

### **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 etáreos, 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 etáreo. 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.

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**ESPECIFICACIONES TECNICAS****MENU ACOMPAÑANTE**

Coinciden con el valor calórico del grupo etáreo 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.

## 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 colecistoquinéticos, 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.

## 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 optionará 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 oque 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:

- a) 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.
- b) 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.
- c) 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.
- d) 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 . Exceptúandose 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 1/2mañana	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.

## 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.

## 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, diferente 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.

## 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.**

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

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.
<b>H. de C.</b>	59	1298	324,5.
<b>Prot.</b>	15	331	83
<b>Grasas</b>	26	565	63

**Fórmula Desarrollada**

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

## 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.
<b>H de C</b>	59	1170	292,5
<b>Prot.</b>	15,5	306	76,5
<b>Grasas</b>	25,5	504	56

**Fórmula Desarrollada**

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

## 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
<b>Diabéticos</b>	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
<b>Blando gástrico- variante-</b>	<b>Leche espesada</b>	
	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
<b>Astringentes</b>	Infusión de té liviana	200 c.c
	Azúcar ó edulcorante	12 grs
	Galletitas de agua	30 grs
	Queso o membrillo ó jalea	30 grs
<b>Libre de gluten I (celíacos)</b>	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)**

TÍPO DE RÉGIMEN	ALIMENTO	CANTIDAD
<b>Libre de Gluten II</b>	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
<b>Hiposódicos</b>	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**

<b>ALMUERZO N° 1 “ Milanesa con puré mixto. Gelatina .”</b>	<b>PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años</b>	<b>PESO NETO MAYOR De 10 años</b>
<b>Ingredientes</b>		
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
<b>Variante : “ Bife cebollado con puré mixto”</b>		
<b>CENA N° 1 “ Pan de carne, arroz con aceite. Fruta.”</b>		
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
<b>Variante : “Hamburguesa, y arroz con salsa”</b>		

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

## MENU GENERAL

<u>ALMUERZO N° 2</u> “ Carne a la Bretona- Flan”	<u>PESO NETO</u> <u>ACOMP. Y</u> <u>MENOR</u> <u>De 10 años</u>	<u>PESO NETO</u> <u>MAYOR DE</u> <u>10 años</u>
<b><u>Carne cubeteada</u></b>	<b><u>60</u></b>	<b><u>70</u></b>
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
<b>Variante: “ pastel de carne con puré mixto a la pizza”</b>		
<b>CENA N° 2 “ Milanesa de pescado con fideos a la parmesana- Ensalada de Frutas”</b>		
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

<b>ALMUERZO N° 3 “Bife de hígado con puré. Gelatina”</b>	<u>PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años</u>	<u>PESO NETO MAYOR De 10 años</u>
<b>Ingredientes</b>		
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
<b>Variante: “ Milanesa de hígado con puré”</b>		
<b>CENA N° 3 “ Milanesa de carne molida con arroz primavera. Fruta “</b>		
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
<b>Variante: Albóndigas con arroz con salsa</b>		

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

## MENU GENERAL

<b>ALMUERZO N° 4 “Ñoquis con salsa bolognesa”- Fruta. Ingredientes</b>	<b>PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años Grs.</b>	<b>PESO NETO MAYORES De 10 años Grs.</b>
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
Pimiento	5	5
Sal – condimentos	c.s	c.s
Queso de rallar	7	7
Aceite	5	7
fruta	140	160
Pan	40	50
<b>Variante: “ Pastel de papas a la pizza gratinado”</b>		
<b>CENA N° 4 “ Hamburguesa de pollo gratinada con puré mixto. Gelatina “</b>		
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
<b>Variante: “ Suprema con puré mixto”</b>		

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

## MENU GENERAL

<b>ALMUERZO N° 5 “ Mayonesa de ave. Maicena al caramelo.”</b>	<u>PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años</u>	<u>PESO NETO MAYOR De 10 años</u>
<b>Ingredientes</b>		
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
<b>Variante: “Cazuela de pollo”</b>		
<b>CENA N° 5 “ Pan de carne con tallarines a la parmesana. Fruta.”</b>		
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
<b>Variante : “Tallarines con salsa bolognesa”</b>		

## 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
<b>Variante: “ Bife a la criolla”</b>		
<b>CENA N° 6 “Salpicón . Gelatina”</b>		
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
<b>Variante : “ Guiso de arroz “</b>		

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

## MENU GENERAL

<b>ALMUERZO N° 7 “Hamburguesa con tortilla. Flan”</b>	<u>PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años</u>	<u>PESO NETO MAYOR De 10 años</u>
<b>Ingredientes</b>		
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
<b>Variante: “Bismark con soufle de papas y zapallito”</b>		
<b>CENA N° 7 “Cazuela de mondongo. Fruta.”</b>		
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
<b>Variante Hamburguesa de mondongo a la Pizza c/ puré mixto.”</b>		

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

## MENU GENERAL

<b>ALMUERZO N° 8 “ Salpicón . fruta “</b>	<b>PESO NETO ACOM.Y MENORES De 10 años</b>	<b>PESO NETO MAYORES De 10 años</b>
<b>Ingredientes</b>		
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
<b>Variante : “ guiso de carne y vegetales”</b>		
<b>CENA N° 8 “ Hamburguesa a la napolitana con puré. gelatina”</b>		
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
<b>Variante , “ Pan de carne a la napolitana”</b>		

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

## MENU GENERAL

<b>ALMUERZO N° 9 “ Bife al jugo con papas doradas Fruta.”</b>	<u>PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años</u>	<u>PESO NETO MAYOR De 10 años</u>
<b>Ingredientes</b>		
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
<b>Variante: “ Milanesa con puré”</b>		
<b>CENA N° 9 “ Albóndigas con fideos. Gelatina”</b>		
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
<b>Variante : “Polenta con salsa bolognesa”</b>		

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

<b>ALMUERZO N° 10 “Milanesa de mondongo con ensalada. Flan”</b>	<u>PESO NETO ACOMP. Y MENOR De 10 años</u>	<u>PESO NETO MAYOR De 10 años</u>
<b>Ingredientes</b>		
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
<b>Variante: “Marinera de mondongo con arroz primavera”</b>		
<b>CENA N° 10 “Pastel de papas y carne. Fruta “</b>		
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
<b>Variante : “Arrollado de papa con carne y vegetales.”</b>		

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

## MENU GENERAL PARA LACTANTES

## ALMUERZO – CENA

1- LACTANTE SIN CARNE : A partir del 4º - 6º 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 7º 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

## 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

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

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**COLACIONES:** Las colaciones deberán servirse con tapas o envoltorios Descartables

**TIPO 1**

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

**TIPO 2**

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

**TIPO 3**

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

## 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. &lt; 10 años</i>	<i>Peso Neto &gt; 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 &lt; de 10 años</i>	<i>Peso Neto &gt; 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.

## 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. Ser 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 gs > 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.

ANEXO III

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.

## 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 este caso arroz con aceite. ( 25-30 grs con 2 c.c de aceite.)

**Postoperatorio y Astringente**

Iguales 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.

**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 pimiento, 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 y75 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.

## 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 parmesana. Galletitas sin TACC .Ensalada de frutas.

**Sin gluten Blando Gástrico Intestinal**

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

**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.

**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, pimiento, 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.

## 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**

## 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:**

Iguales 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:**

## 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. 1/2 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.

## 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 etáreos. 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 etáreo.

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.

**DIETOTERAPIA****Cena nº 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.

**DIETOTERAPIA****Almuerzo nº 8:****General sin carne:**

Se duplicarán las cantidades de la guarnición, (zanahoria, tomate y arvejas) para cada grupo etáreo. 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.

## 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**

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**Almuerzo nº 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 nº 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 etáreo. 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:**

Iguales 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.
<b>Pan de carne dietético</b>		
Carne picada	70	90
Zanah.rallada u otra hortaliza	30	30
Clara e huevo	10	10
Perejil-orégano- sal	c.s	c.s
<b>Salsa de tomates dietética</b>		
Tomate perita maduro sin piel y sin semillas	80	100
Orégano-albahaca sal	c.s.	c.s.
Aceite crudo	3 c.c	c.c
<b>Soufle</b>		
Puré de vegetales a elección	240	270
Sin cáscara ni semillas		
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
<b>Salsa blanca</b>		
Leche-fécula	40/4	50/5
Aceite crudo	4 c.c	5 c.c
Queso rallado	3	3
<b>Mayonesa</b>		
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
<b>H. de carbono</b>	53	330	1320
<b>Proteínas</b>	17	108	432
<b>Grasas</b>	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	
<b>TOTAL</b>		<b>330</b>	<b>108</b>	<b>83</b>

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.
<b>*Budín</b>	
Papa	100
Brócoli	150
Zanahoria	100
Cebolla	30
Huevo	20
Aceite	5
Sal- cnd	c.s
<b>*Salsa blanca</b>	
Leche	50
Fécula	5
Aceite	2
Nuez moscada	C/s
<b>*Milanesa</b>	
Pulpa	120
Huevo	10
Pan rallado	20
Ajo- perejil	c/n
Aceite	10
<b>*Ensalada</b>	
Tomate	100
Aceite	3
Vinagre	3
Sal	c.s
<b>*Fruta</b>	140
<b>*pan</b>	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.
<b>*Empanadas</b>	
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
<b>*Carne al horno</b>	
Carne	175
Aceite	5
Sal	c.s
<b>*Papas doradas</b>	
Papa	230
Aceite	10
Sal	c.s
<b>*Maicena al caramelo</b>	
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.
<b>*Ñoquis</b>	
Papas	200
Huevo	10
Harina	50
Queso rallado	7
Carne	100
Cebolla	20
Triturado	50
Pimiento	5
Ajo- perejil	c.s
Aceite	7
<b>*Ensalada de frutas</b>	
banana	30
Manzana ó pera ó durazno	40
naranja	70
azúcar	10
<b>Pan</b>	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
<b>*Pizza</b>	
Harina	50
Levadura	2
Aceite	5
Triturado	30
Cebolla	20
Queso cremoso	30
Sal	c.n
<b>*carne mechada</b>	
Carne	175
Zanahoria	10
Acelga	10
Ajo – perejil	c.n
Aceite	5
<b>*ensalada</b>	
Chaucha	70
Remolacha	80
Papa	80
Perejil	c.s
Huevo	10
Aceite	3
<b>*gelatina polvo</b>	20
agua	120
<b>* pan</b>	40

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**Almuerzos y Cenas Personal Autorizados****Almuerzo nº 3: “Pizza, suprema, puré de papas. tarta de manzanas”**

Ingredientes	Cantidades – Peso Neto gr
<b>*puré</b>	
Papa	200
Leche	20
Aceite	5
Sal – cnd	C/n
<b>*tarta de manzanas</b>	
Harina leudante	30
manteca	10
Huevo	10
Azúcar	30
leche	20
Manzana	60
<b>*pizza</b>	
harina	50
levadura	2
aceite	5
Tomate triturado	30
cebolla	20
Queso cremoso	30
Sal orégano	c.s
<b>*suprema</b>	
Pollo filet	120
huevo	10
Pan rallado	20
Ajo-perejil	c.s
aceite	10
<b>*pan</b>	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
<b>*Croquetas</b>	
Acelga	200
Cebolla	20
Pimiento	5
Huevo	10
Harina	15
Sal	c.s
Aceite	15
<b>*Bife</b>	
Carne	140
Aceite	5
Sal- cond	c.s
<b>*Risotto</b>	
Arroz	70
Aceite	5
Cebolla	20
Arvejas	20
Pimientos	5
Ajo – perejil	c.s
Queso rallar	7
<b>* Flan polvo</b>	20
leche	120
<b>*pan</b>	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
<b>* Tortilla</b>	
Berenjena/calabacita	200
Cebolla	30
Ajo – perejil	c.s
Pimiento	5
Huevo	20
Aceite	10
<b>*salsa blanca</b>	
Leche	50
Harina	5
Queso de rallar	7
Aceite	2
Sal – condimentos	c.s
<b>* Bife</b>	
Pulpa	140
Aceite	5
Cebolla	20
Sal - cond	c.s
<b>*Arroz</b>	
Arroz	70
Aceite	5
Cebolla	5
Queso de rallar	7
Sal – cond	c.s
<b>*Ensalada de frutas</b>	
Banana	30
Manzana ó pera ó durazno	40
Naranja	70
Azúcar	10
<b>*pan</b>	40

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**Almuerzos y Cenas – Personal Autorizado****Cena nº 4 : “Ensalada de tomates, marinera de pescado, puré de papas. Fruta”**

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

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**Almuerzos y Cenas Personal Autorizado****Almuerzo nº 5: “Pizza, bife a la plancha, puré de papas. Pasta frola.”**

Ingredientes	Cantidades - Peso Neto
<b>*Pizza</b>	
Harina	50
Levadura	2
Aceite	5
Tomate triturado	30
Cebolla	20
Queso cremoso	30
<b>*Bife</b>	
Pulpa	140
Aceite	5
Sal	c.s
<b>*Puré</b>	
Papa	200
Leche	20
Aceite	5
Sal - cond	c.s
<b>*Pasta Frola</b>	
Harina	30
Fécula	15
Azúcar	15
manteca	20
Huevo	10
Membrillo	30
Leche	10
Esencia	C/n
<b>*Pan</b>	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
<b>Ensalada</b>	
Lechuga	40
Zanahoria rallada	50
Aceite - sal	5
<b>*Pan de carne</b>	
Pulpa molida	130
Huevo	10
Pan remojado	10
Cebolla dorada	40
Aceite	5
<b>*Tallarines</b>	
Harina	70
Huevo	15
Aceite	3
Ajo – albahaca	c.s
<b>*salsa blanca</b>	
Queso de rallar	5
Leche	50
Harina	5
Aceite	2
<b>*Ensalada de frutas</b>	
banana	30
manzana	40
naranja	70
azúcar	10
<b>pan</b>	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
<b>*Tortilla</b>	
Zapallito	200
Cebolla	20
Huevo	15
Aceite	7
Sal - cond	c.s
Queso de rallar	7
<b>*Carne</b>	
Carne	175
Aceite	5
Sal	c.s
<b>*Papas</b>	
Papa	230
Aceite	5
Sal	c.s
<b>*Ensalada</b>	
Tomates	100
Aceite	3
Vinagre	3
Sal	c.s
<b>*Fruta</b>	140
<b>*Pan</b>	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
<b>*Ravioles caseros</b>	
Harina	60
Huevo	13
Acelga	150
Cebolla	20
aceite	5
Ajo - perejil	c.s
<b>*Estofado</b>	
Carne	100
Cebolla	20
Triturado	50
Pimiento	5
Zanahoria	30
Aceite	10
Sal - condimentos	c.s
Queso de rallar	7
<b>*Fruta</b>	140
<b>* Pan</b>	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
<b>*Pizza</b>	
Harina	50
Levadura	2
Aceite	5
Tomate triturado	30
Cebolla	20
Queso	30
<b>*Bife a la plancha</b>	
Pulpa	140
Aceite	5
Sal	c.s
<b>*Ensalada rusa</b>	
Papa	100
Zanahoria	50
Arvejas	30
Mayonesa	10
Aceite	5.
<b>*Gelatina polvo / agua</b>	20 /120
<b>*Pan</b>	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
<b>*Bombas</b>	
Papa	180
Huevo	10
Ajo	C/n
Pan rallado	20
Queso cremoso	20
Aceite	7
<b>*Milanesa</b>	
Pulpa	120
Huevo	10
Pan rallado	20
Aceite	10
<b>*Ensalada</b>	
Remolacha	100
Chuchu	70
Huevo duro	10
aceite	5
<b>*Fruta</b>	140
<b>*Pan</b>	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
<b>*Fugazzeta</b>	
Harina	50
Levadura	3
Aceite	5
Cebolla	40
Queso cremoso	40
<b>*Milanesa</b>	
Carne	120
Huevo	10
Aceite	10
Condimentos	c.s
Pan rallado	20
<b>*Ensalada</b>	
Zanahoria	100
Lechuga	40
Repollo	50
Aceite	3
<b>*Maicena al caramelo</b>	
Fécula de maíz	10
Leche	120
Azúcar	20
<b>*Pan</b>	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
<b>*Ensalada</b>	
Tomate	150
Lechuga	40
Aceite	3
<b>* pata muslo</b>	
1 unidad	140
Aceite	5
<b>*Papas</b>	
Papa	230
Aceite	12
Sal	c.s
<b>*Fruta</b>	140
<b>*Pan</b>	40

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**Almuerzos y Cenas Personal Autorizado****Almuerzo nº 9: “Estofado con tallarines caseros. Ensalada de frutas “**

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

## 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
<b>*Ensalada</b>	
Lechuga	30
Tomate	70
Zanahoria	30
Aceite	3
<b>*Carne al horno</b>	
Carne	175
Sal - cond	Cs
Aceite	5
<b>*Tortilla</b>	
Papas	180
Arvejas	20
Cebolla	30
Huevo	20
Aceite	10
Sal	c.n
Queso de rallar	7
<b>*Fruta</b>	140
<b>* Pan</b>	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
<b>*Ensalada</b>	
Repollo(blanco y/o colorado)	50
lechuga	30
Zanahoria rallada	50
Aceite	3
Sal – cond	c.n
<b>*Milanesas</b>	
Pulpa	120
Huevo	10
Pan rallado	20
Ajo – perejil	c.s
Aceite	10
Tomate triturado	30
Queso cremoso	30
<b>*Puré</b>	
Papas	200
Leche	20
Aceite	5
<b>*Fruta</b>	140
<b>*Pan</b>	40

## ANEXO III

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**Almuerzos y Cenas Personal Autorizado****Cena nº 10 “Tomate al orégano, pastel de papas. Tarta de manzanas”**

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

## HOSPITAL DE NIÑOS ORLANDO ALASSIA – SANTA FE

**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**

Envazadas 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.

## 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 %.

**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, corrediza, 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 .

**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.

## **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 %, prótidos 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: protidos 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 %, protidos 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 establecidos en el CAA

**Queso**

Criollo, holanda, 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 bromatológicamente 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, ravioles, 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 u 10 % de unidades de pedicelos adherido y se admite hasta un 10 % de las unidades contenida en el envase que no reúnan las condiciones exigidas.

**Ajo**

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

**Perejil**

De 1<sup>a</sup> 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 polvooooo de 250 grs a 1 kg.

## 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.