

HOSPITAL J. B. ITURRASPE

SANTA FE

PLIEGO TECNICO

1 PARTE

- ✓ **Fórmulas calórico – plásticas y desarrolladas**
- ✓ **Especificación de Desayunos , meriendas y caldos**
- ✓ **Manual de dietas**
- ✓ **Conformación de programa de menús de verano e invierno**
- ✓ **Colaciones**

2 PARTE

- ✓ **Conformación de programa de menús de personal autorizado**
- ✓ **Características del servicio de prestaciones**

3 PARTE

- ✓ **Especificaciones técnicas**

4 PARTE

- **Tipificación de alimentos**

ESPECIFICACIONES TECNICAS

Se planificaron 10 menús generales, respetando los cambios estacionales. Una vez cumplidos los mismos, podrán repetirse de forma rotativa (excepto que por causas significativas y razonables se altere el orden).

El Servicio de Alimentación y Dietética del hospital está facultado para realizar modificaciones al menú sin variar el valor calórico ni la formulación de nutrientes con el fin de adaptarse a los hábitos alimentarios, a la terapéutica y a la realidad hospitalaria.

Las modificaciones se realizarán en coordinación con los profesionales de la Empresa prestataria del Servicio.

Se formularán las listas para dietas generales y/o terapéuticas estandarizando en lo posible las recetas con alimentos y/o productos alimenticios de estación o bien concenzuados a tal efecto, con la disponibilidad y los costos adecuados.

La dieta general está fraccionada en 4 comidas diarias.

Todos los ingredientes se registran en **peso neto crudo**.

El gramaje del pan, con o sin sal, será de 50 grs. en cada comida servida y el de galletitas de 30 g. (en almuerzo y cena de los menús que integran la dietoterapia).

El valor calórico total promedio asciende a 2100 kilocalorías +/-150 kilocalorías.

La utilización de material descartable y el cambio de consistencia de las preparaciones no serán motivo para variar la forma de facturarlo.

La empresa adjudicataria del servicio, al inicio de la prestación del mismo, deberá presentar el desarrollo de cada menú que integra el programa de menús, con la respectiva estandarización de las recetas. Cada uno de los menús que integran el programa, deberá contar con una variante como mínimo.

DIETOTERAPIA

El fraccionamiento de las dietas dependerá de los objetivos terapéuticos, teniendo como mínimo 4 comidas, pudiendo llegar a ser fraccionada cada 2 o 3 horas, según las necesidades del paciente.

Todas las variantes de dieta ofrecerán alternativas de preparación hiposódica sin cargo para el Hospital.

Si la patología no permitiera indicar la dieta de los menús elaborados, podrán prepararse dietas especiales con las técnicas culinarias más adecuadas seleccionando el tipo de alimento y equivalente de los mismos. La dietoterapia se hará teniendo en cuenta las kilocalorías diarias a cubrir y la distribución porcentual de nutrientes.

Todos los menús dietoterápicos serán servidos con galletitas de agua con o sin sal, con o sin salvado y cuando se solicite, con galletitas sin gluten, con o sin sal, o con otro tipo de galletitas solicitadas por los profesionales del Servicio de Alimentación (se exceptúa el menú para Diabéticos que incluye pan con salvado o galletitas con salvado con o sin sal).

Comedor de personal autorizado:

Recibirán el mismo aporte calórico que el menú general.

Los menús serán distribuidos en 10 días (ver mosaico específico) y se implementarán en forma continua y con los mismos caracteres que para la dieta general, acordándose las variantes según la época del año.

CARACTERISTICAS DE LOS MENUES DIETOTERICOS

El régimen para diabético, hepatoprotector y pediatría 3, tendrán la misma densidad calórica y de nutrientes que la dieta general.

Hepático:

Con selección de alimentos no colescistoquinéticos, con bajo contenido en ácidos orgánicos, con fibra dietaria modificada y reducido en grasas.

Diabético:

Con selección de alimentos de bajo índice glucémico y reducido en azúcares simples. Incluye 1 colación 1 (uno). La misma será indicada según el criterio del profesional del Servicio de Alimentación y será sin cargo.

Especial con carne:

Con selección de alimentos inhibidores y neutralizantes de la secreción gástrica, de consistencia blanda, con reducido contenido en fibra dietaria, modificada por cocción y subdivisión y fraccionada a solicitud del especialista del servicio.

Hipoproteico:

Con cantidad reducida de proteínas animales, sin carnes rojas ni blancas, con inclusión de lácteos y huevo, de consistencia y selección normal. Incluye 1 colación 1 (uno) según criterio del Servicio de Alimentación la cual será sin cargo.

Pediatría:

Las características de las comidas serán de acuerdo al grupo etéreo y a la patología específica. Incluye 2 colaciones diarias sin costo.

Dieta blanda:

La nutricionista del Servicio podrá solicitar a la empresa la trituración o licuado de los alimentos de la dieta correspondiente para aquellos pacientes con falta o sin piezas dentarias o con problemas de masticación y/o deglución.

Esto no significará trasladar el código a la dieta blanda o especial con carne sino que debe considerarse dentro del tipo de dieta solicitada (por ej., dieta general con hamburguesa de carne vacuna o pollo).

Astringente

El menú estará constituido por las siguientes preparaciones: carne vacuna magra (al horno, a la plancha y carne molida en forma de hamburguesa (sin grasa, sin yema) y pollo (entero y filete de pollo) – fideos finos, arroz y polenta con aceite y queso de consistencia dura y zanahoria en forma de puré y gratinada con queso de consistencia dura). **Postres:** manzana o pera asada, con edulcorante, compota de pera o manzana sin cáscara y con edulcorante, banana madura, gelatina y queso y dulce de membrillo. Se deberán respetar los gramajes de alimentos estipulados en la fórmula desarrollada. Los alimentos seleccionados serán de bajo contenido de residuos o con escasos residuos modificados, no estimulantes de la motilidad intestinal, con volúmenes adecuados y de fácil digestión y disgregación. El fraccionamiento de las ingestas lo resuelve el Servicio de Alimentación.

Especial sin carne (tres variantes rotativas en almuerzo y cena):

1- Caldo- puré amarillo -galletitas-compota

Agua	250cc
Caldo concentrado	2 grs.

Calabaza	150 grs.
Zanahoria	150 grs.
Aceite	20 cc

Galletitas	30 grs.
------------	---------

Fruta (manzana o pera, sin cáscara)	130 grs.
Azúcar	15 grs.
Ó edulcorante	c.s.

2- Caldo- zzz- galletitas- gelatina

Agua	250cc
Caldo concentrado	2 grs.

Zapallo	150 grs.
Zapallito	150 grs.
Zanahoria	100 grs.
Aceite	20cc
Galletitas	30 gr.

Agua	150cc
Polvo gelatina	30grs

3- Caldo- puré mixto- galletitas- Manzana asada

Agua	250cc
Caldo concentrado	2 grs.

Papa	100 grs.
Calabaza	200 grs.
Aceite	20 cc

Galletitas	30 grs.
------------	---------

Manzana o	
Pera	130 grs.
Azúcar	15 grs.
Ó edulcorante	c.s.

Especial con carne: se agregará al menú de la dieta “Especial sin carne”, una porción de pollo al horno. Se deberán respetar los gramajes de alimentos estipulados en la fórmula desarrollada.

Dietas líquidas con alimentos naturales

Para administrar por boca, con inclusión de alimentos naturales, con o sin carne, de consistencia líquida o semiblanda. Con valor calórico y volúmenes adecuados. Fraccionado a solicitud del servicio de alimentación, con o sin agregado de nutroterápicos y distribuida en recipientes descartables.

Dietas líquidas formuladas con nutroterápicos

Quedará a criterio del Servicio de Alimentación indicar la composición definida de nutroterápicos de estas dietas de acuerdo al estado clínico y nutricional del paciente. Serán suministradas por vía oral y/o enteral, con inclusión de nutroterápicos, los cuales serán facturados (hasta totalizar el equivalente en kilocalorías a 100 raciones alimentarias del menú general) de acuerdo al precio promedio entre el consumidor y el mayorista, consensuado entre los profesionales del Servicio de Alimentación del hospital y los de la empresa prestataria.

MENU DE ACOMPAÑANTES

Se brindarán las siguientes opciones, excepto en menores de 18 años, mujeres en etapa de amamantamiento y minusválidos. Estas opciones deberán ser variadas entre almuerzo y cena.

Opción Nº 1:

- ❑ Tarta (col. 1) + 1 fruta de estación

Opción Nº 2:

- ❑ Ensalada de 2 vegetales y 1 legumbre con huevo duro + 1 porción de flan, queso y dulce compacto o postre de leche
- ❑ Ensalada de papa, tomate, aceite, vinagre, sal y huevo duro + fruta de estación

Opción Nº 3:

- ❑ 1 porción de pizza (col. 1) + 1 fruta de estación

Opción Nº 4:

- ❑ 2 empanadas (col. 1) + 1 porción de flan, queso y dulce compacto o postre de leche

Opción Nº 5:

- ❑ Porción de arroz o fideos con aceite + 10 g. de queso rallado (150 g. porción completa) + 1 fruta de estación o ensalada de frutas

Opción Nº 6:

- ❑ Sándwich simple (de fiambre o queso) o sándwich mixto (pan 70 g. + 50 g. de queso en barra o fiambre) con manteca o mayonesa (15 g.) + 1 fruta de estación

MENUS FESTIVOS.

Para los días 01 de enero, viernes santo, 1 de mayo, 25 de mayo, 20 de junio, 9 de julio, día del niño, y 24 de diciembre se adaptarán los menús que corresponde a la fecha a conmemorarse, sin que ello tenga costo diferencial.

COLACIONES

Cualquiera sea su característica física, serán distribuidas en envases descartables, cerrados con tapa, en el caso que así se requiera. Cualquier otra opción presentada por la empresa prestataria, será evaluada por los profesionales del servicio de alimentación antes de su utilización.

Las colaciones líquidas o semilíquidas o semiblandas como té, caldos, jugos, licuados, etc., deberán servirse en recipientes descartables adecuados a la capacidad total del volumen.

Los profesionales del Servicio de Alimentación del hospital indicarán el tipo y cantidad de colaciones, en los horarios especificados por el mismo, siendo responsabilidad de la empresa prestataria su distribución. Durante los fines de semana, solo podrán distribuirse colaciones si el Servicio de alimentación lo indica, facturándose como colaciones 1 (uno).

DIETAS A SUMINISTRAR

En todos los casos la Empresa deberá tener en cuenta:

A- Las técnicas culinarias a aplicar de acuerdo a las características de cada preparación solicitada.

B- En todo el sistema del proceso alimentario regirán las Normas de Bioseguridad (buenas prácticas de manufactura) tanto para la materia prima como para la planta física, el personal, el equipamiento, las instalaciones y las preparaciones terminadas.

C- En cuanto al tipo de alimentos se podrán utilizar frescos naturales, elaborados, hidratados, congelados o deshidratados, rigiendo para todos las normas del Código Alimentario Argentino y de la autoridad sanitaria provincial competente.

D- La Empresa podrá proponer otras alternativas de menú **cuya inclusión requerirá la aprobación** de los Profesionales del Servicio de Alimentación.

E- No se admitirá bajo ningún concepto que se distribuyan comidas recalentadas ni la reutilización de sobrantes, ni la preelaboración de comidas, exceptuándose aquellas que deban ser preparadas con antelación para tener un producto final de consistencia firme, como por ejemplo flanes, gelatinas, etc.. En este caso deberá refrigerarse en recipientes de material no tóxico.

DESAYUNOS Y MERIENDAS

El Servicio de Alimentación indicará las opciones de desayunos y meriendas para los pacientes.

Para el personal que cumple jornada simple se formuló una única opción de acuerdo a lo estipulado en la Resolución 760/90.

DESAYUNOS Y MERIENDAS AREA PROGRAMATICA

Se podrá distribuir a los distintos centros de atención primaria de la salud dependientes del área programática del hospital,

los alimentos y productos alimenticios que componen estas comidas.

El personal del Hospital será el responsable del traslado de la mercadería hacia los centros, exceptuándose a la empresa prestataria de la misma.

La Empresa, una vez recibida la planilla con las cantidades mensuales de cada alimento correspondiente a los distintos centros, tendrá un plazo de 5 días corridos para hacer la entrega de los mismos, preparados en recipientes que aseguren su recepción conservando los caracteres organolépticos.

Esta entrega se realizará una vez por mes.

El Servicio de Alimentación del hospital controlará que estén todos los gramajes solicitados de cada alimento correspondientes a los distintos centros.

Los desayunos y meriendas constarán de los siguientes alimentos y productos alimenticios por persona:

Alimento/ Producto alimenticio - Cantidad por persona

Leche fluida 100 cc. (larga vida)

Yerba mate 6 grs. ó

Té 3 grs.

Azúcar 10 grs.

Galletitas de agua 50 grs.

SISTEMA DE DISTRIBUCION

Pacientes internados: a cama en sala.

Personal autorizado: a mesa en Comedor para personal autorizado

Acompañantes: a sala junto a la ración del paciente internado.

RECURSOS FISICOS

El establecimiento usuario facilitará la vigencia del contrato sin cargo bajo inventario, en las condiciones que se encuentran: edificaciones, instalaciones, equipamiento, muebles y artefactos, vajilla y elementos de cocción y de refrigeración destinados únicamente para la prestación del servicio licitado. Por cuenta de la empresa concesionaria correrán los gastos de funcionamiento, pérdida, deterioro parcial o total, adecuación y mantenimiento de lo precedente.

Al finalizar el contrato la empresa deberá reintegrar todos los bienes e instalaciones cedidas bajo inventario.

Se aclara que el Servicio de Alimentación hará uso exclusivo para su desempeño de las 2 oficinas, baño y kichinette que actualmente posee, como así también de una de las habitaciones enfrentadas a la mismo.

REFORMAS EDILICIAS

Previa autorización de la Dirección del Hospital y de la Dirección General de Construcciones Hospitalarias, la Empresa podrá remodelar las instalaciones a fin de adecuar la prestación y/o servicio.

Dichas reformas edilicias quedarán en beneficio del establecimiento sin derecho a indemnización.

EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

Se exigirán bandejas térmicas individuales, con tapas herméticas también individuales que deberán identificarse con el tipo de menú a servir en el sector cocina.

Se deberá buscar la manera que los alimentos y/o comidas que se encuentren a granel no pierdan la temperatura para su distribución. Para ello se deberá contar con un buen sistema de Baño María y calienta-melaminas además de la correspondiente medición con termómetros adecuados a tal fin. Todos los alimentos y/o preparaciones que requieran cocción deberán servirse a una temperatura de 75° C o más.

Los alimentos que se lleven afuera de las bandejas térmicas deberán ser transportados en envases cerrados, descartables o no.

La distribución de las bandejas será realizada en carros adaptados para tal fin, en cantidad acorde a la cobertura de cada sector de internación.

Deberá proveerse de vajilla completa, lo cual incluye compoteras, soperos con tapa, recipientes de melamina, cuchillos, tenedores, cucharas soperas y cucharas de postre (y vasos en caso de ser necesario).

El equipamiento y vajilla deberá ser de primera calidad y perfectamente conservado. Para la preparación de los menús que forman parte de la dieta hepatoprotectora y para diabéticos, se requerirán placas de teflón.

El Servicio de Alimentación del Hospital podrá solicitar vajilla descartable cuando la necesidad determine su uso (sin cargo).

La vajilla y el equipamiento deberá reponerse cuando el Servicio de Alimentación del Hospital lo exija y las circunstancias propias de higiene y presentación lo requieran.

LIMPIEZA E HIGIENE DEL SECTOR COCINA Y DE LAS DEPENDENCIAS

La limpieza, higiene y desinfección de las dependencias o lugares destinados al depósito, preparación, elaboración y servicio de las comidas, como la de la vajilla, elementos y demás utensilios que se utilicen para dichos procesos y para la distribución de las raciones y el contenedor de residuos ubicado en el exterior de la dependencia, quedará a cargo del personal de la empresa contratada, según lo estipulado en el Manual de Procedimientos en Buenas Prácticas de Manufacturas.

AREA COMEDOR PERSONAL AUTORIZADO

La empresa concesionaria del servicio de racionamiento de cocidos, en coordinación con las profesionales del Servicio de Alimentación, acordará los diferentes tipos de vajilla a utilizar, según se detalla a continuación:

- Bandejas rancheras o platos de loza o vidrio
- Cubiertos
- Platos de postre
- Vasos de vidrio
- Jarras con tapa
- Servilleteros
- Paneras
- Manteles
- Especieros

RECURSOS HUMANOS

La empresa deberá contar con profesionales Licenciados en Nutrición en ambos turnos (mañana y tarde) todos los días del año.

Los profesionales deberán estar matriculados, para ser los responsables o

encargados de todo el proceso alimentario, así como de la higiene y limpieza de los diferentes sectores, del equipamiento, de la vajilla y de la higiene del personal bajo su responsabilidad.

Serán responsables de coordinar con el servicio los registros de control de calidad.

Deberán capacitar al personal en cuanto a técnicas y procedimientos de elaboración, manejo, higiene y conservación de los alimentos, verificar el cumplimiento de las normas de bioseguridad (Buenas prácticas de manufactura) del área a cargo, verificar la idoneidad del personal y capacitarlo para el servicio y distribución en las salas de internación y/o comedor.

El adjudicatario deberá contar con la cantidad de personal adecuado, teniendo en cuenta la cantidad de raciones y tipos de dietas servidas.

PERSONAL NECESARIO PARA CUMPLIMENTAR EL SERVICIO

Profesionales:

- Licenciadas en nutrición responsables del servicio.
- Técnico Bromatólogo (con presencia semanal efectiva, como mínimo)
- Encargado del área de producción
- Cocinero
- Ayudante de cocina y/o tareas mixtas
- Camareros (de acuerdo a la cantidad de raciones en cada sala)
- Personal de limpieza que no manipule alimentos
- Dispensero (opcional)
- La presencia de alumnas y/o pasantes y/o asistentes y/o concurrentes y/o residentes y/o toda aquella persona avezada en nutrición o en conocimientos afines a las actividades que se desarrollan, pero que no posea título habilitante, para su desempeño o permanencia deberá contar con la aprobación previa del Servicio de alimentación y dietética del Hospital.

VESTIMENTA PERSONAL

El uniforme deberá ser de color diferente al utilizado por el personal del hospital, con identificación para circular por las áreas del establecimiento.

Sector producción:

Varones: ambo, gorro de cocinero de copa baja

Mujeres: ambo, cofia

- Delantal de tela plástica o doble tela, de uso permanente en el área de cocina
- Guantes de látex o descartables para manipular alimentos sólo en caso de presentar lastimaduras. En caso contrario, las manos deberán ser correctamente lavadas según lo estipulado en el Manual de Procedimientos en Buenas Prácticas de Manufacturas.

Camarero y/o camarera:

- Uniforme completo, con birrete o cofia
- Calzado blanco o negro, cerrado, en buen estado y limpio
- Tarjeta de identificación visible con apellido y nombre e identificación de la empresa.

Profesionales:

Los profesionales deberán contar con uniforme completo, incluyendo gorro o cofia.

El personal de la empresa que cumpla funciones en los diferentes sectores del servicio deberá cumplir con todos los requisitos específicos al momento de la prestación, debiendo contar con la Libreta Sanitaria correspondiente, Certificado de Buena Conducta actualizado, certificado de vacunas y tarjeta identificatoria.

Tanto el personal como los profesionales a cargo del servicio, deberán utilizar barbijos descartables al momento del servicio de las comidas en la línea de producción.

PARA ESTABLECER LOS COSTOS DE LAS DIETAS QUE INTEGRAN EL PLIEGO TECNICO, SE ESTABLECEN LOS CODIGOS PARA EL SERVICIO DE DIETAS D (desayuno) A (almuerzo) M (merienda) C (cena)

Pediatría	D	A	M	C
Normal con carne de 6 a 10 años	0.10	0.40	0.10	0.40
Normal con carne de 2 a 6 años	0.10	0.35	0.10	0.35
Normal con carne de 1 a 2 años	0.08	0.25	0.08	0.25
Normal con carne menor de 1 año	-----	0.20	-----	0.20
Menor de 1 año sin carne		0.10		0.10
Astringente 1		0.20		0.20
Astringente 2		0.25		0.25
Astringente 3		0.30		0.30

Adultos ESTE RANGO ES A PARTIR DE LOS 10 AÑOS y 1 MES

Normal	0.10	0.40	0.10	0.40
Hepático	0.10	0.40	0.10	0.40
Diabético	0.11	0.41	0.11	0.41
Especial con pollo	0.10	0.35	0.10	0.35
Blando sin carne (hipoproteico)	0.10	0.25	0.10	0.25
Especial sin carne	0.07	0.20	0.07	0.20
Astringente	0.08	0.30	0.08	0.30
Colación 1	0.05	-----	-----	-----
Colación 2	0.07	-----	-----	-----
Colación 3	0.12	-----	-----	-----
Desayuno y merienda (extramuro)	0.08	-----	-----	-----
Personal autorizado (intramuro)	0.08	0.45	0.07	0.45

Los alimentos que no estén incluidos dentro de los códigos y sean solicitados por el Servicio de alimentación se facturarán con un costo promedio entre mayorista y minorista. Se considerará entre los profesionales de ambas partes.

Formula calórica – plástica y fórmula desarrollada para hospitales de pacientes agudos

Valor calórico total: 2100 calorías (+/-150 kcal.)

Nutriente	%	Kcal.	gramos
H de C	56	1176	294
Proteínas	18	378	95
lípidos	26	546	61

Alimento	Cantidad (gr)	H.de C. (g.)	Proteinas (g.)	Lípidos (g.)
Leche entera/des-cremada	450	18,4	12,4	10,1
queso	20	0,4	4,4	4,6
huevo	21		2,5	2,5
Carne (8,4%)	190		38	16
Veg. a	150	7,5	0,75	
Veg. b	150	15	1,5	
Veg. c	150	30	3	
frutas	140	16,8	1,4	
Cereales y derivados	50	36,8	5,4	
pan	200	141,6	20	
azúcar	15	15		
aceite	30			30
mermelada	30	21		
flan/gelatina	10	8	1	
total		311	90	63

Pautas para la conformación de las dietas para niños
Formula calórica – plástica y fórmula desarrollada

Grupos etéreos

Mayores de 10 años: este grupo integra el menú completo de adultos (2100 kcal.)

Niños de 6 a 10 años: corresponde al menú **Pediatría 3** (VCT 2100 kcal.)

Niños de 2 a 6 años: corresponde al menú **Pediatría 2** (VCT 1700 kcal.)

Niños de 1 a 2 años: corresponde al menú **Pediatría 1** (VCT 1100 kcal.)

Menores de 1 año con carne: corresponde al menú Especial con carne (1 (pollo con puré de vegetales) (Almuerzo y cena). Se facturan como **1 (un) menor de 1 año.**

Menores de 1 año sin carne: puré mixto, de vegetales o blanco, o cereales y derivados (arroz, fideos o polenta) y puré de frutas, fruta entera, flan o gelatina (se facturan como 2 (dos) Colaciones 1)

Fórmula calórica – plástica y desarrollada de 1700 kcal. aproximadas

Nutriente	%	Kcal	gramos
H. de C.	53	901	225
Proteínas	16	272	68
Lípidos	31	527	59

alimento	cantidad (gr)	h.de.c (gr)	proteinas (gr)	Grs (gr)
Leche entera/desc	450	18,4	12,4	10,1
queso	20	0,4	4,4	4,6
huevo	21		2,5	2,5
Carne (8,4%)	150		30	12.6
Veg. a	150	7.5	0.75	
Veg. b	150	15	1.5	
Veg. c	150	30	3	
frutas	140	16,8	1,4	
Cereales y derivados	40	29.44	4.32	
Pan	100	70,8	10	
azúcar	15	15		
aceite	30			30
mermelada	20	14		
flan/gelatina	10	8	1	
total		225	71	60

Fórmula calórica – plástica y desarrollada de 1100 kcal. aproximadas

Nutriente	%	Kcal	gramos
H. de C.	55	605	151
Proteínas	17	187	47
Lípidos	28	308	34

alimento	cantidad (g.)	h.de.c (g.)	proteinas (g.)	Grs (g.)
Leche entera/desc	400	16.3	11.02	8.9
queso	20	0,4	4,4	4,6
huevo	21	0,1	2,5	2,5
carne	100		20,7	8
veg a	100	5	0.5	
veg b	100	10	1	
veg c	100	20	2	
frutas	100	12	1	
Cereales y derivados	30	22	3.24	
Galletitas saladas	60	42	6	6
azúcar	10	10		
aceite	10			10
mermelada	10	7		
flan/gelatina	10	8	1	
total		153	53	40

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Normal, pediatría (2 y 3), personal autorizado y acompañantes de pediatría y neonatología.

Leche entera	200 cc.
Té	2 g.
Yerba	4 g.
Azúcar	7.5 g.
Pan	50 g.
Mermelada	15 g.

Variantes:	Leche descremada
	Leche con bajo contenido en lactosa
	Cacao (20 g)
	Galletitas de agua (50 grs) o tostadas, con o sin sal
	Galletitas dulces tipo vainillas o surtidas (50 grs)
	Galletitas o pan con salvado
	Galletitas o pan sin TACC
	Queso, entero o magro, 20 gr. Con o S/S
	Manteca (10 g.)
	Miel pura (15 g.)
	Dulces compactos (de batata o membrillo) 30 g.
	Dulce de leche 15 g.

Las Variantes corresponden al Menú Normal y Pediatría

Hepático, Especial con carne, hipoproteico	
Leche descremada	200 cc.
Té	2 g.
Yerba	4 g.
Azúcar	7.5 g.
Galletitas	50 g.
Mermelada	15 g.
o queso magro	20 g.
Variantes:	Leche con bajo contenido en lactosa, leche entera fluida
	Edulcorante
	Galletitas con salvado, con o sin sal, tostadas - vainillas
	Tostines comerciales (tipo tosti)
	Miel pura (15 g.)
	Mermelada dietética (15 g.)

Diabético			
Leche descremada	200 cc.		
Té	2 g.		
Yerba	4 g.		
edulcorante	1 env.		
Pan (con salvado o integral) ó galletitas de salvado o integrales	50 g.		
Mermelada dietética	15 g. ó		
Queso cremoso	20 g.		
<u>Variantes:</u>	Leche entera fluida		
	Galletitas de salvado o integrales, sin sal		
	Queso blanco, quesos sin sal, ricota magra 20 g.		

Astringente		
Té	2 g.	
Azúcar	7.5 g.	
Galletitas de agua	50 g.	
Queso cremoso	20 g ó	
Dulce de membrillo	30 g	
<u>Variantes</u>	Edulcorante	
	Queso Blanco entero o descremado 20 g.	
	Jalea de Membrillo 15 g.	
	Leche con bajo contenido en lactosa	

Especial sin carne		
Té	2 g.	
Azúcar ó edulcorante	7.5 g.	
Galletitas de agua, (con o sin salvado, con o sin sal) con o sin gluten	50 g.	
Ó tostadas	50 g.	
Ó galletitas tipo vainilla ó dulces	50 g.	
Personal jornada simple (resolución 760/90)(personal autorizado que no cumple guardias)		
Leche fluida entera	100cc	
Yerba o té	150cc inf	
Azúcar o edulcorante	7.5 g.	
Pan	70 g. ó	
Galletitas	70 g.	

Pediatría 1

Leche entera	200 cc.
Té	2 g.
Yerba	4 g.
Azúcar	5 g.
Galletitas saladas	30 g.
Mermelada	5 g.
Variantes:	Leche descremada
	Leche con bajo contenido en lactosa
	Cacao (20 g)
	Galletitas de agua sin sal
	Galletitas dulces tipo vainillas o surtidas (30 g.)
	Galletitas o pan con salvado 30 g.
	Galletitas o pan sin TACC 30 g.
	Queso, entero o magro, 20 gr. Con o S/S
	Manteca (10 g.)
	Miel pura (5 g.)
	Dulce de leche 5 g.

COLACIONES

Colaciones 1

Gelatinas de diferentes sabores frutales, con azúcar o edulcorante (con leche o agua)	150 grs x 3
Manzana o pera al horno, con azúcar (15 grs) o edulcorante	150grs
Flan (choc., frut., dulce de leche y vainilla), con leche entera o descremada, con azúcar o light	150 grs
Dulce de membrillo o batata	50 grs
Líquido sin calorías (te, caldo, conocimiento de arroz, jugo de compota, etc.) en envases descartables individuales	1,5 lts
Compota de frutas frescas con azúcar (15grs) o edulcorante / sin líquido	170 grs
Mermelada, miel, jalea o dulce de leche	50 grs
Quesos de todo tipo entero o descremado, con o sin sal.	50 grs
Huevo crudo o cocido (2 unidades)	100 grs
Leche entera o descremada, espesada con cereales y derivados, con azúcar o edulcorante (25 grs)	200 cc
Leche entera o descremada (puede ser con bajo contenido en lactosa)	500 cc.
Frutas frescas	150 grs
Crema chantilly o crema sola (o sus respectivas versiones diet o light)	150 grs
Yogurt saborizado, entero o descremado o light, bebible	250 cc.
Yogurt entero, descremado o light en envases individuales / firmes o bebibles	200 cc.
Alfajor (2 unidades)	70 grs c.u.
Tapitas de almidón de maíz al 100%	100 grs
Puré de frutas mixto o simple (con o sin azúcar con o sin edulcorante)	230 grs
Puré de verduras mixto o simple (con o sin aceite)	250 grs
Helado de agua individual (común o diet)	150 gr.
Helado de crema (común o diet – individual o en pote)	150 grs
Galletitas dulces	100 grs
Copos de cereal variados (c/ o s/ azúcar)	200 grs
Oblea rellena con baño de repostería (tipo Rodhesia)	44 gr.
Jugo de naranja exprimido con azúcar (20grs) o con edulcorante	250 cc
Cereales y derivados (arroz, harina de maíz, fideos) con aceite y queso rallado (10 gr.)	150 gr.
Fruta enlatada al natural (escurrido) (común o diet) (ananá, durazno, pera, coctel)	180 g.
Compota de frutas desecadas con azúcar (20grs) o edulcorante	230 cc
Ensalada de frutas con azúcar o edulcorante (fresca o enlatada)	180 g.
Licuada de frutas frescas o al natural, con o sin leche, con o sin azúcar o edulcorante	350 cc
Sándwich de queso semiduro (50grs) o jamón cocido (50 gr.) o mixto con pan tipo francés (70grs) y manteca o mayonesa (15grs)	1 unid.
Torta tipo bizcochuelo	10 x 5 cm. (4 cm. de alto)
Torta tipo pasta frola (de membrillo o dulce de batata)	Trozo 10x 10 de cm
Licuada de frutas frescas o al natural, con agua, con o sin azúcar o edulcorante	250 cc.

Merengues	50 gr.
Caldos espesados (200 c.c.. Harinas finas al 20% máximo)	1 litro
Postres de dulce de leche, chocolate, frutilla y vainilla, con leche entera o descremada, común o diet	150 gr
Cacao	100 g.
Barra de cereal (común o diet)	2 u.
Turrón de maní	4 u.
Papas doradas	200 g.
Pizza	1 porción
Tarta (10 x 10 cm)	1 porción
Empanadas	2 unidades
Jugo comercial tipo Baggio individual	1 unidad x 200 cc.

Colaciones 2

Licuada de verduras y carne, con o sin agregado de queso rallado, aceite o crema de leche 350 cc

Licuada de frutas frescos o al natural, con leche, con o sin azúcar o edulcorante 350 cc.

Leche con probióticos 500 cc

Bife, hamburguesa, pollo, pescado o cerdo 100 g.

Colaciones 3

Bife, hamburguesa, pollo, pescado o cerdo 190 gr.