

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**Para establecer los costos de las dietas que integran el Pliego Técnico se consignará los siguientes códigos:**

Los productos frescos y nutroterápicos que no estén incluidos dentro del código y sean solicitados por el Servicio, se facturarán con un costo promedio entre mayoristas – minoristas.  
Se consensuará entre los profesionales de ambas organizaciones.

| TIPO DE DIETA                                   | DESAYUNO | ALMUERZO | MERIENDA | CENA |
|-------------------------------------------------|----------|----------|----------|------|
| Normal / Hiposódico                             | 0.10     | 0.40     | 0.10     | 0.40 |
| Diabético con 1 colación                        | 0.11     | 0.43     | 0.11     | 0.41 |
| Hepático / Blando con carne                     | 0.10     | 0.41     | 0.10     | 0.41 |
| Blando sin carne                                | 0.08     | 0.20     | 0.08     | 0.20 |
| Astringente con carne                           | 0.10     | 0.41     | 0.10     | 0.41 |
| Astringente sin carne                           | 0.08     | 0.18     | 0.08     | 0.18 |
| Individual                                      |          | 0.45     |          | 0.45 |
| Dieta Liquida con alimentos naturales 500 Kcal. |          |          |          | 0.31 |
| Desayuno y Merienda Simple                      | 0.08     |          | 0.08     |      |
| Dieta Personal Autorizado                       | 0.10     | 0.40     | 0.10     | 0.40 |
| Colación 1                                      |          |          |          | 0.05 |
| Colación 2                                      |          |          |          | 0.10 |
| Colación 3                                      |          |          |          | 0.18 |

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**FORMULA SINTETICA PROMEDIO**

Valor calórico Total: 2415 Calorías

|                | %  | Calorías | Grs. |
|----------------|----|----------|------|
| H. de Carbonos | 61 | 1480     | 370  |
| Proteínas      | 17 | 395.2    | 98.8 |
| Grasas         | 22 | 540      | 60   |

## FORMULA DESARROLLADA PROMEDIO

| Alimento         | Cantidad (Grs./Cc.) | H. de C. | Proteínas | Grasas |
|------------------|---------------------|----------|-----------|--------|
| Leche            | 49                  | 17.64    | 12.74     | 12.74  |
| Queso            | 13                  |          | 2.6       | 2.8    |
| Huevo            | 19                  |          | 2.28      | 2.28   |
| Carne            | 200                 |          | 40        | 20     |
| Veg. A           | 212                 | 10.6     | 1.06      |        |
| Veg.B            | 210                 | 21       | 2.1       |        |
| Veg. C           | 180                 | 36       | 3.6       |        |
| Fruta            | 175                 | 21       | 1         |        |
| Cereal/Pasta     | 72                  | 50.4     | 7.2       |        |
| Legumbre         | 6                   | 2.4      | 1         |        |
| Pan              | 247                 | 148      | 24.7      |        |
| Azúcar           | 32                  | 32       |           |        |
| Mermelada        | 30                  | 21       |           |        |
| Flan/Gelatina    | 10                  | 7        | 0.5       |        |
| Aceite           | 19                  |          |           | 19     |
| Manteca/Mayonesa | 4                   |          |           | 3.2    |
| Fruta desecada   | 5                   | 3        |           |        |
|                  | TOTAL               | 370.04   | 98.78     | 60     |

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**DIABETICOS****FORMULA SINTÉTICA PROMEDIO**

VALOR CALORICO TOTAL: 2205 Calorías

|               | %  | Calorías | Grs. |
|---------------|----|----------|------|
| H. de Carbono | 51 | 1132     | 283  |
| Proteínas     | 19 | 416      | 104  |
| Grasa         | 30 | 657      | 73   |

**FORMULA DESARROLLADA**

| Alimento               | Cantidad (Grs./Cc.) | H. de C.      | Proteínas     | Grasas       |
|------------------------|---------------------|---------------|---------------|--------------|
| Leche                  | 49                  | 17.64         | 12.74         | 12.74        |
| Yoghurt diet           | 54                  | 2.16          | 1.8           | 1.6          |
| Queso                  | 32                  |               | 6.4           | 6.8          |
| Huevo                  | 22                  |               | 2.64          | 2.64         |
| Carne                  | 230                 |               | 46            | 23           |
| Veg. A                 | 250                 | 12.5          | 1.25          |              |
| Veg.B                  | 240                 | 24            | 2.4           |              |
| Veg. C                 | 140                 | 28            | 2.8           |              |
| Fruta                  | 260                 | 28.6          | 0.26          |              |
| Cereal/Pasta           | 48                  | 33.6          | 4.8           |              |
| Legumbre               | 6                   | 2.4           | 1             |              |
| Pan c/salvado de trigo | 240                 | 120           | 22            |              |
| Pan rallado            | 10                  | 6             | 0.1           |              |
| Mermelada diet         | 15                  | 4.95          |               |              |
| Flan/Gelatina diet     | 10                  | 1.5           |               |              |
| Aceite                 | 20                  |               |               | 20           |
| Manteca/Mayonesa       | 8                   |               |               | 6.4          |
| Fruta desecada         | 5                   | 2             |               |              |
|                        | <b>TOTAL</b>        | <b>283.35</b> | <b>104.19</b> | <b>73.18</b> |

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**BLANDO CON CARNE – HEPATICO****FORMULA DESARROLLADA**

VALOR CALORICO TOTAL: 2283 Calorías

|               | %  | Calorías | Grs.  |
|---------------|----|----------|-------|
| H. de Carbono | 64 | 1451     | 362.8 |
| Proteínas     | 17 | 398      | 99.5  |
| Grasa         | 19 | 433.8    | 48.2  |

**FORMULA DESARROLLADA**

| Alimento         | Cantidad (Grs./Cc.) | H. de C. | Proteínas | Grasas |
|------------------|---------------------|----------|-----------|--------|
| Leche descremada | 40                  | 14.4     | 10.4      | 6      |
| Queso            | 8                   |          | 1.6       | 1.6    |
| Huevo            | 5                   |          | 0.6       | 0.6    |
| Carne            | 240                 |          | 48        | 22     |
| Veg. A           | 100                 | 5        | 0.5       |        |
| Veg.B            | 200                 | 20       | 2         |        |
| Veg. C           | 200                 | 40       | 4         |        |
| Fruta            | 200                 | 22       | 7.2       |        |
| Cereal/Pasta     | 72                  | 50.4     | 24.7      |        |
| Pan              | 247                 | 148      |           |        |
| Azúcar           | 35                  | 35       |           |        |
| Mermelada        | 30                  | 21       |           |        |
| Flan/Gelatina    | 10                  | 7        | 0.5       |        |
| Aceite           | 18                  |          |           | 18     |
|                  | TOTAL               | 362.8    | 99.5      | 48.2   |

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****PLAN DE MENUS**

Se planificaron 10 menús con variantes y opciones de desayuno - merienda, que podrán adaptarse a las diferentes estaciones del año. Estos menús se repetirán en forma rotativa una vez cumplidos los mismos, excepto que por causas fundamentadas se altere el orden.

También podrán alterarse con cualquiera de las variantes, cuando así lo solicite el Servicio de Alimentación.

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

Debe efectuarse con criterio técnico - económico previa autorización del Departamento de Nutrición del Ministerio de Salud.

Las modificaciones se realizarán en trabajo de equipo con los Licenciados y/o Nutricionistas de la Empresa. Se formularán las listas para la dieta normal y/o terapéuticas estandarizando en lo posible con los alimentos estacionales, con la disponibilidad adecuada, los costos y la tipificación de los alimentos.

La dieta normal tiene un fraccionamiento de cuatro (4) comidas.

Todos los ingredientes se registran en peso neto crudo.

**CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO:**

Dadas las características de la población hospitalaria las preparaciones de mayor consistencia (milanesas, carnes en general, pizzas, tartas, ect.) deberán ser servidas en trozos pequeños.

Esto no significa trasladar el código a la dieta blanda con carne, sino que debe considerarse dentro del tipo de dieta solicitada.

No se aceptara bajo ningún concepto la utilización o servido de comidas recalentadas, ni la reutilización de sobrantes de comidas (que no han sido servidas o ingeridas), exceptuándose aquella que hallan sido conservadas en frío (Flanes, gelatinas y postres)

**DIETOTERAPIA:**

Todas las dietas serán preparadas con sal común de mesa, excepto cuando exista preparación de dietas asódicas, en cuyo caso podrá optar por sal con menos proporción de sodio.

**BLANDO CON CARNE:**

Con selección de alimentos no existente. De consistencia blanda, volumen y temperatura adecuada. Se fraccionará a solicitud del Servicio.

**BLANDO SIN CARNE:**

Ídem a las características del Menú Blando con Carne. Se exceptúa cualquier tipo de carne.

**BLANDO INTESTINAL también denominada ASTRINGENTE:**

Con selección de alimentos no estimulantes intestinal, pobre en celulosa o con residuos modificados, reducido en lactosa, en ácidos orgánicos y gluten. De fácil digestión y absorción con volumen reducido, temperatura templada y fraccionada.

Se aconsejan que la primer comida del Astringente s/carne sea:

Caldo colado. Polenta o Arroz c/aceite y queso-Gelatina, Membrillo o Queso y luego continuar con la dietó terapia correspondiente al día.

**HIPERCELULOSICO:**

Con selección de alimentos estimulantes de la motilidad intestinal, con volumen adecuado a requerimiento del profesional del Servicio. Con o sin fibras extras.

**HEPATOPROTECTOR:**

Con la selección de alimentos celulosa modificada hipograsa, hiperhidrocarbonada. De fácil digestibilidad.

## ANEXO V

### HOSPITAL DE REHABILITACIÓN “DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

#### HIPOHIDROCARBONADO-Diabético:

Con selección de alimentos hidrocarbonado, fraccionado a solicitud de profesional del Servicio y con selección de una colación. Sin azúcar simple. Pan con salvado de trigo.

#### LIQUIDA CON ALIMENTOS NATURALES:

Para administrar por boca o sonda con inclusión de alimentos naturales o frescos, con o sin carnes de consistencia líquida o semilíquida con valores y volumen adecuados.

#### HIPERCALORICA-HIPERPROTEICA:

Se tendrá como base la dieta correspondiente a la prescripción médica.

Se indicará la suplementación alimentaria para cubrir los requerimientos calóricos y/o proteicos, incorporando la colación/es correspondiente.

#### INDIVIDUALES:

Incluye dietas específicas que no pueden adaptarse a la dietó terapia descrita incluyendo especificaciones técnicas culinarias y/o alimentos con características especiales.

#### COLACIONES:

Las colaciones de los DBT están consideradas como integrantes en los códigos consignados.

En lo que respecta al resto de las dietas en que no se incluyen colación serán facturadas con código aparte.

El Licenciado o Nutricionista del Servicio evaluará el estado nutricional del paciente para indicar el tipo y cantidad de colación. Las colaciones podrán ser utilizadas para casos especiales que requieren incremento del valor calórico o de un nutriente o de un fraccionamiento mayor de la alimentación.

#### DESAYUNO-MERIENDA:

El Servicio de Alimentación y Dietética indicará las opciones de desayuno-merienda para el paciente.

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**DIETAS LIQUIDAS****POR BOCA O SONDA:**

Jugo de Compota de frutas frescas o desecadas con azúcar al 5,10 %o con edulcorante.

Té con edulcorante o azúcar al 5 %.

Caldo de verduras o de carne, con o sin sal.

**DIETAS LIQUIDAS COMPLETAS:**

Integradas por diferentes nutrientes, de consistencia líquida o semilíquida, con valores calóricos y volúmenes adecuado para administrar por boca o sonda.

Quedará a criterio del licenciado o nutricionista, determinando el Valor Calórico y la relación de los nutrientes como así también el volumen, siendo el mínimo de calorías (500 Kcal.)

Se deberá utilizar recipientes adecuados para la preparación.

Para la distribución se utilizará envases de vidrio u otro material esterilizable o descartable con tapas adecuadas.

En las dietas líquidas no calóricas el volumen no debe ser inferior a 250 Cc.

**POR BOCA o SONDA SIN CARNE:**

A base de alimentos naturales

- Infusión de té, yerba mate, malta con azúcar o edulcorante.
- Leche entera o descremada o esterilizada, fluida o en polvo, con azúcar o edulcorante.
- Jugos de frutas frescas con azúcar o edulcorante.
- Cocimiento o caldo de frutas frescas con azúcar o edulcorante.
- Caldo con o sin sal.
- Licuados de frutas con leche o jugos naturales de frutas o cocimiento de frutas con azúcar o edulcorante.
- Licuados de verduras con caldo, con o sin sal.
- Aceite
- Condimentos, hiervas.
- Código de facturación por toma.

**POR BOCA o SONDA CON CARNE:**

A los alimentos y preparaciones descrito precedentemente se agrega:

- Carne de vaca, pollo o pescado.
- Huevo.
- Cereales y derivados.
- Código de facturación por pliego.

Se aplicará dicho código de facturación a las tomas que incluyan uno o más ingredientes enumerado.

ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

DIETA NORMAL

DESAYUNO Y/O MERIENDA

ALIMENTO

Leche

Yerba/ té

Azúcar

Pan

Mermelada

P.N.

150 Cc.

4 Gr./2 Gr.

12 Gr.

60 Gr.

15 Gr.

PARA PACIENTES AUTORIZADOS

Desayunos y meriendas del Normal

NOTA: Leche en polvo diluida al 13 %

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

DIETOTERAPICOSDESAYUNO Y/O MERIENDASBLANDO CON CARNE

| <u>ALIMENTO</u> | <u>P. N.</u> |
|-----------------|--------------|
| Leche           | 150 Cc.      |
| Yerba/ té       | 4 GR./2 Gr.  |
| Azúcar          | 12 Gr.       |
| Pan o Tostadas  | 60 Gr.       |
| Mermelada       | 15 Gr.       |

BLANDO SIN CARNE

| <u>ALIMENTO</u> | <u>P.N.</u> |
|-----------------|-------------|
| Leche           | 150 Cc.     |
| Yerba/té        | 4 Gr./2 Gr. |
| Azúcar          | 12 Gr.      |
| Galletitas      | 40 Gr.      |

ASTRINGENTE CON CARNE

| <u>ALIMENTO</u>    | <u>P. N.</u> |
|--------------------|--------------|
| Té                 | 2 Gr.        |
| Agua               | 150 Cc.      |
| Azúcar/edulcorante | 10 Gr.       |
| Galletitas         | 40 Gr.       |
| Membrillo          | 40 Gr.       |

ASTRINGENTE SIN CARNE

| <u>ALIMENTO</u>    | <u>P.N.</u>   |
|--------------------|---------------|
| Té                 | 2 Gr.         |
| Agua               | 150 Cc.       |
| Azúcar/edulcorante | 10 Gr./ C/ S. |
| Galletitas         | 30 Gr.        |

HEPATICO

| <u>ALIMENTO</u>  | <u>P. N.</u> |
|------------------|--------------|
| Leche descremada | 150 Cc.      |
| Té               | 2 Gr.        |
| Azúcar           | 12 Gr.       |
| Pan o Tostada    | 60 Gr.       |
| Membrillo o      | 40 Gr.       |
| Mermelada o Miel | 15 Gr.       |

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”DIABETICOSDESAYUNOS Y/O MERIENDAS

| <u>ALIMENTO</u>                | <u>PESO NETO</u> |
|--------------------------------|------------------|
| Leche                          | 150 Cc.          |
| Yerba/ té                      | 4 Gr./2 Gr.      |
| Edulcorante                    | C/S              |
| Pan con salvado de Trigo       | 60 Gr.           |
| Queso o Manteca (Desayuno)     | 30 Gr./10 Gr.    |
| Mermelada dietética (Merienda) | 15 Gr.           |

COLACIONES (Incluida en las dietas)

| <u>ALIMENTOS</u>                   | <u>PESO NETO</u>                           |
|------------------------------------|--------------------------------------------|
| Yoghurt Diet                       | 180 cc. (3 Veces en los 10 menús)          |
| Fruta (Fresca, asada o en compota) | 140 Gr. de frutas (5Veces en los 10 menús) |
| Gelatina/Flan Diet                 | 150 Gr. (2 Veces en los 10 menús)          |

DESAYUNO O MERIENDA DEL PERSONAL JORNADA SIMPLE

(Resolución 760/90 M.S.)

| <u>ALIMENTO</u> | <u>PESO NETO</u> |
|-----------------|------------------|
| Leche           | 100 Cc.          |
| Yerba           | 150 c.c..        |
| Azúcar          | 10 Gr.           |
| Pan             | 70 Gr.           |

NOTA:

Dieta Normal: Almuerzo y Cena: Pan 60 Gr.

Dietoterapia: Almuerzo y Cena: Pan o Galletitas igual cantidad que en el Desayuno y Merienda.

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”CALDOS/SOPAS

| <u>CALDO BASE</u> | <u>PESO NETO</u> |
|-------------------|------------------|
| Apio              | 5 Gr.            |
| Puerro            | 5 Gr.            |
| Acelga            | 10 Gr.           |
| Zanahoria         | 15 Gr.           |
| Zapallo           | 15 Gr.           |
| Sal, Hierbas      | C/S              |
| Agua              | 150 Cc.          |

SOPA CREMA DE CALABAZA

|                |         |
|----------------|---------|
| Caldo base     | 150 Cc. |
| Calabaza       | 40 Gr.  |
| Fécula de Maíz | 5 Gr.   |

SOPA DE VERDURAS

|                    |        |
|--------------------|--------|
| Apio               | 5 Gr.  |
| Puerro             | 5 Gr.  |
| Acelga             | 10 Gr. |
| Zanahoria          | 15 Gr. |
| Zapallo            | 15 Gr. |
| Papa               | 20 Gr. |
| Sal, Hiervas, Agua | C/S    |

NOTA:

Dieta Normal: Almuerzo y Cena: Pan 60 Gr.

Dietoterapia: Almuerzo y Cena: Pan o Galletitas igual cantidad que en el Desayuno y Merienda.

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”REALIZACIÓN DE MENÚS NORMALESMENÚ 1**ALMUERZO**SOPA DE SÉMOLA

Caldo Base

Sémola

P. N.

C/S

8 Gr.

MILANESA

Pulpa

Ajo, Perejil, Sal

Pan rallado

Huevo

Aceite

130 Gr.

C/S

20Gr.

10 Gr.

5 Cc.

ARROZ A LA FLORENTINA

Arroz

Cebolla

Acelga o espinaca

Aceite

Sal, Condimentos

Queso rallado

50 Gr.

15 Gr.

100 Gr.

6 Cc.

C/S

5 Gr.

POSTRE

Fruta

140 Gr.

VARIANTE

Carne al horno, Torrejas de acelga

Arroz a la pamesana.

**CENA**SOPA DE VERDURASP. N.HAMBURGUESA

Carne molida

Huevo

Pan rallado

Sal, Perejil

Aceite

100 Gr.

5 Gr.

5 Gr.

C/S

3 Cc.

PURÉ MIXTO

Papas

Zapallo o Calabaza

Aceite

Sal, Condimentos

180 Gr.

100 Gr.

5 Cc.

C/S

POSTRECOMPOTA

Fruta

Agua, Esencia

Azúcar

140 Gr.

C/S

10 Gr.

VARIANTE

Albóndigas ala horno, Papas y

Calabazas doradas.

Bombas de papas.

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

### DIETOTERAPIA

#### MENÚ 1

#### **ALMUERZO**

DIABETICO: Como el normal

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Milanesa, Arroz con aceite y queso. Gelatina

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Arroz con aceite y queso. Gelatina

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bife a la plancha, Arroz con aceite y queso. Gelatina

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Arroz con aceite y queso. Gelatina

#### **CENA**

DIABETICO: Como el normal reemplazando 90 Gr. de papa por 90 Gr. de zanahoria.  
Compota sin azúcar

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bismark, Puré mixto. Compota

BLANDO SIN CARNE: Sopa Puré mixto. Compota

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bismark, Polenta c/aceite y queso. Membrillo

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Polenta c/aceite y queso. Membrillo

NOTA: Los gramajes de las preparaciones no especificadas serán iguales de los Menús Normal o con la “Preparación dietética”

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”MENÚ 2**ALMUERZO**SOPA DE ARROZ

Caldo Base

Arroz

P. N.

C/S

10 Gr.

CARNE AL HORNO

Pulpa

Cebolla

Pimiento

Sal, Condimentos

Aceite

150 Gr.

10 Gr.

5 Gr.

C/S

5 Cc.

ENSALADA

Papa

Remolacha

Lechuga

Sal, Vinagre

Aceite

100 Gr.

100 Gr.

40 Gr.

C/S

5 Cc.

POSTRESÉMOLA AL CARAMELO

Leche

Azúcar

Sémola

Esencia, Ralladura

Azúcar para el caramelo

20 Gr.

15 Gr.

10 Gr.

C/S

5 Gr.

VARIANTEBife a la criolla. Papas y calabazas  
doradas**CENA**SOPA DE AVENA

Caldo Base

Avena

P. N.

C/S

8 Gr.

TORTILLA DE ZAPALLITOS

Zapallito

Cebolla

Huevo

Aceite

Sal, Condimentos

250 Gr.

25 Gr.

25 Gr.

5 Cc.

C/S

FIDEOS A LA PARMESANA

Fideos

Queso rallado

Aceite

Sal

60 Gr.

6 Gr.

5 Cc.

C/S

POSTRE

Fruta

140 Gr.

VARIANTE

Tortilla de berenjena.

Fideos con salsa de tomate.

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**DIETOTERAPIA**  
**MENÚ 2**

**ALMUERZO**

DIABETICO: Como el normal. Flan diet.

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Carne al horno, Ens. de papa, zanahoria,  
remolacha. Sémola al caramelo

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Verduras hervidas. Sémola al caramelo

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Carne al horno, Zanahoria hervida (Sin centro).  
Manzana asada

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Zanahoria hervida (Sin centro). Manzana asada

**CENA**

DIABETICO: Sopa, Bife a la plancha (120 Gr.), Tortilla de zapallito. Fruta

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bife a la plancha ( 120 Gr.), Fideos a la  
Parmesana, Manzana asada

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Fideos a la Parmesana. Manzana asada

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bife a la plancha, Fideos a la Parmesana. Manzana  
asada

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Fideos a la Parmesana. Manzana asada

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”MENÚ 3**ALMUERZO**SOPA DE FIDEOS

Caldo Base

Fideos

P. N.

C/S

10 Gr.

CARNE A LA CRIOLLA

Carne cubeteada

Cebolla

Zanahoria

Arvejas

Pimiento

Tomate triturado

Papa

Caldo, Sal, Hierbas, Condimentos

Aceite

100 Gr.

40 Gr.

40 Gr.

20 Gr.

10Gr.

40 Gr.

180 Gr.

C/S

5 Cc.

POSTREFRUTA ASADA

Fruta

Azúcar

140 GR.

5 Gr.

VARIANTE

Ñoquis c/salsa de tomate y carne

Cubeteada.

**CENA**SOPA DE VERDURASP. N.PAN DE CARNE

Carne molida

Cebolla rallada

Huevo

Aceite

Sal, Condimentos, Ajo, Perejil

Pan rallado

110 Gr.

10 Gr.

10 Gr.

5 Cc.

C/S

10 Gr.

POLENTA GRATINADA

Harina de maíz

Agua, Sal

Manteca/Aceite

Queso rallado

Queso cremoso

60 Gr.

C/S

5 Gr.

5 Gr.

20 Gr.

POSTRE

Fruta

140 Gr.

VARIANTEHamburguesa, Ensalada de arroz,  
perejil, zanahoria rallada, huevo.  
Albóndigas. Arroz gratinado.

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**DIETOTERAPIA**  
**MENÚ 3**

**ALMUERZO**

DIABETICO: Como el normal. Fruta asada sin azúcar

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, pollo al horno sin piel (150 Gr.), Verduras  
Hervidas. Manzana asada

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Verduras hervidas. Manzana asada

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Pollo sin piel, Arroz con aceite y queso. Manzana  
asada

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Arroz con aceite y queso. Manzana asada

**CENA**

DIABETICO: Sopa, Pan de carne, Polenta a la parmesana (1/2 porción) Veg. A (120 Gr.)  
Fruta

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bismark, Polenta a la parmesana, Compota  
de manzana

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Polenta a la parmesana, Compota de manzana

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bismark, Polenta a la parmesana . Membrillo

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Polenta a la parmesana. Membrillo

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”MENÚ 4**ALMUERZO****CENA**SOPA CREMA DE CALABAZAP. N.SOPA DE AVENAP. N.

Caldo Base

C/S

Avena

8 Gr.

BIFE DE HIGADO CEBOLLADO

Higado 140 Gr.

Cebolla 30 Gr.

Pimiento 10 Gr.

Sal, Condimentos C/S

Aceite 5 Cc.

POLLO AL HORNO

Pollo 150 Gr.

Sal, Condimentos C/S

Aceite 2 Cc.

PURÉ

Papa 250 Gr.

Leche 4 Gr.

Aceite 4 Cc.

Sal, Condimentos C/S

ENSALADA DE CHAUCHA

Chaucha 100 Gr.

Sal, Vinagre C/S

Aceite 2 Cc.

POSTREENSALADA DE FRUTA

Manzana 40 Gr.

banana 40 Gr.

Fruta de estación 30 Gr.

Naranja 40 Gr.

Azúcar 10 Gr.

BATATA Y CABAZA AL HORNO

Batata 100 Gr.

Calabaza 100 Gr.

Aceite 3 Cc.

Sal C/S

POSTREGELATINA

Polvo para gelatina 20 Gr.

Agua C/S

VARIANTE

Lengua a la cacerola con papa

Bombas de papas

VARIANTE

Pollo a la cacerola

Puré mixto

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**DIETOTERAPIA**  
**MENÚ 4**

**ALMUERZO**

DIABETICO: Como el normal. Puré mixto(100 Gr. de papa, 150 Gr. de calabaza)  
Ensalada de fruta sin azúcar

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bismark, Puré. Ensalada de fruta

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Puré. Ensalada de fruta

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bife a la plancha, Fideos a la Parmesana.  
Manzana asada

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Fideos a la Parmesana. Manzana Asada

**CENA**

DIABETICO: Como el normal. Gelatina diet.

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Pollo, Papa y Calabaza doradas. Gelatina

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Papa y Calabaza hervidas. Gelatina

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Pollo, Arroz con aceite y queso. Gelatina

ASTRINGENTE SIN CARNE: Arroz con aceite y queso. Gelatina

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”MENÚ 5**ALMUERZO**SOPA DE SÉMOLA

Caldo Base

Sémola

P. N.

C/S

8 Gr.

LASAGNA DE CARNE Y VERDURA

Harina

50 Gr.

Leche

5 Gr.

Manteca

5 Gr.

Huevo

10 Gr.

Acelga

170 Gr.

Cebolla

25 Gr.

Pimiento

5 Gr.

Carne molida

90 Gr..

Sal, Condimentos

C/S

Tomate triturado

35 Gr.

Queso rallado

5 Gr.

Aceite

12 Cc.

POSTRE

Fruta de estación

140 Gr.

VARIANTECanelones de verduras c/salsa  
picadilloRavioles de verduras c/salsa de  
picadillo**CENA**SOPA DE FIDEOS

Caldo Base

Fideos

P. N.

C/S

10 Gr.

MILANESA

Pulpa

150 Gr.

Ajo, Perejil, Sal

C/S

Pan rallado

20Gr.

Huevo

10 Gr.

Aceite

5 Cc.

ENSALADA

Tomate

120 Gr.

Lechuga

30 Gr.

Huevo duro

12 Gr.

Aceite

6 Cc..

Sal, Vinagre

C/S

POSTRE

ARROZ CON LECHE

Arroz

20 Gr.

Leche

20 Gr.

Azúcar

15 Gr.

Esencia de vainilla

C/S

VARIANTETorrejas de acelga, Arroz a la  
Florentina. Flan

**ANEXO V**

**HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”**

**DIETOTERAPIA  
MENÚ 5**

**ALMUERZO**

DIABETICO: Como el normal

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bismark, Polenta a la Parmesana. Compota de manzana

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Polenta a la Parmesana. Compota de manzana

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bismark, Polenta a la Parmesana. Membrillo

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Polenta a la Parmesana. Membrillo

**CENA**

DIABETICO: Como el normal. Fruta

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Milanese, Zapallito, Papa zanahoria. Manzana asada

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Puré mixto, Manzana asada

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bife a la plancha, Zanahoria hervida sin el centro  
Manzana asada

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Puré de zanahoria. Manzana asada

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”MENÚ 6**ALMUERZO**SOPA DE ARROZ

Caldo Base

Arroz

P. N.

C/S

10 Gr.

CARNE AL HORNO

Pulpa

Cebolla

Pimiento

Sal, Condimentos

Aceite

150 Gr.

10 Gr.

5 Gr.

C/S

5 Cc.

JARDINERA

Papa

Zanahoria

Arveja

Sal, Vinagre

Aceite

200 Gr.

80 Gr.

20 Gr.

C/S

8 Cc.

POSTRE

Fruta

140 Gr.

VARIANTEBife a la criolla. Papa, Zanahoria,  
Calabaza doradas. Tortilla.**CENA**SOPA CREMA DE CALABAZAP. N.PASCUALINA

Harina

Manteca

Cebolla

Acelga

Huevo

Sal, Condimentos

Queso

Aceite

100 Gr.

15 Gr.

30 Gr.

200 Gr.

20 Gr.

C/S

20 Gr.

10 Cc.

POSTRE

ASPIC DE FRUTAS

Polvo para gelatina

Frutas (Banana, Manzana)

Agua

15 Gr.

40 Gr.

C/S

VARIANTE

Pizza de acelga

Tarta de acelga

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

### DIETOTERAPIA

#### MENÚ 6

#### **ALMUERZO**

DIABETICO: Sopa, Carne al horno, Jardinera (Papa 150 Gr., Zanahoria 120 Gr., Arveja 20 Gr. Huevo 15 Gr.). Fruta

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Carne al horno, Ens. de papa y zanahoria.  
Compota de manzana

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Papa y zanahoria al natural. Compota de manzana

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Carne al horno, Arroz con aceite y queso. Manzana asada

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Arroz con aceite y queso. Manzana asada

#### **CENA**

DIABETICO: Como el normal. Gelatina diet.

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bismark, Fideos a la Parmesana. Aspic de frutas

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Fideos a la Parmesana. Aspic de frutas

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Pollo a la plancha, Fideos a la Parmesana, Gelatina

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Fideos a la Parmesana. Gelatina

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”MENÚ 7**ALMUERZO**SOPA DE SÉMOLA

Caldo Base

Sémola

P. N.

C/S

8 Gr.

PASTEL DE PAPA Y CALABAZA

Papa

180 Gr.

Calabaza

80 Gr.

Carne molida

100 Gr.

Pimiento

5 Gr.

Cebolla

20 Gr.

Huevo

20 Gr.

Sal; Condimentos

C/S

Aceite

8 Cc.

ENSALADA

Remolacha/Chaucha

130 Gr.

Tomate

100 Gr.

Sal, Vinagre

C/S

Aceite

3 Cc.

POSTRE

FLAN

Leche en polvo

20 Gr.

Polvo para flan

20 Gr.

## VARIANTE

Hamburguesa, Puré mixto

Pan de carne, Panaché

**CENA**SOPA DE VERDURASP. N.HAMBURGUESA DE POLLO

Pollo molido

100 Gr.

Huevo

10 gr.

Pan rallado

5 Gr.

Sal, Perejil

C/S

Aceite

3 Cc.

ARROZ AMARILLO

Arroz

50 Gr.

Sal, Condimento para arroz

C/S

Arveja

20 Gr.

Cebolla

20 Gr.

Zanahoria

50 Gr.

Aceite

8 Cc.

Queso rallado

5 Gr.

POSTRE

Fruta

140 Gr.

VARIANTE

Ensalada de arroz con pollo

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**DIETOTERAPIA**  
**MENÚ 7**

**ALMUERZO**

DIABETICO: Sopa, pastel de papa y calabaza, Ens. de Veg. A (150 Gr.), Veg B (80 Gr.).  
Flan diet

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Carne al horno, Puré mixto. Flan

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Puré mixto. Flan

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bife a la plancha, Polenta. Membrillo

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Polenta. Membrillo

**CENA**

DIABETICO: Sopa, Hamburguesa de pollo, Arroz amarillo (30 Gr. de arroz, 80 Gr. de  
zanahoria, los demás ingredientes en igual cantidad)

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bismark de pollo, Arroz con aceite y queso.  
Gelatina

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Arroz con aceite y queso. Gelatina

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bismark de pollo, Arroz con aceite y queso.  
Gelatina

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Arroz con aceite y queso. Gelatina

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”MENÚ 8**ALMUERZO**SOPA DE FIDEOS

Caldo Base

Fideos Pastina

P. N.

C/S

10 Gr.

MILANESA DE MONDONGO

Mondongo

Sal, Ajo, Perejil

Aceite

Huevo

Pan rallado

130 Gr.

C/S

5 Cc.

10 Gr.

20 Gr.

BUDIN DE ZAPALLITO

Cebolla

Zapallito

Aceite

Sal, Hierbas, Condimentos

Huevo

20 Gr.

280 Gr.

3 Cc.

C/S

20 Gr.

SALSA BLANCA

Leche

Fécula

Aceite

Sal, Condimentos

6Gr.

5 Gr.

2 Cc.

C/S

POSTRE

Fruta

140 Gr.

VARIANTE

Mondongo a la cacerola

**CENA**SOPA DE ARROZ

Caldo Base

Arroz

P. N.

C/S

10 Gr.

SALPICON

Carne en cubos

Huevo

Cebolla

Lechuga

Papa

Zanahoria

Tomate

Aceite

Mayonesa

100 Gr.

15 Gr.

10 Gr.

30 Gr.

180 Gr.

80 Gr.

40 Gr.

6 Cc.

6 Gr.

POSTRE

GELATINA

Polvo para gelatina

Agua

20 Gr.

C/S

VARIANTE

Guiso de carne y verduras

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**DIETOTERAPIA**  
**MENÚ 8**

**ALMUERZO**

DIABETICO: Como el normal

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bife a la plancha, Veg. al natural (Zapallito, Papa, Calabaza) . Manzana asada

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Verduras hervidas. Manzana asada

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Pollo, Zanahoria hervida (Sin centro). Gelatina

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Puré de zanahoria. Gelatina

**CENA**

DIABETICO: Como el normal, reemplazando 80 gr. de papa por igual cantidad de tomate  
Gelatina diet.

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bismark, Fideos con aceite y queso. Gelatina

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Fideos con aceite y queso. Gelatina

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bismark, Fideos con aceite y queso. Gelatina

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Fideos con aceite y queso. Gelatina

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”MENÚ 9**ALMUERZO**SOPA CREMA DE ZAPALLOFILET DE PESCADO

|                  |         |
|------------------|---------|
| Filet            | 120 Gr. |
| Cebolla          | 10 Gr.  |
| Pimiento         | 5 Gr.   |
| Sal, Condimentos | C/S     |
| Aceite           | 3 Cc.   |

PAPAS DORADAS

|        |         |
|--------|---------|
| Papa   | 220 Gr. |
| Sal    | C/S     |
| Aceite | 3 Cc.   |

ENSALADA DE TOMATE

|              |         |
|--------------|---------|
| Tomate       | 100 Gr. |
| Aceite       | 2 Cc.   |
| Vinagre, Sal | C/S     |

POSTRE

|       |         |
|-------|---------|
| Fruta | 140 Gr. |
|-------|---------|

## VARIANTE

Medallón de pescado, Bombas  
de papas

**CENA**SOPA DE VERDURASPIZZA

|                  |         |
|------------------|---------|
| Harina           | 120 Gr. |
| Levadura         | C/S     |
| Cebolla          | 20 Gr.  |
| Tomate triturado | 40 Gr.  |
| Aceite           | 10 Cc.  |
| Sal, Condimentos | C/S     |
| Queso cremoso    | 50 Gr.  |

POSTREENSALADA DE FRUTAS

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Manzana           | 40 Gr. |
| Banana            | 40 Gr. |
| Fruta de estación | 30 Gr. |
| Naranja           | 40 Gr. |
| Azúcar            | 10 Gr. |

VARIANTE

Tarta de queso  
Pizza de acelga, Tarta de frutas  
Polvo para gelatina

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**DIETOTERAPIA**

**MENÚ 9**

**ALMUERZO**

DIABETICO: Sopa, Filet de pescado, Papas doradas (100 Gr.). Ensalada de tomate (180 Gr.). Fruta

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bismark, Papa y calabazas doradas. Compota

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Puré. Compota

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bismark, Arroz con aceite y queso. Membrillo

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Arroz con aceite y queso. Membrillo

**CENA**

DIABETICO: Sopa, 1 porc. de Pizza, Pollo al horno, Ens. de lechuga (50 Gr.). Ensalada de Frutas sin azúcar

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Pollo al horno, Polenta a la parmesana Ensalada de Fruta

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Polenta a la Parmesana. Manzana asada

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Pollo al horno, Polenta a la Parmesana. Manzana asada

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Polenta a la Parmesana. Manzana asada

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”MENÚ 10**ALMUERZO**SOPA DE AVENA

Caldo Base

Avena

P. N.

C/S

8 Gr.

ALBÓNDIGAS CON SALSA

Carne molida

Cebolla

Tomate triturado

Pimiento

Huevo

Aceite

100 Gr.

30 Gr.

40 Gr.

5 Gr.

10 Gr.

5 Cc.

FIDEOS

Fideos

Salsa

Queso rallado

60 gr.

C/S

6 Gr.

POSTRE

COMPOTA DE FRUTAS DESEC.

Ciruela o Pelones

Azúcar

50 Gr.

10 Gr.

VARIANTE

Albóndigas, Fideos a la parmesana

**CENA**SOPA FIDEOS

Caldo Base

Fideos

P. N.

C/S

10Gr.

CARNE A LA BRETONA

Pulpa cubeteada

Ajo, Perejil, Caldo, Sal

Pimiento

Aceite

Fécula

100 Gr.

C/S

5 Gr.

3 Cc.

3 Gr.

PANACHÉ DE VERDURAS

Papa, Batata y/o Choclo

Zanahoria

Calabaza

Zapallito

Mayonesa

Aceite

120 Gr.

70 Gr.

80 Gr.

80 Gr.

5 Gr.

6 Cc.

POSTRE

FLAN

Polvo para flan

Leche

20 Gr.

20 Gr.

VARIANTE

Salpicón de carne

Guiso de carne y verduras

**ANEXO V**

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**DIETOTERAPIA**  
**MENÚ 10**

**ALMUERZO**

DIABETICO: Como el normal, Fideos (30 Gr.), Espinaca (100 Gr.). Fruta

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bismark, Fideos con aceite y queso.  
Compota de manzana

BLANDO SIN CARNE: Caldo, Fideos con aceite y queso. Compota de manzana

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bismark, Fideos con aceite y queso. Gelatina

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Fideos con aceite y queso. Gelatina

**CENA**

DIABETICO: Sopa, Carne a la Bretona, Panaché, (80 Gr. de Veg. C, (100 Gr. de Veg. B, 150 Gr. Veg. A). Flan diet.

HEPATICO y BLANDO CON CARNE: Sopa, Bife a la plancha, Verduras hervidas. Flan

BLANDO SIN CARNE: Sopa, Verduras hervidas. Flan

ASTRINGENTE CON CARNE: Caldo, Bismark de pollo, Puré de zanahoria (Sin centro).  
Manzana asada

ASTRINGENTE SIN CARNE: Caldo, Puré de zanahoria (Sin centro). Manzana asada

**ANEXO V****HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”****COLACIÓN 1**

|                                                                        |          |
|------------------------------------------------------------------------|----------|
| ❖ Gelatina con varios sabores con azúcar o edulcorante                 | 150 Gr.  |
| ❖ Fruta al horno con azúcar 5 Gr. o con edulcorante                    | 140 Gr.  |
| ❖ Fruta de estación                                                    | 140 Gr.  |
| ❖ Dulce de membrillo, batata o zapallo                                 | 40 Gr.   |
| ❖ Compota de fruta de estación (140 Gr.) con edulcorante o azúcar 15 % | 180 Gr.  |
| ❖ Fruta al natural                                                     | 120 Gr.  |
| ❖ Mermelada común o diet. O miel o dulce de leche                      | 15 Gr.   |
| ❖ Manteca, margarina, crema de leche                                   | 20 Gr.   |
| ❖ Huevo                                                                | 1 Unidad |
| ❖ Leche entera o descremada                                            | 200 Cc.  |
| ❖ Caldo de vegetales, con o sin sal, agua de arroz                     | 1 Lt.    |
| ❖ Agua de avena                                                        | 1 Lt.    |
| ❖ Té o mate cocido con azúcar o edulcorante                            | 1 Lt.    |
| ❖ Caldo de fruta desecadas o frescas al 15 % de azúcar o edulcorante   | 1 Lt.    |
| ❖ Pan fresco, tostado o galletitas con mermelada 15 Gr.                | 75 Gr.   |
| ❖ Flan de varios sabores                                               | 140 Gr.  |
| ❖ Ensalada de fruta con azúcar o edulcorante                           | 140 Gr.  |

**COLACIÓN 2**

|                                                                                                                  |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ❖ Helado de fruta o crema                                                                                        | 100 Gr.  |
| ❖ Queso tipo cremoso semidescremado                                                                              | 40 Gr.   |
| ❖ Flan varios sabores con leche entera o descremada con dulce de leche con crema                                 | 150 Gr.  |
| ❖ Flan diet                                                                                                      | 150 Gr.  |
| ❖ Leche entera o descremada espesada con fécula, harina o cereales con copos de azúcar al 15 % o con edulcorante | 200 Gr.  |
| ❖ Sándwich mixto 15 Gr. de jamón cocido, 20 Gr. de queso, 60 gr. de pan con agregado de manteca                  | 1 Unidad |
| ❖ Jugo de naranja, pomelo, limón exprimido c/azúcar al 15 % o edulcorante                                        | 200 Cc.  |
| ❖ Compota de fruta desecada 850 Gr.) con azúcar al 15 % o edulcorante                                            | 180 Gr.  |
| ❖ Yoghurt saborizado o natural con azúcar o edulcorante                                                          | 180 Gr.  |
| ❖ Agua mineral con o sin gas, contenido de sodio bajo Env. descartable                                           | 500 Cc.  |

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**COLACIÓN 3**

- |                                                                                                                                      |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ❖ Yoghurt con cereal, salvado o fruta, descremado o entero                                                                           | 200 Cc.  |
| ❖ Sándwich de milanesa (130 Gr.) con pan o agregado de manteca<br>mayonesa, tomate o lechuga                                         | 1 unidad |
| ❖ Sándwich de Bismark o hamburguesa de vaca o pollo (100 Gr) Pan<br>(1 Ud.) con o sin lechuga                                        | 1 Unidad |
| ❖ Licuado de fruta frescas o durazno al natural con jugo de frutas o leche,<br>con o sin azúcar o con edulcorante y/o clara de huevo | 200 Cc.  |

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”PREPARACIONES DIETETICASBISMARK

Carne o pollo picado (Bajo tenor graso)  
Perejil, Sal, Caldo

P.N.  
100 Gr.  
C/S

CARNE AL HORNO O A LA PLANCHA

Pulpa al horno  
Bife a la plancha  
Sal, Condimentos, Caldo, Aceite

150 Gr.  
120 Gr.  
C/S

POLLO AL HORNO O A LA PLANCHA

Pollo al horno  
Pollo a la plancha  
Sal, Jugo de limón, Aceite

150 Gr.  
120 Gr.  
C/S

PURÉ

Papa  
Aceite, Leche, Sal

250 Gr.  
C/S

PURÉ MIXTO

Papa  
Zapallo o calabaza  
Sal, Aceite

150 Gr.  
150 Gr.  
C/S

VERDURAS COCIDAS

Zapallito  
Calabaza/Zanahoria  
Papa  
Aceite, Sal

100 Gr.  
100 Gr.  
100 Gr.  
C/S

ZANAHORIAS COCIDAS

Zanahorias cocidas en Puré o hervidas  
Aceite, Sal

250 Gr.  
C/S

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”POLENTA A LA PARMESANA

|                  |        |
|------------------|--------|
| Harina de maíz   | 60 Gr. |
| Caldo, Sal       | C/S    |
| Aceite o Manteca | 6 Gr.  |
| Queso de rallar  | 6 Gr.  |

ARROZ O FIDEOS CON ACEITE

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Arroz o Fideos  | 60 Gr. |
| Aceite          | 6 Gr.  |
| Queso de rallar | 6 Gr.  |

MANZANA O PERA ASADA

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Fruta                | 140 Gr.   |
| Azúcar o Edulcorante | 5 Gr./C/S |

COMPOTA

|                      |            |
|----------------------|------------|
| Fruta seca o         | 50 Gr.     |
| Fruta fresca         | 140 Gr.    |
| Azúcar o Edulcorante | 10 Gr./C/S |
| Agua                 | C/S        |

DULCE DE MEMBRILLO

40 gr.

FLAN DIET

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Polvo para flan | 10 Gr. |
| Leche           | 20 Gr. |

GELATINA DIET

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Polvo para gelatina | 10 Gr. |
| Agua                | C/S    |

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

A fin de cubrir los requisitos de calidad de los alimentos, se anexa en el pliego de especificaciones técnicas, la tipificación de los alimentos y productos alimenticios perecederos y no perecederos.

TIPO Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y ALIMENTOS

En todos los casos deben responder a las nominaciones del Código Alimentario Argentino y del Código Alimentario Provincial y deben ser obligatoriamente rotulados.

El tipo de fraccionamiento lo solicitará el Hospital de acuerdo a la capacidad operativa.

**Aceite:** Comestible de primera calidad, genuino, de una sola semilla, uva, maíz o girasol, o mezcla. Sin corte de soja. Envase de vidrio, lata o plástico. Fraccionada hasta 20 litros.

**Aceitunas:** Verdes, de calidad extra, conservadas en salmuera. Fraccionada hasta 5 kilos.

**Arroz:** de primera calidad, grano entero 00000, tipo Blue Bonet, Carolina, Glacé, Fortuna, Parvoiled. Fraccionado en paquetes de 1 kilo.

**Arvejas al Natural:** enteras, envasadas en latas de 220 gramos neto.

**Almidón de Maíz:** de primera calidad. Fraccionado en paquetes de ½ kilo a 10 kilos.

**Azúcar:** Refinada, blanca, de primera calidad, libre de sustancias extrañas. Fraccionada en paquetes de 1 kilo o en bolsas hasta de papel de 50 kilos.

**Avena Arrollada:** De primera calidad, última cosecha, en envase de ½ kilo a 5 kilos.

**Caldos:** Concentrados, de primera calidad, en pasta hasta 3 kilos, con sal, envasado, o granulado de hasta 1 kilo.

**Cacao en Polvo:** Con azúcar, de primera calidad, última producción. En envase de polietileno de hasta 1 kilo.

**Dulce de Leche:** De consistencia blanda, textura lisa, suave y uniforme, no cristalizado, con el agregado de hasta el 30 % de azúcar blanco. Deberá tener un mínimo de 24 % de sólido de leche y un mínimo de 6 % de grasa de leche.

**Alimentación a base de Cacao:** De primera calidad, última producción, en envase de polietileno de hasta 5 kilos.

**Dulce de Batata:** De primera calidad, en envase de lata o madera de 5 kilos. Sabor vainilla.

**Dulce de Membrillo:** De primera calidad, en envase de lata o madera de 5 kilos. Sin agregado de harina o fécula.

**Maíz Pisado:** Blanco o amarillo, última cosecha, sano, libre de impurezas y parásitos. Fraccionado en bolsa de 1 Kilo, 10 Kilo a 50 kilos.

**Mermelada:** De frutas, de primera calidad, en envase de vidrio, de lata o de plástico. Fraccionada hasta 5 kilos. Deberá contener sólido solubles no menor de 65 %. En el rótulo deberá consignar el peso neto.

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**Miel:** De abeja, líquida o sólida, con sabor y aromas propios, sin olores ni sabores extraños. No debe tener sustancias extrañas a su composición normal (Edulcorante, almidón, gelatina, ect.). Fraccionados en envases bromatológicamente aptos de hasta 1 kilo o litro.

**Extracto de Tomate:** De primera calidad, última cosecha, en envase de vidrio o lata. Fraccionado hasta 4,5 kilos.

**Fideos:** Grado de selección, de primera calidad, sémolados, secos, surtidos, tipo guiseros, tamaño grande y mediano, caracol, moño, mostacholi, rayados, ect. Fraccionados en bolsa de polietileno o celofán de ½ a 5 kilos.

**Fideos Tallarines:** Características iguales al anterior, a la espinaca o al huevo, con materias colorantes de origen vegetal autorizados por C.A.A. Tipo tallarín fino o cinta, envasado en bolsas de polietileno o celofán de ½ a 5 kilos.

**Fideos Pastinas:** Características iguales al anterior, variados tipos moño, cabello de ángel, munición, ect. Envasado en bolsa de polietileno o celofán de ½ a 5 kilos.

**Gelatina:** En polvo, de distintos sabores a fruta con azúcar y/o edulcorante no calórico, sabor seleccionado por el establecimiento. Envase cerrado de hasta 5 kilos.

**Harina de Trigo:** Tipo 0000, o 000, de primera calidad, última cosecha. Envasada en paquetes de 1 kilo a 50 kilos.

**Harina de Trigo Leudante:** Tipo 0000, con igual características a la anterior.

**Harina de Maíz:** De primera calidad, libre de sustancias extrañas o manchas pardas, última molienda. Fraccionadas en paquetes de 1 kilo hasta bolsas de 50 kilos con un máximo de 16 % de humedad.

**Harina de Maíz Instantánea:** Iguales característica que la anterior.

**Harina de Legumbres:** De arveja, de sojas, sin residuos solventes, sin impurezas. Fraccionada en paquetes de 1 kilo hasta bolsa de 5 kilos.

**Malta:** Torrada, última producción, en envase de polietileno de hasta 25 kilos.

**Café:** Molido sin azúcar, de primera calidad, en envase de ½ a 1 kilo.

**Legumbres:** De primera calidad, última cosecha, granos enteros, sanos y limpios, libre de extrañas sustancias. Fraccionado en bolsas de ½ hasta 25 kilos. Porotos alubia, lentejas, soja, garbanzo, arveja partida.

**Hortalizas Deshidratadas:** De producto natural, sin colorantes, sin impurezas. Envasadas en bolsas internas de polietileno de 80 a 100 micrones, con envoltorio de papel kaff doble, de hasta 20 kilos. No presentarán un contenido de humedad superior al 7 %.

**Polvo para Flan:** De primera calidad, sabores variados según la elección de la institución (Vainilla, chocolate, dulce de leche) Fraccionado en envases aptos por Bromatología en bolsas o paquetes de hasta 10 kilos.

**Sal Fina:** De mesa yodada, corrediza, libre de impurezas. Fraccionadas en envases aptos de hasta 1 kilo.

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**Sal Gruesa:** Cristales voluminosos, blancos, inodoros, de sabor característico, libre de impurezas. Fraccionadas en envase de hasta 1 kilo.

**Sémola:** De trigo, de primera calidad, última molienda, libre de sustancias extrañas. Fraccionada en paquete de 1 kilo hasta 20 kilos.

**Tomate Triturado:** De primera calidad, tipo perita. Deberá constar en el rotulado el año de producción. Fraccionado en envases de vidrios, lata o tetrabrik de hasta 8 kilos.

**Té:** De primera calidad, nacional, en hebras y/o saquitos. Fraccionados en envase reglamentario hasta 5 kilos.

**Vinagre de Vino:** Limpio, no alterado, que no contenga ácidos minerales y orgánicos libres, ni sustancias conservadoras. De primera calidad, Fraccionado en envase de vidrio o plástico de 500 Cc. A 1 litro.

**Vinagre de Alcohol:** Con clarificantes permitidos, de primera calidad, no alterado, envasado en vidrio o plástico, fraccionado en 500 Cc. a 1 litro.

**Yerba Mate:** de primera calidad, con palo (Hasta el 20 %) en envase de papel de 1 a 5 kilos y/o fraccionado en saquitos.

**VEGETALES:** De optima calidad

**Acelga:** De primera calidad, sana, limpia, fresca, sin raíz, en atados.

**Achicoria:** De primera calidad, sana, limpia, fresca, sin raíz, en atados.

**Apio:** De primera calidad, sano, limpio, fresco, en atados

**Berenjena:** De primera calidad, sana, fresca, madura.

**Batata:** De primera calidad, sana, tamaño mediano.

**Cebolla:** De primera calidad, sana, fresca, de estación, blanca o colorada.

**Cebolla de Verdeo:** De primera calidad, sana y fresca.

**Calabaza:** De primera calidad, sana, limpia, madura.

**Choclo:** De primera calidad, buenos granos, fresco, tierno, maduro.

**Chaucha:** De primera calidad, sana, fresca, tipo manteca.

**Lechuga:** De primera calidad, sana, tipo porteña, criolla.

**Nabo:** De primera calidad, sano, limpio.

**Espinaca:** De primera calidad, sana, limpia, fresca, sin raíz.

**Repollo** De primera calidad, sano, limpio, fresco, blanco o colorado.

**Puerro:** De primera calidad, sano, limpio, fresco

**ANEXO V****HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”**

**Papa:** De primera calidad, sana, limpia, sin brotes, tamaño parejo, procedencia de acuerdo a la estación.

**Pimiento:** De primera calidad, sano, tierno, tamaño mediano, rojo, verde.

**Tomate:** De primera calidad, sano, limpio, tierno, maduro, rojo, redondo, perita.

**Remolacha:** De primera calidad, sana, limpia, fresca, sin hojas.

**Zapallito:** De primera calidad, sano, limpio, verde, de tamaño mediano.

**Zapallo:** De primera calidad, sano, limpio, peso no mayor a 4 kilos.

**Coliflor:** De primera calidad, sano, limpio, fresco, solo con sus hojas internas.

**Laurel:** Sin floración, seco en rama.

**FRUTAS**

**Banana:** De primera calidad, fresca, madura, tamaño mediano (180 Gr.)

**Durazno** De primera calidad, sano, fresco, limpio, madurez adecuada, variedad blanco o amarillo, tamaño mediano (Aprox. 180 Gr.)

**Limón:** De primera calidad, sano, limpia, maduro, de cáscara lisa, peso por unidad no menor a 110 Gr.

**Manzana:** De primera calidad, sana, limpia, madura, variedad, deliciosa, romme, grand smith, peso promedio por unidad 170 Gr.

**Naranja:** De primera calidad, sana, limpia, tamaño mediano de aprox. 180 Gr. por unidad.

**Pera:** De primera calidad, sana, limpia, madura, peso aprox. por unidad 170 Gr.

**Mandarina:** De primera calidad, sana, fresca, madura, peso aprox. por unidad 150 Gr.

**LACTEOS Y DERIVADOS**

**Leche entera en polvo:** De vaca, de primera calidad, color blanca o amarillenta, con una humedad máxima de 3,5 %, lípidos totales mínimos 26 %, proteínas totales 25 %, glúcidos reductores totales en lactosa 36 %. En envase hermético de lata, cartón con bolsa de polietileno de 50 micrones, sellado en ambos lados, con fecha de vencimiento visible. Fraccionada en envase de 800 Gr. o bolsas de hasta 30 Kg. (Según capacidad operatoria de la institución)

**Leche parcialmente descremada en polvo:** De vaca, tipo de calidad igual a la anterior, características proteínas totales mínimos 28 %, glúcidos reductores en lactosa 40% lípidos entre 12 y 15 %.

**Leche descremada en polvo:** De vaca, tipo de calidad igual a la anterior, características proteínas 33 %, glúcidos reductores totales en lactosa mínimo 47% lípidos. Fraccionada igual que la leche entera en polvo.

**Leche de vaca entera, fluida:** Pasteurizada, con un tenor graso mínimo del 2,8 %. Fraccionada en envase de plástico de 1 litro o tetrabrik. No deberá contener conservantes ni antibióticos. Deberá consignar en forma visible la fecha de expendio.

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**Leche de vaca parcialmente descremada, fluida:** Pasteurizada, con un tenor graso máximo de 1,5 %. Fraccionada en envase de plástico de 1 litro o tetrabrik. No deberá contener conservantes ni antibióticos. Deberá consignar en forma visible la fecha de expendio.

**Manteca:** De primera calidad, blanda a temperatura ambiente de textura lisa, sabor suave, color amarillo pálido. No deberá contener antioxidante, colorante agregado, ni aditivos. Con tenor graso mínimo del 82 %. Con envoltorio de papel impermeable opaco o transparente o en envase de plástico cerrado. Fraccionada en pilones de 200 Gr. a 1 kilo o en bloques hasta 2,5 kilos. Envasada en cajas o cajones de madera u otro envase permitido por autoridades sanitarias. Deberá consignar fecha de elaboración (Mes, año).

**Margarina:** De iguales de característica a la anterior, excepto con un tenor graso no menor de 80 % , con fecha visible de vencimiento y fraccionada en pilones de 200 Gr. 1 kilo.

**Yoghurt:** De leche entera o descremada, pasteurizado, saborizado a pedido del establecimiento, en envase apto de 180 – 200 Gr., con fecha visible de vencimiento y acorde a lo establecido en el Art. 577 del C:A:A en su composición.

**Queso fresco tipo cremoso:** O port salud a argentino, de pasta blanda, blanco amarillento. Maduración mínima 30 días. Fraccionado en forma de hasta 5 kilos. Con o sin sal

**Queso tipo criollo:** Holanda, pategrás que contenga entre el 36 y 55 % de agua, con corteza ligeramente consistente, de color blanco amarillento. Maduración mínima 30 días. Fraccionado en forma de hasta 5 kilos.

**Queso de pasta dura:** Tipo sbring, sardo de masa salada, pasta compacta de grana fina o gruesa, aroma suave, de color blanco amarillento, de corteza lisa, bien formada. Maduración mínima 3 meses. Fraccionado en forma de hasta 5 kilos.

**Queso magro:** De pasta blanda o semidura, igual característica que a los demás, con un tenor graso entre 10 y 24 %. Con o sin sal.

**Queso blanco:** Con un tenor graso menor de 10 %, masa no madurada, de pasta blanda desmenuzada, aroma agradable, sabor dulce ligeramente ácido, color blanco amarillento. En envase de plástico con tapa termosellado.

**Ricota:** En pasta compacta descremada granulosa, de color blanco amarillento, de sabor y aroma poco perceptible. Se consignará día y mes de elaboración. Fraccionada en envase de plástico de hasta 1 kilo.

**Crema de leche:** De primera calidad, pasteurizada, fresca, con fecha de vencimiento visible. Fraccionada en envase aséptico de hasta ½ kilo y con un tenor graso de 34 al 50 %.

**Leche sin lactosa:** Fluida o en polvo entera, con formulación de acuerdo a la C.A.A.

**GRANJA**

**Pollo:** Limpios, desviscerados, de peso Aprox. de 1,7 a 1,9 kilos por unidad.

**Huevos:** De gallina, frescos, de tamaño mediano, calidad extra o 1º grado, sin rotura, blanco o de color.

**ANEXO V****HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”****CARNE VACUNA** (Corte)

**Pulpa especial:** Peceto, nalga, bola de lomo, colita de cuadril, cuadril, vacío, bife angosto. Con un porcentaje de desecho no mayor al 10 %.

**Pulpa común:** Carnaza de paleta, brazuelo sin hueso, tortugueta, chingolo, aguja sin hueso, marucha sin hueso, carnaza de cola. Porcentaje de desecho no mayor a 15 %.

**Pulpa molida:** Fresca de brazuelo o paleta, con un máximo del 10 % de grasa. Picada fina.

**PANIFICACIÓN**

**Pan:** De primera calidad, amasado francés tipo Felipe, miñón, con o sin salvado de trigo, reuniendo las condiciones bromatológicas correspondientes. Peso Aprox. 60 – 80 Gr. por unidad. Con o sin sal.

**Pan rallado:** De pan francés desecado, sin sustancias extrañas, fraccionado en envase de polietileno hasta 5 kilos.

**Pan integral:** Sin grasa, fermentado por levadura, puede ser mezcla de harina de trigo o centeno.

**Factura:** De panadería, frescas, dulces, con agregado de sustancias permitidas, con un peso Aprox. de 25 a 50 Gr. (Dos de 25 Gr. equivalen a una porción)

**Grisines:** Con el agregado de no menos de 8 % de extracto de malta, integrado por harina y sémola o harina integral. Envase aptos individuales. Con o sin sal.

**Galletitas:** De agua con un tenor graso no mayor a 10 %, en envase apto individual, de salvado y/o integral. Con un tenor graso de 10 %. Con o sin sal.

**PASTAS Y AMASADOS FRESCOS**

**Pastas frescas:** Fideos, raviolos, capeletis, con un contenido de agua no mayor al 35 % (Excepto los ñoquis no mayor al 50 %). En envase rotulado con fecha de elaboración visible.

**Discos de empanadas, tartas:** En envase cerrado, con rotulo en forma visible denominando el producto, día y mes de elaboración.

**PESCADO**

Filet de merluza, pejerrey, armado, óptimo estado de conservación, sin espinas, peso promedio por unidad de 120 a 150 Gr.. Puede reemplazarse el filet por pasta o medallones de pescado.

**MISCELANAS**

**Vainilla:** Artificial, extracto, fraccionada en envase de plástico o vidrio hasta ½ litro.

**Mayonesa:** Salsa constituida con no menos de 5 % de huevo entero, de consistencia semisólida, textura lisa, color amarillo pálido, uniforme. Envasada en recipiente de vidrio o plástico de ½ kilo a 5 kilos. Rotulo visible con peso neto y fecha de elaboración (Mes, año)

**Pasas de uvas:** De una misma variedad, sanas y limpias, sin semilla, libre de escorbajos hasta un 10 % de unidades de picelo adherido y se admite hasta 10 % de las unidades contenidas en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

**Ajo:** De primera calidad, sano, bulbo blanco o colorado de Aprox. 40 Gr. por cabeza.

**Perejil:** De primera calidad, sano, fresco, limpio, sin floración.

**Nuez moscada:** La almendra no debe contener su envoltura, se permite el empleo de cal para su cubierta. No debe pesar más de 5 Gr. Puede ser reemplazada por nuez moscada en polvo de 250 gr. a 1 kilo.

**Albahaca:** Desecada de hojas sanas, limpias, con una humedad de 8 %. Fraccionada en envase de ½ a 1 kilo.

**Pimentón:** Colorado, dulce, en polvo, fraccionado en envase reglamentario de 1 kilo.

**Orégano:** De primera calidad, deshidratado, hojas sanas, limpias y secas, fraccionado en envase de hasta ½ kilo.

**Pimienta blanca:** Desecada, en polvo, con no menos del 52 % de almidón. Fraccionada en envase bromatológicamente apto hasta 1/2 kilo.

**Sopas cremas:** Sopa concentrada que en su forma de consumo presente carácter cremoso. Variedad de sabores a pedido de la institución. Presentación en bolsa hasta 3 kilos.

**Jugo concentrado fortificado:** Deberá cumplimentar con lo reglamentado en C.A.A en su Art. 1049 – 1042. Fortificado con vitamina C.

**Jugos de frutas:** Rotulado con pulpa y jugo de frutas según se solicite, en envase apto por bromatología.

**Levadura:** De cerveza, con no menos del 75% de residuos secos y no más del 15 % de cloruro de sodio sobre el producto seco. Rotulo con fecha de vencimiento.

**Agua mineral:** Natural de mesa, gasificada o no, en recipientes rotulados y apto por bromatología.

**Copos:** De maíz, avena, trigo, arroz. En envase rotulado

**Anchoas:** Con coloración rosada intensa, homogénea, sin olores extraños, ni alteradas. En envase no debe parecer grasa sobrenadando, ni adherida a los bordes. El contenido de cloruro de sodio no será mayor al 30 %, de calidad superior.

**Frutas desecadas:** Ciruelas, medallones de pelones, peras, con no más del 25 % de agua, sanos limpios, y de tamaño y color uniforme. Selección común o elegidos.

**Salvado de avena y/o trigo:** En envase cerrado y rotulado.

## ANEXO V

HOSPITAL DE REHABILITACIÓN  
“DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

## RECURSO FISICO

El establecimiento usuario facilitará durante el contrato en vigencia bajo inventario en las condiciones que se encuentra y sin cargo: Construcción edilicia de espacio físico, instalaciones, equipamientos, muebles, artefactos, vajillas, elementos de cocción y elementos de refrigeración que serán destinados únicamente para la prestación del servicio licitado. Los gastos de funcionamiento, la pérdida, el deterioro parcial o total adecuación y mantenimiento de lo precedente correrá por cuenta del concesionario.

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

## REFORMAS EDILICIAS

Prevía autorización de la Dirección del hospital y la Dirección Gral. De Construcciones Hospitalarias, la Empresa podrá remodelar las instalaciones a fin de adecuar la presentación y/o servicio.

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

## RECURSO HUMANO

Se exigirá la presencia de un profesional (Como mínimo) Licenciado en Nutrición para cubrir los horarios de 08 Hs. a 13 Hs. todos los días hábiles del año. Para los días Feriados, Sábado y Domingo deberá cubrir en el turno de mañana el horario de 09 Hs. a 12 Hs.

Además deberá contar con :

- 1 Cocinero: Encargado con experiencia en cada uno de los turnos, todos los días del año.
- 1 Camarero / Ayudante de Cocina: 4 horas turno mañana y 4 horas turno tarde de Lunes a Viernes

Se exigirá uniforme conforme a lo establecido.

## EQUIPAMIENTO Y VAJILLA

La empresa adjudicataria deberá tener en cantidad y en condiciones adecuadas el equipamiento, elementos de vajillas para cubrir las necesidades de la cobertura total. Proveer de vajilla completa (Computeras, soperos, cubiertos, vasos, termos, tazas, ect.)

- Balanza y Balanza dietóterapia.
- Carro transportador.
- Bandejas individuales de plástico antideslizante con tazas, platos, cuchara de té para el servicio de desayunos y meriendas.
- Bandejas térmicas realizadas en material neutro y de fácil limpieza, para que no altere el sabor, ni el olor de los alimentos elaborados, las que deberán conservar el alimento a una temperatura de más de 65° C. Deberán estar formadas por una base, utensillos en el interior (Soperos, platos, bowls, ect.) y una cubierta o tapa aislante que puede ser apilable.

## EL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN

A la cama del paciente si correspondiere o de lo contrario a mesa del comedor.

Desayuno y merienda del personal: El servicio de mucamas del Hospital deberá retirar desde cocina la cantidad total para cada sector.

La cantidad de raciones será solicitada por el jefe de cada área a la unidad de Alimentación.

Descartable: Si la unidad de Alimentación solicitará elementos descartables para la distribución de la alimentación de un paciente, los mismos se facturarán con el código de la colación correspondiente (Según el monto).

## PAUTAS NUTRICIONALES PARA EL COMEDOR DE PERSONAL AUTORIZADO

Los menús son indicados en la dieta normal.

Las correspondientes preparaciones pueden ser modificadas en lo que respeta a sabor, consistencia, forma de preparación y textura, utilizando los mismos ingredientes.

De ocurrir alteraciones en la organización del hospital que infiera en el número de personal autorizado para el comedor y/o en caso de ser necesario se procederá previa evaluación y consenso entre Consejo de Administración y el responsable del Servicio de Alimentación a la incorporación de una entrada o guarnición.

El pan o galletitas para el personal son sin fibras.

## ANEXO V

### HOSPITAL DE REHABILITACIÓN “DR. CARLOS M. VERA CANDIOTI”

#### VESTIMENTA DEL PERSONAL

##### DE COCINA:

Uniforme de color distintos del persona de salas de la Institución.

**Mujer:** Pantalón, casaca (Sin botones), delantal, gorro elastizado tipo baño o gorro cocinero de copa baja cubriendo la totalidad del cabello, calzado blanco cerrado con suela antideslizable, uñas cortas sin esmalte.

**Hombre:** Pantalón, casaca (Sin botones), delantal, gorro elastizado tipo baño o gorro cocinero de copa baja cubriendo la totalidad del cabello, calzado blanco cerrado con suela antideslizable.

##### **Camarero:**

Uniforme de color distinto del personal de la Institución.

Ídem para ambos casos, con la salvedad que deberán contar con doble juego de delantal: uno para su permanencia en cocina, otro para los sectores de servicio.

El uniforme deberá estar en **perfectas condiciones de higiene todos los días, previsión que deberá tener presente la Empresa**. Llevará marca o inscripción que lo diferencie del resto del personal del Establecimiento y las respectivas tarjetas de identificación que deberán **utilizar obligatoriamente todos los días**, todo lo cual será sometido a la aprobación previa a la Dirección del Establecimiento.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.