film y será destruida luego de su único uso. El camarero deberá cumplir con las normas de higiene personal y de vestimenta especificadas por pliego y además tomará los siguientes recaudos:

Debe ser el primer servicio que realiza, anteriormente no debe haber ingresado a otro sector Del Hospital contaminado ambientalmente.

Al ingreso debe lavarse las manos, colocarse camisolín y guantes descartables

Debe servir a cada paciente a la cama.

Además, en caso de pacientes inmunosuprimidos los alimentos como: galletitas, queso rallado, aderezos, entre otras deberán ser envasados al vacío y en sobres individuales.

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

d.1.16. El Hospital se reserva el derecho a solicitar/realizar cualquier modificación que considere necesaria en cuanto a la modalidad de distribución y servicio al paciente.

d.1.17. La adjudicataria queda a disposición del Hospital a prestar servicio de desayuno para donantes, según lo especificado en el anexo y acorde a la solicitud del Servicio de Nutrición.

d.1.18. La adjudicataria deberá realizar el servicio del almuerzo para pacientes de Hospital de día respetando las especificaciones de servicio para pacientes, o como lo especifique el Servicio de Nutrición.

d.2) FORMA DEL SERVICIO AL PERSONAL DEL HOSPITAL:

El Hospital podrá decidir prestar servicios al Personal Autorizado en el Comedor sito en el Primer Piso o donde el Hospital disponga por razones de demanda y/o servicio.

La entrega de las comidas al personal del Hospital se efectuará teniendo en cuenta los siguientes puntos:

d.2.1. El sistema de control del personal que esté autorizado a comer se realizará a través de la información brindada desde el Servicio de Nutrición del Hospital y/o de la Dirección de Administración, a través del sistema a determinar por el Hospital.

d.2.2. En el comedor el servicio deberá prestarse todos los días sin excepción, incluyendo sábados, domingos y feriados nacionales, días no laborables, asuetos, duelos nacionales, paros, etc.; en los Horarios que establezca el Hospital.

d.2.3. El desayuno y la merienda se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución según corresponda.

d.2.4. En almuerzo y cena se servirá por el personal de la empresa gastronómica siguiendo la línea de distribución, donde la persona recibirá la entrada, el plato principal con su guarnición y el postre según corresponda. La contratista deberá ofrecer una opción de refrigerio diario.

d.2.5. El servicio de desayunos, meriendas, colaciones, almuerzos y cenas se realizará con bandeja y vajilla provista por el adjudicatario (evaluada previamente por el SN) con bandeja y vajilla completa, servilleta, instrucciones de consumo (Según lo estipulado por el SN) aderezos en mesas.

d.2.6. La vajilla deberá ser de loza e inoxidable, en caso de que el servicio deba realizarse en otra área, deberá ser entregado en bandeja descartable térmica o ser transportada en contenedores térmicos según lo solicite el Servicio de Nutrición. La vajilla descartable tendrá las mismas especificaciones que la de pacientes.

d.2.7. En todas las etapas del servicio deberán respetarse las Normas de inocuidad alimentaria establecidas en el presente pliego o que deban implementarse oportunamente y que figuran en el manual de prerequisites y procedimientos.

d.2.8. La recolección de la vajilla sucia estará a cargo del personal del adjudicatario, en forma inmediata al retiro del comensal. Durante las horas de servicio, las mesas serán higienizadas con alcohol al 70% y toallas de papel descartables entre comensal y comensal.

d.2.9. Todos los alimentos que pueden ser mantenidos a temperatura ambiente deben estar en bolsas o no expuestos al contacto directo con el ambiente.

d.2.10. El servicio de las comidas deberá realizarse contemplando:

El orden habitual de servicio de las distintas preparaciones del menú, el volumen y la forma adecuada a las preparaciones.

Todos los postres serán envasados en vajilla de acero inoxidable, cerrados con film u otra aprobada por el Servicio de Nutrición y rotulados con fecha de producción.

d.2.11. Queda prohibido el servicio de raciones para personal autorizado fuera del área del comedor sin autorización previa del Servicio de Nutrición del Hospital.

d.2.12. En los casos que el Hospital autorice el servicio fuera del área del comedor, las raciones deben ser envasadas en descartables con tapa. Se deberá rotular con etiqueta cada producto, el rótulo debe tener los siguientes datos: fecha de elaboración y horario de entrega, en lugar visible se etiquetará cada producto con el siguiente mensaje:

“consumir antes de las 2 horas de entregado, el Servicio de Nutrición no se responsabiliza por los riesgos y consecuencia del consumo posterior al lapso establecido”

d.2.13. El servicio debe ser objeto de una lógica programación que permita que el comensal reciba la alimentación adecuada, bien presentada, a temperatura adecuada y con caracteres organolépticos correctos: sabrosa, no amarga, no salada, no sosa, no picante, no quemada, no dura (consistencia), no seca (excesiva conservación en calor), no recocida (excesiva cocción), no semi-cruda (falta de cocción), color y olor propios, a temperatura adecuada, bien presentada, consistencia y forma adecuada y en relación con el recipiente que la contenga.

d.2.14. La cantidad de elementos para la distribución deberá ser suficiente para el

adecuado servicio.

d.2.15. Deberán existir todas las variantes y opciones de menús con y sin sal agregada. De la misma manera deberán existir preparaciones para personas celíacas, productos comerciales y preparaciones realizadas en el hospital bajo las indicaciones de preparación sin gluten, como así también otros regímenes especiales (diabético, vegetariano, etc.) que el Hospital especifique al adjudicatario en el caso que corresponda, brindándole la información del personal autorizado a consumir dichas opciones especiales.

d.2.16. Queda estrictamente prohibida la venta de productos que no sean los alimentos y/o productos alimenticios autorizados por el presente pliego.

d.2.17. La adjudicataria queda a disposición del Hospital a presentar servicio de café para eventos realizados en el Establecimiento, según solicitud del Servicio de Nutrición.

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

e.1. Deberá efectuar la limpieza de los locales y zonas aledañas afectadas al servicio (incluyendo pozos decantadores de grasa que deberán ser limpiados cada seis meses), equipamiento, batería de cocina, vajilla, instalaciones y todo elemento que haga a la prestación. Toda la vajilla que se use para la distribución de comidas deberá ser higienizada de acuerdo al Art.204 del C.A.A

e.2. El acceso al Sector de Elaboración de alimentos estará restringido. Solo podrá ingresar el personal del adjudicatario que se encuentre afectado al servicio y personal del Servicio de Nutrición. Toda otra persona que deba ingresar deberá hacerlo con autorización previa del Servicio de Nutrición o del Hospital.

e.3. El ingreso se realizará colocándose cofia descartable, camisolín, y lavándose las manos en la zona de ingreso.

e.4. Se realizará desinfección o sanitización después de cada servicio y antes de cada uno.

e.5. La batería de cocina (provista en su mayoría por el adjudicatario) debe ser de acero inoxidable, bordes internos redondeados. Deberá mantenerse en óptimas condiciones de mantenimiento e higiene (sin quemaduras, restos de comidas, adheridos, ni bordes sucios).

e.6. El secado de todos los elementos se realizará con toallas de papel descartables (vajilla en contacto con alimentos), por calor (hornos, carros térmicos, calentaplatos, o toda vajilla o utensilio que lo requiera, dentro de ellos) o se dejará secar por aire.

e.7. No se utilizarán rejillas, trapos de piso ni escobas en todo el sector de Elaboración de alimentos.

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

f.1. Se mantendrá registro de la actividad, presentando los certificados al Servicio de Nutrición. Previo al servicio posterior a la desinfección contra plagas se realizará limpieza y sanitización pre-operacional.

f.2. Todos los locales (depósito, preparación, cocción, distribución, transporte, servicio) de alimentos deberán estar protegidos contra el ingreso de plagas (y la anidación de las mismas) y animales. Las aberturas (ventanas) deben estar protegidas con mosquiteros, que permitan su apertura para favorecer la ventilación. Las puertas deben cerrar herméticamente (no debe haber luz) que permita el ingreso de plagas. Estos cierres deben mantenerse en buen estado de conservación.

g) La INCORPORACIÓN DEL EQUIPO NECESARIO (maquinarias, vajillas, etc.) como complemento del existente, para satisfacer una correcta prestación, para garantizar la correcta elaboración, preparación y presentación de los menús determinados en el presente Pliego.

g.1. Equipamiento a incorporar por la adjudicataria.

g.1.1. La adjudicataria deberá incorporar al Servicio el equipamiento complementario que resulte necesario, en calidad y cantidad para atender adecuadamente las diferentes etapas de la prestación.

g.1.2. La contratista deberá ampliar o modificar tal equipamiento, cuando a juicio del Hospital resulte necesario a los fines de una mejor prestación, sin derecho a reclamo de pago alguno por parte de la Empresa.

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

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

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

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

g.2. Cesión del uso de bienes del Hospital a la Contratista

g.2.1. El Hospital facilitará a la contratista, por el término de duración del contrato, sin cargo, bajo inventario patrimonial, y en el estado en que se encuentran al momento del inicio de la prestación, los locales, instalaciones, y opcionalmente los equipos y muebles existentes, destinados al almacenaje, preparación, cocción y distribución de alimentos.

g.2.2. La Contratista podrá solicitar autorización al Hospital para efectuar cualquier tipo de modificación a los bienes cedidos en uso, a efectos de adaptarlos a un mejor servicio, pero todo gasto en que incurran será a cargo de la prestataria. Eventuales obras e instalaciones fijas autorizadas, tomadas a cargo de la contratista, quedarán a beneficio del Hospital. Toda modificación de bienes cedidos en uso, o la incorporación de nuevos, deberán ser registrados en Patrimonio por la Contratista, y el registro refrendado por la Dirección del Hospital.

g.2.3. La Contratista será responsable de la conservación de los bienes cedidos en uso, incluidos los inmuebles, quedando a su cargo todos los gastos de mantenimiento y reparaciones, y estando obligada a la entrega de los mismos, sin cargo y en perfectas condiciones de funcionamiento, al fin del contrato, salvo lo relacionado con el desgaste natural propio del uso.

g.2.4. De existir faltantes, éstos deberán ser repuestos por otros nuevos que reúnan las mismas características constructivas y nivel de calidad, para lo cual el Hospital lo intimará en forma fehaciente, acordándole el plazo que el caso aconseje dentro del que deberá proceder al reintegro.

g.2.5. La contratista deberá contratar un seguro contra robo e incendio, a favor del Hospital por el término de la prestación, cubriendo los bienes que se le hayan cedido para uso. La póliza correspondiente quedará en poder del Hospital, hasta la finalización del servicio, debiendo el contratista gestionar su devolución una vez realizado el inventario final de cese del Servicio.

g.2.6. Los bienes con posibilidad de ser cedidos a la contratista a los fines de la prestación, se encuentran a disposición para el examen de los oferentes, en la Dependencia.

g.2.7. La contratista podrá aceptar total o parcialmente los bienes ofrecidos en uso, quedando a su cargo la incorporación del equipamiento que resulte necesario para atender adecuadamente el Servicio en todas sus etapas.

g.2.8. La maquinaria, equipamiento y enseres que la Contratista incorpore al servicio, deberá reunir condiciones de buena calidad de material y construcción, conservación térmica, seguridad e higiene indispensable para el manejo de alimentos, pudiendo el Hospital rechazar lo que a su juicio no cumpla con las mismas.

g.2.9. El equipamiento de propiedad de la Contratista, quedará en poder del Hospital durante un lapso de hasta TREINTA (30) DÍAS corridos, en los casos de rescisión del contrato, y a partir de tal fecha, a los efectos de asegurar la continuidad del servicio a los pacientes.

g.2.10. La adjudicataria deberá realizar mantenimiento de todo el equipo incorporado, de los bienes cedidos en uso y de las instalaciones del sector.

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

h.1. El personal de la Contratista deberá ser mayor de edad.

h.2. El personal de la contratista deberá cumplir con el requisito de la Libreta Sanitaria, y el curso o carnet de manipulación de alimentos sin la cual no podrá desempeñarse en sus tareas. Esta Libreta y el carnet deberá ser exhibida cada vez que la requiera el responsable de la supervisión de la prestación.

h.3. La adjudicataria tendrá a su cargo, en exclusiva relación de dependencia, al personal que sea afectado al cumplimiento de las tareas referidas, para cuyo caso le cursará notificación documentada a cada uno de ellos, documentación que, a exigencia de las autoridades del Establecimiento usuario, deberá ser presentada al inicio de la prestación o cada vez que se releve una persona, cualquiera fuere el motivo.

h.4. Queda expresamente prohibida la contratación de empleados del Hospital, por parte de la Contratista.

h.5. El personal de la adjudicataria deberá observar las siguientes normas de conducta:

Higiene personal adecuada. Presentarse a trabajar limpio, con las uñas cortas, limpias y sin pintura, afeitado (no podrá usar bigotes ni barba). No usar joyas (anillos, reloj, pulseras) durante la jornada laboral. El cabello limpio, prolijo y/o recogido y cubierto de modo tal que la cara quede libre del mismo.

Vestir uniforme completo (pantalón y chaqueta blancos, cofia o birrete, zapatos de goma antideslizantes) y limpio, con su identificación.

Presentarse a trabajar sano, sin heridas en manos, brazos, sin forúnculos, abscesos, sin enfermedades gastrointestinales ni respiratorias concomitantes para ello se deberá controlar diariamente el estado de salud.

Desarrollar hábitos higiénicos: No deberá toser, estornudar o escupir sobre los alimentos o elementos de contacto con los alimentos.

Lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido bactericida antes de proceder al manipuleo de alimentos y secarse con toalla descartable.

Las personas que manipulan alimentos crudos deberán usar SOLO para esta función, un delantero de material impermeable, lavable de color blanco, el cual deberá retirarse para su lavado y desinfección inmediatamente después de haber finalizado esta tarea.

Ingresar y egresar diariamente en la forma y por el lugar indicado por la Dirección del Establecimiento.

No circular fuera del radio cedido a la Empresa, con excepción de los lugares en que deba prestar Servicio.

No mantener vinculación con personal del Hospital ni con los pacientes internados o externos, salvo que razones de trabajo lo justifiquen.

Comportarse correctamente en todo momento, respetando hábitos de buena conducta y aseo personal, y procediendo con el mayor orden e higiene en su trabajo. Todo el personal deberá tener trato correcto con los comensales, el personal del Hospital y/o público.

h.6. Está absolutamente prohibido el ingreso de bebidas alcohólicas o cumplir tareas en estado alcoholizado, lo cual ocasionará la separación inmediata de la persona por parte de la Contratista.

h.7. Está absolutamente prohibido fumar en cualquier sector del Hospital.

h.8. La contratista deberá dotar a su personal, con ropa adecuada a la tarea que realiza, uniformes completos en buenas condiciones de higiene y presentación (como mínimo 2 juegos por agente), así como tarjetas plásticas de identificación (nombre y apellido, nombre de la empresa) en color diferencial de cualquiera que se utilice en el Hospital, y que deberá ser exhibida permanentemente sobre el lado izquierdo del pecho.

h.9. La cantidad de personal asignado a cada tarea del servicio deberá ser suficiente para el adecuado cumplimiento de la prestación, pudiendo el Servicio de Nutrición solicitar su incremento o modificar su distribución en caso que lo considere necesario. En cuanto al personal abocado al servicio de las raciones deberá ser como mínimo un camarero cada 50 comensales de personal autorizado y un camarero cada 40 camas de internación.

h.10. Deberá controlarse diariamente el estado de salud del personal y no podrá trabajar ninguna persona enferma (constatado por certificado médico).

h.11. El Responsable o Encargado:

Deberán ser Licenciados en Nutrición. Deberán coordinar y asegurar el cumplimiento de la prestación y del pliego de bases y condiciones. Deberá tener experiencia probada y antecedentes de desempeño anterior en Servicios de Alimentos. La dotación mínima deberá ser un Licenciado en Nutrición en turno mañana y uno en turno tarde.

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

h.12. La adjudicataria debe presentar el listado del personal de la empresa autorizado a ingresar al Hospital, y actualizarlo cada vez que se produzca alguna variante en su dotación.

i) **EL DEPÓSITO TRANSITORIO DE LOS RESIDUOS**, en recipientes con tapa, de capacidad adecuada a las necesidades, impermeables, fácilmente lavables y provistos de bolsas de material biodegradable. Estas bolsas deberán proveerse en cantidad suficiente para todos los sectores que comprenden las etapas de preparación, elaboración y distribución/recolección. Los recipientes deberán ser de color blanco, según Norma de Colores de Seguridad, al igual que las áreas que ocupa cada uno de ellos. Las bolsas deberán ser de color negro, y de un espesor que soporte el contenido. Los restos alimenticios de enfermos infectocontagiosos (residuos patogénicos tipo A) recibirán tratamiento de acuerdo a su clasificación. Restos cortantes, como vidrios, loza y hojalata, deberán ser envueltos en papel de diario y desechados en forma separada de los demás, de acuerdo con lo establecido en la Ley de Disposición de Residuos Peligrosos.

Normativa Provincial Decreto 450-94 y 403-97.

La frecuencia de disposición de los mismos desde el Área de elaboración hasta el contenedor será la necesaria para evitar el acumulamiento, el contenedor deberá permanecer tapado.

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

k) **EL CUMPLIMIENTO DE LOS HORARIOS** para los distintos servicios, de acuerdo a lo que establezca el HOSPITAL.

2. DE LA CANTIDAD DE RACIONES.

a) La estimación de raciones totales incluye los conceptos de desayuno, almuerzo, merienda y cena, y, en determinados casos, refrigerios y/o colaciones de los distintos regímenes previstos en los Anexos de Menús.

A continuación, se presenta una cantidad **estimada** de raciones por régimen en un periodo de 12 meses.

Desayuno/Merienda personal autorizado	94290
Almuerzo/Cena Personal Autorizado	107614
Ración completa Régimen General	32164
Ración completa Régimen Diabético	3668
Ración completa Régimen Blando/Hiposódico	8840

Ración completa Régimen Post Operatorio II	4986
Ración completa Régimen Post Operatorio I	1052
Ración completa Régimen Líquido	1388
Colaciones	1056
Refrigerios	54

b) El Hospital se reserva el derecho de incrementar el número estimado de raciones y servicios hasta la cantidad que resulte necesario. Así mismo se reserva el derecho de reducir el número de raciones conforme a las necesidades que surjan.

La adjudicataria podrá requerir se le autorice a ajustar su plantel, si se produjera aplicación de tecnología o el número de raciones disminuyera significativamente, quedando a juicio del Hospital, acceder o no a lo solicitado.

c) No obstante la cantidad de raciones diarias estimadas para el establecimiento, el Hospital sólo atenderá el pago de los desayunos, almuerzos, meriendas, cenas, colaciones y refrigerios efectivamente suministrados.

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

3. DE LA PROVISIÓN DE ELECTRICIDAD, GAS, TELÉFONO, AGUA y RECARGA DEL SISTEMA DE EXTINCIÓN DE INCENDIOS.

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

b) La adjudicataria tendrá la obligación de realizar la recarga del sistema de extinción de incendios de acetato de potasio instalado en el sector de cocina, garantizar el mantenimiento del mismo y deberá proveer los extintores acorde a la carga de fuego del sector.

4. DE LOS CAMIONES DE PROVISIÓN QUE INGRESEN AL ESTABLECIMIENTO

La empresa debe presentar vehículos habilitados a nombre del Prestador para poder ingresar las provisiones al ámbito del Hospital, y cuando correspondiere, las boletas de pago del Abastecimiento Municipal, póliza de

seguro que cubra responsabilidad civil hacia terceros, así como demostrar el cumplimiento de las disposiciones legales acerca del Transporte de Sustancias Alimenticias.

5. FISCALIZACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD

El Hospital fiscalizará a través de:

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

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

6. DE LAS SANCIONES Y PENALIDADES POR INCUMPLIMIENTO

Resultan causales de apercibimiento y/o sanción en los términos del punto 21 de las Disposiciones Generales del presente pliego las siguientes conductas:

a) Por no iniciar el servicio en la fecha establecida en el contrato.

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

c) Por utilización de alimentos alterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 5 modificado por R 205/88, encontrándose la contratista obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

d) Por utilización de alimentos contaminados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 6, encontrándose la contratista obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

e) Por utilización de alimentos adulterados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 7, encontrándose la contratista obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

F) Por utilización de alimentos falsificados según el Código Alimentario Argentino en su artículo 6° inciso 8, encontrándose la contratista obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

g) Por utilización de alimentos con falta de rotulación según el Código Alimentario Argentino en su artículo 223°, encontrándose la contratista obligada a reponer con productos “aptos para el consumo”.

h) Por mantener en cámaras, heladeras, despensas, depósitos y/o lugares de preparación o distribución, alimentos preparados en días anteriores, aun cuando no estuvieran descompuestos.

l) Por no mantener en los depósitos y cámaras frigoríficas un almacenamiento ordenado e higiénico, o por no mantener en áreas bien diferenciadas alimentos de material descartable y material de limpieza, o por mantener en cámaras frigoríficas preparaciones alimenticias elaboradas junto a víveres frescos sucios, o por mantener en cámaras y antecámaras alimentos en cajones de origen (madera, cartón) sin hacerlos trasvasados a cajones plásticos, limpios y sanos, o por no contar con suficiente estantería en depósito y mantener los alimentos en el suelo, o por mantener bolsas y envases a granel destapados y sin rótulos identificatorios y toda otra consideración sobre el área.

j) Por la utilización de sectores, instalaciones y equipamiento cedido en uso, con fines ajenos a la prestación.

K) Por sustitución parcial o total, sin autorización, de los elementos constitutivos de las comidas o preparaciones.

L) Por no solicitar autorización de reemplazos de almuerzos y/o cenas que no sean equivalentes en calorías, nutrientes, gramaje y calidad de alimentos

ANEXO I

Tipificación de dietas

Régimen general:

- Valor calórico normal
- Promedio de calorías según los menús actuales = 2500 Kcal
- Valores vitamínicos y minerales normales.

Régimen RA o hiposódico / adecuado gástrico:

- Dieta en progresión de régimen postoperatorio
- Dieta hiposódica
- Dieta adecuada gastrointestinal con carnes de pollo y vacuna
- Promedio de calorías según los menús actuales = 2400 Kcal/día
- Valores vitamínicos y minerales normales

Régimen para diabético

- Selección de hidratos de carbono
- Selección de grasas
- Destinado a pacientes con tratamiento médico y/o dietoterapia
- Dietas de 1800 Kcal/día aportando: 180 g de hidratos de carbono, 90 g de proteínas y 80 g de grasas.
- Valores vitamínicos y minerales.

Régimen postoperatorio inmediato/ líquido

- Dieta líquida de escaso valor calórico.
- Compuesto por: agua de compota, caldo colado, gelatina y té.
- Contempla edulcorante en pacientes diabéticos.

Régimen postoperatorio 1 :

- Dieta inmediata a la dieta líquida
- Dieta adecuada gastrointestinal
- Rango de calorías según los menús actuales 1000 Kcal/día
- Régimen SIN carnes, puede contener huevo si lo indica el servicio.

Régimen postoperatorio 2:

- Dieta en progresión a régimen postoperatorio 1
- Dieta adecuada gastrointestinal
- Selección de grasas
- Rango de calorías según los menús actuales 2300 Kcal/día
- Régimen CON pollo ó pescado.

Régimen individual

- Dieta indicada de manera individual, que no se adapta a los menús diarios.
- Indicado en pacientes de características especiales

Régimen de textura modificada

- Dieta con adaptación de la consistencia (Según niveles de IDDSI indicados: tamaño bocado, picado y húmedo, puré, licuado, poco espeso, ligeramente espeso)
- Indicado en pacientes con trastornos de deglución permanentes o transitorios, falta de dentición, fijación de maxilar, estados alternantes del sensorio.
- Se adaptará el resto de los regímenes a la consistencia indicada por el Servicio de Nutrición. Se podrán implementar listas de menú de textura modificada para las cuales el Servicio de Nutrición podrá solicitar los insumos que considere necesarios, en coordinación y acuerdo con la empresa para mantener los valores de la ración en vigencia.
- Podrá ser fortificado con proteínas o suplemento nutricional completo si el servicio lo solicita.

ANEXO II
MENÚS PARA LOS DISTINTOS REGÍMENES DE PACIENTES

SELECCIÓN DE ALIMENTOS
DESAYUNO Y MERIENDA

RÉGIMEN GENERAL:

Desayuno:

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (o jalea) (pack)	25
Queso untable cremoso	Queso untable (pack)	20
Pan	Pan francés	60

Merienda:

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (o jalea) (pack)	25
Queso untable cremoso	Queso untable (pack)	20
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40

REGIMEN DIABETICO:

Desayuno:

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche entera	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Edulcorante	Edulcorante (pack)	12
Queso untable cremoso	Queso untable (pack)	20 gr

Pan de salvado	Pan de salvado	40 grs
----------------	----------------	--------

Merienda:

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche entera	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Edulcorante	Edulcorante (pack)	12
Mermelada dietética	Mermelada diet (pack)	20
Queso untable cremoso	Queso untable (pack)	20 gr
Galletitas de agua	Galletitas de salvado (pack)	40

RÉGIMEN BLANDO GÁSTRICO:

Desayuno:

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (o jalea) (pack)	25
Pan	Pan francés	60

Merienda:

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Te /Mate cocido	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Mermelada	Mermelada (pack)	20
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40

RÉGIMEN POST OPERATORIO I:

Desayuno y merienda:

Nombre del plato	Composición	Ración
------------------	-------------	--------

Te	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40 grs

RÉGIMEN POST OPERATORIO II:

Desayuno y merienda:

Nombre del plato	Composición	Ración
Leche entera	Leche entera fluida (o en polvo)	200
Te /mate cocido	Agua Te/mate cocido (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Mermelada	Mermelada (pack)	25

RÉGIMEN LÍQUIDO

Desayuno y merienda:

Nombre del plato	Composición	Ración
Te	Agua Te (sobre)	100 2
Azúcar	Azúcar (pack)	12

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

ALMUERZO Y CENA

RÉGIMEN GENERAL

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de avena Milanesa. Tortilla de acelga y papa Manzana	Sopa de sémola Pizza y empanadas. Durazno en almíbar
2	Sopa de arroz Pollo arrollado Ensalada de chaucha y huevo Peras en almíbar	Sopa de avena Pan de carne Puré mixto Banana
3	Sopa de sémola Suprema de pollo. Calabazas y batatas al horno. Flan con caramelo	Sopa de sémola Ravioles con salsa boloñesa Ensalada de frutas

4	Sopa de fideos Pizza y empanadas Banana	Sopa de verduras Canelones de ricota y acelga con salsa boloñesa. Aspic de frutas
5	Sopa de avena Carre de cerdo con salsa agridulce Puré de batata Manzana	Sopa de fideos Milanesa de carne. Ensalada de papa, tomate y huevo Postre de chocolate
6	Sopa de verduras Zapallito relleno. Risotto. Durazno en almíbar	Sopa de sémola Pollo a la mostaza. Calabaza al horno. Manzana asada con crema
7	Sopa de verduras con avena Carne al verdeo. Papas rústicas. Gelatina	Sopa de fideos Suprema de pollo Puré mixto. Flan con caramelo
8	Sopa de avena Pollo al horno. Calabaza gratinada Flan con dulce de leche	Sopa de arroz Pastel de papas. Ensalada de zanahoria, chaucha y huevo Gelatina
9	Sopa de verduras Pan de carne Puré de papas Aspic	Sopa de sémola Arrollado de pollo. Croquetas de acelga Gelatina
10	Sopa de avena Peceto a la portuguesa. Budín tricolor. Flan con dulce de leche	Sopa de fideos Tarta de jamón, tomate, y queso. Ensalada de zanahoria y tomate Banana

REGIMEN DIABETICO

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de avena Milanesa Tortilla de zapallitos Papas al natural Manzana	Sopa de verduras Pollo estofado Panaché de verduras Durazno en almíbar diet
2	Sopa de verduras Pollo arrollado Ensalada de chaucha y huevo Pera en almíbar diet	Sopa de arroz Pan de carne Puré mixto Gelatina diet
3	Sopa de verduras Carne al horno con salsa demiglance Budín de calabaza Flan diet	Sopa de sémola Hamburguesa Arroz con verduras Ensalada de frutas diet
4	Sopa de arroz Bife de carne Ensalada de tomate y lentejas Compota diet	Sopa de avena Canelones de ricota y acelga con salsa boloñesa. Aspic diet
5	Sopa de avena Carre de cerdo Ensalada de lechuga, tomate, y choclo	Sopa de verduras Milanesa de carne. Ensalada de papa, tomate, y huevo

	Manzana	Gelatina diet
6	Sopa de verduras Zapallito relleno. Arroz con vegetales Durazno diet	Sopa de avena Pollo al horno calabazas y batatas dorados Manzana asada
7	Sopa de sémola Carne al verdeo. Tortilla de zapallitos y papa Gelatina diet	Sopa de arroz Suprema de pollo Puré mixto. Flan diet
8	Sopa de verduras Pollo al horno. revuelto de zapallitos Pera	Sopa de avena Pastel mixto Ensalada de zanahoria, chaucha, y huevo Gelatina diet
9	Sopa verduras Pan de carne Puré mixto Manzana	Sopa de avena Arrollado de pollo. Tallarines con verduras Flan diet
10	Sopa de arroz Peceto a la portuguesa. Budín tricolor. Compota de manzana	Sopa de verduras Tarta de vegetales Ensalada de arroz, tomate y huevo Banana

RÉGIMEN BLANDO GÁSTRICO

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de arroz Milanesa Puré mixto Compota	Sopa de verduras Pollo al horno Panaché de verduras Durazno en almibar
2	Sopa de sémola Bife de carne Calabaza al horno dorada Pera en almíbar	Sopa de arroz Pan de carne Puré mixto Manzana asada
3	Sopa de verduras Suprema de pollo Budín de calabaza Flan	Sopa de sémola Hamburguesa con queso descremado Tallarines con salsa blanca diet Gelatina
4	Sopa de arroz Bife de carne Panaché de verduras Compota de manzana	Sopa de avena Canelones de calabaza y pollo con salsa blanca diet Aspic
5	Sopa de verduras Carre de cerdo Puré de batata Compota	Sopa de sémola Milanesa de carne. Ensalada de zanahoria hervida, y huevo Gelatina
6	Sopa de verduras Zapallito relleno Arroz con aceite y queso descremado Durazno en almibar	Sopa de arroz Pollo al horno Panaché de verduras Manzana asada
7	Sopa de verduras Bife de carne	Sopa de sémola Suprema de pollo

	Puré de calabaza Gelatina	Ensalada de chaucha y huevo Flan
8	Sopa de arroz Pollo al horno. revuelto de zapallitos Flan	Sopa de verduras Pastel mixto Ensalada de zanahoria cocida, chaucha, y huevo Gelatina
9	Sopa de arroz Pan de carne Calabaza al horno Aspic	Sopa de verduras Pechuga grille Tallarines con queso Flan
10	Sopa de arroz Peceto con salsa velouté Budín tricolor (calabaza,zapallitos, ricotta) Flan	Sopa de sémola Milanesa de carne Puré de papas Gelatina

RÉGIMEN POST OPERATORIO II

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de sémola Pollo Puré mixto Compota de manzana	Sopa de fideos Pollo Arroz con aceite y queso untable descremado Gelatina
2	Sopa de avena Pollo Fideos hervidos con aceite y queso untable descremado Compota de manzana	Sopa de sémola Pollo Puré de papa Gelatina
3	Sopa de fideos Pollo Polenta Compota de manzana	Sopa de avena Pollo Fideos hervidos con aceite y queso untables descremado Gelatina
4	Sopa de sémola Pollo Arroz hervidos con aceite y queso untables descremado Compota de manzana	Sopa de fideos Pollo Puré mixto Gelatina
5	Sopa de avena Pollo Polenta Compota de manzana	Sopa de avena Pollo Puré de papa Gelatina
6	Sopa de fideos Pollo Fideos hervidos con aceite y queso untables descremado Compota de manzana	Sopa de fideos Pollo Puré mixto Gelatina
7	Sopa de avena Pollo Puré de papa Compota de manzana	Sopa de fideos Pollo Polenta Gelatina
8	Sopa de avena Pollo	Sopa de sémola Pollo

	Fideos hervidos con aceite y queso untables descremado Compota de manzana	Puré de papas Gelatina
9	Sopa de fideos Pollo Polenta Compota de manzana	Sopa de fideos Pollo Pure mixto Gelatina
10	Sopa de avena Pollo Arroz hervidos con aceite y queso untables descremado Compota de manzana	Sopa de sémola Pollo Puré mixto Gelatina

RÉGIMEN POST OPERATORIO I

Nº	Almuerzo	Cena
1	Sopa de sémola Puré calabaza Compota Galletitas de agua	Sopa cabello de ángel Puré calabaza Gelatina Galletitas de agua

RÉGIMEN LÍQUIDO

Nº	Almuerzo	Cena
1	Caldo de verduras colado Jugo de compota de manzana o pera Gelatina	Caldo de verduras colado Jugo de compota de manzana o pera Gelatina

ALMUERZO LISTA 1:

GENERAL:

Nombre: Milanesa con tortilla de acelga y papa. Fruta fresca		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Milanesa de carne	Cuadrada	150
	Huevo	15
	Pan rallado	30
	Provenzal	C/S
	Sal	C/S
	Aceite	5
Tortilla de papa y acelga	Acelga	300
	Huevo	75
	Cebolla	60
	Papa	150
	Morrón rojo	15

	Aceite	5
	Sal	C/S
Pan	Pan Frances	60
Fruta fresca	Manzana Fresca	1U (200 gr)

DIABETICO:

Nombre: Milanesa de carne con tortilla de zapallitos y papas al natural. Fruta fresca.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Milanesa de carne	Cuadrada	150
	Huevo	15
	Pan rallado	30
	Provenzal	C/S
	Sal	C/S
	Aceite	5
Tortilla de zapallitos	Zapallito	300
	Cebolla	10
	Morrón rojo	10
	Huevo	75
	Sal	C/S
	Aceite	5
Papas al natural	Papa	250
	Sal	C/S
	Aceite	5
Fruta fresca	Manzana Fresca	200

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Milanesa de carne con puré mixto. Compota de manzana		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Milanesa de carne	Cuadrada	150

	Huevo	15
	Pan rallado	30
	Provenzal	C/S
	Sal	C/S
	Aceite	5
Puré Mixto	Papa	200
	Zapallo anco	200
	Sal	C/S
	Aceite	5
Pan	Pan Francés	60
Compota de manzana	Manzana Fresca	200
	Azúcar	10

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con arroz con aceite y queso. Compota de manzana.		
Pollo al horno	Pollo	350
	Sal	C/S
	Aceite	5
Arroz con aceite y queso.	Arroz parboil	70
	Sal	C/S
	Aceite	5
	Queso untable	20

Galletitas	Galletitas de agua (pack)	40
Compota de manzana	Azúcar	10
	Manzana Fresca	200

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	150
	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10

	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

CENA LISTA 1:

GENERAL:

Nombre: Pizza y Empanadas de carne (3u). Durazno en Almibar.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Empanadas de carne	Tapa de empanadas rotisería	3
	Roastbeef	150
	Cebolla	30
	Huevo	10
	Morrón rojo	15
	Aceituna	15
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pizza de muzzarella	Harina de trigo	60
	Levadura fresca	2
	Sal fina	c/s

	Tomate triturado	0,03
	Perejil	c/s
	Queso Muzarella	0,05
	Aceitunas	0,006
	Sal fina	c/s
	Aceite	
Pan	Pan Francés	60
Durazno en almibar	Durazno	150

DIABETICO:

Nombre: Pollo estofado con panaché de verduras. Duraznos en almíbar diet.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo estofado	Pollo	350
	Tomate al natural	40
	Cebolla	20
	Morrón rojo	15
	Aceite de girasol	5
	Sal fina	c/s
	Provenzal	C/S
Panaché de vegetales	Berenjena	100
	Zapallito	100
	Anco	150

	Zanahoria	100
	Aceite	5
Durazno en almibar diet	Durazno diet	150

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Pollo al horno con panaché de verduras. Durazno en almibar.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	350
	Aceite	5
	Sal fina	C/S
Panaché de vegetales	Berenjena	100
	Zapallito	100
	Anco	150
	Zanahoria	100
	Aceite	5
	Sal fina	c/n
Pan	Pan Francés	60
Durazno en almibar	Durazno	150

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo con arroz blanco. Gelatina		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)

Pollo	Pechuga de pollo	300
	Aceite	10
Arroz blanco	Arroz Parboil	70
	Sal fina	c/n
	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

POST OPERATORIO 1:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	150
	Sal fina	c/n
	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

ALMUERZO LISTA 2:

GENERAL:

Nombre: Arrollado de pollo con ensalada de chaucha y huevo. Peras en almíbar.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Arrollado de pollo	Pollo	350
	Huevo	15
	Acelga	20
	Morrón rojo	20

	Zanahoria	15
	Sal	C/S
	Chauca	250
	Huevo	25
	Sal	C/S
Ensalada de chaucha y huevo	Aceite	5
Pan	Pan Francés	60
Peras en almíbar	Pera en almíbar	150

DIABETICO:

Nombre: Arrollado de pollo con ensalada de chaucha y huevo. Peras en almíbar.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Arrollado de pollo	Pollo	350
	Huevo	15
	Acelga	20
	Morrón rojo	20
	Zanahoria	15
	Sal	C/S
	Aceite	5
Ensalada de chaucha y huevo	Chauca	250
	Huevo	25
	Sal	C/S

	Aceite	5
Peras en almíbar	Pera en almíbar	150

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Bife de carne con calabaza al horno doradas.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Bife de carne	Paleta	250
	Aceite	10
	Sal fina	c/n
Calabaza dorada	Calabaza	250
	Aceite	5
	Sal	C/S
Pan	Pan Francés	60
Peras en almíbar	Pera en almíbar	150

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo con fideos. Compota		
Preparación	Ingredientes	
Pollo grille	Pechuga de pollo	300
	Aceite	10
Fideos	Fideos	70

	Sal fina	c/n
	Aceite	10
		9
Galletitas	Galletitas de agua (pack)	40
Compota	Manzana fresca	200
	Azúcar	10

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	150
	Sal fina	c/n
	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua	c/n
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5

	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

CENA LISTA 2:

GENERAL:

Nombre: Pan de carne con puré mixto. Fruta fresca		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pan de carne	Roastbeef/Paleta	150
	Cebolla	15
	Zanahoria	20
	Huevo	30
	Aceite	10
	Sal	C/S
Puré Mixto	Papa	200
	Zapallo Anco	200

	Leche fluida descremada	20
	Manteca	10
	Sal	C/S
Pan	Pan Francés	60
Fruta fresca	Banana	200

DIABETICO:

Nombre: Pan de carne con puré mixto. Gelatina dietética		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pan de carne	Roastbeef/Paleta	150
		15
	Cebolla	20
	Zanahoria	
	Huevo	30
	Aceite	10
	Sal	C/S
Puré Mixto	Papa	200
	Zapallo Anco	200
	Aceite	5
	Sal	C/S
Gelatina Dietética	Polvo para gelatina dietética	4
	Agua	c/n

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Pan de carne con puré mixto. Fruta asada.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pan de carne	Roastbeef/Paleta	150
	Zanahoria	20
	Huevo	30
	Aceite	10
	Sal	C/S
Puré Mixto	Papa	200
	Zapallo Anco	200
	Leche descremada	20
	Aceite	5
	Sal	C/S
Pan	Pan Francés	60
Fruta asada	Manzana	200

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo con puré de papas. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Pollo grille	Pechuga de pollo	300
	Sal	C/S
	Aceite	10

Puré de papas	Papa	300
	Sal fina	c/n
	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	150
	Sal	C/S
	Aceite	10
Galletitas	Galletita de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)

Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

ALMUERZO LISTA 3:

GENERAL:

Nombre: Suprema de pollo con calabazas y batatas al horno. Flan con caramelo		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Suprema de pollo	Suprema de pollo	180g
	Huevo	20g
	Sal	c/n
	Pan rallado	30g
Calabazas y batatas al horno.	Calabaza	150
	Batata	150
	Aceite	15

	Sal fina	Cantidad necesaria
Pan	Pan francés	60
Flan con caramelo	Flan en polvo	25 gr
	Leche en polvo entera	20 gr
	Azúcar	5gr

DIABETICO:

Nombre: Carne al horno con salsa demi glacé. Budín de zanahoria. Flan diet		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Carne al horno con salsa demi glacé.	Nalga, Paleta	270 gr
	Salsa demi glacé	c/n
Budín de zanahoria.	Zanahoria	135
	Huevo	50
	Cebolla	45
	Sal	c/n
	Aceite	25
Flan diet.	Flan diet	25
	Leche en polvo entera	20

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Suprema de pollo. Budín de zanahoria. Flan		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Suprema de pollo	Suprema de pollo	180g
	Huevo	20g
	Sal	c/n

	Pan rallado	30g
Budín de zanahoria.	Zanahoria	135
	Huevo	50
	Cebolla	45
	Aceite	25
	Queso fresco descremado	30g
Pan	Pan francés	60
Flan diet.	Flan	25
	Leche en polvo descremada	20

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo con puré mixto. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Pollo grille	Pechuga de pollo	300
	Aceite	10
Polenta	Harina de maíz	70
	Aceite	10
	Sal	c/n
	Queso untable descremado	20g
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40

Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Sal	c/N
	Aceite	10
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agus	c/n

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10

	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

CENA LISTA 3:

GENERAL:

Nombre: Ravioles con salsa boloñesa. Ensalada de frutas		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Ravioles con salsa boloñesa.	Ravioles	250
	Roast Beef/ Paleta	40
	Cebolla	25
	Morrón	5
	Aceite	10
	Salsa de tomate	50
	Zanahoria	20
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas.	Banana o pera	35

	Manzana	35
	Naranja	35
	Durazno en almibar	35
	Jugo de fruta	40

DIABETICO:

Nombre: Hamburguesa de carne con. Arroz con verduras. Ensalada de fruta diet.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Hamburguesa de carne.	Roast Beef/ Paleta	220
	Cebolla	30
	Aceite	15
	Provenzal	Cantidad necesaria
Arroz con verduras.	Arroz Parbolizado	70
	Berenjena	100
	Zapallito	100
	Queso fresco	30
	Morrón verde	5
	Zanahoria	50
	Aceite de girasol	20
Ensalada de frutas diet	Banana o pera	35
	Manzana	35
	Naranja	35
	Durazno en almíbar diet	35

	Jugo de fruta sin azúcar	40
--	--------------------------	----

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Hamburguesa de carne con queso descremado. Tallarines con salsa blanca diet. Ensalada de fruta.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Hamburguesa de carne con queso descremado.	Roast Beef/ Paleta	220
	Cebolla	30
	Aceite	15
	Provenzal	Cantidad necesaria
	Queso fresco descremado	30
Tallarines con salsa blanca diet.	Fideos tirabuzon	90
	Harina de trigo	15
	Sal	c/n
	Leche descremada	150
Pan	Pan francés	60
Ensalada de frutas.	Banana o pera	35
	Manzana	35
	Naranja	35
	Durazno en almíbar diet	35
	Jugo de fruta	40

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con fideos.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)

Pollo al horno	Pollo	300
	Aceite	5
Fideos	Fideos	70
	Aceite	10
	Sal	c/s
	Queso untable descremado	20
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina en polvo	5
	Agua	c/n

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Sal	c/n
	Aceite	10
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet

Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

ALMUERZO LISTA 4:

GENERAL:

Nombre: Pizza y empanadas. Banana		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Empanadas (3 unidades)	Tapas de empanadas	3 unidades
	Cebolla	30
	Morrón	10
	Carne vacuna picada (roast beef ó paleta)	60
	Huevo	25

	Aceite	5
	Huevo batido	c/n
Pizza (2 porciones)	Harina de trigo	60
	Levadura de cerveza	2
	Sal fina	c/n
	Tomate triturado	20
	Perejil	c/n
	Queso Muzarella	40
	Aceituna	5
Pan	Pan francés	60
Banana	Banana	1 unidad (200g)

DIABETICO:

Nombre: Bife de carne con ensalada de tomate y lentejas. Compota diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Bife de carne con ensalada de tomate y lentejas.	Carne vacuna paleta	200
	Aceite	20
	Tomate	130
	Lenteja	70
	Aceite girasol o maíz	10

Compota diet.	Manzana	1 unidad (200)
---------------	---------	----------------

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Bife de carne con panache de verdura. Compota de fruta		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Bife de carne	Carne vacuna paleta	200
	Aceite	20
Panaché de verduras	Zapallito corte	100
	Zanahoria	210
	Berenjena	100
	Sal	c/n
	Aceite de girasol	10
Pan	Pan francés	60
Compota de fruta	Manzana	1 unidad (200g)

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo con arroz blanco.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo	Pechuga de pollo	300
	Aceite	10
Arroz blanco	Arroz Parboil	70

	Sal	c/n
	Aceite	10
	Queso untable descremado	20
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Sal	c/n
	Aceite	10
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)

Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

CENA LISTA 4:

GENERAL:

Nombre: Canelones de ricota y acelga con salsa boloñesa. Aspic de fruta		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Canelones de ricota y acelga con salsa boloñesa. (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	15
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/n
	Sal fina	c/n

	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	200
	Cebolla	15
	Huevo	20
	Ricotta	30
	Sal fina	c/n
	Carne vacuna picada magra	80
	Cebolla	30
	Morrón	20
	Aceite	10
	Salsa de tomate	50
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
Salsa Boloñesa	Queso rallado	20
Pan	Pan francés	60
Aspic de fruta	Gelatina	25
	Agua	c/n
	Fruta (banana/pera/manzana)	30

DIABETICO:

Nombre: **Canelones de ricota y acelga con salsa boloñesa. Aspic de fruta diet.**

Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Canelones de ricota y acelga con salsa boloñesa. (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	15
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/n
	Sal fina	c/n
	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	200
	Cebolla	15
	Huevo	20
	Ricotta	30
	Sal fina	c/n
Salsa Boloñesa	Carne vacuna picada magra	80
	Cebolla	30
	Morrón	20
	Aceite	10
	Salsa de tomate	50
	Sal fina	c/s
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s

	Queso rallado	20
Aspic de fruta	gelatina diet	25
	Agua	c/n
	fruta (banana/pera/manzana)	30

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Canelones de calabaza y pollo con salsa blanca diet. Aspic		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Canelones de calabaza y pollo con salsa blanca diet.	Pollo	300
	Harina 0000	60
	Huevo	20
	Aceite de girasol	5
	Zapallo Anco	100
	Cebolla	50
	Ricotta	30
	Leche en polvo entera	200
Pan	Pan francés	60
Aspic de fruta	gelatina diet	25
	Agua	c/n
	Fruta (banana/pera/manzana)	30

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo con puré mixto. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Pollo grille	Pechuga de pollo	300
	Aceite	10
Puré mixto	Papa	200
	Zapallo Anco	200
	Sal	c/n
	Aceite	10
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Sal	c/n
	Aceite	10
Galletitas de agua	Galletitas de agua (pack)	40

Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

ALMUERZO LISTA 5:

GENERAL:

Nombre: Carré de cerdo con salsa agri dulce con puré de batata. Fruta fresca		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
	Carre de cerdo	180

Carre de cerdo con salsa agridulce	Mostaza	10
	Miel	10
	Jugo de limón	5
	Vinagre	5
	Aceite	10
	Caldo de verdura	c/s
	Sal	c/s
	Pimienta	c/s
Puré de batata	Batata	300
	Aceite	15
	Leche en polvo	15
	Sal	c/s
	Pimienta	c/s
	Pan francés	60
Fruta fresca	Manzana	1 u

DIABETICO:

Nombre: Carré de cerdo con ensalada de lechuga, tomate y choclo. Fruta fresca.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Carre de cerdo.	Carre de cerdo	180
	Sal	c/s
	Pimienta	c/s
	Aceite	c/s
Ensalada de lechuga, tomate y choclo.	Lechuga	80
	Tomate	100

	Choclo amarillo en grano	50
	Aceite	8
	Vinagre	8
	Sal	c/s
Fruta fresca	Manzana	1 u

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Carré de cerdo con ensalada de lechuga, tomate y choclo. Compota de fruta.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Carre de cerdo	Carre de cerdo	180
	Sal	c/s
	Pimienta	c/s
	Aceite	c/s
Puré de batata	Batata	300
	Aceite	15
	Leche en polvo	15
	Sal	c/s
	Pimienta	c/s
	Pan francés	60
Compota de manzana	manzana	200

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con polenta. Compota de manzana		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
	Pollo	300

Pollo al horno	Aceite	5
	Sal	c/s
Polenta	Harina de maíz	50
	Sal	c/s
	Galletitas de agua (pack)	40
Compota de manzana	Manzana fresca	200
	Azúcar	10

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Aceite	10
	Sal	c/s
	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/s

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)

Caldo	Caldo de verduras colado	400
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

CENA LISTA 5:

GENERAL:

Nombre: Milanesa de carne con ensalada de papa, tomate y huevo.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Milanesa de carne	Cuadrada	150
	Huevo	15
	Pan rallado	30
	Provenzal	c/s
	Aceite	5
	Sal	c/s
	Papa	200

Ensalada de papa, tomate y huevo	Tomate	80
	Huevo	25
	Aceite	8
	Sal	c/n
Pan	Pan francés	60
Postre de chocolate	Postre de chocolate	25
	Leche entera fluida	150

DIABETICO:

Nombre: Milanesa de carne con ensalada de papa, tomate y huevo.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Milanesa de carne	Cuadrada	150
	Huevo	15
	Pan rallado	30
	Provenzal	c/s
	Aceite	10
	Sal	c/s
Ensalada de papa, tomate y huevo	Papa	200
	Tomate	80
	Huevo	25
	Aceite	8
	Sal	c/s

Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/s

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Milanesa de carne con ensalada de zanahoria hervida y huevo		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Milanesa de carne	Cuadrada	150
	Huevo	15
	Pan rallado	30
	Provenzal	s/s
	Aceite	5
	Sal	c/s
Ensalada de zanahoria hervida y huevo	Zanahoria	200
	Huevo	60
	Aceite	10
	Sal	c/s
	Pan francés	60
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/s

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con puré de papas. Gelatina.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300

	Aceite	10
Puré de papas	Papa	300
	Aceite	10
	Sal	c/s
	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/s

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Aceite	10
	Sal	c/s
	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/s

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)

Caldo	Caldo de verduras colado	400
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

ALMUERZO LISTA 6:

GENERAL:

Nombre: Zapallitos rellenos con risotto. Duraznos en almibar.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Zapallitos rellenos	Zapallito	200
	Cebolla	35
	Ají	10
	Roast beef/ Paleta	80
	Huevo	8
	Aceite	10
	Sal	c/s

Risotto	Arroz Parboil	70
	Cebolla	20
	Zanahoria	20
	Arvejas lata	15
	Manteca	15
	Aceite	5
	Sal	c/s
	Pan francés	60
Duraznos en almibar	Duraznos en lata	150

DIABETICO:

Nombre: Zapallitos rellenos con risotto. Duraznos en almibar.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Zapallitos rellenos	Zapallito	200
	Cebolla	35
	Ají	10
	Roast beef/ Paleta	80
	Huevo	8
	Aceite	10
	Sal	c/s
Arroz con vegetales	Arroz Parboil	70

	Berenjena	110
	Zapallito verde	115
	Morrón verde	15
	Aceite	15
	Zanahoria	60
	Sal	c/s
Duraznos en almíbar diet	Duraznos en lata diet	150

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Zapallitos rellenos con arroz con aceite y queso.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Zapallitos rellenos	Zapallito	200
	Cebolla	35
	Ají	10
	Roast beef/ Paleta	80
	Huevo	8
	Aceite	10
	Sal	c/s
Arroz con aceite y queso fresco descremado	Arroz	70
	Aceite	10
	Queso fresco descremado	30
	Sal	c/s

	Pan francés	60
Duraznos en almíbar	Duraznos en lata	150

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con fideos hervidos.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300
	Aceite	10
	Sal	c/s
Fideos hervidos	Fideos	90
	Aceite	10
	Sal	c/s
	Galletitas de agua (pack)	40
Compota de manzana	Manzana fresca	200
	Azúcar	10

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Aceite	10
	Sal	c/s

	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/s

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	400
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

CENA LISTA 6:

GENERAL:

Nombre: Pollo a la mostaza con calabaza al horno. Manzana asada con crema.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)

Pollo a la mostaza.	Pollo	300
	Mostaza	25
	Aceite	10
	Sal	c/s
Calabaza al horno	Zapallo anco	350
	Aceite	10
	Sal	c/s
Pan	Pan francés	60
Manzana asada con crema	Manzana fresca	200
	Crema de leche	20
	Azúcar	5

DIABETICO:

Nombre: Pollo al horno con calabazas y batatas doradas.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300
	Aceite	10
	Sal	c/s
Calabazas y batatas doradas	Zapallo Anco	200
	Batatas	200
	Aceite	15
	Sal	c/s
Manzana asada	Manzana fresca	200

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Pollo al horno con panaché de verduras. Manzana asada.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300
	Aceite	10
	Sal	c/s
Panaché de verduras	Zapallito verde	115
	Zanahoria	115
	Berenjena	110
	Aceite	10
	Sal	c/s
Pan	Pan francés	60
Manzana asada	Manzana fresca	200

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con puré mixto.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300
	Aceite	10
	Sal	c/s
Puré mixto	Papa	200
	Zapallo Anco	200
	Aceite	10

	Sal	c/s
Galletitas	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Gelatina en polvo	25
	Agua	c/s

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Aceite	10
	Sal	c/s
Galletitas	Galletitas de agua (pack)	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/s

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	400
	Apio	5
	Cebolla	3

	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

ALMUERZO LISTA 7:

GENERAL:

Nombre: Carne al verdeo con papas rústicas. Gelatina		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Carne al verdeo	Nalga, Paleta	300 gr
	Cebolla de Verdeo	6 gr
	Leche entera en polvo	10 gr
	Aceite	5 gr
	Sal	C/S
Papas rústicas	Harina	5 gr
	Pimienta	Cantidad necesaria
	Sal	Cantidad Necesaria
	Papa	200 gr
	Sal	c/s
Pan	Pan Francés	60 gr

Gelatina	Gelatina	25 gr
	Agua	C/S

DIABETICO:

Nombre: Carne al horno al verdeo con tortilla de zapallito y papa. Mandarina		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Carne al horno	Nalga	300 gr
	Sal	C/S
Tortilla de zapallito y papa	Cebolla de Verdeo	6 gr
	Leche Descremada en polvo	10 gr
	Aceite de girasol	5 gr
	Harina	5 gr
	Morrón	5 gr
	Zapallito	100 gr
	Huevos	10 gr
	Cebolla	7 gr
	Papa	50 gr
	Sal	C/S
Gelatina diet	Gelatina diet	25 gr
	Agua	C/S

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Bife de carne con puré de calabaza Gelatina		
--	--	--

Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Bife de carne	Nalga, Paleta	300 gr
	Sal	C/S
Puré de calabaza	Zapallo	350 gr
	Aceite	10 gr
	Sal	C/S
Pan	Pan Francés	60 gr
Gelatina	Gelatina en polvo	25 gr
	Agua	C/S

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con puré de papas. Compota de manzana		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300 gr
	Sal	C/S
Puré de papas	Papas	300 gr
	Aceite	10 gr
	Sal	C/S
Galletitas	galletita de agua	40 gr
Compota de manzana	Manzana	1 u (200 gr)
	Azúcar	10 gr

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Aceite	10
	Sal	C/S
Galletitas	Galletitas de agua	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	C/S

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s

	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	C/S

CENA LISTA 7:

GENERAL:

Nombre: Suprema de pollo con Puré Mixto. Flan con caramelo		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Suprema de pollo	Suprema de pollo	200 gr
	Huevo	15gr
	Pan rallado	30gr
	Provenzal	Cantidad necesaria
	Aceite	10gr
	Sal	C/S
Puré mixto	Leche entera	10 gr
	Sal	C/S
	Manteca	10 gr
	Leche	20 gr
	Papa	200 gr
	Zapallo Anco	200 gr
Pan		60 gr

Flan con caramelo	Flan en polvo	25 gr
	Leche Fluida	150 ml
	Azúcar	20 gr

DIABETICO:

Nombre: Suprema de pollo con Puré Mixto. Flan diet		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Suprema de pollo	Pollo	200 gr
	Huevo	15gr
	Pan rallado	30gr
	Provenzal	Cantidad necesaria
	Sal	C/S
	Aceite	5gr
Puré mixto	Aceite	10 gr
	Papa	200 gr
	Zapallo Anco	200 gr
Flan diet	Flan en polvo diet	25 gr
	Leche entera fluida	150 gr

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Suprema de pollo con ensalada de chaucha y huevo. Flan		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Suprema de pollo	Suprema de pollo	200 gr

	Huevo	15gr
	Pan rallado	30gr
	Provenzal	Cantidad necesaria
	Sal	C/S
	Aceite	5gr
Ensalada de chaucha y huevo	Chaucha	165 gr
	Huevo	15 gr
	Aceite	10 gr
	Sal	C/S
Pan		60
Flan con caramelo	Flan en polvo	25 gr
	Leche fluida	150 MI

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con polenta.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300 gr
	Sal	C/S
Polenta	Harina de maíz	50 gr
	Sal	Cantidad necesaria
Galletitas	Galletitas de agua	40 gr

Gelatina	Polvo de gelatina	25 gr
	Agua	C/S

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Aceite	10
galletitas	Galletitas de agua	40
	Sal	C/S
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	C/S

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10

	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	C/S

ALMUERZO LISTA 8:

GENERAL:

Nombre: Pollo al horno con calabaza gratinada. Flan con dulce de leche		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300 gr
	Sal	C/S
Calabaza gratinada	Calabaza	200 gr
	Queso fresco	40 gr
	Sal	C/S
	Orégano	C/S
Pan		60 gr
Flan con dulce de leche	Polvo para flan	25 gr
	Leche Fluida	150 MI
	Dulce de leche	15 gr

DIABETICO:

Nombre: Pollo al horno con revuelto de zapallitos. Manzana		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	350 gr
	Sal	C/S
Revuelto de zapallitos	Zapallito	200 gr
	Huevo	33 gr
	Aceite	10 gr
	Sal	C/S
Pera	Pera fresca	150 gr

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Pollo al horno con revuelto de zapallitos. Flan		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300 gr
	Sal	C/S
Revuelto de zapallitos	Zapallito	200 gr
	Huevo	33 gr
	Aceite	10 gr
	Sal	C/S
Pan		60 gr

Flan	Polvo para flan	25 gr
	Leche Fluida	150 ml

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con arroz con aceite y queso. Compota de manzana.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300 gr
	Sal	C/S
Arroz con aceite y queso	Aceite	10 gr
	Arroz	60 gr
	Queso untable	20 gr
	Sal	C/S
Galletitas	Galletitas de Agua	40 gr
Compota de manzana	Manzana fresca	200 gr
	azúcar	10 gr

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Aceite	10

	Sal	C/S
Galletitas	Galletitas de agua	40
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	C/S

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	C/S

CENA LISTA 8:

GENERAL:

Nombre: Pastel de papa. Gelatina		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pastel de papa	Roast beef	200 gr
	Papa	200 gr
	Cebolla	30 gr
	Morrón	8 gr
	Huevo	20 gr
	Ajo	1 gr
	Aceite	15 gr
	Sal	C/S
Pan		60
Gelatina	Polvo para gelatina	25 gr
	Agua	C/S

DIABETICO:

Nombre: Pastel mixto con ensalada de chaucha, zanahoria y huevo. Gelatina diet		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pastel mixto	Roast Beef	150 gr
	Calabaza	150 gr
	Papa	130 gr
	Cebolla	20 gr

	Morrón	8gr
	Huevo	20 gr
	Ajo	1 gr
	Sal	C/S
Ensalada de chaucha, zanahoria, y huevo.	Chaucha	100 gr
	Zanahoria	80 gr
	Huevo	15 gr
	Aceite de girasol	10 gr
	Sal	C/S
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25 gr
	Agua	C/S

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Pastel mixto con ensalada de chaucha, zanahoria y huevo. Gelatina diet		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pastel mixto	Roast Beef	150 gr
	Calabaza	150 gr
	Papa	130 gr
	Cebolla	20 gr
	Morrón	8gr
	Huevo	20 gr

	Ajo	1 gr
	Sal	C/S
Ensalada de chaucha, zanahoria, y huevo.	Chaucha	100 gr
	Zanahoria	80 gr
	Huevo	15 gr
	Aceite de girasol	10 gr
	Sal	C/S
Pan		60gr
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25 gr
	Agua	C/S

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo al horno con puré de papas. Gelatina.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300 gr
	Sal	C/S
Puré de papas	Papas	300 gr
	Aceite de girasol	10 gr
	Sal	C/S
Galletitas	Galletitas de agua	40gr

Gelatina	Polvo para gelatina	25 gr
	Agua	C/S

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Aceite	10
	Sal	C/S
Galletitas	Galletitas de agua	40gr
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	C/S

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10

	Zapallo	10
	Sal fina	c/s
	Sémola	20
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	C/S

ALMUERZO LISTA 9:

GENERAL:

Nombre: Pan de carne relleno con puré de papas. Aspic		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pan de carne relleno	Roastbeef	150
	Cebolla	15
	Miga de pan	20
	Queso de rallar	10
	Zanahoria	10
	Paleta	10
	Perejil	c/n
	Huevo	15
	Sal	c/n
Puré de papas	Papa	300
	Leche en polvo	20
	Manteca	10

	Sal	c/n
Pan	Pan francés	60
Aspic	Polvo para gelatina	15
	Manzana/ banana/ pera	50
	Agua	c/n

DIABETICO:

Nombre: Pan de carne con puré mixto. Fruta fresca		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pan de carne relleno	Roastbeef	150
	Cebolla	15
	Miga de pan	20
	Queso de rallar	10
	Zanahoria	10
	Paleta	10
	Perejil	c/n
	Huevo	15
	Sal	c/n
Puré mixto	Papas	200

	Calabaza	200
	Leche en polvo	20
	Sal	c/n
Fruta fresca		
	Manzana	150

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Pan de carne con calabaza en cubo al horno. Aspic		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pan de carne	Roastbeef	10
	Miga de pan	20
	Zanahoria cocida	20
	Huevo	15
	Aceite	10
	Sal	c/n
Calabaza en cubo al horno		
Calabaza en cubo al horno	Calabaza	300
	Aceite	10
	Sal	c/n
Pan		
Pan	Pan francés	60
Aspic		
Aspic	Polvo para gelatina	15

	Manzana/ banana/ pera	50
	Agua	c/n

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo con polenta. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Sopa de sémola	Caldo colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
	Sémola	20
Pollo grille	Pechuga de pollo	300
	Aceite	10
	Sal	c/n
Polenta	Harina de maíz	50
	Agua	c/n
	Sal	c/s

Galletitas de agua	Galletitas de agua	1 paquete
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Sopa de Sémola	Caldo colado	300
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
	Sémola	20
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Aceite	10
	Sal	c/n
Galletitas de agua	Galletitas de agua (Packs)	1 paquete
Gelatina	Polvo para gelatina	25

	Agua	c/n
--	------	-----

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	400
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
Jugo de compota de manzana	Jugo	250
	Azúcar	6
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

LISTA 9 CENA:

GENERAL:

Nombre: Pollo arrollado con croqueta de acelga. Gelatina		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)

Pollo arrollado	Pollo	300
	Huevo	25
	Acelga	30
	Zanahoria	17
	Sal	c/n
	Morrón verde	5
Croqueta de acelga	Acelga	300
	Huevos	42
	Cebolla	45
	Harina 0000	15
	Puerro	1
	Ajo	0,7
	Sal	c/n
	Aceite de girasol	30
Pan	Pan Francés	60
Gelatina	Polvo para gelatina	15
	Agua	c/n

DIABETICO:

Nombre: **Pollo arrollado con tallarines con verduras. Flan diet**

Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo arrollado	Pollo	300
	Huevo	25
	Acelga	30
	Zanahoria	17
	Sal	c/n
	Morrón verde	5
Tallarines con verduras	Tallarines	70
	Zanahoria	90
	Zapallito	80
	Morrón	5
	Sal	c/n
	Aceite de girasol	10
Flan diet	Polvo para flan diet	25
	Leche en polvo descremada	20

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Pollo grille con tallarines con queso.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo grille	Pechuga de pollo	300

	Sal	c/n
	Aceite	10
Tallarines con queso.	Tallarines	90
	Queso fresco descremado	30
	Sal	c/n
	Aceite	10
Pan	Pan francés	60
Flan	Polvo para flan	25
	Leche en polvo descremada	20

POST OPERATIVO II:

Nombre: Pollo con puré mixto. Gelatina		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo grille	Pechuga de pollo	300
	Sal	c/n
	Aceite	10
Puré mixto	Papa	200
	Zapallo Anco	200
	Sal	c/n

	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (Packs)	1 paquete
Gelatina	Polvo para gelatina	15
	Agua	c/n

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Sal	c/n
	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (Packs)	1 paquete
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDO:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	400
	Apio	5

	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

LISTA 10 ALMUERZO:

GENERAL:

Nombre: Carne a la Portuguesa con budín tricolor.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Carne a la Portuguesa	Peceto	200
	Tomate triturado	40
	Zanahoria	40
	Cebolla	30
	Morrón	30
	Aceite	10
	Sal	c/n
Budín tricolor	Acelga	300

	Calabaza	200
	Ricota	50
	Huevo	25
	Sal	c/n
Pan	Pan francés	60
Flan con dulce de leche	Polvo para flan	25
	Leche en polvo descremada	20
	Dulce de leche	15

DIABETICO:

Nombre: Carne a la Portuguesa con budín tricolor. Fruta fresca		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Carne a la Portuguesa	Peceto	200
	Tomate triturado	40
	Zanahoria	40
	Cebolla	30
	Morrón	30
	Sal	c/n
	Aceite	10
Budín tricolor	Acelga	300

	Calabaza	200
	Ricota	50
	Sal	c/n
	Huevo	25
Fruta fresca		
	Compota de manzana	150

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Peceto con salsa velouté con budín tricolor.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Peceto con salsa velouté	Peceto	200
	Almidón de maíz	10
	Sal	c/n
	Caldo	0,1
Budín tricolor		
Budín tricolor	Zapallitos	150
	Calabaza	200
	Ricota	50
	Sal	c/n
	Huevo	25
Pan		
	Pan francés	60

Flan	Polvo para flan	25
	Leche en polvo descremada	20

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo con arroz blanco. Compota de manzana		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo	Pechuga de pollo	300
	Sal	c/n
	Aceite	10
Arroz blanco	Arroz Parboil	70
	Sal	c/n
	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (Packs)	1 paquete
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	400
	Sal	c/n

	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (Packs)	1 paquete
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDOS:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	400
	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

LISTA 10 CENA:

GENERAL:

Nombre: **Tarta de jamón, queso y tomate con ensalada de zanahoria y tomate. Fruta fresca**

Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Tarta de jamón, queso y tomate.	Masa de tarta	1
	Jamón cocido	40
	Huevo	60
	Queso tybo	150
	Tomate	40
	Condimentos	c/s
Ensalada de zanahoria y tomate	Zanahoria	100
	Tomate	50
	Aceto-Limón	1 sobre c/u
	Sal	c/n
	Aceite	10
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Banana	150

DIABETICO:

Nombre: Tarta de zapallitos con ensalada de arroz, tomate y huevo.		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Tarta de zapallitos.	Masa de tarta	1

	Zapallitos	280
	Huevo	50
	Morrón	30
	Cebolla	40
	Condimentos	c/s
Ensalada de arroz, tomate y huevo	Arroz parboil	50
	Tomate	80
	Huevo	50
	Aceto-Limón	1 sobre c/u
	Sal	c/n
	Aceite	10
Fruta fresca	Banana	150

BLANDO GÁSTRICO:

Nombre: Milanesa de carne con puré de papas.		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Milanesa de carne	Cuadrada/nalga	150
	Pan rallado	280
	Huevo	50
	Perejil	30

	Cebolla	40
	Sal	c/n
	Condimentos	c/s
Puré de papas	Papas	300
	Leche en polvo	20
	Sal	c/n
	Aceite	10
Pan	Pan francés	60
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

POST OPERATORIO II:

Nombre: Pollo con puré mixto. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Pollo grille	Pechuga de pollo	300
	Sal	c/n
	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (Packs)	1 paquete
Puré mixto	Papa	200

	Zapallo Anco	200
	Sal	c/n
	Aceite	10
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

POST OPERATORIO I:

Nombre: Puré de calabaza. Gelatina		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Puré de calabaza	Zapallo Anco	350
	Sal	c/n
	Aceite	10
Galletitas	Galletitas de agua (Packs)	1 paquete
Gelatina	Polvo para gelatina	25
	Agua	c/n

LÍQUIDO:

Nombre: Caldo. Gelatina diet		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Caldo	Caldo de verduras colado	400

	Apio	5
	Cebolla	3
	Puerro	5
	Zanahoria	10
	Zapallo	10
	Sal	c/n
Gelatina diet	Polvo para gelatina diet	25
	Agua	c/n

ANEXO III

DESAYUNO DONANTES

SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN

Opción 1

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Leche entera	Leche fluida entera (o en polvo)	200
Té /Mate cocido	Agua	100
	Te (sobre)	2
Azúcar	Azúcar (pack)	12
Alfajor	Alfajor triple	60

Opción 2

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Jugo de fruta en brick	(brick)	200 ml
Alfajor	Alfajor triple	60
Fruta	fruta (unidad)	150

ALMUERZO PACIENTE HOSPITAL DE DIA

**LISTADO DE COMIDAS
SELECCIÓN DE ALIMENTOS Y SU COMPOSICIÓN**

Opción 1

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Ensalada Hospital de día	Tomate	60
	lechuga	60
	zanahoria	60
	remolacha	40
	papa	70
	pollo	80
Fruta	Fruta	150

Opción 2

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Ensalada Hospital de día	Tomate	60
	lechuga	60
	zanahoria	60
	remolacha	40
	choclo	70
	huevo	80
	Fruta	150

Opción 3

Nombre del plato	Composición	Ración (gramos)
Sandwich Hospital de día para diabetico	Pan de salvado	60
	Pollo o queso	100
	Tomate	30
	Lechuga	20
	Yogur	1x200
	Fruta	150
	Pan de salvado sin sal	60
	Pollo o queso sin sal	100

Sandwich Hospital de día hiposódico	Tomate	30
	Lechuga	20
	Yogur	1x200
	Fruta	150

COLACIONES

Se podrá solicitar el agregado de colaciones para pacientes, según necesidad, entre las siguientes opciones. Los alimentos que podrán solicitarse para estas colaciones han sido estandarizados, serán alimentos, productos alimenticios y preparaciones sencillas.

ALIMENTO	CANTIDAD
FRUTA	1 unidad de 180 g
FRUTA COCIDA	1 unidad de 150 g
COMPOTA DE MANZANA/PERA/CIRUELA FRESCA O DESHIDRATADA	1 unidad de 150 g
DURAZNO/PERA EN LATA (COMÚN O DIET)	2 mitades
GELATINA (COMÚN O DIET)	1 porción de 200g
YOGUR (ENTERO O DESCREMADO)	1 unidad de 200g
QUESO FRESCO Y DULCE DE MEMBRILLO/BATATA	50g de queso y 50 g de dulce
SANDWICH DE QUESO Y JAMÓN COCIDO	Un miñón, una feta de jamón una feta de queso
SANDWICH DE QUESO S/S CON PAN S/S	Un miñón s/s, 70 gr de queso fresco s/s
PAN CON DULCE DE LECHE	Un miñón, 1 individual de dulce de leche
PAN CON QUESO UNTABLE	Un miñón, 1 individual de queso untable
LICUADOS DE FRUTA CON LECHE	Un vaso de 200ml
LICUADOS DE FRUTA CON AGUA	Un vaso de 200ml
FLAN	1 porción de 200g
ALFAJOR DE DULCE DE LECHE	1 unidad
VAINILLAS	3 unidades
MAGDALENAS	2 unidades
GALLETITAS DULCES	5 unidades
ALMIDON DE MAIZ/AVENA CON LECHE O AGUA	1 porción de 200 gr
HELADO PALITO (de agua ó crema)	1 unidad
CREMA DE LECHE /DULCE DE LECHE (para adicionar a postre)	1 porción de 20 gr

ANEXO IV

MENÚS PARA PERSONAL AUTORIZADO A COMER

RÉGIMEN DE PERSONAL AUTORIZADO

DESAYUNO Y MERIENDA:

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

✓ Infusiones:

- Te en sobres individuales:
- Mate cocido en sobres individuales
- Café: en termos térmicos
- Leche: en termos térmicos
- Cacao en polvo

✓ Acompañamientos:

- Pan fresco blanco y/o de salvado: 2 miñones por persona
- Galletitas tipo agua y/o de salvado en paquetes envasados al vacío: 2 por persona
- Opción apta para celíacos.
- Dulce de leche
- Manteca
- Mermelada común y dietética
- Queso untable

- Se deberá entregar 2 unidades por persona a elección del consumidor. Los mismos además deberán ser envasados al vacío

- Deberán existir las variantes aptas para celíacos para casos que el Hospital solicite.

ALMUERZO Y CENA:

Nº	Almuerzo	Cena
1	Milanesa a la napolitana. Tortilla de acelga y papa.	Pizza y empanadas.
2	Tarta Pascualina Arroz primavera	Hamburguesa con queso y tomate. Papas baston.
3	Suprema de pollo. Calabazas y batatas al horno.	Matambre a la pizza Puré de papas
4	Pizza y empanadas	Canelones de ricota y acelga con salsa boloñesa.
5	Carre de cerdo con salsa agridulce Puré de batata	Milanesa de carne. Tortilla de papa.
6	Zapallito relleno. Risotto.	Pollo a la mostaza. Calabaza al horno.
7	Carne al verdeo. Papas rústicas.	Suprema a la napolitana. Puré mixto.
8	Pollo al horno. Calabaza gratinada	Pastel de papas.
9	Pan de carne Puré de papas	Arrollado de pollo. Croquetas de acelga
10	Peceto a la portuguesa. Budín tricolor.	Tarta de jamón, tomate, y queso. Panaché de verduras.

POSTRES:

Lista	Almuerzo	Cena
1	Fruta Manzana	Fruta Durazno en almibar
2	Fruta Peras en almíbar	Fruta Banana
3	Fruta Flan con caramelo	Fruta Ensalada de frutas
4	Fruta Banana	Fruta Aspic de fruta
5	Fruta Manzana	Fruta Postre de chocolate

6	Fruta Durazno en almibar	Fruta Manzana asada con crema
7	Fruta Gelatina	Fruta Flan con caramelo
8	Fruta Flan con dulce de leche	Fruta Gelatina
9	Fruta Aspic	Fruta Gelatina
10	Fruta Flan con dulce de leche	Fruta Banana

SALAD BAR:

En la línea de distribución se contará además con un salad bar, que deberá tener 5 opciones diferentes de ensaladas (2 opciones de ensalada cruda, 2 opciones de ensalada cocida, y 1 opción con legumbres), completando el tamaño bandeja 103, correspondiente a 250g, que se agregaran a los menús anteriormente citados. Las mismas deberán estar disponibles en opción vianda, en caso que se lo solicite.

En el mismo, se dispondrán los condimentos a libre elección por parte de la persona autorizada a comer:

- Sal
- Vinagre
- Aceite de maíz/girasol y de oliva
- Limón
- Aceto balsámico
- Mayonesa

Se deberá ofrecer la opción de pan blanco o negro para acompañar almuerzo y cena.

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

ALMUERZO LISTA 1:

AUTORIZADOS:

Nombre: Milanesa con tortilla de acelga y papa. Fruta fresca		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Milanesa de carne	Cuadrada	150
	Huevo	15
	Pan rallado	30
	Provenzal	C/S
	Sal	C/S
	Aceite	5
Tortilla de papa y acelga	Acelga	300
	Huevo	75
	Cebolla	60
	Papa	150

	Aceite	5
	Morrón rojo	15
	Aceite	5
	Sal	C/S
Pan	Pan Frances	60
Fruta fresca	Manzana fresca	1U (200 gr)

CENA LISTA 1:

AUTORIZADOS:

Nombre: Pizza y Empanadas de carne (3u). Durazno en almibar.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Empanadas de carne	Tapa de empanadas rotisería	3
	Roastbeef	150
	Cebolla	30
	Huevo	10
	Morrón rojo	15
	Aceituna	15
	Aceite	5
	Sal fina	c/s
Pizza de muzzarella	Harina de trigo	60
	Levadura fresca	2
	Sal fina	c/s
	Tomate triturado	30
	Perejil	c/s
	Queso Muzarella	50

	Aceitunas	5
	Aceite	5
Pan	Pan Francés	60
Durazno en almibar	Durazno	150

ALMUERZO LISTA 2:

AUTORIZADOS:

Nombre: Tarta pascualina con arroz Primavera. Peras en almíbar.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Tarta pascualina	Masa de tarta	100
	Huevo	15
	Acelga	300
	Morrón rojo	15
	Cebolla	20
	Sal	C/S
	Aceite	10
Arroz primavera	Arroz Parboil	50
	Zanahoria	25
	Arvejas	10
	Choclo	15
	Sal fina	c/n
	Aceite	5

Pan	Pan Francés	60
Peras en almíbar	Pera en almíbar	150

CENA LISTA 2:

AUTORIZADOS:

Nombre: Hamburguesa de carne con tomate y queso y papas bastón. Fruta fresca		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Hamburguesa con tomate y queso.	Roast beef	250
	Huevo	20
	Pan rallado	10
	Provenzal	C/S
	Aceite	5
	Queso Fresco	25
	Tomate	15
	Sal	C/S
Papas baston	Papa	200
	Aceite	5
	Sal	C/S
Pan	Pan Francés	60
Fruta fresca	Banana	200

ALMUERZO LISTA 3:

AUTORIZADOS:

Nombre: Suprema de pollo con calabazas y batatas al horno. Flan con caramelo		
---	--	--

Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Suprema de pollo	Suprema de pollo	180g
	Huevo	20g
	Sal	c/n
	Pan rallado	30g
Calabazas y batatas al horno.	Calabaza	150
	Batata	150
	Aceite	15
	Sal fina	Cantidad necesaria
Pan	Pan francés	60
Flan con caramelo	Flan en polvo	25 gr
	Leche en polvo entera	20 gr
	Azúcar	5gr

CENA LISTA 3:

AUTORIZADOS:

Nombre: Matambre a la pizza con puré de papa. Ensalada de fruta		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Matambre a la pizza.	Carne vacuna matambre	200
	Salsa tomate	40
	Queso fresco o mozzarella	40
	Sal fina	c/n
	Aceite	20
Puré de papas	Papa	300

	Leche fluida	30
	Manteca	20
	Sal fina	c/n
Pan	Pan francés	60
	Banana o pera	35
	Manzana	35
	Naranja	35
	Durazno en almibar	35
Ensalada de frutas	Jugo de fruta	40

ALMUERZO LISTA 4:

AUTORIZADOS:

Nombre: Pizza y empanadas. Banana		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Empanadas (3 unidades)	Tapas de empanadas	3 unidades
	Cebolla	30
	Morrón	10
	Carne vacuna picada (roast beef ó paleta)	60
	Huevo	25
	Aceite	5
	Huevo batido	c/n
Pizza (2 porciones)	Harina de trigo	60

	Levadura de cerveza	2
	Sal fina	c/n
	Tomate triturado	20
	Perejil	c/n
	Queso Muzarella	40
	Aceituna	5
	Paleta cocida	20
Pan	Pan francés	60
Banana	Banana	1 unidad (200g)

CENA LISTA 4:

AUTORIZADOS:

Nombre: Canelones de ricota y acelga con salsa boloñesa. Aspic de fruta		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Canelones de ricota y acelga con salsa boloñesa. (las cantidades corresponden a una unidad de canelón y deben darse dos)	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	15
	Huevo	10
	Aceite de mezcla o girasol	5
	Agua	c/n
	Sal fina	c/n
	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	200

	Cebolla	15
	Huevo	20
	Ricotta	30
	Sal fina	c/n
	Carne vacuna picada magra	80
	Cebolla	30
	Morrón	20
	Aceite	10
	Salsa de tomate	50
	Orégano	c/s
	Laurel	c/s
Salsa Boloñesa	Queso rallado	20
Pan	Pan francés	60
Aspic de fruta	Gelatina	
	Fruta (banana/pera/manzana)	30

ALMUERZO LISTA 5:

AUTORIZADOS:

Nombre: Carré de cerdo con salsa agri dulce con puré de batata. Fruta fresca		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
	Carre de cerdo	180

Carre de cerdo con salsa agridulce	Mostaza	10
	Miel	10
	Jugo de limón	5
	Vinagre	5
	Aceite	10
	Caldo de verdura	c/s
	Sal	c/s
	Pimienta	c/s
Puré de batata	Batata	300
	Aceite	15
	Leche en polvo	15
	Sal	c/s
	Pimienta	c/s
	Pan francés	60
Fruta fresca		
	Manzana	1 u

CENA LISTA 5:

AUTORIZADOS

Nombre: Milanesa de carne con tortilla de papa. Postre de chocolate.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Milanesa de carne	Cuadrada	150
	Huevo	15
	Pan rallado	30
	Provenzal	c/s

	Aceite	5
	Sal	c/s
Tortilla de papa	Papas	300
	Huevo	75
	Perejil	c/s
	Sal	c/s
Pan	Pan francés	60
Postre de chocolate	Postre de chocolate	25
	Leche entera fluida	150

ALMUERZO LISTA 6:

AUTORIZADOS:

Nombre: Zapallitos rellenos con risotto. Duraznos en almibar.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Zapallitos rellenos	Zapallito	200
	Cebolla	35
	Ají	10
	Roast beef/ Paleta	80
	Huevo	8
	Aceite	10
Risotto	Arroz Parboil	70
	Cebolla	20
	Morrón	15

	Zanahoria	20
	Arvejas lata	20
	Manteca	15
	Queso rallado	1 sobre
	Aceite	5
	Pan francés	60
Duraznos en almibar	Duraznos	150

CENA LISTA 6:

AUTORIZADOS:

Nombre: Pollo a la mostaza con calabaza al horno. Manzana asada con crema.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo a la mostaza.	Pollo	350
	Mostaza	25
	Aceite	10
	Sal	c/s
Calabaza al horno	Zapallo anco	350
	Aceite	10
	Sal	c/s
Pan	Pan francés	60
Manzana asada con crema	Manzana fresca	200
	Crema de leche	20
	Azúcar	5

ALMUERZO LISTA 7:

AUTORIZADOS:

Nombre: Carne al verdeo con papas rústicas. Gelatina		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Carne al verdeo	Nalga, Paleta	300 gr
	Cebolla de Verdeo	6 gr
	Leche entera en polvo	10 gr
	Aceite	5 gr
	Sal	C/S
Papas rústicas	Harina	5 gr
	Pimienta	Cantidad necesaria
	Papa	200 gr
	Sal	c/s
Pan	Pan Francés	60
Gelatina	Gelatina	25 gr
	Agua	C/S

CENA LISTA 7:

AUTORIZADOS:

Nombre: Suprema a la napolitana con puré mixto. Flan con dulce de leche		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Suprema a la napolitana	Suprema de pollo	200 gr
	Aceite de girasol	5 gr
	Huevos	15gr

	Pan rallado	30 gr
	Puré de tomate	20 gr
	Queso cremoso	20 gr
	Sal	C/S
Puré mixto	Leche entera	20 gr
	Manteca	10 gr
	Papa	200 gr
	Zapallo Anco	200 gr
	Sal	C/S
Pan	Pan Frances	60 gr
Flan con dulce de leche	Flan en polvo	25 gr
	Leche entera Fluida	150 ml
	Dulce de leche	15 gr
	Azúcar	20 gr

ALMUERZO LISTA 8:

AUTORIZADOS:

Nombre: Pollo al horno con calabaza gratinada. Flan con dulce de leche		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo al horno	Pollo	300 gr
	Sal	C/S
Calabaza gratinada	Calabaza	200 gr

	Queso fresco	40 gr
	Orégano	C/S
	Sal	C/S
Pan		60 gr
Flan con dulce de leche	Polvo para flan	25 gr
	Leche fluida	150 MI
	Dulce de leche	15 gr

CENA LISTA 8:

AUTORIZADOS:

Nombre: Pastel de papa. Gelatina		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pastel de papa	Roast beef	200 gr
	Papa	200 gr
	Cebolla	30 gr
	Morrón	8 gr
	Huevo	20 gr
	Ajo	1 gr
	Aceite	15 gr
	Sal	C/S
Pan		60 gr
Gelatina	Polvo para gelatina	25 gr

	Agua	C/S
--	------	-----

ALMUERZO LISTA 9:

AUTORIZADOS:

Nombre: Pan de carne relleno con puré de papas. Aspic		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pan de carne relleno	Roastbeef	150
	Cebolla	15
	Miga de pan	20
	Queso de rallar	10
	Zanahoria	10
	Paleta	10
	Perejil	c/n
	Huevo	15
	Aceite	20
	Sal	c/n
Puré de papas	Papas	300
	Leche en polvo	20
	Manteca	10
	Sal	c/n

Pan	Pan francés	60
Aspic	Polvo para gelatina	15
	Manzana/ banana/ pera	50
	Agua	c/n

LISTA 9 CENA:

AUTORIZADOS:

Nombre: Pollo arrollado con croqueta de acelga.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Pollo arrollado	Pollo	300
	Huevo	25
	Acelga	30
	Zanahoria	17
	Sal	c/n
	Morrón verde	5
Croqueta de acelga	Acelga	300
	Huevos	42
	Cebolla	45
	Harina 0000	15
	Puerro	1

	Ajo	0,7
	Sal	c/n
	Aceite de girasol	30
Pan	Pan Francés	60
Gelatina	Polvo para gelatina	15
	Agua	c/n

LISTA 10 ALMUERZO:

AUTORIZADOS:

Nombre: Carne a la Portuguesa con budín tricolor.		
Preparación	Ingrediente	Cantidad (gramos)
Carne a la Portuguesa	Peceto	200
	Tomate triturado	40
	Zanahoria	40
	Cebolla	30
	Morrón	30
	Sal	c/n
	Aceite	10
Budín tricolor	Acelga	300
	Calabaza	200

	Ricota	50
	Huevo	25
	Sal	c/n
Pan	Pan francés	60
Flan con dulce de leche	Polvo para flan	25
	Leche en polvo descremada	20
	Dulce de leche	15

LISTA 10 CENA:

AUTORIZADOS:

Nombre: Tarta de jamón, queso y tomate con panaché de verduras.		
Preparación	Ingredientes	Cantidad (gramos)
Tarta de jamón, queso y tomate.	Masa de tarta	1
	Jamón cocido	50
	Huevo	60
	Queso tybo	150
	Tomate	50
	Condimentos	c/s
Panaché de verduras.	Zapallitos	100
	Berenjena	100

	Calabaza	100
	Choclo en granos	40
	Sal	c/n
	Aceite	10
Pan	Pan francés	60
Fruta fresca	Banana	150

SELECCIÓN DE ALIMENTOS
MENÚ VEGETARIANO PERSONAL AUTORIZADO

Nº	Almuerzo	Cena
1	Milanesa de berenjena a la napolitana. Tortilla de acelga y papa	Pizza y empanadas de humita.
2	Fideos tallarines con fileto. Ensalada de chaucha y huevo.	Hamburguesas de garbanzos con queso y tomate. Papas y calabaza al horno.
3	Budín de calabaza. Arroz primavera.	Ravioles de verdura con salsa fileto.
4	Tarta de calabaza y choclo. Ensalada caprese.	Canelones de ricota y acelga con salsa fileto.
5	Pizza y empanadas de humita.	Hamburguesas de lentejas. Ensalada de papa, tomate y huevo.
6	Zapallito relleno de choclo, calabaza y queso. Risotto.	Milanesa de calabaza gratinada con queso. Ensalada de garbanzos, tomate, y choclo.
7	Tortilla de zapallitos. Ensalada de trigo burgol.	Hamburguesas de garbanzos napolitanas. Puré mixto
8	Calabaza al horno gratinada. Revuelto de zapallitos.	Milanesa de soja. Ensalada de zanahoria, chaucha y huevo.
9	Omelette caprese. Puré de batatas.	Tallarines con verduras. Croquetas de acelga.
10	Risotto. Budín tricolor.	Tarta de zapallitos. Ensalada de zanahoria, tomate, y arvejas.

POSTRES:

Lista	Almuerzo	Cena
1	Fruta Manzana	Fruta Duraznos al natural
2	Fruta Peras en almíbar	Fruta Gelatina
3	Fruta Flan con caramelo	Fruta Ensalada de fruta con crema
4	Fruta Banana	Fruta Aspic
5	Fruta Manzana	Fruta Postre de chocolate
6	Fruta Duraznos al natural	Fruta Manzana asada con crema
7	Fruta Gelatina	Fruta Flan con caramelo
8	Fruta Flan con dulce de leche	Fruta Gelatina
9	Fruta Aspic	Fruta Gelatina
10	Fruta Flan con dulce de leche	Fruta Banana

SELECCIÓN DE ALIMENTOS

LISTADO DE DIETAS Y SU COMPOSICIÓN QUÍMICA

Almuerzo 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Milanesa de berenjena a la napolitana.	Berenjena: Huevo: Pan rallado: Oregano: Provenzal: Tomate triturado: Queso fresco:	200 15 30 c/n c/n 15 30
Tortilla de acelga y papa.	Acelga: Papa: Huevo: Cebolla: Morrón rojo: Aceite:	300 100 75 15 20 10

Cena 1

Nombre del plato	Composición	Ración
Pizza	Harina de trigo Levadura de cerveza Sal fina Tomate triturado Orégano Queso mozzarella Aceituna	60 1 c/n 30 c/n 50 6
Empanadas de humita	Tapas de empanada Choclos Cebolla Morrón rojo Leche Harina de trigo Manteca Aceite	2 unidades 100 10 5 10 10 5 5

Almuerzo 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Fideos con fileto	Fideos Cebolla Morrón rojo Zanahoria Aceite Salsa de tomate Laurel Orégano	90 30 20 10 10 50 c/n c/n
Ensalada cocida de chaucha y huevo	Chaucha Huevo Aceite	150 30 10

Cena 2

Nombre del plato	Composición	Ración
Hamburguesas de garbanzos con queso y tomate	Garbanzos Cebolla Morrón rojo Pimentón Huevo Aceite de girasol Queso fresco Tomate	250 20 10 c/n 30 5 30 20
Papas y calabazas al horno	Papa blanca Calabaza Provenzal Aceite de girasol	150 150 c/n 10

Almuerzo 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Budín de calabaza	Calabaza Huevo Cebolla Aceite de girasol Queso de rallar Nuez moscada	200 25 15 10 30 c/n
Arroz primavera	Arroz blanco Choclo Arvejas Morrón rojo Zanahoria Cebolla verdeo Aceite de girasol	70 15 20 10 10 5 5

Cena 3

Nombre del plato	Composición	Ración
Ravioles de verdura con fileto.	Ravioles de verdura Salsa: Cebolla Morrón Salsa de tomate Aceite de girasol Laurel Orégano Sal fina Queso de rallar individual	250 30 20 50 10 c/n c/n c/n 1

Almuerzo 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Tarta de calabaza y choclo	Masa: Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Sal fina Agua Relleno: Calabaza Choclo Cebolla Puerro Huevo	 40 10 5 c/n c/n 250 100 15 10 25
Ensalada caprese	Tomate Queso Tybo Albahaca fresca Aceite de girasol Sal fina	150 60 50 10 c/n

Cena 4

Nombre del plato	Composición	Ración
Canelones de ricota y acelga con fileto.	<u>Masa:</u>	
	Harina de trigo	15
	Huevo	10
	Aceite de girasol	5
	Agua	c/n
	Sal fina	c/n
	<u>Relleno:</u>	
	Acelga	200
	Ricota	30
	Cebolla	15
	Huevo	10
	Sal fina	c/n
	<u>Salsa fileto:</u>	
	Tomate triturado	40
	Cebolla	15
	Morrón	10
	Orégano	c/n
Sal fina	c/n	
Aceite de girasol	3	
Queso rallado individual	1	

Almuerzo 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Empanadas de humita	Tapas de empanada	2 unidades
	Choclo	100
	Cebolla	10
	Morrón rojo	5
	Leche	10
	Harina de trigo	10
	Manteca	5
	Aceite de girasol	5
Pizza	Harina de trigo	60
	Levadura de cerveza	1
	Sal fina	c/n
	Tomate triturado	30
	Orégano	c/n
	Queso mozzarella	50
	Aceituna	6

Cena 5

Nombre del plato	Composición	Ración
Hamburguesas de lentejas	Lentejas	200
	Cebolla	20
	Morrón	20
	Puerro	10
	Sal fina	c/n

	Pimentón	c/n
Ensalada de papa, tomate y huevo	Papa Tomate Huevo Aceite de girasol Sal fina	70 100 25 5 c/n

Almuerzo 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Zapallito relleno con choclo, calabaza y queso.	Zapallito choclo calabaza queso fresco sal fina	100 50 100 30 c/n
Risotto.	Arroz blanco Cebolla Morrón Zanahoria Arvejas Condimento para Arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre

Cena 6

Nombre del plato	Composición	Ración
Milanesa de calabaza gratinada con queso.	Calabaza pan rallado huevo queso fresco orégano sal fina aceite de girasol	200 30 15 40 c/n c/n 10
Ensalada de garbanzos ,tomate, y choclo.	garbanzos tomate choclo Aceite de girasol	50 100 50 10

Almuerzo 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Tortilla de zapallitos	Zapallito Cebolla Morrón Huevo Sal fina Aceite de girasol	200 15 15 25 c/n 5
Ensalada de trigo burgol.	Trigo burgol Cebolla Tomate Perejil fresco	100 40 80 40

	Sal fina	c/n
	Aceite de girasol	c/n

Cena 7

Nombre del plato	Composición	Ración
Hamburguesa de garbanzo napolitana	Garbanzos Cebolla Morrón rojo Pimentón Sal fina Huevo Aceite de girasol Salsa de tomate Orégano Queso fresco	250 20 10 c/n c/n 30 5 40 c/n 30
Puré mixto	Papa Calabaza Leche Aceit Sal fina	180 150 50 20 c/s

Almuerzo 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Calabaza al horno gratinada con queso	Calabaza Orégano Sal fina Aceite de girasol Queso fresco	200 c/n c/n 5 60
Revuelto de zapallitos	Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Sal fina Aceite de girasol	150 20 20 25 c/n 5

Cena 8

Nombre del plato	Composición	Ración
Milanesa de soja	Milanesas de soja	2 unidades
Ensalada de zanahoria, chaucha y huevo	Zanahoria Chaucha Huevo Sal fina Aceite de girasol	80 100 25 c/n 5

Almuerzo 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Omelette caprese	Huevo Queso fresco Tomate Albahaca Aceite de girasol	50 60 80 30 5

Puré de batata	Batata Sal fina Aceite de girasol	200 c/n 10
----------------	---	------------------

Cena 9

Nombre del plato	Composición	Ración
Tallarines con verdura	Tallarines Zapallitos Cebolla Morrón Zanahoria Sal fina Aceite de girasol	90 60 20 15 20 c/n 5
Croquetas de acelga	Acelga Huevo Harina Sal fina Aceite de girasol	200 80 30 c/n 10

Almuerzo 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Risotto	Arroz blanco Cebolla Morrón zanahoria Arvejas Condimento para arroz Queso rallado	50 15 15 20 20 c/s 1 sobre
Budín tricolor	Acelga Calabaza Ricotta Sal fina Aceite de girasol	100 70 50 c/n 5

Cena 10

Nombre del plato	Composición	Ración
Tarta de zapallitos	Masa: Harina de trigo Huevo Aceite de girasol Agua Sal fina Relleno: Zapallitos Cebolla Morrón Huevo Sal fina Nuez moscada Queso fresco	40 10 5 c/s c/s 300 15 10 10 c/s c/s 30
Ensalada de tomates, zanahoria y arvejas.	Tomate Zanahoria Arvejas Sal fina Aceite de girasol	100 50 50 c/n 10

MENÚ CELÍACO DEL PERSONAL AUTORIZADO

Nº	Almuerzo	Cena
1	Milanesa de carne con tortilla de acelga y papa.	Salteado de pollo y vegetales con arroz.
2	Pollo arrollado con ensalada de chaucha y huevo.	Hamburguesa con queso y tomate y papas bastón.
3	Suprema de pollo con calabaza dorada.	Matambre a la pizza con puré de papa
4	Salteado de pollo y vegetales con arroz.	Canelones de ricota y acelga con salsa bolognesa.
5	Carre de cerdo con salsa agridulce y puré de batata.	Milanesa de carne con tortilla de papa
6	Zapallito relleno con risotto.	Pollo a la mostaza con calabaza al horno
7	Carne al verdeo con papas rústicas.	Suprema napolitana con puré mixto.

8	Pollo al horno con calabaza gratinada.	Pastel de papas.
9	Pan de carne con puré de papas.	Arrollado de pollo con croquetas de acelga.
10	Peceto a la portuguesa con budín tricolor.	Pollo al horno con ensalada de zanahoria y tomate.

MENÚ ALTERNATIVO VARIANTE INVIERNO (ABRIL - SEPTIEMBRE)
PERSONAL AUTORIZADO

N°	Almuerzo	Cena
1	Canelones de ricota y verdura con dos salsas	Matambre a la pizza con puré de papas
	Supremas de pollo napolitana con papas perejiladas con mayonesa.	Pizza y empanadas
2	Suprema de pollo con calabaza dorada.	Ravioles de ricota y verdura con salsa bolognesa.
	Tarta de calabaza y acelga con queso fresco con papas perejiladas.	Merluza a la romana con risotto
3	Hamburguesa de carne con queso y papas bastón.	Potaje de lentejas.
	Arrollado de pollo con calabaza al horno	Pan de carne relleno con puré de papas
4	Bondiola de cerdo a la riojana con puré mixto.	Milanesa napolitana con tortilla de acelga
	Pollo arrollado con papas a la crema	Bondiola con salsa agridulce y puré de batata.
5	Empanadas de atún y tarta de zapallito.	Carne al horno mechada con tortilla de papas
	Potaje de lentejas.	Pizza y empanadas
6	Milanesa de carne napolitana con croqueta de acelga	Pollo a la mostaza con risotto.

	Matambre a la pizza con papas bastón	Ravioles con salsa parisien
7	Carne mechada con salsa demiglance y papas y batatas al horno.	Suprema napolitana con puré mixto
	Lasagna de ricota y verdura con salsa bolognesa.	Pan de carne con papas al horno.
8	Potaje de lentejas	Tarta de jamón, tomate y queso con panaché de verduras.
	Pizza y empanadas.	Milanesa de carne napolitana con ensalada rusa.
9	Pollo al horno con calabaza al horno gratinada.	Pastel de papas.
	Carne al horno con croquetas de acelga.	Costillas de cerdo con puré de papas con salsa de mostaza
10	Pan de carne con puré de papas.	Carne al horno con croquetas de acelga.
	Milanesa de carne con batatas al horno	Pollo al horno con ensalada de remolacha y huevo.