

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Se planificaron diez menús con variantes y opciones de desayunos y meriendas, que podrán adaptarse a las diferentes estaciones del año.

Una vez cumplidos los mismos podrán repetirse en forma rotativa, excepto que por causas fundamentadas se altere el orden.

También podrán alternarse con cualquiera de las variantes, cuando así lo solicite la División de Alimentación, con la suficiente antelación.

Las alternativas deberán coordinarse entre la División y la Empresa, en los primeros quince días de haber iniciado la gestión, o bien la Empresa se organizará con los diez menús base.

La División de Alimentación, está facultada 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 y Medio Ambiente.

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 alimentos estacionales, con la disponibilidad adecuada y los costos.

La dieta normal tiene un fraccionamiento de cuatro (4) comidas. En los diseños de menús se contemplan los grupos etéreos, por lo que deberá tenerse en cuenta la cantidad de los ingredientes para alcanzar las metas nutricionales. Todos los ingredientes se registran en peso neto crudo.

DIETOTERAPIA

En la planificación de las dietas terapéuticas, se cumplirá con los mismos requisitos que la dieta normal, en cuanto al valor calórico total y a la formulación de los nutrientes según el grupo etéreo. El fraccionamiento de las dietas, dependerá de los objetivos terapéuticos, teniendo como mínimo cuatro (4) comidas, pudiendo llegar a ser fraccionada cada dos o tres horas, según las necesidades del paciente.

Todas las variantes de las dietas, ofrecerán alternativas de la preparación asódica, hiposódica o con sal normal.

Si la patología no permitiera indicar la dieta de los menús elaborados, podrá prepararse dietas especiales, con la técnica culinaria adecuada, seleccionando el tipo de alimentos y equivalentes de los mismos.

En la dietoterapia, el reemplazo del pan se hará teniendo en cuenta las calorías y no los gramos.

Cada vez que se solicite, se reemplazará por tostadas, galletitas de agua, grisines, pan ó pan sin gluten, con fibras, de otras harinas especiales, galletitas especiales, integrales o sin gluten.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ESPECIFICACIONES TECNICAS

MENU ACOMPAÑANTE

Coinciden con el valor calórico del grupo etéreo menor de 10 años.

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Se planifican opciones en la dietoterapia.

COLACIONES

Cualquiera sea su característica física, serán distribuidas en envases cerrados , con tapa u otra opción que proponga la empresa.

La División podrá solicitar un peso exacto para cada tipo de colación.

Las colaciones podrán ser distribuidas las veces que sean solicitadas.

PERSONAL AUTORIZADO

Se especifican los ingredientes del desayuno o merienda para Comedor del Personal Corresponde para todo el personal de la institución. La distribución será coordinada con la Empresa.

CARACTERÍSTICAS DEL SERVICIO

El valor calórico promedio asciende a 1900 calorías para niños menores de 10 (diez años) y acompañantes. Para los mayores de 10 (diez años) se consideró un valor calórico promedio de 2100 calorías.

DIETA NORMAL

Con selección normal de alimentos y de tipos de preparaciones, será adaptado a las características de la población hospitalaria. De temperatura adecuada al tipo de comida.

NORMAL SIN CARNE

Ídem características anteriores, se exceptúan todo tipo de carnes, por lo que la dieta deberá cubrir en calorías y nutrientes a la dieta normal con carne, con otros alimentos adecuándose a los requerimientos del paciente.

.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

BLANDO GÁSTRICO INTESTINAL

Con selección de alimentos inhibidores de la secreción gástrica e intestinal (no excitantes). De consistencia normal y / o blanda, con fibras modificadas por la cocción , reducido en lactosa o sin ella, como así también para los ácidos orgánicos y gluten. Con volumen normal o fraccionado, de temperatura templada o cálida.

BLANDO GÁSTRICO INTESTINAL SIN CARNE

Con iguales indicaciones para la dieta normal sin carne, pero con indicaciones de dietas blanda gástrica.

HEPATOPROTECTOR

Está caracterizado por alimentos no colecistoquineticos, con hemicelulosa o celulosa modificada por cocción, y/o procesamiento hipograso, rico en hidratos de carbono complejos

HEPATOPROTECTOR SIN CARNE

Con iguales indicaciones para la dieta normal sin carne, pero con indicaciones de dieta hepatoprotectora.

ASTRINGENTE

Indicado específicamente para diarreas Sin lactosa, sin ácidos orgánicos y reducido en gluten. Fibras modificadas por la cocción. De fácil digestión y absorción, de temperatura templada y fraccionada a solicitud de la División. De acuerdo a la evolución de los síntomas, se irán adaptando diferentes técnicas culinarias.

PARA DIABETICO

Con selección de alimentos, acorde a una distribución de los hidratos de carbono, adecuados a la patología, libre de azúcares simples , ricos en fibras, y fraccionado según el profesional de la División.

HIPERCELULÓSICO

Lo integran alimentos ricos en fibras, estimulantes de la movilidad intestinal y/o para corregir los trastornos. Las guarniciones y postres serán seleccionados por la División de Alimentación. Tanto el pan y equivalentes serán integrales o enriquecidos con salvado de cereales.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ESPECIFICACIONES TECNICAS

HIPERCALORICO-HIPERPROTEICO

La nutricionista de la División seleccionará el tipo de dieta de acuerdo a la prescripción médica, e indicará la suplementación alimentaria para cubrir los requerimientos calóricos y/o proteicos del niño. También opondrá por alimentos naturales y/o nutroterápicos.

INDIVIDUALES

Incluye dietas específicas que no pueden adaptarse a la dietoterapia descripta. Incluye también especificaciones técnicas culinarias y/o alimentos con características especiales.

POSTOPERATORIO

Dieta con características organolépticas suaves, de temperatura templada, con alimentos no irritantes de la mucosa tanto gástrica como intestinal, de fácil digestión y masticación, incluye preparaciones simples, a saber: caldos sopas desgrasadas, bife de carne magra o de pollo sin piel, pescado de mar, puré de papas o mixto, frutas frescas cocidas o al natural.

DIETAS DE CONSISTENCIA BLANDA

La nutricionista de la división podrá solicitar a la empresa modificar el estado natural de los alimentos, ya sea de carnes, vegetales, frutas o cereales, llevándolos a una consistencia de triturado, procesado o licuado.

Esto no significará trasladar el código a la dieta blanda gástrica, sino que debe considerarse dentro del tipo de la dieta solicitada. Ejemplo: Normal con bismark ó pollo molido o picado.

DIETAS LIQUIDAS

Para administrar por boca o sonda, compuesta por alimentos naturales o frescos, con o sin carnes, de consistencia adecuada a la vía y a las necesidades del niño, con valor calórico, con nutrientes y con volúmenes adecuados.

Quedará a criterio de la División indicar la composición definida de todos los nutrientes, los cuales pueden ser modificados en las proporciones y calidad requeridas, y optará por la utilización de los nutroterápicos de acuerdo al estado físico de las proteínas, carbohidratos y a la clase de grasas.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ESPECIFICACIONES TECNICAS**TIPO DE SERVICIO : Distribución**

El hospital cuenta con una cocina central sectorizada físicamente con equipamiento mayor. El equipamiento de distribución , se adecuará al sistema centralizado, con servicio a cama del paciente internado y/o acompañante , y a mesa en el comedor del personal. Se aclara que en el nuevo hospital de niños de la ciudad de Santa Fe, los acompañantes de los sectores de internación Neonatología y de Terapia Intensiva, será servidos en el comedor de personal con bandejas simples (no térmicas).

DIETAS A SUMINISTRAR

En todos los casos, la empresa concesionaria, deberá tener en cuenta:

- La combinación de alimentos de los diferentes grupos: las variedades de las preparaciones, la inclusión de alimentos y técnicas culinarias que combinen las características organolépticas.
- En todo el sistema del proceso alimentario, regirá las normas de bioseguridad tanto para la materia prima como para la planta física , equipamiento mayor y menor y las instalaciones.
- En cuanto al tipo de alimentos, se podrá utilizar: frescos, naturales, elaborados, deshidratados, irradiados y congelados, rigiendo para todos las normas del Código Alimentario Argentino, Provincial y de la autoridad sanitaria competente.
- No se admitirá bajo ningún concepto, que se distribuyan comidas recalentadas, ni la reutilización de sobrantes, ni la pre-elaboración de comidas en un lapso no mayor de 6-7 horas . Exceptuándose aquellas que deban ser preparadas con antelación para obtener un producto final de consistencia firme, ejemplo: gelatinas, flanes,etc. . En este caso deberá refrigerarse en recipiente de material no toxico.

HORARIOS DE DISTRIBUCIÓN

	Desayuno	Colación 1/2 mañana	Almuerzo	Merienda	Colación ½ tarde	Cena
Internados y Acompañantes	7,30 hrs.	9,30 hrs.	11 hrs.	15 hrs.	17,30hrs.	19 hrs
Acompañantes en comedor	7,30 hrs.	-	11 hrs.	15 hrs.	-	19 hrs
Personal del hospital	8 hrs.	-	12,30 hrs.	15 hrs.	-	20,30 hrs

EQUIPAMIENTO

La empresa concesionaria, relevará los datos expedidos del servicio para la provisión del Equipamiento mayor y menor, en cantidad, calidad y en condiciones adecuadas para cumplir con las necesidades de la cobertura.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ESPECIFICACIONES TECNICAS**VAJILLA PARA COMENSALES**

Será completa: bandeja o platina, cubiertos, compotera, sopero, plato de postre (cuando la preparación lo requiera).

PARA COMEDOR

La empresa consensuará con el servicio por las diferentes modalidades: bandejas , platinas o platos de loza o vidrio, completarán la vajilla, vasos de vidrio, platos de postre, jarras con tapa, servilletas, paneras, especieros.

EQUIPAMIENTOS DE DISTRIBUCIÓN**Area de internación:**

La distribución de las dietas para los pacientes internados y acompañantes serán transportadas en carros adaptados para la distribución de las bandejas individuales en

Cantidad acorde a la cobertura de cada sala o área de internación.

Bandejas individuales

Se exigirán bandejas térmicas individuales, con tapas herméticas, también individuales, por lo que la empresa concesionaria deberá adquirir en la cantidad necesaria de acuerdo al requerimiento de la División de Alimentación.

Cualquiera sea el sistema, las bandejas deberán identificarse en el sector cocina con nombre y apellido, tipo de dieta, sala y cama.

En el proceso de emplazamiento (en línea, se deberá buscar la manera que los alimentos que se encuentran a granel para su distribución, no pierdan temperatura, para ello se deberá contar con un buen sistema de baño de maría, además de la correspondiente medición con termómetros apropiados.

Para los alimentos que se lleven fuera de las bandejas térmicas, deberán transportarse en envases cerrados descartables, con tapa o film protector, y en caso de no ser descartables, de fácil limpieza.

AREA COMEDOR

La empresa, deberá tener en cuenta al optar por el tipo de vajilla, el mantenimiento de la temperatura, especialmente con las comidas calientes.

La empresa concesionaria deberá mantener la cantidad y la calidad (referidas a las condiciones higiénico-sanitarias) del equipamiento mayor y menor, para abastecer la cobertura total.

La vajilla del equipamiento en general, deberá ser reemplazada, toda vez que lo solicite la División Alimentación.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ESPECIFICACIONES TECNICAS**RECURSOS HUMANOS**

El personal a cargo de la empresa, que cumpla funciones en los diferentes sectores del servicio, deberá cumplir con todos los requisitos especificados en las cláusulas particulares.

VESTIMENTA

La empresa proveerá a su personal, el uniforme completo, de color claro, deferente al de los empleados del hospital, con identificación personal.

SECTOR COCINA

Varones: birrete, ambo o guardapolvo, delantal protector de doble tela.

Mujeres: cofia elastizada (tipo gorra de baño), guardapolvo ó ambo de pollera o pollera pantalón, ó pantalón, delantal protector de doble tela.

Se permitirá el cabello largo sujeto para ambos sexos.

Todo el personal utilizará calzado antideslizante que cubra todo el pie. Deberá mantener toda la vestimenta y calzado en condiciones de aseo y conservación, siendo de uso exclusivo para su sector de trabajo.

Todo el personal de la empresa, tanto el jerarquizado como el de ejecución, deberá contar con la libreta sanitaria.

Cuando las técnicas culinarias de manipulación de alimentos lo requieran, se exigirá el uso de barbijos y guantes descartables, éstos serán resistentes, y se renovarán con la frecuencia que exijan las condiciones de trabajo, o luego de cada interrupción.

CAMAREROS /AS - TAREAS MIXTAS

Serán personas debidamente capacitadas para cumplir con sus tareas específicas, sugiriendo tener estudios secundarios completos.

COCINEROS / AS - AYUDANTES DE COCINA

Los cocineros encargados de la interpretación y elaboración de las preparaciones, deberán contar con la debida certificación de antecedentes que acrediten idoneidad en su trabajo.

Los ayudantes de cocina, deberán también contar con cierta capacitación al respecto.

OPERARIO DE LIMPIEZA

El operario con funciones de limpieza y otras tareas similares que se le asigne, no deberá manipular alimentos.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ESPECIFICACIONES TECNICAS**TIPIFICACION DE ALIMENTOS**

Para cumplir con los requisitos de calidad de los alimentos y productos alimentarios, se anexa a este pliego, la tipificación de los alimentos perecederos, semi y no perecederos.

Los productos deberán estar rotulados, con fecha de elaboración y/o vencimiento.

Se exigirá la disponibilidad del stock básico tanto de los productos no perecederos y de nutroterápicos, por el total de días especificados en las condiciones Particulares del Pliego.

En cuanto a los productos semiperecederos se exigirá el stock de no menos de catorce días de los rubros que integran el menú de las diferentes dietas.

La materia prima será de primera calidad y responderá a las exigencias del código alimentario argentino, y al de la provincia de Santa Fe.

Ante sospecha de alteraciones en la inocuidad de los alimentos y/o comidas preparadas, y/o distribuidas, la División de Alimentación del Hospital, podrá solicitar su análisis, ó hacer intervenir a la Dirección de Bromatología Provincial.

CALIDAD

La División supervisará la recepción, preparación y distribución de todas las dietas alimenticias, como así también la higiene de los diferentes sectores, equipos, elementos y vestimenta, pudiendo notificar en el libro de orden su cumplimiento o incumplimiento.

CONTROL DE AGUA

Se tomarán muestras como mínimo cada seis (6 meses), para su análisis microbiológico.

RESPONSABLE TÉCNICO

El profesional de la empresa adjudicataria (licenciada en Nutrición ó Nutricionista), **será el responsable técnico de todo el proceso alimentario:** producción, almacenamiento, elaboración, distribución y consumo, ya que en toda la etapa pueden producirse alteraciones que perjudiquen la calidad final del producto elaborado **Será la capacitadota del personal a su cargo, tanto de la manipulación, como de los procesos culinarios,** de la higiene y sanitización de los diferentes sectores, equipamiento y vajillas. **Deberá estar durante toda la prestación, cubriendo ambos turnos, fines de semana y feriados.**

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ESPECIFICACIONES TECNICAS**DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO**

El profesional nutricionista, deberá establecer los horarios de la limpieza y desinfección , que garanticen atención especial a todos los sectores, equipos y materiales.
Deberá garantizar las correctas condiciones de higiene en el procedimiento de distribución de las comidas. **No se permitirá trasladar alimentos y/o comidas descubiertas a través de áreas contaminadas.**

RECURSOS FÍSICOS

El hospital cederá sin cargo durante la vigencia del contrato, bajo inventario y firmas de ambas partes, todos los sectores de la cocina central para realizar la producción.

Facilitará el equipamiento mayor y menor con que se cuenta al inicio de la prestación: baño de maría, anafes, marmita, parrilla, freidora, mesadas con piletas de acero inoxidable, hornos, campana extractora, equipos de frío, báscula, balanza gramera, procesadora industrial.

Por cuenta de la concesionaria correrán los gastos de funcionamiento, la pérdida o deterioro parcial o total de los recursos edificios y/o equipamiento y los repondrá dentro de un plazo fijado por la Dirección o Consejo de Administración, previo a la notificación de la División de Alimentación.

La empresa completará el equipamiento mayor y menor faltante, así como también el mobiliario, para asegurar un mejor cumplimiento del servicio de comidas al paciente internado y al personal autorizado.

Deberá tener en cuenta especialmente, el equipamiento mecánico para la cocina dietoterápica: unidad de cocción, batidora, licuadora, juguera, balanza dietética, unidad de refrigeración.

REFORMA EDILICIA

Para cualquier reforma y/o adaptación del recurso físico o de equipamiento que la empresa desea efectuar , deberá tener autorización por escrito, del director y/o consejo de Administración del hospital, así como también de la Dirección General de Construcciones Hospitalarias .

Las reformas edilicias quedarán a beneficio del establecimiento sin derecho a indemnización.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

TIPIFICACIÓN DE DIETAS – CÓDIGOS-

TIPO DE DIETA	Desayuno	Almuerzo	Merienda	Cena
Normal > 10 años	0,10	0,40	0,10	0,40
Normal < 10 años	0,10	0,36	0,10	0,36
Normal s/carne > 10 años	0,09	0,23	0,09	0,23
Normal s/carne < 10 años	0,10	0,26	0,10	0,26
Renal 50 % de carne >10 años	0,09	0,30	0,09	0,30
Renal 50 % de carne < 10 años	0,09	0,28	0,09	0,28
Normal sin gluten > 10 años	0,11	0,42	0,11	0,42
Normal sin gluten < 10 años	0,11	0,41	0,11	0,41
Blando Gástrico > 10 años	0,12	0,40	0,12	0,40
Blando Gástrico < 10 años	0,12	0,36	0,12	0,36
Blando Gástrico s/carne > 10 años	0,09	0,26	0,09	0,26
Blando Gástrico s/carne < 10 años	0,09	0,23	0,09	0,23
Diabético > 10 años	0,12	0,42	0,12	0,42
Diabético < 10 años	0,12	0,38	0,12	0,38
Post operatorio > 10 años	0,09	0,35	0,09	0,35
Post operatorio < 10 años	0,09	0,30	0,09	0,30
Blando gástrico sin gluten > 10 años	0,10	0,27	0,10	0,27
Blando gástrico sin gluten < 10 años	0,10	0,24	0,10	0,24
Astringente con carne > 10 años	0,10	0,35	0,10	0,35
Astringente con carne < 10 años	0,09	0,30	0,09	0,30
Astringente sin carne > 10 años	0,10	0,26	0,10	0,26
Astringente sin carne < 10 años	0,09	0,23	0,09	0,23
Lactante con carne	-	0,30	-	0,30
Lactante sin carne	-	0,20	-	0,20
Lactante astringente con carne	-	0,25	-	0,25
Lactate astringente sin carne	-	0,15	-	0,15
Individual > 10 años	-	0,45	-	0,45
Individual < 10 años	-	0,42	-	0,42
Licuado via enteral o boca 500 calorías con alimentos naturales				0,31
HiperCelulósico > 10 años	0,12	0,41	0,12	0,41
HiperCelulósico < 10 años	0,12	0,37	0,12	0,37
Acompañantes	0,09	0,36	0,09	0,36
Desayuno / Merienda Simple	0,09		0,09	
Colación 1				0,06
Colación 2				0,12
Colación 3				0,19
Personal Autorizado en Comedor	0,10	0,50	0,10	0,50

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Descartables : en el caso de seleccionar material descartable para situaciones especiales en que el servicio determine la necesidad de su uso, los mismos serán facturados con el código de correspondiente

Los alimentos o productos que se soliciten y que no estén incluidos en este pliego serán facturados con un costo acordado entre el servicio y la empresa, tomando como promedio , el precio mayorista y al consumidor. El costo será consensuado entre los profesionales de ambos entes.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Fórmula Sintética Promedio para Niños mayores de 10 años**Valor calórico total : 2194cal**

	%	cal	gr.
H. de C.	59	1298	324,5.
Prot.	15	331	83
Grasas	26	565	63

Fórmula Desarrollada

Alimento	Cantidad	H de Carbono	Proteínas	Grasas
Leche	44	15,84	11	11
Queso	13	-	2,6	2,6
Huevo	10	-	1,2	1,2
Carne	180	-	36	18
Vegetales A	100	5	0,50	-
Vegetales B	200	20	2	-
Vegetales C	275	55	5,5	-
Frutas	140	21	1,4	-
Cereales/pasta	45	31,5	4,5	-
Legumbres	8	3,20	1,6	-
Pan	180	108	20	-
Azúcar	26	26	-	-
Aceite	30		-	30
Mermelada	40	28	-	-
Flan/Gelatina	14	11	0,50	-
Totales		324,54	83	62,8

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Fórmula Sintética Promedio para Acompañantes y Niños menores de 10 años**Valor calórico total : 1978cal**

	%	cal	gr.
H de C	59	1170	292,5
Prot.	15,5	306	76,5
Grasas	25,5	504	56

Fórmula Desarrollada

Alimento	Cantidad	H. de carbono	Proteínas	Grasas
Leche	44	15,84	11	11
Queso	13	-	2,6	2,6
Huevo	10	-	1,2	1,2
Carne	160	-	32	16
Vegetales A	100	5	0,50	-
Vegetales B	190	19	1,90	-
Vegetales C	230	46	4,6	-
Frutas	140	16,8	1,40	-
Cereales/pastas	35	24,5	3,5	-
Legumbres	6	2,4	1,2	-
Pan	175	105	16	-
Azúcar	26	26	-	-
Aceite	25	-	-	25
Mermelada	30	21	-	-
Flan / Gelatina	14	11	0,70	-
Totales		292,5	76,5	55,8

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DESAYUNOS Y MERIENDAS GENERALES**Internados: menor de 10 años****Mayor de 10 años**

Leche	150 c.c o 19,5 grs en polvo al 13 %	ídem
Azúcar	12 grs	ídem
Yerba o malta	5 grs.....	ídem
Pan	40 grs.....	40 grs
Mermelada	15 grs	20 grs

Acompañantes :

Leche	150 c.c ó 19,5 grs en polvo al 13 %
Azúcar.....	12 grs
Yerba o malta.....	5 grs
Pan.....	40 grs
Mermelada	15 grs

Personal:

Leche.....	100 c.c ó 13 grs en polvo al 13 %)
Azúcar.....	10 grs
Yerba o té.....	5 grs
Pan.....	70 grs

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

SOPA GENERAL

Variantes: de cereal ó fécula ó de Verduras

-

Alimento	Peso neto
Puerro	5 grs
Acelga	10 grs
Zanahoria	15 grs
Calabaza	15 grs
Apio	5 grs
Cereal ó fécula - verduras (papa)	10 grs / 5 grs/ 20 grs

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DESAYUNOS – MERIENDA – REGIMEN DIETOTERÁPICO

<u>TIPO DE RÉGIMEN</u>	<u>ALIMENTO</u>	<u>CANTIDAD</u>
Blando gástrico y hepatoprotector	Leche descremada	200 c.c ó 25 grs.
	Té / azúcar	2 grs / 12 grs
	Galletitas de agua	30 grs
	Membrillo – mermelada	20 grs
<u>Diabéticos</u>	Leche entera ó descremada	200 c.c ó 25 grs
	Yerba, malta, te	5 gr / 5 gr/ 2 gr
	Queso descremado	30 grs
	Edulcorante sintético	c.s
	Pan con salvado o de gluten	40 grs
<u>Blando gástrico- variante-</u>	<u>Leche espesada</u>	
	Leche entera o descremada	200 c.c ó 25 grs
	Almidón de maíz	10 grs
	Azúcar	12 grs
	Esencia de vainilla	c.s
	Galletitas de agua	30 grs
	Queso cremoso	30 grs
<u>Astringentes</u>	Infusión de té liviana	200 c.c
	Azúcar ó edulcorante	12 grs
	Galletitas de agua	30 grs
	Queso o membrillo ó jalea	30 grs
<u>Libre de gluten I (celíacos)</u>	Leche descremada	200 c.c ó 25 grs
	azúcar	12 grs
	Galletitas de maicena , ó arroz u otra sin gluten, dulces o saladas	4 unidades

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DESAYUNOS – MERIENDAS – REGIMEN DIETOTERÁPICO - (continuación)

TIO DE RÉGIMEN	ALIMENTO	CANTIDAD
Libre de Gluten II	Galletitas sin gluten	4 unidades
	Leche sin lactosa	200 c.c (diluída al 15 - 20 %)
	edulcorante	c.s
	Jalea de membrillo o manzana	20 grs
Hiposódicos	Leche entera ó descremada	200 c.c ó 26 grs
	Yerba – malta – té	5 grs – 5 grs- 2 grs
	Azúcar	12 grs
	Mermelada ó miel ó manteca ó crema s/sal	20 grs
	Pan ó galletitas sin sal	40 grs / 30 gs

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**MENU GENERAL : Almuerzos y Cenas Acompañantes, menores de 10 años y
Mayores de 10 años**

ALMUERZO N° 1 “ Milanesa con puré mixto. Gelatina .”	<u>PESO NETO</u> <u>ACOMP. Y</u> <u>MENOR</u> <u>De 10 años</u>	<u>PESO NETO</u> <u>MAYOR</u> <u>De 10 años</u>
Ingredientes		
Pulpa	100	110
Huevo	5	5
Pan rallado	20	20
Ajo - perejil	c.s	c.s
Sal - condimentos	c.s	c.s
Aceite	10	10
Papas	125	150
Zanahoria	50	70
Calabaza	50	70
Aceite	5	7
Gelatina/agua	100/20	100/20
pan	40	40
Variante : “ Bife cebollado con puré mixto”		
CENA N° 1 “ Pan de carne, arroz con aceite. Fruta.”		
Pulpa molida	60	70
Huevo	10	10
Pan remojado	20	25
Ajo – perejil	C/s	C/s
Cebolla	30	40
Queso cremoso	30	30
Tomate triturado	30	30
Aceite	10	10
Sal/condimentos	C/s	C/s
Arroz	50	60
Aceite	7	10
Fruta	140	140
Pan	40	40
Variante : “Hamburguesa, y arroz con salsa”		

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL

<u>ALMUERZO N° 2 “ Carne a la Bretona- Flan”</u>	<u>PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años</u>	<u>PESO NETO MAYOR DE 10 años</u>
<u>Carne cubeteada</u>	<u>60</u>	<u>70</u>
Pimiento	5	5
Papa	100	150
Calabaza	100	100
Zanahoria	50	50
Cebolla	15	15
Tomate triturado	30	40
Sal-condimentos	c.s	c.s
Aceite	10	10
Fécula	2	2
Flan polvo / leche	20 /120	20 / 120
	40	50
Variante: “ pastel de carne con puré mixto a la pizza”		
CENA N° 2 “ Milanesa de pescado con fideos a la parmesana- Ensalada de Frutas”		
pescado	100	120
huevo	5	5
Sal-condimentos	c.s	c.s
Pan rallado	20	25
aceite	10	15
fideos	60	70
aceite	7	10
Queso de rallar	5	7
Ensalada de frutas		
*banana	30	40
*manzana ó pera ó durazno	40	50
*naranja	70	70
azúcar	10	10
Pan	40	50

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL

ALMUERZO N° 3 “Bife de hígado con puré. Gelatina”	PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años	PESO NETO MAYOR De 10 años
Ingredientes		
Hígado	90	110
Cebolla	30	40
Pimiento	10	10
Aceite	5	7
Sal/condimentos	C/s	C/s
Papas	200	250
Leche	20	25
Aceite	5	5
Condimentos	C/s	C/s
Gelatina/agua	100/20	100/20
pan	40	40
Variante: “Milanesa de hígado con puré”		
CENA N° 3 “Milanesa de carne molida con arroz primavera. Fruta “		
Pulpa molida	70	90
Huevo	5	5
Ajo/perejil- condimentos	C/s	C/s
Pan rallado	20	25
Aceite	10	10
Arroz	40	50
Zanahoria	40	50
Cebolla verdeo	5	5
Tomate	60	80
Arvejas	15	20
Pimiento	5	5
Aceite	5	5
pan	40	40
Fruta	140	140
Variante: Albóndigas con arroz con salsa		

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL

ALMUERZO N° 4 “Ñoquis con salsa bolognesa”- Fruta. Ingredientes	PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años Grs.	PESO NETO MAYORES De 10 años Grs.
Papa	200	220
Huevo	10	10
Harina común	50	60
Sal-condimentos	c.s	c.s
Aceite	3	5
Carne molida	30	50
Cebolla	20	20
Tomate triturado	40	50
Pimienta	5	5
Sal – condimentos	c.s	c.s
Queso de rallar	7	7
Aceite	5	7
fruta	140	160
Pan	40	50
Variante: “ Pastel de papas a la pizza gratinado”		
CENA N° 4 “ Hamburguesa de pollo gratinada con puré mixto. Gelatina “		
Pollo	80	90
Huevo	5	5
Pan rallado	10	10
Ajo-perejil	c.s	c.s
Aceite	5	7
Papas	125	150
Zanahoria	50	70
Calabaza	50	70
Sal-condimentos	c.s.	c.s
Aceite	5	7
Queso cremoso	30	30
Gelatina polvo- agua	20-120	20- 120
Pan	40	50
Variante: “ Suprema con puré mixto”		

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL

ALMUERZO N° 5 “ Mayonesa de ave. Maicena al caramelo.”	PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años	PESO NETO MAYOR De 10 años
Ingredientes		
Pollo	80	90
Papa	150	170
Zanahoria	50	70
Arvejas	20	20
Lechuga(adorno)	20	20
Sal	C/s	C/s
Mayonesa	10	10
Aceite	5	5
Vinagre	5	5
Maicena al caramelo:		
Leche	120	120
Fécula de maíz	10	10
Azúcar	20	20
pan	40	40
Variante: “Cazuela de pollo”		
CENA N° 5 “ Pan de carne con tallarines a la parmesana. Fruta.”		
Pulpa molida	80	90
Huevo	10	10
Pan remojado	10	15
Pan rallado	10	15
Ajo/perejil	C/s	C/s
Aceite	5	7
Harina común (tallarines)	50	60
Huevo	10	10
Aceite	5	5
Queso rallar	7	7
Fruta	140	140
pan	40	40
Variante : “Tallarines con salsa bolognesa”		

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL

ALMUERZO N° 6 “Milanesa con puré con ensalada de tomate . Fruta “ Ingredientes	PESO NETO ACOMP. Y MENOR de 10 años	PESO NETO MAYOR de 10 años
Pulpa	90	100
Huevo	10	10
Ajo - perejil	c.s	c.s
Pan rallado	20	25
Aceite	10	10
Papa	175	225
tomate	80	100
Aceite	5	5
Sal	c.s	c.s
Fruta	140	140
pan	40	40
Variante: “ Bife a la criolla”		
CENA N° 6 “Salpicón . Gelatina”		
Carne cubeteada	70	80
Arroz	50	50
Arvejas	10	15
Pimientos	5	5
Zanahoria	50	60
Tomate	40	50
Aceite	15	17
Vinagre	3	3
Sal	c.s	c.s
Cebolla	10	10
Pan	40	40
Gelatina polvo / agua	20 / 120	20 /120
Variante : “ Guiso de arroz “		

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL

ALMUERZO N° 7 “ Hamburguesa con tortilla. Flan”	<u>PESO NETO</u> <u>ACOMP. Y</u> <u>MENOR</u> <u>De 10 años</u>	<u>PESO NETO</u> <u>MAYOR</u> <u>De 10 años</u>
Ingredientes		
Carne molida	80	90
Huevo	5	5
Pan rallado	10	15
Ajo/perejil	C/s	C/s
Aceite	5	7
Papa	140	150
Zapallito	80	100
Cebolla	20	20
Huevo	15	25
Queso rallar	7	7
Aceite	10	10
Sal/condimentos	C/s	C/s
Flan: leche/polvo	120/20	120/20
pan	40	40
Variante: “ Bismark con souffle de papas y zapallito”		
CENA N° 7 “ Cazuela de mondongo. Fruta.”		
Mondongo	80	100
Papa	150	175
Zanahoria	50	70
cebolla	15	20
Pimiento	5	5
Arvejas	15	20
Tomate triturado	30	40
Aceite	10	10
Sal/condimentos	C/s	C/s
Fruta	140	140
Pan	40	50
Variante Hamburguesa de mondongo a la Pizza c/ puré mixto.”		

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL

ALMUERZO N° 8 “ Salpicón . fruta “	PESO NETO ACOM.Y MENORES De 10 años	PESO NETO MAYORES De 10 años
Ingredientes		
Carne cubeteada	80	80
Cebolla	20	20
Papa	160	200
Zanahoria	50	60
Tomate	40	40
Lechuga o arvejas	15	20
Sal- cond.	c.s	c.s
Aceite	15	15
Pan	40	40
Fruta	140	140
Variante : “ guiso de carne y vegetales”		
CENA N° 8 “ Hamburguesa a la napolitana con puré. gelatina”		
Pulpa picada	80	90
Huevo	5	5
Pan rallado	10	15
Ajo- perejil	c.s	c.s
Aceite	5	7
Papa	200	250
Aceite- puré	5	7
Sal- cond.	c.s	c.s.
Tomate triturado	20	25
Queso cremoso	30	30
Cebolla	10	10
Pan	40	40
Gelatina polvo / agua	20/120	20/120
Variante , “ Pan de carne a la napolitana”		

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL

ALMUERZO N° 9 “ Bife al jugo con papas doradas Fruta.”	<u>PESO NETO</u> <u>ACOMP. Y</u> <u>MENOR</u> <u>De 10 años</u>	<u>PESO NETO</u> <u>MAYOR</u> <u>De 10 años</u>
Ingredientes		
Pulpa	100	110
Aceite	5	5
Sal	C/s	C/s
Caldo	C/s	C/s
Papas	250	275
Aceite	10	10
Fruta	140	140
pan	40	40
Variante: “ Milanesa con puré”		
CENA N° 9 “ Albóndigas con fideos. Gelatina”		
Pulpa molida	60	70
Huevo	5	5
Pan rallado	20	25
Sal/condimentos	C/s	C/s
Tomate triturado	40	50
Cebolla	20	20
Pimiento	5	5
Aceite	5	7
Fideos	55	70
Aceite	5	7
Queso rallar	7	7
Sal	C/s	C/s
pan	40	40
Gelatina: agua / polvo	120/20	120/20
Variante : “Polenta con salsa bolognesa”		

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ALMUERZO N° 10 “Milanesa de mondongo con ensalada. Flan”	<u>PESO NETO</u> <u>ACOMP. Y</u> <u>MENOR</u> <u>De 10 años</u>	<u>PESO NETO</u> <u>MAYOR</u> <u>De 10 años</u>
Ingredientes		
Mondongo	100	110
Huevo	10	12
Pan rallado	20	25
Aceite	10	10
Ajo/perejil	C/s	C/s
Papa	130	150
Zanahoria	100	100
Aceite	5	5
Arvejas	20	20
Huevo	10	10
Flan : leche / polvo	120/ 20	120/20
pan	40	40
Variante: “Marinera de mondongo con arroz primavera”		
CENA N° 10 “Pastel de papas y carne. Fruta “		
Papa	220	250
Huevo	15	15
Pulpa molida	60	70
Cebolla	40	40
Pimiento	5	5
Sal/condimentos	C/s	C/s
Aceite	8	10
Fruta	140	140
pan	40	40
Variante : “Arrollado de papa con carne y vegetales.”		

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL PARA LACTANTES

ALMUERZO – CENA

1- LACTANTE SIN CARNE : A partir del 4° - 6 ° mes

a- Caldo . Puré amarillo .Puré de frutas (manzana, y banana)

b- Sopa. Puré mixto. Puré de frutas (manzana y banana).

2- LACTANTE CON CARNE: A partir del 7 ° mes a los 12 meses

a- Sopa .Bife ó pollo ó huevo picado. Puré mixto. Puré de frutas.

Variantes : se repetirán en forma alternada, o bien cuando sea posible, adaptadas al menú general

b- Sopa. Bife ó pollo ó huevo picado. Puré blanco. Puré de frutas.

c- Sopa . Bife ó pollo ó huevo picado. Puré de verduras. Puré de frutas.

d- Sopa . Bife ó pollo ó huevo picado. Fideos con aceite y queso.. Puré de frutas.

ALIMENTOS – CANTIDADES-PESO NETOLACTANTE SIN CARNEa) Caldo. Puré amarillo. Puré de frutas

caldo de verduras colado	100 c.c
calabacita	200 grs
aceite	5 c.c
manzana	50 grs
banana	50 grs

a) Sopa. Puré mixto . Puré de frutas

Sopa	100 c.c
Calabacita	120 grs
Papa	80 grs
Aceite	5 c,c
Manzana	50 grs
Banana	50 grs

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENÚ GENERAL PARA LACTANTES

ALMUERZO - CENA

LACTANTE CON CARNEa- Sopa. Puré mixto . bife ó pollo ó huevo picado. Puré de frutas

Sopa	100 c.c
Puré mixto	
Papa	80 grs
Calabacita	120 grs
Aceite	5 c.c
Bife ó pollo ó huevo	60 grs
Aceite	5 c.c
Manzana	50 grs
Banana	50 grs

Variantesb- Sopa – Puré blanco . bife ó pollo ó huevo picado. Puré de Fruta.

Sopa	100 c.c
Puré blanco	
Papa	175 grs
Leche	25 c,c
Aceite	5 c.c
Bife ó pollo ó huevo	60 grs
Manzana	50 grs
Banana	50 grs

c- Sopa . puré de verduras. Bife ó pollo ó huevo picado. Puré de frutas

Sopa	100 c.c
Puré de verduras	
Papa	100 grs
Zapallito	100 grs
Aceite	5 c,c
Bife o pollo ó huevo	60 grs
Manzana	50 gr
Banana	50 grs

d- Sopa. Fideos con aceite y queso. Bife ó pollo ó huevo picado. Puré de frutas.

Sopa	100 c.c
Bife ó pollo ó huevo	60 grs
Fideos C.de ángel ó vitina	40 grs
Aceite	5 c.c
Queso de rallar	5 c.c
Manzana	50 c.c
Banana	50 c.c

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

MENU GENERAL PARA LACTANTES

ALMUERZO - CENA

a- LACTANTE ASTRINGENTE SIN CARNE

Caldo colado. Harina de maíz y/o arroz hervido con aceite y queso de rallar. Manzana rallada.

Alimento	Cantidades – Peso neto
caldo	100 c.c.
Harina de maíz ó arroz	50 grs.
Harina de maíz y arroz (variante)	25 grs. más 25 grs.
Aceite	5 c.c.
Queso de rallar	3 grs.
Manzana rallada	100 grs.

b- LACTANTE ASTRINGENTE CON CARNE

Caldo colado. Harina de maíz y/o arroz hervido con aceite y queso de rallar. Bife ó pollo picados. Manzana rallada.

Alimento	Cantidades – peso neto
caldo	100 c.c
Bife ó pollo picado	50 grs.
Harina de maíz ó arroz	50grs
Harina de maíz mas arroz(variante)	25 grs más 25 grs
aceite	5 c.c
Queso de rallar	3 grs
Manzana rallada	100 grs

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

POSTRES

Crema de maicena	Peso Neto (grs) Menores de 10 años	Peso Neto (grs) Mayores de 10 años
leche	120	120
Almidón de maíz	10	10
azúcar	20	20
vainilla	c.s	c.s
Budín de pan		
leche	100	100
pan	30	30
huevo	10	10
Azúcar	20	20
Flan con polvo para preparar.		
leche	120	120
Polvo para preparar	20	20
Gelatina		
agua	120	120
azúcar	20	20
Ensalada de frutas		
Banana	30	30
Manzana ó durazno ó pera	40	40
Naranja	70	70
azúcar	10	10

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

COLACIONES: Las colaciones deberán servirse con tapas o envoltorios Descartables

TIPO 1

Fruta fresca	140 grs.
Gelatina de frutas – sabores varios	140 grs.
Fruta al horno con o sin azúcar	140 grs.
Dulce de membrillo ,batata, o zapallo	70 grs.
Yogurt bebible entero o descremado	200 c.c.
Compota de frutas frescas con azúcar ó edulcorante(con caldo)	200 grs.
Mermelada, jalea o miel	40 gr
Huevo	1 unidad
Leche entera o semidescremada	200 c.c.
Manteca- Crema de leche	30 grs
Dulce de leche	30 grs
Caldo de vegetales con o sin sal	1000 c.c.
Agua de arroz o de avena	1000 c.c
Caldo de frutas frescas o desecadas al 20 % de azúcar o edulc.	1000 c.c
Té ó mate cocido al 3-5 % de azúcar ó edulcorante	1000 c.c
Jamón cocido	25 grs.
Flan diversos sabores con leche entera o descremada	140 grs.
Puré de frutas	140 grs
Helado de agua	80 grs.
Palitos de maíz (el contenido de un vasito de 200 c.c.)	30 grs
Fruta licuada con agua y azúcar al 12 % o edulcorante	200c.c
Crema de maicena al caramelo	140 grs
Arroz con leche	140 grs
Quesos pasta semidura o blanda, entero o semidescremado	40 grs

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

TIPO 2

Jugo de frutas exprimidas (naranja-pomelo)	200 c.c.
Sándwich de queso con 25 grs de jamón o queso, pan,40 grs.	1 unidad
Licuada de leche con frutas con azúcar o edulcorante	200 c.c.
Durazno al natural o cóctel de frutas	150 grs
Helado de crema con o sin baño de chocolate	150 grs.
Pororó al caramelo , el contenido de un vasito de 200 c.c	150 grs
Ensalada de frutas	200 frs.
Alfajorcitos de maicena con mermelada o dulce de leche	50 grs
Fruta al horno con 20 grs de crema o dulce de leche	140 grs
Durazno al natural con 20 grs de crema ó dulce de leche	160 grs.
Aspic con yogurt diet	160 frsd
Omelette dulce o salado	100 grs
Masitas obleas, vainillas, tapitas de maicena	60 grs
Merengues	40 grs
Budín de pan con 20 grs de crema ó dulce de leche	180 grs.
Hamburguesas o bismark de carne vacuna	80 grs
Compota de frutas desecadas-ciruelas-pelones(60 grs.) al 10 % de azúcar con caldo	200 c.c

TIPO 3

Sándwich de jamón 40 grs ó queso con 10 grs. de mayonesa, con pan de 80 grs.	1 unidad
Sándwich de hamburguesa de 100 grs. con 10 grs. de mayonesa.	1 unidad
Yogurt con cereales y/o frutas en trozos	200 grs

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA**Postoperatorio(*)**

Estará integrado por: Caldo, pollo sin piel o bife a la plancha. Puré de calabacita o zanahorias. Galletitas de agua. Frutas en compota (pera, manzana ó durazno)

<i>Ingredientes</i>	<i>Peso Neto. < 10 años</i>	<i>Peso Neto > 10 años</i>
Caldo	200 c.c	200 c.c
Pollo -bife	100 grs	120 grs.
Zanahoria y/o calabacita	250 grs	300 grs
Aceite total	10 c.c	10 c.c
Galletitas de agua	30 grs	40 grs
Fruta / Edulcorante	140 /c.s	160 / c.s

Astringente (*)Almuerzo

Caldo colado. Bife de pollo sin piel. Arroz hervido con aceite y queso de rallar. Galletitas de agua. Compota de manzanas sin cáscara con edulcorante.

Cena

Caldo colado .Bife de carne roja desgrasado. Harina de maíz con aceite y queso de rallar, gelatina. Galletitas de agua.

<i>Ingredientes</i>	<i>Peso neo < de 10 años</i>	<i>Peso Neto > de 10 años</i>
Caldo	200 c.c	200 c.c
Bife-pollo	100 grs.	120 grs
Arroz -H de maíz	60 grs	70 grs
Aceite total	10 c.c	12 c.c
Queso de rallar	5 grs	7 grs
Galletitas de agua	30 grs	40 grs
Gelatina/manzana	140/140.	140 c.c/160

(*) Estas dietas estarán fijas en los 10 menús.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA

* En los regímenes dietoterápicos se respetarán los valores calóricos del menú general según la clasificación por grupos etáreos menor de 10 años que coinciden con el de los acompañantes y mayor de 10 años.

* En todas las variantes dietoterápicas, se servirá sopa.

* El gramaje de galletitas será 30 grs. para menor de 10 años y 40 grs. para mayor de 10 años.

* Todas las variantes aceptan la indicación con o sin sal de mesa agregada.

Almuerzo N° 1**General sin carne:**

Las cantidades de la guarnición (puré mixto) se duplicarán para compensar parte del valor calórico y poder de saciedad suministrado por la carne. Igual postre y pan.

Blando Gástrico intestinal

Igual al general sin ajo ni yemas, al horno. Postre: Fruta en compota al 10 % de azúcar.

Blando Gástrico sin carne

Igual al blando gástrico , pero sin carne. Se servirá el doble del volumen de puré mixto, e igual cantidad de compota.

Hepático con o sin carne

Igual al blando gástrico intestinal.

Diabéticos

Los ingredientes serán los mismos, variando la presentación. Se servirán los vegetales de la guarnición, en trozos, condimentados como ensalada. El pan será con salvado de trigo. Fruta. A.

Hipercelulósico

Igual al general con pan de salvado y fruta en compota con cáscara.

Renal con 50 % de carne

El 50 % del valor calórico y poder de saciedad de la carne restante, se compensará aumentando en un 50 % más.

La guarnición, en este caso puré mixto (50 grs < de 10 años y 70 grs > de 10 años , de papa y 2 c.c. de aceite).

Sin gluten General

Sopa de arroz, Escalope (se reemplazará la cantidad de pan rallado por harina permitida) Puré mixto (igual al general).Galletitas sin TACC : 30 grs. Fruta.

Sin gluten Blando Gástrico e Intestinal

Caldo con arroz. Bife con puré mixto .Galletitas sin TACC .Compota sin azúcar.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA

Cena N° 1:

General sin carne:

Las cantidades de la guarnición (arroz con aceite), se duplicarán para compensar parte del valor calórico y poder de saciedad suministrado por la carne. Igual postre y pan.

Blando gástrico intestinal

Igual al general sin ajo, yemas ,cebolla, ni tomate., al horno. 30 grs de galletitas de agua. Compota de frutas al 10 % de azúcar.

Blando Gástrico sin carne

Igual al blando gástrico, sin carne, Se servirá el doble de volumen de arroz con aceite e igual cantidad de galletitas y compota.

Hepático con o sin carne

Igual al blando con y sin carne.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Diabético

Los ingredientes del pan de carne serán los mismos. La guarnición será : Ensalada de arroz (20-25 grs, según grupo etáreo) con 25/30 grs de lechuga, 50/60 grs de zanahoria rallada – 150 grs de tomate. Pan con salvado de trigo. Fruta A 160/180 grs.

Hipercelulósico

Los ingredientes de la dieta serán igual a la del diabético, reemplazando los 25/30 grs. de arroz por 100 grs de papa en ensalada.

Renal con 50 % de carne

El 50 % del valor calórico y poder de saciedad de la carne faltante se compensará aumentando en un 50 % más la guarnición, en esta caso arroz con aceite. (25-30 grs con 2 c.c de aceite.)

Postoperatorio y Astringente

Igual a los anteriores

Sin gluten General

Sopa de verduras. Igual al general sin TACC (no lleva ni pan remojado). Galletitas sin TACC: 30 grs. Fruta.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal

Caldo. Hamburguesas sin ajo ni yemas., sin pan. Arroz con aceite y queso. Galletitas sin TACC. Compota sin azúcar.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA**Almuerzo N°2****General sin carne**

Se duplicarán los gramajes de la guarnición para compensar el valor calórico y de saciedad de la carne. Igual postre y pan.

Blando gástrico intestinal

Igual al general sin pimienta, cebolla, ajo, ni tomate, al horno. 30 grs de galletitas. Gelatina

Blando gástrico intestinal sin carne

Igual al blando gástrico, sin carne. Se servirá doble porción. Igual cantidad de galletitas y gelatina.

Hepático con y sin carne

Igual al blando gástrico con y sin carne.

Diabético

Igual al general con sopa de verduras y pan con salvado de trigo y fruta A.

Hipercelulósico

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne

Rige el mismo criterio del almuerzo y cena del Almuerzo y Cena N° 1. (150 grs de papa, 150 grs calabacita y 75 grs de zanahoria < 10 años, y 200 grs de papa y 150 grs de calabacita y 75 grs de zanahoria > de 10 años, con 15 grs de aceite en cada caso)

Postoperatorio y Astringente

Igual anteriores.

Sin gluten General

Sopa de verduras. Igual al general. Galletitas sin TACC. Gelatina

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal

Caldo. Bife (100 grs. < de 10 años, 120 grs. > de 10 años) Puré de papas (175 grs < 10 años, 200 grs. > de 10), galletitas sin TACC. Gelatina.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA**Cena N2****General sin carne:**

Se duplicarán las cantidades de la guarnición para compensar el valor calórico y de saciedad faltante de la carne. Igual postre y pan

Blando gástrico Intestinal

Igual al general sin ajo ni yemas, al horno. Galletitas de agua. Ensalada de frutas en compota, sin naranja.

Blando Gástrico sin carne

Igual al blando gástrico, pero sin carne. Doble cantidad de guarnición. Galletitas de agua. Ensalada de frutas en compota sin naranja.

Hepático con o sin carne

Igual al blando gástrico con o sin carne.

Diabético

Milanesa de pescado con ½ ración de fideos, 180- 200 grs de tomate y 80- 100 grs de chauchas
Pan con salvado de trigo. Ensalada de frutas con edulcorante.

Hipercelulósico

Igual a diabético, reemplazando la media ración de fideos por 100 grs de papa ó batata en ensalada.
La ensalada de frutas, igual a la del general.

Renal con 50 % de carne

Rige el mismo criterio de los menús anteriores, aumentando en un 50 % la guarnición. En este caso, 90 grs. de fideos < de 10 años, con 10 c.c de aceite, 105 grs de fideos > de años, con 12 c.c. de aceite.

Postoperatorio y Astringente

Igual anteriores.

Sin gluten General

Marinera de pescado con harina permitida, con fideos de harina de arroz a la pamesana. Galletitas sin TACC .Ensalada de frutas.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal

Pescado a la plancha, con fideos de harina de arroz a la pamesana. Galletitas sin TACC. Compota de frutas sin azúcar.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA**Almuerzo N° 3:****General sin carne:**

Los ingredientes de la guarnición de este almuerzo se duplicarán, para compensar parte del valor calórico y poder de saciedad ofrecido por el hígado. Igual postre y pan.

Blando gástrico intestinal:

Bife a la plancha (120 grs < de 10 años, 140 grs > de 10 años) con puré de papas. (iguales cantidades que la dieta general, para los distintos grupos etáreos), sin leche. 30 grs de galletitas. Gelatina.

Blando gástrico sin carne:

Igual al blando gástrico pero sin carne. Duplicando el volumen de la guarnición, pré con aceite. Igual cantidad de galletitas y gelatina.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando con o sin carne.

Diabético

Bife de hígado cebollado con verduras: papa : 100 grs < 10 años, 150 grs > 10 años, 100 grs de calabacita y 100 grs de zanahoria < 10 años. 125 grs de calabacita y 125 grs de zanahoria > de 10 años. Pan con salvado de trigo. Gelatina dietética.

Hipercelulósico:

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne

El 50 % del valor calórico y poder de saciedad suministrado por la carne se compensará aumentando en un 50 % la guarnición, en este caso, puré de papas (300 grs < 10 años, 375 grs > de 10 años, 7 c.c de aceite , sin leche).

Postoperatorio y Astringente:

Igual que anteriores.

Sin gluten general:

Sopa de verduras. Igual al almuerzo N° 3, Galletitas sin TACC. Gelatina.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo. Igual al Blando Gástrico Intestinal, con galletitas sin TACC.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA**Cena N° 3 :**General sin carne:

Se duplica las cantidades de la guarnición, para compensar valor calórico y de saciedad que suministra la carne.

Blando Gástrico Intestinal:

Igual al general, sin ajo, cebolla, pimienta, ni yemas. Sin arvejas, ni tomate Aumentando en 10 grs el gramaje de arroz .Galletitas de agua. Flan con leche descremada.

Blando Gástrico sin carne:

Igual al blando gástrico, sin carne. Se servirá el doble de volumen de arroz con zanahorias y aceite. Igual cantidad de galletitas. Compota de frutas al 10 %.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando con y sin carne.

Diabético:

Igual al general, disminuyendo en 20 grs el gramaje de arroz, y duplicando el gramaje de tomate y de arvejas. Pan de salvado. Flan dietético.

Hipercelulósico:

Igual al diabético, reemplazando los 20-30 grs de arroz por 60- 9 grs de papa.

Renal con 50 % de carne:

Se aumentará en un 50 % la guarnición para compensar el valor calórico y de saciedad de la carne.

Postoperatorio y Astringente:

Igual anteriores.

Sin gluten general:

Sopa de verduras. Igual al general sin gluten.(sin pan rallado) Galletitas sin TACC. Flan.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo. Igual al blando gástrico intestinal, sin pan rallado. Compota de frutas, sin azúcar.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA**Almuerzo N° 4:****General sin carne:**

En este menú, solamente se aumentará en un 20 % los ingredientes correspondientes a ñoquis con salsa, suprimiendo la carne.

Blando Gástrico Intestinal:

Bife a la plancha (100grs. < 10 , 120 grs. > 10). Fideos con aceite y queso (60 grs.-70 grs. respectivamente para cada grupo etáreo). Galletitas de agua. Flan con leche descremada.

Blando Gástrico sin carne:

Igual al blando gástrico, sin carne, duplicando las cantidades de la guarnición, Galletitas de agua. Flan con leche descremada.

Hepático con o sin carne:

Igual al blanco gástrico con y sin carne.

Diabético:

Bife a la plancha. Ensalada de papa,(100-120 grs, remolacha 100,120 grs., chaucha 80-100 grs. y huevo duro 15 grs.. Pan de salvado. Fruta A (160/180 grs., según grupo etáreo).

Hipercelulósico:

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne:

En este menú será igual al general, ya que la salsa bolognesa, cuenta con 30-50 grs de carne.

Postoperatorio y Astringente :

Igual anteriores.

Sin gluten General:

Sopa de verduras. Igual al general reemplazando harina de trigo por fécula de maíz. Galletitas sin TACC. Flan.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Igual al blando Gástrico Intestinal pero con fideos de arroz. Galletitas sin TACC. Compota de frutas sin azúcar.

DIETOTERAPIA

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Cena N° 4:General sin carne:

Las cantidades de la guarnición se duplicarán (puré mixto) para compensar el valor calórico y poder de saciedad de la carne. Igual pan y postre.

Blando Gástrico Intestinal:

Igual al general sin ajo ni yemas. Galletitas de agua. Compota de frutas al 10 %.

Blando Gástrico sin carne:

Se servirá el doble de volumen de la guarnición del blando con carne Igual cantidad de galletitas y postre.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando con o sin carne.

Diabético:

Igual al general reemplazando los gramajes de zanahoria y calabacita por 180-200 grs de tomate en ensalada .Pan de salvado. Fruta A.

Hipercelulósico:

Igual que para el diabético.

Renal con 50 % de carne.

El 50 % del valor calórico y poder de saciedad de la carne se reemplazará aumentando en un 50 % más la guarnición.

Postoperatorio y Astringente:

Igual que para los anteriores.

Sin gluten General:

Sopa de verduras. Igual al general sin TACC (sin pan rallado).Galletitas sin TACC. Fruta.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo. Bife de pollo Puré mixto . Galletitas sin TACC. Compota de frutas sin azúcar.

DIETOTERAPIA**Almuerzo N° 5:**

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

General sin carne:

Las cantidades de la guarnición se duplicarán para compensar parte del valor calórico y poder de saciedad de la carne. Igual gramaje de pan . Fruta.

Blando Gástrico Intestinal:

Bife de pollo , 100 grs.< de 10 años y 120 grs. > de 10 años.. Ensalada jardinera sin arvejas ni lechuga. papa, igual al general, zanahoria, se aumentan 10 gramos en los dos grupos etáreos. Flan con leche descremada.

Blando Gástrico Intestinal sin carne:

Igual al blando gástrico, pero sin carne. Se duplica la cantidad de guarnición. Igual cantidad de galletitas y postre: flan con leche descremada.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando gástrico con o sin carne.

Diabético:

Igual al general, con pan de salvado y fruta A (160/180 grs. para los distintos grupos etáreos.

Hipercelulósico:

Igual al diabético.

Renal con 50 % e carne:

El 50 % del valor calórico y poder de saciedad se compensa aumentando en un 50 % la guarnición, en este caso los vegetales. Igual cantidad de galletitas. Postre fruta.

Postoperatorio y astringente:

Igual a anteriores.

Sin gluten General:

Sopa de verduras .Igual al general sin TACC. Galletitas y flan sin TACC.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo. Igual al Blando Gástrico Intestinal .Galletitas y gelatina sin TACC.

DIETOTERAPIA**Cena n° 5:**General sin carne:

Se duplican las cantidades de la guarnición (tallarines parmesanos) Igual cantidad de pan y postre.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Blando Gástrico Intestinal:

Igual preparación que el general, sin yemas, ni ajo. Galletitas. Fruta en compota al 10 de azúcar.

Blando Gástrico sin carne:

Se duplican las cantidades de la guarnición (tallarines parmesanos sin yema). Galletitas. Fruta en compota al 10 %.

Hepático con o sin carne:

Igual al blanco con y sin carne.

Diabético

Los ingredientes del pan de carne serán los mismos. ½ ración de tallarines parmesanos. Ensalada de repollo 25/30 grs., con zanahoria rallada 50/60 grs. y 150/150 grs. tomate (según grupos etáreos) . Pan de salvado. Fruta A.

Hipercelulósico:

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne:

El 50 % del valor calórico y poder de saciedad de la carne se compensa, aumentando en un 50 % más la guarnición.

Postoperatorio- Astringente:

Igual anteriores.

Sin gluten General:

Sopa de verduras. Igual al general sin TACC. Tallarines de harina de arroz., parmesanos. Galletitas sin TACC. Fruta.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo Igual al blando gástrico sin TACC., con tallarines de harina de arroz parmesanos. Galletitas sin TACC. Compota de frutas sin azúcar.

DIETOTERAPIA**Almuerzo n° 6:**General sin carne:

Las cantidades de la guarnición se duplicarán. Igual postre y pan.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Blando Gástrico Intestinal

Igual al general sin ajo ni yemas. Sin ensalada de tomates. Aumentando en 25 grs . la totalidad de la papa en ambos grupos etáreos. Galletitas de agua . Compota de frutas al 10 % de azúcar.

Blando Gástrico sin carne:

Igual al blando gástrico, sin carne. Se servirá el doble de guarnición . Igual cantidad de galletitas de agua y compota.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando gástrico con o sin carne .

Diabético:

Milanesa con ensalada de papas (150 grs. < 10 y – 175 grs. > de 10 años) y tomates 150 grs en < de 10 y 175 grs de > de 10 años.). Pan con salvado. Ensalada de frutas sin azúcar. (160 grs. /180 grs.) .

Hipercelulósico:

Igual al diabético. Ensalada de frutas con azúcar.

Renal con 50 % de carne:

Se aumenta en compensación, un 50 % de la guarnición en cada grupo etáreo.

Postoperatorio – Astringente:

Igual que en anteriores.

Sin gluten General:

Sopa de verduras .Igual al general sin TACC. Ensalada de frutas con azúcar. Galletitas sin TACC.

Sin gluten Blando Gástrico:

Caldo. Bife a la plancha Puré de papas (200 grs. en < de 10 años , y 225 grs. 3n > de 10 años),galletitas sin TACC. Compota de frutas sin azúcar.

DIETOTERAPIA**Cena n° 6:**General sin carne:

Igual al general sin carne. Duplicando el volumen de los demás ingredientes. Igual postre y pan.

Blando Gástrico Intestinal:

Pollo a la plancha (100 grs. < 10 años y 120grs > de 10 años), Ensalada de arroz y zanahoria hervida (iguales cantidades para grupos etáreos). Galletitas de agua. Gelatina.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Blando gástrico si carne:

Igual al blando gástrico sin carne, duplicando el volumen de la guarnición. Igual postre y galletitas.

Hepático con y sin carne:

Igual al blando con y sin carne.

Diabético:

Se diferencia del general, en que disminuye en 20 grs la cantidad de arroz remplazándolo por 20 grs más de arvejas y 50 grs. más de tomates. Pan con salvado y Fruta A de postre.

Hipercelulósico:

Se reemplaza del general el gramaje de arroz por 150 grs de papas. En ambos grupos etéreos. Pan con salvado. Fruta.

Renal con 50 % de carne

En este menú, para compensar valor calórico y saciedad, se incrementa el arroz en 20 grs y 30 grs. más y en 50 grs. más de tomate, por cada grupo etéreo.

Postoperatorio y Astringente:

Igual que en los anteriores.

Sin gluten General:

Sopa de verduras .Igual preparación que el general. Galletitas sin TACC. Fruta.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo Pollo a la plancha. (100 grs. < 10 y 120 grs. > de 10 años). Arroz parmesano (60 grs < 10 y 70 grs. > de 10 años. Galletitas sin TACC. Compota de frutas sin azúcar.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA

Almuerzo N° 7:

General sin carne:

Doble ración de tortilla. Pan. Fruta.

Blando Gástrico Intestinal:

Igual al general sin yemas ni ajo, sin piel ni semillas. Galletitas de agua. Flan con leche descremada.

Blando Gástrico sin carne:

Igual al blando gástrico, pero sin carne, con doble ración de tortilla del blando. Galletitas de agua. Flan con leche descremada.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando gástrico con y sin carne.

Diabético:

Igual al general. Pan con salvado.

Hipercelulósico:

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne:

El 50 % de la carne faltante, se compensa aumentando en un 50 % las cantidades de la guarnición. (en cada grupo etáreo). Pan o galletita. Fruta

Postoperatorio- Astringente:

Igual a los anteriores.

Sin gluten General:

Sopa. Igual al general sin pan rallado. Galletitas sin TACC . Flan.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo. Igual al blando gástrico, sin pan rallado. Galletitas sin TACC., gelatina.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA**Cena n° 7:****General sin carne:**

Sin mondongo. Se duplicarán las cantidades de los demás ingredientes de la cazuela. Pan y Fruta.

Blando gástrico Intestinal:

Sopa. Bife de pollo (100 grs. < 10, 120 grs. >de 10 años). Puré mixto (papa: 150 grs < de 10 años /175 grs.> de 10 años), zanahorias y calabacita 50 grs. de cada uno para ambos grupos etáreos. Galletitas. Compota de frutas, al 10 % de azúcar.

Blando gástrico sin carne:

Igual al blando, pero sin carne, duplicando cantidades .Igual cantidades de galletitas y compota.

Hepático con o sin carne

Igual al blando gástrico con o sin carne.

Diabético:

Igual al general con pan de salvado y fruta A.

Hipercelulósico:

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne:

Se compensa el 50 % de mondongo faltante por un incremento del 50 % de los demás ingredientes de la cazuela. Pan ó galletitas. Fruta.

Postoperatorio y Astringente:

Igual a los anteriores.

Sin gluten general:

Sopa de verduras. Igual al general sin TACC. Galletitas sin TACC. Fruta.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo. Igual al blando gástrico. Galletitas sin TACC. Compota sin azúcar.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA**Almuerzo n° 8:**General sin carne:

Se duplicarán las cantidades de la guarnición, (zanahoria, tomate y arvejas) para cada grupo etéreo. Igual cantidad de pan Fruta.

Blando Gástrico Intestinal:

Cazuela de carne y vegetales (sin ajo, ni cebolla) reemplazando los gramajes de tomate por calabacita, y las arvejas por zapallito sin semillas ni piel. Galletitas de agua. Maicena con leche descremada, sin caramelo, aromatizada con vainilla.

Blando gástrico sin carne:

Igual al blando, pero sin carne. Se duplican las cantidades de los ingredientes de la guarnición estipulada para el blando Galletitas de agua. Maicena con leche descremada , sin caramelo, aromatizada con vainilla.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando gástrico con o sin carne.

Diabético:

Igual al general con pan de salvado y fruta A.

Hipercelulósico:

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne.

En este menú se compensa el faltante del 50% de carne, aumentando en un 50 % los gramajes de papa tomate. Pan ó galletitas. Fruta.

Postoperatorio – Astringente:

Igual a los anteriores.

Sin gluten General:

Sopa de verduras. Igual al general . Galletitas sin TACC

Sin gluten blando Gástrico:

Caldo de verduras. Igual al blando gástrico .Galletitas sin TACC. Gelatina.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

DIETOTERAPIA**Cena n° 8****General sin carne:**

Puré de papas a la napolitana. Se aumenta en un 50 % la cantidad de papa , y de los demás ingredientes de la guarnición , para compensar el valor calórico y de saciedad de la carne..Pan. Gelatina

Blando Gástrico Intestinal:

Hamburguesas sin yemas, ni ajo. Gratinada con queso Puré de papas. Galletitas de agua. Gelatina.

Blando Gástrico sin carne:

Igual al blando sin carne ni queso, duplicando las cantidades de puré de papas. Galletitas de agua. Gelatina.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando con o sin carne.

Diabético:

Hamburguesa gratinada con queso. Ensalada de lechuga (25 grs < 10 años / 30 grs > de 10 años) y tomate (150 grs < 10 años / 200 grs > de 10 años) con ½ ración de papas en ensalada. Pan de salvado. Gelatina dietética.

Hipercelulósico:

Igual al diabético sin queso. Fruta de postre.

Renal con 50 % de carne:

El 50 % faltante de carne y queso se compensará en este menú aumentando en un 50 % los gramajes de puré , tomate y cebolla. Pan o galletita. Gelatina.

Postoperatorio- Astringente

Igual a los anteriores.

Sin gluten general:

Sopa de verduras. Igual al general sin TACC. Galletitas sin TACC Gelatina.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo de verduras. Igual al blando gástrico intestinal. Galletitas sin TACC. Gelatina.

DIETOTERAPIA

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzo n° 9:General sin carne:

Doble ración de la guarnición del general: “papas doradas”. Pan . Fruta..

Blando gástrico Intestinal:

Bife a la plancha, con papas al natural. Galletitas de agua. Flan con leche descremada.

Blando gástrico sin carne:

Doble ración de la guarnición del blando gástrico. Galletitas de agua. Compota de frutas al 10 % de azúcar.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando con y sin carne.

Diabético:

Igual al general con ½ ración de papas, agregándole : 80 grs . de chauchas < de 10 años y 100 grs. para >10 años. 100 grs .de tomate < de 10 años, 125 grs. > de 10 años y 50 grs de zanahoria rallada. Igual para ambos grupos etáreos. Pan con salvado . Fruta.

Hipercelulósico:

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne.

Se aumenta en un 50 % de la guarnición para compensar el valor calórico y de saciedad de la carne. Galletitas o pan. Fruta.

Postoperatorio- Astringente:

Igual a anteriores.

Sin gluten general:

Sopa de verduras. Igual al general. Galletitas sin TACC. Flan.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo de verduras. Igual al blando gástrico con galletitas sin TACC. Gelatina.

DIETOTERAPIA**Cena n° 9:**

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

General sin carne:

Doble ración de la guarnición del general (fideos con salsa).Pan . ensalada de frutas.

Blando gástrico intestinal:

Hamburguesas sin yema ni ajo, con fideos con aceite y queso. Galletitas de agua. Ensalada de frutas cocidas sin naranja.

Blando gástrico sin carne:

Doble ración de guarnición (fideos con aceite y queso) del blando gástrico, galletitas de agua. Igual postre.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando con y sin carne.

Diabético:

Hamburguesas con ½ ración e fideos con aceite y queso. Ensalada mixta de lechuga, (25 grs < 10 años,30 grs.> 10 años)125 grs < 10 de tomate y 175 grs . > de 10 años, con ensalada de repollo 100 grs / 125 grs y zanahoria rallada 25 grs. / 30 grs. porcada grupo etéreo. Pan con salvado. Ensalada de frutas.

Hipercelulósico

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne:

El 50 % del valor calórico y de saciedad de la carne faltante, se compensará aumentando en un 50 % las cantidades de la guarnición (fideos con salsa).Pan o galletitas. Ensalada de frutas.

Postoperatorio – Astringente:

Igual a los anteriores.

Sin gluten General:

Sopa de verduras. Igual al general sin pan rallado ni remojado, con fideos de harina de arroz.. Galletitas sin TACC. Ensalada de frutas.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo . Igual al blando gástrico, sin pan rallado ni remojado. Fideos de harina de arroz con aceite y queso. Galletitas sin TACC. Compota de frutas sin azúcar.

DIETOTERAPIA**Almuerzo n° 10:**

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

General sin carne:

Se duplican las cantidades de la guarnición para compensar el valor calórico y de saciedad suministrado por la carne. Pan . fruta.

Blando Gástrico e Intestinal :

Bife de pollo a la plancha (igual gramaje que para el mondongo). Ensalada jardinera sin arvejas. Galletitas de agua .Compota de frutas.

Blando gástrico sin carne:

Igual al blando gástrico sin carne. Se duplica la guarnición – Galletitas de agua. Compota.

Hepático con o sin carne:

Igual al blando con y sin carne.

Diabético:

Igual al general, con .pan de salvado.

Hipercelulósico:

Igual al diabético.

Renal con 50 % de carne:

Media ración de mondongo, aumentando en n 50 % el gramaje de la papa de la guarnición por cada grupo etáreo.

Postoperatorio- Astringente:

Igual a los anteriores .

Sin gluten General:

Sopa de verduras. Igual al general con harina permitida. Galletitas sin TACC. Fruta.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo . Igual al blando gástrico intestinal. Galletitas sin TACC. Compota de frutas sin azúcar.

DIETOTERAPIA**Cena n° 10:**General sin carne:

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Igual al general sin carne. Se duplican las cantidades de puré. Pan . Ensalada de frutas.

Blando Gástrico e intestinal:

Igual al general sin yemas, sin cebolla ni ajo. Se reemplaza igual cantidad de cebolla por zanahoria rallada. Galletitas de agua . maicena con leche descremada, sin caramelo.

Blando gástrico intestinal sin carne:

Igual al blando gástrico sin carne. Duplicando el gramaje de la guarnición. Galletitas de agua. Compota de frutas al 10 % de azúcar.

Diabético:

Hamburguesas. (80 grs de molida < de 10 años y 100 grs de molida > de 10 años), con ensalada de papas ½ ración del general por cada grupo etáreo , 100 grs de zanahoria < 10 años y 125 grs > 10 años. Y 100 grs de tomate para ambos casos. Pan con salvado. Ensalada de frutas sin azúcar.

Hipercelulósico:

Igual al diabético. Ensalada de frutas con azúcar.

Renal con 50 % de carne:

El 50 % menos de carne se compensará aumentando en un 50 % el gramaje estipulado para la papa y aceite. Pan o galletitas. Ensalada de frutas.

Postoperatorio – Astringente:

Igual a los anteriores.

Sin gluten General:

Igual al general. Galletitas sin TACC. Igual postre de maicena.

Sin gluten Blando Gástrico Intestinal:

Caldo. Igual al blando gástrico intestinal , con galletitas sin TACC. Compota de frutas sin azúcar.

PREPARACIONES DIETÉTICAS

Bismark	Peso Neto (grs) menores de 10 años	Peso Neto (grs) mayores de 10 años
Carne picada	80 grs.	90 grs.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Perejil picado- sal	c.s	c.s.
Pan de carne dietético		
Carne picada	70	90
Zanah.rallada u otra hortaliza	30	30
Clara e huevo	10	10
Perejil-orégano- sal	c.s	c.s
Salsa de tomates dietética		
Tomate perita maduro sin piel y sin semillas	80	100
Orégano-albahaca sal	c.s.	c.s.
Aceite crudo	3 c.c	c.c
Soufle		
Puré de vegetales a elección Sin cáscara ni semillas	240	270
Clara de huevo batida a nieve	1 u	1 u
Yema (optativo)	1 u	1 u
Queso rallado	4	4
Perejil-orégano-sal	c.s	c.s
Salsa blanca		
Leche-fécula	40/4	50/5
Aceite crudo	4 c.c	5 c.c
Queso rallado	3	3
Mayonesa		
zanahoria	10	15
Aceite crudo / j.de limón	4c.c / c.s	5c.c / c.s
papa	25	30

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

ALMUERZOS Y CENAS PERSONAL AUTORIZADO

VALOR CALÓRICO TOTAL PROMEDIO DIARIO

Fórmula sintética y desarrollada

V.C.T. 2496 Calorías

	%	Gramos	Calorías
H. de carbono	53	330	1320
Proteínas	17	108	432
Grasas	30	83	744

ALIMENTO	CANTIDAD gramos	H.DE CARBONO Gr.	PROTEÍNAS Gr.	GRASAS Gr.
LECHE	35	12,6	8,75	8,75
QUESO	27		5,4	5,4
HUEVO	25		3	3
CARNE	265		53	26,5
VEGETALES A	180	9	0,9	
VEGETALES B	125	12,5	1,25	
VEGETALES C	260	52	5,2	
CEREALES/PASTAS	65	45	6,5	
LEGUMBRES	7	2,8	1,4	
FRUTAS	140	21	1,4	
PAN	230	138	20,7	
AZÚCAR	30	30		
ACEITE	35	-		35
MAYONESA	1			1
MANTECA	4			3
FLAN/GELATINA	6	4,8	0,35	
TOTAL		330	108	83

El menú del personal autorizado no lleva sopa, Puede constituir una variante en reemplazo de alguna entrada en temporada invernal.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Almuerzo N ° 1: “Budín tricolor con salsa blanca. Milanesa y ensalada. Fruta**

Ingredientes	Cantidades Peso Neto gs.
*Budín	
Papa	100
Brócoli	150
Zanahoria	100
Cebolla	30
Huevo	20
Aceite	5
Sal- cnd	c.s
*Salsa blanca	
Leche	50
Fécula	5
Aceite	2
Nuez moscada	C/s
*Milanesa	
Pulpa	120
Huevo	10
Pan rallado	20
Ajo- perejil	c/n
Aceite	10
*Ensalada	
Tomate	100
Aceite	3
Vinagre	3
Sal	c.s
*Fruta	140
*pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Cena n° 1:” Empanada de pescado (2 unid.), Carne al horno y papas doradas. Maicena al caramelo “**

Ingredientes	Cantidades – Peso Neto gr.
*Empanadas	
Harina	40
Agua	C/n
Aceite	2
Pescado	50
Cebolla	30
Cebolla de verdeo	10
Pimiento	5
Huevo	6
Tomate	10
Aceite	3c.
Sal, ajo, perejil	c.s
*Carne al horno	
Carne	175
Aceite	5
Sal	c.s
*Papas doradas	
Papa	230
Aceite	10
Sal	c.s
*Maicena al caramelo	
fécula	10
leche	120
azúcar	20
esencia	c.s
pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Almuerzo n° 2: ”Ñoquis c/ estofado, ensalada de frutas**

Ingredientes	Cantidades- Peso Neto gs.
*Ñoquis	
Papas	200
Huevo	10
Harina	50
Queso rallado	7
Carne	100
Cebolla	20
Triturado	50
Pimiento	5
Ajo- perejil	c.s
Aceite	7
*Ensalada de frutas	
banana	30
Manzana ó pera ó durazno	40
naranja	70
azúcar	10
Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Cena n° 2: “Pizza, carne mechada, ensalada cocida. Gelatina”**

Ingredientes	Cantidades- Peso Neto gr
*Pizza	
Harina	50
Levadura	2
Aceite	5
Triturado	30
Cebolla	20
Queso cremoso	30
Sal	c.n
*carne mechada	
Carne	175
Zanahoria	10
Acelga	10
Ajo – perejil	c.n
Aceite	5
*ensalada	
Chaucha	70
Remolacha	80
Papa	80
Perejil	c.s
Huevo	10
Aceite	3
*gelatina polvo	20
agua	120
* pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizados**Almuerzo n° 3: “Pizza, suprema, puré de papas. tarta de manzanas”**

Ingredientes	Cantidades – Peso Neto gr
*puré	
Papa	200
Leche	20
Aceite	5
Sal – cnd	C/n
*tarta de manzanas	
Harina leudante	30
manteca	10
Huevo	10
Azúcar	30
leche	20
Manzana	60
*pizza	
harina	50
levadura	2
aceite	5
Tomate triturado	30
cebolla	20
Queso cremoso	30
Sal orégano	c.s
*suprema	
Pollo filet	120
huevo	10
Pan rallado	20
Ajo-perejil	c.s
aceite	10
*pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Cena n° 3: “ Croquetas, bife al jugo, risotto, flan.”**

Ingredientes	Cantidades Peso Neto gr
*Croquetas	
Acelga	200
Cebolla	20
Pimiento	5
Huevo	10
Harina	15
Sal	c.s
Aceite	15
*Bife	
Carne	140
Aceite	5
Sal- cond	c.s
*Risotto	
Arroz	70
Aceite	5
Cebolla	20
Arvejas	20
Pimientos	5
Ajo – perejil	c.s
Queso rallar	7
* Flan polvo	20
leche	120
*pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Almuerzo n° 4: “ Tortilla de berenjena o calabacita c/ salsa blanca, bife cebollado arroz parmesano, ensalada de frutas “.**

Ingredientes	Cantidades Peso Neto
* Tortilla	
Berenjena/calabacita	200
Cebolla	30
Ajo – perejil	c.s
Pimiento	5
Huevo	20
Aceite	10
*salsa blanca	
Leche	50
Harina	5
Queso de rallar	7
Aceite	2
Sal – condimentos	c.s
* Bife	
Pulpa	140
Aceite	5
Cebolla	20
Sal - cond	c.s
*Arroz	
Arroz	70
Aceite	5
Cebolla	5
Queso de rallar	7
Sal – cond	c.s
*Ensalada de frutas	
Banana	30
Manzana ó pera ó durazno	40
Naranja	70
Azúcar	10
*pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas – Personal Autorizado**Cena n° 4 : “Ensalada de tomates, marinera de pescado, puré de papas. Fruta”**

Ingredientes	Cantidades Peso Neto
*Ensalada	
Tomate	100
Aceite	5
Vinagre	5
Sal	C/n
* Marineras	
Harina común	15.
Huevo	10
Leche	10.
Pescado	120.
aceite	20
* Puré	
Papa	230
Leche	20
Aceite	5
* Fruta	140
* Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Almuerzo n° 5: “Pizza, bife a la plancha, puré de papas. Pasta frola.”**

Ingredientes	Cantidades - Peso Neto
*Pizza	
Harina	50
Levadura	2
Aceite	5
Tomate triturado	30
Cebolla	20
Queso cremoso	30
*Bife	
Pulpa	140
Aceite	5
Sal	c.s
*Puré	
Papa	200
Leche	20
Aceite	5
Sal - cond	c.s
*Pasta Frola	
Harina	30
Fécula	15
Azúcar	15
manteca	20
Huevo	10
Membrillo	30
Leche	10
Esencia	C/n
*Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Cena n° 5: “Ensalada, pan de carne, tallarines al pesto c/ salsa blanca. ensalada de frutas “**

Ingredientes	Cantidades – Peso Neto
Ensalada	
Lechuga	40
Zanahoria rallada	50
Aceite - sal	5
*Pan de carne	
Pulpa molida	130
Huevo	10
Pan remojado	10
Cebolla dorada	40
Aceite	5
*Tallarines	
Harina	70
Huevo	15
Aceite	3
Ajo – albahaca	c.s
*salsa blanca	
Queso de rallar	5
Leche	50
Harina	5
Aceite	2
*Ensalada de frutas	
banana	30
manzana	40
naranja	70
azúcar	10
pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Almuerzo n° 6: “Tortilla de zapallito, carne al horno, papas al horno ensalada de Tomates. Fruta.”**

Ingredientes	Cantidades Peso Neto
*Tortilla	
Zapallito	200
Cebolla	20
Huevo	15
Aceite	7
Sal - cond	c.s
Queso de rallar	7
*Carne	
Carne	175
Aceite	5
Sal	c.s
*Papas	
Papa	230
Aceite	5
Sal	c.s
*Ensalada	
Tomates	100
Aceite	3
Vinagre	3
Sal	c.s
*Fruta	140
*Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Cena n° 6 Ravioles caseros con estofado. Fruta**

Ingredientes	Cantidad- Peso Neto
*Ravioles caseros	
Harina	60
Huevo	13
Acelga	150
Cebolla	20
aceite	5
Ajo - perejil	c.s
*Estofado	
Carne	100
Cebolla	20
Triturado	50
Pimiento	5
Zanahoria	30
Aceite	10
Sal - condimentos	c.s
Queso de rallar	7
*Fruta	140
* Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Almuerzo n° 7: “Pizza, bife a la plancha, ensalada rusa. Fruta “**

Ingredientes	Cantidades Peso Neto
*Pizza	
Harina	50
Levadura	2
Aceite	5
Tomate triturado	30
Cebolla	20
Queso	30
*Bife a la plancha	
Pulpa	140
Aceite	5
Sal	c.s
*Ensalada rusa	
Papa	100
Zanahoria	50
Arvejas	30
Mayonesa	10
Aceite	5.
*Gelatina polvo / agua	20 /120
*Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Cena n° 7: Bombas de papas, milanesa, ensalada, fruta**

Ingredientes	Cantidad- Peso neto
*Bombas	
Papa	180
Huevo	10
Ajo	C/n
Pan rallado	20
Queso cremoso	20
Aceite	7
*Milanesa	
Pulpa	120
Huevo	10
Pan rallado	20
Aceite	10
*Ensalada	
Remolacha	100
Chaucha	70
Huevo duro	10
aceite	5
*Fruta	140
*Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Almuerzo n° 8: “ Fugazzeta de queso, milanesa, ensalada mixta. Maicena al caramelo.”**

Ingredientes	Cantidades Peso Neto
*Fugazzeta	
Harina	50
Levadura	3
Aceite	5
Cebolla	40
Queso cremoso	40
*Milanesa	
Carne	120
Huevo	10
Aceite	10
Condimentos	c.s
Pan rallado	20
*Ensalada	
Zanahoria	100
Lechuga	40
Repollo	50
Aceite	3
*Maicena al caramelo	
Fécula de maíz	10
Leche	120
Azúcar	20
*Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Cena n°8: Ensalada, pollo (pata muslo), papas doradas. Fruta**

Ingredientes	Cantidades Peso Neto
*Ensalada	
Tomate	150
Lechuga	40
Aceite	3
* pata muslo	
1 unidad	140
Aceite	5
*Papas	
Papa	230
Aceite	12
Sal	c.s
*Fruta	140
*Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Almuerzo n° 9: “Estofado con tallarines caseros. Ensalada de frutas “**

Ingredientes	Cantidad- Peso neto
*Estofado	
Carne	100
Tomate Triturado	50
Pimiento	5
Cebolla	10
pimiento	5
condimentos	c.s
Aceite	7
*Tallarines	
Harina	70
Huevo	15
Aceite masa	2
Queso rallar	7
*Ensalada de frutas	
banana	30
Manzana ó pera ó durazno	40
naranja	70
azúcar	10
*pan	

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Cena n° 9: “Ensalada, carne al horno, tortilla mixta. Fruta “**

Ingredientes	Cantidad – Peso Neto
*Ensalada	
Lechuga	30
Tomate	70
Zanahoria	30
Aceite	3
*Carne al horno	
Carne	175
Sal - cond	Cs
Aceite	5
*Tortilla	
Papas	180
Arvejas	20
Cebolla	30
Huevo	20
Aceite	10
Sal	c.n
Queso de rallar	7
*Fruta	140
* Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Almuerzo n° 10: “Ensalada mixta cruda, milanesa a la pizza, puré de papas. Fruta”**

Ingredientes	Cantidad Peso Neto
*Ensalada	
Repollo(blanco y/o colorado)	50
lechuga	30
Zanahoria rallada	50
Aceite	3
Sal – cond	c.n
*Milanesas	
Pulpa	120
Huevo	10
Pan rallado	20
Ajo – perejil	c.s
Aceite	10
Tomate triturado	30
Queso cremoso	30
*Puré	
Papas	200
Leche	20
Aceite	5
*Fruta	140
*Pan	40

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Almuerzos y Cenas Personal Autorizado**Cena n° 10 “Tomate al orégano, pastel de papas. Tarta de manzanas”**

Ingredientes	Cantidades – Peso Neto
*Tomate	
Tomate	150
Aceite	3
Vinagre	c.s
Sal – orégano	c.s
*Pastel	
Molida	120
Cebolla	40
Pimiento	5
Papa	200
Huevo	6
Aceite	7
Ajo – perejil- orégano	c.s
*Tarta de manzanas	
Harina	30
Azúcar	30
leche	20
Huevo	10
manteca	10
Manzana	60
Vainilla	c.s
*Pan	40

TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

Tipo y calidad de los productos alimenticios y alimentos

Arvejas secas

En todos los casos deben responder a las exigencias del Código Alimentario Argentino, (CAA), para cada tipo de alimento, estar envasadas en envases bromatológicamente aptos, autorizados por la Autoridad Sanitaria Competente (INAL, SENASA y/o Dirección de Bromatología Provincial), y deben ser obligatoriamente rotulados de acuerdo a la normativa vigente.

El tipo de fraccionamiento lo solicitará la División de Alimentación del Hospital de acuerdo a la capacidad operativa.

Aceite comestible

Genuino de una sola semilla, uva, maíz o girasol, de acuerdo a las especificaciones del CAA. Sin corte de soja. Envase de vidrio, lata o plástico. Fraccionado hasta 20 lts.

Aceitunas verdes en salmuera

Que cumplan con las especificaciones del CAA. Fraccionadas hasta 3 kgs en envases autorizados.

Arroz

Calidad 00000, tipo blue bonet, carolina o fortuna. Fraccionado en paquetes de 1 kg ó bolsa de hasta 5 kgs

Arvejas secas remojadas

Envasadas en latas de 220 grs de peso escurrido.

Arvejas secas

En envases de hasta 5 kgs.

Almidón de maíz

Que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionada en paquetes de 1 kg o en bolsa de papel de hasta 5 kgs.

Azúcar común tipo A

Que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionada en paquetes de 1 kg o en bolsa de papel de hasta 50 kgs.

Avena arrollada

Que cumpla con las especificaciones del CAA. Última cosecha, en envases de 500 a 5 kgs.

Caldos deshidratados

Con sal, en pasta, envasados hasta 3 kgs, o granulados envasados de hasta 1 kg.

Alimentos a base de azúcar, cacao, almidón, aromatizados con esencia de vainilla

Última producción. En envases de polietileno de hasta 5 kgs.

Dulce de leche

Que cumpla con las especificaciones del CAA. Deberá tener un mínimo de 24 % de sólido de leche y un mínimo de 6 % de grasa de leche.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

TIPIFICACION DE LOS ALIMENTOS**Dulce de batata ó membrillo**

Que cumpla con las especificaciones del CAA, envuelto en papel de celofán o similar y colocados en envases de madera o cartón ó lata , de 5 kg .

Maíz pisado

Blanco o amarillo Última cosecha , fraccionado en bolsas de 1 kilo .Puede presentarse , también en bolsas de 1 kg .

Mermelada

En envase de vidrio, de lata o de plástico. Envasado hasta 5 kg . Deberá contener sólidos solubles no menor de 65 %, de acuerdo a las especificaciones del CAA. Rotulación de acuerdo a la normativa vigente.

Miel , miel de flores o miel multifloral

Que cumpla con las exigencias del CAA, líquida o sólida, con sabor y aromas propios, sin olores ni sabores extraños.

Fraccionada en envases bromatológicamente aptos de hasta 1 lt a 1 kg.

Extracto de tomates

Última cosecha. En envases de vidrio o lata. Fraccionado hasta 4,5 kg.

Fideos secos semolados

Surtidos, tipo guiseros, tamaño grande y mediano: caracol , moño, mostacholi, rayados, etc. Fraccionado en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 a 5 kg.

Fideos secos

Con características iguales al anterior a la espinaca o al huevo, con materias colorantes de origen vegetal autorizadas por el CAA tipo tallarín fino o cinta. Envasado en bolsas de polietileno o celofán de 0,5 a 5 kg.

Fideos secos para sopa

Características iguales a los anteriores, variados tipo munición, cabello de ángel, ojo de perdiz, etc.

Gelatina

En polvo, con distintos sabores a fruta, con azúcar o edulcorante no calórico (especificado en cada caso), este último como producto dietético, sabor seleccionado por el establecimiento. En envases cerrados de hasta 5 kg.

Harina de trigo

Tipo 000 ó 0000, última cosecha. Fraccionada en paquetes de 1 kg hasta 50 kg. Que cumpla con las especificaciones del CAA .

Harina de trigo leudante

Tipo 0000, con iguales características que la anterior.

Harina de maíz para preparar polenta común o de cocción rápida

Que cumpla con las especificaciones del CAA, última molienda. Fraccionada en paquetes de 0,5 a 1 kg. En envases de celofán. Máximo de humedad 16 %.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

TIPIFICACION DE LOS ALIMENTOS**Harina de legumbres**

De arveja, de soja desgrasada, que cumplan con las especificaciones del CAA para cada tipo. Fraccionada en paquetes de 1 kg hasta 5 kg.

Malta torrada

Última producción, en envases de polietileno de hasta 10 kg

Café molido tostado

Sin azúcar, en envases de 0,5 a 1 kg.

Legumbres deshidratadas

Última cosecha, que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionadas en bolsa de 0,5 hasta 10 kg. Porotos alubia, lenteja, soja, garbanzo, arveja partida, etc.

Hortalizas deshidratadas

De producto natural, sin colorantes, sin impurezas. Envasadas en bolsa interna de polietileno de 80 a 100 micrones, con envoltorio externo de papel kraft doble, de hasta 5 kg. No presentarán un contenido de humedad superior al 7 %.

Polvo para preparar flan sabor a ...

Sabor variado según la elección de la institución (vainilla, chocolate, dulce de leche, etc.) fraccionado en envases aptos bromatológicamente, en bolsas o paquetes de hasta 5 kg.

Sal fina

De mesa, yodada, corregida, que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionada en envases aptos de hasta 1 kg.

Sal gruesa

Cristales voluminosos, blancos, inodoros, que cumplan con las especificaciones del CAA. Fraccionada en envases de hasta 1 kg.

Sémola de trigo

Que cumpla con las especificaciones del CAA, última molienda. Fraccionada en paquetes de 1 kg hasta 10 kg

Tomate triturado

Que cumpla con las especificaciones del CAA. Fraccionado en envases de vidrio, latas o tetrabrik de hasta 8 kg.

Té

De acuerdo a las especificaciones del CAA, en hebras y/o en saquitos. fraccionado en envases bromatológicamente aptos hasta 2 kg.

Vinagre de vino

De acuerdo a las especificaciones del CAA, fraccionado en envases de vidrio o plástico de 500 c.c a 1 litro.

Vinagre de alcohol

Con clarificantes permitido, de acuerdo a las especificaciones del CAA, envasado en vidrio ó plástico, fraccionado en 500 c.c. a 1 litro.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

TIPIFICACION DE LOS ALIMENTOS**Yerba mate elaborada con palos**

En envases de papel de 1 a 5 kg o fraccionado en saquitos de 2 grs cada uno. Que cumpla con las especificaciones del CAA.

VEGETALES

Deberán ser frescos, sanos, limpios, cosechados en el momento adecuado

Acelga

Sana, limpia, fresca, sin raíz, en atados

Achicoria

Sana, limpia, fresca, en atados

Apio

Sano, limpio, fresco en atados

Berenjena

Sana, fresca, madura, de aproximadamente 170 grs c/u.

Batata

Limpia, sana, tamaño mediano de 170 grs cada una aproximadamente, sin tierra.

Cebolla

Sana, fresca, de estación, blanca o colorada.

Cebolla de verdeo

Sana y fresca.

Calabaza

Limpia, sana, madura

Choclo

Buen grano, fresco, tiernos, tamaño mediano de aproximadamente 300 gr

Chauchas

Sana, fresca, tipo manteca

Lechuga

Sana, fresca, limpia, tipo porteña, criolla.

Nabo

Sano, limpio

Espinaca

Sana, limpia, fresca, sin raíz

Repollo

Sano, limpio, fresco, blanco o colorado

Puerro

Sano, limpio, fresco

Papa

Sana, limpia, sin brotes, tamaño parejo, procedencia de acuerdo a la estación.

Pimiento

Sano, tierno, tamaño mediano, rojos y/o verdes

Tomate

Sano, limpio, tierno, madurados en su punto justo, rojos, redondos, peritas.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS**Zanahoria**

Sana ,limpia, fresca, libre de hojas.

Zapallitos

Sanos, limpios, verdes, de tamaño mediano

Zapallo

Sano, limpio, peso no mayor de 4 kg.

Coliflor

Blanco, sano, fresco, solo con sus hojas internas

Laurel

Sin floración , seco en ramas.

FRUTAS**Maduración adecuada, frescas, sin magullones****Banana**

Madura, fresca, tamaño mediano –160- 180 grs. de peso bruto

Durazno

Frescos ,sanos ,limpios, madurez adecuada, variedad blancos o amarillos, tamaño mediano 180 grs. peso bruto.

Limón

Sano, maduro, limpio, de cáscara lisa, peso por unidad no menor a 110 grs. En peso bruto.

Manzana

Sana, fresca, limpia, madura, variedad deliciosa, romme, grand smith, peso promedio por unidad 160 grs en peso bruto.

Naranja

Fresca, sana, limpia, tamaño mediano de 150 promedio de peso bruto por unidad.

Pera

Sana, fresca, limpia, madura. Peso promedio aproximado por unidad 150 grs. peso bruto.

Mandarina

Fresca , sana madura, peso promedio por unidad de 150 .

LACTEOS Y DERIVADOS**Leche entera en polvo**

De color blanco o ligeramente amarillento, con una humedad máxima de 3,5 %, lípidos totales mínimo 26 %, proteínas totales 25 % , glúcidos reductores total en lactosa 36 %, de acuerdo a las especificaciones del CAA. En envase hermético e lata, cartón con bolsa de polietileno de 50 micrones, sellado en ambos lados con fecha de vencimiento visible. Fraccionada en envases de 800 grs . o bolsas de hasta 30 kg (según capacidad operatorio de la institución)

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS**Leche parcialmente descremada en polvo:**

De vaca, tipo de calidad igual a la anterior, características: proteínas totales 28 %, glúcidos reductores en lactosa 40 %, lípidos entre 12 y 15 %, de acuerdo a las especificaciones del CAA. Fraccionada como en el caso anterior.

Leche descremada en polvo

De vaca tipo de calidad igual a la anterior. Características: lípidos totales máximo 2 %, proteínas 33 %, glúcidos reductores totales en lactosa, mínimo 47 %. Fraccionada igual que la leche entera en polvo.

Leche entera pasteurizada

Con un tenor graso mínimo del 3 %. Fraccionada en sachet plástico opaco a la luz. De un litro o tetrabrik. Que cumpla con las especificaciones del CAA. Deberá consignar en forma visible fecha de vencimiento.

Leche parcialmente descremada pasteurizada

Con un tenor graso comprendido entre 1,5 % y 2 %. Fraccionada en sachet plástico opaco a la luz o tetrabrik de un litro. Deberá consignar en forma visible la fecha de vencimiento.

Manteca

De acuerdo a las especificaciones e identidad y calidad dadas por el CAA. No deberá contener antioxidantes, colorantes agregados, ni otro aditivo. Con un tenor graso mínimo del 82 %, con envoltorio de papel impermeable opaco o transparente o en envases de plástico cerrados. Fraccionada en pilones de 200 grs a un kilo o en bloque hasta 2,5 kg. Rotulada de acuerdo a la normativa vigente. En el caso de pedidos especiales, fraccionada en envases individuales de 10 grs.

Margarina

De acuerdo a las especificaciones del CAA, con fecha visible de vencimiento y fraccionada en pilones de 200 grs a 1 kg

Yogur entero o descremado

Saborizado a pedido del establecimiento, en envases aptos de 180 – 200 grs., o por litro. Con fecha de vencimiento visible y acorde a los establecido en el CAA

Queso

Criollo, holandés, o pategrás, o similares, que cumpla con las especificaciones del CAA, para cada tipo de queso de los indicados en cada caso. Fraccionado en hormas de hasta 5 kg.

Queso

Cremoso, cuartirolo o port salud, ó similares, que cumpla con las especificaciones del CAA, para cada tipo de queso de los indicados. Maduración mínima de 30 días. Fraccionamiento en hormas de hasta 5 kgs con o sin sal, de acuerdo a lo solicitado

Queso

De pasta dura, sbring, sardo, reggianito, o similar que cumpla con las especificaciones del CAA para cada tipo de queso. Maduración mínima 3 meses. Fraccionado en hormas de hasta 5 kg

Queso magro

De pasta Blanda o semidura, con un tenor graso entre el 10 % y 24 %, con o sin sal

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Ricota

En pasta compacta descremada o no, granulosa, de color blanco amarillento, de sabor y aroma suaves, que cumpla con las especificaciones del CAA. Se consignará día y mes de elaboración. Fraccionada en envase de plástico de hasta un kilo

Crema de leche

Pasteurizada, fresca, con fecha de vencimiento visible. Fraccionada en envase bromatológica mente apta, de hasta 500 grs y con un tenor graso del 34 al 50 %

Queso blanco

Con un tenor graso menor al 10 % , masa no madurada, de pasta blanda, desmenuzada, aroma agradable, sabor dulce ligeramente ácido, color blanco amarillento

Leches modificadas

(incluye las deslactosadas, maternizadas, etc.) en polvo o fluidas esterilizadas, entera, semidescremada o descremada, con formulación de acuerdo al CAA.

GRANJA**Pollos pelados eviscerados**

De acuerdo a las especificaciones del CAA, de un peso aproximado de 1,7 a 1,9 kg por unidad. Se presentarán refrigerados o congelados

Huevos

De gallina, frescos, de tamaño mediano, calidad extra, o grado 1°, de acuerdo a las especificaciones del CAA., sin roturas, blancos o de color.

Carne vacuna

Peceto, nalga, bola de lomo, palomita, vacío, cuadril, bife angosto. Con un porcentaje de desecho no mayor al 10 %.

Carnaza de paleta, brazuelo sin huevo, tortuguita, chingolo, aguja sin hueso, marucha sin hueso, carnaza de cola. Porcentaje de desecho no mayor al 15%.

Carne molida

Fresca, de brazuelo o paleta, con un máximo del 12 % de grasa, picado fino y dentro de las 24 hrs. de consumir

PANIFICACIÓN**Pan francés**

Cortes de tipo Felipe, miñón, con o sin salvado de trigo, que cumpla con las especificaciones del CAA. Peso aproximado por unidad 40-80 grs con o sin sal

Pan rallado

De pan francés desecado, sin sustancias extrañas, fraccionado en envases de polietileno, hasta 5 Kg.

Facturas

De panadería, frescas, dulces, con agregados de sustancias permitidas, con un peso aproximado por unidad de 25 a 50 grs.

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

TIPIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS**Pan integral**

Sin grasa, fermentado por levadura, puede contener mezclas de harina de trigo, centeno y otros cereales

Grisines

Con el agregado de no menos del 8 % de extracto de malta, integrado por harina, y sémola o harina integral. En envases aptos individuales. Con o sin sal.

Galletitas

Tipo agua, en envases individuales (40-50 grs) con salvado y/o integrales, en envases de aptitud bromato lógicamente y con un tenor graso no mayor del 12 %, .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 envases rotulados con fecha de elaboración visible.

Discos de empanadas, tartas

En envases cerrados, con rótulo de acuerdo a la normativa vigente, consignando toda la información con caracteres de **buen tamaño y visibilidad**

PESCADO

En forma de filet, de río o mar, en óptimo estado de conservación, peso promedio por unidad de 120 a 150 grs. Puede reemplazarse el filet por medallones de pescado.

MISCELANEA**Extracto artificial de vainilla**

Fraccionada en envases de plástico o vidrio hasta 500 c.c.

Salsa mayonesa

Que cumpla con las especificaciones del CAA. Envasada en recipientes autorizados, de vidrio o plástico de 0,500 kgs hasta 3 kgs.

Rótulo con toda la información de acuerdo a la normativa vigente.

Pasas de uvas

De una misma variedad, sanas y limpias, sin semilla, libre de escorbajo y hasta un 10 % de unidades de pedicelo adherido y se admite hasta un 10 % de las unidades contenida en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

Ajo

De 1ª calidad ,sano, bulbos blancos, o colorados, de aproximadamente 40 grs por cabeza.

Perejil

De 1ª calidad, sano, fresco, limpio, sin floración.

Nuez moscada

La almendra no debe contener su envoltura, se permite el empleo de cal para su recubierta. No debe pesar mas de 5 grs. Puede ser reemplazada por nuez moscada en polvo de 250 grs a 1 kg.

ANEXO III

HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

Albahaca

Desecada, e hojas sanas y limpias, con una humedad de 8 %. Fraccionada en envases de 500 a 1 kg.

Pimentón

Colorado, dulce, en polvo, fraccionado en envase reglamentario de hasta 1 kg.

Orégano

Deshidratado, hojas sanas, limpias y secas, con no mas del 10 % de tallo .fraccionado en envases de hasta 500gr.

Pimienta blanca

Desecada, de acuerdo a las especificaciones del CAA. Fraccionada en envases bromatológicamente aptos hasta 500 grs.

Sopas cremas

Sopa concentrada que en su forma de consumo presenta carácter cremoso. Variedad de sabores a pedido de la Institución. Presentación en bolsa de hasta 3 kg.

Jugos o zumos de vegetales recientemente obtenidos o concentrados, deshidratados, o liofilizados, fortificados:

Deberán cumplimentar con lo reglamentado en el CAA en sus art. 1042-1049 respectivamente, fortificados con vitamina C.

Jugo de frutas recientemente obtenidos

Con pulpa y jugo de frutas según se solicite, en envases bromatológicamente aptos.

Levadura

De cerveza, con no menos del 75 % de residuos secos y no mas del 15 % de cloruro de sodio sobre el producto seco. Rotulada, de acuerdo a la Legislación Vigente.

Agua mineral o mineralizada artificialmente

Que cumpla con las especificaciones del CAA, gasificada o no, en recipientes rotulados de acuerdo a la Legislación vigente, bromatológicamente aptos.

Copos

De maíz, avena, trigo, arroz. En envases rotulados.

Anchoas

Con coloración rosada intensa, homogénea, sin olores extraños ni alteradas. En los envases

No debe aparecer 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, sanas, limpias y de tamaño y color uniformes. Selección común o elegidas, de acuerdo a las especificaciones del CAA.

Salvado de avena y/o trigo

En envases cerrados y rotulados.

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.