

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES DEL COMPLEJO COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBACETE UNIVERSITARIO DE

PRIMERA.- OBJETO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de la prestación, procesos, metodología, normativa, recursos, etc., que habrán de regir para la contratación del Servicio de Alimentación a Pacientes del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete .

La prestación del Servicio se ejecutará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego, del que se derivarán los derechos y obligaciones de las partes contratantes. Las empresas licitantes deberán disponer en el momento de la licitación de la Certificación ISO 9001:2000 o superior y de la Norma ISO 14001:2004.

A partir del protocolo de menús y dietas definido para el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, el adjudicatario se responsabilizará de:

- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección de los platos que compongan el CUADRO DE MENÚS REGIONALES que se adjunta como **ANEXO 1**, a partir de las necesidades previstas en número de cada una de las mismas.
- El control y gestión de proveedores y almacén
- Aportación del personal técnico (técnicos en dietética, almaceneros y responsable de almacén y responsable técnico del servicio para ambos centros) necesarios para el correcto funcionamiento del servicio en lo referente a aprovisionamiento, control de proveedores, reparto de materia prima, etc.

SEGUNDA.- CONTENIDO DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

La empresa adjudicataria se adaptará y cumplirá el Programa de Autocontrol sanitario basado en el sistema APPCC que esta implantado en el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete así como sus modificaciones y/o actualizaciones con independencia de los mecanismos de control y seguimiento propios de que disponga la mercantil. En este sentido, en el inicio de la ejecución del contrato se les dará copia controlada de los documentos que forman parte del programa de autocontrol:

- Aspectos generales
- Plan de prácticas correctas de higiene
- Plan de APPCC

- Plan de trazabilidad
- Registros correspondientes de recepción de materias primas.

Documentos estos de especial interés para el control de la prestación del servicio, ya que la empresa adjudicataria realizará la gestión de aprovisionamiento de todos los productos para alimentación, aplicando políticas de almacenamiento que mantengan los stocks mínimos, la rotación de stocks y su sistema de control. El proceso incluye la gestión de compras, pedidos, recepción, almacenamiento y custodia de materias primas y productos.

La prestación del Servicio de Alimentación a Pacientes se realizará atendiendo exclusivamente a los siguientes procesos:

2.1. SELECCIÓN DE PROVEEDORES.

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a consumir, que tendrán que estar acreditados y sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y que en un futuro se pueda desarrollar, y en particular al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

Realizará así mismo los procesos necesarios de inspección de las instalaciones de los proveedores, inspección de los medios de distribución y comprobación en cuanto a calidades, pesos, etiquetado y embalajes de los productos suministrados al Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

2.2. GESTION DE COMPRAS Y APROVISIONAMIENTO.

La empresa adjudicataria será la encargada de realizar esta actividad.

Por tanto, realizará la gestión de aprovisionamiento de todos los productos alimenticios, aplicando políticas de almacenamiento que mantengan los stocks mínimos.

Dicho proceso incluye la gestión de compras, pedidos, recepción, almacenamiento y custodia de materias primas y productos. Propondrán un horario de recepción de mercancías que deberá ser autorizado por la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, las entregas deberán ajustarse a este horario constando su hora de entrada en el registro correspondiente.

Los controles rutinarios en cada recepción para todas las mercancías adquiridas deberán entre otras, consistir en:

- La comprobación de la calidad de todos los productos que va a suministrar, así como la documentación que acompaña al producto o envase.
- Comprobación del número de autorización de la empresa suministradora o elaboradora para poder comercializar productos alimenticios (RGSA, autorización autonómica o local, etc.)

- Control de marca de salubridad en los productos que lo requieran.

En caso de que los resultados obtenidos en las inspecciones realizadas al recibir la materia prima hubieran sido negativos, presentarán un informe, indicando la acción correctora a implementar. Así mismo indicarán las acciones correctoras tomadas en caso de queja o reclamación formuladas por la Dirección del Centro.

Antes del inicio de la prestación del servicio, el adjudicatario presentará relación de:

- Productos con mención de categoría, clase, pieza, envasado, presentación, marca y/ o proveedor
- Garantía de que sus proveedores estén acreditados y sujetos a todos los requerimientos legales existentes, haciéndose la empresa adjudicataria responsable de las alteraciones de los productos en todo momento. Por esto presentarán el **Nº RGSA** el cual incluirá la lista de proveedores que pretendan suministrar al Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, así como de los artículos a suministrar.
- La calidad de todos los productos que a suministrar que en ningún caso será inferior a la del "**ANEXO 5: Especificaciones Técnicas de los alimentos**". En el caso específico de los pescados, y debido a la gran cantidad de variantes existentes en el mercado de la misma familia, indicarán expresamente la especie que pretendan emplear para los platos del menú del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete que incluyan pescado: familia, procedencia, tamaño, presentación, despiece, etc.
- Todos los datos (tanto de la ficha técnica como en el embalaje) han de estar en castellano. La Dirección del Centro dará su autorización, quedando constancia escrita, de forma que cualquier cambio en el sistema empleado para la gestión de compras, o de los productos suministrados deberá ser previamente autorizado por la Dirección del Centro.
- Las fichas técnicas y el gramaje bruto de todos los platos de los menús según el cuadro de Menús Regionales incluido en **ANEXO 1**.

2.3. CONTROL DE CALIDAD

Al objeto de garantizar la calidad y el posible deterioro de los productos:

- Las compras de productos perecederos deberán realizarse diariamente en función de la elección efectuada sobre menú optativo.
- Se prestará especial atención a las entregas de carne picada cuya entrada deberá coincidir con la del día de consumo, no almacenándose para su uso en días posteriores.
- El contratista efectuará a partir de la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo control de calidad y de caducidad de los mismos.
- No se deberán almacenar alimentos perecederos con más de 3 días desde su fecha de entrada en almacén/cámaras de conservación.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ajustarse como mínimo a las especificaciones técnicas que se establecen como **ANEXO 5** del presente Pliego y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español, así como a cualquier normativa legal que en un futuro pudiera dictarse y fuese de aplicación.

2.4. PENSIÓN ALIMENTICIA.

2.4.1. DATOS GENERALES DEL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBACETE

La cantidad de menús que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete. El presupuesto formulado, se ha obtenido por dispensación estimada de **181.770 menús** completos anualmente (estos incluyen toma nocturna o refrigerio) a los que se ha añadido la estimación en extras de alimentación durante el mismo periodo.

La ocupación media diaria estimada es de **498 pacientes**, teniendo en cuenta los picos máximos y mínimos. Se estiman 340 pacientes en el Hospital General y 158 pacientes en el Hospital Ntra. Sra. Perpetuo Socorro.

Los menús que se elaboren en el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete así como los alimentos extras a los que haya lugar deberán proporcionar una comida suficiente y completa a los enfermos, cumpliendo en todo caso con las prescripciones facultativas correspondientes.

La alimentación habrá de ser: completa, equilibrada, terapéutica, variada, suficiente y atractiva en su presentación.

2.4.2. MENÚ REGIONALES recogidos en ANEXO 1

El contratista deberá respetar en todo momento los menús Basales y Dietas Terapéuticas incluidos en el citado anexo. Dicho cuadro de menus será susceptible de alteración en función de circunstancias debidamente justificadas por los profesionales del centro.

Estos menús están planificados en dos estaciones: Invierno y Verano, con rotación en ciclos de dos semanas (15 días) en ambas estaciones siendo la duración aproximada de estas temporadas 8 y 4 meses respectivamente.

La prestación alimentaria de los pacientes constará básicamente de:

- Menú o dieta basal para adulto, con variante "sin sal". Estas dietas suponen aproximadamente el 39,45% de las dietas totales (incluye la Basal Infantil) y están compuestas por menús con una media de 2.500 Kilocalorías

- Menú o dieta basal infantil, con variante “sin sal” para niños ingresados con edades comprendidas entre los 4 y 14 años.

- Menús o dietas terapéuticas y/o especiales: Suponen un 60.55% de las dietas totales servidas y se dividen en:
 - Dieta líquida
 - Dieta semiblanda
 - Dieta Blanda de Fácil Digestión
 - Dieta de 1500 Kcal.
 - Dieta de 2000 Kcal.
 - Dieta pobre en residuos o astringente
 - Dieta baja en proteínas (70 gr.)
 - Dieta Turmix.
 - Dieta Blanda Fácil Masticación
 - Dieta Pediátrica: Dirigida a niños ingresados dentro de un rango de edad de 1 a 3 años.

Se adjunta como ANEXO 3 “DICCIONARIO DE DIETAS TERAPEÚTICAS”, en el cual se describen las distintas patologías a las que las Dietas mencionadas van dirigidas.

Los menús en todas sus modalidades, así como los alimentos extras que se ofrezcan a los pacientes deberán cumplir en todo momento las prescripciones médicas realizadas directamente y/o a través de la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

La pensión de alimentación está compuesta de desayuno, almuerzo, merienda, cena. En comida y cena se incluyen además las guarniciones.

Los usuarios con DIETA BASAL y DIETA BASAL INFANTIL tendrán un menú optativo y podrán elegir entre:

- **Desayuno:** Compuesto de dos grupos de elección.

El primero de ellos constará al menos de:

- **Café con leche**
- **Leche ó yogur**
- **Cacao soluble**
- **Infusión**
- **Zumo de frutas**

El segundo grupo contendrá al menos las siguientes elecciones:

- **Galletas** (dos paquetes envasados)
- **Pan con margarina y mermelada** (2 porciones de cada tipo)
- **Pan con tomate natural y aceite de oliva en monodosis.**
- **Bollería** (dos días mínimo en semana será bollería fresca)

Cada bandeja incluirá al menos dos sobres de azúcar o sacarina.

- **Almuerzo:**

- Primer plato a escoger entre las dos opciones propuestas.
- Segundo plato a escoger entre dos opciones marcadas.
- Pan y postre a escoger entre dos opciones, entre ellas siempre se incluirá fruta de temporada.
- Botellin de agua.

- **Merienda:** Compuesto de dos grupos de elección.

El primero de ellos constará al menos de:

- **Café con leche**
- **Leche o Infusión**
- **Cacao soluble**
- **Zumo de frutas**
- **Yogur**

El segundo grupo contendrá al menos las siguientes elecciones:

- **Galletas** (dos paquetes envasados)
- **Fruta**
- **Bollería** (dos días mínimo en semana será bollería fresca)
- **Pan tostado tipo Biscotte con mantequilla y mermelada** (2 porciones de cada tipo)

Cada bandeja incluirá al menos dos sobres de azúcar o sacarina en su caso.

- **Cena:**

- Primer plato a escoger entre las dos opciones marcadas
- Segundo plato a escoger entre las dos opciones propuestas
- Pan y postre a escoger entre dos, entre ellas fruta de temporada.
- Botellin de agua

Así mismo, el contratista facilitará monodosis de aceite de oliva, vinagre y sal para que los pacientes aliñen a su gusto las ensaladas.

El pan individual vendrá estuchado y tendrá dos presentaciones: 60 grs. para dietas basales y 30 grs. (sin sal) para resto de dietas. El Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, motivadamente, podrá exigir otra presentación distinta a las anteriores.

Todos los yogures y pro-bióticos naturales, irán acompañados de un sobre de azúcar o serán azucarados, salvo en aquellas dietas en que se indique lo contrario.

La empresa adjudicataria se encargará de elaborar el formato en papel, de menú optativo, para elección del menú basal de aquellas personas que tengan pautada la mencionada dieta. El modelo propuesto incluirá la elección para desayuno, comida, merienda y cena para cada estación (invierno y verano); este modelo deberá contar con la aprobación del Centro para su puesta en funcionamiento.

Las dietas trituradas (Dieta por Turmix): Consistirán en comida y cena de un primer plato de elaboración normal y un segundo plato de puré industrializado, de textura modificada de alto valor biológico que cumplirán las características indicadas por la Dirección del Centro a través de la Dirección Médica en cuanto a textura, presentación, etc. No obstante:

- Deberán estar listas para su uso después del calentamiento.
- Permitirán las opciones de:
 - Rico en proteínas de alto valor biológico
 - Hidratos de carbono en mayor contenido oligosacáridos.
 - Rico en fibra
 - Pobre en fibra
 - Bajo en sodio y colesterol
 - Exentas de lactosa y gluten
 - Aporte graso con predominio de grasas insaturadas y poli-insaturadas.
- Se aportará la documentación del producto validado por laboratorios oficiales de bromatología.

Este tipo de alimentación básica adaptada (purés y papillas) se dispensará en desayunos y postres según lo determine la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

En la Unidad de Pediatría ó para pacientes pediátricos ingresados en cualquier unidad del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, la dieta Pediátrica de 1 a 3 años podrá sustituirse, siempre que así lo determine la Unidad de Endocrinología y Nutrición Clínica o el facultativo correspondiente, por papillas pediátricas industrializadas variadas y/o leche materna de continuación, constituyendo así la pensión alimenticia del paciente y por tanto del mismo importe que cualquier otra dieta.

Los Menús Infantiles: Al estar dirigidas a un colectivo específico de pacientes incluirán para hacerlos más atractivos con motivo del cumpleaños de los niños ingresados se sustituirá, para todos los que su dieta así se lo permita, la merienda habitual por chocolate a la taza y bollería variada.

Se realizarán menús especiales, sin variación en el precio, coincidiendo con las festividades de Navidad: Nochebuena, Navidad, Noche Vieja, Año Nuevo, Noche y Día

de Reyes, dichos menús deberán ser autorizados con antelación suficiente por la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

2.4.3. ALIMENTOS EXTRAS

Los productos considerados extras se relacionan en el **ANEXO 4 RELACIÓN DE ALIMENTOS EXTRAS**. Esta relación podrá ser objeto de modificación atendiendo a las necesidades del Centro. Solo se dispensarán aquellos extras solicitados electrónicamente, en la manera formalmente establecida, en caso contrario la empresa adjudicataria del servicio correrá con los gastos de los artículos servidos, se exceptúan las solicitudes realizadas por la Dirección del Centro a través de las personas por esta autorizadas.

No se considerarán alimentos extras aquellos que, sustituyendo a los predeterminados en el menú, sean necesarios para la alimentación de los pacientes que requieran productos específicos en cualquiera de las ingestas.

TERCERA.- PROCEDIMIENTO PARA LA PRESTACION DEL SERVICIO

El empresario se obliga a establecer aquellos puntos del programa de Autocontrol Higiénico – Sanitario que le sean de aplicación a tenor de la legislación vigente: Decreto 22/2006, del 7 de marzo, sobre establecimientos de comidas preparadas o cualquiera de posterior aplicación y siempre basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C.),

La empresa adjudicataria realizará las siguientes funciones, que podrán ser objeto de vigilancia por parte de los responsables del Servicio de Alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete:

3.1. Recepción de las materias primas:

Se considera en esta fase la recepción de todos los productos, perecederos y no perecederos, cuyos principales riesgos son la contaminación en origen, aumento de la contaminación en el transporte y aumento de la contaminación durante la entrega por temperaturas o tiempos incorrectos.

El horario de recepción de materias primas será acordado con el personal del servicio de alimentación del centro.

El personal de la contrata estará presente en cada recepción y durante el tiempo que ésta dure para constatar:

- Control de recepción: cuadros de recepción de productos (transporte-limpieza, olores extraños, etiquetado, embalaje, control de peso, calibrado, signo de deterioro...).

- Que los artículos se ajustan a las tablas establecidas en el programa APPCC para la recepción, en la que se fijarán las temperaturas y las fechas de consumo máximo para la admisión de los productos, para que en caso de no cumplirse las especificaciones proceder a la devolución.
- Las incidencias detectadas se anotarán en las hojas de registro correspondientes.

3.2. Almacenamiento y conservación

- Identificarán las cámaras indicando los productos destinados a cada una y los márgenes de temperatura a que han de mantenerse. Realizarán el control diario de las temperaturas de las cámaras, cumplimentando los registros correspondientes.
- Para evitar caducidades se observará rigurosamente la rotación realizándose diariamente una vigilancia de los productos, reflejándose en el registro correspondiente tanto el estado como el tiempo de almacenaje de los mismos.
- En caso de que los productos alimenticios se hayan sometido a temperaturas superiores a las recomendadas, se procederá a la corrección y reposición de las mismas y a la retirada de los productos expuestos.
- Control visual diario de limpieza de las cámaras.
- Se anotarán todas las incidencias en el registro correspondiente.

En relación a los envases: La firma comercial deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transportan los productos, utilizándose como norma general, envases desechables de un solo uso. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carnes y pescados, se utilizarán cubetas de plástico recuperables no tóxicas, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario Español.

Siempre se utilizarán palets de plástico y contenedores de alimentos higiénicos de fácil limpieza sobre los fabricados en madera y cartón a la hora de transportar y almacenar la materia prima recepcionada.

3.3. Circuitos Higiénicos de Cocina

Se contribuirá al cumplimiento del principio de marcha adelante, evitando así cruces de contaminación limpio/sucio.

3.4. Producción y Manipulación

Se encargarán del control visual, de tiempos y de temperatura de los productos de forma que:

- En los procesos de elaboración en caliente, para todos los platos, fijándose en 70 °C la temperatura mínima del producto en su centro.
- Controlarán los tiempos de permanencia y temperaturas de los platos elaborados tanto para su conservación como su recalentamiento y/o preparación final. Así como de las conservas y de la preparación en frío de platos.
- Cuantos otros controles se le asignen por la Dirección del Centro.

El personal de la empresa adjudicataria estará presente en la cinta de emplatado para asegurar que la dieta servida corresponde con la prescrita al paciente y la elección de menú realizada por éste.

3.5. Controles :

El adjudicatario se encargará de la toma de muestras testigo diaria y su conservación en congelación durante al menos cuatro días, de todos los platos que formen parte de cada menú.

También estará obligado a realizar mensualmente un análisis microbiológico de productos crudos, semielaborados y elaborados, análisis de superficies, herramientas, manipuladores de alimentos y ambiente de las zonas de recepción, preparación, elaboración y distribución.

Así mismo, deberán presentar copia de los resultados obtenidos en los análisis microbiológicos a la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

El Complejo Hospitalario Universitario de Albacete podrá establecer los controles que considere necesarios sobre los productos, las diferentes fases del proceso y de la prestación del servicio, para ello se determinará el sistema de inspección a seguir.

La empresa adjudicataria contará dentro de la estructura interna u organigrama con un Departamento de Dietética, Nutrición y Calidad propio, con una plantilla de trabajadores debidamente cualificados para realizar las funciones propias de dicho departamento (Diplomados en Nutrición Humana y Dietética, Bromatólogos, Veterinarios... etc) y puestos a disposición del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete durante la ejecución del contrato.

3.6. Petición de Servicios y Distribución :

El proceso de elaboración de los alimentos y su distribución a plantas se realizará por el personal del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

Será el personal de la contrata quien mecanice diariamente, en el programa de Dietética del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, la elección de los menús de los pacientes cuya dieta así se lo permita, también obtendrá los resúmenes de cocina y realizará la impresión de las etiquetas con cada tipo de dieta entregándoselas al personal de cocina para el emplatado.

Este personal obtendrá los datos de la materia a preparar, para su elaboración así como para su servicio a las plantas, del programa informático y no deberá aceptar las solicitudes que se realicen por cualquier otra vía distinta (en persona, por teléfono, en nota,...), de la indicada por la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

El adjudicatario recibirá la petición de servicios, tanto de dietas como de alimentos extras, debiendo distribuir las materias primas, al personal de cocina, en las zonas destinadas a la preparación o en las que se determinen al efecto.

El responsable de la contrata, indicará al personal de cocina, los productos (tipo y cantidad) que han de salir del almacén y cámaras para la preparación del menú diario, y los sustituirán por otros en caso de que los responsables del servicio de alimentación del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete los consideren no aptos para su preparación.

El adjudicatario comunicará de forma inmediata y por escrito a la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, cualquier anomalía que pudiera afectar al normal desarrollo de la función al mismo encomendada, proponiendo las soluciones que en su caso estime pertinentes para subsanarlas.

El adjudicatario se compromete a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten las personas expresamente autorizadas por la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

La relación de extras que se detallan en el ANEXO 4, se corresponde con los productos que el Centro consume habitualmente. Dicha relación podrá ser objeto de modificación atendiendo a las necesidades del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete y previa conformidad expresa de la Dirección.

Dentro de las dependencias del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, el adjudicatario no podrá suministrar a los pacientes ningún tipo de bebidas ni comidas que no estén autorizadas por la Dirección del Centro, y siempre de acuerdo con los procedimientos definidos por la misma.

3.7. Cobertura del Servicio :

El horario que regirá la prestación del servicio será el que se derive de las necesidades nutricionales de los pacientes por lo que la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete podrá autorizar o practicar cualquier variación cuando causas justificadas así lo consideren conveniente.

No obstante, los horarios en vigor son los que cubren la preparación y distribución de las de todas las ingestas:

- Desayuno: cierre de ingesta, resumen final e impresión de etiquetas a las 7:40 horas, emplatado a las 8:00 horas, distribución a plantas 8:45 horas.

También se realizará el servicio de desayunos para el personal de Quirófano, U.C.I. y Paritorio y a cualquier otro que determine la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.

- Almuerzo: cierre de ingesta, resumen final e impresión de etiquetas a las 11:30 horas, emplatado a las 12:00 horas, distribución a planta 13:00 horas.
- Merienda: cierre de ingesta, resumen final e impresión de etiquetas a las 15:15 horas, emplatado a las 16:00 horas, distribución a planta 17:00 horas.
- Cena: cierre de ingesta, resumen final e impresión de etiquetas a las 18:30 horas, emplatado a las 19:00 horas, distribución a planta a las 20:00 horas.

Realizada la preparación y asegurada la distribución en el horario establecido, no será necesaria la presencia del personal de la entidad adjudicataria siendo conveniente su permanencia hasta transcurrida hora y media de la entrega de la ingesta de la cena.

CUARTA.- LOCALES, BIENES DE EQUIPO, INSTALACIONES Y MATERIAL.

4.1. Instalaciones y Equipamiento General :

4.1.1. EL COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBACETE:

- Proporcionará al adjudicatario los locales, aparatos y maquinaria, instalaciones, mobiliario y enseres necesarios para el almacenamiento, conservación, preparación, elaboración y distribución de las comidas.
- Correrá con los gastos de fluidos que sean utilizados en los locales correspondientes a cocina, tales como agua, gas y energía eléctrica

- (alumbrado y fuerza), debiendo hacerse por la entidad adjudicataria un uso adecuado de los mismos.
- Pondrá a disposición del personal propio del adjudicatario un local para la realización de tareas de organización y gestión del servicio.

4.1.2. LA ENTIDAD ADJUDICATARIA:

- Sin perjuicio de lo especificado en el apartado de equipamiento informático específico, será por su cuenta la dotación de equipos y sistemas para el tratamiento de la información, de las tareas propias de organización y gestión del servicio, sus dispositivos y programas así como equipos y sistemas de telecomunicaciones. Correrán por cuenta también de ésta los consumos de las líneas telefónicas instaladas y usadas por él exclusivamente en el local o locales que para la ejecución del contrato se cedan en uso.
- Aportará el resto de equipamiento que considere necesarios y adquirirá por su cuenta el material de oficina (consumibles, papel, etiquetas térmicas, etc.) para la correcta prestación del servicio, conservando la empresa adjudicataria la titularidad de los mismos, pudiendo retirarlo a la finalización del contrato.
- También correrá con los gastos de imprenta correspondientes a los menús optativos para la Dieta Basal y Menú Infantil.
- No tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijas o de cualquier otro tipo que sean propiedad del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.
- Se obliga a mantener en el mejor estado de conservación y mantenimiento los bienes aportados por el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete.
- No podrá realizar obra alguna de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, etc. sin el previo consentimiento por escrito de la Dirección, pasando en todo caso a ser propiedad del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete las posibles obras efectuadas, cuando finalice por cualquier motivo la prestación del servicio.
- Queda obligada a entregar a la finalización del contrato todo el material recibido, en las mismas condiciones y estado que tenía al inicio del contrato.

4.2. Sistema de información y equipamiento informático :

El Complejo Hospitalario Universitario de Albacete proporcionará el programa informático y acceso restringido al sistema de información de pacientes del centro para la generación de Menús, Peticiones, Dietas, Platos, Planning de Planta, etc., quedando excluido en este programa la gestión de proveedores, pedidos, productos, compras, albaranes, etc.

La empresa adjudicataria ejecutará mediante soporte informático propio, la gestión de compras y gestión de almacén (entradas, salidas, stock actual, stock mínimo, fecha de reposición, caducidad, tiempo de almacenamiento, trazabilidad del producto preparado, etc.), de conformidad con lo que se dispone en la normativa legal vigente.

Será por cuenta de la empresa adjudicataria:

- La dotación de los puestos informáticos, necesarios para el manejo del programa que se utiliza en el centro contratante.
- La dotación y configuración de equipos informáticos y sistemas auxiliares para la gestión de su Servicio.
- La dotación de una impresora térmica para la impresión de etiquetas de emplatado.
- Todo el material fungible (papel, tinta, etiquetas, etc.) necesario para la utilización de los mencionados equipos.

QUINTA.- RECURSOS HUMANOS

5.1.- Personal del Servicio

La empresa adjudicataria aportará el personal necesario para la realización del Servicio objeto contrato, cubriendo las jornadas de mañana y tarde de lunes a domingo todos los días del año. Para ello el adjudicatario asumirá mediante subrogación la relación del personal conforme al ANEXO 6.

Según esto, se distinguen las siguientes categorías profesionales:

- Un RESPONSABLE TÉCNICO DIRECTO en el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, con amplia experiencia en hostelería, restauración colectiva, que ostente la representación de la empresa, lleve la coordinación, dirección técnica del contrato y preste asesoramiento técnico y legal sobre el servicio contratado, permaneciendo localizable.

ENCARGADO DE ALMACEN en ambos hospitales que realizara la revisión de estocajes generales, de compras y abastecimiento de cocinas, solucionará en 1ª instancia las incidencias con proveedores y con jefes de Cocina, supervisión de tareas específicas de almacén, derivadas de los procesos de implantación del Plan de Autocontrol de CHUA (APPCC, Trazabilidad...), comunicando al responsable, las incidencias y necesidades que se produzcan, estando localizable con teléfono de empresa, fuera de las jornadas habituales, para poder solucionar incidencias que pudieran surgir, dentro de las tareas anteriormente descritas, y relación directa y estrecha con los jefes de Cocina del CHUA.

- PERSONAL CON FORMACIÓN EN DIETÉTICA Y NUTRICIÓN: Este personal deberá contar con la titulación oficial de FP-2 Dietética – Nutrición o superior con Diplomatura en Nutrición Humana y Dietética, y estar en posesión del certificado de aptitud como manipulador de alimentos, que deberá mantener actualizado. Contará con formación técnica y dietética adecuada para asegurar, además de todos los aspectos contemplados y acreditados por su titulación, especialmente:
 - El cumplimiento del Protocolo dietético.
 - La cumplimentación de las fichas dietéticas para el emplatado.
 - La realización diaria del resumen de dietas y extras de alimentación para cada una de las Unidades de Complejo Hospitalario Universitario de Albacete u otros servicios.
 - Que los alimentos lleguen en perfectas condiciones en cuanto a tipos de dieta, cantidad, calidad, higiene, temperatura y puntualidad.
 - El equipo de dietética aportado tendrá presencia física en la cocina, para realizar la recepción, controles de calidad, seguimiento del proceso completo, colaboración con el personal del servicio y controlar los emplatados (desayuno, comida, merienda y cena) debiendo estar presente en la cinta.

- Dos personas con categoría MOZO DE ALMACÉN ó ALMACENERO el cual será responsable de vigilancia y control de las instalaciones y material correspondiente al almacén a su cargo, realizando periódicamente el inventario del mismo. También realizará la entrega y recogida de materias primas y llevará el control del Stock, proponiendo la reposición del mismo. Dará cuenta al responsable de la empresa contratada de las anomalías que observe en las instalaciones y material a su cargo.

La empresa adjudicataria solamente podrá incrementar la plantilla ofertada cuando, por causas debidamente justificadas, lo ponga en conocimiento de la Dirección del Centro previamente y reciba por escrito su autorización expresa para el aumento de la misma. En caso de una plantilla superior a la ofertada, el concesionario será responsable del ajuste de plantilla necesario.

La asistencia técnica por parte del personal a cargo del adjudicatario se ejercerá sobre el personal dependiente del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete (pinches y cocineros), a través de los jefes de cocina, gobernantas o cualesquiera otras personas designadas al efecto por la Dirección.

En su oferta, los licitadores definirán claramente la organización que piensa poner en práctica para el mejor cumplimiento del servicio, teniendo en cuenta las singularidades del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, y expresará la composición y cualificación de cada una de las personas que destinará en el Centro.

El adjudicatario, tiene la obligación en caso de ausencia por enfermedad, sanciones de la empresa, bajas de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, de cubrir dichas ausencias por su cuenta, de forma que se mantenga permanentemente el número de trabajadores de presencia física expresado en su oferta.

Así mismo el adjudicatario notificará a la Dirección del Centro, con la debida antelación, todas las incidencias o variaciones en la plantilla asignada al Centro en cuestión de altas y bajas de personal, cambios de turnos, horarios, etc. Su incumplimiento podrá ser causa de rescisión del contrato si así lo determina la Dirección del Centro.

5.2. Condiciones Laborales

- La empresa adjudicataria deberá cumplir las obligaciones y deberes establecidos en la normativa vigente y en los convenios colectivos de trabajo, en especial en materia de subrogación de personal. En cuanto a la subrogación el adjudicatario estará a lo dispuesto en el ***Convenio Provincial de Hostelería de Albacete*** en vigor. A título informativo se adjunta como **ANEXO 6** la relación del personal que en la actualidad presta servicios en el Centro. Los ajustes que sea necesario realizar para adaptar el personal existente al propuesto para el cumplimiento del contrato será por cuenta del adjudicatario. La modificación tanto cualitativa como cuantitativa de esta plantilla deberá no obstante ser previamente autorizada por la Dirección del Centro, así mismo será preceptivo el consentimiento previo de la Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete el nombramiento de los responsables de los servicios.

- **Acreditación de manipuladores.** Todo el personal deberá disponer de la documentación acreditativa de la formación de manipulador de alimentos, debiendo obrar una copia de la misma en los archivos y registros del Plan de APPCC que la empresa disponga en el Complejo Hospitalario Universitario de Albacete. Esta formación deberá estar actualizada en los términos expuestos en el Decreto 52/2002 de la Consejería de Sanidad, o la que en su momento sea de aplicación, y será presentada a la Dirección del Centro siempre que esta lo solicite.

- El adjudicatario mantendrá, con respecto al personal que emplee en el servicio, todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de patrono a tenor de la legislación laboral y social actualmente vigentes, o que en lo sucesivo pueda promulgarse sin que pueda alegarse derecho alguno de dicho personal con relación al SESCOAM, ni exigirle a éste responsabilidad de cualquier clase como consecuencia de las obligaciones existentes entre la entidad adjudicataria y sus empleados, aún cuando las incidencias que lo afecten sean por causas directas o indirectas del cumplimiento, incumplimiento, rescisión o interpretación del contrato.

- El adjudicatario se compromete a facilitar a la Dirección del Centro, antes de iniciar la prestación del servicio, la relación nominal de personas que van a prestar sus servicios con carácter permanente, así como fichas de cada uno que incluirá como mínimo los siguientes datos; titulación, horario, tipo de contrato.
- Todos aquellos acuerdos que pudieran darse entre sindicatos y la empresa adjudicataria del servicio, al margen de lo establecido en los convenios colectivos, deberán ser comunicados previamente a la Dirección del Centro. Dichos acuerdos vincularán únicamente a la empresa.
- Caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar a este servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la Dirección del Centro con una antelación mínima de siete días, a la vez que comprometerse a cubrir los servicios mínimos conforme fija la legislación vigente.
- En caso de conflicto laboral, la empresa adjudicataria se hará responsable de todos los perjuicios que ocasione a la institución. En caso de huelga, se suspenderá la contraprestación por parte de la institución, en tanto que el adjudicatario acuerde con éste los niveles de servicio que se van a prestar y las formas de retribuciones correspondientes que, en todo caso, será proporcional a la cantidad y calidad de trabajo desarrollado durante la duración del conflicto.
- La empresa adjudicataria, tiene la obligación en caso de ausencia por enfermedad, sanciones de la empresa, bajas de personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, de cubrir dichas ausencias por su cuenta, de forma que se mantenga permanentemente el número de trabajadores de presencia física expresado en su oferta.
- Así mismo la adjudicataria notificará a la Dirección del Centro, con la debida antelación, todas las incidencias o variaciones en la plantilla asignada al servicio en cuestión de altas y bajas de personal, cambios de turnos, horarios y en general de cualquiera otro dato que se requiera para el adecuado control, la notificación deberá ir acompañada de la oportuna justificación documental (contrato de trabajo y partes de alta y baja en Seguridad Social, etc.). Su incumplimiento podrá ser causa de rescisión del contrato si así lo determina la Dirección del Centro.
- El personal aportado por la empresa adjudicataria, que actúe con las funciones que le son propias, deberá estar en todo momento sujeto a las normas de conducta, decoro y comportamiento genéricos para el resto del personal del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete; independientemente de las normas que a este respecto deba cumplir por pertenecer a la empresa adjudicataria.

- La entidad adjudicataria a instancia de la Dirección del Centro quedará obligada a retirar de la institución aquél personal que no procediera con la debida corrección dentro de la misma o que fuere poco cuidadoso en el desempeño de su misión, o que incumpla alguna de las obligaciones enumeradas.
- La entidad adjudicataria se responsabilizará totalmente por los daños causados a personas o bienes propiedad del Centro, directa o indirectamente por sus empleados y en especial los ocasionados por negligencia, imprudencia o dolo.
- También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado ha sido efectuado por su propio personal.
- No podrá emplearse a personal vinculado al Complejo Hospitalario Universitario de Albacete o sus servicios concertados, ya sea como empleado, socio, factor o comisionista.
- El Contratista se obliga a poner, en todo momento, a disposición del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete, información sobre el personal empleado en la prestación del Servicio tanto en días laborables como en festivo.
- El adjudicatario deberá presentar con cada factura mensual, fotocopias de los modelos TC1 y TC2, acreditativos de estar al corriente en el pago de las liquidaciones de Seguros Sociales, de cuyo incumplimiento podrá derivarse la resolución del contrato.
- El Contratista se compromete a no facilitar información y datos proporcionados por el centro u obtenidos en el mismo para cualquier uso no preventivo establecido en el presente Pliego, manteniendo la confidencialidad de la misma. En todo momento se ajustará a lo establecido por la legislación vigente (Ley Orgánica de Protección de Datos de carácter personal 15/1999 del 13 de diciembre). El incumplimiento de esta norma dará lugar a la rescisión del contrato.

5.3. Uniformidad

El contratista exigirá en atención a la dignidad y seriedad de los Centros Complejo Hospitalario Universitario de Albacetes, condiciones excepcionales de presencia, modales, compostura, etc. del personal a su servicio, el cual deberá estar debidamente uniformado y llevar placa de identificación con su nombre y categoría, cuidándose al máximo la limpieza y decoro de éste vestuario que será por cuenta del adjudicatario.

5.4. Formación

La empresa adjudicataria ofertará sus planes de formación tanto para su personal, como para el personal que trabaja en la cocina del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete y a aquél personal que determine la Dirección del Centro y guarde relación directa o indirecta con el servicio contratado. Estos planes serán dirigidos, entre otros, a temas como:

- Higiene y manipulación de alimentos.
- Seguridad en el trabajo de la cocina.
- Atención al paciente como cliente.
- Alimentación y Nutrición.
- Organización de una cocina centralizada.

Dichos planes de formación serán supervisados previamente por la Dirección del Centro.

La formación para los manipuladores será continuada y con arreglo a lo establecido en el Reglamento(CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de Abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

SEXTA.- FACULTAD DE INSPECCION Y CONTROL DEL CENTRO

– La Dirección del Complejo Hospitalario Universitario de Albacete establecerá los sistemas de control de calidad periódicos que considere oportunos mediante los cuales se comprobará el sistema de selección de proveedores, la calidad e idoneidad de los proveedores, el sistema utilizado para la verificación de la calidad de los productos suministrados, el sistema de almacenamiento y su sistema organizativo y de control, la calidad y cantidad de las materias primas utilizadas y de los productos elaborados en la cocina, así como el cumplimiento de las normas de higiene en su manipulación, y cualquier otra comprobación y/o verificación que a su juicio se considere oportuna.

– Para la realización de las inspecciones y controles la Dirección del Centro constituirá una Comisión de Seguimiento de la ejecución del contrato que velará por el cumplimiento, en todos sus términos, de lo preceptuado en el contrato y en los Pliegos de Cláusulas Administrativas y de Prescripciones Técnicas que forman parte del mismo, así como en la oferta del adjudicatario. De los miembros que componen dicha Comisión, de sus funciones y organización se dará conocimiento a la empresa adjudicataria.

- En el momento de la inspección se suscribirá acta en la que se hará constar la calidad del servicio que será firmada por el Presidente de la Comisión de Seguimiento o persona en la que delegue a tal efecto y por el representante designado por la empresa adjudicataria.

- La Comisión de Seguimiento realizará como mínimo una inspección bimensual y se reunirá como mínimo con una periodicidad cuatrimestral o en periodos inferiores si lo considera oportuno e informará a la Dirección del Centro y a la Comisión de Alimentación, Dietética y Nutrición puntualmente de las incidencias que resulten reseñables. Anualmente o con una periodicidad inferior si así se determina o procede, la Comisión de Seguimiento mantendrá una reunión con la empresa adjudicataria con objeto de analizar la evolución y ejecución del contrato en todos sus términos, de dicha reunión se levantará acta que será suscrita por ambas partes.

- De las inspecciones que se realicen, el Presidente de la Comisión de Seguimiento o la Dirección del Centro, si lo estima conveniente, podrá requerir al contratista para que subsane en el plazo máximo de tres días los defectos, insuficiencias técnicas, errores materiales, omisiones e infracciones de preceptos reglamentarios que le sean imputables, de acuerdo con las conclusiones del Acta al que se refiera.

- Si transcurrido este plazo las deficiencias no han sido corregidas, el Órgano de Contratación puede proceder a la incautación de la garantía incurriendo además el contratista en la obligación de abonar al mismo una penalización diaria de hasta el 0,2 % del importe económico del contrato en función de la gravedad de la infracción cometida.

ANEXOS:

Anexo 1	MENÚS REGIONALES DIETA BASAL
Anexo 2	CUADRO DE DIETA BASAL Y DIETAS TERAPEÚTICAS
Anexo 3	DICCIONARIO DE DIETAS TERAPEÚTICAS
Anexo 4	RELACIÓN DE ALIMENTOS EXTRAS
Anexo 5	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS
Anexo 6	RELACIÓN DE PERSONAL

ANEXO 1 MENÚS REGIONALES: DIETA BASAL



DESAYUNOS Y MERIENDAS OPTATIVOS DIETA BASAL

MENÚS REGIONALES SESCAM



	GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3
BASAL-DESAYUNO	1.1. Descafeinado con leche 1.2. Cacao Soluble 1.3. Infusión 1.4. Zumo 1.5. Leche o Yogur	2.1. Galletas 2.2. Pan c/ margarina y mermelada 2.3. Pan con tomate natural y aceite de oliva 2.4. Bollería	3.1. Azúcar 3.2. Endulzante
BASAL-MERIENDA	1.1. Descafeinado con leche 1.2. Cacao Soluble 1.3. Leche o Infusión 1.4. Zumo de frutas 1.5. Yogur de sabor	2.1. Galletas 2.2. Bollería 2.3. Fruta 2.4. Pan Tostado tipo Biscote con mantequilla y mermelada.	3.1. Azúcar 3.2. Endulzante

Cod. 025861

Hnos. Falcó, 37



COMPLEJO
HOSPITALARIO
UNIVERSITARIO
DE ALBACETE

		INVERNO 1ª SEMANA	INVERNO 2ª SEMANA	VERANO 1ª SEMANA	VERANO 2ª SEMANA
LUNES CENA	1ª A	Lentejas Estofadas	Potaje de Garbanzos	Macarrones Boloneses	Ensalada de Pasta
	1º B	Sopa de Pasta	Sopa de Verdura	Crema de Calabacín	Sopa de Ajo
	2ª A	Ternera Jardinera	Ragout de Ternera	Jamón Asado con Patata	Albóndigas Jardinera
	2º B	Mero plancha con tomate natural	Lomos de Sardina con Ensalada	Merluza Marinera	Merluza al horno con ensalada
	3ª A	Arroz con leche	Fruita	Fruita	Fruita
	3º B	Fruita	Arroz con leche	Natillas	Natillas
LUNES CENA	1ª A	Menestra de Verduras	Hervido de Judías	Menestra de Verduras	Hervido de Acelgas
	1º B	Crema de Ave	Crema de Calabacín	Crema de Ave	Crema de Calabacín
	2ª A	York, queso y ensalada	Merluza Plancha con pisto	Tortilla de Patata con ensalada	Roti de Pavo con puré
	2º B	Merluza plancha con patata asada	Satchichas al vino con puré de patata	Pollo al horno con ensalada	Lomos de Sardina con tomate
	3ª A	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
	3º B	Yogur	Natillas	Yogur	Yogur
MARTES CENA	1ª A	Patacas Marinera	Macarrones Boloñesa	Ensalada de Arroz	Ensalada de Arroz
	1º B	Hervido de Acelga	Crema de Zanahoria	Hervido de Judías	Patatas con costillas
	2ª A	Bacalao al Horno con arroz blanco	Rosada al horno con verduras	Calamares en salsa	Gallo plancha con verduras
	2º B	Jamón Asado con puré de patata	Tortilla de Patatas con ensalada	Chuleta de cerdo con patatas	Pechuga de pollo con pisto
	3ª A	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
	3º B	Melocotón en Almíbar	Melocotón en Almíbar	Cuajada	Pera en Almíbar
MARTES CENA	1ª A	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Guisantes con Jamón
	1º B	Guisantes con Jamón	Guisantes con Jamón	Guisantes con Jamón	Melocotón
	2ª A	Tortilla Patata con ensalada	York, Queso y ensalada	York plancha con Queso y ensalada	Hamburguesa con patatas fritas
	2º B	Lenguado plancha con ensalada	Chuleta de Sajonia con patata dado	Bacaladitos al horno con patata asada	Tortilla Francesa con Jamón y ensalada
	3ª A	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
	3º B	Natillas	Yogur	Natillas	Fruita





COMPLEJO
HOSPITALARIO
UNIVERSITARIO
DE ALBACETE

		INVIERNO 1ª SEMANA	INVIERNO 2ª SEMANA	VERANO 1ª SEMANA	VERANO 2ª SEMANA
MENÚ OPTATIVO DOBLE OPCIÓN	MIERCOLES COMIDA	1ª Macarrones con atún 1ªB Sopa Castellana 2ªA Gallo a la plancha con zanahoria baby 2ªB Roti de Pavo con puré de manzana 3ªA Fruta 3ªB Gelatina	Patatas Marinera Hervido de Acelgas Bacalao encebollado al horno Escalope Ternera con ensalada Fruta Macedonia	Lentejas Estofadas Ensalada Mixta Lenguado Plancha con patata Roti de Pavo con tomate asado Fruta Yogur	Ejemplar de Gazpacho Andaluz Contra de Ternera con verdura Bacalao Vizcaína Fruta Macedonia de Frutas
	MIERCOLES CENA	1ªA Puré de Verduras 1ªB Ensalada Mixta 2ªA Pechuga Pollo con champiñón 2ªB Bacaladitos al horno con pisto 3ªA Fruta 3ªB Flan	Judías verdes con tomate Sopa de Arroz Jamón Asado con champiñones Pescadilla en salsa verde Fruta Flan	Puré de Verdura Moje Hamburguesa con ensalada Merluza plancha con judías Fruta Flan	Patatas en salsa Sopa de Arroz Merluza Marinera Muslo de Pollo al horno Fruta Natillas
	JUEVES COMIDA	1ªA Gazpacho Manchego 1ªB Crema de Zanahoria 2ªA Caldereta de Cordero 2ªB Trucha horno con patatas panadera 3ªA Fruta 3ªB Pera en almíbar	Arroz Milanesa Sopa Castellana Albóndigas en salsa Emperador plancha con ensalada Fruta Pera en almíbar	Ensalada Campera Sopa Castellana Ternera Jardinera Trucha al horno con verduras Fruta Macedonia de Frutas	Lentejas Estofadas Crema de Patata y Zanahoria Conejo en salsa Salmon Plancha con ensalada Fruta Arroz con leche
	JUEVES CENA	1ªA Patatas Asadas 1ªB Sopa Minestrone 2ªA Merluza Marinera 2ªB Jamón Asado con verduras 3ªA Fruta 3ªB Yogur	Patatas Asadas Crema de Puerros Roti de Pavo con puré de manzana Atún al horno con guisantes Fruta Manzana Asada	Sopa de Arroz Patatas Asadas Percia a la Vasca Cinta de Lomo al horno con pimientos asados Fruta Yogur	Judías Verdes Sopa de Arroz Tortilla de Patata Emperador plancha con zanahoria Fruta Compote



Cod. 025861

Hnos. Falcó, 37



**MENÚ
OPTATIVO
DOBLE OPCIÓN**

	INVIerno 1ª SEMANA	INVIerno 2ª SEMANA	VERANO 1ª SEMANA	VERANO 2ª SEMANA
VIERNES COMIDA	1ª Sopa de Cocido	Alubias Isofofadas	Gaspacho Andaluz	Sopa de Pescado
	1ªB Espinacas a la Crema	Alcachofas en salsa	Patatas Marinera	Macarrones con queso
	2ªA Cocido Madrileño	Pollo al Chilitrón	Cordero plancha con tomate	Cordero con tomate
	2ªB Emperador plancha con patata vapor	Trucha al Horno con ensalada	Pescadilla a la Andaluza con ensalada	Bacalao al horno
	3ªA Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ªB Manzana Asada	Arroz con leche	Piña en Almibar	Fruta
	3ªB Piña en Almibar			Fruta
VIERNES CENA	1ª Hervido de Judías	Sopa de Pasta	Hervido de Acelgas	Crema de Ave
	1ªB Crema de Calabacín	Panaché de Verduras	Sopa Minestrone	Alcachofas con jamón
	2ªA Hamburguesa en salsa	Cinta de Lomo plancha con piquillos	Pechuga Plancha con zanahoria	Lomo al horno con patatas
	2ªB Tortilla Francesa con ensalada	Lenguado Horno con patata panadera	Rosada al horno con verduras	Rosada plancha con verduras
	3ªA Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ªB Natillas	Natillas	Natillas	Flan
SÁBADO COMIDA	1ª Patatas Riojana	Calabacines Rellenos	Ensalada de Legumbres	Ensalada de legumbres
	1ªB Crema de Puerro	Crema de Marisco	Crema de Puerro	Crema de puerros
	2ªA Conejo al ajillo	Caldereta de Cordero	Tortilla Francesa con ensalada	Lenguado Menière
	2ªB Bonito en salsa	Bacalao a la Vizcaína	Emperador plancha con ensalada	Pollo al ajillo
	3ªA Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ªB Macedonia de Frutas	Gelatina	Arroz con leche	Arroz con leche
SÁBADO CENA	1ª Puré de Verduras	Hervido Acelgas	Puré de Calabacín	Sopa de Fideos
	1ªB Sopa de pasta	Ensalada mixta	Judías Verdes con Jamón	Menestra de Verduras
	2ªA Lomo al horno con pimientos asados	Pechuga pollo plancha con zanahoria	Rabas de calamar con limón y ensalada	Tortilla de atún con tomate
	2ªB Lenguado Menière con champiñón	Perca a la Vasca	Ternera en salsa con verduras	Pescadilla en salsa verde
	3ªA Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ªB Cujajada	Cujajada	Manzana Asada	Gelatina



Cod. 025861

Hnos. Falcó, 37 · 02001



MENÚ OPTATIVO DOBLE OPCIÓN		INVIERNO 1ª SEMANA			INVIERNO 2ª SEMANA			VERANO 1ª SEMANA			VERANO 2ª SEMANA		
		1ª	1ª	2ª	1ª	2ª	3ª	1ª	2ª	3ª	1ª	2ª	3ª
DOMINGO CENA	1ª	Paella			Fideua			Paella					
	1ª	Ensalada de Chef			Sopa de Picadillo			Sopa de Pasta					
	2ª	Pollo Asado con Tomate Horno			Lomo Asado en su Jugo con verduras			Pollo Asado a la sidra					
	2ª	Salmón plancha con guisantes			Dorada al horno con ensalada			Salmón a la plancha con ensalada					
	3ª	Fruta			Fruta			Fruta					
	3ª	Piña en almíbar			Piña en Almíbar			Helado					
DOMINGO CENA	1ª	Alcachofas con jamón			Mojé			Alcachofas con Jamón					
	1ª	Puré de Patata			Puré de Patata			Puré de Patata					
	2ª	Fritura de Pescado con ensalada			Tortilla con jamón y ensalada			Lengua empanado con ensalada					
	2ª	Tortilla de jamón con ensalada			Hamburguesa en salsa con patatas fritas			Rollitos de york y queso fresco con ensalada					
	3ª	Fruta			Fruta			Fruta					
	3ª	Flan			Flan			Flan					



Cod. 025861

Basco 2



MENÚS INVIERNO SESCAM PRIMERA SEMANA

	BASAL	BLANDEPASI	DIETETICO	HIPOTALASICO	200 CAL	POBRE EN PROTEINAS	70% DE PROTEINAS	TURMIN	PACL MASTICACION	BASAL	DEBILIDAD DE LA PEDIATRIA	DEBILIDAD DE LA PEDIATRIA
LUNES	1ª A	Consomé	Sopa de Pasta	Lentejas estofadas	Lentejas estofadas	Sopa de Pasta	Lentejas Puré de Lentejas	Puré de Lentejas	Puré de Lentejas	Lentejas estofadas	Puré de Lentejas	Puré de Lentejas
	1ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	2ª A	Sopa de Pasta	Mero a la Plancha c/ Tomate	Mero plancha con tomate	Mero plancha con tomate	Ternera a la plancha c/ Jardinera	100 g. Mero plancha con tomate	Turmix de Ternera con Ternera	Mero al horno c/ verduras	Ternera Jardinera	Ternera Jardinera	Mero plancha c/ verduras
	2ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	3ª A	Zumo	Manzana Asada	Arroz con leche	Fruta	Fruta	Manzana Asada	Fruta	Fruta triturada	Fruta	Arroz con leche	Fruta
	3ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
LUNES	1ª A	Consomé	Puré de Verduras	Menestra de Verduras	Menestra de Verduras	Crema de Ave	Crema de Ave	Crema de Ave	Crema de Ave	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Puré de Verduras
	1ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	2ª A	York, queso y ensalada	York, queso y ensalada	York, queso y ensalada	York, queso y ensalada	Merluza plancha 50 g. York, 50 g. queso y patata asada	Merluza plancha 50 g. York, 50 g. queso y patata asada	Turmix de Merluza	York y Queso Fresco	York, queso y ensalada	York, queso y ensalada	York y Queso Fresco
	2ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	3ª A	Zumo	Fruta triturada	Yogur Desnatado	Yogur Desnatado	Plátano	Fruta	Yogur	Yogur	Fruta	Fruta	Yogur
	3ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
MARTES	1ª A	Consomé	Puré de Patata	Hervido de Patata	Hervido de Patata	Arroz Blanco	Hervido de Aceitunas	Puré de Patata	Hervido de Aceitunas	Patatas Marinera	Patatas Marinera	Puré de Patata
	1ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	2ª A	Bacalao al horno con arroz	Bacalao al Horno con arroz	Jamón Asado con ensalada	Jamón Asado con ensalada	Jamón Asado con puré	100 g. Jamón Asado con puré	Bacalao al Horno con arroz	Bacalao al Horno con arroz	Bacalao con tomate	Bacalao con tomate	Jamón Asado con puré
	2ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	3ª A	Zumo	Membrillo	Melocotón en Almibar	Fruta	Fruta	Membrillo	Melocotón en almibar	Fruta triturada	Melocotón en almibar	Fruta	Fruta
	3ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
MARTES	1ª A	Consomé	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Puré de Verduras	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos
	1ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	2ª A	Tortilla Patata con ensalada	Tortilla Patata con ensalada	Lenguado plancha con Francesa con	Lenguado plancha con Francesa con	Tortilla Francesa con	100 g. Lenguado	Tortilla de patata con rollo de	Tortilla de patata con rollo de	Guisantes con jamón	Tortilla de patata con rollo de	Tortilla de patata con rollo de
	2ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	3ª A	Zumo	Pera Asada	Natillas	Fruta	Fruta	Pera Asada	Fruta	Natillas	Natillas	Fruta	Fruta
	3ª B	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***



COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE SALAMANCA
Hnos. Falcó, 100 ALBA
Tel. 967 597 100



Cod. 025861

Hnos. Falco,



COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBA LADEJO
 Calle Albaladejo, 100 - 28009 Albaladejo (C. Madrid)
 Telf. 967 597 100

MENÚ INVIERNO SESCOAM PRIMERA SEMANA

	BASAL	BIANCO PAIL	PORREO EN	700 g. DE	PABLO VASCÓN	BASIL
	LIQUIDA	SEMPRE LINDA	RESPOSTA	PARTENAS	PROTECCIÓN	PEDIATRICA
			100% C.O.L.	FURNIK		
	1ª Macarrones con atún	Puré de Patata	Macarrones saiteados	Macarrones con atún	Macarrones con tomate	Puré de Patata
	1ª Sopa Castellana					
MIÉRCOLES						
	2ª Plancha con Roti de Pavo	Gallo a la plancha con puré de pavo	Roti de Pavo con puré de pavo	100 g. Roti de Pavo con puré de pavo	Roti de Pavo con puré de pavo	Gallo a la plancha con puré de pavo
COMIDA						
	3ª Fruta	Gelatina sin azúcar	Gelatina sin azúcar	Fruta	Gelatina	Fruta
	3ª Gelatina					Gelatina
	1ª Puré de Verduras	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Puré de Verduras
	1ª Ensalada Mixta					
MIÉRCOLES CENA						
	2ª Pechuga Pollo con champiñón	Pechuga Pollo con champiñón	Pechuga Pollo con champiñón	100 g. Bacaladitos	Puré de Pescado	Pechuga Pollo con champiñón
	2ª Bacaladitos al horno con pisto	Pechuga Pollo con champiñón	Bacaladitos al horno con pisto			Bacaladitos al horno con pisto
	3ª Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ª Flan					Flan
	1ª Gazpacho Manchego	Crema de Zanahoria	Gazpacho Manchego	Crema de Zanahoria	Crema de Zanahoria	Crema de Zanahoria
	1ª Crema de Zanahoria					
JUEVES						
	2ª Caldereta de Cordero	Pavo a la plancha con patatas	Cordero a la plancha con patatas	100 g. Cordero a la plancha con patatas	Caldereta de Cordero	Pavo a la plancha con patatas
COMIDA						
	3ª Fruta	Pera en almibar	Fruta	Pera en almibar	Fruta	Fruta
	3ª Pera en almibar					Pera en almibar
	1ª Patatas Asadas	Patatas Asadas sin condimentar	Patatas Asadas	Puré de Patata	Patatas Asadas	Patatas Asadas
	1ª Sopa Minestrone	Sopa Minestrone	Sopa Minestrone	Sopa Minestrone	Sopa Minestrone	Sopa Minestrone
JUEVES CENA						
	2ª Merluza con Jamón Asado con verduras	Merluza a la plancha con Membrillo	Merluza a la plancha con Membrillo	100 g. Merluza a la plancha con Membrillo	Merluza a la plancha con Membrillo	Merluza a la plancha con Membrillo
	3ª Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ª Yogur					Yogur



SESCOAM
 Servicio de Estudios de Consumo Alimenticio de Castilla-La Mancha

Cod. 025861



MENÚ INVIERNO SESCAM PRIMERA SEMANA

	BASA	LAUADA	SEMILLADA	FRIGORÍFICO	100% LECHE	200% LECHE	TUMIN	ADMISTRACIÓN	DEPARTAMENTO	SECCIÓN	FECHA
VIERNES	COMIDA	1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido
		1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido
		1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido
		1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido
		1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido
SÁBADO	COMIDA	1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido
		1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido
		1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido
		1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido
		1ª Sopa de Cocido	Consomé	Sopa de Cocido	Espinacas	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido	Sopa de Cocido



COMPLEJO HOSPITALARIO NIVEL RESIDENTARIO DE BACELI

Hnos. Falco, CALBACÉN · Telef. 967 597 100



Cod. 025861

		MENÚ INVIERNO SESCAM PRIMERA SEMANA											
		BAÑAL	LIQUIDA	SEBILANDA	REINTEGRACION	70% DE PROTEINAS	TURMIX	PAELLA MASTICACION DEBELECCION	PEBAYO DE TAPALCA	PEBAYO DE TAPALCA	PEBAYO DE TAPALCA	PEBAYO DE TAPALCA	PEBAYO DE TAPALCA
		1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	7ª	8ª	9ª	10ª	11ª	12ª
		Paella	Consomé	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Paella	Paella	Sopa de pasta	Paella	Crema de arroz	Paella	Paella	Sopa de Pasta
	1ªB	Ensalada de Chef	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	Ensalada del Chef
DOMINGO	2ªA	Pollo Asado con Tomate Horno	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	Pollo Asado con tomate al horno
COMIDA	2ªB	Salmón plancha con guisantes	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	Salmón Plancha con guisantes
	3ªA	Fruta	Zumo	Fruta triturada	Piña en almibar	Fruta	Fruta	Membrillo	Piña en almibar	Fruta triturada	Piña en almibar	Fruta	Fruta
	3ªB	Piña en almibar	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	Piña en almibar
	1ªA	Alcachofas con jamón	Consomé	Puré de Patata	Puré de Patata	Alcachofas rehogadas	Alcachofas rehogadas	Puré de Patata	Alcachofas rehogadas	Puré de Patata	Puré de Patata	Puré de Patata	Sopa de Pasta
DOMINGO	1ªB	Puré de Patata	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	Puré de Patata
CENA	2ªA	Fritura de Pescado con Jamón con	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	Fritura de pescado con Jamón
	2ªB	Tortilla de jamón con	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	Tortilla de jamón con
	3ªA	Fruta	Zumo	Pera asada	Fruta	Fruta	Fruta	Pera Asada	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ªB	Flan	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	Flan

Hnos. Falcó,
Teléf. 967 597

COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE CACETE



Asueño



MENÚ INVIERNO SESCAM SEGUNDA SEMANA



Hnos. F...
C/...
06 ALBACETE · Teléf. 967...
200

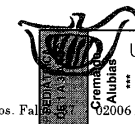
	BASAL	LIQUIDA	SEMILÍQUIDA	EXCELSIÓN	1600 KCAL	ADICIONAL	RESIDUOS	PROTEÍNAS	TUMIX	DECALCIÓN	BÁSICA	QUÍMICA
LUNES	1ª A	Potaje de Garbanzos	Sopa de Verduras	Sopa de Pasta	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos
	1ª B	Sopa de Verdura	Sopa de Verduras	Sopa de Pasta	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos
	2ª A	Ragout de Ternera	Ternera a la plancha con Sardinia con leche	Sopa de Pasta	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos
COMIDA	2ª B	Lomos de Sardinia con Fruta	Ternera a la plancha con Sardinia con leche	Sopa de Pasta	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos
	3ª A	Arroz con leche	Arroz con leche	Sopa de Pasta	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Potaje de Garbanzos	Crema de Garbanzos
LUNES	1ª A	Hervido de Judías	Hervido de Judías	Patata Cocida	Hervido de Judías	Hervido de Judías	Hervido de Judías	Hervido de Judías	Crema de Calabacín	Hervido de Judías	Hervido de Judías	Crema de Calabacín
	1ª B	Crema de Calabacín	Hervido de Judías	Patata Cocida	Hervido de Judías	Hervido de Judías	Hervido de Judías	Hervido de Judías	Crema de Calabacín	Hervido de Judías	Hervido de Judías	Crema de Calabacín
	2ª A	Merluza Plancha con calabacín	Merluza Plancha con calabacín	Merluza Plancha con limón	Merluza Plancha con pisto	Merluza Plancha con pisto	Merluza Plancha con pisto	Merluza Plancha con pisto	Turmix de Merluza	Merluza Plancha con pisto	Merluza Plancha con pisto	Merluza Plancha con pisto
CENA	2ª B	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré	Salchichas al vino con puré
	3ª A	Fruta	Fruta	Manzana Asada	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Natillas	Fruta	Fruta	Natillas
MARTES	1ª A	Macarrones Boloñesa	Macarrones con tomate	Macarrones con Zanahoria	Macarrones con tomate	Macarrones con tomate	Macarrones con tomate	Macarrones con tomate	Crema de Zanahoria	Macarrones con tomate	Macarrones con tomate	Macarrones Boloñesa
	1ª B	Crema de Zanahoria	Macarrones con tomate	Macarrones con Zanahoria	Macarrones con tomate	Macarrones con tomate	Macarrones con tomate	Macarrones con tomate	Crema de Zanahoria	Macarrones con tomate	Macarrones con tomate	Macarrones Boloñesa
	2ª A	Rosada al horno con verduras	Rosada Horno con verduras	Rosada Horno con verduras	Rosada Horno con verduras	Rosada Horno con verduras	Rosada Horno con verduras	Rosada Horno con verduras	Turmix de Huevo	Rosada Horno con verduras	Rosada Horno con verduras	Rosada Horno con verduras
COMIDA	2ª B	Tortilla de Patatas con Fruta	Franciaesa con verduras	Tortilla Franciaesa con limón	Franciaesa con verduras	Franciaesa con verduras	Franciaesa con verduras	Franciaesa con verduras	Franciaesa con verduras	Franciaesa con verduras	Franciaesa con verduras	Franciaesa con verduras
	3ª A	Fruta	Fruta	Pera	Melocotón Alimbar	Melocotón Alimbar	Melocotón Alimbar	Melocotón Alimbar	Fruta triturada	Melocotón Alimbar	Melocotón Alimbar	Fruta
MARTES	1ª A	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Crema de Zanahoria	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos
	1ª B	Guisantes con Jamón	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Guisantes	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos
	2ª A	York, Queso y ensalada Sajonia con Fruta	York y Queso fresco Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Puré de Jamón	York y Queso fresco	York y Queso fresco	York y Queso fresco
CENA	2ª B	York, Queso y ensalada Sajonia con Fruta	York y Queso fresco Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Yogur	York y Queso fresco	York y Queso fresco	York y Queso fresco
	3ª A	Fruta	Fruta	Membrillo	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	Yogur
MARTES	1ª A	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Crema de Zanahoria	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos
	1ª B	Guisantes con Jamón	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Guisantes	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos
	2ª A	York, Queso y ensalada Sajonia con Fruta	York y Queso fresco Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Puré de Jamón	York y Queso fresco	York y Queso fresco	York y Queso fresco
CENA	2ª B	York, Queso y ensalada Sajonia con Fruta	York y Queso fresco Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Yogur	York y Queso fresco	York y Queso fresco	York y Queso fresco
	3ª A	Fruta	Fruta	Membrillo	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	Yogur
MARTES	1ª A	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Crema de Zanahoria	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos
	1ª B	Guisantes con Jamón	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Guisantes	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos
	2ª A	York, Queso y ensalada Sajonia con Fruta	York y Queso fresco Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Puré de Jamón	York y Queso fresco	York y Queso fresco	York y Queso fresco
CENA	2ª B	York, Queso y ensalada Sajonia con Fruta	York y Queso fresco Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Chuleta de Sajonia plancha	Yogur	York y Queso fresco	York y Queso fresco	York y Queso fresco
	3ª A	Fruta	Fruta	Membrillo	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	Yogur



		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Hnos. Fal...	
		sescam		HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
		SesCam		COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE		Teléf. 9673...	
MIÉRCOLES	1ª	Patatas Maripera	Puré de Patatas	Puré de Patatas	Patatas Maripera	Patatas Maripera	Puré de Verduras
	1ª	Hervido de Acelgas	Puré de Verduras	Patatas Maripera	Patatas Maripera	Puré de Verduras	Verduras
	2ª	Bacalao encebollado al Escalope	Bacalao al Horno con Ternera con Fruta	Bacalao al Horno con Ternera con Fruta	Bacalao al Horno con Zanahoria	Bacalao al Horno con Zanahoria	Bacalao al Horno con Ternera con Fruta
COMIDA	3ª	Fruta	Macedonia	Macedonia	Manzana Natural	Macedonia	Fruta
	3ª	Fruta	Macedonia	Macedonia	Manzana Natural	Macedonia	Fruta
	3ª	Macedonia	Macedonia	Macedonia	Manzana Natural	Macedonia	Macedonia
MIÉRCOLES	1ª	Judías verdes con tomate	Sopa de Arroz	Judías Verdes aliñadas	Judías Verdes con tomate	Judías Verdes con tomate	Sopa de Arroz
	1ª	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz	Judías Verdes aliñadas	Judías Verdes con tomate	Sopa de Arroz	Sopa de Arroz
	2ª	Jamón Asado con Pescadilla en salsa verde	Jamón Asado en su jugo	Jamón Asado en su jugo	Jamón Asado en su jugo	Jamón Asado con Pescadilla	Jamón Asado con su jugo
CENA	2ª	Fruta	Fruta triturada	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ª	Fruta	Fruta triturada	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ª	Fruta	Fruta triturada	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
JUEVES	1ª	Arroz Milanese	Sopa de Pasta	Arroz Milanese	Arroz Milanese	Arroz a la Milanese	Sopa de Pasta
	1ª	Sopa Castellana	Sopa de Pasta	Arroz Milanese	Arroz Castellana	Arroz a la Milanese	Sopa de Pasta
	2ª	Albóndigas en salsa	Emperador a la plancha con Fruta	Emperador a la plancha con Fruta	Albóndigas en salsa	Emperador a la plancha con Fruta	Emperador a la plancha con Fruta
COMIDA	2ª	Emperador a la plancha con Fruta	Pera en almíbar	Pera	Pera	Pera en almíbar	Yogur
	3ª	Fruta	Pera en almíbar	Pera	Pera	Pera en almíbar	Yogur
	3ª	Pera en almíbar	Pera en almíbar	Pera	Pera	Pera en almíbar	Yogur
JUEVES	1ª	Patatas Asadas	Sopa de Pasta	Arroz Milanese	Arroz a la Milanese	Arroz a la Milanese	Sopa de Pasta
	1ª	Crema de Puerros	Sopa de Pasta	Arroz Milanese	Arroz Castellana	Arroz a la Milanese	Sopa de Pasta
	2ª	Roti de Pavo con puré de Atún al horno con guisantes	Roti de Pavo con puré de Atún al horno con guisantes	Roti de Pavo con puré de Atún al horno con guisantes	Roti de Pavo con puré de Atún al horno con guisantes	Roti de Pavo con puré de Atún al horno con guisantes	Roti de Pavo con puré de Atún al horno con guisantes
CENA	2ª	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ª	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	3ª	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta



MENÚ INVIERNO SESCAM SEGUNDA SEMANA



COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO "BAGETE"
 Hnos. P... 2006 ALACETE · Telef. 967

	BASAL	SEMIBLANDA	BLANDA	RESISTIDO	70 G DE PROTEÍNAS	TURMIX	PACH MASTICADO	BASAL
	LIQUIDA	SEMIBLANDA	BLANDA	RESISTIDO	70 G DE PROTEÍNAS	TURMIX	PACH MASTICADO	BASAL
	LIQUIDA	SEMIBLANDA	BLANDA	RESISTIDO	70 G DE PROTEÍNAS	TURMIX	PACH MASTICADO	BASAL
	Alubias Estofadas	Alcachofas alifadas	Crema de Zanahoria	Alubias Estofadas	Crema de Zanahoria	Alubias Estofadas	Alubias Estofadas	Alubias Estofadas
1ª	Alubias Estofadas en salsa	Crema de Zanahoria	Crema de Zanahoria	Alubias Estofadas	Crema de Zanahoria	Alubias Estofadas	Alubias Estofadas	Alubias Estofadas
1ªB	Alcachofas en salsa	Crema de Zanahoria	Crema de Zanahoria	Alubias Estofadas	Crema de Zanahoria	Alubias Estofadas	Alubias Estofadas	Alubias Estofadas
2ª	Pollo al Chilitrón	Trucha a la plancha con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Trucha al horno con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Ensalada Verde	Pollo al chilitrón	Zanahoria
2ªA	Pollo al Chilitrón	Trucha a la plancha con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Trucha al horno con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Ensalada Verde	Pollo al chilitrón	Zanahoria
2ªB	Trucha al Horno con ensalada	Trucha a la plancha con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Trucha al horno con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Ensalada Verde	Pollo al chilitrón	Zanahoria
3ª	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
3ªA	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
3ªB	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
1ª	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta
1ªA	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta
1ªB	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta
2ª	Panaché de Verduras	Cinta de Lomo con plancha	Lenguado al horno con Natillas	Cinta de Lomo con plancha	Lenguado al horno con Natillas	100 g. Lomo con plancha	Lenguado al horno con Natillas	Panaché de Verduras
2ªA	Panaché de Verduras	Cinta de Lomo con plancha	Lenguado al horno con Natillas	Cinta de Lomo con plancha	Lenguado al horno con Natillas	100 g. Lomo con plancha	Lenguado al horno con Natillas	Panaché de Verduras
2ªB	Lenguado al Horno con Natillas	Trucha a la plancha con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Trucha al horno con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Ensalada Verde	Pollo al chilitrón	Zanahoria
3ª	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
3ªA	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
3ªB	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
1ª	Calabacines Rellenos	Crema de Marisco	Calabacines al Horno	Calabacines Rellenos	Crema de Marisco	Calabacines al Horno	Calabacines Rellenos	Calabacines Rellenos
1ªA	Calabacines Rellenos	Crema de Marisco	Calabacines al Horno	Calabacines Rellenos	Crema de Marisco	Calabacines al Horno	Calabacines Rellenos	Calabacines Rellenos
1ªB	Crema de Marisco	Crema de Marisco	Crema de Marisco	Crema de Marisco	Crema de Marisco	Crema de Marisco	Crema de Marisco	Crema de Marisco
2ª	Caldereta de Cordero	Bacalao al Horno con ensalada	Bacalao al Horno con ensalada	Bacalao al Horno con ensalada	Bacalao al Horno con ensalada	100 g. Cordero con plancha	Bacalao a la Vizcaina	Caldereta de Cordero
2ªA	Caldereta de Cordero	Bacalao al Horno con ensalada	Bacalao al Horno con ensalada	Bacalao al Horno con ensalada	Bacalao al Horno con ensalada	100 g. Cordero con plancha	Bacalao a la Vizcaina	Caldereta de Cordero
2ªB	Bacalao a la Vizcaina	Trucha a la plancha con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Trucha al horno con ensalada	Pechuga a la plancha con ensalada	Ensalada Verde	Pollo al chilitrón	Zanahoria
3ª	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
3ªA	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
3ªB	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
1ª	Hervido Aceitunas	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Hervido de Aceitunas	Puré de Verduras	Hervido de Aceitunas	Puré de Verduras	Puré de Verduras
1ªA	Hervido Aceitunas	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Hervido de Aceitunas	Puré de Verduras	Hervido de Aceitunas	Puré de Verduras	Puré de Verduras
1ªB	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta	Ensalada mixta
2ª	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	100 g. Perca a la Vasca	Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca
2ªA	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca	100 g. Perca a la Vasca	Perca a la Vasca	Pechuga pollo plancha con Perca a la Vasca
2ªB	Perca a la Vasca	Perca a la Vasca	Perca a la Vasca	Perca a la Vasca	Perca a la Vasca	Perca a la Vasca	Perca a la Vasca	Perca a la Vasca
3ª	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
3ªA	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche
3ªB	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche	Arroz con leche



Cod. 025661



MENÚ INVIERNO SESCAM SEGUNDA SEMANA

	BASAL	LIQUIDA	SEMIBLANDA	BLANDA/FACIL	DEBILITACION	1500 KCAL	2000 KCAL	PROTEINAS	TURMIX	DEGLUCACION	BASAL	DEBILITACION	DEBILITACION
	Fideua	Consomé	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Fideua	Fideua	Ensalada de lechuga y	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Fideua	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos
1ª	Fideua	Consomé	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Fideua	Fideua	Ensalada de lechuga y	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Fideua	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos
1ªB	Sopa de Picadillo	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
DOMINGO	2ª Lomo Asado en su jugo con	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
COMIDA	2ªB Dorada al horno con ensalada	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
3ª	Fruita	Zumo	Fruita triturada	Piña en almibar	Fideua	Fideua	Piña en almibar	Fruita triturada	Fruita triturada	Piña en almibar	Fruita	Fruita	Fruita
3ªB	Piña en Almibar	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
1ª	Moje	Consomé	Puré de Patata	Puré de Patata	Moje	Moje	Puré de Patata	Puré de Patata	Puré de Patata	Puré de Patata	Sopa de Arroz	Puré de Patata	Puré de Patata
1ªB	Puré de Patata	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
DOMINGO	2ª Tortilla con jamón y	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
CENA	2ªB Hamburguesa en salsa con	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
3ª	Fruita	Zumo	Membrillo	Membrillo	Fruita	Fruita	Membrillo	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita	Fruita
3ªB	Fruita	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***

Hnos. P...
 02006 ALB...
 COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE
 Hnos. P...
 02006 ALB...
 COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE
 Hnos. P...
 02006 ALB...
 COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACATE





MENÚS VERANO SESCAM PRIMERA SEMANA

	SALSA	LEONIA	SABALEANA	GUARDIA FAMILIAR DIVERSIDAD	60% S.C.A.L.	50% S.C.A.L.	PROBLEMAS RESIDUOS	70% S.C.F. PROFESAS	TURBIA	FACILITACION DIVERSIDAD	BASAL REDUCCION
VIERNES COMIDA	1ª	Gaspacho Andaluz	Puré de Verduras	Puré de Verduras	Gaspacho Andaluz	Patatas Marinera	Crema de Zanahoria	Gaspacho Andaluz	Puré de Verduras	Gaspacho Andaluz	Gaspacho Andaluz
	1ª	Patatas Marinera									Patatas Marinera
	2ª	Cordero plancha con tomate	Pescadilla al horno con limon	Pescadilla al horno con medio	Cordero plancha con medio	Cordero plancha con medio	Pescadilla al horno	100 g Cordero plancha con	Turmix de Pescado	Jamón York a la plancha con	Cordero plancha con tomate
	2ª	Pescadilla a la Andaluza con Fruta									Pescadilla a la Andaluza con Fruta
VIERNES COMIDA	3ª	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo
	3ª	Piña en Almibar									Piña en Almibar
	3ª										
	3ª										
VIERNES COMIDA	1ª	Hervido de Acelgas	Sopa Minestrone	Sopa Minestrone	Sopa Minestrone	Sopa Minestrone	Puré de patata	Hervido de Acelgas	Puré de Patata	Hervido de Acelgas	Hervido de Acelgas
	1ª	Sopa Minestrone									Sopa Minestrone
	2ª	Pechuga Plancha con verduras	Pechuga Plancha con	Pechuga Plancha con	Rosada al horno con verduras	Rosada al horno con verduras	Pechuga Plancha con	100 g Rosada al Horno con	Turmix de Pollo	Rosada al horno con verduras	Rosada al horno con verduras
	2ª	Rosada al horno con verduras									Rosada al horno con verduras
VIERNES COMIDA	3ª	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo
	3ª	Fruta									Fruta
	3ª										
	3ª										
VIERNES COMIDA	1ª	Ensalada de Legumbres	Crema de Puerros	Crema de Puerros	Ensalada de Legumbres	Ensalada de Legumbres	Sopa de Pasta	Ensalada de Legumbre	Crema de Legumbres	Crema de Legumbres	Crema de Legumbres
	1ª	Crema de Puerro									Crema de Puerro
	2ª	Tortilla Francesa con Emperador	Tortilla Francesa	Tortilla Francesa	Tortilla Francesa con	Tortilla Francesa con	Emperador a la plancha	Tortilla Francesa de 1	Turmix de huevo	Tortilla Francesa	Tortilla Francesa con Emperador
	2ª	Emperador plancha con leche									Emperador plancha con leche
VIERNES COMIDA	3ª	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo
	3ª	Arroz con leche									Arroz con leche
	3ª										
	3ª										
VIERNES COMIDA	1ª	Puré de Calabacin	Puré de Calabacin	Puré de Calabacin	Puré de Calabacin	Puré de Calabacin	Consomé de Ave	Puré de Calabacin	Puré de Calabacin	Judías Verdes con Jamón	Puré de Calabacin
	1ª	Judías Verdes con Jamón									Judías Verdes con Jamón
	2ª	Rabas de calamar con ternera en salsa con verduras	Jamón York y Pavo plancha con verduras	Ternera en salsa con verduras	Ternera en salsa con verduras	Ternera en salsa con patatas	Ternera plancha con patatas	100 g Ternera en salsa	Turmix de Ternera	Ternera en salsa con verduras	Rabas de calamar con ternera en salsa con verduras
	2ª	Ternera en salsa con verduras									Ternera en salsa con verduras
VIERNES COMIDA	3ª	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo	Zumo
	3ª	Fruta									Fruta
	3ª										
	3ª										





MENÚ VERANO SESCAM PRIMERA SEMANA

	LIQUIDA	SEMIBLANDA	BLANDA/FACIL DIGESTION	1500 Kcal	2000 Kcal	POBRE EN RESIDUOS	70 CIBES PROTEICAS	TURMIX	FACIL MASTICACION/DESCUCCION	BASAL	PREBIOTICA
	Consomé	Sopa de Pasta	Sopa de Pasta	Paella	Paella	Patata Asada	Ensalada de lechuga y	Crema de Arroz	Paella	Paella	Paella
1ª											
1ªB	Sopa de Pasta	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
2ª	Pollo Asado a la sidra	***	***	Pollo Asado con limon	Ensalada Mixta	Muslo de Pollo con ensalada	Paella	Turmix de Pollo	Pollo Asado a la sidra	Pollo Asado con patatas fritas	Sopa de Pasta
2ªB	Salmón a la plancha con fruta	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
3ª	Fruta	***	***	Fruta	Fruta	Fruta	Melocotón en Almibar	Fruta triturada	Helado	Fruta	Helado
3ªB	Helado	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
1ªA	Alcachofas con Jamón	***	***	Alcachofas Aliñadas sin Jamón	Alcachofas Aliñadas	Puré de patata y Zanahoria	Puré de patata y Alcachofas aliñadas	Puré de Patata	Puré de Patata	Puré de Patata	Puré de Patata
1ªB	Puré de Patata	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
2ªA	Lenguado empanado con Rollitos de york y queso fresco	***	***	Lenguado al horno con limon	Lenguado al horno con limon	Lenguado al horno con limon	Lenguado 100 g Horno con	Turmix de Lenguado	Lenguado Empanado	Lenguado empanado con Rollitos de york y queso fresco	Lenguado empanado con Rollitos de york y queso fresco
2ªB	Fruta	***	***	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
3ªA	Fruta	***	***	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
3ªB	Fian	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***

Hnos. Falco



COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE BACETE

Tel. 967 597 200



Servicio de Salud de Castilla-La Mancha

Anejo 2

	MENÚ VERANO SESCAM SEGUNDA SEMANA																
	PASTA	LUBINA	SEMIBLANCO	CONSOMÉ	SOPA DE ARROZ	PASTA AFILIADA	ENSALADA DE PASTA	SOPE DE ARROZ	ENSALADA DE PASTA	ENSALADA DE PASTA	TURMIX DE VERDURAS	SOPA DE ARROZ	ENSALADA DE PASTA	ENSALADA DE PASTA	PASTA	ENSALADA DE PASTA	
LUNES	1º B	Sopa de Arroz	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	2º A	Albóndigas Jardinera	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	2º B	Merluza al horno con ensalada	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
COMIDA	3º A	Zumo	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	3º B	Natillas	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
LUNES	1º A	Hervido de Aceitunas	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	1º B	Crema de Calabacín	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	2º A	Roti de Pavo con puré	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
CENA	2º B	Lomos de Sardiná con	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	3º A	Yogur	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
3º B	Yogur	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	
MARTES	1º A	Ensalada de Arroz	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	1º B	Patatas con costillas	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	2º A	Gallo plancha con verduras	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
COMIDA	2º B	Pechuga de pollo con pisto	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	3º A	Fruta	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
3º B	Pera en Almibar	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	
MARTES	1º A	Guisantes con Jamón	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	1º B	Moje	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	2º A	Hamburguesa con patatas	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
CENA	2º B	Tortilla Francesa con Fruta	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
	3º A	Zumo	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***
3º B	Fian	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	



		MENÚ VERANO SESCAM SEGUNDA SEMANA											
		1ª A	1ª B	2ª A	2ª B	3ª A	3ª B	1ª A	1ª B	2ª A	2ª B	3ª A	3ª B
MIÉRCOLES CENA	1ª	Fideua	Consomé	Crema de Arroz	Sopa de patata	Fideua	Arroz Blanco	Gaspacho Andaluz	Crema de Arroz	Fideua	Fideua	Fideua	Fideua
	1ª B	Gaspacho Andaluz	Consomé	Crema de Arroz	Sopa de patata	Fideua	Arroz Blanco	Gaspacho Andaluz	Crema de Arroz	Fideua	Fideua	Fideua	Fideua
	2ª	Merluza Marinera	Consomé	Muslo Pollo	Merluza plancha con medio pollo	Bacalao Vizcaina	Bacalao al horno	100 g. De Bacalao	Turmix de Ternera	Muslos de pollo	Muslo de pollo	Merluza Marinera	Muslo de Pollo al Horno
	2ª B	Muslo de Pollo al Horno	Consomé	Muslo Pollo	Merluza plancha con medio pollo	Bacalao Vizcaina	Bacalao al horno	100 g. De Pollo Horno	Turmix de Merluza	Muslos de pollo	Muslo de pollo	Merluza Marinera	Muslo de Pollo al Horno
JUEVES COMIDA	1ª	Lentejas Estofadas	Consomé	Crema de Patata y Zanahoria	Crema de patata y zanahoria	Lentejas Estofadas	Sopa de Arroz	Lentejas Estofadas	Sopa de Arroz	Lentejas Estofadas	Lentejas Estofadas	Lentejas Estofadas	Crema de Lentejas
	1ª B	Crema de Patata y Zanahoria	Consomé	Crema de Patata y Zanahoria	Crema de patata y zanahoria	Lentejas Estofadas	Sopa de Arroz	Lentejas Estofadas	Sopa de Arroz	Lentejas Estofadas	Lentejas Estofadas	Lentejas Estofadas	Crema de Lentejas
	2ª	Conejo en salsa	Consomé	Salchichas al horno	Salchichas al horno con	Conejo en salsa	Salchichas al horno con	Ensalada	Turmix de Pescado	Salchichas al horno con	Salchichas al horno con	Salchichas al horno con	Salchichas al horno con
	2ª B	Salmon Plancha con ensalada	Consomé	Salchichas al horno	Salchichas al horno con	Conejo en salsa	Salchichas al horno con	Ensalada	Turmix de Pescado	Salchichas al horno con	Salchichas al horno con	Salchichas al horno con	Salchichas al horno con
JUEVES CENA	1ª	Judías Verdes Salteadas	Consomé	Sopa de patata	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Puré de Patata y Zanahoria	Judías Verdes salteadas	Puré de Patata y Zanahoria	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Sopa de patata
	1ª B	Sopa de patata	Consomé	Sopa de patata	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Puré de Patata y Zanahoria	Judías Verdes salteadas	Puré de Patata y Zanahoria	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Sopa de patata
	2ª	Tortilla de Patata y Emperador	Consomé	Tortilla Francesa con plancha con	Emperador plancha con	Tortilla de patata y francesa con	Emperador	100 g. Emperador	Turmix de Nuevo York	Tortilla Francesa con york	Tortilla de Patata y Emperador	Tortilla de Patata y Emperador	Tortilla de Patata y Emperador
	2ª B	Emperador plancha con	Consomé	Tortilla Francesa con	Emperador plancha con	Tortilla de patata y francesa con	Emperador	100 g. Emperador	Turmix de Nuevo York	Tortilla Francesa con york	Tortilla de Patata y Emperador	Tortilla de Patata y Emperador	Tortilla de Patata y Emperador
JUEVES COMIDA	1ª	Judías Verdes Salteadas	Consomé	Sopa de patata	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Puré de Patata y Zanahoria	Judías Verdes salteadas	Puré de Patata y Zanahoria	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Sopa de patata
	1ª B	Sopa de patata	Consomé	Sopa de patata	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Puré de Patata y Zanahoria	Judías Verdes salteadas	Puré de Patata y Zanahoria	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Judías verdes salteadas	Sopa de patata
	2ª	Tortilla de Patata y Emperador	Consomé	Tortilla Francesa con plancha con	Emperador plancha con	Tortilla de patata y francesa con	Emperador	100 g. Emperador	Turmix de Nuevo York	Tortilla Francesa con york	Tortilla de Patata y Emperador	Tortilla de Patata y Emperador	Tortilla de Patata y Emperador
	2ª B	Emperador plancha con	Consomé	Tortilla Francesa con	Emperador plancha con	Tortilla de patata y francesa con	Emperador	100 g. Emperador	Turmix de Nuevo York	Tortilla Francesa con york	Tortilla de Patata y Emperador	Tortilla de Patata y Emperador	Tortilla de Patata y Emperador

cd. 025661



COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBACETE



COMPLEJO HOSPITALARIO UNIVERSITARIO DE ALBACETE



MENÚS VERANO SESCAM SEGUNDA SEMANA														
		DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			
		DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			
		DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			
		DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			
		DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			
		DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			
		DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			
		DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			
		DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			
		DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			
		DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN			DIRECCIÓN DE ASISTENCIA SOCIOSANITARIA			DIRECCIÓN DE ENFERMERÍA			DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS CLÍNICOS			
1ª	Paella	Consomé	Crema de Arroz	Crema de Arroz	Paella	Crema de Arroz	Ensalada de lechuga y	Crema de Arroz	Paella	Paella	Paella	Paella	Paella	Hnos. 02006
1ª	Ensalada del Chef	Magro con tomate	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Dorada al horno	Dorada al horno	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
2ª	Magro con tomate	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Dorada al horno	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
2ª	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Dorada al horno	Dorada al horno	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
3ª	Fruita	Zumo	Membrillo	Fruita	Fruita	Fruita	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
3ª	Fruita	Zumo	Membrillo	Fruita	Fruita	Fruita	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
3ª	Helado	Zumo	Membrillo	Fruita	Fruita	Fruita	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
1ª	Hervido de Acelgas	Sopa de Fideos	Hervido de Acelgas	Hervido de Acelgas	Hervido de Acelgas	Hervido de Acelgas	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
1ª	Sopa de Fideos	Consomé	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
2ª	Calamares en salsa	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
2ª	Filete de Pavo con asadillo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
3ª	Fruita	Zumo	Fruita triturada	Fruita	Fruita	Fruita	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
3ª	Cuajada	Zumo	Fruita triturada	Fruita	Fruita	Fruita	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
3ª	Cuajada	Zumo	Fruita triturada	Fruita	Fruita	Fruita	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
1ª	Hervido de Verduras	Crema de Verduras	Hervido de Verduras	Hervido de Verduras	Hervido de Verduras	Hervido de Verduras	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
1ª	Sopa de Fideos	Consomé	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Sopa de Fideos	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
2ª	Calamares en salsa	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
2ª	Filete de Pavo con asadillo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Filete de Pavo	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
3ª	Fruita	Zumo	Fruita triturada	Fruita	Fruita	Fruita	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
3ª	Cuajada	Zumo	Fruita triturada	Fruita	Fruita	Fruita	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006
3ª	Cuajada	Zumo	Fruita triturada	Fruita	Fruita	Fruita	Paella	Turmix de esarido	Dorada al horno	Ensalada del Chef	Paella	Paella	Paella	02006

Dueyo 3



MANUAL DE DIETAS



Hnos. Falco, Existen dos grupos de dietas la dieta basal y las dietas terapéuticas.

- **Basal:**

Se denomina así a la dieta general hospitalaria diseñada para pacientes que no necesitan modificaciones dietéticas específicas, adaptándose a las recomendaciones de alimentación saludable para la población española. Puede haber pacientes que por motivos personales (religión, aversión por algún tipo de alimentos), rechazan algún plato (Ej. pollo o pescado o leche). En estos casos se indicará en las observaciones para que cocina no los incluya en el menú. Esta dieta se ajusta a las costumbres gastronómicas de la zona y a la época del año. Es la base para la elaboración del resto de dietas terapéuticas.

- **Dieta terapéutica:**

Destinada a aquellas enfermedades cuya curación y/o control va a requerir modificaciones en las normas generales de la alimentación. Estas modificaciones pueden afectar al proceso de selección, elaboración, textura o frecuencia de los alimentos en unos casos y en el aporte de nutrientes en otros.

Cualquiera de estas dietas puede solicitarse con las siguientes variaciones:

- o Sin sal añadida
- o Sin azúcares solubles (para dietas de diabéticos e hipocalóricas). Debe indicarse en las observaciones al solicitar la dieta.
- o Sin sal añadida y sin azúcares solubles ("diabética sin sal")

RELACIÓN DE LAS DIETAS CODIFICADAS EN EL HOSPITAL:

1. BASAL
2. BASAL PEDIÁTRICA
3. LÍQUIDA
4. SEMIBLANDA
5. BLANDA
6. FÁCIL MASTICACIÓN (Y DEGLUCIÓN)
7. TRITURADA
8. DIETA DE 1500Kcal
9. DIETA DE 2000 Kcal
10. POBRE EN RESIDUO (ASTRINGENTE)
11. BAJA EN PROTEÍNAS-70g- Y EN POTASIO
12. ABSOLUTA
13. DIETAS ESPECIALES: Cualquier dieta que no se ajuste a alguna de las anteriores. Requieren aviso previo a la dietista-nutricionista (Dieta de 40g de proteínas, dieta para celíacos, dietas muy hipocalóricas, vegetarianas, preparación de pruebas diagnósticas; pacientes con hábitos alimentarios poco frecuentes en nuestro medio, etc).



COMPLEJO
HOSPITALARIO
DE ALBACETE

Correspondencias entre las prescripciones más frecuentes y el nuevo código



Hnos. Falco, 37 · 02006 ALBACETE · Teléf. 967 597 100

Prescripción	Observaciones	Dieta codificada
BASAL, NORMAL, CORRIENTE.	Dieta elegida por el paciente entre dos o tres opciones ofertadas por el hospital.	BASAL
LIQUIDA	Sin leche, a menos que se solicite	LIQUIDA
SEMIBLANDA O DE POSTOPERATORIO	Sin leche, a menos que se solicite	SEMIBLANDA
BLANDA O DE "FACIL DIGESTIÓN"	Transición a dieta basal tras la semiblanda. No indicada en pacientes con problemas de masticación o deglución.	BLANDA
PROTECCION GÁSTRICA	Denominación obsoleta	1500 o 2000 Kcal dependiendo del paciente
PROTECCION BILIAR	Denominación obsoleta	1500 o 2000 Kcal dependiendo del paciente
PROTECCIÓN HEPÁTICA	Denominación obsoleta	1500 o 2000 Kcal dependiendo del paciente
1000 Kcal	Riesgo de carencias	Avisar a dietista
1500 Kcal	Es baja en grasa saturadas y azúcares solubles	1500 Kcal
2000 Kcal	Es baja en grasa saturadas y azúcares solubles	2000 Kcal
2500 Kcal	Coincide con una de las opciones de la dieta basal.	BASAL
ASTRINGENTE, ANTIDIARREICA	Sin lácteos en los adultos.	POBRE EN RESIDUO
40g DE PROTEINAS	Riesgo de desnutrición	Avisar a dietista
60g DE PROTEINAS	Valorar avisar a la dietista	BAJA EN PROTEINAS 70g
TURMIX, PURÉS	Riesgo de desnutrición si se prolonga	TRITURADA
FACIL MASTICACIÓN	Pacientes con ausencia de piezas dentarias u otros problemas del área maxilofacial	BLANDA MECÁNICA Y FÁCIL DEGLUCIÓN
FACIL DEGLUCIÓN	Pacientes con riesgo de broncoaspiración, disfagia, uso de psicotropos,	BLANDA MECÁNICA Y FÁCIL DEGLUCIÓN

1. DIETA BASAL:

Es una dieta normocalórica que aporta de 2200 – 3000 kcal y suministra los nutrientes necesarios para cubrir las necesidades fisiológicas y psicológicas del paciente hospitalizado dentro del ámbito de la alimentación saludable.

La mayoría de los pacientes con una dieta basal tiene la opción de elegir menú. La DIETA OPCIONAL, permite elegir el menú entre dos primeros, dos segundos y dos postres. El personal de enfermería entrega la tarjeta de elección de menú a aquellos pacientes que considere oportuno, según prescripción médica. Sólo la dieta basal tiene la posibilidad de elección y no está indicada para las dietas terapéuticas.

2. DIETA BASAL PEDIÁTRICA

Es una dieta normocalórica adaptada a las necesidades nutricionales de la población infantil hasta 14 años.

Se elabora a partir de la dieta basal, modificando las cantidades y el tipo de platos.

Al igual que la dieta basal, puede ser opcional cuando el pediatra lo considere adecuado.

3. DIETA LIQUIDA

Es una dieta hipocalórica.

Contiene sólo alimentos líquidos: zumos, caldos, infusiones.

Sin leche salvo indicación expresa.

Proporciona una fuente oral de líquidos en pacientes que no pueden o no deben ingerir alimentos sólidos.

Es insuficiente en energía (calorías) y nutrientes.

En su caso se puede suplementar con una Formula Enteral por vía oral.

Indicada para:

- La transición progresiva a alimentos sólidos después de cirugía o ciertas enfermedades agudas, trastornos de la masticación/deglución, patología gastrointestinal, preparación para ciertas exploraciones, salida de nutrición parenteral, etc.

4. DIETA SEMIBLANDA

De fácil masticación y fácil digestión.

Se trata de una dieta hipocalórica, con poca grasa y baja en lactosa. Contiene alimentos semisólidos, de fácil digestión, no contiene fritos ni alimentos muy grasos, ni condimentados. Baja en proteína animal y alimentos sólidos crudos.

Indicada para:

- Transición a alimentos sólidos después de cirugía.
- En trastornos de la masticación/deglución, tolerancia progresiva en enfermos agudos graves.
- Patología digestiva.
- Último día de Nutrición parenteral.



COMPLEJO
HOSPITALARIO
DE ALBACETE



Hnos. Falcó, 37 - 02004 ALBACETE - Teléf. 967 597 100

Se trata de una dieta de fácil digestión. NO ES DE FÁCIL MASTICACIÓN. Moderadamente baja en grasas y fibra aunque no presenta carencias importantes a corto plazo. Se confecciona con ausencia de verduras y frutas crudas. No fritos ni rebozados. Baja en fibra insoluble. Poco condimentada. Contiene leche y proteína animal de fácil digestión.

Indicada para:

- Pacientes debilitados, o tras nutrición artificial, como transición a la dieta basal y posterior a una dieta semiblanda.
- Patología gástrica, biliar o trastornos digestivos leves.

6. DIETA DE FÁCIL MASTICACIÓN Y DEGLUCIÓN:

Es una dieta normal con textura modificada. Contiene alimentos fáciles de masticar y deglutir. Se eliminan alimentos duros, fibrosos, frutas y verduras crudas.

Indicada para:

- Pacientes con problemas de masticación, sin dientes / dentadura defectuosa, debilitados, con disfagia, y en la transición hasta dieta basal.

7. DIETA TRITURADA

Aquella que incluye todos los alimentos triturados o que no requieren masticación (yogures, natillas,...).

Sus cualidades organolépticas la hacen monótona y, en ocasiones, poco apetecible, por lo que se debería considerar la alternativa de dieta de fácil masticación.

Con frecuencia es insuficiente en nutrientes, ya que es habitual que el paciente no pueda ingerir la cantidad necesaria.

Puede precisar suplementos vitamínicos o energéticos.

Indicada para:

- Paciente con problemas dentales o macilofaciales, debilitados, incapaces de masticar, con disfagia o en la transición de nutrición por sonda a alimentos sólidos.

NO ES APTA PARA NUTRICIÓN POR SONDA (ésta deberá solicitarse a la Unidad de Nutrición Clínica).

8. DIETA DE 1500 y 2000 kcal

Baja en grasas, colesterol y azúcares solubles.

Sus objetivos son:

- Proporcionar la energía (calorías) adecuada a cada enfermo
- Suprimir los carbohidratos de absorción rápida
- Distribuir los carbohidratos complejos a lo largo del día realizando 5 ó 6 tomas
- Disminuir las grasas saturadas, aumentar el contenido en fibra y mantener un equilibrio entre los distintos nutrientes.

Indicada para:

- Contribuir en el control óptimo de la glucemia (diabéticos).
- Pacientes que precisan una restricción de energía (calorías): Dieta hipocalórica.
- Patologías que requieran una reducción del contenido de grasa (dislipemias, enf. cardiovasculares, etc).



COMPLEJO
HOSPITALARIO

DIETA POBRE EN RESIDUOS:

DE ALBACETE

sescam

Servicio de Salud de Castilla-La Mancha



Hnos. Falcó, 27 - 02006 ALBACETE - Teléf. 967 597 100

activos.

El objetivo es disminuir el peso y volumen de las heces y retrasar el tránsito intestinal.

No hay modificación de textura con respecto a la dieta basal, pero sí en cuanto a la forma de elaboración.

Indicada para:

- o Cuadros diarreicos; disminuir el peristaltismo intestinal y regular el tránsito

10. DIETA 70 g PROTEÍNAS (baja en potasio)

Restricción moderada de proteínas

En algún plato presenta una ración moderada de carne o pescado.

Incluye las normas de preparación para disminuir el contenido en potasio, y no incluye frutas y verduras crudas (salvo prescripción médica).

En caso de restricción proteica muy severa (60-40g/día) debe solicitarse una dieta especial.

Indicada para:

- o Patología renal moderada.
- o Nefropatía diabética .
- o Patología hepática que precise restricción proteica moderada.

11. DIETA ABSOLUTA:

Indicada para aquellos pacientes que precisen estar en ayunas o tengan prescrita otro tipo de apoyo nutricional diferente a la oral.

12. DIETAS ESPECIALES

Son de dos tipos: *dieta especial* y *dieta especial por dietista*.

1. **Dieta especial**, son **dietas basales** que se salen del menú opcional y son pedidas por enfermería en casos especiales de pacientes sin restricciones (paliativos, determinados enfermos oncológicos o pediátricos ...)
2. **Dieta especial por dietista**: son aquellas **dietas terapéuticas** con restricciones dietéticas múltiples por tanto de difícil elaboración. Ej celíacos, alergia a la proteína de vaca, muy hipocalóricas, pruebas diagnósticas especiales, 40 g de proteínas, vegetarianas... Desde planta se avisará a la Unidad de Nutrición Clínica para que el endocrino lo valore y avise en caso necesario a la dietista-nutricionista para que elabore la dieta (que comunicará a cocina) y realice el seguimiento oportuno. Son dietas personalizadas, elaboradas a diario por la dietista-nutricionista.



COMPLEJO
HOSPITALARIO
UNIVERSITARIO
DE ALBACETE

Hnos. Falcó, 37 · 02006 ALBACETE · Telef. 967 597 100



ANEXO 4
ALIMENTOS EXTRAS

GRUPO	ARTICULO
1	Leche entera envasada 1 L.
	Leche desnatada envasada 1 L.
	Yogur natural unidad
	Yogur sabores unidad
	Yogur desnatado unidad
	Zumo envasado 1 l.
	Zumo envasado 333 cl
	Fruta del tiempo (unidad)
	SUBTOTAL 1
2	Galletas (paquete 5 unidades)
	Sacarina
	Azúcar (sobres)
	Sal (sobres)
	Aceite (monodosis)
	Café natural (sobres)
	Café descafeinado (sobres)
	Infusiones (sobres)
	Bocadillo (fiambres)/Sandwich
	Pulgas variadas
	Botella agua 1,5 l.
	Cacao bote 500 Grs.
	SUBTOTAL 2
3	Panecillo 60 Grs.
	Pan tostado en biscotes (2 unid)
	Magdalenas (2 unidades)
	Mantequilla (10 gr.)
	Mermelada (25 gr.)
	Flan /Natillas
	Natillas
	Zumo natural de naranja
	Leche fermentada (probióticos) unidad (tipo actimel o similar)
	SUBTOTAL 3

ANEXO 5

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS ALIMENTOS

Los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español, en los Reglamentos Técnicos y en las normas de Calidad contempladas para cada sector interesado, así como normativas que desarrollan condiciones específicas a nivel nacional o autonómico de los mismos.

1. CARNES

Las canales y sus unidades comerciales, deberán ajustarse en cuanto a su procedencia, despiece, transporte, clasificación, calidad y etiquetado a lo establecido por el Código Alimentario Español y a la normativa que lo desarrolle. (R.D. 147/93 de 29 de Enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas y R.D. 1904/1993 de 29 Octubre, por el que se establecen las condiciones de producción y comercialización de productos cárnicos y otros determinados productos de origen animal; R.D. 1376/2003 de 7 de Noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, alimentación y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en sus establecimientos de comercio al por menor)

La etiqueta o rótulo que debe acompañar toda carne, se ajustará a lo establecido en el R.D. 1334/99, de 31 de Julio, modificado por R.D.1324/2002 de 13 de Diciembre, y R.D.2220/2004 de 26 de Noviembre, y demás normativa vigente.

El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

1.1. GANADO VACUNO

La calidad de todas sus unidades comerciales se ajustará a lo establecido en la Orden de la Presidencia de Gobierno de 29 de Marzo de 1982 y R.D. 1892/99, de 10 de Diciembre y R.D.1698/2003 de 12 de Diciembre, R.D. 1916/97 de 19 de Diciembre, y demás normativa vigente.

Nº	Artículo	Tipos/ Características
1	Añojo babilla filetes	La clasificación de estas unidades se
2	Añojo babilla entera y limpia	establecerá según el modelo conocido
3	Añojo contras	como "Seurop".
4	Añojo redondo	Conformación: Muy Buena (U)
5	Añojo morcillo	Engrasamiento: 3
6	Añojo falda	Color: Rojo claro
7	Añojo troceado	
8	Carne picada (R.D.1916/97)	
9	Huesos frescos	Procedentes de las patas traseras o delanteras.

1.2. GANADO OVINO

Reglamento CEE 2137/92 de 23 de Julio, relativo al modelo comunitario de clasificación de canales de ovino y demás normativa vigente del sector.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Cordero recental	Primera	Troceado y deshuesado procedente de las extremidades traseras y delanteras.
2	Chuletas de lechal	Primera	Canales de hasta 8 Kg. De peso. Consistencia y grado de humedad: ligeramente húmeda.

1.3. GANADO PORCINO

La calidad de las canales de porcino, se establecerá de acuerdo a la Orden de la Presidencia de Gobierno de 5 de Noviembre de 1981, y R.D. 1916/97 de 19 de Diciembre (sobre preparados de carne) y demás normativa vigente.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Cinta de lomo fresca	Primera A	
2	Costillas adobadas	Primera A	
3	Carré de lomo con hueso	Primera A	
4	Panceta fresca	Primera A	
5	Maza de jamón deshuesada sin morcillo	Primera A	
6	Carne troceada	Primera A	
7	Salchichas		

2. AVES Y HUEVOS

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificios, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta sanitaria en la que figuren la parte anatómica de la canal (si se suministra en despiece), el contenido neto, el nombre de la empresa y nº de R. S.I. y la fecha de envasado. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado por el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película de film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el exterior, cumpliendo las especificaciones técnico sanitarias de producción, comercialización y etiquetado del sector.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Gallina	Categoría A	
2	Pollo entero	Categoría A	Troceado
3	Filete de pechuga de pollo	Categoría A	Pechuga abierta
4	Pollo cuartos traseros	Categoría A	
5	Jamoncitos de pollo	Categoría A	
6	Pollo pechuga villaroy	Categoría A	
7	Higaditos de pollo	Categoría A	
8	Pavo, filete de pechuga	Categoría A	Abierta
9	Huevos	Categoría A	60-65 gr Clase L-M

3. CHARCUTERIA

Crudos curados, Se ajustarán a lo establecido sobre norma de calidad para los productos cárnicos embutidos crudos-curados y demás normativa vigente.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Codillos de jamón serrano	Primera	Se presentarán con piel, troceados y envasados al vacío. Elaborados a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiado.
2	Chorizo tipo vela	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial y diámetro superior a 22 mm.
3	Chorizo para guisar	Primera	
4	Fiambre de pavo-jamón	Primera	Elaborado a partir del muslo de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%.
5	Jamón cocido al horno	Primera	Sin hueso, etiqueta verde.
6	Jamón serrano	Primera	Centros de paleta deshuesada. Se presentarán sin piel, curados y embalados al vacío. Elaborados a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiados durante un tiempo mínimo de 12 meses. Peso unitario de 4 a 4,5 Kg
7	Jamón York También sin sal.	Primera	Elaborado a partir del brazuelo o pernil de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad/proteína 4,64; azúcares totales máximo 2%, ausencia de proteínas añadidas; ausencia de almidón.
8	Morcillas frescas de arroz	Extra	Sangre de cerdo, cebolla y arroz, tripa natural.
9	Pavo ahumado-pechugas	Primera	Elaborado a partir de pechuga de pavo fresco, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 99%.
10	Pavo- muslos	Primera	Elaborado a partir de muslo de pavo fresco.
11	Salchichas	Primera	Tipo frankfurt. Producto elaborado a partir de carne de vacuno o sus mezclas, escaldados, finamente picado y embutido en tripa natural o artificial de 18 a 28 mm. de diámetro como máximo.
12	Salchichón	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo y vacuno, con la adición de cubitos de tocino finísimamente picado, en tripa natural o artificial y diámetro mínimo de 40 mm.

4. VERDURAS Y FRUTAS

4.1. VERDURAS

Se suministrarán de acuerdo a las peticiones y a la época del año en que se encuentren. Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas. Serán de primera calidad, con expresión de calibrado cuando ello sea preceptivo. Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de verduras frescas. (D 2257/72 de 21 de Julio ,.R.D. 2192/84de Presidencia de Gobierno de 26 de Noviembre, de normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, y todas las disposiciones que regulan los diferentes productos).

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Acelgas	Primera	En manojos, deben presentar un aspecto fresco, sano y limpio, exentas de podredumbre, insectos, parásitos y cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños.
2	Ajetes	Primera	
3	Ajos	extra	Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal. Cabeza grande
4	Alcachofas	Primera	Deben presentar aspecto fresco y estar enteras, sanas, limpias y desprovistas de olores y sabores extraños. Los capítulos deben estar suficientemente compactos y las brácteas centrales apretadas
5	Apio	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
6	Berenjenas	Primera	Deben estar enteras, frescas, sanas y limpias, exentas de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños. Peso mínimo 100 gr. Y 80 mm. de longitud sin el pedúnculo.
7	Calabacín	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de cavidades y grietas, así como de olores y sabores extraños. Pedúnculo inferior a 3 cm.
8	Calabazas	Primera	Deben estar enteras, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
9	Cebollas	Primera	Calibre mínimo 6,0 a 7,5 cm. (clave 5). Bulbos consistentes y compactos, sin rozaduras o magulladuras, exentos de insectos y prácticamente libres de mechones radiculares.
10	Champiñón	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de enfermedad, podredumbre, insectos, parásitos cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Limite admitido en tierra adherida 1%.
11	Lechuga	Primera	Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, turgente y limpia.

12	Lombarda	Primera	Estarán frescas, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
13	Nabos	Primera	
14	Patatas	Primera	Los tubérculos deben de ser enteros, sanos y consistente, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabor extraños, exentos de magulladuras, picaduras, enverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles.
15	Pepinos	Primera	Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo u otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, de tierra, cuerpos extraños o residuos de tratamientos; Suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
16	Pimientos	Primera	Estarán frescos, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
17	Puerros	Primera	Estarán enteros, sanos, limpio, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva, desarrollados convenientemente. La presentación en hojas será de corte regular.
18	Repollo	Primera	Estarán enteros, frescos, sanos limpios y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos; exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Corte neto por debajo del nacimiento de la hoja.
19	Setas	Primera	Enteras, con aspecto fresco, sanas, exentas de insectos y otros parásitos, limpias, exentas de humedad exterior anormal, de daños causados por heladas y de olores y/o sabores extraños. Con el micelio (raíz) eliminado por un corte seco.
20	Tomate para ensalada	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte correspondiente a las exigencias comerciales.
21	Tomate para freír	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte. Calibre mínimo 35 mm, para los tomates redondos y asurcados y 30 mm, para los oblongos o alargados
22	Tomillo	Primera	En manojo.
23	Zanahorias	Primera	Enteras, firmes, no bifurcadas y desprovistas de raíces, sanas y limpias, sin consistencia leñosa, no subidas ni granadas, exentas de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños.



4.2. FRUTAS

Frutos enteros, sanos, desprovistos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. Se excluirán los frutos demasiado verdes, maduros o pasados. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme. Deberán suministrarse de acuerdo a las peticiones, estaciones y época del año. Serán de primera calidad, especificando el calibre cuando ello sea preceptivo. (D 2257/72 de 21 de Julio ,R.D. 2192/84de Presidencia de Gobierno de 26 de Noviembre, de normas de calidad para las frutas y hortalizas frescas comercializadas en el mercado interior, y todas las disposiciones que regulan los diferentes productos)

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Albaricoques	Primera	Calibre mínimo 40 mm.
2	Cerezas	Primera	Calibre mínimo 17 mm.
3	Ciruela	Primera	Calibre superior a 35 mm.
4	Fresas	Primera	Calibre mínimo 18 mm.
5	Fresquillas	Primera	Calibre 35 mm.
6	Kiwi	extra	Calibre 65/70 mm
7	Limonos	Primera	Calibre 65/70 mm
8	Mandarinas	Primera	Calibre 50/60 mm.
9	Manzanas golden	Primera	Calibre mínimo 75/80 mm.
10	Manzanas starquin	Primera	Calibre mínimo 80 mm.
11	Melocotón	Primera	Calibre 61/67 mm. , en envases rígidos, en capas.
12	Melones	Primera	Peso medio aproximado 1,8 a 2,2 Kg
13	Naranjas de mesa	Primera	Calibre 85/90 mm.
14	Naranjas de zumo	Primera	Calibre 80/85 mm.
15	Nectarinas	Primera	Calibre 60/65 mm. presentadas en cajas ordenadas
16	Peras de agua	Primera	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas
17	Pera romana	Primera	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas
18	Pera passa crasana	Primera	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas.
19	Plátanos	Extra	Longitud mínima 16 cm. , Calibre central mínimo 34 mm.
20	Sandías	Primera	Peso medio aproximado 3 Kg
21	Uvas	Primera	Granos firmes, normalmente desarrollados, bien unidos al raspón, sanos, limpios, sin olor ni sabor extraños.

5. PESCADOS FRESCOS

El suministro se establecerá en función de la estación y de las existencias en el mercado, de acuerdo con las peticiones efectuadas por el Centro. Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A PRIMERA y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes. No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Almejas	Grande	
2	Bacalada	Clase A	Fileteada y limpia
3	Bacaladitos	Clase A	
4	Bacalao	Clase A	Entero
5	Bonito	Clase A	
6	Boquerones	Clase A	
7	Cangrejos	Clase A	
8	Chirlas	Grande	
9	Emperador	Clase A	
10	Truchas	Clase A	
11	Gallos	Clase A	Filetes
12	Gambas	Clase A	
13	Lenguados	Clase A	
14	Mejillones	Grande	Hasta 140 piezas/Kg.
15	Mero	Clase A	
16	Palometa	Clase A	Filete limpio.
17	Pescadilla	Clase A	
18	Pez espada	Clase A	
19	Rape	Clase A	
20	Salmón	Clase A	
21	Sardinas	Clase A	

6. PRODUCTOS CONGELADOS

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de mantener la cadena de frío. La temperatura mínima de los productos será de $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$. Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

6.1. PESCADOS CONGELADOS

Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalada en lomos	Clase A	
2	Berberechos	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas, tamaño grande.
3	Calamar en anillas	Clase A	Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7 mm. de grosor y ultracongelados en bloques.

4	Emperador	Clase A	Procederá de emperador ultracongelado y mantenida a temperatura adecuada en todo momento.. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%.
5	Gambas	Clase A	Limpias y exentas de partes no comestibles. Clase p. Presentación en colas peladas, crudas y ultracongeladas en bloque.
6	Mejillones	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande.
7	Merluza en filetes con piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes de 200 gr. aprox. Glaseado máximo de un 15%.
8	Merluza en filetes sin piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 200 gr. aprox. Glaseado máximo de un 15%.
9	Merluza en rodajas nº5	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%.
10	Palometa en filetes limpios	Clase A	Piezas enteras sueltas de palometa ultracongeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas, con un peso aproximado de 200 gr glaseado máximo de un 10%.
11	Pescadilla ración	Primera	Piezas enteras sueltas de pescadilla ultracongeladas. Presentación enteras, sin cabeza y evisceradas, con un peso aproximado de 200 gr. glaseado máximo de un 15%.
12	Platija entera	Clase A	Piezas enteras sueltas de platija ultracongeladas. Presentación enteras, sin cabeza y evisceradas, con un peso aproximado de 175 gr. glaseado máximo de un 10%.
13	Platija en filetes	Clase A	Piezas enteras sueltas de platija ultracongeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas, con un peso aproximado de 150 a 200 gr. glaseado máximo de un 10%.
14	Rape	Clase A	Procederá de rape ultracongelado y mantenido a temperatura adecuada en todo momento.. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%.
15	Rosada en rodajas	Clase A	Procederá de rosada ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento.. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%.

6.2. VERDURAS CONGELADAS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Coliflor	Primera	Inflorescencia de las variedades procedentes de Brassica Olera cea, al natural. Sanas, limpias exentas de lesiones y ultracongeladas. Tamaño grande o normal. Presentación en porciones pequeñas de 100 gr.
2	Ensalada de arroz	Primera	
3	Espinacas	Primera	Elaboradas a partir de hojas de 8 cm. de peciolo como máximo. Sanas, limpias y ultracongeladas.
4	Acelgas	Primera	Elaboradas a partir de hojas de acelgas. Sanas, limpias y ultracongeladas
5	Guisantes	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos limpios y ultracongelados.
6	Judías verdes planas	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultracongeladas.
7	Menestra de verduras	Primera	Elaborada de mezcla de hortalizas y compuesta como mínimo de cuatro de las siguientes: - Obligatorias: guisantes, alcachofas, espárragos. - Optativas: judías verdes, habas, zanahorias y champiñón. Sanas, limpias y ultracongeladas.
8	Patata dado	Primera	Sanas, limpias, peladas y ultracongeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.
9	Zanahoria dado	Primera	Sanas, limpias y ultracongeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.

6.3. CONGELADOS VARIOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Croquetas		Variadas: jamón, pollo, pescado....peso min. 15 gr
2	Empanadillas		Variadas: bonito, pollo, ternera, etc. 40-60% del peso total de relleno
3	Empanadas		En porciones de 150 gr. aprox., variadas: pescado, carne, ...
4	Palitos de merluza		

7. LEGUMBRES

Enteros, sanos, exentos de moho, podredumbre, insectos vivos o muertos, así como de trazos visibles de residuos, olores y sabores extraños. Clasificación de acuerdo con la normativa D. 2257/1972 de normalización de productos agrícolas y Orden de la Presidencia de Gobierno de 16 de Noviembre de 1983 de norma de calidad para legumbres secas, y legumbres mondadas envasadas, y demás normativa vigente.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Alubias blancas	Primera. Etiqueta verde.	Calibre mín. 5 mm.
2	Alubias pintas	Primera. Etiqueta verde	Calibre mín. 5 mm.
3	Garbanzos	Primera. Etiqueta verde	Calibre mín. 5 mm.
4	Lentejas	Primera. Etiqueta verde	Calibre mín. 3 mm.

8. CEREALES Y DERIVADOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Arroz	Extra	Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior al 15%.
2	Caldo de cocido		Producto sólido, pastoso, más o menos líquidos, constituidos por los siguientes ingredientes: sal, grasa comestible de extractos de carne y/o vegetales, condimentos especiales, aromas y aditivos autorizados destinados al consumo previa dilución y/o ebullición. Presentación en tabletas o en polvo.
3	Canelones	Extra	Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
4	Cremas		Paquete de 1 Kg. Variadas: champiñones, espárragos, puerros, verduras,...
5	Galletas		Elaboradas a base de harinas, grasas comestibles, azúcar, agua y otros productos autorizados, tostadas o troqueladas. Presentación en paquete envasado de 4 unidades.
6	Magdalenas		Individuales 75gr, aceite de oliva o en su defecto mantequilla o manteca <u>nunca aceite vegetal</u>
7	Harina		De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas, mohos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos. Envasada en sacos de 50 Kg.
8	Levadura		

9	Pasta variada.	Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, blanco o sus mezclas. Presentación en forma de macarrones, espaguetis, tallarines, caracolas, lazos, etc envases de 5 kilos
10	Maíz	
11	Maicena	
12	Natillas en polvo	Preparado de fécula de maíz, vainilla y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 Kg.
13	Pan	Elaborado con harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 60 gr., envueltas individualmente y diferenciada por su color según contenga o no sal. (dietas terapéuticas)30 gr., los 2 tamaños
14	Pan de molde tostado	Procedente de pan de harina de trigo que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de pan normal e integral, con y sin sal.
15	Pan integral	Elaborado con harina integral, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 50 gr., envueltas individualmente y diferenciada por su color según contenga o no sal.
16	Pan para sándwichs	Pan de molde blando en barra y cortado con las variedades con y sin sal.
17	Pan rallado	Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en envases de 25 Kg.
18	Puré de patata	Elaborado a partir de patatas peladas, desecadas o deshidratadas con los procedimientos tecnológicos adecuados. Presentación en envases de 20 a 25 Kg
19	Sémola	Constituidos fundamentalmente por el endospermo de estructuras granulosas procedentes de la molturación del trigo. Envases de 5 Kg.
20	Sopa variada	Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentación en forma de estrellitas, lluvia, fideos finos, letras, etc. Envases de 10 Kg.
21	Tapioca	Procederá del almidón de mandioca. Presentación en botes de 700 gr.

9. CONSERVAS

Sometidas a tratamientos autorizados para su conservación con los aditivos y conservantes autorizados. Deberán ajustarse a la normativa que le sea de aplicación: etiquetado, norma de calidad para conservas; envase, características y formatos; elaboración, circulación y comercio de platos preparados; elaboración, circulación y venta de caldos y sopas (RD 1334/99, de 31 de julio, RD238/00, de 18 de febrero, RD 1324/2002, de 13 de diciembre, RD 142/02, de 1 de febrero, RD2420/78, de 2 de junio y RD670/90, de 25 de mayo y Orden de 21 de Noviembre de 1984, de normas de Calidad para las conservas vegetales)

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Aceitunas sevillanas	Primera	Lata de 5 Kg.
2	Alcachofas (en mitades o cuartos)	Primera	Procederá de frutos sanos y limpios, desprovistos de tallos, brácteas y exteriores coriáceos, presentación en latas de 3 Kg.
3	Atún en aceite	Categoría primera	Procederá de tronco de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, los ingredientes serán atún, aceite vegetal y sal.. Presentación en latas de 2,2 Kg.
4	Atún en escabeche	Categoría primera	Procederá de tronco de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, escabechado. Presentación en latas de 2,2 Kg.
5	Champiñón troceado	Primera	Procederá de champiñón sano, limpio, desprovisto de partes no comestibles y su presentación será troceados en láminas. Lata de 3 Kg.
6	Espárragos trigueros	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios. Presentación en latas de 25 – 34 piezas.
7	Espárragos blancos	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios. Presentación en latas de 25 – 34 piezas.
8	Macedonia de fruta	primera	Bote de 3 Kg. contenido de sacarosa 14 ^a -17 ^a en la escala de BRIX
9	Melocotón en almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 1 Kg. contenido de sacarosa 14 ^a -17 ^a en la escala de BRIX
10	Pera en almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
11	Piña en su jugo	Primera	Procederá de frutos sanos, pelados y porcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrados sin adición de azúcar. Bote de 3 Kg.
12	Pimientos morrones	Primera	Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios. Latas de 3 Kg.
13	Raviolis	Extra	Pasta de sémola de trigo, huevos y agua. Relleno compuesto de carne de buey, especias, aromas y potenciadores de sabor autorizados. Líquido de gobierno, agua, sal y acidulantes. Lata de 3 Kg.
	Tomate natural		Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano. Lata de 5Kg.
15	Tomate frito	Primera	Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano que posteriormente se frie. Lata de 5Kg.

16	Sardinias en lata	Clase A	Se presentará descabezada, eviscerada, envasada con aceite de oliva u otros aceites comestibles, al natural en escabeche, etc. en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico.
17	Caballa	Clase A	Presentación en aceite, al natural, en escabeche, etc.
18	Chicharro	Clase A	
19	Guisantes	Primera	Envases de 2.5 Kg. Como mínimo
20	Zanahoria rallada	Primera	Envases de 2.5 Kg. Como mínimo
21	Maíz dulce	Primera	Envases de 2.5 Kg. Como mínimo

10. ACEITES Y GRASAS

Los aceites y grasas se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle, así como la normativa vigente para la elaboración, circulación y comercio de grasa comestibles, salsas de mesa, etiquetado y propiedades nutritivas de los productos alimenticios.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Aceite de girasol	Primera	Sometido a refinación completa, aspecto limpio y transparente, olor y sabor propios, sin síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados.
2	Aceite de oliva		Grado de acidez entre 0,4 y 1 grado. Envases cerrados y precintados, de forma que el precinto quede inutilizado después de la apertura. Los envases serán nuevos y limpios, de material macromolecular.
3	Mayonesa	Primera	Emulsión constituida básicamente por aceites vegetales maíz, girasol, oliva contenido min. de aceite 75% del peso, huevos y yemas de huevos, vinagre o zumo de limón, con la adición facultativa de otros ingredientes autorizados, envasada en recipientes cerrados y adecuadamente conservados.
4	Margarina vegetal individual		Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Con un 80% mínimo de grasa y un máximo de 0,5% de acidez. Envasada en formato de 12 gr.
5	Aceite de oliva individual	Extra	Aceite de oliva virgen extra. Acidez máxima 0.4º en envases individuales de unos 10 gr. aproximadamente.
6	Mayonesa individual	Primera	En envases individuales de unos 14 gr. aproximadamente.

11. CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS

Se ajustarán a la normativa vigente sobre elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias. (R.D. 2242/1984 de 26 de Septiembre, sobre condimentos y especias, Orden de Economía y Hacienda de 1 de Septiembre de 1983 sobre normas de calidad del pimentón)

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Condimentos varios		Laurel, perejil, cominos, nuez moscada, clavo, tomillo, albahaca, orégano, etc.
2	Especias varias		Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característico se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia.
3	Limón agrio		Aderezo con ácido cítrico y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 litro.
4	Mostaza		Presentación en envases de 1 litro e individuales de unos 5 gr. aproximadamente.
5	Pimentón		
6	Sal fina		Sal refinada con gránulo inferior o igual a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 40 Kg.
7	Ketchup		Presentación en envases de 1 L. e individuales de unos 12 gr. aproximadamente contenido de tomate 25% de peso
8	Sal gorda		Sal refinada con gránulo superior a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 40 Kg.
9	Vinagre		Acidez mínima de 50 gr. de ácido acético por litro. Presentación también en unidades de unos 10 gr. aproximadamente. Grado de acidez 6% aprox.
10	Ajo morado		En cabezas compactas
11	Sal yodada		

12. LACTEOS Y DERIVADOS

Estarán sujetos a la normativa vigente (etiquetado, almacenamiento, transporte y comercialización de leche y productos lácteos, normas generales de calidad, ...) (R.D. 503/86, R.D. 1054/2003, R.D. 179/2003, Orden de la Presidencia de 7 Enero de 1975, modificada por O. de 31 de Octubre de 1977, y Orden de 12 de Julio de 1983), y otra normativa vigente.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Bio- frutas		Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Varios sabores.
2	Crema de postre		Varios sabores.

3	Cuajada	Producto semisólido obtenido de leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas idóneas, sin adición de fermentos lácteos y sin proceso de desecado. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
4	Flan de vainilla, chocolate, huevo.	Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
5	Helados variados (chocolate, nata, vainilla, crocanti, limón, ...)	Composición: azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total un 1% mínimo. Presentación en tarrinas individuales.
6	Leche entera	Pasteurizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegura la destrucción de los gérmenes patógenos y la caso totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 3,20%, proteínas mínimas 2,9%, lactosa mínima 4,3%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 10 °C.
7	Leche desnatada	Pasteurizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegura la destrucción de los gérmenes patógenos y la caso totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 4,3%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 10 °C.
8	Natillas	Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
9	Nata	Bote de 500 gr.
10	Petit – suisse	De varios sabores.
11	Queso emmental	Materia prima leche de vaca, tipo duro, forma cilíndrica; pasta ojos grandes; corteza, bordes abombados hacia fuera; materia grasa 45% no picante; conservación y consumo a 15°C.
12	Queso en porciones	
13	Queso manchego semicurado	Materia prima leche de oveja; tipo duro; forma cilíndrica; pasta blanca-amarillenta; corteza dura con impresiones en los moldes; materia grasa 43%.
14	Queso para sándwichs	
15	Queso rallado	

16	Yogur natural y de frutas	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
17	Yogur descremado natural y de frutas	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido máximo de materia grasa del 0,5%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.

13. ALIMENTOS AZUCARADOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Azúcar a granel		Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0,15% de residuo insoluble.
2	Azúcar en sobres		Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0,15% de residuo insoluble. Se presentará en sobres de 10 gr. con anagrama del Hospital impreso.
3	Cacao		
4	Chocolate con leche extrafino		3,5% grasa de leche; 14% sólidos totales leche; 4% cacao seco desgrasado. Presentación en chocolatinas.
5	Gelatinas		Tipo A, para uso alimentario, de varios sabores.
6	Mazapán		
7	Membrillo	Primera	Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y espesantes autorizados, tarrina individual de 50 gr.
8	Mermelada	Primera	Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque, ...). Deberá contener como mínimo un 30% de fruta. Presentación en envases de unos 15 gr. aproximadamente.
9	Miel		Miel de flores obtenida de los néctares de las flores. Composición: azúcares reductores igual o menor al 65%, humedad igual o mayor al 20%, sacarosa igual o mayor al 5%. Presentación en envases de 20 gr.
10	Polvorones		Individuales
11	Turrón		Porciones individuales
12	Mazapán	Primera	Envasado individualmente.
13	Crema de cacao		Para untar, de uno o varios sabores.

14. CAFÉ, SUCEDANEOS E INFUSIONES

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Café descafeinado		Su contenido en cafeína será inferior al 0,3% sobre materia seca. Presentación en sobres.
2	Café mezcla molido		Mezcla 50% café natural y 50% café torrefacto.
3	Café soluble natural		En forma sólida, soluble en agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa del café de tueste natural. Presentación en sobres.
4	Infusiones: Manzanilla, Té, Tila, Menta-poleo		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad 15%, envasado en sobres individuales.

15. BEBIDAS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Agua mineral		Incolora, inodora e insípida. Presentación en botellas de litro y medio. de mineralización débil indicada para dietas pobres en sodio y elaboración de alimentos infantiles.
2	Cóñiac		Botella de 1 litro
3	Sidra		Botella 1/4 litro.
4	Vino blanco		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9º. Presentación en envases de 1 litro.
5	Zumos de frutas Piña, naranja, melocotón, manzana, etc.		Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. No contendrán azúcares añadidos en su composición. Presentación en envase de 1 litro. no de a base de concentrado de fruta o extracto de concentrado de fruta.
6	Zumo natural naranja, piña		Recién exprimido

MENÚ REGIONALES SESCAM.

RESUMEN DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS

A continuación detallamos una orientación sobre las cantidades utilizadas de cada tipo de alimento para que se elaboren correctamente las FICHAS TÉCNICAS de cada uno de los platos que componen el Menú Basal:

TIPO DE ALIMENTO COMO COMPONENTE PRINCIPAL DEL PLATO	CANTIDADES APROXIMADAS
Patatas	150 g.
Arroz / Pasta / Legumbres	80 g.
Carne y Pescado	150-200 g.
Huevo	2 unidades
Verdura en general y Ensaladas	200 g.
Guarniciones en general	50-60 g.

Además y a modo de resumen, detallamos a continuación las aclaraciones precisas por grupo de alimentos al archivo anexo ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS:

1. PESCADOS: Se optará a priori por pescado CONGELADO ya que debemos cumplir la legislación sobre *“Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre sobre Prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o colectividades”*.

Por tanto, se incluirán en condiciones de congelación los pescados detallados en el punto 5.- Pescados Frescos.

Así mismo se dará preferencia sobre los otros incluidos en el listado a los tipos de pescado que no contengan espinas de la siguiente forma:

- 1.1. Merluza en filetes sin piel
- 1.2. Merluza en rodajas del nº 4 (la detallada es del nº 5)
- 1.3. Platija en filetes (nunca entera)
- 1.4. Pescadilla en filetes.

2. Se utilizará ACEITE DE OLIVA 0.4º en la elaboración de todos los platos a excepción de los que se elaboren como fritura (patatas, croquetas, empanadillas... etc.) en los cuales se utilizará ACEITE DE GIRASOL con acidez libre igual o mayor a 0.2º.

El aceite monodosis que se empleará para los desayunos será ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

Duexo 6

LISTADO A 20/02/2010	CENTRO	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	CONTRATO	IDO.	CONTRAT.	JORNADA
	CHUA	ENCARG.SERV.	13/08/2007	410		33.360,00	40 H / S
	CHUA	ENCARECONOM	08/01/2002	100			40 H / S
	HOSPITAL GRAL.	DIETISTA	01/08/2006	189			40 H / S
	PERPETUO SOCORRO	DIETISTA	30/03/2009	401			40 H / S
	PERPETUO SOCORRO	DIETISTA	15/02/2006	189			40 H / S
	HOSPITAL GRAL.	DIETISTA	08/01/2002	100			35 H / S
	HOSPITAL GRAL.	DIETISTA	03/02/2004	189			40 H / S
	PERPETUO SOCORRO	DIETISTA	15/02/2009	100			26,5 H / S
	HOSPITAL GRAL.	DIETISTA	27/12/2007	189			40 H / S
	HOSPITAL GRAL.	DIETISTA	27/11/2007	501	Fin servicio		37,26 H / S
	HOSPITAL GRAL.	DIETISTA	01/06/2009	501			35 H / S
	PERPETUO SOCORRO	ALMACENERO	08/10/2002	100			40 H / S
	HOSPITAL GRAL.	DIETISTA	05/02/2004	189			40 H / S
	PERPETUO SOCORRO	ALMACENERO	29/02/2004	189			40 H / S

COSTE SALARIAL POR CATEGORIA SEGUN CONVENIO HOSTELERIA 2010

CATEGORIA	PERIODO	ENCARG.SERV.	SIN TRIENIOS	ENCARECONOMATO 2 TRIENIOS	DIETISTA 40 H / S (SIN TRIENIO)	DIETISTA 40 H / S (SIN TRIENIO)	DIETISTA 40 H / S (1 TRIENIO)	DIETISTA 40 H / S (1 TRIENIO)	DIETISTA 37,26 H / S (SIN TRIENIO)	DIETISTA 35 H / S (SIN TRIENIO)	DIETISTA 35 H / S (2 TRIENIOS)	DIETISTA 28,5 H / S (SIN TRIENIO)	ALMACENERO 40 H / S (2 TRIENIOS)	ALMACENERO 40 H / S (2 TRIENIOS)	ALMACENERO 40 H / S (2 TRIENIOS)
		26.331,72	52.968,92	28.728,11	21.030,15	21.030,15	21.413,86	21.413,86	20.497,86	18.794,50	19.822,54	15.463,98	18.918,58	18.918,58	18.918,58

HORARIOS:
 ALMACEN H.G. 6,45-13,30H
 ALMACEN H.P.S 7,45-13,30H
 DIETISTAS H.G 7-14,45H
 DIETISTAS H.P.S 7,45-14,45H