



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

**Procedimiento contractual**

**Tipo:** Licitación Pública **Nº**  **Ejercicio:** 2024

**Expediente Nº:** 001240-HRRG-24

**Rubro comercial**

Rubro afín al motivo del Llamado

**Objeto de la contratación**

**“CONTRATACION DEL SERVICIO DE ELABORACIÓN Y DISTRIBUCION DE COMIDAS PARA EL H.R.R.G., CENTRO DE SALUD MENTAL Y HOGAR DE ANCIANOS FALUCHO”**

**Costo del pliego**

\$

**RETIRO DE PLIEGOS:**

<b>Lugar / Dirección</b>	<b>Horario</b>
Subsecretaría de Contrataciones – Ministerio de Economía, Finanzas e Infraestructura (M.E.F.I). Avda. Pdte. Kirchner Nº 669 (7º PISO) -9400- Río Gallegos, provincia de Santa Cruz	<b>De lunes a viernes de 10:00 a 16:00.</b>

**CONSULTAS:**

<b>Lugar / dirección</b>	<b>Plazo y horario</b>
Página web: <a href="http://www.santacruz.gob.ar-licitaciones">www.santacruz.gob.ar-licitaciones</a> Subsecretaría de Contrataciones Ministerio de Economía, Finanzas e Infraestructura (M.E.F.I) Avda. Pdte. Kirchner Nº 669 (7º PISO) -9400- Río Gallegos, provincia de Santa Cruz. T.E.L (02966) 422245/434244 o por mail a contratacionesmefi@gmail.com	<b>Hasta tres (03) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura, de 10:00 a 16:00.</b>

**PRESENTACIÓN DE OFERTAS:**

<b>Lugar / dirección</b>	<b>Plazo y horario</b>
Subsecretaría de Contrataciones En la oficina de la Dirección de Contrataciones (M.E.F.I) Avda. Pdte. Kirchner Nº 669 (7º PISO), -9400- Río Gallegos, provincia de Santa Cruz.	<b>Hasta el día y hora de fecha de apertura de ofertas, en el horario de 10 a 16 horas.</b>

**ACTO DE APERTURA DE OFERTAS:**

<b>Lugar / dirección</b>	<b>Fecha / hora</b>
Subsecretaría de Contrataciones (M.E.F.I) Avda. Pdte. Kirchner Nº 669 (7º PISO) -9400- Río Gallegos, provincia de Santa Cruz.	.... : .... / /2024

<b>Muestras</b>	<b>SI</b>
-----------------	-----------

## **PLIEGO DE CONDICIONES GENERALES**

### **1º) Conocimiento y Aceptación**

Quien concurra o participe de una Licitación Pública financiada por la Provincia de Santa Cruz, no podrá alegar en caso alguno, falta o deficiencia de conocimiento de las leyes, de sus reglamentaciones y de estas Bases y sus correspondientes pliegos. El solo hecho de concurrir implica el perfecto conocimiento y aceptación de las condiciones establecidas y el sometimiento a todas sus disposiciones y las de la Ley de Administración Financiera (Ley N° 3.755/21 y su modificatoria, Ley N° 3.810/22), el Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 1678/22) y toda normativa inherente al régimen de contratación vigente o que con ellas tengan atinencia, como asimismo de los lugares donde se prestarán los servicios a contratar o se entregarán los bienes a adquirir, de sus condiciones, de los precios de materiales, fletes, medios de transporte, derechos aduaneros, impuestos nacionales, provinciales y municipales, de las condiciones de trabajo, condiciones climáticas y otras condiciones locales. No se admitirán reclamos que se relacionen con alguno de estos puntos. Tampoco se podrá alegar en ningún caso, desconocimiento o mala interpretación de lo antes mencionado.

### **2º) Terminología**

A efectos de su aplicación en la presente licitación, y en todo otro documento contractual se emplearán las siguientes denominaciones:

**OFERENTE**: la persona física o jurídica que presente una propuesta en una licitación.

**REPRESENTANTE LEGAL O APODERADO**: persona física designada por el oferente para representarlo en todos los actos del proceso licitatorio y suscribir toda la documentación de la oferta y/o contrato, según corresponda, acompañado del poder respectivo.

**ORGANISMO LICITANTE**: El Organismo receptor del bien o servicio licitado, encargado de la planificación, gestión, evaluación, y posterior adjudicación de la contratación objeto del presente pliego.

**PLIEGO DE LICITACION**: documentación legal y técnica que rige el presente llamado Licitatorio, apertura de ofertas, adjudicación y, junto con el contrato, la ejecución/ entrega de bienes o servicios. El mismo está compuesto por el pliego de Condiciones Generales, las Cláusulas Particulares, las Especificaciones Técnicas, Anexos, y por las Aclaratorias emitidas por la Subsecretaría de Contrataciones durante el proceso del llamado, previo a la apertura de las ofertas.

**ANEXO**: Planillas de Cotización, y demás documentación que a título informativo se incorpora en el presente pliego de licitación.

**CIRCULARES**: documentos integrantes del Pliego que emita y notifique fehacientemente a los adquirentes la Subsecretaría de Contrataciones.

**CONTRATO**: convenio que regirá la relación entre el Organismo Licitante y el Adjudicatario, y cuyas condiciones se estipulan en todos los documentos técnicos y legales que lo integran.

**ESTADO**: la Provincia de Santa Cruz.

**OFERTA**: la propuesta en precio, tecnología y demás características técnicas y económicas, presentadas por el oferente en una licitación, que comprende el conjunto de documentos que definen los aspectos económicos, el compromiso de mantenimiento de oferta con los detalles de la misma, el presente pliego con todos los anexos que lo componen, la planilla de cotización y en general todo otro documento incluido dentro del sobre cerrado.

**INFORME TECNICO**: Resultado del análisis realizado por el Organismo Licitante a las ofertas obtenidas en el acto de apertura, conformado por 2 partes, una técnica y otra económica/financiera. Sirve de apoyo y asesoramiento para la evaluación por parte de la Comisión de Preadjudicaciones.

**COMISION DE PREADJUDICACIONES**: Comisión creada para intervenir en todos los tramites de licitaciones que se diligencien a través de la Subsecretaría de Contrataciones del Ministerio de Economía, Finanzas e Infraestructura, compuesta por UN presidente, CUATRO vocales y UN secretario.

**PREADJUDICATARIO**: proponente a quien la Comisión de Preadjudicaciones aconseja, en función del análisis de las ofertas y de los Informes Técnico y Económico, se le preadjudique la licitación.

**ADJUDICATARIO**: el proponente al que se le comunique la adjudicación de la Licitación Pública, hasta la firma del contrato.

**PRESUPUESTO OFICIAL**: valor oficial estimado estipulado por el Organismo Licitante para la pretendida adquisición o contratación.

### **3º) Plazos**

Cuando estas Bases, o los Pliegos correspondientes, no expresen lo contrario, todos los plazos establecidos se computarán en días hábiles administrativos, salvo disposición en contrario.

### **4º) Retiro pliego – Constitución Domicilio de Comunicaciones**

Los interesados podrán obtener el pliego de condiciones particulares, previo pago del costo del mismo, en la Subsecretaría de Compras y Contrataciones Públicas, Avda. Pdte. Kirchner N° 669 (7º PISO) de la ciudad de Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, en el horario de 10:00 a 16:00 horas.

El precio de venta del pliego es el que se indica en los avisos respectivos y en ningún caso será reintegrado a sus adquirentes. Podrá ser adquirido por cualquier interesado, pudiéndose optar por alguna de las siguientes formas de pago:

- **Transferencia electrónica bancaria:** a la cuenta N° 416144/9 de RENTAS GENERALES TGP CUIT 30702533992 en el Banco Santa Cruz S.A. CBU 08600011-01800041614490 a la Orden del Ministerio de Economía, Finanzas e Infraestructura, desde cualquier banco del país. Debe aclarar en observaciones el tipo, número y concepto de la licitación a la que se está presentando, además del número de expediente de la misma.

- **Depósito en cuenta bancaria:** cuenta N° 416144/9 RENTAS GENERALES TGP - CUIT 30702533992 en el Banco Santa Cruz S.A. CBU 08600011-01800041614490 a la Orden del Ministerio de Economía, Finanzas e Infraestructura, debiendo luego efectuar el canje del ticket bancario por el recibo oficial de adquisición del pliego de bases y condiciones que acompañará la oferta.

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

### **5. Consultas y Aclaraciones**

Los interesados podrán formular consultas aclaratorias solo por escrito, hasta tres (3) días hábiles administrativos anteriores a la fecha de apertura, ante la oficina indicada en la cláusula 4º), en el horario de 10:00 a 16:00, o a la siguiente casilla de correo electrónico:

[contratacionsmefi@gmail.com](mailto:contratacionsmefi@gmail.com)

Las mismas serán derivadas al sector correspondiente del Organismo Licitante para su pronta respuesta. No se aceptarán consultas telefónicas y no serán contestadas aquellas que se realicen fuera del término estipulado.

Las consultas y sus respuestas, se comunicarán a todos los interesados que hubieren adquirido el pliego de condiciones particulares, en el “domicilio de comunicaciones” que hayan constituido al efecto – cláusula 12º y 4º.

La Subsecretaría de Contrataciones podrá efectuar las aclaraciones de oficio que considere conveniente y extender los plazos de recepción de consultas y/o propuestas a su solo criterio.

### **6. No podrán ser Oferentes**

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

b) Los fallidos o concursados, salvo que acompañen la correspondiente autorización judicial para presentarse.

c) Los inhabilitados judicialmente.

d) Los deudores en ejecución del fisco nacional, provincial y municipal por decisión judicial o administrativa firme y mientras no cancelen la deuda.

### **7. Ofertas – Su presentación**

Las ofertas se presentarán ante la Subsecretaría de Compras y Contrataciones Públicas, dependiente del Ministerio de Economía, Finanzas e Infraestructura, sita en Pdte. Néstor Kirchner N° 669 (7º PISO) -9400- Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, hasta el día, hora y lugar fijados en el llamado.

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

La Subsecretaría de Compras y Contrataciones Públicas entregará un recibo que acredite la recepción del sobre o paquete, donde constará:

- Nombre o Razón Social del proponente.
- Apellido, nombre y documento de identidad de la persona que entregue el sobre o paquete.
- Identificación del expediente y de la contratación a la que corresponde.
- Numero de Orden pertinente.
- Fecha y hora de recepción.

## **8. Ofertas – Formalidades**

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

Toda raspadura o enmienda en partes fundamentales que hagan a la esencia del contrato, debe ser debidamente salvada por los oferentes ya que, en caso contrario, la oferta será rechazada por aplicación del artículo 26º, inciso f) del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 1678/22).

## **9. Inadmisibilidad de ofertas**

No serán consideradas aquellas ofertas que:

- a) No estuvieran firmadas por el oferente o su representante legal en todas sus hojas.
- b) Estuvieran escritas con lápiz.
- c) Carecieran de la garantía exigida o fuera insuficiente (artículo 26º - inciso c) y artículo 28º) del Reglamento de Contrataciones- Decreto 1678/22).
- d) Sean formuladas por firmas no habilitadas por el Registro Único de Proveedores del Estado, con las excepciones previstas en el Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 1678/22).
- e) Contuvieran condicionamientos.
- f) Tuvieran raspaduras, enmiendas o interlíneas en el precio, cantidad, plazo de mantenimiento, plazo de entrega o alguna otra parte que hiciere a la esencia del contrato y no estuvieran debidamente salvadas.
- g) Contuvieran cláusulas o determinaciones en expresa contradicción con las normas que rigen la contratación.
- h) Se encuentren alcanzadas por otras causales de inadmisibilidad expresa y fundadamente previstas en el presente pliego o en el Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 1678/22).

En cualquiera de los casos citados, el oferente perderá la garantía de oferta constituida.

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

## **10. Adjudicación parcial – rechazo**

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

## **11. Orden de prelación**

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

- a) Ley de Administración Financiera N° 3.755 y modificatorias y su Decreto Reglamentario de Contrataciones del Estado Provincial (Decreto 1678/22).
- b) Ley de Procedimiento Administrativo N° 1.260.
- c) Pliego de Condiciones Generales, Pliego de Condiciones Particulares y Circulares si existiesen.
- d) La oferta.
- e) La adjudicación.
- f) La orden de compra/contrato.

## **12. Domicilios – jurisdicción**

Los oferentes, mediante declaración jurada, deberán:

- a) Constituir domicilio legal/especial en la provincia de Santa Cruz (calle, número, teléfono, **dirección de correo electrónico**, localidad, etc.).
- b) Someterse expresamente a la jurisdicción de los tribunales ordinarios locales.
- c) No encontrarse incurso en las prohibiciones previstas en la Cláusula N° 6°).

El domicilio constituido subsistirá a todos los efectos de la presente licitación mientras no se comunique por medio fehaciente a la Subsecretaría de Compras y Contrataciones Públicas el cambio del mismo, siendo validos hasta ese momento todas las notificaciones y actos practicados en el domicilio anterior.

En el caso de las notificaciones por correo electrónico, las mismas se darán por recepcionadas a las 72 horas de su envío, por más que no hubiere respuesta por parte del oferente.

## **13. Garantía de Oferta**

La garantía de oferta se establece en el uno por ciento (1%) del valor total de la oferta. En caso de cotizar alternativas, se calculará sobre el mayor valor, debiendo presentarse conjuntamente con la oferta y se constituirá a nombre de: Ministerio de Salud y Ambiente, sito en Av. 17 de Octubre y Juan Bark, CP 9400, Río Gallegos, provincia de Santa Cruz, en alguna o algunas de las siguientes formas a opción del oferente:

a) En efectivo, mediante depósito en el Banco de Santa Cruz S.A., casa central y/o en sus respectivas sucursales del interior de la provincia; en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Maipú N° 99, a la orden de M. DE SALUD Y AMBIENTE- FONDOS DE TERCEROS - Cuenta Corriente N° 01-419740/2 o mediante transferencia a la misma, CBU N° 0860001101800041974022, acompañando la boleta pertinente.

b) Con seguro de caución mediante pólizas cuyas cláusulas no se opongan a las previsiones del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 1678/22), que serán extendidas a favor de la dependencia licitante.

En caso de optar por la alternativa b), deberá constar que el asegurador:

-Se constituye ante el asegurado en fiador solidario, liso y llano, con renuncia de los beneficios de división y excusión, en los términos del Artículo N° 1.584 del Código Civil y Comercial de la Nación.

-Se encuentra autorizada por la Superintendencia de Seguros de la Nación y operables en la Provincia de Santa Cruz.

-Se somete a la justicia de los tribunales ordinarios locales renunciando a otros fueros provinciales y nacionales, constituyendo domicilio legal/procesal en la provincia de Santa Cruz.

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

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

## **14. Garantía de Impugnación**

Aquel oferente que pretenda impugnar la licitación deberá presentar una Garantía de Impugnación que será del TRES por ciento (3%) del monto total ofertado y deberá ser integrada conjuntamente con la impugnación, en alguna de las formas consignadas en la cláusula 13°) y bajo idénticos requisitos.

Las impugnaciones presentadas fuera del plazo establecido en las Condiciones Particulares o no garantizadas debidamente, no se considerarán. Las mismas se resolverán con la Adjudicación.

En el caso de que la impugnación efectuada resulte procedente, será devuelta en el plazo de 10 (DIEZ) días hábiles de efectuada la notificación del caso.

Si la impugnación resultara improcedente, la garantía mencionada será ejecutada.

## **15. Garantía de adjudicación**

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

## **16. Apertura de ofertas**

En el lugar, día y hora determinados para celebrar el acto, se procederá a abrir las propuestas en presencia de los funcionarios designados al efecto y todos aquellos que deseen presenciarlo.

A partir de la hora fijada para la apertura del mismo, no se aceptarán bajo ningún concepto otras ofertas, aun cuando el acto de apertura no se haya iniciado (artículo 24º, párrafo segundo del Reglamento de Contrataciones del Estado Decreto 1678/22).

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

Los oferentes podrán tomar vista del expediente por el que se tramita el procedimiento de selección, solicitando el pedido por escrito.

Las actuaciones estarán disponibles para tal fin hasta tres (03) días hábiles posteriores a la fecha de apertura de ofertas y hasta tres (03) días hábiles administrativos posteriores a la comunicación de la Preadjudicación.

## **17. Presentación de las Ofertas Alternativas**

Conjuntamente con la Propuesta Básica el Oferente podrá cotizar Alternativa/s, siempre que respondan a los fines objeto de la licitación y que se ajusten a las exigencias del presente Pliego.

El Organismo Licitante se reserva el derecho de tomarla en consideración o no sin que ello de lugar a reclamo de ningún tipo por parte del Oferente.

La presentación de la Oferta Alternativa sin acompañar también la Oferta Principal solicitada en el Pliego de Bases y Condiciones, provocará su exclusión.

## **18. Orden de compra – sellado**

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

## **19. Invariabilidad de precios**

Conforme lo establecido por el artículo 18º) del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 1678/22), los precios correspondientes a la adjudicación, serán invariables.

## **20. Perfeccionamiento del contrato**

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

El contrato estará integrado por los siguientes elementos:

- a) Las disposiciones del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 1678/22).
- b) El pliego de condiciones particulares.
- c) La oferta adjudicada.
- d) La adjudicación.
- e) La orden de compra.

## **21. Aumento o Disminución de la Prestación/Adquisición**

El Organismo Licitante se reserva el derecho de aumentar o disminuir la prestación/adquisición hasta un veinte por ciento (20%), del total adjudicado en las condiciones y precios pactados, previa conformidad del adjudicatario.

## **22. Penalidades**

Serán de aplicación, en caso de corresponder, las penalidades establecidas por el Reglamento de Contrataciones - Capítulo XI (Decreto N° 1678/22).

## **23. Futuros Procesos de Contratación**

Sin perjuicio de las multas por las pérdidas de las Garantías y sanciones que corresponda aplicar, las transgresiones en que incurran los oferentes o adjudicatarios, podrán ser tomadas en cuenta por la Subsecretaría de Compras y Contrataciones Públicas en futuras contrataciones al momento de evaluar los antecedentes del oferente.

A tal fin, el análisis podrá alcanzar a las sociedades respectivas, a sus representantes y a quien posea participación, por cualquier título, que otorgue los votos necesarios para formar la voluntad social. Igual presunción podrá recaer sobre empresas continuadoras, cuando existan suficientes indicios que, por su gravedad, precisión y concordancia, hicieran presumir que media en el caso una simulación tendiente a eludir los efectos de las sanciones impuestas a los antecesores.

Las resoluciones que la Subsecretaría de Compras y Contrataciones Públicas adopte en virtud del presente serán comunicadas al oferente a los fines que correspondan, y permanecerán vigentes por un plazo de DOS (2) años.

#### **24. Situaciones no previstas – Normativa aplicable**

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

- a) La Ley de administración Financiera N° 3.755 y sus modificatorias.
- b) Ley de Procedimiento Administrativo Provincial N° 1260/79 y su Decreto Reglamentario N° 181/79.
- c) Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto N° 1678/22).

## **PLIEGO DE CONDICIONES PARTICULARES**

### **25º) Objeto**

Contratación del servicio de elaboración y provisión de alimentación con destino a la población hospitalaria y personal autorizado de los siguientes establecimientos de esta ciudad capital, por un plazo de veinticuatro (24) meses a contar de la fecha de iniciación del servicio, pudiendo la dependencia contratante prorrogar por hasta igual periodo el plazo contractual, previa conformidad del adjudicatario y en un todo de acuerdo a las especificaciones técnicas que, como anexos adjuntos, forman parte integrante del presente pliego de condiciones particulares.

25.1 Hospital Regional Rio Gallegos  
Calle José Ingeniero N° 98

25.2 Centro Salud Mental  
Calle Santiago del Estero y José Ingenieros

25.3 Hogar de Ancianos Falucho  
Pje. Falucho entre Alvear y Tucumán

### **26º) Plazo de mantenimiento de oferta**

Los oferentes deberán mantener las ofertas por el término de treinta (30) días hábiles administrativos, a contar de la fecha del acto de apertura.

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

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

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

### **27º) Oferentes - condiciones requeridas**

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

Así mismo, los oferentes deben reunir con las siguientes características:

- Debe contar con al menos una cantidad de 80 personas en promedio en relación de dependencia directa en su nómina certificado a través de Formulario 931 de los seis (6) últimos meses vencidos anteriores a la fecha de la apertura de la licitación con su correspondiente comprobante de pago.

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

- CALIFICACION EN SISTEMA FINANCIERO: Deberá acreditar no encontrarse en grado de riesgo o insolvencia en la "Central de Deudores del Sistema Financiero" del Banco Central de la República Argentina.
- Deberá demostrar que cuenta con 3 vehículos como mínimo debidamente habilitados para tal fin; vehículos propios y/o contratados para el transporte de comidas elaboradas y/o sustancias alimenticias, víveres frescos y secos, habilitados por todos los organismos técnicos pertinentes en su área de competencia (autoridad nacional, provincial y/o municipal con competencia en la materia). En caso de tratarse de vehículos contratados, respecto de los mismos debe existir un convenio de exclusividad a favor del oferente por un período no menor a la duración de la prestación de los servicios adjudicados.
- Así mismo y conforme Convenio Colectivo de Trabajo celebrado entre la Unión de Trabajadores del Turismo Hoteleros y Gastronómicos de la República Argentina y la Cámara de Empresas de Catering, Servicio de Alimentación, Comedores Privados y Afines, homologado mediante resolución 1485/14 de la Secretaria de Trabajo de la Nación, la firma que resulte adjudicataria deberá asegurar la continuidad de por lo menos el 65% del plantel existente en el HRRG sin modificación alguna de su categoría profesional, condiciones de trabajo y remuneración, reconociendo a todos



los efectos la antigüedad laboral de los mismos. Dejase establecido que el HRRG tendrá poder de veto sobre los trabajadores seleccionados para su continuidad.

### **28º) Ofertas – requisitos**

Las ofertas cotizadas deberán ser consignadas en pesos. Deberán cotizarse en las planillas destinadas a tal efecto que, como anexos I, II, III, forman parte del presente pliego.

En la oferta se especificará el precio unitario y cierto, ponderados por las cantidades estimadas en número y el total del Anexo I expresados en letras y números. Cuando no se corresponda los precios totales con lo unitarios, estos se tomarán como base para determinar aquellos y el total de la propuesta.

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

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

La cotización de las colaciones se tomará como valor de referencia, a efectos de la correspondiente facturación: en caso que se solicite estos tipos de adicionales.

A efectos de impuestos al valor agregado (IVA) el organismo reviste condición de sujeto exento, en consecuencia, en las ofertas no deberá discriminarse el importe correspondiente a la incidencia de este impuesto.

### **29º) Ofertas – Documentación a integrar**

Toda documentación deberá ser presentada en original o copia autenticada por Escribano Público y legalizada por el Colegio respectivo, cuando fuere de jurisdicción extraprovincial y según corresponda, legalizada por Consulado y/o Cancillería y/o Colegio de Escribanos.

Cuando fueren documentos o constancias emitidas por Contador Público, su firma debe estar legalizada por el consejo provincial respectivo.

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

El sobre o paquete deberá contener la siguiente documentación:

- a) Oferta económica en planilla de cotización que como “Anexo II”, forma parte del presente pliego.
- b) Copia certificada del poder vigente a la fecha de apertura, cuando la representación legal del firmante de la oferta no surja de la documentación social que obra en el Registro Único de Proveedores (cláusula 8º, párrafo primero).
- c) Constancia de constitución de garantía de oferta (cláusula 13º).
- d) Constancia de inscripción en el Registro Único de Proveedores de la provincia de Santa Cruz, vigente a la fecha de apertura de la oferta (cláusula 27º).
- e) Recibo oficial que acredite la adquisición del pliego de condiciones particulares y la constitución del “Domicilio de comunicaciones” (cláusula 4º).
- f) Declaraciones juradas (cláusula 12º).
- g) Certificado de visita (Clausula 30º).
- h) Antecedentes y certificado de calidad IRAM o ISO 9001/2015 vigente (Clausula 31º)
- i) Remito de entrega de muestras (Cláusula 32).
- j) Pliego de condiciones particulares firmado en todas sus hojas por oferente o representante.
- k) Los oferentes deberán presentar los Estados Contables de los tres (3) últimos ejercicios anteriores a la presentación de la oferta. Todas las presentaciones deberán contar con dictamen de razonabilidad (no certificación literal) de Contador Público cuya firma debe estar legalizada por el Consejo Profesional de Ciencias Económicas.

Se deberá acreditar la siguiente información:

- Patrimonio Neto promedio de los últimos dos (2) Estados Contables Anuales regulares no inferior a pesos mil millones (\$ 1.000.000.000).
- Monto de las ventas de los últimos 12 meses referidas a servicios de alimentación, discriminadas mensualmente. El promedio de estas ventas no deberá ser menor a pesos doscientos millones (\$ 200.000.000).
- Tomando en cuenta el último estado contable regular anual:
  - Índice de solvencia (ACTIVO TOTAL / PASIVO TOTAL) no menor a 1.
  - Índice de liquidez (ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE) mayor a 1.

### **30º) Certificado de visita**

Los interesados en presentar ofertas deberán concurrir a los edificios indicados en el pliego de condiciones particulares en la cláusula 25º) incisos 25.1), 25.2) y 25.3), a fin de tomar conocimiento de los lugares donde deberán prestar servicio. Además, deberán informarse obligatoriamente de todo lo necesario para la adecuada prestación del mismo y presentar con la oferta el correspondiente certificado de visita extendido por el área correspondiente, el cual acreditará que se ha interiorizado sobre las características de la contratación y espacios físicos donde se ejecutará.

### **31º) Antecedentes**

Los oferentes deberán demostrar probada experiencia en trabajos inherentes al objeto de la presente licitación mediante constancias expedidas por instituciones públicas o privadas donde se haya prestado servicios similares.

Las certificaciones deberán ser expedidas en papel membretado "original" de la Institución respectiva, y en ellas deberá constar:

- Concepto que mereció la prestación por parte de la institución donde se realizó.
- La certificación podrá tener como máximo hasta sesenta (60) días de expedida al momento de su presentación y no serán consideradas las de servicios prestados con más de tres (3) años a la fecha de apertura de ofertas de la licitación.

Las mencionadas constancias deberán ser extendidas por la autoridad máxima del destinatario del servicio, en los que se consigne expresamente la/s tareas desarrolladas, fecha de prestación del servicio, calidad del servicio prestado y todo otro dato de interés que haga a la correcta evaluación de la oferta.

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

**SISTEMA DE CALIDAD:** El oferente deberá contar con un Sistema de calidad y poseer las siguientes certificaciones **certificado de calidad IRAM o ISO 9001/2015 vigente.** **Excluyente,** Sistema de Gestión para la Prevención del Fraude Norma IRAM 17450 (Versión 2005); Sistema de Gestión Ambiental ISO 14001 (versión 2015); Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo ISO 45001 (versión 2018); e ISO 22000: (versión 2018). Se deberá presentar de cada una de las normas la certificación original o copia autenticada ante Escribano Público y Legalizada por Colegio de Escribanos en caso de corresponder, la cual deberá estar vigente al momento de la apertura.

### **32º) Muestras**

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

- 1) Uniformes a utilizar
- 2) Vajilla reusable en loza para atención del comedor: plato playo, plato hondo y plato de postre, 1 vaso de vidrio, 1 jarra para jugo y agua y 1 panera.
- 3) 1 juego cubierto (cuatro piezas: cuchara sopera, cuchillo, tenedor, cuchara de postre) reusable de acero inoxidable para comedor.
- 4) Vajilla descartable para pacientes que así lo requieran (ej.: inmunosuprimidos, en aislamiento, etc.) o personal autorizado que no concurra al comedor: cuchara sopera, cuchillo, tenedor, cuchara de postre, recipiente rectangular para la sopa, plato principal y para postre.
- 5) 1 taza y plato de loza para desayuno y merienda de los pacientes. 1 jarro plástico con asa para el Centro Salud Mental y Hogar de Ancianos Falucho.
- 6) 1 envase descartable para alimentación enteral (capacidad no menor a los 500ml)
- 7) 1 bandeja térmica individual con tapa para distribución de almuerzo y cena "tipo Skandia", la tapa debe cubrir toda la vajilla: platinas de postre, plato principal, sopero, cubiertos, pan o galletas, vaso para agua (en Características del servicio, Ítem 18 están detalladas las características de las mismas).
- 8) 1 juegos de vajillas (platinas), para bandejas térmicas tipo "Skandia" compuesto por: 1 Platina de melamina extragrandes (medidas en cm aprox. 19x13x3), 1 Platina de melamina grande (medidas en cm aprox. 19x12x3), 1 Platina de melamina chicas (medidas en cm aprox. 12x9x3), 1 Bowl rectangular plástico de forma piramidal rectangular trunca invertida de aprox. en cm: 12x4 de altura. 1 sopero térmico redondo

en plástico inyectado con espuma poliuretano expandido. Capacidad mínima 250ml. Con tapas descartables de poliuretano. Cierre hermético. Medidas aprox. en cm 12x5 de altura. 1 jarro térmico con asa con capacidad de 240cc o ml.

9) 1 bandeja de acero inoxidable para servir el desayuno y merienda

### **33º) Preadjudicación – impugnaciones**

A los efectos de la evaluación de ofertas, la Comisión de Preadjudicaciones podrá solicitar la información, documentación y/o aclaraciones que crea pertinente en un plazo perentorio sin afectar el derecho de igualdad entre los oferentes ni alterar los términos de la oferta. Vencido dicho plazo, su incumplimiento implicará la desestimación automática de la oferta.

La preadjudicación se efectuará conforme al procedimiento establecido por los artículos 36º y 41º del Reglamento de Contrataciones del Estado (Decreto 1678) y se hará conocer a todos los oferentes por medio fehaciente, anunciándose durante tres (3) días en la Subsecretaría de Compras y Contrataciones Públicas sita en Avenida Kirchner N° 669, 7º piso, de la ciudad de Río Gallegos.

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

### **34º) Documentación a integrar por el adjudicatario.**

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

a) Nómina del personal dependiente que se afectara a la atención del presente contrato (ver dotación de personal mínima requerida), con sus números de documentos de identidad, domicilios, función a desempeñar y horario a cumplir, antes del inicio del contrato. El mismo procedimiento se efectuará con cada alta y/o baja de personal.

Así mismo deberán contemplarse las designaciones de 2 nutricionista o lic. en nutrición, adjuntándose nombre, apellido, títulos habilitantes y acreditaciones laborales a afectar al servicio. También deberán presentarse planillas con horarios a cumplir.

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

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

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

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

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

e) Póliza de seguro de responsabilidad civil por daños a terceros y sus pertenencias, por un monto de pesos cinco millones (\$ 5.000.000,00). Dicho seguro será contratado por un (1) año con renovación automática con una aseguradora autorizada e incluirán al Ministerio de Salud y Ambiente como coasegurado.

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

g) Presentación de libre deuda de la Obra Social y libre conflicto sindical (UTGHRA).

h) Detalle del/los vehículo/s acondicionados para el transporte de las sustancias alimenticias objeto de esta contratación, con la habilitación municipal emitida a tal fin.

Deberá acompañarse foto color y fotocopia del título de propiedad o contrato de alquiler vigente.

- i) Plan de trabajo y plan de contingencias. El oferente deberá presentar un plan de trabajo detallado informando como llevará a cabo el servicio diario. Sumado a eso, deberá confeccionar un plan de contingencias detallando la forma que preve continuar con la operación del servicio ante una contingencia la cual impida que no pueda abastecer el servicio de manera habitual.
- j) Plan De Acción Financiera el cual deberá indicar de manera detallada, cuantificada y fundada la capacidad del oferente y su respaldo económico financiero para asegurar la continuidad de la operación objeto de la presente licitación frente a situaciones macro-económicas extraordinarias que puedan alterar temporalmente las condiciones de cumplimiento de ciertas obligaciones contractuales por parte del comitente.

Para ello debe incluir, con carácter de declaración jurada, un plan de acción financiera para el período comprendido en la presente licitación con detalle de los planes de inversión, capacidad económico financiero, respaldo crediticio, balances presentados conforme requisitos de la oferta y toda aquella información/documentación que acredite la solvencia económica financiera del oferente.

### **35º) Garantía adicional**

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

### **36º) Facturación**

Las facturas deberán ser emitidas a nombre del **Hospital Regional Río Gallegos** y presentadas en la Dirección de Apoyo Logístico de dicho organismo, sito en José Ingenieros N° 98, acompañadas del remito respectivo y de la correspondiente orden de compra.

En cada factura constará:

- a) Número y fecha de la orden de compra o contrato a que corresponde.
- b) Número del expediente.
- c) Número y fecha de remito de entrega.
- d) Número, especificación e importe de cada renglón facturado.
- e) Monto y tipo de descuentos ofrecidos, si correspondiere.
- f) Importe neto de la factura.
- g) Importe total bruto de la factura.

Las facturas deben cumplir con las exigencias previstas en la normativa fiscal, tanto nacional como provincial.

Se deberá adjuntar además:

- Comprobante de pago de Seguro por Riesgo de Trabajo de la totalidad del personal afectado al servicio, debiéndose a tal fin adjuntar nómina de los mismos.
- Comprobante de pago de Seguro de Responsabilidad Civil.
- Certificado Libre Deuda y Conflictos Laborales, extendido por la Secretaría de Trabajo y Seguridad Social de la provincia de Santa Cruz, emitido con no más de treinta (30) días a la fecha de cada facturación, por la totalidad del personal afectado al servicio.
- Certificado de Libre Deuda expedido por la Agencia Santacruceña de Ingresos Públicos de la provincia de Santa Cruz, emitido con no más de treinta (30) días a la fecha de cada facturación.

### **37º) Certificación y Pago**

El pago se efectuará por mes calendario y a mes vencido, dentro del plazos de treinta (30) días corridos contados a partir de la fecha de presentación de la factura, previa certificación y conformidad del sector correspondiente del H.R.R.G., conforme artículos 65º) y 75º) del Reglamento de Contrataciones del Estado –Decreto 1678/22. El plazo establecido se interrumpirá de existir alguna observación que realizar sobre la documentación pertinente u otros trámites a cumplir imputables al adjudicatario.

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

### **38º) Rescisión del Contrato**

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

- a) Cuando alcanzado el plazo máximo de setenta y dos (72) horas desde su notificación, el adjudicatario no hubiera iniciado el servicio.
- b) Cuando quedara en firme la prórroga del servicio a la que hace referencia la cláusula 25º), y alguno o algunos de los seguros no cubriera el lapso que medie hasta la finalización de la misma y el adjudicatario no procediera a renovarlo, previo a la fecha que comenzará a regir dicha prórroga.
- c) La aplicación de la tercera multa por incumplimiento contractual, habilitará al organismo contratante para la rescisión del contrato por culpa del adjudicatario.
- d) Cuando se dé una de las causales previstas en el artículo 114º del Decreto 1678/22, Reglamento Contrataciones.

La rescisión, en caso de multas u otros conceptos en los que incurra el concesionario, implicará en todos los casos la pérdida de la Garantía de Adjudicación constituida.

### **39º) Causas de fuerza mayor y casos fortuitos**

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

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

## **ANEXO**

### **CARACTERISTICAS**

1. La elaboración y/o preparación de las comidas (desayuno, almuerzo, merienda, cenas y colaciones) se realizarán en la cocina del Hospital Regional Río Gallegos. El desayuno y merienda del Centro de Salud Mental y Hogar de Anciano Falucho se elaborará en las cocinas de dichos lugares.
2. La comida destinada al Centro de Salud Mental y Hogar de anciano Falucho (y en el caso que lo requiera otra Institución dependiente del Hospital, con las respectivas autorizaciones por los Directivos del Nosocomio) deberá trasladarse en bandejas térmicas en vehículo habilitado para tal fin. Como así también Colaciones, Alimentaciones Enterales e insumos para la elaboración de desayuno y merienda.
3. En el caso que durante la ejecución del Contrato, se decida remodelar el Hospital, o que acontecimientos imprevistos o de fuerza mayor, impidan, a juicio del Organismo Contratante, la continuidad del uso de las instalaciones cedidas, el Adjudicatario deberá realizar la elaboración de los alimentos en planta propia y/o alquilada para tal fin, transportar las bandejas en vehículos con su respectiva Habilitación Municipal, previa autorización del H.R.R.G. En caso que este sucediese las características del servicio deben ser las mismas que las solicitadas en el presente pliego.
4. El oferente deberá interiorizarse de las instalaciones y elementos con que cuenta la cocina del Hospital Regional, Centro de Salud Mental y Hogar de Ancianos Falucho de Río Gallegos a los efectos de presentar juntamente con su oferta el Certificado expedido por la Dirección del Hospital o Servicio de Alimentación y Dietoterapia en el que consta su visita y conocimiento de las instalaciones. Por tal razón no se atenderá reclamos de esa índole durante la prestación del servicio, corriendo por exclusiva cuenta del Adjudicatario contar con los elementos suficientes para su correcto desenvolvimiento.
5. El pedido de raciones se efectuará diariamente por el Servicio de Alimentación y Dietoterapia a través de las planillas correspondientes donde constará el servicio, numero de cama y régimen solicitado, del mismo modo se procederá con las planillas de Colaciones y de Alimentaciones Enterales. Todas las bandejas y colaciones deberán salir con rútilo que indique número de cama del paciente y en el caso de las colaciones también deberá incluir el apellido del mismo y el horario.
6. Los regímenes de pacientes internados en el Hospital, Hogar de ancianos Falucho y CSM serán solicitados mediante "Planilla de solicitud de raciones" hasta las 10:30 hs., por el Servicio de Alimentación y Dietoterapia. Los cambios producidos en los diferentes servicios serán informados a través de Parte de novedades, cuyo horario de entrega será de 13:00 hs. para el turno mañana y 17:30 hs. para el turno tarde.

Siendo factible el pedido de raciones hasta las 14:00 hs. y hasta las 22:00 hs. respectivamente.

7. Las raciones diarias estarán compuestas por: **Desayuno – Almuerzo – Merienda – Cena (ANEXO V)**, respetando las características y pautas establecidas en los distintos Menús (1- 2 A- 2B- 2C -3- 4-5-6-7-8-9-10-11-12-13- opciones de hemodiálisis) donde se determinan los componentes y preparaciones para cada Régimen.
8. Podrán solicitarse adicionales al menú diario como: Colaciones (**ANEXO II**) y Aditivos (**ANEXO III**) los que se facturarán a los valores ofertados.-

### **PROPUESTA ECONOMICA**

- Cotización por un valor mensual, ración completa del paciente y ración completa del Personal autorizado, en forma discriminada para cada tipo de régimen, conforme a la Planilla (**ANEXO I**) en base a lo solicitado en el ANEXO V.
- Cotización de Colaciones (acorde a Planilla **ANEXO II**)
- Cotización de Aditivos (acorde a Planilla **ANEXO III**)

9.A- El régimen 13 será solicitado por escrito por el Lic. En Nutrición cuando las características de los regímenes que conforman el menú diario no se adapte a las necesidades dietoterapicas del paciente. Por lo cual el mismo constará de los alimentos, cantidades, consistencia y forma de preparación que el profesional considere acorde. En algunos casos se requerirá se ajuste al gramaje estrictamente indicado y marcas requeridas. El concesionario se verá obligado a contar con los alimentos solicitados, el pedido se realiza en tiempo y forma.

9. B- El régimen n° 11 SIN TACC, debe elaborarse por separado para evitar la contaminación cruzada de gluten, así mismo todos los insumos industrializados utilizados para este régimen deben tener en su etiquetado el logo de “libre de gluten” o leyenda “SIN TACC”.

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

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

12. **Alimentación Enteral**: los nutroterapicos serán aportados por el Hospital, la elaboración y los envases (recipiente o botella de plástico descartables acorde al

volumen solicitado 750cc -1000cc-2000 cc) se encontrarán a cargo del Concesionario.

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

- 1 balanza digital (de sensibilidad +/- 0.5 gr.) que pese hasta no más de 1 a 2 kg.
- 1 bol de acero inoxidable o vidrio con capacidad para 3 litros aprox
- 1 medidor de vidrio (capacidad 1000 cc)
- 1 colador malla fina de tamaño acorde al medidor de vidrio.
- 1 batidor de mano metálico.

SECTOR	DESAYUNO	ALMUERZO	MERIENDA	CENA
Hemodiálisis	7:30 hs	12:25 hs	15:50 hs	
Pediatría (niños)	8:00 hs	11:40 hs	15:30 hs	19:40 hs
Maternidad	8:00 hs	11:50 hs	15:30 hs	19:50 hs
Clínica Médica	7:30 hs	12:05 hs	16:00 hs	20:05 hs
Cirugía	7:30 hs	12:20 hs	16:00 hs	20.20 hs.
Terapia Intensiva e Intermedia	8:15 hs	12:00 hs	15:50 hs.	19:30 hs.
Terapia Pediátrica	8:15 hs	12:00 hs	15:15 hs.	19:30 hs.
Pediatría (madres)	8:00 hs	12:45 hs	15:30 hs.	20:40 hs.
Centro S. Mental	8:00 a 9:00hs	12:30 hs	16:00hs	20:30 hs
Hogar de Ancianos	8:00 a 9:00hs	11:15 hs	15:30 hs.	19:20 hs.
Médicos		12:55 hs		20:30 hs

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

**14.** Los menús sólo podrán modificarse en caso debidamente justificado, previa autorización del Jefe de Servicio de Alimentación y Dietoterapia. Los Regímenes 2 (a- b y c)-3-4-5-6-7-8-9,10,11 y 12 serán realizados sin sal y se agregará a cada bandeja el equivalente en sobre a **1 gr** siempre y cuando en el régimen solicitado no figure expresamente la sigla **S/S** (sin sal).



15. A- Los alimentos a suministrar serán de primera calidad, elaboración diaria y caracteres organolépticos satisfactorios. Queda a criterio del Hospital aceptar alguna de las preparaciones que el Adjudicatario adquiera en el comercio, tipo tapas de empanadas, raviolos, fideos, etc. Todas las preparaciones deberán realizarse en el día de consumo: el desayuno se preparara en la mañana y la merienda en la tarde antes de su servido, la comida del almuerzo se elaborara durante la mañana y la cena en la tarde del mismo día del servicio. Solo a excepción de algunos postres y entradas que requieran enfriamiento, en cuyo caso el tiempo será estipulado mediante normativas de acuerdo a las Normas de Bioseguridad. No puede guardarse comida (ni en refrigerador, congelador ni en freezer) para ser utilizada en otro horario.

15. B- Una vez abierto el envase de cualquier alimento deberá conservarse de acuerdo a las características de producto (a temperatura ambiente o refrigeración), envolverse con papel film y rotularse con fecha de apertura. En el caso de sobrantes de alimentos enlatados una vez abiertos deberán conservarse en recipiente de plástico o vidrio, debidamente tapado y rotulado.

15. C- No podrá utilizarse freezer para conservar alimentos crudos ni cocidos. Tampoco podrá usarse microondas para calentar ni cocinar alimentos.

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

17. La entrega de las bandejas será efectuada por el personal del Concesionario al pie de la cama del paciente, y se retiraran una hora después para su limpieza. El camarero realizara el reparto de bandejas con la planilla de sala correspondiente, entregando la bandeja de comida según la habitación, número de cama y apellido del paciente. De no coincidir el apellido del paciente (aunque el número de cama coincida) no deberá entregar la bandeja con comida.

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

**Para el servicio de Desayuno y Merienda en el HOSPITAL se requerirá (los insumos que se detallan a continuación deberán ser provistos por concesionario de la cocina):**

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

- Recipientes plásticos con tapa para galletitas, vainillas, azúcar, edulcorante, queso untable, dulces, té y mate cocido.

En el CSM se utilizarán tazas plásticas y cubiertos descartables.

**Para el servicio de Almuerzo y Cena en el Hospital se requerirá (los insumos que se detallan a continuación deberán ser provistos por concesionario de la cocina):**

- 300 (trescientas) bandejas térmicas con tapa individual. Características de las mismas: Aislamiento térmico de poliuretano expandido, 4 compartimientos internos + amplio lateral para soperos y demás utensilios, la tapa debe cubrir el total de la bandeja, medidas aprox: 34cmx 52cm x 4,5cm de altura.
- 300 juegos de vajillas (platinas), para bandejas térmicas tipo "Skandia" compuesto por:
  - Platinas de melamina extragrandes (medidas en cm aprox 19x13x3)
  - Platinas de melamina grandes (medidas en cm aprox 19x12x3)
  - Platinas de melamina chicas (medidas en cm aprox 12x9x3)
- jarro térmicos con capacidad de 240cm, con asa
- Bowl rectangular plástico de forma piramidal rectangular trunca invertida de aprox en cm: 12x4 de altura.
- Soperos térmicos redondos en plástico inyectado con espuma poliuretano expandido. Capacidad mínima 250ml. Con tapas descartables de poliestireno. Cierre hermético. Medidas aprox en cm 12x5 de altura.
- 4 carros de distribución altos en acero inoxidable, ruedas giratorias, con mínimo 20 estantes para traslado de 20 bandejas.
- 4 rack de almacenamiento y escurrido: estructura con ruedas, con estantes 3 o 4 estantes de varillas de hierro cromado con revestimiento epoxi soldadas por proyección

En las bandejas destinadas al CSM y Hogar de Ancianos Falucho, la comida se servirá en descartable.

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

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

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

mínimo para 50 comensales. **Para el servicio del almuerzo y cena del personal autorizado en comedor se requerirá (los insumos que se detallan a continuación deberán ser provistos por concesionario de la cocina):**

- Plato plato y de postre (vidrio o loza liso) color blanco o beige
- Cubiertos de metal (cuchara sopera, tenedor, cuchillo y cuchara de postre).
- Vasos de vidrio.
- Servilletas de papel absorbente.
- Recipientes de vidrio para sal, aceite y vinagre.
- Jarra de vidrio o metal para jugo y agua.
- Material descartable para las preparaciones que así lo requieran.
- Bandeja de acero inoxidable.
- Mueble exclusivo para vajilla del comedor.
- Manteles de tela color blanco o beige (sobre estos tela plástica cristal de PVC transparente) o mantel de ecocuero de color blanco o beige.

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

El horario de atención del comedor será:

- **Almuerzo:** 12:00 a 14:00 hs.
- **Cena:** 20:00 a 22:00 hs.

**22.** El listado del Personal Autorizado a comer en el comedor será entregado diariamente por el Servicio de Alimentación y Dietoterapia, el mismo recibirá el menú general o light de acuerdo a la elección del personal. En el caso de que se requiera un menú especial, se especificará en dicho listado el apellido del personal y el número de régimen. El personal autorizado de los siguientes servicios recibirá el almuerzo y cena en bandeja térmica y en material descartable:

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

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

La bandeja del acompañante de los paciente pediátricos deberá servirse con material descartable (bandeja térmica y utensilios descartables).

De ser necesario el uso masivo de material descartable para servido de comidas para personal autorizado y pacientes, por ejemplo en caso de pandemia o catástrofe, el hospital deberá cubrir el costo del mismo, ya que habitualmente el servicio se brinda con material reutilizable y el costo establecido de la ración de licitación se establece con este tipo de

material y no descartable. Cabe aclarar que el uso de material descartable encarece el costo total de la ración de comida.

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

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

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

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

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

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

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

**APERCIBIMIENTO:** Por transgresiones a alguna de las exigencias consignadas que incurriere por primera vez.

**MULTA:** Corresponderá la aplicación de **MULTA** en cualquiera de los casos nominados en el presente inciso. Los valores por multas aplicadas se deducirán automáticamente de la facturación del día de la mora:

<b>CAUSALES</b>		<b>PENALIDAD</b>
1°	Incumplimiento Horario salida de Bandejas Incumplimiento horario retiro de Bandejas Incumplimiento dotación de Personal Incumplimiento del uniforme Incumplimiento presentación de Libretas Sanitarias, Certificado del Curso de Manipulación de Alimentos, desinfección, Habilitación del vehiculo	<b>10% (diez %)</b> del valor total de las raciones facturadas el día de la mora.
2°	Incumplimiento en el gramaje de las raciones. Elaboración incorrecta, temperatura inadecuada en cualquier régimen Incumplimiento de la indicación Prescripta por el Nutricionista Incumplimiento de las Normas de Bioseguridad (contaminación física, química y/o biológica) Utilización de vajilla inadecuada	<b>30% (treinta %)</b> del valor total de las raciones facturadas el día de la mora.
3°	Agresión verbal o física, en las relaciones interpersonales, dentro y fuera del área de Cocina (pidiendo o no la exclusión del personal)	<b>50% (cincuenta %)</b> del valor total de las raciones facturadas el día de la mora.
4°	Por cualquier otro motivo no comprendido dentro de los conceptos señalados por cada oportunidad y/o persona.-	<b>15% (quince %)</b> del valor total de las raciones facturadas el día de la mora.

**30.** El Adjudicatario mantendrá una existencia de víveres no Perecederos para abastecer el Hospital durante 60(sesexenta) días a fin de subsanar cualquier imprevisto (factor climático, cortes de ruta, etc.)y víveres perecederos de un máximo de 7 días;. Dicha existencia deberá mantenerse acondicionada en forma adecuada en depósitos, cámaras y heladeras (no freezer), para tal fin, en la institución. La carne de origen vacuno podrá ser fresca o embazada al vacío, el pescado fresco y el pollo fresco o envasado refrigerado (no congelado). Las verduras no podrán ser enlatadas ni congeladas, solo podrán usarse verduras frescas. El agua suministrada para consumo de paciente y personal autorizado deberá ser envasada purificada o mineral. Dicha existencia de mercadería podrá ser Fiscalizada por Nutricionista Supervisor, personal del Ministerio de Salud y Ambiente u autoridades competentes del Hospital.

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

**33. Descripción de dotación del personal requerida (mínima):**

- 2 ENCARGADOS (pudiendo ser o no lic en nutrición): 1 turno mañana y 1 turno tarde
- 2 ENCARGADOS/SUPERVISORES QUE DEBEN SER LIC EN NUTRICIÓN: 1 para turno mañana y 1 para turno tarde (debiendo cubrir el turno completo a fin de supervisar todo el proceso de elaboración y servido de las raciones)
- 4 COCINEROS (2 para cada turno).
- 8 AYUDANTES DE COCINA- LIMPIEZA (4 para cada turno)
- 8 CAMAREROS-DISTRIBUIDORES (4 para cada turno)
- 1 CAMARERO PARA CENTRO DE SALUD MENTAL Y HOGAR DE ANCIANOS FALUCHO.

En caso de carpetas medicas prolongadas (más de 5 días de ausencia) se deberá contratar personal a fin de cubrir el puesto de trabajo descubierto.

**34. Descripción del uniforme del personal (el vestuario para el personal deberá ser provisto por el concesionario)**

- Ambo blanco o celeste o beige (chaqueta- pantalón)
- Delantal blanco o celeste o beige
- Cofia de tela blanca o celeste o beige, o descartable
- Barbijo descartable
- Calzado adecuados para el uso en cocina.

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

**35.** Funciones de los encargados dentro de la cocina (se sugiere cumpla las siguientes funciones y otras que considere necesarias el concesionario de la cocina):

- Responsables de la cocina
- Distribución de personal en las áreas de trabajo
- Inspección sanitaria de las instalaciones
- Capacitación al personal de cocina en manipulación higiénica, buenas practicas de manufactura (BPM) y procesos operativos estándar de saneamiento (POES)
- Aplicación de manuales de BPM
- Aplicación de protocolos POE Y POES
- Afinamiento y estandarización de recetas, elaboración de fichas técnicas
- Manejo de deposito, pedidos, inventarios

- Compra de insumos de acuerdo a calidad y cantidad
- Aplicación de controles de preparación, producción, inocuidad y calidad en los alimentos producidos en la cocina.
- Elaboración de comandas
- Calculo de ingredientes para la producción
- Evaluación organoléptica de la materia prima y comida ya elaborada.

**36. Menú especiales para fechas patrias, navidad y año nuevo, para personal autorizado y régimen general.**

-los almuerzos de los días 2 de abril, 1 y 25 de mayo, 20 de junio, 9 de julio y 17 de agosto se servirá: locro (los ingredientes del mismo se acordaran con el servicio de nutrición)

-Para el almuerzo y cena del viernes santo (semana santa) se adaptara un menú sin ningún tipo de carnes (excepto pescado), el cual se acordara entre el concesionario y el servicio de nutrición.

- las cenas del 24 y 31 de diciembre, almuerzos del 25 de diciembre y 1 de enero se servirá un menú especial "navideño", acordado previamente entre el concesionario y el servicio de nutrición del HRRG.

**Se destaca que el costo del menú especial para estas fechas No deberá ser mayor al costo de la ración del régimen general.**

**37. Disposición de residuos:** la empresa concesionaria será la responsable de la disposición final de todos los residuos orgánicos e inorgánicos producidos en cualquier etapa de la elaboración de alimentos.

**38.** Todo lo **no** previsto en el presente Pliego, se regirá por lo prescripto en el CODIGO ALIMENTARIO ARGENTINO en vigencia.

**ANEXO I**

**COTIZACION VALOR MENSUAL RACION COMPLETA\***

REGIMEN	PRECIO DE LA RACIÓN (EN PESOS)	CANTIDAD MENSUAL (APROX)
<b>REGIMEN N° 1</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		2200 2290
<b>REGIMEN N° 2 A</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		860 200
<b>REGIMEN N° 2 B</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		390 140
<b>REGIMEN N° 2 C</b> ALMUERZO Y CENA		170
<b>REGIMEN N° 3</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		600 1000
<b>REGIMEN N° 4</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		600 400
<b>REGIMEN N° 5</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		60 94
<b>REGIMEN N° 6</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		30 160
<b>REGIMEN N° 7</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		40 75
<b>REGIMEN N° 8</b> DESAYUNO Y MERIENDA		50



ALMUERZO Y CENA		49
<b>REGIMEN N° 9</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		120 200
<b>REGIMEN N° 10</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		20 25
<b>REGIMEN N° 11</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		10 <b>26</b>
<b>REGIMEN N° 12</b> DESAYUNO Y MERIENDA ALMUERZO Y CENA		60 60
<b>REGIMEN N° 13</b> ALMUERZO Y CENA		35
<b>REGIMEN PERSONAL AUTORIZADO (TRADICIONAL Y LIGHT)</b> ALMUERZO Y CENA		2980
<b>DESAYUNOS Y MERIENDAS DE HEMODIALISIS</b>		<b>450</b>
<b>COTIZACIÓN TOTAL MENSUAL \$</b>		
* La cantidad de raciones son un valor promedio de los últimos seis meses.		

**A N E X O II**  
**COLACIONES**

<b>Colaciones</b>	<b>Ración (aprox.)</b>	<b>Precio</b>
Fruta fresca	150 g.	\$.....
Fruta Asada con azúcar	150 g	\$.....
Fruta Asada sin azúcar	150 g	\$.....
Fruta en compota con azúcar	165 g.	\$.....
Fruta en compota con edulcorante	165 g.	\$.....
Ensalada de fruta	150 g.	\$.....
Ensalada de fruta diet	150 g.	\$.....
Fruta en almíbar	120 g.	\$.....
Fruta en almíbar diet	120 g.	\$.....
Puré de fruta fresca	180 g.	\$.....
Puré de fruta en almibar	180g	\$.....
Puré de fruta fresca con edulcorante	180 g.	\$.....
Puré de fruta fresca en almibar diet	180g	\$.....
Compota mixta con azúcar	180g	\$.....
Compota mixta con edulcorante	180g	\$.....
Manzana rallada	150 g	\$.....
Leche entera fluida	250 ml.	\$.....
Yogurt firme entero	200 g.	\$.....

Yogurt firme descremado	200 g.	\$.....
Yogurt entero con cereales	200 g.	\$.....
Yogurt descremado con cereales sin azúcar	200 g.	\$.....
Yogurt bebible entero	200 ml.	\$.....
Yogurt bebible descremado	200 ml.	\$.....
Licuada de fruta fresca con leche entera y azúcar	200 ml.	\$.....
Licuada de fruta fresca con leche descremada con edulcorante	200 ml.	\$.....
Licuada de fruta en almíbar con leche entera y azúcar	200 ml.	\$.....
Licuada de fruta en almíbar con leche descremada con edulcorante	200 ml.	\$.....
Flan/postre de frutilla	135 g.	\$.....
Flan diet con leche descremada	135 g.	\$.....
Arroz con leche entera y azúcar	200 g.	\$.....
Arroz con leche con edulcorante y con leche descremada	200 g.	\$.....
Gelatina	135 g.	\$.....
Gelatina diet	135 g.	\$.....
Gelatina con frutas	150 g.	\$.....
Gelatina diet con frutas	150 g.	\$.....
Sándwich paleta y queso c/ mant. o mayonesa	150 g.	\$.....
Merengue crudo.	25 g.	\$.....
Merengue cocido	4 tapitas (12 gr.)	\$.....

Dulce de leche	25 g.	\$.....
Crema de leche	20 g.	\$.....
Dulce de batata-membrillo	80 g.	\$.....
Queso barra	80 g.	\$.....

**ANEXO III**

**ADITIVOS**

<b>Aditivos</b>	<b>Ración</b>	<b>Precio</b>
Huevo cocido	1 u.	\$.....
Clara de huevo	1 u.	\$.....
Crema de leche	40 ml.	\$.....
Jugo exprimido de naranja/ pomelo	200 ml.	\$.....
Galletas de arroz	3 u.	\$.....
Limón	1/4 de unidad	\$.....
Aceite	15 cc.	\$ .....
Queso rallado	15 g.	\$ .....
Azúcar	15g	\$.....

## DESAYUNOS Y MERIENDAS

<b>DIETA GENERAL (1)</b>	<b>DIETA LIQUIDA (2 A)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE ENTERA: 200 CC.</li> <li>• TE/MATE COCIDO: 1 SAQUITO</li> <li>• AZUCAR: 2 SOBRES</li> <li>• PAN: 70 G</li> <li>• MERMELADA: 20 G.</li> <li>• QUESO UNTABLE: 20G</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AGUA: 200 CC.</li> <li>• TE/MATE COCIDO: 1 SAQUITO</li> <li>• AZUCAR: 2 SOBRES</li> </ul>
<b>DIETA BLANDA (2 B)</b>	<b>DIETA GASTRO/HEPATO PROTECTORA (3)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• AGUA: 200 CC.</li> <li>• TE/MATE COCIDO: 1 SAQUITO</li> <li>• AZUCAR: 2 SOBRES</li> <li>• GALLETITAS DE AGUA: 5 U.</li> <li>• QUESO UNTABLE DESCREMADO: 20 G.</li> <li>• MERMELDA: 20G</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE DESCREMADA: 200 CC.</li> <li>• TE/MATE COCIDO: 1 SAQUITO</li> <li>• AZUCAR: 2 SOBRES</li> <li>• GALLETITAS DE AGUA: 5 U.</li> <li>• MERMELADA (durazno, pera, manzana): 20 G.</li> <li>• QUESO UNTABLE DESCREMADO: 20G</li> </ul>
<b>DIETA DIABETES (4)</b>	<b>DIETA INSUFICIENCIA RENAL (5)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE DESCREMADA: 200 CC.</li> <li>• TE/MATE COCIDO: 1 SAQUITO</li> <li>• EDULCORANTE: 2 SOBRES</li> <li>• GALLETITAS DE SALVADO: 5 U.</li> <li>• QUESO UNTABLE DESCREMADO: 20 G.</li> <li>• MERMELADA DIET: 20G</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE ENTERA/DESCREMADA: 100 CC.</li> <li>• AGUA: 100 CC.</li> <li>• TE/MATE COCIDO: 1 SAQUITO</li> <li>• AZUCAR: 2 SOBRES</li> <li>• GALLETITAS DE AGUA SIN SAL: 5 U.</li> <li>• MERMELADA 20 G.</li> </ul>
<b>DIETA INSUFICIENCIA RENAL EN DIALISIS (6)</b>	<b>DIETA ASTRINGENTE (7)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE ENTERA: 100 CC.</li> <li>• TE/MATE COCIDO: 1 SAQUITO</li> <li>• AZUCAR: 2 SOBRES</li> <li>• GALLETITAS DE AGUA SIN SAL: 5 U.</li> <li>• MERMELADA (durazno, pera, manzana): 20 G.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AGUA: 200 CC.</li> <li>• TE: 1 SAQUITO</li> <li>• EDULCORANTE: 2 SOBRES</li> <li>• PAN: 70G.</li> <li>• QUESO UNTABLE: 20 G.</li> </ul>
<b>DIETA RICA EN FIBRAS (8)</b>	<b>DIETA DISFAGIA 1(9A)</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE ENTERA: 200 CC.</li> <li>• MATE COCIDO: 1 SAQUITO</li> <li>• AZUCAR: 2 SOBRES</li> <li>• GALLETITAS DE SALVADO: 5 U.</li> <li>• MERMELADA (DE CIRUELAS): 20 G</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• YOGUR FIRME ENTERO/DESCREMADO: 180G (DESAYUNO Y MERIENDA)</li> <li>• PURE DE BANANA (200G) EN DESAYUNO Y PURE DE MANZANA (200G) EN MERIENDA</li> </ul>
<b>DIETA DISFAGIA 2 (9B)</b>	<b>DIETA HIPERCALORICA HIPERPROTEICA (10)</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• YOGUR FIRME ENTERO/DESCREMADO: 180ML (DESAYUNO Y MERIENDA)</li> <li>• 2 RODAJAS DE PAN LACTAL BLANCO EN DESAYUNO Y 3 MAGDALENAS EN MERIENDA (20G CADA UNA APORX)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE ENTERA: 200 CC</li> <li>• TE/MATE COCIDO: 1 SAQUITO O CACAO EN POLVO: 10 G.</li> <li>• AZUCAR: 2 SOBRES</li> <li>• PAN: 70 G.</li> <li>• DULCE DE LECHE. 25 G.</li> <li>• MANTECA: 10 G.</li> </ul>
<b>DIETA SIN TACC(11)</b>	<b>DIETA HEMODIALISIS LUNES Y MARTES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• LECHE ENTERA/DESCREMADA FLUIDA: 200 CC</li> <li>• TE/MATE COCIDO: 1 SAQUITO</li> <li>• AZUCAR: 2 SOBRES (O EDULCORANTE)</li> <li>• GALLETAS DE ARROZ SALADAS: 40G (APROX 5 UNIDADES)</li> <li>• MERMELADA.: 20 G.</li> <li>• QUESO UNTABLE: 20G</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AGUA: 100CC</li> <li>• TE: 1 SAQUITO</li> <li>• AZÚCAR O EDULCORANTE: 2 SOBRES</li> <li>• TARTA DE MANZANA: 170g</li> </ul>
<b>DIETA HEMODIALISIS MIERCOLES Y JUEVES</b>	<b>DIETA HEMODIALISIS VIERNES Y SABADO</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• AGUA: 100CC</li> <li>• TE: 1 SAQUITO.</li> <li>• AZUCAR O EDULCORANTE: 2 SOBRES</li> <li>• PASTA FROLA CON DULCE DE BATATA: 140G</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AGUA: 100CC</li> <li>• TE: 1 SAQUITO.</li> <li>• AZUCAR O EDULCORANTE: 2 SOBRES</li> <li>• PIONONO ARROLLADO CON MERMELADA DE DURAZNO Y QUESO UNTABLE SIN SAL: 180G</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>OBSERVACIONES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las galletitas podrán solicitarse con o sin sal (sin en la planilla de solitud de raciones se indica s/s –sin sal- las galletas se servirán sin sal, el pan se reemplaza por galletas sin sal).</li> <li>- Las dietas de hemodiálisis, deberán servirse a los pacientes en la sala de hemodilialisis, según la planilla de desayunos y meriendas de sala de hemodiálisis.</li> <li>- Todos los regímenes se podrán solicitar con azúcar o con edulcorante. (sin en la planilla de solitud de raciones se indica c/edul –con edulcorante- el azúcar se reemplaza por edulcorante y la mermelada, si la dieta lleva, será diet).</li> <li>- Si se solicita material descartable deberá ser: vaso de térmico descartable sin tapa, de poliestireno expandido, capacidad de 240ml y cuchara descartable.</li> <li>- En la dieta 11 para celíacos se deberá contar con galletas de arroz y demás alimentos rotulados sin TACC.</li> </ul>	

**MENU PERSONAL AUTORIZADO TRADICIONAL**

	<b>ALMUERZO</b>	<b>CENA</b>
<b>MENU N° 1</b>	<p><b><u>Lasagna</u></b>                      Harina 80 g                      Leche 170 cc                      Huevo 20 g                      Aceite 5 cc                      Queso 50 g                      Jamón 50 g                      Ricota 50 g                      Acelga 150 g                      Cebolla 30 g                      Nuez moscada y sal c/s</p> <p><b><u>Salsa Boloñesa</u></b>                      Tomate natural 50 g                      Cebolla 30 g                      Zanahahoria rallada 15 g                      Carne picada especial 30 g                      Aceite 5 cc                      Sal c/s                      Condimentos c/s</p> <p>Queso de rallar 10 g</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p>	<p><b><u>Pastel de papas</u></b>                      Carne picada especial 200 g                      Leche en polvo 3 g                      Huevo 20 g                      Cebolla 6 g                      Ajíes 5 g                      Aceite 5 cc                      Papa 300 g                      Aceitunas 10 g                      Manteca 5 g                      Queso fresco 30 g                      Sal-condimento c/s  <b><u>Fruta</u></b> (200 g)                      Fruta de estación 200g</p>
	<b>ALMUERZO</b>	<b>CENA</b>
<b>MENU N° 2</b>	<p><b><u>Pan de carne relleno con papas al horno</u></b>                      carne picada magra 200g                      jamón cocido 25g                      queso en barra 25g                      huevo 25g                      ajo c/n                      perejil c/n                      sal c/n</p>	<p><b><u>Pollo a la plancha con ensalada de zanahoria, remolacha ralladas y huevo duro picado</u></b>                      Pollo 200 g                      Ajo y perejil c/s                      Aceite 15 cc</p>



	<p>papas 200g aceite c/n</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta 200 g</p>	<p>Remolacha cruda rallada 150 g Zanahoria cruda rallada 150 g Huevo 25g Aceite 15 cc Sal y vinagre c/s</p> <p><b><u>Budín de pan</u></b> Budín de pan 135 g Caramelo c/s</p>
	<b>ALMUERZO</b>	<b>CENA</b>
<b>MENU N° 3</b>	<p><b><u>Colita de Cuadril</u></b> Carne vacuna 200 g Zanahoria 30 g Cebolla 20 g Ajo 5 g Morrón Rojo y verde 30 g Sal y condimentos c/s Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Arroz amarillo arvejado</u></b> Arroz 150 g Cebolla 10 g Arvejas 30 g Zanahoria en cubos 40 g Chauchas 40 g Aceite 10 cc Azafrán c/s Perejil c/s Ajo c/s Laurel c/s Sal c/s</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta 200 g</p>	<p><b><u>Bife a la plancha</u></b> Carne vacuna (2 unidades) 250 g Sal c/n</p> <p><b><u>Puré de papas y calabaza</u></b> Papas 150g Calabaza 150g Sal c/n Aceite 15cc Leche c/n</p> <p><b><u>Flan de chocolate con caramelo</u></b> Flan de chocolate 125 g Leche entera c/s Azúcar 20 g</p>
	<b>ALMUERZO</b>	<b>CENA</b>
	<p><b><u>Milanesa a la napolitana</u></b> Nalga o bola de lomo 200 g Huevo 20 g Pan rallado 30 g Aceite</p>	<p><b><u>Pollo al horno con limón, papas fritas</u></b> Pollo 200g Limón ¼ Papas 200g</p>

<b>MENU N° 4</b>	15 cc Condimento c/s  <u><b>Puré Mixto</b></u> Papas 150 g Zapallo 150 g Manteca 10 g Leche c/s Sal-condimentos c/s  <u><b>Ensalada de fruta</b></u> (150 g) Manzana 35 g Naranja 40 g Durazno en almíbar 20 g Pera en almíbar 20 g Banana 30 g Azúcar 5 g	<u><b>Fruta fresca</b></u> Fruta 200 g
<b>MENU N° 5</b>	<p style="text-align: center;"><b>ALMUERZO</b></p> <u><b>Pollo al horno con limón</b></u> Pollo 200 g Limón ¼ u Condimentos c/s Aceite 5 cc  <u><b>Puré de papas</b></u> Papas 200 g Leche c/s Sal c/s  <u><b>Fruta fresca</b></u> Fruta 200 g	<p style="text-align: center;"><b>CENA</b></p> <u><b>Carne al horno</b></u> Vacío vacuno 250 g Sal y condimentos c/s Aceite 10 cc  <u><b>Ensalada rusa</b></u> Papas 150g Zanahoria 80g Arvejas 25g Mayonesa 30g  <u><b>Fruta fresca</b></u> 200 g
<b>MENU N° 6</b>	<p style="text-align: center;"><b>ALMUERZO</b></p> <u><b>Milanesa</b></u> Carne vacuna (nalga) 200 g Huevo 20 g Pan rallado 30 g	<p style="text-align: center;"><b>CENA</b></p> <u><b>Tarta de jamón, queso y cebolla</b></u> Harina 60 g Leche 100 cc Huevo

	<p>Aceite 15 g Ajo, perejil y sal c/s Limón ¼ u</p> <p><b><u>Papas fritas</u></b> Papas 200 g Aceite c/s</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta de estación 200g</p>	<p>20 g Aceite 5 cc</p> <p>Jamón cocido 100 g Huevo hervido 20 g Queso fresco 150 g Cebolla 50 g Aceite 10 cc Condimentos c/s</p> <p><b><u>Ensalada de zanahoria y choclo</u></b> Zanahoria rallada 150 g Granos de choclo 50 g Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 100g</p>
<b>MENU N° 7</b>	<b>ALMUERZO</b>	<b>CENA</b>
	<p><b><u>Canelones de verdura (2u) c/ salsa mixta</u></b> Harina 30 g. Huevo 10 g. Leche entera 70 cc. Aceite 5cc</p> <p><b><u>Relleno</u></b> Acelga 400 g. Cebolla 30 g. Ricotta 60 g. Jamón 50 g. Queso rall. 5 g. Aceite 5 cc Condimentos, Sal c/s</p> <p><b><u>Salsa Roja</u></b> Puré de tomate 60 g. Cebolla 20 g. Zanahoria rallada 10 g. Morrones 5 g Aceite 5 cc. Condimentos, sal c/s</p> <p><b><u>Salsa blanca</u></b> Leche 60 cc. Maicena 5 g. Nuez moscada, sal c/s Queso de rallar 15 g.</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta de estación 200g</p>	<p><b><u>Milanesa pollo</u></b> Pollo deshuesado 200 g Huevo 20 g Pan rallado 30 g Aceite 15 g Ajo, perejil y sal c/s Limón ¼ u</p> <p><b><u>Ensalada de lechuga y tomate</u></b> Lechuga 50g Tomate 200g Aceite 5cc Vinagre 5cc</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta de estación 200g</p>

	ALMUERZO	CENA
<b>MENU N° 8</b>	<b><u>Suprema de pollo</u></b> Pollo deshuesado 200 g Huevo 20 g Pan rallado 30 g Aceite 20 cc Condimento c/s	<b><u>Pollo a la mostaza</u></b> Pollo 200 g Mostaza 20 g Crema de leche 20 g
	<b><u>Ensalada de papas, zanahoria, huevo y arvejas</u></b> Papa 150 g. Zanahoria 100 g. Arvejas 60 g. Huevo duro picado 25g	<b><u>Tortilla de papa</u></b> Papa 350 g Cebolla 40 g Huevo 70 g Aceite 15 cc Condimentos c/s
	<b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta de estación 200g	<b><u>Flan de chocolate con caramelo</u></b> Flan de chocolate 125 g Leche entera c/s Azúcar 20 g

El menú del comedor deberá ir acompañado de:

- Agua
- La comida deberá elaborarse con sal

Las bandejas llevadas a los servicios deberán ir con agua.

## MENÚ N° 1

### ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa crema de zapallo</u></b> Caldo 100 cc Zapallo 100 g Almidón de maíz 20 g Sal c/s</p> <p><b><u>Lasagna</u></b> Harina 80 g Leche 170 cc Huevo 20 g Aceite 5 cc</p> <p>Jamón 50 g Queso 50 g Ricota 50 g Acelga 150 g Cebolla 30 g Nuez moscada y sal c/s</p> <p><b><u>Salsa boloñesa</u></b> Tomate nat. 50 g. Cebolla 30 g. Zanahahoria rallada 15 g. Carne picada magra 30g Aceite 5 cc. Sal c/s Condimentos c/s</p> <p>Queso de rallar 10 g.</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b> Caldo colado 200 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua Pura</u></b> 200 cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g</p> <p><b><u>Carne al horno con arroz hervido con queso fresco</u></b> Colita de cuadril 200 g Aceite 5 cc</p> <p>Arroz 150 g Queso fresco desc 40 g Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Fruta en almíbar diet</u></b> Durazno 120 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura v fideos</u></b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Fideos 30 g</p> <p><b><u>Pollo a la plancha con Arroz y tortilla de acelga</u></b> Pollo deshuesado sin piel 200 g Limón c/s Aceite 5 cc</p> <p>Arroz integral 150 g Aceite 5 cc</p> <p>Acelga 100 g Cebolla 15 g Huevo 25 g</p> <p><b><u>Fruta fresca ( no banana)</u></b> Fruta 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g</p> <p><b><u>Carne al horno con arroz hervido con queso fresco</u></b> Colita de cuadril 80 g Aceite 5 cc</p> <p>Arroz 150 g Queso fresco desc 40 g Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Fruta en almíbar diet</u></b> Durazno 120 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>

## MENÚ N° 1

### ALMUERZO

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA-NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Carne al horno c/ arroz blanco</u></b></p> <p>Carne 150 g Cebolla 50 g Pimiento 30 g Ajo y perejil c/s</p> <p>Arroz blanco 120 g. Aceite 20 cc.</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b></p> <p>Peras 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 100 cc</p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b></p> <p>Caldo 150 cc Sémola 30 g</p> <p><b><u>Pollo a la plancha con ensalada de Arroz y zanahoria cocida</u></b></p> <p>Pollo deshuesado sin piel 200 g Limón c/s Aceite 5 cc</p> <p>Arroz 120 g Aceite 10 cc Zanahoria cocida 50 g</p> <p><b><u>Manzana rallada</u></b></p> <p>Manzana 150g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b> Sopa del régimen N°4</p> <p><b><u>Pollo a la plancha con tortilla de acelga</u></b></p> <p>Pollo deshuesado sin piel 200 g Aceite 5 cc.</p> <p>Acelga 250 g Cebolla 30 g Huevo 30 g</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b> Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuada (400g) 2 platinas:</u></b> Licuado del régimen 8</p> <p><b><u>Puré de durazno</u></b> Puré de durazno 150 g</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p> <p><b><u>agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa crema de zapallo</u></b></p> <p>Caldo 100 cc Zapallo 100 g Almidón de maíz 20 g Clara de huevo 35 g</p> <p><b><u>Lasagna</u></b></p> <p>Harina 80 g Leche 170 cc Huevo 20 g Aceite 5 cc</p> <p>Jamón 50 g Queso 50 g Ricota 50 g Acelga 150 g Cebolla 30 g Nuez moscada c/s</p> <p><b><u>Salsa Roja</u></b></p> <p>Tomate nat. 50 g. Cebolla 30 g. Zanah. rall. 15 g. Aceite 5 cc. Condimentos c/s</p> <p>Queso de rallar 10 g.</p> <p><b><u>Fruta en almíbar</u></b> Durazno en almíbar 120 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura y fideos</u></b></p> <p>Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s</p> <p><b><u>Pollo a la plancha con tortilla de acelga</u></b></p> <p>Pollo deshuesado sin piel 200 g Aceite 5 cc.</p> <p>Acelga 250 g Cebolla 30 g Huevo 30 g</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>

## MENÚ N° 1

### ALMUERZO

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa crema de zapallo</u></b> Caldo 100 cc Zapallo 100 g Almidón de maíz 20 g Sal c/s	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Lasagna</u></b> Harina 80 g Leche 170 cc Huevo 20 g Aceite 5 cc	
Queso 50 g Ricota 50 g Acelga 150 g Cebolla 30 g Nuez moscada y sal c/s	
<b><u>Salsa fileto</u></b> Tomate nat. 100 g. Cebolla 30 g. Zanahoria rallada 15 g. Aceite 5 cc. Sal c/s Condimentos c/s	
Queso de rallar 10 g.	
<b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125 g	
<b><u>Agua</u></b> 200 cc	

## MENÚ N° 1

### CENA

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



## MENÚ N° 1

### CENA

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA - HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA-NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Hamburguesa a la plancha c/ pure mixto</u></b></p> <p>Carne picada 100 g Cebolla 10 g Zanahoria 10 g Clara de huevo 35 g Oregano c/s Pan rallado c/s Aceite 20 cc</p> <p>Papa 150 g Zapallo 100 g Aceite 20 cc</p> <p><b><u>Manzana asada</u></b></p> <p>Manzana 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 100 cc</p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b></p> <p>Caldo 130cc Fideos Sopa 30g</p> <p><b><u>Hamburguesa (2 U) y fideos c/ queso rallado</u></b></p> <p>Carne picada 200 g Huevo 20 g Orégano c/s Aceite 5 cc</p> <p>Fideos 200 g Aceite 10 cc Queso de rallar 15 g</p> <p><b><u>Dulce de membrillo Y queso</u></b></p> <p>Queso barra 40 g Dulce de membrillo 40 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b> Idem N° 4</p> <p><b><u>Hamburguesa (2 U) a la plancha con panaché de verduras</u></b></p> <p>Carne picada 200 g Huevo 20 g condimentos c/s</p> <p>Acelga 200 g Zanahoria 80 g Zapallito 150 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Ensalada de fruta</u></b> (150 g)</p> <p>Manzana 35 g Naranja 40 g Durazno en almíbar 20 g Pera en almíbar 20 g Banana 30 g Azúcar 5 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b> Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuido (400g) 2 platinas:</u></b> Licuido del régimen 8</p> <p><b><u>Licuido de manzana</u></b> (150 cc) Manzana 50 g Leche 100 cc Azúcar 5 g</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b> Idem N°1 sin sal Aceite crudo 5 cc</p> <p><b><u>Pastel de papas</u></b></p> <p>Carne picada especial 200 g Huevo 20 g Cebolla 30 g Aceite 5 cc Papa 250 g Manteca 5 g Queso fresco 30 g Condimentos c/s</p> <p><b><u>Queso y Dulce de membrillo</u></b></p> <p>Queso barra 40 g Dulce de membrillo 40 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de arroz</u></b></p> <p>Caldo 130cc Arroz 30g</p> <p><b><u>Pastel de papas</u></b></p> <p>Carne picada especial 200 g Huevo 20 g Cebolla 30 g Aceite 5 cc Papa 250 g Manteca 5 g Queso fresco 30 g Condimentos c/s</p> <p><b><u>Queso y Dulce de membrillo</u></b></p> <p>Queso barra 40 g Dulce de membrillo 40 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200</p>

## MENÚ N° 1

### CENA

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de verduras y fideos</u></b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Perejil-Ajo-Sal c/s Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Apio 5 g Puerro 5 g Fideos Sopa 20 g	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Tortilla de zapallitos</u></b> Zapallitos 350g Cebolla 20g Pimiento verde 20g Huevo 50g Aceite 5cc	
<b><u>Ensalada de arroz integral, tomate y lechuga</u></b> Arroz integral 200g Tomate 80g Lechuga 50g	
<b><u>Agua</u></b> 200 cc	

## MENÚ N° 2

### ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 RENAL
<p><b><u>Sopa de Verduras</u></b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Zapallito verde 40 g Puerro 5 g</p> <p><b><u>Pan de carne relleno con papas al horno</u></b> carne picada magra 200g jamón cocido 25g queso en barra 25g huevo 25g ajo c/n perejil c/n sal c/n</p> <p>papas 200g aceite c/n</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b> Caldo colado 200cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125g</p> <p><b><u>Agua Pura</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de avena</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Avena 30 g</p> <p><b><u>Hamburguesa (2u) y fideos c/ aceite</u></b> Carne picada 200 g Huevo 20 g Orégano c/s Aceite 5 cc</p> <p>Fideos 200 g Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura y fideos</u></b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Fideos 30 g</p> <p><b><u>Pan de carne relleno con papas y calabaza al horno</u></b> carne picada magra 200g acelga 25g zanahoria 25g arvejas 15g huevo 25g ajo c/n perejil c/n</p> <p>papas 100g calabaza 150g</p> <p><b><u>Fruta fresca ( no banana)</u></b> Fruta 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de avena</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Avena 30 g</p> <p><b><u>Hamburguesa y fideos c/ aceite</u></b> Carne picada 80 g Huevo c/s Orégano c/s Aceite 5 cc</p> <p>Fideos 200 g Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>

## MENÚ N ° 2

### ALMUERZO

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA-NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Pollo al horno con panaché de verduras</u></b>            Pollo deshuesado sin piel 120 g            Aceite 5 cc</p> <p>Zapallito 200 g            Acelga 50 g            Zanahoria 100 g            Papa 100 g            Aceite 20 cc            Queso fresco s/ sal 25 g</p> <p><b><u>Durazno en almíbar lavados</u></b>            durazno en almíbar lavados 120 g</p> <p><b><u>Galletitas s/ sal</u></b> 5 u</p> <p><b><u>Agua</u></b> 100 cc</p>	<p><b><u>Sopa de fideos</u></b>            Caldo 130 cc            Fideos 30 g</p> <p><b><u>Hamburguesas (2) de carne vacuna con panaché de verdura</u></b>            Carne picada 200 g            Huevo 20 g            Orégano c/s            Aceite 5 cc</p> <p>Zanahoria cocida 150 g            Papa 120 g            Clara 30 g            Queso fresco diet 40 g            Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>            Gelatina diet 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura v fideos</u></b>            Caldo 130 cc            Cebolla 15 g            Zanahoria 25 g            Zapallo 25 g            Puerro 5 g            Perejil-ajo c/s            Fideos 30 g</p> <p><b><u>Pan de carne relleno con pure de calabaza</u></b>            carne picada magra 200g            jamón cocido 25g            queso en barra 25g            huevo 25g            ajo c/n            perejil c/n</p> <p>calabaza 200g</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>            Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b>            Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuado (400g) 2 platinas:</u></b>            Licuado del régimen 10</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>            Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de verdura v fideos</u></b>            Caldo 130 cc            Cebolla 15 g            Zanahoria 25 g            Zapallo 25 g            Puerro 5 g            Perejil-ajo c/s            Fideos 30 g            Aceite crudo 5 cc</p> <p><b><u>Pan de carne relleno con papas al horno</u></b>            carne picada magra 200g            jamón cocido 25g            queso en barra 25g            huevo 25g            ajo c/n            perejil c/n</p> <p>papas 200g            aceite c/n</p> <p><b><u>Mousse de chocolate</u></b> 135 g.</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Verduras</u></b>            Caldo 130 cc            Cebolla 15 g            Perejil-ajo-sal c/s            Zanahoria 20 g            Zapallo 20 g            Zapallito verde 40 g            Puerro 5 g</p> <p><b><u>Pan de carne relleno con papas al horno</u></b>            carne picada magra 200g            jamón cocido 25g            queso en barra 25g            huevo 25g            ajo c/n            perejil c/n</p> <p>papas 200g            aceite c/n</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b>            Fruta 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>

## MENÚ N° 2

### ALMUERZO

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de Verduras</u></b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Zapallito verde 40 g Puerro 5 g	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Omelette con panaché de verduras</u></b> Huevos 100g Queso cremoso 30g Tomate 30g	
Papas 100g Zanahoria 50g Acelga 100g Calabaza 100g	
<b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta 150 g	
<b><u>Agua</u></b> 200	

## MENÚ N ° 2

### CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa de verduras y avena</u></b>                      Caldo 130 cc                      Cebolla 15 g                      Perejil-ajo-sal c/s                      Zanahoria 20 g                      Zapallo 20 g                      Nabo 5 g                      Puerro 5 g                      Avena 30 g</p> <p><b><u>Pollo al horno con ensalada de zanahoria y remolacha ralladas</u></b>                      Pollo 200 g                      Ajo y perejil c/s                      Aceite 15 cc</p> <p>Remolacha cruda rallada 150 g                      Zanahoria cruda rallada 150 g                      Aceite 15 cc                      Sal-vinagre c/s</p> <p><b><u>Budín de pan</u></b>                      Budín de pan 135 g                      Caramelo c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b>                      Caldo colado 200 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30 g                      Zapallo 30 g                      Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b>                      Zapallo 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30 g                      Zapallo 30 g                      Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b>                      Pollo 200 g                      Zanahoria 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de fideos</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30 g                      Zapallo 30 g                      Fideos 30 g</p> <p><b><u>Pollo al horno con calabaza y batata al horno</u></b>                      Pollo s/ piel 200 g                      Aceite 5 cc</p> <p>Zapallo 150 g                      Batata 150 g                      Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Puré de manzana</u></b>                      Puré de Manzana 150 g</p> <p><b><u>Galletitas de agua</u></b> 5 u</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura y arroz integral</u></b>                      Caldo 130 cc                      Cebolla 15 g                      Zanahoria 25 g                      Zapallo 25 g                      Nabo 5 g                      Puerro 5 g                      Perejil-ajo c/s                      Arroz integral 30 g</p> <p><b><u>Tarta de acelga v choclo</u></b>                      Choclo en grano 100 g                      Acelga 150 g                      Huevo duro ½ u.                      Huevo batido ½ u.</p> <p><b><u>Ensalada de zanahoria rallada</u></b>                      Zanahoria rallada 150 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Fruta cítrica</u></b> 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de fideos</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30 g                      Zapallo 30 g                      Fideos 30 g</p> <p><b><u>Pollo al horno con calabaza al horno</u></b>                      Pollo s/ piel 80 g                      Aceite 5 cc</p> <p>Zapallo 300 g                      Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Puré de manzana</u></b>                      Puré de Manzana 150 g</p> <p><b><u>Galletitas de agua s/s</u></b> 5 u</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>

## MENÚ N° 2

### CENA

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA-NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Pollo al horno c/ limón y Fideos c/ pesto</u></b>            Pollo deshuesado 200 g            Aceite 20 cc            Limón c/n</p> <p>Fideos blancos 150 g            Aceite 20 cc            Ajo y perejil c/n            Condimentos c/n</p> <p><b><u>Duraznos lavados en almibar</u></b> 120 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 100 cc</p>	<p><b><u>Caldo + fideos</u></b>            Caldo 140 g            Fideos 60 g</p> <p><b><u>Pollo al horno c/ polenta c/ queso</u></b>            Pollo sin piel 200 g            Aceite 5 cc</p> <p>Polenta 150 g            Queso rallado 15 g            Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Manzana rallada</u></b> 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura v arroz integral</u></b>            Caldo 130 cc            Cebolla 15 g            Zanahoria 25 g            Zapallo 25 g            Puerro 5 g            Perejil-ajo c/s            Arroz integral 30 g</p> <p><b><u>Tarta de acelga v choclo</u></b>            Choclo en grano 100 g            Acelga 150 g            Huevo duro ½ u.            Huevo batido ½ u.</p> <p><b><u>Ensalada de zanahoria rallada</u></b>            Zanahoria rallada 150 g            Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Fruta cítrica</u></b> 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b>            Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuado (400g) 2 platinas:</u></b>            Licuado del régimen 7</p> <p><b><u>Leche con almidón de maíz v esencia de vainilla (200 g)</u></b>            Leche 200 cc            Almidón de maíz 25 g            Azúcar 20 g            Esencia de vainilla c/s</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de fideos</u></b>            Caldo 130 cc            Zanahoria 30 g            Zapallo 30 g            Fideos 30 g            Clara de huevo 35 g</p> <p><b><u>Pollo al horno con fideos con crema</u></b>            Pollo s/ piel 200 g            Aceite 5 cc</p> <p>Fideos 150 g            Crema de leche 30 cc</p> <p><b><u>Budín de pan con caramelo</u></b>            Budín de pan 135 g            Caramelo c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verduras v semola</u></b>            Caldo 130 cc            Cebolla 15 g            Perejil-ajo-sal c/s            Zanahoria 20 g            Zapallo 20 g            Puerro 5 g            semola 30 g</p> <p><b><u>Pollo al horno con ensalada de zanahoria v remolacha ralladas</u></b>            Pollo 200 g            Ajo y perejil c/s            Aceite 15 cc</p> <p>Remolacha cruda rallada 150 g            Zanahoria cruda rallada 150 g            Aceite 15 cc            Sal-vinagre c/s</p> <p><b><u>Duraznos lavados en almibar</u></b> 120 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200ml</p>

## MENÚ N° 2

### CENA

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de verduras y avena</u></b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Puerro 5 g Avena 30 g	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Tarta de acelga y choclo</u></b> Choclo en grano 100 g Acelga 200 g Huevo duro ½ u. Huevo batido ½ u.	
<b><u>Ensalada de zanahoria rallada y huevo duro</u></b> Zanahoria rallada 150 g Huevo 25g Aceite 5 cc	
<b><u>Budín de pan</u></b> Budín de pan 135 g Caramelo c/s	
<b><u>Agua</u></b> 200	



## MENÚ N° 3

### ALMUERZO

RÉGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	RÉGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	RÉGIMEN N° 4 DIABÉTICO	REGIMEN N° 5 IRC
<u>Sopa crema de zanahoria</u> Caldo 100 cc Zanahoria 100 g Almidón de maíz 20 g Sal	<u>Caldo</u> Caldo colado 200 cc  <u>Gelatina</u> Gelatina 125 g  <u>Agua Pura</u> 200 cc  <u>NO GALLETITAS NO PAN</u>	<u>Sopa de Sémola</u> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g  <u>Puré de zapallo</u>  Zapallo 320 g Aceite 5 cc  <u>Compota de manzana</u> Manzana 150 g Azúcar 10 g  <u>Agua</u> 200cc	<u>Sopa de Sémola</u> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g  <u>Pollo c/ puré de zanahoria</u> Pollo 200 g Zanahoria 320 g Aceite 5 cc  <u>Compota de manzana</u> Manzana 150 g Azúcar 10 g  <u>Agua</u> 200 cc	<u>Sopa de sémola</u> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g  <u>Arroz amarillo</u> Arroz 150 g Zanahoria en cubos 40 g Chauchas 40 g Aceite 10 cc Azafrán c/s Perejil c/s Laurel c/s  <u>Pollo al horno</u> Pollo sin piel 200g  <u>Duraznos en almíbar lavados</u> Duraznos 120 g  <u>Agua</u> 200 cc	<u>Sopa de verdura</u> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s  <u>Ensalada de arroz y verduras</u> Arroz 150 g Zanahoria rallada 100 g Tomates en rodajas 100g Arvejas 30g Aceite 10 cc  <u>Pollo a la plancha</u> Pollo sin piel 200g  <u>Fruta en almíbar diet</u> Durazno diet 120 g  <u>Agua</u> 200 cc	<u>Sopa de sémola</u> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Sémola 30 g  <u>Arroz amarillo</u> Arroz 150 g Zanahoria en cubos 40 g Chauchas 40 g Aceite 10 cc Azafrán c/s Perejil c/s Laurel c/s  <u>Tortilla de acelga</u> Acelga cocida 200 g Cebolla 40 g Clara de huevo 2 u Aceite 10 cc  <u>Duraznos en almíbar lavados</u> Duraznos 120 g  <u>Agua</u> 200 cc
<u>Arroz amarillo arvejado</u> Arroz 150 g Cebolla 10 g Arvejas 30 g Zanahoria en cubos 40 g Chauchas 40 g Aceite 10 cc Azafrán c/s Perejil c/s Ajo c/s Laurel c/s Sal c/s  <u>Pollo a la plancha</u> Pollo s/ piel 200g  <u>Peras en almíbar</u> 2 unidades 140 g  <u>Agua</u> 200 cc						

## MENÚ N° 3

### ALMUERZO

REGIMEN N° 6 DIALISIS	RÉGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	RÉGIMEN N° 8 RICO EN FIBRA	RÉGIMEN N° 9 LICUADO	RÉGIMEN N° 10 HIPERCALÓRICO	RÉGIMEN N° 11 SIN TACC
<b><u>NO SOPA-NO CALDO</u></b>	<b><u>Caldo + Sémola</u></b>	<b><u>Sopa de verdura</u></b>	<b><u>Sopa</u></b>	<b><u>Sopa de sémola</u></b>	<b><u>Sopa de verdura</u></b>
<b><u>Arroz amarillo</u></b>	Caldo 150 cc	Caldo 130 cc	Sopa del 3 (licuada)	Idem Régimen N°1	Caldo 130 cc
Arroz 150 g	Sémola 50 g	Cebolla 15 g	Licuado del régimen 2C	Clara de huevo 35 g	Cebolla 15 g
Zanahoria en cubos 40 g	<b><u>Arroz con huevo duro y queso</u></b>	Zanahoria 20 g		<b><u>Arroz amarillo arvejado</u></b>	Zanahoria 25 g
Chauchas 40 g	Arroz 150 g	Zapallo 20 g		Arroz 150 g	Zapallo 25 g
Aceite 10 cc	Huevo duro picado 25 g	Acelga 30 g	<b><u>Puré de duraznos en almíbar</u></b>	Cebolla 15 g	Puerro 5 g
Azafrán c/s	Queso mantecoso 40 g	Zapallito 20 g	Duraznos en almíbar 120 g	Arvejas 30 g	Perejil-ajo c/s
Perejil c/s	Queso rallado 15 g	Puerro 5 g	<b><u>Jugo de compota</u></b>	Zanahoria en cubos 40 g	
Laurel c/s	Aceite 15 cc	Perejil-ajo c/s	200 cc	Chauchas 40 g	
<b><u>Tortilla de acelga</u></b>	<b><u>Pollo a la plancha</u></b>	<b><u>Tortilla de acelga</u></b>	<b><u>NO GALLETITAS NO PAN</u></b>	Aceite 10 cc	<b><u>Arroz arvejado</u></b>
Acelga cocida 200 g	Pollo sin piel 200g	Acelga cocida 200 g		Azafrán c/s	Arroz 150 g
Cebolla 40 g		Cebolla 40 g		Perejil c/s	Cebolla 10 g
Clara de huevo 2 u	<b><u>Queso y dulce de membrillo</u></b>	huevo 1 u		Ajo c/s	Arvejas 30 g
Aceite 10 cc	Queso semi duro 50 g	Aceite 10 cc		Laurel c/s	Zanahoria en cubos 40 g
<b><u>Peras en almíbar lavadas</u></b>	Dulce de membrillo 40 g	<b><u>Pollo a la plancha</u></b>			Chauchas 40 g
Peras 140 g	<b><u>Agua</u></b>	Pollo sin piel 200g		<b><u>Pollo a la plancha</u></b>	Aceite 10 cc
<b><u>Agua</u></b>	200 cc	<b><u>Peras en almíbar</u></b>		Pollo sin piel 300 g	Perejil c/s
100 cc		Peras 140 g			Ajo c/s
		<b><u>Agua</u></b>		<b><u>Peras en almíbar con crema chantilly</u></b>	Laurel c/s
		200 cc		Peras en almíbar 140 g	Sal c/s
				Crema de leche 15 cc	
				Azúcar 3 g	<b><u>Pollo a la plancha</u></b>
				<b><u>Agua</u></b>	Pollo s/ piel 200g
				200 cc	<b><u>Peras en almíbar</u></b>
					2 unidades 140 g
					<b><u>Agua</u></b>
					200 cc

## MENÚ N° 3

### ALMUERZO

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa crema de zanahoria</u></b> Caldo 100 cc Zanahoria 100 g Almidón de maíz 20 g Sal	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Arroz amarillo arvejado</u></b> Arroz 150 g Cebolla 10 g Arvejas 30 g Zanahoria en cubos 40 g Chauchas 40 g Aceite 10 cc Azafrán c/s Perejil c/s Ajo c/s Laurel c/s Sal c/s	
<b><u>Verduras al horno</u></b> Calabaza 100g Zucchini 100g Papa 100g	
<b><u>Peras en almíbar</u></b> 2 unidades 140 g	
<b><u>Agua</u></b> 200	

## MENÚ N° 3

### CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N°2 A LIQUIDA	REGIMEN N°2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABÉTICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa crema de arvejas</u></b> Arvejas partidas 100g Caldo 150ml Almidón de maíz 10g Sal c/n</p> <p><b><u>Carne al horno</u></b> Colita de cuadril 200 g Sal c/s Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Ensalada de repollo y zanahoria</u></b> Rpollo 30 g Zanahoria 100 g Aceite 15 cc Vinagre 30 cc Sal c/s</p> <p><b><u>Flan de chocolate con caramelo</u></b> Flan de chocolate 125 g Leche entera c/s Azúcar 20 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b> Caldo colado 200 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b> Pollo 200 g. Zanahoria 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de fideos</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos 30 g</p> <p><b><u>Pollo a la plancha</u></b> Pollo deshuesado 200 g</p> <p><b><u>Ensalada jardinera</u></b> Zanahoria 100 g Papa 100 g Arvejas 30 g. Aceite 15 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura y salvado de avena</u></b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Salvado de avena 30 g</p> <p><b><u>Carne al horno</u></b> Colita de cuadril 200 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Ensalada jardinera</u></b> Zanahoria 100 g Papa 100 g Arvejas 30 g. Aceite 15 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana diet</u></b> Manzana 150 g Edulcorante c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de fideos</u></b> Caldo 130 cc Zanahoria 30 g Zapallo 30 g Fideos 30 g</p> <p><b><u>Pollo a la plancha</u></b> Pollo deshuesado 80 g</p> <p><b><u>Vegetales cocidos</u></b> Zapallitos 100 g Zanahoria 100 g Zapallo 100 g Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>

## MENÚ N°3

### CENA

REGIMEN N° 6 DIALISIS	RÉGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	RÉGIMEN N° 8 RICO EN FIBRAS	RÉGIMEN N° 9 LICUADO	RÉGIMEN N° 10 HIPERCALÓRICO	RÉGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA-NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Carne al horno</u></b> Colita de cuadril 200 g</p> <p><b><u>Vegetales cocidos</u></b> Zapallitos 120 g Zanahoria 120 g Zapallo 100 g Papa 150 g Aceite 20 cc</p> <p><b><u>Manzana rallada</u></b> Manzana 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 100 cc</p>	<p><b><u>Caldo + Arroz</u></b> Caldo 140 g Arroz 60 g</p> <p><b><u>Pollo a la plancha</u></b> Pollo deshuesado 200 g</p> <p><b><u>Puré de zanahoria</u></b> Papas 300 g Aceite 10 cc Condimentos c/s</p> <p><b><u>Manzana rallada</u></b> Manzana 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura con salvado de avena</u></b> Idem Regimen N°4</p> <p><b><u>Carne al horno</u></b> Colita de cuadril 200 g</p> <p><b><u>Ensalada de repollo y zanahoria</u></b> Repollo 30 g Zanahoria 100 g Aceite 15 cc Vinagre 30 cc</p> <p><b><u>Flan de chocolate con caramelo</u></b> Flan de chocolate 125 g Leche entera c/s Azúcar 20 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b> Sopa del 3 (licuada)  Licuado del régimen 3</p> <p><b><u>Puré de Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS-NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa crema de zanahoria</u></b> Idem Regimen N°1 Sin sal Aceite crudo 5 cc</p> <p><b><u>Carne al horno</u></b> Colita de cuadril 200 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Ensalada jardinera con huevo</u></b> Zanahoria 80 g Papa 100 g Chauchas 80 g Huevo duro 25 g Aceite 15 cc</p> <p><b><u>Flan de chocolate con caramelo</u></b> Flan de chocolate 125 g Leche entera c/s Azúcar 20 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura v salvado</u></b> Caldo 130 cc Cebolla 15 g Zanahoria 25 g Zapallo 25 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s</p> <p><b><u>Carne al horno</u></b> Colita de cuadril 200 g Sal c/s Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Ensalada jardinera con huevo</u></b> Zanahoria 80 g Papa 100 g Chauchas 80 g Huevo duro 25 g Aceite 15 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>

## MENÚ N° 3

### CENA

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<p><b><u>Sopa crema de arvejas</u></b> Arvejas partidas 100g Caldo 150ml Almidón de maíz 10g Sal c/n</p> <p><u>Tortilla de papas, ensalada de lechuga, tomate y lentejas</u> Papa 350g Cebolla 40g Huevo 70g Aceite 15cc Condimentos c/s</p> <p>Lentejas cocidas 100 g Lechuga 50g Tomate fresco 150 g Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Flan de chocolate con caramelo</u></b> Flan de chocolate 125 g Leche entera c/s Azúcar 20 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200</p>	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA

## MENÚ N° 4

### ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa de verduras y arroz</u></b>                      Caldo 130 cc                      Cebolla 15g                      Perejil-ajo-sal c/s                      Zanahoria 20g                      Zapallo 20g                      Puerro 5g                      Arroz 30g</p> <p><b><u>Milanesa a la napolitana con Puré Mixto</u></b>                      Nalga o bola de lomo 200g                      Huevo 20g                      Pan rallado 30g                      Aceite 15cc                      Condimento c/s                      Jamon cocido 20g                      Queso cremoso 20g                      Salsa de tomates c/s</p> <p>Papas 150g                      Zapallo 150 g                      Manteca 10 g                      Leche c/s                      Sal-condimentos c/s</p> <p><b><u>Ensalada de fruta</u></b> (150 g)                      Manzana 35 g                      Naranja 40 g                      Durazno en almíbar 20 g                      Pera en almíbar 20 g                      Banana 30 g                      Azúcar 5 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b>                      Caldo colado 200cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125g</p> <p><b><u>Agua Pura</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b>                      Caldo 130cc                      Zanahoria 30g                      Zapallo 30g                      Sémola 30g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b>                      Zapallo 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b>                      Manzana 150 g                      Azúcar 10 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b>                      Caldo 130cc                      Zanahoria 30g                      Zapallo 30g                      Sémola 30g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b>                      Pollo 200 g.                      Zanahoria 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b>                      Manzana 150 g                      Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verduras y arroz</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30g                      Zapallo 30g                      Arroz 30g</p> <p><b><u>Milanesa de carne vacuna con puré mixto</u></b>                      Nalga o bola de lomo 200g                      Huevo 20g                      Pan rallado 30 g                      Aceite 5 cc</p> <p>Papas 150g                      Zapallo 150 g                      Manteca 10 g                      Leche descremada c/s</p> <p><b><u>Flan de vainilla sin caramelo</u></b>                      Flan de vainilla 135 g                      Leche entera c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura y arroz integral</u></b>                      Caldo 130cc                      Cebolla 15g                      Zanahoria 25g                      Zapallo 25g                      Puerro 5g                      Perejil-ajo c/s                      Arroz integral 30g</p> <p><b><u>Milanesa de carne con ensalada de zanahoria rallada y choclo</u></b>                      Nalga o bola de lomo 200 g                      Huevo 20 g                      Pan rallado 20 g                      Salvado de avena 10 g                      Aceite 5 cc</p> <p>Choclo 100 g                      Zanahoria rallada 150 g                      Remolacha cocida 150 g                      Aceite 10 c/c                      Vinagre c/s</p> <p><b><u>Ensalada de fruta diet</u></b> (150 g)                      Manzana 35 g                      Naranja 40 g                      Durazno en almíbar diet 20 g                      Pera en almíbar diet 20 g                      Banana 30 g                      Edulcorante</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verduras y arroz</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30g                      Zapallo 30g                      Arroz 30g</p> <p><b><u>Milanesa de carne vacuna con puré de calabaza y zanahoria</u></b>                      Nalga o bola de lomo 80g                      Huevo 20g                      Pan rallado 30 g                      Aceite 5 cc</p> <p>Zanahoria 150g                      Zapallo 150 g                      Manteca 10 g                      Leche c/s</p> <p><b><u>Flan de vainilla sin caramelo</u></b>                      Flan de vainilla 135 g                      Leche entera c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>

## MENÚ N° 4

### ALMUERZO

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Milanesa de carne vacuna con puré de zanahoria</u></b>                      Nalga o bola de lomo 200g                      Clara 20g                      Pan rallado 30g                      Aceite 5 cc</p> <p>Zanahoria 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Fruta fresca (no banana)</u></b>                      Fruta 150 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Caldo + arroz</u></b>                      Caldo 140cc                      Arroz 60g</p> <p><b><u>Milanesa de carne vacuna con Polenta con queso.</u></b>                      Nalga o bola de lomo 200g                      Clara 20g                      Pan rallado 30g                      Aceite 5 cc</p> <p>Polenta 150g                      Aceite 5g                      Queso rallado 15g                      Agua c/n</p> <p><b><u>Gelatina diet</u></b>                      Gelatina diet 125g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b>                      Idem Régimen N°4</p> <p><b><u>Milanesa de carne con ensalada de zanahoria rallada y choclo</u></b>                      Nalga o bola de lomo 200g                      Huevo 20g                      Pan rallado 20 g                      Salvado de avena 10 g                      Aceite 5 cc</p> <p>Choclo 50g                      Zanahoria rallada 150g                      Aceite 10c/c                      Vinagre c/s</p> <p><b><u>Compota mixta</u></b> 165 g                      Agua c/s                      Pelones 80 g                      Ciruela 80 g                      Edulcorante c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b>                      Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuado del régimen 3</u></b></p> <p><b><u>Flan de vainilla con caramelo</u></b>                      Flan de vainilla 135 g                      Leche entera c/s                      Caramelo c/s</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de arroz</u></b>                      Caldo 130 cc                      Cebolla 15 g                      Zanahoria 20 g                      Zapallo 20 g                      Puerro 5 g                      Arroz 30 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Milanesa a la napolitana con Puré de papas</u></b>                      Nalga o bola de lomo 200 g                      Huevo 20 g                      Pan rallado 30 g                      Aceite 20 cc                      Condimento c/s</p> <p>Papas 320 g                      Manteca 10 g                      Leche c/s</p> <p><b><u>Flan de vainilla con caramelo y dulce de leche</u></b>                      Flan de vainilla 135 g                      Leche entera c/s                      Caramelo c/s                      Dulce de leche 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verduras y arroz</u></b>                      Caldo 130 cc                      Cebolla 15g                      Perejil-ajo-sal c/s                      Zanahoria 20g                      Zapallo 20g                      Puerro 5g                      Arroz 30g</p> <p><b><u>Milanesa a la napolitana con Puré Mixto</u></b>                      Nalga o bola de lomo 200g                      Huevo 20g                      Pan rallado 30g                      Aceite 15cc                      Condimento c/s                      Jamon cocido 20g                      Queso cremoso 20g                      Salsa de tomates c/s</p> <p>Papas 150g                      Zapallo 150 g                      Manteca 10 g                      Leche c/s                      Sal-condimentos c/s</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125g                      Manzana 20g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200ml</p>



## MENÚ N° 4

### ALMUERZO

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de verdura y arroz integral</u></b> Caldo 130cc Cebolla 15g Zanahoria 25g Zapallo 25g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Arroz integral 30g	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Calabazas al horno con tomate y queso</u></b> Rodajas de calabaza 300g Rodajas de tomates c/n Queso cremoso c/n para cubrir las calabazas	
<b><u>Ensalada de porotos, morro verde, tomate y huevo duro</u></b> Porotos 130g Morrón verde 30g Tomate 100g Huevo 25g Aceite 15cc Sal c/n	
<b><u>Ensalada de fruta</u></b> (150 g) Manzana 35 g Naranja 40 g Durazno en almíbar 20 g Pera en almíbar 20 g Banana 30 g Azúcar 5 g	
<b><u>Agua</u></b> 200	

## MENÚ N° 4

### CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N°2 A LIQUIDA	REGIMEN N°2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Caldo 90 g  Papa 30 g  Perejil-ajo-sal c/s  Zanahoria 25 g  Zapallito 30 g  Puerro 5 g  Zapallo 30 g  Batata 30 g</p> <p><b><u>Pollo al horno, ensalada de tomate y huevo duro</u></b>  Pollo sin piel 200 g  Aceite 5 cc</p> <p>Tomate 250g  Huevo 25g</p> <p><b><u>Crema de naranja</u></b>  Jugo de naranja 150 ml  Almidón de maíz 15 g  Azúcar 20 g  Merengue crudo c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b>  Caldo colado 200 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>  Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>  Caldo 130 cc  Zanahoria 30 g  Zapallo 30 g  Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b>  Zapallo 320 g  Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>  Gelatina 125 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>  Caldo 130 cc  Zanahoria 30 g  Zapallo 30 g  Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b>  Pollo 200 g.  Zanahoria 320 g  Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>  Gelatina 125 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de cabellos de ángel</u></b>  Caldo 130cc  Zanahoria 30g  Zapallo 30g  Fideos cabellos de ángel 30g</p> <p><b><u>Pollo al horno con ensalada de zanahoria cocida, papa y clara</u></b>  Pollo sin piel 200 g  Aceite 5 cc</p> <p>Zanahoria 100 g  Papa 200 g  Clara de huevo duro 15 g  Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> 125g  <b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura y arroz integral</u></b>  Caldo 130cc  Cebolla 15g  Zanahoria 25g  Zapallo 25g  Puerro 5g  Perejil-ajo c/s  Arroz integral 30g</p> <p><b><u>Pollo al horno, ensalada de tomate, papa y huevo duro</u></b>  Pollo sin piel 200 g  Aceite 5 cc</p> <p>Tomate 150g  Papa 100g  Huevo 25g</p> <p><b><u>Gelatina diet</u></b> 125g  <b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de cabellos de ángel</u></b>  Caldo 130cc  Zanahoria 30g  Zapallo 30g  Fideos cabellos de ángel 30g</p> <p><b><u>Pollo al horno con ensalada de zanahoria cocida, papa y clara</u></b>  Pollo sin piel 80 g  Aceite 5 cc</p> <p>Zanahoria 100 g  Papa 200 g  Clara de huevo duro 15 g  Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> 125g  <b><u>Agua</u></b> 200cc</p>

## MENÚ N° 4

### CENA

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Ravioles de verdura</u></b> Ravioles 250 g Aceite 15 cc</p> <p><b><u>Dulce de membrillo</u></b> Dulce de membrillo 80 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 100 cc</p>	<p><b><u>Caldo + fideos</u></b> Caldo 150cc Fideos 40g</p> <p><b><u>Pollo al horno con ensalada de zanahoria cocida v papa</u></b> Pollo s/ piel 200g Aceite 5 cc Zanahoria 200g Papa 100g Aceite 15c/c</p> <p><b><u>Puré de manzana s/ azúcar</u></b> Manzana 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Ensalada de lechuga y zanahoria rallada</u></b> Lechuga 20 g Zanahoria 50 g Aceite 10 cc Vinagre c/s</p> <p><b><u>Pollo al horno, ensalada de tomate, zanahoria rallada y huevo duro</u></b> Pollo sin piel 200 g Aceite 5 cc Tomate 150g zanahoria 100g Huevo 25g</p> <p><b><u>Crema de naranja</u></b> Jugo de naranja 60 ml Almidón de maíz c/s Azúcar 10 g Merengue crudo c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b> Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuada del régimen 3</u></b></p> <p><b><u>Puré de manzana c/ azúcar</u></b> Manzana 150 g</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b> Caldo 90 g Papa 30 g Zanahoria 25 g Zapallito 30 g Puerro 5 g Zapallo 30 g Batata 30 g Clara de huevo 35 g</p> <p><b><u>Pollo al horno, ensalada de papa, zanahoria y huevo duro</u></b> Pollo sin piel 200 g Aceite 5 cc papa 200g zanahoria 80g Huevo 25g</p> <p><b><u>Crema de naranja</u></b> Jugo de naranja 150 ml Almidón de maíz 15 g Azúcar 20 g Merengue crudo c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b> Caldo 90 g Papa 30 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 25 g Zapallito 30 g Puerro 5 g Zapallo 30 g Batata 30 g</p> <p><b><u>Pollo al horno, ensalada de tomate y huevo duro</u></b> Pollo sin piel 200 g Aceite 5 cc Tomate 250g Huevo 25g</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> 150g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>

## MENÚ N° 4

### CENA

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de verdura</u></b> Caldo 90 g Papa 30 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 25 g Zapallito 30 g Puerro 5 g Zapallo 30 g Batata 30 g	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Ravioles de verdura con Salsa de tomate y Crema de leche</u></b>  Ravioles 250 g	
<b><u>Salsa roja</u></b> Cebolla 25 g Zanahoria rallada 15 g Caldo c/s Condimentos c/s Tomate puré 80 g Crema de leche 30 ml Queso rallar 15 g	
<b><u>Crema de naranja</u></b> Jugo de naranja 150 ml Almidón de maíz 15 g Azúcar 20 g Merengue crudo c/s	
<b><u>Agua</u></b> 200	

## MENÚ N° 5

### ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa de sémola</u></b> Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Puerro 5 g. Perejil-ajo-sal c/s Sémola 30 g.</p> <p><b><u>Pollo al horno con limón y oregano c/pure de papas</u></b> Pollo 250 g Condimentos c/s Limón ¼</p> <p>Papas 200 g Aceite 10 cc Leche c/s Sal c/s</p> <p><b><u>Durazno en almíbar</u></b> Duraznos 120 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b> Caldo colado 200cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b> Gelatina 125g</p> <p><b><u>Agua Pura</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b> Zapallo 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b> Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b> Pollo 200 g. Zanahoria 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b> Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de sémola</u></b> Caldo 130g. Sémola 30g. Zapallo 30g. Zanahoria 30g.</p> <p><b><u>Carne al horno c/ ens. de remolacha y clara</u></b> Colita cuadril 200 g. Aceite 5 cc</p> <p>Remolacha cocida 300 g Clara 15 g. Aceite 10 cc.</p> <p><b><u>Duraznos en almíbar lavados</u></b> Duraznos 120 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b> Caldo 120 cc Cebolla 15 g Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g.</p> <p><b><u>Pollo con limón y oregano c/ ensalada de lentejas y tomate</u></b> Pollo 200 g Condimentos c/s Limón ¼</p> <p>Lentejas cocidas 100 g Tomate fresco 150 g Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta de estación 150 g (no banana – no uvas)</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de sémola</u></b> Caldo 130g. Sémola 30g. Zapallo 30g. Zanahoria 30g.</p> <p><b><u>Carne al horno c/ ens. de remolacha y clara</u></b> Colita cuadril 80 g. Aceite 5 cc</p> <p>Remolacha cocida 300 g Clara 15 g. Aceite 10 cc.</p> <p><b><u>Duraznos en almíbar</u></b> Duraznos 120 g</p> <p><b><u>Galletitas de agua s/s</u></b> 5 u.</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>

## MENÚ N° 5

### ALMUERZO

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Carne al horno c/ensalada de remolacha</u></b> Colita cuadril 120 g Aceite 5 cc</p> <p>Remolacha 300 g Aceite 15 cc</p> <p><b><u>Duraznos en almíbar lavados</u></b> Duraznos 120 g</p> <p><b>Agua</b> 100cc</p>	<p><b><u>Caldo + sémola</u></b> Caldo 150 cc Sémola 30 g</p> <p><b><u>Carne al horno con fideos con queso</u></b> Colita cuadril 200 g. Aceite 5 cc</p> <p>Fideos 150 g Aceite 15 cc Queso rallar 15 g</p> <p><b><u>Queso y dulce</u></b> Queso 40 g Dulce de membrillo 40 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b> Caldo 120 cc Cebolla 15 g Zanahoria 20 g Zapallo 20 g Puerro 5 g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g.</p> <p><b><u>Carne al horno c/ ensalada de lentejas y tomate</u></b> Colita cuadril 200 g. Aceite 5 cc</p> <p>Lentejas cocidas 150 g Tomate fresco 150 g Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> Fruta de estación 150 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b> Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuado del régimen 10</u></b></p> <p><b><u>Puré de banana con dulce de leche</u></b> Banana 200 g Dulce de leche 10 g</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc.</p> <p><b><u>NO PAN-NO GALLETITAS</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de sémola</u></b> Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Puerro 5 g. Sémola 30 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Pollo al horno con limón y oregano c/ puré de papas</u></b> Pollo 250 g Condimentos c/s Limón ¼</p> <p>Papas 200 g Aceite 10 cc Leche c/s Sal c/s</p> <p><b><u>Durazno en almíbar</u></b> Duraznos en almíbar 120 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de sémola</u></b> Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Puerro 5 g. Perejil-ajo-sal c/s Sémola 30 g.</p> <p><b><u>Pollo al horno con limón y oregano c/pure de papas</u></b> Pollo 250 g Condimentos c/s Limón ¼</p> <p>Papas 200 g Aceite 10 cc Leche c/s Sal c/s</p> <p><b><u>Durazno en almíbar</u></b> Duraznos 120 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>

## MENÚ N° 5

### ALMUERZO

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de sémola</u></b> Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Puerro 5 g. Perejil-ajo-sal c/s Sémola 30 g.	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Ensalada de remolacha cocida con huevo duro y tomate.</u></b>	
<b><u>Fideos con brócoli</u></b> Remolacha cocida 200 g Tomate 100g Huevo 25 g. Aceite 10 cc.	
Fideos 240g Brócoli 100g Aceite c/n	
<b><u>Duraznos en almíbar lavados</u></b> Duraznos 120 g	
<b><u>Agua</u></b> 200cc	

## MENÚ N° 5

### CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N°2 A LIQUIDA	REGIMEN N°2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N°5 IRC
<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Caldo 90 g  Papa 30 g  Perejil-ajo-sal c/s  Zanahoria 25 g  Zapallito 30 g  Puerro 5 g  Zapallo 30 g  Batata 30 g</p> <p><b><u>Fideos a la bolognesa y crema de leche</u></b>  Fideos 150 g  Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Salsa Roja:</u></b>  Carne picada especial 40 g  Cebolla 25 g  Zanahoria rallada 15 g  Tomate puré 80 g  Caldo c/s  Condimentos c/s  Sal c/s</p> <p>Crema de leche 30 cc  Queso de rallar 15 g</p> <p><b><u>Ens. De frutas</u></b>  Manzana 45 g  Naranja 45 g  Duraznos 30 g  Pera 30 g  Banana 30 g  Azúcar 5 g  Jugo de naranja c/n</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b>  Caldo colado 200 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>  Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>  Caldo 130 cc  Zanahoria 30 g  Zapallo 30 g  Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b>  Zapallo 320 g  Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>  Gelatina 125 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>  Caldo 130 cc  Zanahoria 30 g  Zapallo 30 g  Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b>  Pollo 200 g.  Zanahoria 320 g  Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>  Gelatina 125 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de cabellos de ángel</u></b>  Caldo 130cc  Zanahoria 30g  Zapallo 30g  Fideos cabellos de ángel 30g</p> <p><b><u>Milanesa de pollo al horno con calabaza al horno</u></b>  Pollo 200g  Pan rallado 20g  Clara 15g  Aceite 5cc</p> <p>Calabaza 350g  Caldo c/s</p> <p><b><u>Flan con leche descremada</u></b>  Flan 135g  Leche descremada c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Caldo 130 cc  Cebolla 15 g  Zanahoria 25 g  Zapallo 25 g  Puerro 5 g  Perejil-ajo c/s</p> <p><b><u>Milanesa de pollo al horno con limón y batata y calabaza al horno</u></b>  Pollo 200 g  Limón 20 cc  Salvado de avena 20 g  Clara de huevo 15 g  Aceite 5 cc</p> <p>Batata 200 g  Calabaza 200g  Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Ensalada de frutas s/ azucar</u></b>  Manzana 45 g  Naranja 45 g  Duraznos 30 g  Pera 30 g  Banana 30 g  Edulcorante c/n  Jugo de naranja diet c/n</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de cabellos de ángel</u></b>  Caldo 130cc  Zanahoria 30g  Zapallo 30g  Fideos cabellos de ángel 30g</p> <p><b><u>Milanesa de pollo al horno con limón, con calabaza al horno</u></b>  Pollo 80g  Pan rallado c/n  Clara c/n  Limón 20 g  Aceite 5cc</p> <p>Calabaza 350g  Caldo c/s</p> <p><b><u>Flan con leche descremada</u></b>  Flan 135g  Leche descremada c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>



## MENÚ N° 5

### CENA

REGIMEN N°6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA - NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Zapallitos rellenos</u></b>                      Arroz 60g                      Aceite 20                      Zapallitos 2u (400g aprox)                      Zanahoria 60g                      Cebolla 30g                      Morrones 15g                      Clara 35g                      Carne molida 30g</p> <p><b><u>Flan de vainilla con caramelo</u></b>                      Flan 135g                      Leche entera c/s                      Caramelo c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 100cc</p>	<p><b><u>Caldo + Sémola</u></b>                      Caldo 150 cc                      Sémola 50 g</p> <p><b><u>Pollo a la plancha y arroz con queso</u></b>                      Pollo deshuesado 200 g                      Aceite 5 cc</p> <p>Arroz 250 g                      Queso rallar 20 g                      Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Manzana rallada</u></b>                      Manzana 150 g</p> <p><b><u>Galletitas de agua</u></b> 5 u</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>                      Caldo 130cc                      Cebolla 15g                      Zanahoria 25g                      Zapallo 25g                      Puerro 5g                      Perejil-ajo c/s</p> <p><b><u>Milanesa de pollo al horno con limón y batata y calabaza al horno</u></b>                      Pollo 200 g                      Limón 20 cc                      Salvado de avena 20 g                      clara 15 g                      Aceite 5 cc</p> <p>Batata 100 g                      Calabaza 150 g                      Aceite 5cc</p> <p><b><u>Ensalada de fruta</u></b>                      Manzana 45g                      Naranja 45g                      Durazno 30g                      Pera 30g                      Banana 30g                      Azúcar 5g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b>                      Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuido del régimen 2C</u></b></p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>                      Caldo 90 g                      Papa 30 g                      Perejil-ajo-sal c/s                      Zanahoria 25 g                      Zapallito 30 g                      Puerro 5 g                      Zapallo 30 g                      Batata 30 g                      Clara de huevo 35 g</p> <p><b><u>Fideos a la bolognesa v crema de leche</u></b>                      Fideos 150 g                      Aceite 5 cc</p> <p>Carne picada especial 40 g                      Cebolla 25 g                      Zanahoria rallada 15 g                      Tomate puré 80g                      Caldo c/s                      Condimentos c/s</p> <p>Crema de leche 30cc                      Queso de rallar 15g</p> <p><b><u>Ensalada de fruta</u></b>                      Manzana 45g                      Naranja 45g                      Durazno 30g                      Pera 30g                      Banana 30g                      Azúcar 5g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>                      Caldo 90 g                      Papa 30 g                      Perejil-ajo-sal c/s                      Zanahoria 25 g                      Zapallito 30 g                      Puerro 5 g                      Zapallo 30 g                      Batata 30 g</p> <p><b><u>Milanesa de pollo al horno con pure de calabza</u></b>                      Pollo 200g                      Pan rallado 20g                      Clara 15g                      Aceite 5cc</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b>                      Zapallo 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>

## MENÚ N° 5

### CENA

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de verduras y cabellos de ángel</u></b> Caldo 130cc Papa 30 g Perejil-ajo-sal c/s Zanahoria 25 g Zapallito 30 g Puerro 5 g Zapallo 30 g Batata 30 g Fideos cabellos de ángel 30g	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Zapallitos rellenos</u></b> Arroz 100g Aceite 20 Zapallitos 2u (400g aprox) Zanahoria 60g Cebolla 30g Morrones 15g Huevo 50g Queso cremoso 50g	
<b><u>Flan de vainilla con caramelo</u></b> Flan 135g Leche entera c/s Caramelo c/s	
<b><u>Agua</u></b> 200	

## MENÚ N°6

### ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Caldo 130cc  Cebolla 15g  Zanahoria 25g  Zapallo 25g  Apio 5g  Puerro 5g  Zapallito 30g  Papa 20g  Perejil-ajo-sal c/s</p> <p><b><u>Bife a la criolla con arroz blanco</u></b>  Bife de cuadril 200g  Tomate fresco 60g  Cebolla 20g  Morrones 10g  Caldo c/s  Sal-condimentos c/s</p> <p>Arroz blanco 200g  Aceite 10 cc  Queso rallado 15g  Sal-condimentos c/s</p> <p><b><u>Fruta fresca (de estación)</u></b>  Fruta 150 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b>  Caldo colado 200cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>  Gelatina 125g</p> <p><b><u>Agua Pura</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b>  Caldo 130cc  Zanahoria 30g  Zapallo 30g  Sémola 30g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b>  Zapallo 320 g  Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b>  Manzana 150 g  Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b>  Caldo 130cc  Zanahoria 30g  Zapallo 30g  Sémola 30g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b>  Pollo 200 g.  Zanahoria 320 g  Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b>  Manzana 150 g  Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de avena</u></b>  Caldo 130 g.  Avena 30 g.  Zapallo 30 g.  Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Hamburguesa (2) de pollo al horno con panaché de verduras</u></b>  Pollo picado 200g  Huevo 20g  Pan rallado 10g  Condimentos c/n</p> <p>Zapallito 100g  zanahoria 100g  zapallo 100 g papa 100g  queso fresco desc 30g  clara de huevo 35g</p> <p><b><u>Postre de frutilla</u></b>  Postre de frutilla 135g  Leche descremada c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Caldo 120cc  Cebolla 15g  Zanahoria 20g  Zapallo 20g  Puerro 5g  Perejil-ajo c/s  Zapallito 10 g.</p> <p><b><u>Bife a la criolla con puré mixto</u></b>  Bife de cuadril 200g  Tomate fresco 60g  Cebolla 20g  Morrones 10g  Caldo c/s  Condimentos (no sal) c/s</p> <p>Papa 150g  Zanahoria 150g  Aceite 10g  Leche descremada c/s</p> <p><b><u>Gelatina diet con manzana</u></b>  Manzana 30 g  Gelatina 100 cc</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>	<p><b><u>Sopa de avena</u></b>  Caldo 130 g.  Avena 30 g.  Zapallo 30 g.  Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Hamburguesas de Pollo al horno con panaché de verduras</u></b>  Pollo picado 80g  Huevo 20g  Pan rallado 10g  Condimentos c/n</p> <p>Zapallito 100g  zanahoria 100g  zapallo 100 g papa 100g  queso fresco desc 30g  clara de huevo 35g</p> <p><b><u>Postre de frutilla</u></b>  Postre de frutilla 135g  Leche descremada c/s</p> <p>Agua 200cc</p>

## MENÚ N°6

### ALMUERZO

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA - NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Bife c/ cebolla y morrron y puré mixto</u></b>  Carne vacuna 150g  Morrón 30g  Cebolla 40g  Ajo y perejil c/s</p> <p>Papa 150g  Zapallo 150g  Aceite 20g</p> <p><b><u>Peras en almíbar lavados</u></b>  Peras en almíbar 120g</p> <p><b>Agua</b> 100 cc</p>	<p><b><u>Caldo + arroz</u></b>  Caldo 140 cc.  Arroz cocido 60 g.</p> <p><b><u>Bife con puré de zanahoria</u></b>  Bife sin grasa 200g  Aceite 5cc</p> <p>Zanahoria 350g  Aceite 5cc</p> <p><b><u>Gelatina diet con manzana</u></b>  Manzana 30 g  Gelatina diet 100 cc</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Idem N° 4</p> <p><b><u>Bife a la criolla con puré de calabaza</u></b>  Bife de cuadril 200g  Tomate fresco 60g  Cebolla 20g  Morrones 10g  Caldo c/s  Condimentos (no sal) c/s</p> <p>Calabaza 200g  Aceite 10g</p> <p><b><u>Compota Mixta</u></b>  Orejones 70g  Ciruela 70g  Azúcar 10g  Agua c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b>  Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuido del régimen 3</u></b></p> <p><b><u>Licuido de durazno con leche</u></b>  Leche Entera 100 cc.  Durazno 80 g.  Azúcar 10 g.</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc.</p> <p><b><u>No pan-no galletitas</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de arroz</u></b>  Caldo 130 cc.  Zanahoria 20 g.  Zapallo 20 g.  Cebolla 15 g.  Puerro 5 g.  Perejil-ajo c/s  Arroz 30 g.  Aceite 5 cc.</p> <p><b><u>Bife a la criolla con arroz blanco</u></b>  Bife de cuadril 200g  Tomate fresco 60g  Cebolla 20g  Morrones 10g  Caldo c/s  Condimentos (no sal) c/s</p> <p>Arroz blanco 200g  Aceite 10 cc  Queso rallado 15g  Sal-condimentos c/s</p> <p><b><u>Banana c/ dulce de leche</u></b>  Banana 200 g  Dulce de leche 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Caldo 130cc  Cebolla 15g  Zanahoria 25g  Zapallo 25g  Apio 5g  Puerro 5g  Zapallito 30g  Papa 20g  Perejil-ajo-sal c/s</p> <p><b><u>Bife a la criolla con arroz blanco</u></b>  Bife de cuadril 200g  Tomate fresco 60g  Cebolla 20g  Morrones 10g  Caldo c/s  Sal-condimentos c/s</p> <p>Arroz blanco 200g  Aceite 10 cc  Sal-condimentos c/s</p> <p><b><u>Gelatina con manzana</u></b>  Manzana 30 g  Gelatina 100 cc</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>

## MENÚ N° 6

### ALMUERZO

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de avena</u></b> Caldo 130 g. Avena 30 g. Zapallo 30 g. Zanahoria 30 g.	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Panaché de verduras</u></b> Huevo picado 25g Zapallito 100g zanahoria 100g zapallo 100 g papa 100g acelga 100g queso cremoso 40g	
<b><u>Empanadas de choclo</u></b> Discos para empanadas 3 unidades Granos de choclo 120g Cebolla 40g Pimiento 20g Queso cremoso 30g Huevo (para unir ingredientes) 50g	
<b><u>Fruta de estación</u></b> Fruta fresca 200g	
<b><u>Agua</u></b> 200cc	

## MENÚ N° 6

### CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N°2 A LIQUIDA	REGIMEN N°2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATOPROTE CTORA	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa de verduras y sémola</u></b>                      Caldo 130 cc.                      Zanahoria 20 g.                      Zapallo 20 g.                      Cebolla 15 g.                      Puerro 5 g.                      Perejil-ajo-sal c/s                      Sémola 30 g.</p> <p><b><u>Tarta de jamón, queso y cebolla</u></b>                      Harina 60 g                      Leche 100 cc                      Huevo 20 g                      Aceite 5 cc</p> <p>jamón cocido 120g                      Huevo hervido 20g                      Queso fresco 150g                      Cebolla 50g                      Aceite 10cc                      Condimentos c/s</p> <p><b><u>Ensalada de zanahoria y choclo</u></b>                      Zanahoria rallada 150g                      Granos de choclo 80g                      Aceite 10cc</p> <p><b><u>Gelatina con fruta picada</u></b>                      Gelatina 100g                      Durazno 30g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b>                      Caldo colado 200 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30 g                      Zapallo 30 g                      Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b>                      Zapallo 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30 g                      Zapallo 30 g                      Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b>                      Pollo 200 g.                      Zanahoria 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de sémola</u></b>                      Caldo 130 g.                      Sémola 30 g.                      Zapallo 30 g.                      Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Albondigas a l horno con puré mixto</u></b>                      Carne picada especial 200 g                      Clara 10 g                      Pan rallado 20 g                      Perejil c/s</p> <p>zapallo 150g                      papa 200g                      aceite 10 cc                      leche desc. c/s</p> <p><b><u>Pera en almíbar lavada</u></b>                      Peras 120g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura + sémola</u></b>                      Caldo 120cc                      Cebolla 15g                      Zanahoria 20g                      Zapallo 20g                      Puerro 5g                      Perejil-ajo c/s                      Zapallito 10 g.                      Papa 30 g.                      Sémola 30g</p> <p><b><u>Pollo a la plancha con vegetales cocidos y arroz integral</u></b>                      Pollo 200g                      Caldo c/s</p> <p>Zapallito 100g                      zanahoria 100g                      zapallo 100g                      Arroz integral 50g</p> <p><b><u>Fruta en almíbar diet</u></b>                      Pera 140 g.                      Edulcorante c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de sémola</u></b>                      Caldo 130 g.                      Sémola 30 g.                      Zapallo 30 g.                      Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Albondigas a l horno con puré mixto</u></b>                      Carne picada especial 80 g                      Clara c/s                      Pan rallado c/s                      Perejil c/s</p> <p>Zapallo 150g                      papa 200g                      aceite 10 cc                      leche desc. c/s</p> <p><b><u>Pera en almíbar</u></b>                      Peras 120g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>

## MENÚ N° 6

### CENA

REGIMEN N°6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA - NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Fideos al pesto c/ pollo a la plancha</u></b>  Fideos 200g  Ajo c/s  Perejil c/s  Aceite 20cc</p> <p>Pollo 200 g</p> <p><b><u>Gelatina con fruta picada</u></b>  Gelatina 100 g  Durazno 30 g  Agua c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 100 cc.</p>	<p><b><u>Caldo + Sémola</u></b>  Caldo 150cc  Sémola 50g</p> <p><b><u>Pollo a la plancha con puré de papas</u></b>  Pollo 200g</p> <p>Papas 200g  Aceite 20g</p> <p><b><u>Dulce de membrillo</u></b>  Dulce de membrillo 140g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Caldo 120cc  Cebolla 15g  Zanahoria 20g  Zapallo 20g  Puerro 5g  Perejil-ajo c/s  Zapallito 10 g.  Papa 30 g.</p> <p><b><u>Pollo a la plancha con vegetales cocidos y arroz integral</u></b>  Pollo 200g  Caldo c/s</p> <p>Zapallito 100g  zanahoria 100g  zapallo 100g  Arroz integral 50g</p> <p><b><u>Fruta en almíbar</u></b>  Pera 180 g.  Azúcar c/n</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b>  Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuada del régimen 3</u></b></p> <p><b><u>Puré de pera</u></b>  Pera en almíbar lavadas 150g</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc.</p> <p><b><u>No pan-no galletitas</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de sémola</u></b>  Idem Régimen N°1  Huevo 1u  Aceite 5cc</p> <p><b><u>Tarta de jamón, queso y cebolla</u></b>  Harina 60 g  Leche 100 cc  Huevo 20 g  Aceite 5 cc</p> <p>jamón cocido 120g  Huevo hervido 20g  Queso fresco 150g  Cebolla 50g  Aceite 10cc  Condimentos (no sal) c/s</p> <p><b><u>Ensalada de zanahoria y choclo</u></b>  Zanahoria rallada 150g  Granos de choclo 80g  Aceite 10cc</p> <p><b><u>Flan c/ crema</u></b>  Flan 125g  leche c/s  Crema de leche batida 15 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Caldo 120cc  Cebolla 15g  Zanahoria 20g  Zapallo 20g  Puerro 5g  Perejil-ajo c/s  Zapallito 10 g.</p> <p><b><u>Pollo a la plancha con puré de papas</u></b>  Pollo deshuesado 200g</p> <p>Zapallo 150g  papa 200g  aceite 10 cc  leche c/s</p> <p><b><u>Pera en almíbar</u></b>  Peras 120g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>

## MENÚ N° 6

### CENA

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de verduras y sémola</u></b> Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Puerro 5 g. Perejil-ajo-sal c/s Sémola 30 g.	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Fideos al pesto, calabaza con tomate y queso</u></b> Fideos 250g Ajo c/s Perejil c/s Aceite 20cc	
<b><u>Calabazas al horno con tomate y queso</u></b> Rodajas de calabaza 300g Rodajas de tomates c/n Queso cremoso c/n para cubrir las calabazas	
<b><u>Gelatina con fruta picada</u></b> Gelatina 100 g Durazno 30 g Agua c/s	
<b><u>Agua</u></b> 200cc	



## MENÚ N°7

### ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTORA	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b>Sopa crema de choclo</b></p> <p>Caldo 200 cc Cebolla 15 g Harina 15 g Choclo 50 g</p> <p><b>Canelones de verdura (2u) c/ salsa mixta</b></p> <p>Harina 30 g. Huevo 10 g. Leche entera 70 cc. Aceite 5cc</p> <p><b>Relleno</b></p> <p>Acelga 400 g. Cebolla 30 g. Ricotta 60 g. Jamón 50 g. Queso rall. 5 g. Aceite 5 cc Condimentos, Sal c/s</p> <p><b>Salsa Roja</b></p> <p>Puré de tomate 60 g. Cebolla 20 g. Zanahoria rallada 10 g. Morrones 5 g Aceite 5 cc. Condimentos, sal c/s</p> <p><b>Salsa blanca</b></p> <p>Leche 60 cc. Maicena 5 g. Nuez moscada, sal c/s Queso de rallar 15 g.</p> <p><b>Postre de vainilla:</b></p> <p>Postre de vainilla (final) 135g. Leche entera c/s Vainilla 2 u Dulce de leche 30g.</p> <p><b>agua 200cc</b></p>	<p><b>Caldo</b></p> <p>Caldo colado 200cc</p> <p><b>Gelatina</b></p> <p>Gelatina 125g</p> <p><b>Agua Pura 200cc</b></p> <p><b>NO GALLETITAS NO PAN</b></p>	<p><b>Sopa de Sémola</b></p> <p>Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g</p> <p><b>Puré de zapallo</b></p> <p>Zapallo 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b>Compota de manzana</b></p> <p>Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b>agua 200cc</b></p>	<p><b>Sopa de Sémola</b></p> <p>Caldo 130cc Zanahoria 30g Zapallo 30g Sémola 30g</p> <p><b>Pollo c/ puré de zanahoria</b></p> <p>Pollo 200 g. Zanahoria 320 g Aceite 5 cc</p> <p><b>Compota de manzana</b></p> <p>Manzana 150 g Azúcar 10 g</p> <p><b>agua 200cc</b></p>	<p><b>Sopa de fideos</b></p> <p>Caldo 130g. Fideos 30g. Zapallo 30g. Zanahoria 30g.</p> <p><b>Canelones de verdura (2u) con salsa blanca</b></p> <p>Harina 30 g. Leche descremada 70cc. Clara de huevo 10 g. Aceite 5cc</p> <p><b>Relleno</b></p> <p>Acelga 400 g. Zanahoria rallada 30g Ricotta desc. 60 g. Aceite 5cc Condimentos c/s</p> <p><b>Salsa blanda diet</b></p> <p>Leche desc. 100 cc. Maicena 10 g. Queso fresco desc 30 g</p> <p><b>Flan de vainilla sin caramelo</b></p> <p>Flan de vainilla 135g Leche desc c/s</p> <p><b>agua 200cc</b></p>	<p><b>Sopa de verdura + salvado de avena</b></p> <p>Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g. Salvado de avena 30g</p> <p><b>Canelones de verdura (2u) con dos salsas</b></p> <p>Harina 30 g. Leche descremada 70cc. Clara de huevo 10 g. Aceite 5cc</p> <p><b>Relleno</b></p> <p>Acelga 400 g. Zanahoria rallada 30g Ricotta desc. 60 g. Aceite 5cc Condimentos c/s</p> <p><b>Salsa roja diet</b></p> <p>Puré de tomate 60 g. Zanah. Rall. 30 g. caldo colado c/s condimentos c/s</p> <p><b>Salsa blanda diet</b></p> <p>Leche desc. 100 cc. Maicena 10 g. Nuez moscada c/s</p> <p><b>Gelatina diet</b></p> <p>Gelatina diet 125g</p> <p><b>Agua 200cc</b></p>	<p><b>Sopa de fideos</b></p> <p>Caldo 130g. Fideos 30g. Zapallo 30g. Zanahoria 30g.</p> <p><b>Canelones de verdura (2u) con salsa blanca</b></p> <p>Harina 30 g. Leche descremada 70cc. Clara de huevo 10 g. Aceite 5cc</p> <p><b>Relleno</b></p> <p>Acelga 400 g. Zanahoria rallada 30g Ricotta desc. 60 g. Aceite 5cc Condimentos c/s</p> <p><b>Salsa blanda diet</b></p> <p>Leche desc. 100 cc. Maicena 10 g. Queso fresco desc 30 g</p> <p><b>Flan de vainilla sin caramelo</b></p> <p>Flan de vainilla 135g Leche desc c/s</p> <p><b>Agua 200cc.</b></p>

## MENÚ N° 7

### ALMUERZO

REGIMEN N°6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA- NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Canelones de verdura (2u) con salsa mixta</u></b>                      Harina 30 g.                      Leche descremada 70cc.                      Clara de huevo 10 g.                      Aceite 5cc</p> <p><b><u>Relleno</u></b>                      Acelga 400 g.                      Zanahoria rallada 30g                      Ricotta desc. 30 g.                      Cebolla 30g                      Aceite 10 g.</p> <p><b><u>Salsa roja diet</u></b>                      Puré de tomate 60 g.                      Zanah. Rall. 30 g.                      Caldo colado c/s                      Condimentos c/s</p> <p><b><u>Salsa blanda diet</u></b>                      Leche desc. 100 cc.                      Maicena 10 g.                      Nuez moscada c/s</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b>                      Manzana 150g</p> <p><b><u>Agua</u> 100cc</b></p>	<p><b><u>Caldo + arroz</u></b>                      Caldo 150cc                      Arroz 30g</p> <p><b><u>Fideos c/queso</u></b>                      Fideos 250g                      Aceite 5cc                      Queso rallado 15g</p> <p><b><u>Queso y dulce</u></b>                      Queso en barra 40g                      Dulce de membrillo 40g</p> <p><b><u>Galletitas de agua</u> 5u</b></p> <p><b><u>Agua</u> 200cc</b></p>	<p><b><u>Sopa de verdura + salvado de avena</u></b>                      Caldo 120cc                      Cebolla 15g                      Zanahoria 20g                      Zapallo 20g                      Puerro 5g                      Perejil-ajo c/s                      Zapallito 10 g.                      Salvado de avena 30g</p> <p><b><u>Canelones de verdura (2u) con dos salsas</u></b>                      Harina 30 g.                      Leche descremada 70cc.                      Clara de huevo 10 g.                      Aceite 5cc</p> <p><b><u>Relleno</u></b>                      Acelga 400 g.                      Zanahoria rallada 30g                      Ricotta desc. 60 g.                      Aceite 5cc                      Condimentos c/s</p> <p><b><u>Salsa roja diet</u></b>                      Puré de tomate 60 g.                      Zanah. Rall. 30 g.                      caldo colado c/s                      condimentos c/s</p> <p><b><u>Salsa blanda diet</u></b>                      Leche desc. 100 cc.                      Maicena 10 g.                      Nuez moscada c/s</p> <p><b><u>Fruta fresca (cítrico)</u></b>                      Fruta de estación 150g</p> <p><b><u>Agua</u> 200cc</b></p>	<p><b><u>Sopa</u></b>                      Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuido del régimen 2C</u></b></p> <p><b><u>Postre de vainilla</u></b>                      Postre de vainilla (final) 135g.                      Leche entera c/s                      Vainilla 2 u                      Dulce de leche 30g.</p> <p><b><u>Jugo de compota</u> 200 cc.</b></p> <p><b><u>No pan-no galletitas</u></b></p>	<p><b><u>Sopa crema de choclo</u> (ídem régimen 1)</b></p> <p><b><u>Canelones de verdura (2u) con dos salsas</u></b>                      Harina 30 g.                      Leche descremada 70cc.                      Clara de huevo 10 g.                      Aceite 5cc</p> <p><b><u>Relleno</u></b>                      Acelga 400 g.                      Zanahoria rallada 30g                      Ricotta desc. 60 g.                      Aceite 5cc                      Condimentos c/s</p> <p><b><u>Salsa roja diet</u></b>                      Puré de tomate 60 g.                      Zanah. Rall. 30 g.                      caldo colado c/s                      condimentos c/s</p> <p><b><u>Salsa blanda diet</u></b>                      Leche desc. 100 cc.                      Maicena 10 g.                      Nuez moscada c/s                      Queso rallado 15g</p> <p><b><u>Postre de vainilla:</u></b>                      Postre de vainilla (final) 135g.                      Leche entera c/s                      Vainilla 2 u                      Dulce de leche 30g.</p> <p><b><u>Jugo de fruta</u> 200cc.</b></p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>                      Caldo 120cc                      Cebolla 15g                      Zanahoria 20g                      Zapallo 20g                      Puerro 5g                      Perejil-ajo c/s                      Zapallito 10 g.</p> <p><b><u>Pollo al hoarño con tortilla de acelga</u></b>                      Pollo sin piel 200 g                      Aceite 5 cc.                      Acelga 250 g                      Cebolla 30 g                      Huevo 30 g                      Fruta fresca 150g</p> <p><b><u>Agua</u> 200 cc.</b></p>

## MENÚ N° 7

### ALMUERZO

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Canelones de verdura (2u) c/ salsa mixta</u></b>	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
Harina 30 g.	
Huevo 10 g.	
Leche entera 70 cc.	
Aceite 5cc	
<b><u>Relleno</u></b>	
Acelga 400 g.	
Cebolla 30 g.	
Ricotta 60 g.	
Jamón 50 g.	
Queso rall. 5 g.	
Aceite 5 cc	
Condimentos, Sal c/s	
<b><u>Salsa Roja</u></b>	
Puré de tomate 60 g.	
Cebolla 20 g.	
Zanahoria rallada 10 g.	
Morrones 5 g	
Aceite 5 cc.	
Condimentos, sal c/s	
<b><u>Salsa blanca</u></b>	
Leche 60 cc.	
Maicena 5 g.	
Nuez moscada, sal c/s	
Queso de rallar 15 g.	
<b><u>Postre de vainilla:</u></b>	
Postre de vainilla (final) 135g.	
Leche entera c/s	
Vainilla 2 u	
Dulce de leche 30g.	
<b><u>Agua</u></b> 200cc	

## MENÚ N°7

### CENA

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N°2 A LIQUIDA	REGIMEN N°2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTORA	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa de verduras y fideos</u></b>                      Caldo 130 cc.                      Zanahoria 20g.                      Zapallo 20g.                      Cebolla 15g.                      Puerro 5g.                      Perejil-ajo-sal c/s                      Fideos 30g.</p> <p><b><u>Empanada gallega c/ ens.</u></b>                      Atún al nat 100 g.                      Cebolla 10 g                      Tomate 15 g                      Aceitunas 10 g                      Huevo 25 g.                      Pimiento 10 g</p> <p>Harina 125 g                      Aceite 10 cc                      Agua c/n</p> <p><b><u>Ensalada de lechuga y tomate</u></b>                      Lechuga 50 g.                      Tomate 150 g.                      Sal c/s</p> <p><b><u>Pionono con dulce de leche</u></b>                      Harina 12g                      Azúcar 12g                      Huevo 30g                      Dulce de Leche 40g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b>                      Caldo colado 200 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETITAS- NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30 g                      Zapallo 30 g                      Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b>                      Zapallo 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Fideos</u></b>                      Caldo 130 cc                      Zanahoria 30 g                      Zapallo 30 g                      Fideos Sopa 30 g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b>                      Pollo 200 g.                      Zanahoria 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de arroz</u></b>                      Caldo 130 g.                      Arroz 30 g.                      Zapallo 30 g.                      Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Bife a la plancha</u></b>  <b><u>Puré de calabaza y batata</u></b>                      carne 200 g.                      Condimentos c/s</p> <p>Calabaza 200g                      Batata 100g                      Leche descremada c/s                      Aceite 10cc</p> <p><b><u>Peras en compota</u></b>                      Pera 150g                      Azúcar 10g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura + arroz integral</u></b>                      Caldo 120cc                      Cebolla 15g                      Zanahoria 20g                      Zapallo 20g                      Puerro 5g                      Perejil-ajo c/s                      Zapallito 10 g.                      Papa 30 g.                      Arroz integral 30g</p> <p><b><u>Bife a la plancha c/ ens De zanahoria, choclo y remolacha</u></b>                      Carne 200g                      Condimentos c/s</p> <p>Zanahoria 100g                      Choclo 100g                      Remolacha 100g                      Aceite 10cc                      Vinagre c/s</p> <p><b><u>Ensalada de fruta c/edulcorante</u></b>                      Manzana 50 g                      Naranja 50g                      Duraznos 50g                      Banana 30g Jugo                      de naranja c/s                      Edulcorante c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de arroz</u></b>                      Caldo 130 g.                      Arroz 30 g.                      Zapallo 30 g.                      Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Bife a la plancha</u></b>  <b><u>Puré de calabaza y batata</u></b>                      carne 80 g.                      Condimentos c/s</p> <p>Calabaza 200g                      Batata 100g                      Leche descremada c/s                      Aceite 10cc</p> <p><b><u>Peras en compota</u></b>                      Pera 150g                      Azúcar 10g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>

## MENÚ N° 7

### CENA

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA - NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Bife a la plancha</u></b> <b><u>C/ puré de calabaza</u></b></p> <p>Carne 120g Aceite 5cc</p> <p>Calabaza 320g Aceite 15cc</p> <p><b><u>Flan de vainilla</u></b></p> <p>Flan 135 g Leche entera c/s</p> <p><u>Agua</u> 100 cc</p>	<p><b><u>Caldo + arroz</u></b></p> <p>Caldo 150cc Arroz 60g</p> <p><b><u>Bife a la plancha c/polenta</u></b></p> <p>Bife s/ grasa 200g Aceite 5cc</p> <p>Polenta cocida 250g Agua c/s Queso rallar 15g</p> <p><b><u>Manzana rallada</u></b></p> <p>Manzana 150g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura + arroz integral</u></b></p> <p>Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g. Papa 30 g. Arroz integral 30g</p> <p><b><u>Bife a la plancha con ensalada de zanahoria, remolacha v choclo</u></b></p> <p>Carne 200g Condimentos c/s</p> <p>Zanahoria 100g Choclo 40g Remolacha 100g Aceite 10cc Vinagre c/s</p> <p><b><u>Ensalada de fruta</u></b></p> <p>Manzana 50 g Naranja 50g Duraznos 50g Banana 30g Jugo de naranja c/s Azúcar 10g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b> Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuado del régimen 3</u></b></p> <p><b><u>Yogurt cremoso entero</u></b> 200g</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200cc.</p> <p><b><u>No pan-no galletitas</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de arroz</u></b></p> <p>Caldo 130 cc. Zanahoria 20g. Zapallo 20g. Cebolla 15g. Puerro 5g. Perejil-ajo-sal c/s Arroz 30g Aceite 5cc</p> <p><b><u>Empanada gallega c/ensalada rusa</u></b></p> <p>Atún al natural 100 g. Cebolla 10 g Tomate 15 g Aceitunas 10 g Huevo 25 g. Pimiento 10 g</p> <p>Harina 125 g Aceite 10 cc Agua c/n</p> <p><b><u>Ensalada rusa</u></b></p> <p>Papa 150 g. Zanahoria 100 g. Arvejas 60 g. Huevo duro picado 25g Mayonesa c/s</p> <p><b><u>Pionono con dulce de leche y coco</u></b></p> <p>Harina 12g Azúcar 12g Huevo 30g Dulce de Leche 40g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b></p> <p>Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g. Papa 30 g.</p> <p><b><u>Bife a la plancha c/ ens De zanahoria, choclo v remolacha</u></b></p> <p>Carne 200g Condimentos c/s</p> <p>Zanahoria 100g Choclo 100g Remolacha 100g Aceite 10cc Vinagre c/s</p> <p><b><u>Ensalada de fruta</u></b></p> <p>Manzana 50 g Naranja 50g Duraznos 50g Banana 30g Jugo de naranja c/s Azúcar 10g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>

## MENÚ N° 7

### CENA

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de verduras y fideos</u></b> Caldo 130 cc. Zanahoria 20g. Zapallo 20g. Cebolla 15g. Puerro 5g. Perejil-ajo-sal c/s Fideos 30g.	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Tortilla de papas, ensalada de lechuga, tomate y lentejas</u></b> Papa 350g Cebolla 40g Huevo 70g Aceite 15cc Condimentos c/s	
Huevo duro 50g Lechuga 10g Tomate fresco 150 g Aceite 10 cc	
<b><u>Pionono con dulce de leche</u></b> Harina 12g Azúcar 12g Huevo 30g Dulce de Leche 40g	
<b><u>Agua</u></b> 200cc	

## MENÚ N° 8

### ALMUERZO

REGIMEN N° 1 GENERAL	REGIMEN N° 2 A LIQUIDA	REGIMEN N° 2 B BLANDA	REGIMEN N° 2 C BLANDA CON POLLO	REGIMEN N° 3 GASTRO/HEPATO PROTECTOR	REGIMEN N° 4 DIABETICO	REGIMEN N° 5 IRC
<p><b><u>Sopa de verduras y avena</u></b>                      Caldo 130 cc.                      Zanahoria 20 g.                      Zapallo 20 g.                      Cebolla 15 g.                      Puerro 5 g.                      Perejil-ajo-sal c/s                      Avena 30 g.</p> <p><b><u>Suprema de pollo con ensalada rusa</u></b>                      Pollo deshuesado 200g                      Huevo 20g                      Pan rallado 30g                      Aceite 20cc                      Condimento c/s</p> <p><b><u>Ensalada rusa</u></b>                      Papa 150 g.                      Zanahoria 100 g.                      Arvejas 60 g.                      Huevo duro picado 25g                      Mayonesa c/s</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b>                      Manzana 150 g                      Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Caldo</u></b>                      Caldo colado 200cc</p> <p><b><u>Gelatina</u></b>                      Gelatina 125g</p> <p><b><u>Agua Pura</u></b> 200cc</p> <p><b><u>NO GALLETTAS NO PAN</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b>                      Caldo 130cc                      Zanahoria 30g                      Zapallo 30g                      Sémola 30g</p> <p><b><u>Puré de zapallo</u></b>                      Zapallo 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b>                      Manzana 150 g                      Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de Sémola</u></b>                      Caldo 130cc                      Zanahoria 30g                      Zapallo 30g                      Sémola 30g</p> <p><b><u>Pollo c/ puré de zanahoria</u></b>                      Pollo 200 g.                      Zanahoria 320 g                      Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b>                      Manzana 150 g                      Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de avena</u></b>                      Caldo 130 g.                      Avena 30 g.                      Zapallo 30 g.                      Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Suprema de pollo con Vegetales hervidos</u></b>                      Pollo deshuesado 200g                      Huevo 20g                      Pan rallado 30g                      Aceite 20cc                      Condimento c/s</p> <p>Zapallito 100 g                      Zapallo 100 g                      Zanahoria 100 g                      Aceite 10cc</p> <p><b><u>Compota de manzana</u></b>                      Manzana 150 g                      Azúcar 10 g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>                      Caldo 120cc                      Cebolla 15g                      Zanahoria 20g                      Zapallo 20g                      Puerro 5g                      Perejil-ajo c/s                      Zapallito 10 g.</p> <p><b><u>Suprema de pollo al horno con ensalada de papa, tomate y huevo</u></b>                      Pollo deshuesado 200g                      Clara 15g                      Avena 30 g                      Aceite 5cc</p> <p>Papa hervida 150g                      Tomate 200g                      Huevo 25g                      Aceite 10g</p> <p><b><u>Compota c/edulcorante</u></b>                      Manzana 165g                      Agua c/s                      Edulcorante c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de avena</u></b>                      Caldo 130 g.                      Avena 30 g.                      Zapallo 30 g.                      Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Suprema de pollo con Vegetales hervidos</u></b>                      Pollo deshuesado 80g                      Huevo c/s                      Pan rallado c/s                      Aceite c/s                      Condimento c/s</p> <p>Zapallito 100 g                      Zapallo 100 g                      Zanahoria 100 g                      Aceite 10cc</p> <p><b><u>Manzana</u></b> 200g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>

## MENÚ N° 8

### ALMUERZO

REGIMEN N°6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA- NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Suprema de pollo c/arroz</u></b></p> <p>Pollo 120g Huevo 20 g Pan rallado 30 g Aceite 20 cc Ajo y perejil c/s</p> <p>Arroz 150 g Arvejas 60 g Aceite 20 cc</p> <p><b><u>Manzana asada</u></b></p> <p>Manzana 150g Azúcar 10g</p> <p><b><u>Galletitas s/sal</u></b> 5u.</p> <p><b><u>Agua</u></b> <b><u>100cc</u></b></p>	<p><b><u>Caldo + sémola</u></b></p> <p>Caldo 150cc Sémola 30g</p> <p><b><u>Suprema de pollo al horno con arroz con queso</u></b></p> <p>Pollo deshuesado 200g Huevo 15 g Pan rallado 30 g Aceite 5 cc</p> <p>Arroz 200 g Queso de rallar. 15 g</p> <p><b><u>Gelatina diet</u></b></p> <p>Gelatina diet 125g Agua c/s</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b></p> <p>Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10g</p> <p><b><u>Suprema de pollo al horno con tortilla de acelga</u></b></p> <p>Pollo deshuesado 200g Huevo 20g Pan rallado 30g Aceite 10cc Condimento c/s</p> <p>Acelga 200g Cebolla 50g Huevo 50g</p> <p><b><u>Naranja</u></b> 200g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b></p> <p>Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuado del régimen 2C</u></b></p> <p><b><u>Puré de pera en almíbar</u></b></p> <p>Peras en almíbar lavadas 140g</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200cc.</p> <p><b><u>No pan-no galletitas</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de avena</u></b></p> <p>Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Puerro 5 g. Perejil-ajo-sal c/s Avena 30 g Aceite 5 cc</p> <p><b><u>Suprema de pollo con ensalada rusa</u></b></p> <p>Pollo deshuesado 200g Huevo 20g Pan rallado 30g Aceite 10cc Condimento c/s</p> <p><b><u>Ensalada rusa</u></b></p> <p>Papa 150 g. Zanahoria 100 g. Arvejas 60 g. Huevo duro picado 25g Aceite 10g</p> <p><b><u>Manzana asada con caramelo y dulce de leche</u></b></p> <p>Manzana 150 g Azúcar 10 g Dulce de leche 15 g Agua c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verduras</u></b></p> <p>Caldo 130 cc. Zanahoria 20 g. Zapallo 20 g. Cebolla 15 g. Puerro 5 g. Perejil-ajo-sal c/s</p> <p><b><u>Suprema de pollo con ensalada rusa</u></b></p> <p>Pollo deshuesado 200g Huevo 20g Pan rallado 30g Aceite 20cc Condimento c/s</p> <p><b><u>Ensalada rusa</u></b></p> <p>Papa 150 g. Zanahoria 100 g. Arvejas 60 g. Huevo duro picado 25g Mayonesa c/s</p> <p><b><u>Fruta fresca</u></b> 200g</p> <p><b><u>galletas de arroz</u></b> 35 U</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>



## MENÚ N° 8

### ALMUERZO

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de verdura</u></b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g.	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>ensalada de papa, tomate y huevo</u></b> Papa hervida 150g Tomate 200g Huevo 25g Aceite 10g	
<b><u>Empanadas de acelga</u></b> Discos para empanadas 3 unidades Acelga 120g Cebolla 40g Pimiento 20g Queso cremoso 30g Huevo (para unir ingredientes) 50g	
<b><u>Fruta fresca</u></b> 200g	
<b><u>Agua</u></b> 200cc	

## MENÚ N° 8

### CENA

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

## MENÚ N° 8

### CENA

REGIMEN N° 6 DIALISIS	REGIMEN N° 7 ASTRINGENTE	REGIMEN N° 8 RICA EN FIBRA	REGIMEN N° 9 LICUADO	REGIMEN N° 10 HIPERCALORICA HIPERPROTEICA	REGIMEN N° 11 SIN TACC
<p><b><u>NO SOPA- NO CALDO</u></b></p> <p><b><u>Wok de fideos c/ verduras</u></b>  Fideos 200 gr  Aceite 20 cc  Morrón 20 g  Zapallitos 50 g  Zanahoria 50 g  Cebolla 50 g</p> <p><b><u>Yogur bebible</u></b>  Yogur bebible 100 cc</p> <p><b><u>Agua</u></b> 100 cc</p>	<p><b><u>Caldo + arroz</u></b>  Caldo 140cc  Arroz 60g</p> <p><b><u>Pollo a la plancha c/ ensalada de zanahoria, papa v huevo duro</u></b>  Pollo 200 g  Zanah. Coc. 100 g  Papa 150 g  Huevo 50 g  Aceite 10 cc</p> <p><b><u>Manzana rallada</u></b> 150 g</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de verdura</u></b>  Caldo 120cc  Cebolla 15g  Zanahoria 20g  Zapallo 20g  Puerro 5g  Perejil-ajo c/s  Zapallito 10 g.  Papa 30 g.</p> <p><b><u>Tortilla de zapallitos con wok de arroz integral v verd.</u></b>  Zapallitos 350g  Cebolla 20g  Huevo 50g  Aceite 5cc</p> <p>Arroz integral 100 g  Morrón 20 g  Zapallito 50 g  Zanahoria 50 g  Cebolla 50 g  Aceite 15 cc</p> <p><b><u>Ensalada de fruta</u></b>  Manzana 45g  Naranja 45g  Durazno 30g  Pera 30g  Banana 30g  Azúcar 10g  Jugo de naranja c/s</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa</u></b>  Sopa del 3 (licuada)</p> <p><b><u>Licuado del régimen 3</u></b></p> <p><b><u>Avena c/ leche</u></b>  Avena 30 g  Leche entera 200 cc  Azúcar 15 g  Esencia de vainilla c/s</p> <p><b><u>Jugo de compota</u></b> 200 cc.</p> <p><b><u>No pan-no galletitas</u></b></p>	<p><b><u>Sopa de arroz</u></b>  Caldo 130 g.  Arroz 30 g.  Zapallo 30 g.  Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Pollo a la mostaza c/ tortilla</u></b>  Pollo 200 g  Mostaza 20 g  Crema de lecha 20 g</p> <p><b><u>Tortilla de papa</u></b>  Papa 350g  Cebolla 40g  Huevo 70g  Aceite 15cc  Condimentos c/s</p> <p><b><u>Ensalada de fruta c/ crema chantilly</u></b>  Manzana 45g  Naranja 45g  Durazno 30g  Pera 30g  Banana 30g  Azúcar 10g  Jugo de naranja c/s  Crema de leche 30cc  Azúcar 5g</p> <p><b><u>agua</u></b> 200cc</p>	<p><b><u>Sopa de arroz</u></b>  Caldo 130 g.  Arroz 30 g.  Zapallo 30 g.  Zanahoria 30 g.</p> <p><b><u>Pollo c/ tortilla</u></b>  Pollo al horno 200 g</p> <p><b><u>Tortilla de papa</u></b>  Papa 350g  Cebolla 40g  Huevo 70g  Aceite 15cc  Condimentos c/s</p> <p>Flan de vainilla 135g  Leche c/n</p> <p><b><u>Agua</u></b> 200 cc.</p>

## MENÚ N° 8

### CENA

REGIMEN N° 12 OVOLACTOVEGETARIANO	REGIMEN N 13 INDIVIDUAL
<b><u>Sopa de verdura</u></b> Caldo 120cc Cebolla 15g Zanahoria 20g Zapallo 20g Puerro 5g Perejil-ajo c/s Zapallito 10 g. Papa 30 g.	ACORDE A SOLICITUD DEL NUTRICIONISTA
<b><u>Tortilla de zapallitos con wok de arroz integral y verd.</u></b> Zapallitos 350g Cebolla 20g Huevo 50g Aceite 5cc  Arroz integral 100 g Morrón 20 g Zapallito 50 g Zanahoria 50 g Cebolla 50 g Aceite 15 cc	
<b><u>Ensalada de fruta</u></b> Manzana 45g Naranja 45g Durazno 30g Pera 30g Banana 30g Azúcar 10g Jugo de naranja c/s	
<b><u>agua</u></b> 200cc	