

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía todas las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitirían acceder al original.

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS DE MADRID A ADJUDICAR MEDIANTE PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS.

EXPEDIENTE A/SER-030797/2023

ÍNDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO	4
2. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES	4
GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO	4
GESTIÓN DE PROVEEDORES.....	5
TRANSPORTE.....	5
CONTROL DE CALIDAD.....	5
PETICIÓN DE SERVICIOS, DISTRIBUCIÓN.....	7
LIMPIEZA	7
REUNIONES DE SEGUIMIENTO.....	8
COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL	8
2.1. PRODUCTOS (MATERIAS PRIMAS)	9
2.1.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES	9
2.1.2. MENÚS.....	10
2.1.3. OTRO TIPO DE DIETAS	12
2.1.4. PETICIONES EXTRAS	12
2.1.5. ENVASADO.....	12
2.1.6. PRODUCTOS DE IV GAMA	12
2.2. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.....	13
2.2.1. FORMA DE SUMINISTRO.....	13
3. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO	15
3.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA (LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS).....	15
3.2. HORARIO DEL SERVICIO	16
3.3. EJECUCIÓN DEL SERVICIO.....	16
3.4. RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS.....	17
3.5. LIMPIEZA E HIGIENE	18
3.5.1. Higiene del personal:.....	18
3.5.2. Normas de limpieza:	19
3.6. RECLAMACIONES.....	20
3.7. MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ADJUDICATARIO	20
4. MÁQUINAS EXPENDEDORAS.....	20
5. PERSONAL DE LA CAFETERÍA, GESTIÓN DE VÍVERES Y CONDICIONES LABORALES	25
6. USUARIOS.....	27
7. PRECIOS	28
8. SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN, ETC.....	28
9. GASTOS, TASAS E IMPUESTOS	29
10. INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES	29
11. INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO.....	29
12. FACTURACIÓN	30
13. OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA.....	30

14.	VALORES AÑADIDOS	32
15.	HORARIO DE SERVICIOS	32
16.	PUBLICIDAD	32
17.	VISITA AL CENTRO	33
	ANEXO I	34
	MENÚS GENERALES	34
	MENÚS DE INVIERNO	35
	MENÚS DE VERANO	50
	MENÚS DE NAVIDAD	65
	MENÚS CALÓRICOS VERANO	72
	MENÚS CALÓRICOS INVIERNO	90
	MENÚ INVIERNO 1000 KCAL	91
	MENÚS TOLERANCIAS Y STOCK DE COLACIÓN	107
	PRODUCTOS BAJOS EN PROTEÍNAS	110
	ANEXO II	112
	MENÚS ESPECIALES	112
	ANEXO III	127
	CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS, EQUIVALENCIAS Y CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS	127
	EXTRAS DE NAVIDAD:	145
	CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS	146
	ANEXO IV	147
	LISTADO DE EXTRAS	147
	ANEXO V	149
	INVENTARIO CAFETERÍA	149
	ANEXO VI	152
	PRECIOS CAFETERÍA	152
	LISTADO DE PRECIOS CAFETERÍA PÚBLICO	153
	ANEXO VII	160
	PRECIOS VENDING	160
	ANEXO VIII	162
	PERSONAL A SUBROGAR	162

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS

1. OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del contrato está constituido por las siguientes prestaciones:

- Servicio de suministro de víveres, que incluirá los elementos necesarios para la confección de las dietas alimenticias que requiera el Hospital, alimentos extras y productos que sean facturables por reposición y por precio unitario para su elaboración y cocinado por el Servicio de Cocina del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús. Dentro de este servicio está incluida la gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de contratación en las dependencias del Hospital.
- Explotación del Servicio de Cafetería que atiende a la plantilla de trabajadores del Hospital, al personal de guardia del Hospital y al público en general (Cafetería de Personal y Cafetería de Público).
- Explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y alimentos sólidos (Servicio de Vending).

La prestación del servicio se realizará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulen en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

En la ejecución del presente contrato será de aplicación la legislación europea, estatal, autonómica y local vigente en el momento de la formalización del presente contrato, así como toda la que sea promulgada durante su vigencia y que sea de aplicación.

2. CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES

La prestación del servicio de suministro de víveres se realizará a partir de un protocolo de dietas (PLAN MENÚ) para el Hospital, que definirá la Unidad de Nutrición y Dietética del Hospital, el adjudicatario se responsabilizará de:

GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la compra de toda la materia prima necesaria para la confección de los platos que componen el mencionado **PROTOCOLO DE DIETAS**.

Este proceso de compra se realizará por el adjudicatario en base a las necesidades indicadas por las diferentes Unidades del Hospital según el número y tipo de dietas previstas, incluye la gestión de la compra, recepción, almacenamiento y custodia de las materias primas de las cuales presentará **ficha técnica** si es requerida por el Hospital donde se recojan las calidades y características del producto, cumpliendo la normativa vigente y conforme al Código Alimentario Español.

El adjudicatario responderá de la aportación del personal técnico necesario (responsable

PPT A/SER-030797/2023 "SERVICIO DE SUMINISTRO, GESTIÓN DE VÍVERES Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y VENDING DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

encargado y almaceneros) para el correcto funcionamiento del servicio en lo referente a aprovisionamiento, control de proveedores, reparto de materia prima, etc... en el horario establecido por el Hospital cumpliendo con todas las condiciones de seguridad, higiene y calidad del producto que establece la legislación vigente y su registro en el APPCC.

Así mismo deberá mantener en perfecto estado y limpieza las cámaras y almacenes, para lo que realizará una limpieza diaria, y se controlarán las caducidades de los alimentos y las fichas de alérgenos.

GESTIÓN DE PROVEEDORES

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a consumir, que tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento, que será comunicado a la Dirección y al Servicio de Cocina del Hospital para su control y visto bueno.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en todo momento en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios que determine el Centro, tal y como establece el **ANEXO III** del presente pliego.

La selección de víveres se realizará mediante presentación de muestras de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por el Servicio de Cocina del Hospital. Para el grupo de perecederos de corta duración, cárnicos, frutas y verduras, pescados, panadería y repostería, se valorará positivamente que la compra sea sostenible y de calidad adecuada. Esta selección se realizará durante la primera semana de trabajo con la empresa adjudicataria y se establecerán los productos que superan el criterio establecido de calidad adecuada y aquellos otros para los que el adjudicatario tendrá que presentar alternativas.

En el supuesto de que un producto no pueda ser suministrado por causa debidamente justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el informe favorable del Servicio de Cocina del Hospital.

El adjudicatario estará obligado, salvo casos de fuerza mayor, a mantener los productos ofertados durante la vigencia del contrato.

En los supuestos en los que se oferten marcas, al adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que, junto a la marca, se indique la expresión "**o similar**", en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el visto bueno de la Dirección del Hospital.

TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos y cerrados para el resto de los productos, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente sobre esta materia.

Los gastos de entrega y transporte de los bienes objeto del suministro al lugar convenido serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

CONTROL DE CALIDAD

El adjudicatario deberá tener la Certificación en la Norma UNE-EN-ISO 9001:2015, armonizada con el Sistema de Gestión de Análisis de Peligros y

Puntos de Control Críticos, en el ámbito de aplicación de este contrato, durante el primer año de vigencia del mismo.

Auditoría interna en sistema de APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos) con ámbito de aplicación en el Servicio de Cocina y Cafetería.

- Control metrológico sobre dispositivos de medición.

El Hospital ejercerá un permanente control sobre la calidad de la materia prima, los extras alimenticios, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan en los locales, así como de la marcha de la implementación de los planes de calidad requeridos.

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios han de presentar:

- Calidad bromatológica mediante un control microbiológico desde la compra hasta consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- Calidad nutritiva.
- Calidad en la elaboración, servido conforme a lo establecido en el código de dietas.
- Calidad organoléptica (color, sabor, olor, aspecto y consistencia).

SI LOS ALIMENTOS NO REÚNEN LAS CALIDADES EXIGIDAS PODRÁN SER RECHAZADOS PARA SU ELABORACIÓN Y LA EMPRESA DEBERÁ DE REEMPLAZAR DICHO GÉNERO.

El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario en y sobre los productos en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes. Asimismo, fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio, incluida la devolución de las materias primas cuando éstas no reúnan los requisitos establecidos en el Pliego.

El Hospital, a través del Responsable designado por el Centro y previa aprobación del Servicio de Cocina, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que el Servicio de Cocina considere conveniente, sin que ello suponga incremento del precio ofertado.

Por cuenta del contratista se realizará, con una **periodicidad mensual**, un análisis bacteriológico (tanto del área de Cocina como del área de Dietética y Biberonería) realizado por un laboratorio acreditado, de los productos en crudo y semielaborados, en base a tres muestras de cada uno de ellos. Las muestras y el laboratorio serán elegidos por el Hospital con los gastos a cargo del adjudicatario. Los resultados de los análisis serán entregados a la Dirección del Hospital, al Jefe del Servicio de Contrataciones y al Responsable del Servicio de Medicina Preventiva encargado del área de Cocina dentro de los diez días hábiles del mes siguiente.

Actualmente se trabaja con:

SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD S.L.U.
C/ CAMINO DEL MOLINO, Nº 11 NAVE 10 P.I. P-29
COLLADO VILLALBA, 28400
www.sic-calidad.com
E: info@sic-calidad.com
T: 91 849 71 27; F: 91 850 46 25
Laboratorio Autorizado para Controles Analíticos de
Productos Alimentarios. REGISLABO 7AB/M.

Se deja a criterio del adjudicatario la elección de otro laboratorio.

La empresa adjudicataria presentará un programa detallado de control de calidad junto con la oferta técnica.

La empresa adjudicataria deberá elaborar, en el plazo de 2 meses siguientes a la formalización del contrato, un Plan de Prevención de Riesgos Laborales y todos aquellos documentos que exija la legislación vigente.

Tras valoración interna por el Hospital de algún plato ya implantado, y si el Servicio de Dietética y Nutrición considera adecuado la realización de un cambio de los códigos de dietas, y tras aprobación por escrito por parte de la Dirección Médica del Hospital, la empresa adjudicataria facilitará los productos solicitados para el cambio de plato de igual calidad.

En el supuesto de una alerta sanitaria sobre algún alimento de los que se suministra, deberá informarse inmediatamente a la Dirección y al Responsable de Cocina de las actuaciones que se hayan realizado o se vayan a llevar a cabo.

PETICIÓN DE SERVICIOS, DISTRIBUCIÓN

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, presentaciones y formatos de productos que establezca el Servicio de Cocina.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita y previa del Hospital, a través de la Dirección o el Representante que se designe al efecto. Para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo con una antelación mínima de 10 días naturales a la Dirección, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica del producto o marca, que será valorada y autorizada por Servicio de Cocina.

El personal necesario para la elaboración de los alimentos, para el reparto a planta de los servicios, así como para la limpieza de utensilios e instalaciones de cocina, será personal perteneciente al Hospital.

El Hospital, aportará las instalaciones, maquinaria y aparatos, utensilios, vajilla, mobiliario y, en general, todos aquellos bienes necesarios para el servicio. El Hospital, igualmente, suministrará el agua, gas y electricidad necesarios para la correcta prestación de los servicios.

LIMPIEZA

El adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible, tanto de las propias instalaciones de cafetería, máquinas de Vending, almacenes y cámaras de materias primas y productos como de la zona exterior de la cafetería donde se encuentran situadas unas mesas altas para mantener la imagen de limpieza que debe asegurarse en un recinto Hospitalario, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, llevando un registro de limpieza de cafetería, cámaras y almacenes, que estará sometido a un control permanente por la persona designada por el Hospital, de conformidad al plan de limpieza y desinfección descrito en el sistema APPCC; en caso contrario se podrá sancionar o rescindir el contrato por incumplimiento del contratista.

REUNIONES DE SEGUIMIENTO

Se establecerán reuniones periódicas de la Dirección del Hospital junto con el Responsable designado por la empresa adjudicataria o quien la Dirección del Centro solicite, para hacer un seguimiento de los servicios prestados en el Hospital por la empresa adjudicataria.

COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

El Adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor en relación al trabajo realizado. Además, se asegurará que su personal está debidamente formado y es competente en materia de buenas prácticas ambientales. El Hospital Infantil Universitario Niño Jesús se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal.

Debe adoptar las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial de aquellos considerados como peligrosos.

El Hospital se reserva el derecho de repercutir al contratista el coste de reparación del daño ambiental derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Los compromisos ambientales del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús a los que se adhiere el adjudicatario son:

- Desarrollar su actividad con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.
- Cumplir con la normativa ambiental en vigor y con los requisitos legales aplicables a su actividad.
- Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús.
- Segregar los residuos en origen y gestionarlos conforme a la normativa en vigor priorizando el reciclado frente a la eliminación.
- Retirar los residuos generados. En el caso de depositarlos en los contenedores del Hospital, se realizará bajo el consentimiento del personal responsable de la contratación.
- Emplear equipos con marcado CE y realizarles un mantenimiento preventivo con el fin de que las emisiones y ruidos se mantengan dentro de los límites especificados en las características técnicas.
- Establecer todas las medidas al alcance para evitar vertidos y derrames.
- No verter productos químicos a la red de saneamiento y a cumplir en todo caso las especificaciones del fabricante en relación a la dosificación y empleo de productos.
- Consumir agua, energía y demás recursos que necesite para el desarrollo de los trabajos de una forma responsable.
- Reutilizar todos los materiales que sea posible.
- No utilizar envases de plástico, solamente de cristal u otros de materiales biodegradables.
- Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.
- Colaborar con el personal del Hospital.
- Etiquetar todos los productos químicos que maneje. Realizar todos los trasvases en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbente y depositarlos en el contenedor correspondiente.
- El adjudicatario realizará una **recogida selectiva de residuos**, mediante la instalación de los contenedores de residuos necesarios para la segregación de los diferentes residuos, adaptándose, en todo momento, a los usos del Hospital.

- Los residuos generados que sean de titularidad del adjudicatario deberán ser retirados de las instalaciones, así como los embalajes que generan sus productos, aun cuando la entrega sea de un transportista contratado por el proveedor. Entendiendo que son responsabilidad del adjudicatario y debiendo seguir los requisitos legales vigentes, y dispondrá de los documentos actualizados correspondientes.
- En el supuesto que fuese necesario depositar los residuos urbanos generados en el normal funcionamiento en los contenedores de residuos urbanos del Hospital, se deberá pedir autorización a la Dirección de Gestión y Servicios Generales del Hospital.
- El adjudicatario deberá gestionar adecuadamente el aceite vegetal usado, entregándolo a un gestor habilitado para su adecuado tratamiento.

En base a lo anterior, será obligatoria para el Adjudicatario, en el momento de la formalización del contrato, la firma del compromiso medioambiental de proveedores y subcontratistas del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús, que se recoge en el ANEXO V del Pliego de Cláusulas Administrativas, con cumplimiento de las actuaciones que se indican en el mismo.

2.1. PRODUCTOS (MATERIAS PRIMAS)

2.1.1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

Todos los productos servidos por el Contratista tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español, de primera calidad, según lo determinado en el documento "Calidad de materias primas" (ANEXO III. Clasificación de Artículos, Equivalencias y Calidad de Materias Primas), siendo el responsable directo de su control el Responsable que la empresa ponga al frente del servicio y que deberá de designar de forma clara.

Las verduras serán congeladas, en conserva o envasadas al vacío y los pescados serán todos congelados, excepto que la Dirección del Hospital especifique otra cosa.

Las frutas deberán presentarse en distintas variedades según la temporada del año y de acuerdo con lo especificado en cuanto al tamaño, presencia y punto de maduración óptimo para su consumo. En caso de no cumplir esta indicación, el Hospital retirará la fruta inmediatamente, debiendo ser sustituida en menos de una hora por otra adecuada; en caso contrario, el Hospital adquirirá la fruta por su cuenta y el coste de la misma se descontará de la factura mensual.

Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

Se incluirá en cada ficha de producto la información relativa a alérgenos según se establezca en la legislación (Reglamento UE 1169/2011 o el vigente en el momento), sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Será imprescindible que en la oferta se incluya:

- **Materias primas a utilizar** para la confección de los menús, indicando:
 - Calidad de las materias primas.
- **Relación de proveedores.**
 - Registro sanitario de los proveedores.

- Fichas de producto de cada uno de los artículos a utilizar.
- **Marcas orientativas** de los productos terminados a utilizar.
- **Cualquier otra información** al respecto que sirva para determinar la calidad de la materia prima se valorará positivamente.
- **Plan de trazabilidad:** se debe garantizar según lo establecido en la legislación (Reglamento CE nº 178/2002 o el vigente en el momento), un sistema para encontrar y seguir el rastro de un alimento, mediante la identificación del mismo con código, artículo, lote, fecha de entrada, cantidad suministrada al Hospital y fecha de consumo.

2.1.2. MENÚS

La cantidad de menú que se servirán diariamente será la que se derive de la ocupación del Centro. Para los doce meses de ejecución del contrato dicha cantidad se estima en 45.000 pensiones completas de pacientes Hospitalizados.

Los menús servidos al personal de guardia y otras comidas ocasionales autorizadas por la Dirección del Hospital suponen una cantidad aproximada de 15.000 ingestas completas.

A título orientativo se exponen algunos datos acerca de la actividad realizada en los años 2019, 2020 y 2021 en el Hospital y que servirá de base para la elaboración de la oferta económica:

INGESTAS	2019	2020	2021
Nº de desayunos	34.288	34.373	32.268
Nº de Tolerancias	2.321	889	1.052
Nº Comidas pacientes	44.701	45.077	43.060
Nº Comidas familiares	8.885	8.905	8.558
Nº Meriendas	35.580	35.326	33.603
Nº Cenas	39.129	39.398	37.838
Nº Colaciones	9.708	9.938	1.141
Importe extras navidades	638,06 €	605,62 €	438,41 €
Importe Stock salas y extras	31.972,46 €	30.023,30 €	29.200,51 €
Importe Productos bajo contenido en proteína (tipo Loprofin/Harifen)	23,45 €	53,77 €	100,09 €

La pensión alimenticia estará formada por:

UN DESAYUNO, UNA COMIDA, UNA MERIENDA, UNA CENA Y STOCK DE COLACIÓN Y UNA TOLERANCIA.

Cuando el paciente requiera ingesta de MEDIA MAÑANA se considerará dentro de su pensión alimenticia. Esta ingesta podrá ser una pieza de fruta, galletas, yogur natural con sobre de azúcar, yogur (sabores, soja, sin lactosa), zumo natural, zumo en brick, pan con embutido y será adecuado a los requerimientos nutricionales de la dieta terapéutica que precise el paciente.

La TOLERANCIA es una dieta que se puede suministrar en cualquier ingesta que se pauta con posterioridad a una intervención quirúrgica. Se establecen tres tipos de tolerancia, a saber, Tolerancia 1 (yogur de sabores, 2 paquetes de galletas y brick de zumo), Tolerancia 2 (yogur natural con sobre de azúcar, galletas y brick de zumo), Tolerancia 3 (natillas, yogur natural con sobre de azúcar).

La COLACION se establece en varios tipos de menú y son los equivalentes a 1 litro de leche con sobre de azúcar y con sobre de Cola cao®/Nesquick® y un paquete de galletas o brick de zumo de frutas o infusión o yogur natural/sabores con sobre de azúcar y un paquete de galletas, esta colación se servirá en las salas como stock pactado con las Unidades correspondientes.

Siempre que se dispense leche y/o yogur natural, por indicación de la Unidad de Dietética, se servirán junto con un sobre de azúcar el yogur y/o la leche y un sobre de Cola cao®/Nesquick® la leche.

Según composición de los menús adjunto en el **ANEXO I (MENÚS GENERALES)** en cuanto a composición de alimentos y gramajes de cada uno de los platos.

Igualmente, deberán existir en stock alimentos para la elaboración de Dietas Terapéuticas que a efectos de actividad serán asimilables a las de códigos de dietas estándar. Las dietas terapéuticas son dietas individualizadas que se realizan al ingreso.

Los alimentos prescritos por el Servicio de Nutrición y Dietética deberán estar disponibles en el Servicio de Cocina para su elaboración en la siguiente ingesta, los cuales están descritos en el **ANEXO I** en los siguientes documentos: Listado de Productos de Dietas Terapéuticas no Incluidos en el Código de Dietas, Productos Bajos en Proteínas y Dieta modificada de Atkins.

Los niños de oncología podrán elegir el menú a la carta en función de los modelos **ANEXO II: Menús Especiales** y es equiparable a una basal y por tanto queda incluido a la colación que precise.

Los alimentos de los pacientes atendidos en el Hospital se podrán cambiar por otros alimentos de igual categoría tras valoraciones nutricionales realizadas por el Servicio de Nutrición y Dietética y autorización por escrito de la Dirección Médica del Hospital.

Las comidas de los familiares se equiparán al importe del almuerzo de la dieta basal.

Asimismo, el licitador facilitará mono dosis de aceite de oliva, vinagre y sal para que los pacientes aliñen a su gusto las ensaladas, los cuales estarán incluidos en el precio de la comida y de la cena.

Se considerará la dieta en lo referido a gramajes, la correspondiente a una dieta de 2.500 Kg/calorías.

Debido a la variabilidad y complejidad del Hospital, el cálculo total de dietas a elaborar deberá incrementarse en un 10% como margen de seguridad y con la finalidad de dar respuesta a las necesidades de los pacientes pediátricos.

En la línea anterior, y en el caso de no poder suministrar dietas, se dispensará una dieta (se facturará como un almuerzo) a base de: sopa o puré y tortilla francesa o filete de pollo o filete de ternera o embutido y fruta o yogur.

Según prescripción médica las ingestas de los pacientes de psiquiatría con trastornos alimentarios, se verá suplementado con un aporte alimenticio de frutos secos.

El denominado "extras de navidad" consistirá en lo recogido en el **ANEXO III** a este pliego.

2.1.3. OTRO TIPO DE DIETAS

En los supuestos en los que los pacientes requieran alguna dieta especial, la empresa adjudicataria proporcionará los productos necesarios de forma inmediata.

Específicamente se deberá establecer, dentro del menú diario (siempre que hubieran ingresado pacientes con estas necesidades), uno adaptado para personas celiacas, alérgicas, etc. y otro menú vegetariano o vegano.

Puntualmente, tanto en la cocina como en la cafetería y para dietas especiales (dietas para celiacos, alérgicos, vegetarianos, etc.), se confeccionarán otro tipo de dietas cuando sean necesarias y lo solicite el Centro, facturándose todas al mismo precio de la pensión alimenticia diaria que se oferte y realizándose con las especificaciones que se indiquen por el Servicio de Cocina.

2.1.4. PETICIONES EXTRAS

El adjudicatario se compromete asimismo a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten **las personas que la Dirección del Hospital autorice expresamente**. A tal efecto, en su oferta económica, deberán incluir los precios unitarios (IVA incluido) a los que facturará las peticiones de alimentos extraordinarios que figuran en el **ANEXO IV**.

La relación de extras que se detallan en dicho Anexo, se corresponde con los productos que el Centro consume habitualmente. Dicha relación podrá ser objeto de modificaciones, atendiendo a las necesidades del Hospital y previa conformidad expresa de la Dirección del Centro.

A los efectos de facturación, se entiende que la lista de productos extras es cerrada y exhaustiva, **de manera que el adjudicatario no podrá facturar al Hospital ninguna cantidad adicional por el consumo de productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista**, salvo autorización expresa y siempre que hayan sido solicitados por las personas que previamente sean autorizadas por la Dirección del Centro.

A tal efecto, y una vez adjudicado el contrato, el Hospital Infantil Universitario Niño Jesús facilitará al adjudicatario relación detallada del personal autorizado.

2.1.5. ENVASADO

El licitador deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transportan los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario Español y el resto de normativa vigente. Estos envases deberán ser distintos al plástico o serán biodegradables.

2.1.6. PRODUCTOS DE IV GAMA

Son los productos que han sido sometidos a un mínimo procesamiento (esencialmente, lavarlos, cortarlos y envasarlos en atmósfera modificada) y que tienen una mayor

practicidad en su uso, ya que evita muchos procesos en cocina, el suministro de estos productos consistirá en patatas, zanahoria y cebolla, aunque de común acuerdo con el adjudicatario se podrá añadir algún producto más.

2.2. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

2.2.1. FORMA DE SUMINISTRO

4.1.1.- La entrega de los alimentos se realizará en los lugares que determine el Servicio de Cocina, siempre fuera del horario del emplatado de las dietas, y en horario del Responsable del Centro de la empresa adjudicataria, ya que el Hospital no se hará cargo de dicha recepción.

4.1.2.- La empresa adjudicataria designará una persona que actuará en todo momento como Representante de la misma para el Hospital Infantil Universitario Niño Jesús. A esta persona se dirigirá diariamente el Centro para comunicar los pedidos a suministrar, que se referirán a:

1. Artículos componentes del menú.
2. Extras.
3. Dietas terapéuticas (dieta cetógena, diabéticos y otros).

4.1.3.- Artículos componentes del menú: En este caso, el adjudicatario elaborará una relación del número de dietas cada día y en cada turno para suministrar, calculando las cantidades de cada ingrediente a suministrar, según los gramajes que componen cada menú en su ficha técnica, y bajo la supervisión del Responsable de Cocina.

4.1.4.- Extras: Independientemente de los artículos anteriores, se solicitarán a diario otro tipo de artículos de los que aparecen en la relación de extras, para suministrar a las plantas según los pactos acordados.

En este caso se solicitarán número de unidades de cada uno de ellos.

El suministro de artículos para los extras se realizará de manera ordinaria de lunes a viernes, sin menoscabo de modificaciones posteriores a criterio de la Dirección del Hospital. Cualquier otro producto que no esté en el listado de extras, no podrá ser suministrado sin autorización de la Dirección del Hospital; en caso contrario, no se computará como entregado y no se abonará por parte del Hospital.

El Adjudicatario tiene la obligación de mantener las existencias necesarias aproximadamente para 7 días, atendiendo a lo establecido en la legislación vigente.

4.1.5.- En cuanto a las dietas: la empresa adjudicataria, en el plazo de un mes desde la entrada en vigor del contrato, entregará al Hospital las fichas técnicas de todos los productos que componen los platos que integran el menú de invierno y verano, y resto de dietas existentes en el Hospital, así como los gramajes que componen cada plato.

Los menús están indicados con sus gramajes en el Anexo I del PPT. En la página 11, párrafo 11 se indican que los gramajes están equiparados a una dieta de 2.500 kcal. Las fichas técnicas de platos de los menús (Recetas) han sido elaboradas por el Servicio de Cocina y no es preciso que el licitador presente fichas técnicas de los menús. Estas fichas se facilitarán al adjudicatario si lo precisa.

4.1.6.- En cuanto al modo de realizar el suministro, el procedimiento será el siguiente:

- Salvo que se disponga otra cosa, y atendiendo a lo que determine el Centro, las mercancías serán entregadas antes de las 8:30 horas de la mañana. Se entregará, por parte del adjudicatario, toda la mercancía necesaria para la confección de los platos que componen el menú en la Cocina del Hospital.
- Para la preparación del menú del fin de semana, se podrán solicitar con antelación los componentes de algunos platos que requieran ser preparados con anterioridad.
- Los artículos componentes del menú se entregarán por el Responsable de la empresa adjudicataria al Responsable de Cocina el cual, previa comprobación, firmará al finalizar la entrega el número de menús de cada tipo recibidos.
- Los extras serán entregados por el Responsable de la empresa adjudicataria, según corresponda, al Responsable de Cocina. En este caso, el suministrador elaborará unos vales de salida que deberán contener como mínimo el artículo suministrado, la cantidad, la unidad, la fecha y el nombre y firma de la persona responsable del Hospital que lo recibe, que será únicamente el Responsable de Cocina, por lo que el Hospital no se hará cargo de aquellos vales que contengan firmas distintas a las indicadas anteriormente (salvo que se disponga por la Dirección del Hospital a otra persona).
Estos vales deberán firmarse por cada entrega que se realice en la Cocina de productos considerados extras, ya procedan del almacén o de las cámaras.

4.1.7.- Los productos perecederos deberán estar en la cocina como mínimo 24 horas antes de su consumo, para evitar posibles roturas de stocks. Los productos que requieran ser descongelados para su posterior elaboración, serán descongelados según las normas de higiene y alimentación y deberán estar a punto a la hora en que se vayan a cocinar, siendo estos aspectos responsabilidad de la empresa suministradora.

4.1.8.- Las calidades de las mercancías deben ajustarse a las solicitadas por el Centro, siendo supervisadas siempre por el Responsable de Cocina y Cocineros quienes, en caso de incumplimiento por la empresa adjudicataria, podrán retirarlas sustituyéndolas por otras que proporcione inmediatamente la empresa adjudicataria o, en caso de no tener existencias, serán adquiridas por el Centro, pasando su abono a la empresa adjudicataria mediante descuento en la factura.

4.1.9.- **A la empresa adjudicataria se le cederá un espacio para habilitar cámaras de refrigeración y congelación y almacén de víveres para que puedan usarlo en el almacenamiento de sus productos**, siendo ella la única responsable de las mercancías almacenadas y de la limpieza de las mismas. El Adjudicatario los dotará de los productos necesarios para la elaboración de las dietas en cuantía suficiente, atendiendo a la programación de menús del Hospital, siendo el Adjudicatario el propietario de estos artículos. Éste se encargará de gestionar todas las compras necesarias, de la atención de proveedores, etc., manteniendo el Hospital las relaciones de suministro directamente con la persona establecida para ello. Esta persona será la encargada de gestionar las existencias (los stocks) de almacenes y cámaras; de mantener el orden necesario de acuerdo con las fechas de caducidad y control de alérgenos de las mercancías, diferenciación de productos en las distintas cámaras; así como de la limpieza de las mismas. Estos aspectos podrán ser verificados por el Responsable que determine el Centro, cuando lo estime necesario, estando sometidos al control higiénico-sanitario del Hospital.

3. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO

La empresa adjudicataria deberá explotar el servicio de Cafetería. La coordinación del Vending irá unificada con la coordinación de la cafetería.

El contratista gestionará la explotación a su riesgo y ventura, sin que el Hospital se responsabilice de las obligaciones por él contraídas, ni de los daños y perjuicios causados a terceras personas en la ejecución de sus actividades.

3.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA (LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS).

1. El servicio se prestará en los locales habilitados al efecto.
2. El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes al Hospital, de los cuales se levantará acta, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso, hasta su entrega en el mismo estado al Hospital con la extinción del Contrato, siendo entonces directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados en los mismos.
3. Las empresas licitadoras realizarán una reparación de la decoración actualmente existente, aunque alternativamente y como mejora se admiten propuestas para nuevas decoraciones que en caso de producirse deberán adaptarse a la nueva decoración que se está utilizando en las reformas del Hospital, enmarcadas en el proyecto "El Retiro invade el Niño Jesús. En todo caso, las reformas o incorporaciones que se efectúen en concepto de mejora pasarán a ser propiedad del Hospital. La adjudicación del concurso al licitador no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de las propuestas presentadas.
4. Del mismo modo, a partir de la adjudicación, la realización de cualquier otra obra de reforma en los locales e instalaciones, habrá de ser solicitada por escrito por el adjudicatario, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del Hospital. La ejecución de las mencionadas reformas será supervisada por el Servicio de Mantenimiento del Hospital y su financiación correrá por cuenta del adjudicatario, siendo en todo momento propiedad del Hospital. En este sentido, deberá presentar un plan de adecuación de imagen de las instalaciones orientada a la mejora de la calidad percibida de las mismas que estará consensuado con la Dirección del Centro.
5. El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres empleados para la prestación el servicio objeto del presente concurso, debiendo realizar contrato de mantenimiento de los equipos e instalaciones con empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el Centro, debiendo existir un libro de mantenimiento con las operaciones a realizar, donde se indiquen las incidencias ocurridas. El Plan de Mantenimiento deberá remitirse al Servicio de Mantenimiento una vez al año con la periodicidad establecida por el mismo.
6. El equipamiento que sea ofertado por el licitador, será de primer uso, indicando en la oferta la marca, modelo, plazo de entrega e instalación y valoración económica del mismo.
7. La vajilla, menaje y lencería necesario para el servicio, así como la reposición de los mismos, serán por cuenta del adjudicatario, conservando éste su propiedad.

8. El adjudicatario repondrá, a su cargo los elementos (grifos, enchufes, bombillas...) que se deterioren o sean objeto de robos, hurtos o actos de vandalismo. El inventario de cafetería figura en el ANEXO V de este pliego.
9. Cualquier modalidad de comunicación telefónica será a cargo del adjudicatario.

3.2. HORARIO DEL SERVICIO

El horario de servicio de las cafeterías será todos los días de la semana en el horario siguiente:

Cafetería de público: de 8 a 22 horas ininterrumpidamente.

Cafetería de personal: de 8 a 16:00 ininterrumpidamente.

Los comedores abrirán de 13 a 16 horas para el almuerzo y de 20 a 23 horas para la cena del personal de guardia.

Entre servicios deberán establecerse horarios de cierre para limpieza que, en su momento, serán facilitados por el Servicio de Medicina Preventiva.

Asimismo, el horario puede ser modificado, con la autorización por escrito de la Dirección del Centro, que fijará unilateralmente el horario de carga y descarga, así como la entrada de suministros y la circulación de los mismos.

Los menús servidos al personal de guardia y otras comidas ocasionales autorizadas por la Dirección del Hospital suponen una cantidad aproximada de 15.000 ingestas completas.

3.3. EJECUCIÓN DEL SERVICIO

1. En las cafeterías y comedores no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.
2. Se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.
3. No podrán expedirse bebidas alcohólicas con graduación concentrada superior a 12º, ni tabaco. El Hospital se reserva el derecho de cambiar el índice de graduación alcohólica de las bebidas a suministrar atendiendo únicamente a los intereses de Salud Pública.
4. El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, según instrucciones de la Dirección del Hospital.
5. Los enfermos ingresados no podrán permanecer en las cafeterías ni restaurantes.
6. El adjudicatario estará obligado a la preparación de los servicios necesarios para los eventos especiales que se organicen en el Hospital, si así le fuese demandado. Estos serán facturados aparte de las dietas.
7. Aunque en cada apartado se especificarán, entre otras, las normas aplicables al personal de la contrata, se insiste en una norma fundamental: cualquier cambio en el personal que el **adjudicatario emplee en la prestación del servicio deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital o persona que ésta designe, en caso de no existir esta autorización expresa por parte de la Dirección, dicha persona no podrá formar parte del personal susceptible de formar parte de una posible subrogación.**

8. El adjudicatario aceptará las fórmulas especiales de pago en cafetería que indique la Dirección del Centro (vales, listas, etc.), para servicios a cargo del Hospital total o parcialmente.
9. El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto Hospitalario. Carteles u otros similares requerirán permiso previo de la Dirección del Hospital, aunque éstos vayan destinados al recinto de cafetería o cocina.

3.4. RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS

Como se indica en el apartado 3 de *EJECUCIÓN DEL SERVICIO*, queda prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas. En todo caso, la Dirección del Centro, podrá modificar el régimen de venta de aquéllas, haciendo menciones especiales para cerveza y vino.

Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas, de juego o de azar.

No podrá realizarse ningún tipo de venta ambulante en salas, pasillos, accesos ni otras dependencias.

El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el contratista, según las instrucciones que reciba.

No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta del consumo en los locales, salvo para aquéllos servicios autorizados expresamente por la Dirección del Hospital.

La relación de artículos del servicio de Cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el **ANEXO VI** del presente pliego.

El adjudicatario se compromete a mantener, durante el tiempo que dure la adjudicación, los artículos relacionados en su oferta en caso de sustitución por otros con la misma calidad será autorizado por parte de la Dirección del Hospital.

Si, durante la explotación del servicio, el adjudicatario introdujera otros artículos no mencionados en su oferta inicial, dichos productos, así como su precio deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Hospital.

Los precios para el personal del Hospital serán más ventajosos que los correspondientes al público en general.

Las comidas servidas en cafetería se ajustarán al proyecto de Hospital Saludable del Hospital Infantil Universitaria Niño Jesús, y en ellas se incluirá lo siguiente:

- Primer plato, a elegir entre al menos tres (siempre debe incluirse una ensalada).
- Segundo plato con guarnición, a elegir entre al menos tres.
- Postre a elegir, incluyendo fruta de temporada.
- Bebida, que podrá ser: agua (de 500 cc) o jarra de agua (opcional por el cliente), o refresco o cerveza sin alcohol.
- Pan.
- Café o infusión. (El café o infusión se encuentra incluido en el menú servido al personal del Hospital y no incluido en el menú servido al público externo, quien podrá elegir entre postre o café).

. Se indicará en el menú la posibilidad de comida de un solo plato, indicando los precios según sea el plato decidido.

Así mismo, se pondrán a disposición de los usuarios alimentos para celíacos e intolerancias más frecuentes, dieta pobre en grasas y dieta pobre en sal, así como la posibilidad de un menú vegetariano, que se ofrecerá en la carta, indicando el plato, contenido e ingredientes.

La rotación entre los menús será como mínimo de 14 días.

La carta de productos que se dispensen, con sus precios con el IVA incluido, estará a disposición de los usuarios de la cafetería, expuesta en lugar visible. Los precios no podrán exceder de los que se relacionan en el **ANEXO VI**, con el incremento establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (Cláusula 1 – apartado 4E) de tal forma que, en caso de ofertar en algún artículo un precio superior, la oferta no será tomada en cuenta a efectos de su valoración económica. En caso de resultar adjudicatario el ofertante, el precio superior se ajustará automáticamente al máximo fijado en el citado Anexo.

Dado que los precios del Anexo VI son los vigentes durante el año 2022, éstos podrán incrementarse en un 75% del IPC general interanual desde el momento de inicio del servicio. Una vez cumplido el primer año de contrato, el adjudicatario podrá solicitar una revisión de los precios vigentes durante el periodo anterior, únicamente a efectos de cafetería y vending, **siempre coincidiendo con el inicio del año**, no pudiendo superar el 75% del IPC general anual, y deberán contar con la aprobación expresa (por escrito) de la Dirección del Hospital.

Los productos relacionados en el **ANEXO VI** son a título orientativo, pudiendo los licitadores ofertar otros productos análogos a los indicados en el mencionado Anexo. En este caso, la Dirección del Centro decidirá su inclusión o no, en función de los precios ofertados y de la necesidad del producto.

3.5. LIMPIEZA E HIGIENE

El personal de la empresa adjudicataria que preste sus servicios en el Hospital, deberá permanecer de forma continuada, debidamente aseado, uniformado e identificado. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

Como principio básico y fundamental se seguirán las guías de práctica higiene (PCH) y se contará con un Sistema de APPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos) implantado y certificado en el ámbito de aplicación del presente contrato.

Como normas higiénicas mínimas, la prestación del servicio se realizará atendiendo a las siguientes instrucciones:

3.5.1. Higiene del personal:

- Cambio diario de ropa.
- Higiene de manos: lavado de manos frecuente y siempre después de utilizar el W.C. Las uñas deberán encontrarse siempre limpias. Deberán lavarse las manos y antebrazos, cuando los lleven descubiertos, cuando se inicie el servicio, entre manipulaciones de materias primas diferentes, después de manipular material sucio. Se utilizará el jabón y cepillo de uñas y papel desechable y se prohíbe el secador eléctrico en la zona de manipulación de alimentos; el lavado de manos se realizará con agua corriente, caliente y potable.

3.5.2. Normas de limpieza:

Los licitadores deberán aportar, como parte de su oferta técnica, los procedimientos o protocolos de limpieza de cocinas que tengan establecidos como método habitual de trabajo para este tipo de instalaciones dentro del Sistema APPCC. En este caso solamente serán tenidos en cuenta aquellos protocolos que contemplen un método global de limpieza, en el que incluirán como mínimo:

- Tratamiento de suelos: limpieza, eliminación de residuos alimentarios.
- Tratamiento de superficies verticales: cristales, paramentos, alicatados. etc.
- Fregadero y desagües.
- Campanas de extracción.
- Maquinaria y utillaje: lavavajillas, hornos, marmitas, freidoras, planchas, pequeña maquinaria (batidoras, trituradora, cortadora de fiambre, etc.), carros distribuidores de comida.

En estos protocolos deberán incluirse tipos de detergentes, que deberán ser biodegradables (fichas técnicas), frecuencia, método de limpieza, etc.

La empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Hospital una copia de su Plan de Higiene y Limpieza y del Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización.

La limpieza de las instalaciones correrá a cargo del adjudicatario, así como la reparación y sustitución de los elementos deteriorados. En este sentido, la prestación del servicio deberá adecuarse a las siguientes normas higiénicas:

- Utilización de rollos de papel desechable para el secado de manos.
- Formación en APPCC y carné de manipulador de alimentos para todo el personal que manipule alimentos.
- Limpieza inmediata de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentos y otros.
- Limpieza diaria de cocina, planchas, microondas, horno y máquinas de café y zumos.
- Limpieza semanal de campana y extractores de humos.
- Utilización de cubos de basura con tapa, correspondiendo al personal de la cafetería su limpieza.
- Mantenimiento en vitrinas de todos los alimentos preparados.
- Limpieza diaria de las cámaras.
- Limpieza semanal de las estanterías, muebles, calefactores y demás.
- Limpieza semanal del cuarto de almacén.
- Limpieza diaria de baños.

- Limpieza diaria de los elementos que integran el comedor y mesas del pasillo (sillas y mesas, así como papeleras y papeles u otros productos que caigan al suelo).
- Utilización de lavavajillas para vasos, platos y cubiertos.
- Utilización de lava verduras con dispositivo incorporado para su desinfección.
- Desinfección y desratización dos veces al mes según cronograma establecido y deberá remitir los resultados al Servicio de Contrataciones y el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.
- Revisión por parte de las compañías autorizadas, de las instalaciones de gas existentes, antes de su apertura y revisiones periódicas de éstas.
- Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapaderas que incluirán una bolsa de plástico del color que determine la ley.
- Corresponderá al personal de las cafeterías la limpieza de los contenedores y tapas.
- Control metrológico diario sobre los dispositivos de medición en básculas, sondas de medición, cámaras y neveras y calibraciones anuales externa con certificación por organismo acreditado para ello (AENOR).

3.6. RECLAMACIONES

El adjudicatario se obliga a disponer de un libro de reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar preferentemente visible. Asimismo, **la empresa adjudicataria se obliga a comunicar a la Dirección del Hospital, con la mayor brevedad posible, cualquier reclamación o queja verbal, escrita o recibida en el buzón que estará a la entrada de la cafetería**, facilitando un ejemplar de las reclamaciones que formulen los usuarios y adjuntando, en su caso, un informe sobre las acciones de mejora aplicadas.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros Organismos e Instituciones, la Dirección del Hospital es competente para conocer y, en su caso, resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

3.7. MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ADJUDICATARIO

Los elementos y material aportados por el adjudicatario deberán reunir, a juicio de la Administración, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por la Administración.

Los envases para la comida o bebida para llevar, serán proporcionados por el Adjudicatario sin coste adicional para el consumidor, y serán siempre de materiales desechables.

4. MÁQUINAS EXPENDEDORAS

La coordinación del Vending irá unificada con la coordinación de la Cafetería.

El adjudicatario se encargará de la colocación de las máquinas expendedoras de bebidas, refrescos, café, repostería, snack, etc., que serán instaladas en las dependencias que establezca la Dirección del Hospital (se adjunta cuadro con su ubicación actual).

Las máquinas estarán señalizadas claramente, en cada una de ellas, con el nombre de la Empresa, el domicilio social, y el número de teléfono de atención al cliente gratuito, donde el usuario pueda hacer las reclamaciones pertinentes.

El servicio de carga de los productos se realizará como máximo cada dos días por una persona de la empresa adjudicataria, así como el control y funcionamiento de las máquinas expendedoras.

Los alimentos que se expidan en las máquinas serán exclusivamente los que determine la Dirección del Centro, aprobados por la Comisión de Nutrición. Se recomienda que los productos de dichas máquinas contengan la mayor variedad de productos saludables. Se considera "producto saludable" las bebidas no ricas en azúcar y los alimentos no ricos en grasa y sal. Se considera "producto no saludable" aquellos, tipo donuts, patatas fritas y demás tentempiés ricos en grasas. Éstos son acordes con la política de Hospital Saludable, no pudiendo incorporar ningún otro sin previa autorización del Centro. La Comisión de Nutrición puede solicitar productos para pacientes con disfagia, que se introducirán previa autorización de la Dirección del Centro.

Dado el carácter especial del Hospital, se ofertarán productos especiales para niños.

Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta.

El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas.

En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro. También se llevará a cabo en las máquinas que expidan productos con restricción de temperatura la verificación del termómetro integrado en la máquina con frecuencia según lo indicado en el Plan de APPCC o, en su defecto, con carácter anual.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado, así como las selecciones de té, leche y chocolate.

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos.

Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en el caso de los refrescos y de 0,5 y 1,5 l de capacidad en el caso de las botellas de agua.

Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad. El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección transporte, almacenamiento y reposición de los productos.

Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente que les sea de aplicación.

Los licitadores incluirán en su oferta las fichas técnicas de los productos, y mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Dirección del Hospital

La Dirección del Hospital podrá decidir si las condiciones de calidad, conservación, presentación e higiene de los alimentos y bebidas son los adecuados. En cualquier caso, deberán cumplir con las especificaciones del fabricante, legislación vigente y autoridades sanitarias. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas ni ningún tipo de labor de tabaco.

Los productos relacionados en el **ANEXO VII** son a título orientativo, pudiendo los licitadores ofertar otros productos análogos a los indicados en el mencionado Anexo, (siempre en la línea de Hospital saludable).

En este caso, la Dirección del Centro decidirá su inclusión o no, en función de los precios y productos ofertados.

La empresa adjudicataria realizará la gestión de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

Las máquinas instaladas deberán ser nuevas y energéticamente eficientes, debiendo aportar certificación de las mismas, así como superficie máxima a ocupar por cada máquina, consumo eléctrico máximo e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara).

En caso de avería de alguna de las máquinas, la empresa adjudicataria deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices de los Servicio Técnicos del Hospital.

En el caso de que la Dirección del Hospital decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta de la empresa adjudicataria el traslado e instalación en la nueva ubicación.

La Dirección del Hospital podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés para el Hospital, siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario.

El adjudicatario responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.

Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas dispensadoras, deberán estar adecuados en todo momento a la normativa vigente que les sea de aplicación, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.

Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones de los Servicios Técnicos del Hospital.

La empresa adjudicataria deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo y correctivo de las máquinas dispensadoras para conseguir su correcto funcionamiento.

Una vez finalizado el contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas dispensadoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices de los Servicios Técnicos del Hospital.

Todas las máquinas dispensadoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.), estos recipientes deberán vaciarse de manera regular sin que lleguen a alcanzar su capacidad máxima con el fin de mantener la imagen y limpieza del Hospital, en especial las situadas en la zona de urgencias, que serán objeto de un seguimiento específico.

En el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares se establecen como condiciones especiales de ejecución del contrato, la utilización de vasos de un solo uso biodegradables y paletinas de madera.

El adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas dispensadoras, así como del conjunto panelado en el que se integren. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su ubicación para la limpieza del espacio que ocupan, dicha limpieza será realizada por el personal de la empresa adjudicataria. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, siempre con la autorización de la Dirección del Hospital.

Las máquinas expendedoras y su ubicación en el Hospital queda recogida en la siguiente tabla:

Zona	Núm.	Tipo
Entrada exterior urgencias	1	Máquina refrescos y agua
	1	Máquina café y bebidas calientes
	1	Máquina productos sólidos refrigerados
Sala Vending UCI	1	Máquina refrescos y agua
	1	Máquina café y bebidas calientes
	1	Máquina productos sólidos refrigerados
Sala Vending personal	1	Máquina refrescos y agua
	1	Máquina café y bebidas calientes
	1	Máquina productos sólidos refrigerados
Consultas externas	1	Máquina mixta
	1	Máquina café y bebidas calientes
Hall Consultas ORL	1	Máquina café y bebidas calientes
	1	Máquina productos sólidos refrigerados

Se admitirán propuestas concretas de aumento de número de máquinas. Estas propuestas serán valoradas y deberán contar con autorización expresa del Hospital. En el caso de autorizarse por el Hospital un incremento de máquinas, correrán a cuenta del adjudicatario los gastos derivados de la instalación.

Además de las máquinas de Vending podrán realizarse propuestas de inclusión en el Hospital de "CORNERS" indicando sitios concretos de instalación y contenido de los mismos, indicando también cual sería el horario de funcionamiento y si serían asistidos o no, en cualquier caso, estos "CORNERS" siempre deben ir autorizados de manera expresa por la Dirección del Hospital.

Los licitadores podrán incluir en su oferta, propuesta de panelado de las máquinas que deberá adaptarse a la nueva decoración que se está utilizando en las reformas del Hospital, enmarcadas en el proyecto "El Retiro invade el Niño Jesús o mensaje corporativo. La panelación de las mismas ha de contar con la conformidad previa y por escrito de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario deberá implantar un sistema de pago con tarjeta monedero o similar que permita a los trabajadores del centro realizar los pagos a los precios reducidos en todas las máquinas dispensadoras instaladas en el centro con su tarjeta identificativa. El sistema de pago deberá ser propuesto a la Dirección del Centro, la cual deberá dar la oportuna autorización.

Será por cuenta del adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, tanto para público como para trabajadores, así como la gestión de los mismos.

La empresa adjudicataria entregará mensualmente en el Servicio de Hostelería del Hospital un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla a continuación:

- Facturación realizada.
- Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
- Registros de temperaturas de máquinas.
- Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
- Registros de limpiezas.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Resultados de las auditorías de calidad externas.
- Cualquier otra que se solicite por el Servicio de Hostelería, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

Si durante el periodo de vigencia del contrato el adjudicatario lanzase al mercado máquinas dispensadoras de mejores prestaciones que redunden en una mejora de la calidad prestada a los usuarios de las mismas, los nuevos equipos serían instalados en el Hospital previa aceptación de la Dirección.

El contratista implantará a su cargo un sistema de gestión y control informático del pago de productos de la cafetería y Vending por parte del personal del Hospital.

Dicho sistema deberá permitir el acceso a los productos de Vending para el personal del Hospital a un precio inferior al de venta al público general.

En todo caso, tanto en la Cafetería como en las máquinas de Vending se podrá pagar con tarjeta de crédito.

Cada licitador deberá presentar inexcusablemente una Memoria Técnica, que deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:

1. Memoria de equipamiento y mantenimiento de instalaciones y equipos Fichas técnicas de máquinas a instalar; incluyendo descripción, fotografías, dibujos, certificado de conformidad de la Comunidad Europea y folletos de las mismas. Se detallará: superficie máxima a ocupar por cada máquina, peso del equipo, consumo eléctrico, instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisa) y certificaciones de que las máquinas son energéticamente eficientes.

Propuesta de número de máquinas a instalar o "CORNERS", tipo de máquinas, eficiencia energética, plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal, tiempos de solución de averías, sistemas de control informatizados, personal destinado al mismo, etc. Las propuestas de instalación de número de máquinas de los licitadores han de ser posibles y realizables.

2. Memoria de gestión y prestación del servicio. Incluirá cronograma de ejecución de los trabajos de instalación de las máquinas dispensadoras.

Material propuesto por el licitador para la correcta segregación de residuos tanto en las máquinas dispensadoras como en las zonas de descanso de personal y de espera de pacientes y usuarios.

Relación y ficha técnica de los productos ofertados en las máquinas dispensadoras incluyendo la documentación sanitaria actual de los mismos, así como la inclusión de productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias. Deberán indicar también la dosificación de las bebidas calientes.

Relación y ficha técnica de los productos ofertados.

5. PERSONAL DE LA CAFETERÍA, GESTIÓN DE VÍVERES Y CONDICIONES LABORALES

El concesionario se compromete a subrogar al personal relacionado en **el ANEXO VIII**, respetando antigüedad, categoría profesional, tipo de contrato anterior, derechos adquiridos por el trabajador, etc.

Cualquier cambio o incorporación en la plantilla ha de ser autorizada por escrito por la Dirección del Hospital, en caso de incorporar personal que no cuente con la autorización por escrito de la Dirección del Hospital, éste no formará parte del personal a subrogar.

El Hospital se reserva el derecho a solicitar en cualquier momento la sustitución de cualquier trabajador, cuando considere que este hecho sea ventajoso para los intereses del Hospital. En estos casos el adjudicatario estará obligado a sustituir sin excepción alguna a dicho trabajador en el plazo máximo de un mes desde la solicitud, asumiendo a su costa los costes del traslado o rescisión de contrato en su caso.

Dicho personal atenderá la cocina, limpieza, servicio normal de la cafetería tanto de público como de personal y aquel otro que se necesite emplear en casos excepcionales.

Los horarios del personal deberán ser acordados con la Dirección del Centro.

El adjudicatario deberá contratar a su cargo el personal necesario para atender el buen funcionamiento del servicio. Este personal dependerá única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente, sin que en ningún caso resulte responsable el Hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores.

Como mínimo, deberá aportar el personal necesario para cubrir las siguientes presencias durante los 365 días del año:

Para el Servicio de Dispensación de Víveres:

- 1 Encargado en turno de mañana para seguimiento del contrato y compras.
- 1 Almacenero de turno de mañana jornada 40h semanales.
- 1 Almacenero de turno de tarde jornada 40h semanales.

Para el Servicio de Cafetería:

El personal necesario para prestar el Servicio en condiciones adecuadas y sin tiempos de espera excesivos. La Dirección del Hospital podrá exigir si lo considera necesario el aumento de personal para reducir los tiempos de espera que pueden darse incluso en momentos puntuales de la jornada.

En todo caso el adjudicatario deberá garantizar la presencia en todo momento de personal suficiente para atender las cafeterías en los momentos de máxima afluencia de público sin retrasos ni colas significativas, pudiendo el Hospital exigir el refuerzo de personal en horarios concretos, en caso de que se produjeran dichos retrasos o colas.

En todo caso, el adjudicatario del servicio deberá contemplar una persona en jornada completa en turno de mañana y otra en jornada completa en turno de tarde los 365 días del año, así como un corre turnos de las dos personas anteriores. La empresa adjudicataria deberá contemplar el coste de personal, la sustitución de sus vacaciones, de sus festivos y de sus libranzas.

Asimismo, el adjudicatario deberá designar un responsable del contrato, ubicado en Madrid, responsable de la interlocución con la Dirección del Hospital, garantizando el buen desarrollo del servicio y la atención a posibles propuestas de mejora.

El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales de Hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo.

El contratista vendrá obligado a justificar los modelos de cotización correspondiente al mes anterior, el puntual cumplimiento de sus obligaciones en materia de Seguridad Social, de conformidad con la legislación vigente. A tal efecto, y junto con la facturación mensual, adjuntará copia de los impresos de liquidación y pago de las cuotas a la Seguridad Social Recibo de Liquidación (RLC) y relación nominal de trabajadores (Documentos RNT), señalando los trabajadores que cubren los servicios contratados en el Hospital.

El incumplimiento por el contratista de la obligación anterior, facilitará al Hospital para la retención del pago a practicar hasta la total acreditación de dicho cumplimiento, así como la penalización correspondiente contenida en este pliego.

Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo caso de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista. También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado haya sido efectuado por su propio personal.

El Hospital se reserva el derecho de exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos que como empresa le obligue la legislación vigente.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y, por tanto, éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y de Seguridad Social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con el Hospital, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y

sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato. Las decisiones adoptadas en relación al personal serán previamente consultadas con la Dirección del Centro.

El adjudicatario será responsable de los accidentes que pudieran sobrevenir al personal empleado en la ejecución del contrato, ya sea propio o por el ejercicio de su profesión en el Hospital.

También será responsable de las acciones u omisiones de su personal en relación con la uniformidad, puntualidad, confidencialidad, compostura y atención al público y personal del Centro, defectos en la prestación del servicio y, en general, cuantos hechos puedan ser constitutivos de falta.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones Reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla. Los días en los que falte un trabajador producirá penalización a la empresa.

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado y limpio durante las horas en que se realice el servicio, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Todo personal afectado por lesiones de piel u otras enfermedades infecciosas que se pueden transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en la empresa y, al menos, una vez al año. Los resultados de los exámenes médicos, en relación con la aptitud para el trabajo, estarán en todo momento a disposición del órgano competente del Hospital o en quien delegue la Dirección.

Si una vez iniciada la explotación, la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada, por cuenta del adjudicatario, en número suficiente.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaria será de forma continua y por cuenta del contratista, siempre según lo establecido en el Plan General de Formación de Manipuladores de Alimentos de las Cafeterías y siguiendo lo establecido en la legislación vigente por la que se regulen los Planes de Formación de Manipuladores de Alimentos y Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades que impartan formación en materia de manipulación de alimentos. De estas acciones formativas, el contratista dará cuenta al Hospital.

Los trabajadores contratados por el adjudicatario deberán suscribir un compromiso de confidencialidad y aportar el certificado acreditativo de no estar condenado por delitos sexuales, en los mismos términos que el personal del Hospital.

6. USUARIOS

La cafetería y el comedor denominados de personal, podrán ser utilizados solamente por el personal del Centro.

La cafetería y el comedor del público podrán ser utilizados indistintamente por el público o por el personal del Hospital.

7. PRECIOS

- El adjudicatario está obligado a tener expuesta en lugar bien visible y con el sello de la Dirección del Hospital, la relación de artículos a servir y sus respectivos importes en sus dos opciones, para el personal del Hospital y para el público en general. Ésta sólo podrá ser modificada por acuerdo escrito de la Dirección del Hospital.
- Los servicios prestados por el adjudicatario, serán cobrados directamente a los usuarios. El Hospital no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

8. SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN, ETC...

Serán por cuenta del adjudicatario los consumos de calefacción, aire acondicionado, agua, gas y electricidad. El adjudicatario deberá instalar a su cargo, contadores y equipos de medida de los mismos. Mensualmente se le repercutirá el gasto por estos conceptos en función de sus consumos y el mantenimiento hasta sus contadores, y correrá por su cuenta el gasto de mantenimiento de la instalación desde sus contadores.

Los contadores actuales que están en funcionamiento son propiedad del Hospital, por lo que no sería necesario instalar nuevos contadores, pero si hubiera que sustituirlos, correrá a cargo del adjudicatario, al igual que el mantenimiento de los mismos.

En el cuadro adjunto reflejamos los importes de 2019, 2020 y 2021, sólo hasta septiembre este último, que por motivos de la pandemia dejó de exigirse a partir de esa fecha.

2019	32.267,51
AGUA	1.785,88
GAS	1.848,99
LUZ	13.960,64
CANON ALQUILER	14672
2020	43.193,98
AGUA	1.695,44
GAS	906,62
LUZ	15.439,92
CANON ALQUILER	25.152
2021	30.055,15
AGUA	489,75
GAS	1.499,03
LUZ	10.250,37
CANON ALQUILER	17.816
Total general	105.516,64

El adjudicatario repondrá a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.), que se inutilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general de uso externo que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.

Asimismo, el adjudicatario estará obligado a realizar el mantenimiento reglamentario de sus instalaciones y ponerlos en conocimiento del Responsable del Servicio de Mantenimiento del Centro.

9. GASTOS, TASAS E IMPUESTOS

Serán por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas, estatales, autonómicos o locales, a que dé lugar la explotación del servicio. Especialmente está obligado al Impuesto sobre el Valor Añadido, por lo que los precios ofertados deberán tener en cuenta esta circunstancia.

10. INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES

La inspección del servicio que se contrata estará a cargo del Órgano de Contratación. En dicha inspección se controlará especialmente el cumplimiento por el adjudicatario de la normativa de Sanidad e Higiene, así como de las reglamentaciones técnico-sanitarias sobre manipulación de alimentos, gestión medioambiental, retirada y reciclado de residuos, uniformidad e higiene de los trabajadores, suministro de alimentos (calidad, cantidad, tiempos, etc.) entre otros.

En el ejercicio de estas funciones, el personal que tenga atribuida esta misión, estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales de Cafetería y comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este contrato.

El régimen de penalidades al que puede dar lugar el incumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones se recoge en el apartado 21 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En caso de incumplimiento por el adjudicatario de alguna de las condiciones pactadas, o si la calidad y/o características de los artículos no se ajustaran a lo estipulado por este Pliego se levantará la correspondiente Acta, poniendo de manifiesto las faltas o anomalías detectadas. Se comunicará al adjudicatario para que presente las alegaciones que estime oportunas. La no subsanación de dichas anomalías será causa de resolución del contrato.

11. INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

Con carácter mensual, y en todo caso dentro de los cinco primeros días de cada mes, la empresa adjudicataria realizará un informe mensual de las actividades realizadas, tanto en lo relativo a la alimentación como a la explotación de la cafetería, en el que deberán reflejar como mínimo:

- N^o desayunos.
- N^o tolerancias.
- N^o comidas (pacientes y familiares).
- N^o meriendas.
- N^o cenas y colaciones.
- Importe extras navidades (si procede).
- Importe stock salas y extras (con indicación de quien solicita el extra).

- Nº lotes de productos bajos en proteínas consumidos.
- Relación del personal en servicio con especificación de categoría y turnos.

12. FACTURACIÓN

Dado que el número de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas pueden diferir del total de las pensiones alimenticias, la facturación se efectuará por mensualidades vencidas y sobre las ingestas realmente servidas, desglosada de forma independiente por cada uno de los siguientes servicios prestados:

- Nº desayunos.
- Nº tolerancias.
- Nº comidas (pacientes y familiares).
- Nº meriendas.
- Nº cenas y colaciones.
- Importe extras navidades (si procede).
- Importe stock salas y extras (con indicación de quien solicita el extra).
- Nº lotes de productos bajos en proteínas consumidos.

Los extras se facturarán mensualmente, de forma independiente, detallando cada uno de los Productos consumidos (con indicación de dónde y quién ha solicitado dicho extra).

13. OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

La oferta económica será presentada en términos de precio unitario por servicio, comprendiendo desayuno, comida, merienda y cena, desglosando el importe de cada uno de estos servicios. La ingesta Media Mañana y la ingesta Colación estarán incluidas en el precio y se considerarán a precio 0. A las tolerancias se les asignará un precio para Tolerancia 1 y 2 y otro para Tolerancia 3.

En la misma se deberá incluir un listado con alimentos EXTRA y el importe a percibir por cada uno de ellos de forma unitaria. Todos los precios que se oferten se considerarán con impuestos, IVA y demás gastos incluidos (gastos generales y beneficio industrial) y no podrán superar el precio indicado en el ANEXO IV de este pliego.

La oferta económica se presentará en el modelo de proposición económica que se adjunta en el pliego de cláusulas administrativas (ANEXO I.1).

El precio unitario de la oferta base incluirá todos los costes de los servicios detallados en el presente Pliego (materia prima, personal, suministro de material de limpieza de las zonas de almacén y cámaras, análisis bacteriológicos mensuales, gastos de teléfono, uniformes de su personal, todos y cada uno de los costes implícitos en la ayuda a la implementación de los planes de calidad establecidos en el presente pliego de condiciones).

El Hospital podrá solicitar al adjudicatario aquellos productos alimenticios extras que se sirvan fuera de la dieta alimenticia diaria, según el ANEXO IV de este pliego, que podrá ser ampliada por los concursantes, no constituyendo una lista cerrada de artículos y pudiendo solicitar el Centro otros productos que fuesen necesarios.

De igual modo, el Hospital podrá solicitar al adjudicatario aquellos productos de alimentación especial infantil (leches, harinas, dietas diversas, etc.). A efectos de facturación tendrán la misma consideración que los extras alimenticios.

La facturación se presentará mensualmente por el contratista y estará compuesta por el total de los **servicios servidos** y por la cantidad de extras.

La oferta deberá contener de forma diferenciada los siguientes puntos:

A) COMIDAS DE PERSONAL DEL CENTRO (sin IVA y con IVA INCLUIDO).

Desayuno
Comida
Cena
Total

B) GESTIÓN DE VÍVERES: RACIONES A PACIENTES (sin IVA y con IVA INCLUIDO).

Desayuno
Comida
Merienda
Cena y colación
Total

Tolerancia 1+2 (lo que ingiere el paciente posteriormente a la intervención)

Tolerancia 3 (lo que ingiere el paciente posteriormente a la intervención)

C) CANON MÍNIMO DE EXPLOTACION (IVA NO INCLUIDO):

El indicado el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

D) PRECIOS EN CAFETERÍA DE PÚBLICO Y TRABAJADORES.

E) MÁQUINAS EXPENDEDORAS (nº de máquinas ofertadas y precios de los productos).

F) PRECIOS DEL LISTADO DE EXTRAS.

Se presentará valorada económicamente cualquier mejora propuesta por los licitadores.

Junto con la oferta técnica que debe presentarse para la valoración de los criterios objetivos, las empresas licitadoras presentarán la siguiente documentación (memoria técnica y organizativa):

- Descripción pormenorizada de la organización propuesta para la prestación del servicio a prestar (incluir en el SOBRE 2 del PCAP).
- Plantilla de personal de que constará el servicio. Se hará una descripción de los lugares de trabajo, jornada laboral, categorías, turnos de trabajo.
- Manual de procedimientos de trabajo.
- Plan anual de control metrológico.
- Plan anual de formación.
- Programa de prevención de riesgos laborales para la plantilla.
- Programas de control de calidad y análisis de puntos críticos, en los términos legalmente establecidos.
- Programa de Limpieza e Higiene de instalaciones.
- Plan de lucha contra plagas.
- Plan de mantenimiento preventivo de instalaciones.

- Listado de proveedores.
- Registro sanitario.
- Fichas técnicas de productos (que serán valorados, conforme a lo indicado en el pliego de cláusulas administrativas).
- Otras mejoras complementarias que considere el adjudicatario para la prestación del servicio.

El Servicio habrá de organizarse por el adjudicatario de manera que en todo momento atienda con prontitud y adecuadamente las solicitudes de los usuarios, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas con relación al personal y su coordinación.

14. VALORES AÑADIDOS

Además del programa de alimentación que se considere necesario para el funcionamiento del Hospital, la oferta podrá incluir como valor añadido otros productos procedentes de agricultura ecológica y respetuosa con el medioambiente o procesos que repercutan en una mejora del servicio de alimentación de pacientes o del servicio de Cafetería y Máquinas Vending. Estas mejoras deberán describirse y cuantificarse con precisión para que se pueda valorar tanto su necesidad como idoneidad y coste, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

15. HORARIO DE SERVICIOS

Los horarios de servicio de comida a los pacientes serán, a título orientativo, los que se indican a continuación, si bien la Dirección del Hospital, por motivos organizativos u de otra índole, podrá modificarlos si lo considera conveniente:

DESAYUNO	8:30 a 9 horas.
MEDIA MAÑANA	11 a 11:30 horas.
COMIDA	13 a 14 horas.
MERIENDA	17 a 17:30 horas.
CENA	20 a 21 horas.
COLACIÓN	Se servirá con la cena (20 a 21 horas)
TOLERANCIA	A la hora correspondiente a la ingesta tras la intervención quirúrgica.

16. PUBLICIDAD

El contratista no podrá en modo alguno utilizar el nombre del Hospital de forma indebida, ni actuar o aparecer ante terceros representando o formando parte del Hospital, salvo expresa y escrita autorización de este último.

El contratista mantendrá indemne en todo momento al Hospital, tanto durante la vigencia del contrato como con posterioridad, por cualquier daño o perjuicio sufrido que sea consecuencia directa o indirecta de las relaciones que se establezcan entre el contratista y el personal empleado en la prestación del servicio, incluyendo el pago de aquellas cantidades que por cualquier concepto el Hospital viniere obligado a satisfacer a dicho personal.

17. VISITA AL CENTRO

Se realizará una visita a las instalaciones del Hospital, cuya fecha se informará en su momento.

Dicha visita se considera obligatoria.

Se entregará un certificado de asistencia, que deberá incluirse en el sobre de la documentación administrativa. La no inclusión de este certificado será motivo de exclusión.

Director Gerente
P.V. Director de Gestión del Hospital Infantil Niño Jesús
(LRJSP 40/2015, de 1 de octubre, art. 13)

Firmado digitalmente por: CARDÍN VÁZQUEZ JORGE
Fecha: 2023.07.21 12:35

Jorge Cardín Vázquez



La autenticidad de este documento puede ser comprobada mediante el siguiente código QR. Para más información o en caso de duda, contactar con el departamento de seguridad de verificación: 0890358344641178316855

ANEXO I

MENÚS GENERALES



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890358344641178316855

MENÚS DE INVIERNO

SÁBADO MENÚ - 1

TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COLIN
0	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cola-Cao. - Cereales. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido. - Cocido completo. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido lácteo de Chocolate. - Fruta. - Galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Tortilla de patata. - Ensalada de lechuga y tomate. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo + Galletas
1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Galletas. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Bacalao plancha + patata vapor + zanahoria. - Pan. - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Tortilla francesa + pechuga de pavo. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo
2	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz. (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Infusión
3	L				
	A				
	C	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de: patata + zanahoria + 25 gr. POLLO + 10 cc aceite 	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas (150 cc) 	<ul style="list-style-type: none"> - BIBERONERÍA (F I+HSG) 	<ul style="list-style-type: none"> - BIBER. (FI)
	T	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de: patata + Zanahoria + Puerro + 40 gr. TERNERA + 15 cc Aceite. - F. C. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas (200 cc) 	<ul style="list-style-type: none"> - BIBERONERÍA (Papilla FC+HG) 	
A	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de: patata +verduras + 50 g TERNERA + 15 cc aceite - yogur natural. 		<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas (250 cc) 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Tortilla francesa. - BIBERONERÍA (Papilla cereales) 	
N	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cola-Cao. - Cereales. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido. - Garbanzos, patata, zanahoria y POLLO. - Pan. - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural + azúcar - Fruta. - Galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Tortilla de patata. - Tomate en rodajas. - Pan. - Yogur de sabores. 	
T					
E					
S					

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890305834464117831655

SÁBADO MENÚ - 1

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COLIN
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desnatada. - Cereales. - Azúcar. - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos (caldo vegetal). - Garbanzos, patata, zanahoria. - Pollo hervido sin piel. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Tortilla francesa + pechuga de Pavo. - Ensalada de lechuga y tomate. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche Desnat. - O - Zumos
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Cereales. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Pollo hervido + patata vapor. - Pan. - Manzana. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Pan toast - Dulce de membrillo. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + zanahoria. - Tortilla francesa + pechuga de pavo. - Pan. - Piñón. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur Nat.
6	INICIO "2"	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Galletas, 2 paquetes. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Tortilla francesa. - Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Jamón York. - Yogur de sabores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de cereales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Turmix de: garbanzos + patata + verdura + TERNERA. - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido lácteo + fruta + galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Turmix de: patata + verduras + HUEVO. - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cola Cao. - Cereales integrales. - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido. - Cocido completo. - Aceite de oliva - Pan integral. - Kiwi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido lácteo de Chocolate. - Fruta. - Galletas integrales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Tortilla de patata. - Ensalada de lechuga + tomate. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zumos

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890358344641178116855

DOMINGO MENÚ - 2

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COLIN
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Bollería casera. - Cola Cao. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado. - Muslos de pollo en salsa. - Ensalada lechuga. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado. - Batido de fresa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brécol rehogado con patata y jamón serrano. - Empanadillas, croquetas y calamares - Tomate en rodajas. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo + Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Bollería casera. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz. - Muslos de pollo en su jugo. - Patata al vapor. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur. - Cereales. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Ternera plancha + zanahoria. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz (caldo Vegetal) - Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manzana - Nilla - O - Yogur
3	L	BIBERONERÍA (FI + HSG)	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas. (150cc) 	BIBERONERÍA : (F I+HSG)	BIBE (F I)
	A	BIBERONERÍA (FC + HG)	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de: patata + zanahoria + Puerro + 40 gr PESCADO + 15 cc aceite. - F. C. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas (200 cc) 	BIBERONERÍA : (Papilla FC+HG)	
	T	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de: patata + verduras + 50 gr PESCADO + 15 cc aceite. - Yogur natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas (250 cc) 	<ul style="list-style-type: none"> - Croquetas + Jamón York. 	BIBERONERÍA (Papilla de cereales).
	E	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado - Muslo de pollo en salsa. - Ensalada de lechuga. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sándwich mixto plancha - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Empanadillas, croquetas. - Tomate rodajas. 	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 08903583446417831855

	- Zumo de naranja natural.	- Pan -- Fruta natural batida	- Pan - Yogur natural. + Azúcar.
--	----------------------------	----------------------------------	-------------------------------------

DOMINGO MENÚ – 2

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COLIN
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada. - Cereales. - Zumo de naranja natural.	- Sopa de arroz con caldo vegetal. - Muslos de pollo en su jugo. - Ensalada de lechuga. - Pan integral. - Fruta.	- Yogur desnatado de sabores. - Bocadillo de pavo con pan integral.	- Brécol rehogado + patata. - Ternera plancha + tomate Rodajas. - Pan integral. - Fruta.	Leche Desnat O Zum
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural. - Azúcar. - Bollería casera.	- Paella de pescado. - Muslos de pollo en su jugo. - Pan. - Manzana.	- yogur natural. - Azúcar. - Bocadillo de lomo.	- Sopa de arroz - Ternera plancha + patata vapor. - Pan. - Plátano.	Yogur Natural
6	INICIO " 2 "	- Leche. - galletas. - Azúcar.	- Sopa de fideos. - Tortilla francesa. - Natillas.	- Yogur natural. - Azúcar.	- Sopa de fideos. - Jamón York. - Yogur sabores.	Leche
7	BASAL TRITURADA	- Leche + galletas. O - Papilla de cereales.	- Turmix de arroz + patata + verduras + POLLO. - Fruta natural batida.	- Batido de leche + fruta + galletas.	- Turmix de verduras + patata + TERNERA. - Natillas.	Leche
8	RICA EN FIBRA	- Leche. - Bollería casera. - Kiwi.	- Paella de pescado (arroz integral). - Muslos de pollo en salsa. - Ensalada lechuga. - Pan integral. - Fruta.	- Bocadillo de pan integral con lomo embuchado. - Fruta.	- Brécol + patata rehogado. - Empanadillas, croquetas y calamares. - Tomate en rodajas. - Pan integral. - Fruta.	Zum

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 08963583464117316855

LUNES MENÚ - 3

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	OL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cola Cao. - Pan + Aceite - Tomate triturado + sal. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas con chorizo. - Tortilla de jamón York. - Calabacín plancha. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores. - Galletas. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza. - Filete de lenguado rebozado + Limón. - Patatas fritas. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo + Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Galletas. - Azúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Tortilla francesa de jamón York. - Patata vapor. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural - Cereales. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de calabaza. - Filete de lenguado plancha + Zanahoria vapor, Limón. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta (caldo vegetal). - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz (caldo vegetal). - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manzana - O - Yogurt
3	L	BIBERONERÍA (F I + HSG)	Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite.	Papilla de frutas (150cc)	BIBERONERÍA (F I+HSG)	BIBER: (F I)
	A	BIBERONERÍA (FC + HG)	Puré de: patata + zanahoria + Puerro + 40 g. POLLO + 15 cc aceite. - FC.	Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
	C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	Puré de: patata + verduras + 50 g. POLLO + 15 cc aceite. - Yogur natural.	Papilla de frutas (250 cc)	Arroz blanco rehogado. - Filete de lenguado plancha. - BIBERONERÍA: (P. Cereales)	
	S		Puré de lentejas. - Tortilla de jamón York. - Calabacín plancha	Yogur natural + azúcar - Fruta - Cereales.	Crema de calabaza. - Filete lenguado rebozado + limón - Patata vapor.	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 089030358344641178316855

MARTES MENÚ - 4

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cereales. - Cola Cao. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo. - Bacalao al horno con tomate. - Patatas panaderas. - Pan. - Postre casero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fruta. - Bocadillo jamón serrano 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón. - Pollo asado. - Tomate en rodajas. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo + - Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cereales. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Bacalao al horno + patata en rodajas al horno. - Pan. - Compota de manzana. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural - Azúcar. - Sándwich de pavo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Pollo en su jugo + guarnición de arroz. - Pan. - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos (caldo vegetal) - yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manza- - nilla, - Yogur
3	L A C	BIBERONERÍA (FI + HSG)	- Puré de : patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc).	BIBERONERÍA (F I+HSG)	BIBE FI
	T A N	BIBERONERÍA (FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + Puerro + 40 g PESCADO + 15 cc aceite. - FC	- Papilla de frutas, (200 cc).	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
	T E S	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 g PESCADO + 15 cc aceite - Yogur natural.	- Papilla de frutas (250 cc).	- Patata al vapor. - Muslo de pollo en su jugo. BIBERONERÍA (papilla cereales)	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 089030384464178316855

MIÉRCOLES MENÚ – 5

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche, - Pan. - Mantequilla. - Mermelada. - Cala Cao. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco rehogado + tomate - Albóndigas en salsa + patatas fritas. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Galletas. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + puerros + zanahoria. - Huevos al horno con bechamel. - Ensalada verde + maíz. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> Leche O Zumo + Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Galletas. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco rehogado con jamón de York. - Lomos merluza plancha, con zanahoria y patata. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural - Cereales. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + puerro + zanahoria. - Tortilla francesa + 1 loncha de pavo. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> Leche O Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural, - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz. (caldo vegetal) - Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. Caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> Manza- Nilla O Yogurt
3	L A C	BIBERONERÍA (FI + HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr. POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	BIBERONERÍA (F I+ HSG)	BIBER. (F I)
	T A N	BIBERONERÍA (FC + HG)	- Puré de: patata + verduras + puerro + 40 gr. TERNERA + 15 cc aceite. - FC.	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA: (FC+HG)	
	T E S	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. TERNERA + 15 cc aceite. - Yogur natural.	- Papilla de frutas (250 cc)	- Sopa de fideos. - Tortilla francesa. BIBERONERÍA (papilla cereales)	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 089030358344641178316855



	D	<ul style="list-style-type: none"> - Leche, - Pan de molde tostado. - Mantequilla. - Mermelada. - Cala Cao. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco rehogado + tomate - Albondigas en salsa + patatas fritas. - Pan. - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural + azúcar - Fruta - Cereales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + puerro + zanahoria. - Tortilla francesa. - Tomate en rodajas. - Pan. - Yogur de sabores. 	
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desnatada, - Pan integral. - Mermelada. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral rehogado + tomate. - Lomos de merluza plancha con zanahoria y patata. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de frutas con yogur desnatado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + puerro + zanahoria. - Huevos rellenos de atún al natural + tomate. (sin yema) - Ensalada verde + maíz. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - Desnatado - Zumo
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Pan toast. - Membrillo. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco rehogado. - Lomos merluza plancha, con zanahoria y patata. - Pan. - Plátano. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Galletas. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + zanahoria. - Tortilla francesa + 1 loncha de pavo - Pan. - Manzana. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogurt
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Galletas. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Tortilla francesa. - Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Jamón York. - Yogur de sabores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche + galletas Ó - Papilla cereales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Turmix de: Arroz + patata + verduras + TERNERA. - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de: yogur + fruta + Galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Turmix de: Patata + puerro + zanahoria + HUEVO. - Natillas de vainilla. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche, - Pan integral. - Mantequilla - Mermelada. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral rehogado + tomate. - Albondigas en salsa + patatas fritas. - Ensalada de lechuga. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Galletas integrales. - Kiwi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + puerro + zanahoria. - Huevos al horno con bechamel. - Ensalada verde + maíz. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zumo

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 08903058344641178316855

JUEVES MENÚ - 6

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COLN
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cola-cao. - Cereales. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate, chorizo y jamón. - Solomillo de cerdo + patatas asadas y puré de manzana. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de jamón York + queso. - Batido de vainilla. 	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes rehogadas + patata. - Salmón plancha. - Ensalada de tomate y aguacate. - Pan - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> Leche O Zumo + Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Galletas. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta - Pavo plancha + puré de manzana. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural + azúcar. - Jamón York. - Pan toast. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Filete de lenguado plancha + patata vapor. - Pan. - Compota de pera.. 	<ul style="list-style-type: none"> Leche O Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz (caldo vegetal). - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa pasta (caldo vegetal). - Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> Manzana Yogur
3	L A C	BIBERONERÍA (FI + HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr. POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	BIBERONERÍA (F I+HSG)	BIBE (F I)
	T A N	BIBERONERÍA (FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr. POLLO + 15 cc aceite. - FC	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA: (Papilla FC+HG)	
	T E S	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. POLLO + 15 cc aceite, - Yogur natural.	- Papilla de frutas (250 cc).	- Arroz blanco rehogado. - Filete de lenguado plancha con patata y zanahoria. BIBERONERÍA: (Papilla cereales)	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 08903583446417831855

	D	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cola-cao. - Cereales. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate, chorizo y jamón. - Solomillo de pavo empanado + patatas asadas y puré de manzana - Pan. - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sándwich mixto plancha. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Salmón plancha. - Ensalada de tomate y aguacate. - Pan. - yogur natural + azúcar. 	
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desnatada. - Galletas integrales. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales con tomate. - Pavo plancha + patata asada y puré de manzana. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes rehogados + patata. - Salmón plancha. - Tomate en rodajas. - Pan integral. - Fruta. 	<p>Leche Desn. O Zum</p>
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Galletas. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Solomillo de cerdo + patatas asada y puré de manzana. - Pan. - Plátano. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pan tostado. - Jamón York. - Yogur natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata+ zanahoria. - Salmón plancha + guarnición de arroz - Pan. - Manzana. 	<p>Yogur</p>
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Galletas. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> -Sopa de fideos. -Tortilla francesa. -Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> -Yogur natural. -Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> -Sopa de fideos. -Jamón York. -Yogur sabores. 	<p>Leche</p>
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche + galletas. Ó - Papilla cereales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de: verduras + patata + pasta + solomillo de cerdo- - Yogur de sabores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas + galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de: patata + verduras + PESCADO: - Yogur natural. 	<p>Leche</p>
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Azúcar. - Cereales integrales. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales con tomate. - Solomillo de cerdo + puré de manzana. - Ensalada de lechuga y tomate. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de pan integral + jamón york + queso. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes rehogados + patata - Salmón plancha. - Ensalada de tomate y aguacate. - Pan integral. - Fruta. 	<p>Zumo</p>

VIERNES MENÚ - 7

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COLIN
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cola Cao. - Pan + Aceite - Tomate triturado + sal. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Canelones de verduras y atún - Merluza a la marinera. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur. - Galletas. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de ave. - Pizza. - Ensalada mixta completa. - Pan. - Flan casero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo + Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cereales. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Merluza plancha. - Patata al vapor. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur. - Galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de ave. - Muslos de pollo en su jugo. - Arroz blanco rehogado. - Pan. - Flan casero. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - O - Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta (caldo vegetal) - Natillas 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manza- - Nilla O - Yogur
3	L	BIBERONERÍA (FI + HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr POLLO + 10 cc aceite.	- Papilla de frutas. (150 cc)	BIBERONERÍA : (F I+HSG)	BIBER. (FI)
	A	BIBERONERÍA (FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr. PESCADO + 15 cc aceite.	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA : (Papilla FC+HG)	
	C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. PESCADO + 15 cc aceite.	- Papilla de frutas (250 cc)	- Patata vapor.	
	D	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cola Cao. - Pan de molde tostado + Aceite - Tomate triturado + sal. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Merluza a la marinera. - Pan - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural + azúcar. - Fruta - Cereales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de ave. - Pizza. - Ensalada mixta completa. - Pan. - Flan casero. 	BIBERONERÍA: (Papilla cereales)

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cs/0899035834464117831855 mediante el siguiente código seguro de verificación:

VIERNES MENÚ - 7

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Leche desnatada. - Pan integral + Aceite - Tomate triturado + sal. - Fruta.	- Canelones de verdura con leche desnatada. (con atún al natural) - Merluza plancha. - Patata vapor. - Pan integral. - Fruta.	- Batido de frutas - Yogur desnatado de sabores	- Puré de patata y zanahoria. - Muslos de pollo en su jugo. - Ensalada mixta completa. - Pan integral. - Fruta.	Leche Desn. O Zumoz
5	ASTRINGENTE	-Yogur natural. - Pan tostado. - Mantequilla. - Azúcar.	- Sopa de pasta. - Merluza plancha. - Patata vapor. - Pan. - Manzana.	- Yogurt natural. - Azúcar. - Galletas.	- Puré de patata + zanahoria. - Muslos de pollo en su jugo. - Arroz blanco rehogado. - Pan. - Plátano.	Yogur
6	INICIO " 2 "	-Lecha. -Galletas. -Azúcar.	-Sopa de fideos. -Tortilla francesa. -Natillas.	-Yogur natural. -Azúcar.	- Sopa de fideos. - Jamón York. - Yogur sabores.	Leche
7	BASAL TRITURADA	- Leche + galletas. Ó - Papilla cereales.	- Túrmix de: pasta + patata + verduras + PESCADO. - Fruta natural batida.	- Batido de: leche + fruta + galletas.	- Túrmix de: Patata + Verdura + POLLO. - Flan casero.	Leche
8	RICA EN FIBRA	- Leche. - Cola Cao. - Pan integral + Aceite - Tomate triturado + sal. - Fruta.	- Canelones de verduras y atún. - Merluza a la marinera. - Ensalada de lechuga y tomate. - Pan integral. - Kiwi.	- Yogur. - Galletas integrales. - Fruta.	- Crema de ave. - Pizza. - Ensalada mixta competa. - Pan integral. - Fruta	Zumoz

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 08990305838344641178116855



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0890358344641178316855**

MENÚS DE VERANO

**MENÚ 1
SÁBADO**

	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	- Leche. - Cereales. - Azúcar. - Cola Cao. - Zumo de naranja natural.	- Ensaladilla rusa. - Pavo salteado con verduras. - Pan. - Fruta.	- Batido lácteo de chocolate. - Plátano. - Galletas.	- Crema de zanahoria - Solomillo de cerdo plancha. - Ensalada lechuga + tomate - Pan. - Flan casero.	Leche o Zumo + Galletas
1	BLANDA	- Leche. - Cereales. - Azúcar.	- Puré de patata + zanahoria + puerro. - Solomillo de pavo a la plancha. - Pan - Fruta.	- Yogur natural - Azúcar. - Fruta.	- Sopa de fideos. - Lenguado al horno + limón. - Patata al vapor - Pan. - Flan casero.	Leche o Zumo
2	INICIO	- Yogur natural. - Azúcar.	- Sopa de arroz (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar.	- Yogur natural. - Azúcar.	- Sopa de fideos (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar.	Infusión
3	L A C	BIBERONERÍA (FI + HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr. POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	BIBERONERÍA (FI + HSG)	BIBER. (FI)
	T A N	BIBERONERÍA (Papilla FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr. POLLO + 15 cc Aceite. - F.C.	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA (Papilla FC + HG)	
	T E S	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. POLLO + 15 cc aceite - Yogur natural.	- Papilla de frutas (250 cc)	- Sopa de fideos. - Lenguado al horno al horno. BIBERONERÍA (Papilla cereales)	
	D	- Leche + cola Cao - Cereales.	- Puré de patata + zanahoria + puerro. - Solomillo de pavo empanado	- Yogur natural + azúcar - Galletas.	- Sopa de fideos. - Lenguado al horno + limón.	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 089085834611178316855

MENÚ 2 DOMINGO

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Bollería casera. - Azúcar. - Cola Cao. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate. - Ternera en su jugo con guarnición. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa. - Corvina en salsa. - Zanahorias baby. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - o - Zumo + Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Bollería casera. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz. - Ternera en su jugo con zanahoria. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Sándwich de jamón York 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Corvina al horno. - Patata vapor. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - o - Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz. (caldillo Vegetal) - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. (caldillo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manza- - Nilla o - Yogur
3	L A C	BIBERONERÍA (FI + HSG)	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de: patata + zanahoria + 25 gr. POLLO + 10 cc aceite. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas (150 cc) 	BIBERONERÍA : (F I+HSG)	BIBER
	T A N	BIBERONERÍA (Papilla FC + HG)	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de: patata + zanahoria + Puerro + 40 gr. TERNERA + 15 cc aceite. - F. C. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas (200 cc) 	BIBERONERÍA : (Papilla FC+HG)	
	T E S	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de: patata + verduras + 50 gr. TERNERA + 15 cc aceite. - Yogur natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Papilla de frutas (250 cc) 	<ul style="list-style-type: none"> - Tortilla francesa. - Patata vapor. BIBERONERÍA (Papilla de cereales). 	
	D	<ul style="list-style-type: none"> - Leche + Cola- Cao - Bollería casera. - Zumo de Naranja natural + Azúcar. ó 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate. - Ternera en su jugo con guarnición. - Pan. - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sándwich mixto plancha. - Fruta 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Corvina en salsa. - Zanahoria Baby. - Pan - Yogur natural. 	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/ces mediante el siguiente código seguro de verificación: 089035834464117831855



4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	- Papilla de cereales. - Leche desnatada. - Pan + aceite + tomate + sal. - Fruta.	- Arroz blanco con tomate. - Ternera en su jugo con guarnición. - Pan integral. - Fruta.	- Sándwich integral de pan. - Fruta.	- Azúcar. - Ensalada mixta completa. - Corvina al horno. - Zanahoria baby. - Pan integral. - Fruta.	Leche desnatada o Zummo
5	ASTRINGENTE	- Yogur natural. - Cereales. - Azúcar	- Sopa de arroz. - Ternera en su jugo con zanahoria. - Pan - Plátano.	- Yogur natural. - Azúcar. - Sándwich de lomo.	- Puré de patata + zanahoria - Corvina al horno. - Zanahoria baby. - Pan - Manzana.	Yogur natural
6	INICIO " 2 "	- Leche. - Galletas. - Azúcar.	- Sopa de fideos. - Tortilla francesa. - Natillas.	- Yogurt natural. - Azúcar.	- Sopa de fideos. - Jamón York. - Yogur de sabores.	Leche
7	BASAL TRITURADA	- Leche + galletas. ó - Papilla de cereales.	- Túrmix de patata +verdura + arroz + TERNERA. - Batido de frutas.	- Batido de leche + fruta + galletas.	- Túrmix de verduras: patata + zanahoria + PESCADO. - Yogur sabores.	Leche
8	RICA EN FIBRA	- Leche. - Azúcar. - Cola Cao. - Cereales integrales. - Kiwi.	- Arroz integral + tomate. - Ternera en su jugo con guarnición. - Pan integral. - Fruta.	- Bocadillo de pan integral con lomo embuchado. - Fruta	- Ensalada mixta completa. - Corvina en salsa. - Zanahoria baby. - Pan integral. - Fruta.	Zumo

**MENÚ 3
LUNES**

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Pan + tomate + aceite + sal - Cola Cao - Zumo de naranja natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas. - Huevos rellenos. - Ensalada de lechuga aliñada. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Cereales. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras. - Pizza. - Ensalada lechuga y aguacate. - Pan. - Helado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - o - Zumo + Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Cereales. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Tortilla francesa. - Pechuga de pavo. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Muslos de pollo asados + patata al vapor. - Pan. - Manzana asada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - o - Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz. (caldo vegetal) - Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. (caldo vegetal) - Yogur natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manzanilla, - Yogur
3	L	BIBERONERÍA (FI + HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 g POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc).	BIBERONERÍA (FI + HSG)	BIBE FI
	A	BIBERONERÍA (FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr. TERNERA + 15 cc aceite.	- Papilla de frutas, (200 cc).	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
	C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. TERNERA + 15 cc aceite	- Papilla de frutas (250 cc).	- Muslo de pollo asado	
	T	BIBERONERÍA (Cola Cao)	- Puré de lentejas.	- Yogur natural + Azúcar	- Arroz blanco rehogado.	
3	A	BIBERONERÍA (FC + HG)	- Tortilla francesa.	- Cereales.	BIBERONERÍA (papilla cereales)	
	N	BIBERONERÍA (FC + HG)	- Ensalada de lechuga aliñada.	- Fruta	- Patatas fritas.	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890305834441178316855

**MENÚ 4
MARTES**

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N	
0	BASAL	- Leche. - Azúcar. - Cola Cao. - Galletas. - Zumo de naranja natural.	- Macarrones con tomate, chorizo y jamón. - Salmón plancha. - Ensalada de lechuga. - Pan. - Fruta.	- Bocadillo de jamón serrano. - Batido de vainilla.	- Puré de verduras. - San Jacobo. - Tomate en rodajas - Pan. - Fruta.	Leche o Zumo + Galletas	
1	BLANDA	- Leche. - Azúcar. - Galletas.	- Sopa de fideos. - Lenguado plancha. - Patata vapor, - Pan. - Fruta.	- Zumo de naranja natural. - Azúcar. - Sándwich de jamón York	- Puré de verduras. - Tortilla francesa + arroz blanco rehogado. - Pan. - Yogur + azúcar.	Leche o Zumo	
2	INICIO	- Yogur natural, - Azúcar.	- Sopa de pasta. (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar.	- Yogur natural - Azúcar.	- Sopa de arroz. (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar.	Manza- Nilla o Yogurt	
3	L A C	BIBERONERÍA (F I + HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr. POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc)	BIBERONERÍA (F I + HSG)	BIBER. (F I)	
		BIBERONERÍA (FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr. PESCADO + 15 cc aceite. - FC.	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA: (FC+HG)		
	T E S	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. PESCADO + 15 cc aceite. - Yogur natural.	- Papilla de frutas (250 cc)	- Sopa de fideos. - Tortilla francesa (1 huevo).	BIBERONERÍA (papilla cereales)	
		- Leche + Cola Cao	- Macarrones con tomate, chorizo y jamón.	- Sándwich mixto plancha. - Fruta	- Puré de verduras. - San Jacobo.		

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código de verificación: 0890305834641178316855

		<ul style="list-style-type: none"> - galletas. - Zumo de naranja natural + azúcar. - Papillas de cereales 	<ul style="list-style-type: none"> - Lenguado romana + limón. - Ensalada de lechuga. - Pan. - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sandwich integral de jamón serrano. (sin grasas) - Zumo de naranja natural - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate en rodajas. - Pan. - Yogur natural + azúcar. 	
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desnatada, - Galletas integrales. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate. - Salmón plancha. - Ensalada de lechuga. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sandwich integral de jamón serrano. (sin grasas) - Zumo de naranja natural - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Tortilla francesa (1 huevo) + pechuga de pavo. - Tomate en rodajas. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desnatada - Zumo
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Galletas. - Manzana. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Salmón plancha. - Patata vapor - Pan. - Plátano. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Sandwich de jamón serrano. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + zanahoria - Tortilla francesa + arroz blanco. - Pan. - Manzana. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogurt
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Galletas. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Tortilla francesa. - Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Jamón York. - Yogur de sabores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche + galletas - Papilla cereales 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de: patata + verdura + SALMÓN. - Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de: leche + fruta + galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de verduras + patata + HUEVO. - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Azúcar. - Cola Cao. - Galletas integrales. - Kiwi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones integrales con tomate, chorizo y jamón. - Salmón plancha. - Ensalada de lechuga. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de pan integral con jamón serrano. - Zumo de naranja natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verdura. - San Jacobo. - Tomate en rodajas. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zumo

MENÚ 5
MIÉRCOLES

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	OL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Azúcar. - Pan. - Mantequilla. - Mermelada, - Cola Cao. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes con jamón. - Filetes rusos en salsa. - Patatas fritas. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores. - Galletas. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada pasta. - Merluza a la vizcaína. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> Leche o Zumo + Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Azúcar. - Cereales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patatas + zanahoria + judías verdes. - Filetes rusos plancha. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur. - Azúcar. - Galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Merluza a la plancha - Patata al vapor. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> Leche o Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz (caldo vegetal). - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta (caldo vegetal). - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> Manzana o Yogurt
3	L	BIBERONERÍA (F I + HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr. POLLO + 10 cc aceite.	- Papilla de frutas (150cc)	BIBERONERÍA (F I + HSG)	BIBER: (F I)
	A	BIBERONERÍA (Papilla FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr. TERNERA + 15 cc aceite.	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA (Papilla FC+HG)	
	C	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. TERNERA + 15 cc aceite.	- Papilla de frutas (250 cc)	- Merluza a la plancha	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 089035834641178316855

	D	<ul style="list-style-type: none"> - Leche + Cola Cao - Pan de molde tostado + mantequilla + mermelada. - zumo de naranja natural + azúcar. - Papilla de cereales 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata, zanahoria y judías verdes. - Filetes rusos en salsa. - Patatas fritas. - Pan. - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores. - Galletas. - fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Merluza a la vizcaína. - Pan. - Yogur natural + azúcar. 				
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche descremada. - Pan integral. - Aceite. - Tomate triturado. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes rehogados. - Filetes rusos plancha. - Patata vapor. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores. - Fruta. - Galletas integrales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta. - Merluza a la vizcaína. - Pan integral, - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche des. - o - Zumo 			
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Pan. - Mantequilla. - Mermelada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata y zanahoria. - Filetes rusos plancha. - Arroz blanco rehogado. - Pan. - Plátano. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Galletas. - Membrillo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de pasta. - Merluza a la plancha. - Patata vapor. - Pan. - Manzana. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natur 			
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - Galletas - Azúcar 	<ul style="list-style-type: none"> -sopa de fideos -Tortilla francesa -Natillas de vainilla. 	<ul style="list-style-type: none"> -Yogurt natural -Azúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - sopa de fideos -Jamón York -Yogur sabores 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 			
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche + galletas, - ó - Papilla de cereales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de: patata + verduras + TERNERA. - Yogur de sabores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de: yogur + fruta + galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de pasta + patatas + verduras + PESCADO. - Natillas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 			
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Azúcar. - Cola Cao. - Pan integral. - Mantequilla. - Mermelada. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes con jamón. - Filetes rusos en salsa. - Ensalada de lechuga y tomate. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores. - Galletas integrales. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta. - Merluza a la vizcaína. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zumo 			

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890358344641178316855

MENÚ 6
JUEVES

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Azúcar. - Cereales. - Cola Cao. - Zumo de naranja natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias. - Pollo asado. - Ensalada de lechuga. - Pan. - Helado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sándwich mixto. - Batido de fresa. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón. - Croquetas, empanadillas y calamares + tomate rodajas. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - o - Zumo + Galletas
1	BLANDA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Azúcar. - Galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz rehogado con pavo. - Pollo asado + zanahoria. - Pan. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zumo de naranja natural. - Azúcar. - Sándwich mixto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras. - Lenguado al horno + limón. - Patatas al vapor. - Pan. - Manzana asada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - o - Zumo
2	INICIO	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz (caldo vegetal). - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa pasta (caldo vegetal). - Yogur natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Manzana - Nilla o - Yogur
3	L A C	BIBERONERÍA (FI + HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr. POLLO + 10 cc aceite	- Papilla de frutas (150 cc).	BIBERONERÍA (FI + HSG)	BIBE (FI)
		BIBERONERÍA (Papilla FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr. POLLO + 15 cc aceite. - FC	- Papilla de frutas (200 cc).	BIBERONERÍA: (PAPILLA FC + HG)	
	T E S	BIBERONERÍA (Papilla cereales)	- Puré de: patata + verduras + 50 gr. POLLO + 15 cc aceite. - Yogur natural.	- Papilla de frutas (250 cc).	- Croquetas + jamón York. BIBERONERÍA: (Papilla cereales)	
	D	- Leche + cola Cao - Cereales.	- Arroz tres delicias. - Pollo asado. - Ensalada de lechuga.	- Sándwich mixto plancha. - Fruta.	- Puré de verduras. - Croquetas y empanadillas + Tomate en rodajas	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro: 089005834641178316855



			<ul style="list-style-type: none"> - Zumo de naranja natural + azúcar. - Papilla de cereales 	<ul style="list-style-type: none"> - Pan. - Helado 			<ul style="list-style-type: none"> - Pan. - Fruta. 	
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche descremada. - Azúcar. - Cereales - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias. - Pollo asado sin piel. - Ensalada de lechuga. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores. - Bocadillo de pan integral + pavo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados sin jamón. - Lenguado plancha + limón. - Tomate en rodajas. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desn. - Zumo 		
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Cereales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de arroz. - Pollo asado. - Patata al vapor - Pan. - Plátano. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Sándwich mixto. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + zanahoria. - Croquetas + jamón York. - Pan. - Manzana asada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur 		
6	INICIO "2"	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - Galletas - Azúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos - Tortilla francesa - Natillas de vainilla. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogurt natural - Azúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos - Jamón York - Yogurt sabores 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 		
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche + galletas. - Papilla cereales 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de: arroz + verduras + patata + POLLO. - Helado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de yogur + frutas + galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de: patata + verduras + PESCADO. - Yogur natural. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 		
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Azúcar. - Cola Cao. - Cereales integrales. - Kiwi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz integral tres delicias. - Pollo asado. - Ensalada de lechuga. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de pan integral + jamón york y queso. - Zumo de naranja natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes rehogados con jamón. - Croquetas, calamares y empanadillas. - Tomate en rodajas. - Pan integral. - Fruta de temporada 	<ul style="list-style-type: none"> - Zumo 		

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 08903058344641178316855

MENÚ 7
VIERNES

Nº	TIPO	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA	COL/N
0	BASAL	- Leche. - Azúcar. - Cola Cao. - Pan + aceite + tomate + sal. - Zumo de naranja natural.	- Espaguetis salteados con jamón york y bacón - Albóndigas de bacalao con tomate. - Ensalada de lechuga. - Pan. - Fruta de temporada	- Yogur natural. - Azúcar. - Galletas. - Fruta.	- Pisto de calabacín. - Tortilla de patata. - Ensalada de lechuga - Pan. - Fruta de temporada	Leche o Zumo
1	BLANDA	- Leche. - Cereales. - Azúcar.	- Sopa de pasta. - Bacalao plancha + patatas al vapor. - Pan. - Fruta.	- Yogur natural. - Azúcar. - Galletas.	- Puré de patata + calabacín. - Tortilla de jamón York + arroz blanco rehogado. - Pan. - Fruta.	Leche o Zumo
2	INICIO	- Yogur natural - Azúcar.	- Sopa de pasta (caldo vegetal) - Yogur natural. - Azúcar.	- Yogur natural - Azúcar.	- Sopa de arroz (caldo vegetal). - Yogur natural. - Azúcar.	Yogur
3	L A C	BIBERONERÍA (F I + HSG)	- Puré de: patata + zanahoria + 25 gr. POLLO + 10 cc aceite.	- Papilla de frutas (150 cc)	BIBERONERÍA (F I + HSG)	BIBER: (F I)
	T A N	BIBERONERÍA (Papilla de FC + HG)	- Puré de: patata + zanahoria + puerro + 40 gr. PESCADO + 15 CC aceite. - FC.	- Papilla de frutas (200 cc)	BIBERONERÍA (Papilla de cereales)	
	T E S	BIBERONERÍA (Papilla de cereales)	- Puré de: patata + verdura + 50 gr. PESCADO + 15 CC aceite. - Yogur natural.	- Papilla de frutas (250 cc)	- Tortilla francesa. - Arroz blanco rehogado. BIBERONERÍA: (Papilla cereales)	
		- Leche + Cola Cao	- Espaguetis salteados con jamón York y bacón	- Yogur de sabores. - Fruta.	- Puré de patata + calabacín. - Tortilla de jamón York.	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890305834641178316855

	D	<ul style="list-style-type: none"> - Pan de molde tostado + aceite + tomate + sal. - Zumo de naranja natural + azúcar - Papilla de cereales 	<ul style="list-style-type: none"> - Albóndigas de Bacalao con tomate. - Ensalada de lechuga. - Pan. - Fruta natural batida. 	<ul style="list-style-type: none"> - Galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Tomate en rodajas. - Pan. - Yogur natural + azúcar. 	
4	HIPOCOLES-TEROLEMICA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desnatada. - Azúcar. - Pan integral. - Aceite. - Tomate triturado. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa pasta (caldo vegetal) - Bacalao plancha + patata vapor. - ensalada de lechuga. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural. - Azúcar. - Fruta. - Galletas integrales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + calabacín. - Temera plancha. - Tomate en rodajas. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desn. - o - Zumo
5	ASTRINGENTE	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Pan de molde tostado + aceite + jamón serrano. - Manzana. 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis salteados con jamón york y bacón. - Albóndigas de bacalao sin salsa. - Patata al vapor. - Pan. - Plátano. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Galletas. - Membrillo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patatas + zanahoria. - Tortilla de jamón York. - Arroz blanco rehogado. - Pan. - Manzana. 	<ul style="list-style-type: none"> - ogur
6	INICIO " 2 "	<ul style="list-style-type: none"> - Leche - Galletas - Azúcar 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos. - Tortilla francesa. - Natillas de vainilla. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogurt natural. - Azúcar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos - Jamón York - Yogur de sabores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche
7	BASAL TRITURADA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche y galletas - o - Papilla de cereales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de: verduras + pasta + PESCADO, - Zumo de naranja. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de leche + fruta + galletas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Túrmix de: verdura + patata + HUEVO, - Yogur de sabores. 	<ul style="list-style-type: none"> - Leche
8	RICA EN FIBRA	<ul style="list-style-type: none"> - Leche. - Azúcar. - Cola Cao. - Pan integral + aceite + tomate + sal. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis integrales salteados con jamón york y bacón - Albóndigas de bacalao. - Ensalada de lechuga. - Pan integral. - Kiwi. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural. - Azúcar. - Fruta. - Galletas integrales. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisto de calabacín. - Tortilla de patata. - Ensalada de lechuga + aceitunas. - Pan integral. - Fruta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Zumo



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0890358344641178316855**

MENÚS DE NAVIDAD



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890358344641178316855

- **CENA DEL DÍA 24 DE DICIEMBRE DE 2021**

- **Menú único para dietas basales:**

- Crema de ave.
- Ensalada de langostinos: lechuga, langostinos pelados enteros y salmón ahumado + salsa rosa
- Solomillo de ternera con patatas fritas.
- Mousse de chocolate.
- Dulces de Navidad.

- **Menú D:**

- Crema de ave.
- Solomillo a la plancha (finos y pequeño) con patatas fritas.
- Lechuga picadita con langostinos y salmón ahumado.
- Mousse de chocolate.
- Dulces de Navidad (turrón blando, mazapán y moneda de chocolate)

- **Para los pacientes de dieta blanda ó astringente:**

- Crema de ave.
- Solomillo de ternera + patata vapor.
- Langostinos.
- Actimel.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0890358344641178316855**

- **COMIDA DEL DÍA 25 DE DICIEMBRE DE 2021**

- **Menú único para dietas basales:**

- Cintas de pasta con gambas y gulas.
- Entremeses variados: ensaladilla, jamón serrano, lomo, queso, salchichón...
- Pollo relleno con salsa y bolitas de patata
- Tarta de Navidad (chocolate)
- Dulces de Navidad.

- **Menú D:**

- Cintas de pasta + jamón York y nata.
- Muslitos de pollo en salsa con bolitas de patata
- Tarta de navidad (chocolate)
- Dulces de Navidad (turrón blando, mazapán y moneda de chocolate)

- **Para la dieta blanda y astringente:**

- Cintas de pasta rehogadas con jamón York.
- Muslitos de pollo en salsa + patata vapor.
- Manzana asada (sin canela)

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890358344641178316855

• **CENA DEL DÍA 31 DE DICIEMBRE DE 2021**

- **Menú único para dietas basales:**
 - Sopa de marisco.
 - Chuletitas de cordero con patatas panadera.
 - Langostinos pelados con dos salsas.
 - Flan de piña.
 - Dulces de Navidad.
 - Uvas de la suerte (bolsitas de uvas frescas)
 - Bolsa de cotillón.
- **Menú D:**
 - Sopa de fideos con caldo de cocido. (no alérgicos a la legumbre)
 - Solomillo fino y pequeño +patatas panadera.
 - Lechuga picada + langostinos pelados y picados + mayonesa.
 - Flan de piña.
 - Dulces de Navidad (turrón blando, mazapán y moneda de chocolate)
 - Uvas de la suerte (bolsitas de uvas frescas).
 - Bolsa de cotillón.
- **Para las dietas blanda y astringente:**
 - Sopa de fideos con caldo de cocido. (no alérgicos a la legumbre)
 - Solomillo a la plancha + patata vapor.
 - Langostinos pelados.
 - Flan de huevo.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890358344641178316855

- **COMIDA DEL DÍA 1 DE ENERO DE 2022**
- **Menú único para dietas basales:**
 - Crema de calabaza + virutas de jamón serrano.
 - Revuelto de gambas.
 - Rape a la marinera con mejillones y almejas.
 - Natillas de chocolate blanco con trufitas de chocolate negro.
 - Dulces Navidad.
- **Menú D:**
 - Crema de calabaza.
 - Rape a la marinera (solo con salsa) + patata torneada.
 - Natillas de chocolate blanco con trufitas de chocolate negro.
 - Dulces de Navidad (turrón blando, mazapán y moneda de chocolate)
- **Para la dieta blanda y astringente:**
 - Puré de zanahoria y calabaza con virutas de jamón serrano.
 - Rape a la plancha + patata asada.
 - Natillas caseras.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890358344641178316855

- **CENA DEL DÍA 5 DE ENERO DE 2022**

- **Menú único para dietas basales:**
 - **Consomé de ave con picadillo de huevo y jamón.**
 - **Gambas a la gabardina y calamares romana.**
 - **Merluza en salsa verde con espárragos y guisantes + patata vapor.**
 - **Tarta de queso.**
 - **Huevo Kínder.**
- **Menú D:**
 - **Consomé de ave con picadillo de huevo y jamón.**
 - **Merluza en salsa verde sin guarnición + patata vapor.**
 - **Tarta de queso.**
 - **Huevo Kínder.**
- **Para las dietas blanda y astringente:**
 - **Consomé de ave con fideos**
 - **Merluza plancha + patata vapor.**
 - **Actimel.**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890358344641178316855

- Roscón de Reyes y chocolate.
- DESAYUNO DÍA 6-1-2022
- COMIDA DEL DÍA 6 DE ENERO DE 2022
- Menú único para dietas basales:
 - Arroz caldoso con gambones
 - Rollitos de salmón
 - Solomillo de ternera + patatas panaderas
 - Natillas de turrón caseras.
- Menú D:
 - Arroz caldoso con gambones.
 - Solomillo de ternera fino y pequeño + patatas panaderas.
 - Natillas de turrón caseras.
- Para las dietas blanda y astringente:
 - Sopa de arroz
 - Solomillo plancha + Patata asada.
 - Natillas caseras.

Las pacientes del servicio de psiquiatría, que precisen dietas de calorías, por prescripción facultativa, seguirán el rotatorio del código de dietas y el día 31 de diciembre recibirán las uvas de la suerte en la bandeja, pero no el cotillón.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0890358344641178316855**

MENÚS CALÓRICOS VERANO

SERVICIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MENÚ VERANO 1000 KCAL

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	- Leche de vaca desnatada 200 cc. - Cereales 24 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 15 cc.	- Ensaladilla rusa 90 gr. - Pavo salteado con verduras 90 gr. - Pan 15 gr - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 100 gr.	- Crema zanahoria 130 gr. - Solomillo de cerdo plancha 70 gr. - Ensalada de tomate y lechuga 50 gr. - Pan 15 gr - Fruta 100 gr.
DÍA 2	- Leche de vaca desnatada 200 cc - Bollería casera 20 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 20 cc.	- Arroz con tomate 125 gr. Arroz cocido 105 gr. ó crudo 35 gr. Tomate 20 gr. - Ternera asada + guarnición 75 gr. - Pan 15 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Ensalada mixta completa 100 gr. - Corvina en salsa 70 gr. - Pan 15 gr - Fruta 100 gr.
DÍA 3	- Leche de vaca desnatada 200 cc - Pan de molde tostado 20 gr. - Tomate triturado 15 gr. + sal. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 17 cc	- Lentejas estofadas 150 gr. Lentejas 75 gr. cocidas ó 25 gr en crudo. Zanahoria 15 gr - Huevos rellenos 60 gr. - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 15 gr - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 100 gr.	- Panaché de verdura 100 gr. - Pizza 75 gr. - Ensalada de lechuga y aguacate 30 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche desnatada 200 cc. - Galletas 3 unid. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL 15 CC	- Macarrones con tomate 85 gr. Pasta en crudo 20 gr, cocida 65 gr. - Salmón al horno 50 gr - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 15 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Puré de verduras 130 gr. - Jamón York 45 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 15 gr. - Fruta 100 gr.

<p>DÍA 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc. - Pan de molde tostado 20 gr. - Tomate triturado 15 gr. + sal. - Zumo de naranja natural 100 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 20 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes rehogadas 100 gr - Ternera picada plancha 75 gr - Ensalada de lechuga 25 gr - Pan 15 gr - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 100 gr. - Merluza a la plancha 75 gr. - Pan 15 gr - Fruta 100 gr.
<p>DÍA 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Cereales 24 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 16 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 130 gr. - Pollo asado 50 gr - Ensalada de lechuga 25 gr - Fruta 100 gr. - Pan 15 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr - Fruta 100gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 85 gr. - Croquetas 60 gr. - Tomate en rodajas 50 gr - Pan 15 gr - Fruta 100 gr.
<p>DÍA 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc. - Pan de molde tostado 20 gr. - Tomate triturado 15 gr. + sal. - Zumo de naranja natural 100 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 15 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis salteados 110 gr. - Albóndigas de pescado 75 gr. - Pan 15 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisto de calabacín 130 gr - Tortilla francesa 60 gr. - Lechuga 25 gr. - Pan 15 gr. - Fruta 100 gr.

2022

SERVICIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MENÚ VERANO 1200 KCAL

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc. - Cereales 24 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 16 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla rusa 100 gr. - Pavo salteado con verduras 90 gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 150 gr. - Solomillo de cerdo plancha 80 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 60 gr - Pan 20 gr - Fruta 125 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Bollería casera 30 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 22 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 135 gr. - Arroz cocido 110 gr. o crudo 37 gr. - Tomate 25 gr. - Ternera asada + guarnición 75 gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 125 gr. - Corvina en salsa 80 gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Pan de molde tostado 20 gr. - Tomate triturado 20 gr. + sal - Zumo de naranja natural 125 gr. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 22CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 150 gr. - Lentejas 75 (cocidas) o 25 gr (crudo) - Zanahoria 25 gr. - Patata 35 gr. - Huevos rellenos 60 gr - Ensalada de lechuga 20 gr - Pan 20 gr - Fruta 125 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verdura 150 gr: - Pizza 100 gr. - Ensalada de lechuga y aguacate 50 gr - Fruta 125 gr.
DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche desnatada 200 cc. - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 22 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate 130 gr. - Pasta 90 gr (cocida) o 28 gr (crudo) - Salmón al horno 60 gr - Ensalada de lechuga 20gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 150 gr. - Jamón York 45 gr. - Tomate en rodajas 70 gr - Pan 20 gr - Fruta 125 gr.

<p>DÍA 5</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Pan de molde tostado 20 gr. - Tomate triturado 20gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes rehogadas 125 gr - Ternera picada plancha 75 gr - Patata vapor 30gr - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 125 gr. - Merluza a la plancha 80 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 125 gr.
<p>DÍA 6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Cereales 24 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 150 gr. - Pollo asado 85 gr. - Ensalada de lechuga 30 gr - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisante con jamón 85 gr. - Croquetas 70 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. Pan 20 gr Fruta 125 gr.
<p>DÍA 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Pan de molde tostado 20 gr. - Tomate triturado 20gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 22 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis salteados 125 gr. - Albóndigas de pescado 80 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisto de calabacín 150 gr. - Tortilla francesa 70 gr. - Lechuga 50 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 125 gr.

2022

SERVICIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MENÚ VERANO 1500 KCAL

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cereales 35 gr. - Azúcar 8 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 18 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla rusa 125 gr. - Pavo salteado con verduras 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta del tiempo 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 180 gr. - Solomillo de cerdo plancha 85 gr - Ensalada de lechuga, tomate, y aceitunas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 CC. - Azúcar 8 gr. - Bollería casera 40 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 24 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 150 gr.: Arroz 120 gr. (cocido) o 40 gr. (crudo) Tomate 30 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 80 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 150 gr. - Corvina en salsa 80 gr. - Zanahoria baby 25 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 CC. - Azúcar 8 gr. - Pan 30 gr. - Tomate 30 gr. + Aceite + sal - Zumo de naranja natural 150 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 150 gr. - Lentejas 25 crudas o 75 gr. cocidas - Patata 15 gr. - Huevos rellenos (2 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 150 gr. - Pizza 120 gr. - Ensalada de lechuga y aguacate 100 gr. - Helado lácteo 45 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche 200 cc - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. ACEITE TOTAL 27 CC	- Macarrones con tomate 160 gr. Pasta cocida 100 gr., cruda 31 gr. + tomate 40 gr. + jamón y chorizo 20 gr. - Salmón al horno 70 gr. - Lechuga 20 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.	- Yogur sabores 125 gr. - Fruta 150 gr.	- Puré de verduras 180 gr. - San Jacobo 75 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 5	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Pan 30 gr. - Mermelada 15 gr. - Zumo de naranja natural 150 gr. ACEITE TOTAL 27 CC	- judías verdes con jamón 125 gr. - Filetes rusos en salsa 90 gr. - Patata fritas 30 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.	- Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr.	- Ensalada de pasta 150 gr. - Merluza a la vizcaína 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cereales 35 gr. - Zumo de naranja natural 150 gr. ACEITE TOTAL 27 CC	- Arroz tres delicias 150 gr. - Pollo asado 100 gr. - Ensalada de lechuga 30 gr. - Pan 20 gr. - Helado lácteo 45 gr.	- Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr.	- Guisantes con jamón 85 gr. - Croquetas 50 gr. - Calamares 50 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 7	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Pan 30 gr. - Tomate 30 gr. + Aceite + sal - Zumo de naranja natural 150 cc. ACEITE TOTAL 27 CC	- Espaguetis salteados 150 gr. - Albóndigas de pescado 90 gr. - Ensalada de lechuga 30 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.	- Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr.	- Pisto de calabacín 180 gr. - Tortilla francesa (1 huevo) - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.

2022

SERVICIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MENÚ VERANO 1800 KCAL

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cereales 35 gr. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 20CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla rusa 150 gr. - Pavo salteado con verduras 100 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores 125 gr. - Fruta del tiempo 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 200 gr. - Solomillo de cerdo plancha 100 gr. - Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas 60 gr. - Pan 30 gr. - Flan casero 110 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Bollería casera 50 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 26 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 180 gr.: Arroz 130 gr. (cocido) o 43 gr. (crudo) Tomate 50 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 90 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 175 gr.+ aguacate 15 gr. - Corvina en salsa 90 gr. - Zanahoria baby 25 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Pan 30 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Tomate 30 gr. + aceite + sal. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 27CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 200 gr.: Lentejas 30 crudas o cocidas 90 gr. Patata 10 gr. Chorizo 10 gr. - Huevos rellenos (2 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 180 gr. - Pizza 140 gr. - Ensalada de lechuga y aguacate 100 gr. Helado lácteo 45 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Galletas 25 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate 180 gr. Pasta en crudo 35 gr., cocida 110 gr.+ tomate 50 gr. + jamón y chorizo 20 gr. - Salmón al horno 80 gr. - Lechuga 25 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> -Bocadillo de jamón serrano 40 gr. - Yogur de sabores 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 200 gr. - San Jacobo 90 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr.
DIA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Pan 30 gr. - Mermelada 15 gr. - Mantequilla 10 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes con jamón 150 gr. - Filetes rusos en salsa 100 gr. - Patatas fritas 40 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr. - Galletas 25 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 175 gr. - Merluza a la vizcaína 100 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 9 gr. (medio sobre) - Cereales 35 gr. gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 180 gr. - Pollo asado 120 gr. - Ensalada de lechuga 40 gr. - Pan 30 gr. - Helado lácteo 45 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1/2 Sándwich mixto. - Yogur de sabores 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 100 gr. - Croquetas, calamares, empanadillas 120 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Pan 30 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Tomate 30 gr. + aceite + sal. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis salteados 180 gr. - Albóndigas de pescado 100 gr. - Ensalada de lechuga 40 gr. - Pan 30 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> Pisto de calabacín 180 gr. Tortilla de patata 90 gr. Ensalada de lechuga 60 gr. Pan 30 gr. Fruta 150 gr.

SERVICIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MENÚ VERANO 2000 KCAL

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 23 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla Rusa 200 gr. - Pavo salteado con verduras 125 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido lácteo de chocolate 200 cc - Plátano 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 225 gr. - Solomillo de cerdo plancha 110 gr. - Ensalada de lechuga, tomate y aceitunas 70 gr. - Pan 40 gr. - Flan 110 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Bollería casera 60 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 28 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 200 gr: Arroz 150 gr. cocido o 50 gr. crudo. Tomate 50 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 50 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 200 gr. + aguacate 25 gr. - Corvina en salsa 100 gr. - Zanahoria baby 25 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Pan 40 gr. - Tomate 40 gr. + aceite + sal. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 250 gr: Lentejas 105 gr. cocidas o 35 gr. crudas Patata 15 gr. Chorizo 10 gr. - Huevos rellenos (3 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Cereales 24 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 200 gr. - Pizza 150 gr. - Ensalada de lechuga y aguacate 100 gr. - Helado lácteo 45 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Galletas 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate 200 gr. Pasta en crudo 40 gr, cocida 130 gr.+ tomate 50 gr. + jamón y chorizo 20 gr. - Salmón al horno 90 gr. - Ensalada de lechuga 30 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado de jamón serrano 50 gr. - Yogur de sabores 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 225 gr. + picatostes. - San Jacobo 100 gr. - Tomate en rodajas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 9 gr. (medio sobre) - Pan 40 gr. - Mantequilla 10 gr. + mermelada 15 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 33 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes con jamón 175 gr. - Filetes rusos en salsa 120 gr. - Patatas fritas 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 200 gr. - Merluza a la vizcaina 135 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 9 gr. (medio sobre) - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 33 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 200 gr. - Pollo asado 130 gr. - Ensalada lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Helado lácteo 45 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - 1/2 sándwich mixto. - Batido de fresa 200 cc 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con Jamón 110 gr. - Croquetas, Empanadillas y Calamares 130 gr. - Tomate en rodajas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.

DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 9 gr. (medio sobre) - Pan 40 gr. - Tomate 40 gr. + aceite + sal. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 33 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis salteados 200 gr. - Albóndigas de pescado 110 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisto de calabacín 200 gr. - Tortilla de patata 100 gr. - Ensalada de lechuga y aceitunas 70 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
------------------------	---	---	---	--

2022

SERVICIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MENÚ VERANO 2200 KCAL

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla Rusa 225 gr. - Pavo salteado con verduras 135 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido lácteo de chocolate 200 cc. - Plátano 150 gr. - Galletas 25 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 250 gr. - Solomillo de cerdo plancha 120 gr. - Ensalada de lechuga tomate y aceitunas 80 gr. - Pan 40 gr. - Flan casero 110 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 18 gr. - Bollería casera 70 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 225 gr: Arroz 165 gr. cocido o 55 gr. crudo Tomate 60 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 115 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 60 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 225 gr. + aguacate 30 gr. - Corvina en salsa 115 gr. - Zanahoria baby 25 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Tomate 40 gr. + aceite + sal - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 275 gr: Lentejas 120 gr. cocidas o 40 gr crudas. Patata 20 gr. Chorizo 10 gr. - Huevos rellenos (3 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr - Cereales 35gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 225 gr - Pizza 175 gr. - Ensalada de lechuga y aguacate 125 gr: - Helado lácteo 45 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Galletas 50 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrones con tomate 225 gr. Pasta en crudo 45 gr., cocida 145 gr. + tomate 60 gr. + jamón y chorizo 20 gr. - Salmón al horno 100 gr. - Ensalada de lechuga 40gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado de jamón serrano 60 gr. - Batido de vainilla 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 250 gr. - San Jacobo 120 gr. - Tomate en rodajas 90 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola-Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Mermelada 30 gr. - Mantequilla 10 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 37 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes con jamón 200 gr. - Filetes rusos en salsa 120 gr. - Patatas fritas 60 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta 225 gr. - Merluza a la vizcaína 135 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 37 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz tres delicias 225 gr. - Pollo asado 140 gr. - Ensalada lechuga 60 gr. - Pan 40 gr. - Helado lácteo 45 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - 3/4 sándwich mixto - Batido de fresa 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con Jamón 120 gr: - Croquetas, calamares y empanadillas 150 gr. - Tomate en rodajas 90 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Tomate 40 gr. + aceite + sal - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL 37 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis salteados 225 gr. - Albóndigas de pescado 120 gr. - Ensalada de lechuga 60 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125gr. - Azúcar 8 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pisto de calabacín 225 gr. - Tortilla de patata 125 gr.: - Ensalada de lechuga y aceitunas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.

SERVICIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MENÚ VERANO 2500 KCAL

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla Rusa 250 gr. - Pavo salteado con verduras 150 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate 200 cc - Plátano 150 gr. - Galletas 50 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 275 gr. - Solomillo de cerdo plancha 140 gr. - Ensalada de tomate lechuga y aceitunas 100 gr. - Pan 40 gr. - Flan casero 110gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Bollería casera 80 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 250 gr. - Arroz 190 gr. cocido o 63 gr. crudo. - Tomate frito 60 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 130 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 70 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 250 gr. + aguacate 40 gr. - Corvina en salsa 130 gr. - Zanahoria baby 25 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Tomate 40 gr. + aceite + sal. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 300 gr.: - Lentejas 210 gr. cocidas o 70 gr. crudo. - Patata 20 gr. - Chorizo 15 gr. - Huevos rellenos (4 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Cereales 45 gr. - Fruta del tiempo 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 250 gr. - Pizza 200 gr. - Ensalada de lechuga y aguacate 125 gr.: - Helado 45 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Galletas 50 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. ACEITE TOTAL 30 CC	- Macarrones con tomate 250 gr. Pasta en crudo 50 gr., cocida 160 gr. + tomate 60 gr. + jamón y chorizo 30 gr. - Salmón al horno 125 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.	- Bocadillo de jamón serrano 70 gr.: - Batido de vainilla 200 cc	- Puré de verduras con picatostes 275 gr. - San Jacobo 130 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. -Fruta 200 gr.
DÍA 5	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Mantequilla 10 gr. - Mermelada 30 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. ACEITE TOTAL 40 CC	Judías verdes con jamón 200 gr. - Filetes rusos en salsa 150 gr. - Patatas fritas 70 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.	- Yogur sabores 125 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 200 gr.	- Ensalada de pasta 250 gr. - Merluza a la vizcaína 150 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 6	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. ACEITE TOTAL 40 CC	- Arroz tres delicias 250 gr. - Pollo asado 150 gr. - Ensalada lechuga 70 gr. - Pan 40 gr. - Helado lácteo 45 gr.	- 1 sándwich mixto - Batido de fresa 200 cc	- Guisantes con jamón 130 gr. - Croquetas, calamares y empanadillas 180 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 7	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 40 gr. - Tomate 40 gr. + aceite + sal. - Zumo de naranja natural 200 cc. ACEITE TOTAL 38 CC	- Espaguetis salteados 250 gr. - Albóndigas de pescado 130 gr. - Ensalada de lechuga 70 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.	- Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 200 gr.	- Pisto de calabacín 250 gr.: - Tortilla de patata 150 gr. - Ensalada de lechuga + aceitunas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.

SERVICIO DE DIETÉTICA Y NUTRICIÓN

MENÚ VERANO 3000 KCAL

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 60 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensaladilla Rusa 275 gr. - Pavo salteado con verduras 175 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate 200 cc - Plátano 150 gr. - Galletas 75 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de zanahoria 275 gr. - Solomillo de cerdo plancha 150 gr. - Ensalada de tomate lechuga y aceitunas 100 gr. - Pan 60 gr. - Flan casero 110gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Bollería casera 100 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz con tomate 275 gr. Arroz 210 gr. cocido o 70 gr. crudo. Tomate frito 65 gr. - Ternera asada en su jugo + guarnición 150 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo embuchado 90 gr. (1 y medio) - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta completa 275 gr. + aguacate 50 gr. - Corvina en salsa 150 gr. - Zanahoria baby 25 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 60 gr. - Tomate 50 gr. + aceite + sal - Mermelada 30gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 325 gr.: Lentejas 240 gr. cocidas o 80 gr. crudo. Patata 20 gr. Chorizo 20gr. - Huevos rellenos (4 mitades) - Ensalada de lechuga 20 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Cereales 60 gr. - Fruta del tiempo 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Panaché de verduras 250 gr. - Pizza 225 gr. - Ensalada de lechuga y aguacate 125 gr.: - Helado 45 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Galletas 75 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc.	- Macarrones con tomate 280 gr. Pasta en crudo 60 gr, cocida 190 gr.+ tomate 60 gr. + jamón y chorizo 30 gr. - Salmón al horno 150 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.	- Bocadillo de jamón serrano (1 + ½) 90 gr.: - Batido de vainilla 200 cc	- Puré de verduras con picatostes 275 gr. - San Jacobo 150 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 60 gr. -Fruta 200 gr.
DÍA 5	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 60 gr. - Mantequilla 10 gr. - Mermelada 30 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc.	Judías verdes con jamón 225 gr. - Filetes rusos en salsa 175 gr. - Patatas fritas 80 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.	- Yogur sabores 125 gr. - Galletas 75 gr. - Fruta 200 gr.	- Ensalada de pasta 275 gr. - Merluza a la vizcaína 170 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 6	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 60 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc.	- Arroz tres delicias 275 gr. - Pollo asado 250 gr. - Ensalada lechuga 50 gr. - Pan 60 gr. - Helado lácteo 90 gr.	- 1 + ½ sándwich mixto. - Batido de fresa 200 cc	- Guisantes con jamón York sin sal 150 gr. - Croquetas, calamares y empanadillas 190 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 7	- Leche 200 cc. - Azúcar 8 gr. - Cola Cao 18 gr. - Pan 60 gr. - Tomate 50 gr. + aceite + sal - Mermelada 30 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc.	- Espaguetis salteados 275 gr. - Albóndigas de pescado 150 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.	- Yogur natural 125 gr. - Azúcar 8 gr. - Galletas 75 gr. - Fruta 200 gr.	- Pisto de calabacín 275 gr. - Tortilla de patata 175 gr. - Ensalada de lechuga + aceitunas 100 gr.: - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.

2022
Aceite total al día 50 cc.

MENÚS CALÓRICOS INVIERNO

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MENÚ INVIERNO 1000 KCAL

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc. - Cereales 20 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos: Pasta 96 gr. (cocida) ó 30 gr. (crudo). - Bacalao plancha 70 gr. - Lechuga 25 gr. + Tomate 25 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 150 gr. - Tortilla francesa 60 gr. (1 huevo) - Lechuga 20 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc. - Bollería casera 20 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado 100 gr. - Pollo en su jugo 60 gr. - Lechuga 25 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brécol rehogado con patata 125 gr. - Croquetas 60 gr. - Tomate en rodajas 30 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche de vaca desnatada 200 cc - Pan 20 gr. + Aceite. 25 gr. de tomate + sal - Zumo de naranja natural 100 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas: Lentejas 90 (cocidas) ó 30 gr. (crudo). + zanahoria 20 gr. - Tortilla francesa de 1 huevo. - Calabacín plancha 25 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza 150 gr. - Lenguado plancha 75 gr. + limón - Tomate 45 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche desnatada 200 cc. - Cereales 20 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC.	- Sopa de picadillo 100 gr. - Bacalao con tomate 60 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Guisantes 50 gr. + Jamón 8 gr. - Pollo asado en su jugo 85 gr. (Con hueso) - Tomate en rodajas 40 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 5	-Leche desnatada 200 cc. - Pan 20 gr. + Aceite. 25 gr. de tomate + sal - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC.	- Arroz con tomate 100 gr. - Albóndigas en salsa 50 gr. - Ensalada de lechuga 25 gr - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr	- Puré de patata + puerro y zanahoria 150 gr. - Huevo al horno con bechamel. (1 mitad) - Lechuga 25 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 6	-Leche desnatada 200 cc -Cereales 20 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC.	- Espaguetis con tomate 120 gr. - Pavo plancha 40 gr. - Puré de manzana 25 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Judías verdes rehogadas 130 gr. - Salmón plancha 50 gr. - Tomate en rodajas 40 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 7	- Leche desnatada 200 cc. - Pan 20 gr. - mermelada 17 gr. - Zumo de naranja natural 100 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC.	- Canelones gratinados de verduras y atún (1 unidad) - Merluza a la marinera 70 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado natural 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Crema de ave 175 gr. - Muslos de pollo en su jugo 75 gr. - Ensalada mixta completa 75 gr. - Pan 10 gr. - Fruta 100 gr.

2021-22

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA DE 1200 KCAL INVIERNO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Cereales 20 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DIA 20 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos: pasta 96 gr (cocida) ó 30 gr. (crudo) - Bacalao plancha 80 gr. - Lechuga 50 gr. + Tomate 50 gr. - Pan 20 gr - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 200 gr. - Tortilla francesa 60 gr (1 huevo) - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr - Fruta 100 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Bollería casera 30 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DIA 20 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado 125 gr. - Muslos de pollo en su jugo 100 gr. - Ensalada de lechuga 25 gr - Pan 20 gr - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brocoli rehogado con Patatas 125 gr. - Croquetas 70 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr - Fruta 100 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Pan 25 gr.+ Aceite - Tomate 25 gr.+ sal - Zumo de naranja natural 125 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DIA 20 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 90 gr. (cocidas) + Zanahoria 20 gr. - Tortilla francesa de 1 huevo. - Calabacín plancha 25 gr. - Pan 20 gr - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza 175 gr. - Lenguado plancha + limón 75 gr. - Tomate en rodajas 45 gr - Pan 20 gr - Fruta 100 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche entera 200 cc - Cereales 30 gr - Zumo de naranja natural 125 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC	- Sopa de picadillo 125 gr. - Bacalao con tomate 80 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Guisantes con jamón. Guisantes 50 gr+jamón 8gr. - Pollo asado en su jugo 100 gr. - Tomate en rodajas 40 gr. - Pan 20 gr - Fruta 100 gr.
DÍA 5	- Leche entera 200 cc - Pan 25 gr.+ Aceite - Tomate 25 gr.+ sal - Zumo de naranja natural 125 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC	- Arroz con tomate 120 gr. - Albóndigas en salsa 60 gr. - Ensalada de lechuga 40 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado de sabores 125 gr - Fruta 100 gr.	- Puré de patata + zanahoria + puerro 175 gr. - Huevos al horno con bechamel (1 mitad). - Ensalada de lechuga 40 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 6	- Leche entera 200 cc - Cereales 30 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC	- Espaguetis con tomate 150 gr. - Pavo plancha 50 gr. - Puré de manzana 40 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 100 gr.	- judías verdes rehogados 140 gr. - Salmón plancha 75 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 100 gr.
DÍA 7	- Leche entera 200 cc - Pan 20 gr. - Mermelada 17 gr. - Zumo de naranja natural 125 cc. ACEITE TOTAL DIA 20 CC	- Canelones gratinados de atún y verdura (1 unidad) - Merluza a la marinera 80gr. - Pan 20 gr - Fruta 100 gr.	- Yogur desnatado de sabores 125 gr. - Fruta 100 gr.	- Crema de ave 175 gr. - Pizza 80 gr. - Ensalada mixta completa 75 gr. - Fruta 100 gr

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA DE 1500 KCAL INVIERNO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc. - Cereales 30 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 20 CC</p>	<p>Cocido :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pasta 60 gr. (cocida) - Garbanzos 60 gr. + Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr.+ repollo 15 gr. - Pollo 25 gr. + ternera 25 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 200 gr. - Tortilla de patata 125 gr. - Ensalada de lechuga y tomate 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Bollería casera 40 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 20 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado 150 gr. - Muslos de pollo en su jugo 100 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur natural 125 gr. - Azúcar 1 sobre - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brécol rehogado + Patata 150 gr. - Croquetas 50 gr. + calamares 50 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche entera 200 cc - Pan 30 gr.+ Aceite. - Tomate 25 gr.+ sal. - Zumo de naranja natural 150 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 28 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 150 gr. - Tortilla francesa de 1 huevo. - Calabacín plancha 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza 175 gr. - Filete de lenguado plancha + limón 80 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche entera 200 cc - Cereales 30 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. ACEITE TOTAL DÍA 22 CC	- Sopa de picadillo 150 gr. - Bacalao al horno con tomate 80 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.	- Yogur natural 125 gr. - Azúcar 1 sobre - Fruta 150 gr.	- Guisantes con jamón 85 gr. - Pollo asado 100 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 5	- Leche entera 200 cc - Pan 30 gr. - Mermelada 17 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. ACEITE TOTAL DÍA 28 CC	- Arroz blanco con tomate 150 gr. - Albóndigas en salsa 75 gr. - Patatas fritas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.	- Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr.	- Puré de patata + puerro + zanahoria 175 gr. - Huevos al horno con bechamel (2 mitades) - Ensalada verde + maíz 80 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	- Leche entera 200 cc - Cereales 30 gr. - Zumo de naranja natural 150 cc. ACEITE TOTAL DÍA 20 CC	- Espaguetis con tomate 150 gr. - Solomillo de cerdo 60 gr. - Puré de manzana 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.	- Batido de vainilla 200 cc. - Fruta 125 gr.	- judías rehogadas + patata 150 gr. - Salmón plancha 80 gr. - Ensalada de tomate y aguacate 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 7	- Leche entera 200 cc - Pan 30 gr.+ Aceite. - Tomate 25 gr.+ sal. - Zumo de naranja natural 150 cc. ACEITE TOTAL DÍA 25 CC	- Canelones gratinados de verdura y atún (1 Unidad) - Merluza a la marinera 85 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.	- Yogur de Sabores 125 gr. - Fruta 125 gr.	- Crema de ave 175 gr. - Pizza 110 gr. - Ensalada mixta completa 75 gr. - Flan 75 gr.

2021-22

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 1800 KCAL INVIERNO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cereales 35 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 21 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido 60 gr. de fideos cocidos. - Garbanzos 70 gr. + Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr. + repollo 15 gr. - Pollo 25 gr. + Ternera 25 gr. + Chorizo 10 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate 200 cc. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras 200 gr. - Tortilla de patatas 150 gr. - Ensalada de lechuga + tomate 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> -Leche 200 cc -Cola Cao 9 gr. -Bollería casera 50 gr. -Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado 180 gr. - Muslos de pollo en salsa 125 gr. -Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado de lomo: Pan 30 gr. Lomo embuchado 15 gr. - Yogur de sabores 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brécol rehogado con patata 200 gr. - Empanadillas, calamares y croquetas 150 gr. - Tomate en rodajas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> -Leche 200 cc. -- -Cola Cao 9 gr. -Pan 40 gr. + Aceite -Tomate 25 gr.+ sal -Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Lentejas estofadas + chorizo 200 gr. -Tortilla de jamón York 90 gr. - Calabacín plancha 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza 200 gr. - Lenguado rebozado + limón 120 gr. - Patatas fritas 40 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cereales 30 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 25 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo 175 gr. - Bacalao al horno con tomate 100 gr. - Patatas asadas 30 gr. - Pan 20 gr. - Postre casero 100 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de fresa 200 cc. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 100 gr. - Pollo asado 100 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cola Cao 9 gr. - Pan 40 gr. - Mantequilla 10 gr. - Mermelada 17 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate 175 gr. - Albóndigas en salsa 100 gr. - Patatas fritas 50 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + puerro + zanahoria 200 gr. - Huevos al horno con bechamel (2 mitades) - Ensalada verde + maíz 80 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cereales 35 gr. - Cola Cao 9 gr. - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate 175 gr. - Solomillo de cerdo 70 gr. + puré de manzana 20 gr. - Patatas asadas 30 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de vainilla. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes + patata 200 gr. - Salmón plancha 100 gr. - Ensalada de tomate y aguacate 75 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cola Cao 9 gr. - Pan 40 gr. + Aceite - Tomate 25 gr. + sal - Zumo de naranja natural 180 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 28 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Canelones gratinados de verdura y atún (1 y media unidad) - Merluza a la marinera 100 gr. - Pan 20 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de ave 200 gr. - Pizza 150 gr. - Ensalada mixta completa 100 gr. - Flan casero 110 gr.

2021-22

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 2000 KCAL INVIERNO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Colacao 9 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 21 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido (65 gr. de fideos cocidos). - Garbanzos 80 gr. + Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr. + repollo 20 gr. - Pollo 25 gr. + 25 gr. Ternera + Chorizo 10 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate 200cc. - Fruta 125 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 200 gr. - Tortilla de patatas 175 gr. - Ensalada de lechuga + tomate 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DIA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cola Cao 9 gr. - Bollería casera 60 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL DIA 20 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado 200 gr. - Muslos de pollo en salsa 150 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo: Pan 30 gr. Lomo embuchado 20 gr. - Batido de fresa 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brécol rehogado con patata y jamón 200 gr. - Empanadillas, croquetas y calamares 150 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cola Cao 9 gr. - Pan 45 gr. + Aceite. - Tomate 50 gr.+ sal. -Zumo de naranja natural 200 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 30 cc</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 250 gr. - Tortilla de jamón York. 100 gr. - Calabacín plancha 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza 250 gr. Lenguado rebozado 120 gr. + limón - Patatas fritas 60 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche 200 cc. - Cola cao 9 gr. - Cereales 30 gr. - Zumo de naranja natural 200 ml. ACEITE TOTAL DÍA 25 CC	- Sopa de picadillo 200 gr. - Bacalao con tomate 120 gr. - Patatas panaderas 50 gr. - Pan 40 gr. - Postre casero 100gr.	- Bocadillo de Jamón serrano: Pan 30 gr. Jamón serrano 25 gr. - Fruta 150 gr.	- Guisantes con jamón 100 gr. - Pollo asado 120 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 5	- Leche 200 cc. - Cola cao 9 gr. - Pan 40 gr. + Mantequilla 10 gr. + Mermelada 17 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. ACEITE TOTAL DÍA 33 CC	- Arroz blanco con tomate 200 gr. - Albóndigas en salsa 125 gr. - Patatas fritas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.	- Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr.	- Puré de patata + zanahoria + puerro 200 gr. - Huevos al horno con bechamel (2 mitades) - Ensalada verde + maíz 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.
DÍA 6	- Leche 200 cc. - Cereales 40 gr. - Colacao 9 gr. - Zumo de naranja natural 200 cc. ACEITE TOTAL DÍA 22 CC	- Espaguetis con tomate 200 gr. - Solomillo de cerdo 80 gr.+ puré de manzana 25 gr. - Patata asada 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.	- Bocadillo de: Pan 30 gr. Queso 15 gr. Jamón york 15 gr - Batido de vainilla 200 cc.	- Judías verdes con patata 200 gr. - Salmón plancha 125 gr. - Ensalada de tomate y aguacate 100 gr. - Pan 40 g. - Fruta 150 gr.
DÍA 7	- Leche 200 cc. - Cola Cao 9 gr. - Pan 45 gr. + Aceite. Tomate 50 gr.+ sal. -Zumo de naranja natural 200 cc. ACEITE TOTAL DÍA 29 CC	- Canelones gratinados de verdura y atún (2 unidades) - Merluza marinera 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 150 gr.	- Yogur de sabores 125 gr. - Fruta 150 gr.	- Crema de ave 250 gr. - Pizza 165 gr. - Ensalada mixta completa 100 gr. - Flan casero 110 gr.

2021-22

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 2200 KCAL INVIERNO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Cereales 45 gr. - Zumo de naranja natural 225 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 21 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Sopa de cocido (80 gr.de fideos cocidos). - Garbanzos 90 gr.+ Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr. + repollo 25 gr. - Pollo 30 gr. + 30 gr. Ternera + chorizo 15 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate 200 cc. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 250 gr. - Tortilla de patatas 175 gr. - Ensalada de lechuga + tomate 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr - Bollería casera 70 gr. - Zumo de naranja natural 225 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 22 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado 230 gr. - Muslos de pollo en salsa 175 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado de lomo: Pan 40 gr. Lomo embuchado 30 gr. - Batido de fresa 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brecol rehogado con patata y jamón 250 gr. - Empanadillas, croquetas y calamares 150 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Pan 50 gr.+ Aceite - Tomate 50 gr.+ sal. - Zumo de naranja natural 225 cc. <p style="text-align: center;">ACEITE TOTAL DÍA 30 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 250 gr. - Tortilla de jamón York 100 gr. - Calabacin plancha 75 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza 300 gr. - Lenguado rebozado + limón 120 gr. - Patatas fritas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 225 ml. <p>ACEITE TOTAL DÍA 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo 225 gr. - Bacalao con tomate 120 gr. - Patatas panaderas 50 gr. - Pan 40 gr. - Postre casero 100 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado de Jamón serrano: Pan 40 gr. - Jamón serrano 30 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 120 gr. - Pollo asado 120 gr. - Tomate en rodajas 70 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Pan 40 gr. - Mantequilla 10 gr. - Mermelada 17 gr. - Cola Cao 18 gr. - Zumo de naranja natural 225 gr. <p>ACEITE TOTAL DÍA 31 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate 225 gr. - Albóndigas en salsa 125 gr. - Patatas fritas 80 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + zanahoria + puerro 200 gr. - Huevos al horno con bechamel (3 mitades) - Ensalada verde + maíz 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 gr. - Cola Cao 18 gr. - Cereales 40 gr. - Zumo de naranja natural 225 cc. <p>ACEITE TOTAL DÍA 27 CC</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate 225 gr. - Solomillo de cerdo 90 gr.+ puré de manzana 30 gr. - Patata asada 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado de: Pan 40 gr. - Queso 20 gr. - Jamón york 20 gr - Batido de vainilla 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes rehogadas con patata 200 gr. - Salmón plancha 150 gr. - Ensalada de tomate + aguacate 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Pan 50 gr.+ Aceite - Tomate 50 gr.+ sal. - Zumo de naranja natural 225 cc. <p>ACEITE TOTAL DIA 32 CC.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Canelones gratinados de verdura y atún 225 gr. - Merluza a la marinera 100 gr. - Pan 40 g. - Fruta 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de ave 300 gr. - Pizza 165 gr. - Ensalada mixta completa 100 gr. - Flan casero 110 gr.

2021-22

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 2500 KCAL INVIERNO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Cereales 45 gr. - Zumo naranja natural 250 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido (80 gr. de fideos cocidos). - Garbanzos 100 gr.+ zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr. + repollo 30 gr. - Pollo 40 gr. + 40 gr. Ternera. + Chorizo 20 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate 200 cc. - Fruta 150 gr. - Galletas 25 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 300 gr. - Tortilla de patatas 200 gr. - Ensalada de lechuga + tomate 125 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Bollería casera 80 gr. - Zumo naranja natural 250 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado 250 gr. - Muslos de pollo en salsa 175 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocado de lomo: Pan 40 gr. Lomo embuchado 30 gr. - Batido fresa 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brécol rehogado con patata y jamón 250 gr. - Empanadillas, croquetas y calamares 200 gr. - Tomate en rodajas 125 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Pan 55 gr.+ Aceite. - Tomate 50 gr.+ sal. - Zumo naranja natural 250 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 300 gr. - Tortilla de jamón York 125 gr. - Calabacín plancha 75 gr - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 150 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza 300 gr. - Lenguado rebozado + limón 150 gr. - Patatas fritas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 200 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	- Leche 200 cc - Cola Cao 18gr - Cereales 40gr - Zumo naranja natural 250 cc.	- Sopa de picadillo 300 gr. - Bacalao con tomate 150 gr. - Patatas panaderas 100 gr. - Pan 40 gr. - Postre casero 150 gr.	- Bocadillo de jamón serrano: Pan 40 gr. Jamón serrano 30 gr. - Fruta 200 gr.	- Guisantes con jamón 175 gr. - Pollo asado 200 gr. - Tomate en rodajas 100 gr. - Pan 40 gr. - Plátano 150 gr.
DÍA 5	- Leche 200 cc. - Cola Cao 18gr. - Pan 40 gr. - Mantequilla 10 gr - Mermelada 17gr - Zumo naranja natural 250 cc.	- Arroz blanco con tomate 250 gr. - Albóndigas en salsa 150 gr. - Patatas fritas 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.	- Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 150 gr.	- Puré de patata + puerro + zanahoria 300 gr. - Huevos al horno con bechamel (3 mitades) - Ensalada verde + maíz 125 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 6	- Leche 200 cc. - Cola Cao 18gr. - Cereales 40gr. - Zumo naranja natural 250 cc.	- Espaguetis con tomate 250 gr. - Solomillo de cerdo 100 gr.+ puré de manzana 35 gr. - Patata asada 75 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.	- Bocadillo mixto: Pan 40 gr. Queso 20 gr. Jamón York 20 gr. - Batido vainilla 200 cc.	- judías verdes 150 gr. + patata 50 gr. - Salmón plancha 170 gr. - Ensalada de tomate y aguacate 125 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.
DÍA 7	- Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Pan 55 gr.+ Aceite. - Tomate 50 gr.+ sal. - Zumo naranja natural 250 cc.	- Canelones gratinados de verdura y atún (3 unidades) - Merluza a la marinera 100 gr. - Pan 40 gr. - Fruta 175 gr.	- Yogur sabores 125 gr. - Galletas 25 gr. - Fruta 175 gr.	- Crema de ave 300 gr. - Pizza 180 gr. - Ensalada mixta completa 100 gr. - Flan casero 110 gr.

ACEITE DE OLIVA TOTAL AL DÍA: 35 – 40 CC.
 TODOS LOS ALIMENTOS ESTÁN PESADOS EN COCIDO.

2021-22

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DIETA 3000 KCAL INVIERNO

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 1	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Cereales 60 gr. - Zumo naranja natural 250 CC. - Azúcar 1 sobre 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de cocido (90 gr. de fideos cocidos). - Garbanzos 125 gr. + Zanahoria 15 gr. + Patata 30 gr. + 35 gr. de repollo. - Pollo 50 gr.+ 50 gr. Ternera + Chorizo 20 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Batido de chocolate 200cc - Fruta 200 gr. - Galletas 50 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de verduras + picatostes 300 gr. - Tortilla de patatas 225 gr. - Ensalada de lechuga + tomate 125 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 2	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Bollería casera 100 gr. - Mermelada 17gr - Zumo naranja natural 250 cc. - Azúcar 1 sobre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Paella de pescado 275 gr. - Muslos de pollo en salsa 175 gr. - Ensalada de lechuga 50 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo de lomo: Pan 60 gr. Lomo embuchado 30 gr. - Batido de fresa 200 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Brécol rehogado con patata y jamón 250 gr. - Empanadillas, croquetas y calamares 200 gr. - Tomate en rodajas 125 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 3	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Pan 60 gr. + Aceite. - Tomate 50 gr.+ sal. - Zumo naranja natural 250 cc. - Azúcar 1 sobre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentejas estofadas 350 gr. - Tortilla de jamón York 150 gr. - Calabacín plancha 75 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur de sabores 125 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de calabaza 300 gr. - Lenguado rebozado 175 gr. + limón - Patatas fritas 100 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.

DÍA	DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
DÍA 4	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18gr. - Cereales 60gr. - Azúcar 1 sobre. - Zumo naranja natural 250 cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de picadillo 300 gr - Bacalao con tomate 175 gr. - Patatas panaderas 100 gr. - Pan 60 gr - Postre casero 175 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Azúcar 1 sobre. - Bocadillo de jamón serrano: Pan 60 gr. - Jamón serrano 30 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Guisantes con jamón 175 gr. - Pollo asado 250 gr. - Tomate en rodajas 75 gr. + aguacate 50 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 5	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18gr. - Pan 60 gr. - Mantequilla 10 gr - Mermelada 17gr - Zumo naranja natural 250 cc. -Azúcar 1 sobre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz blanco con tomate 275 gr. - Albóndigas en salsa 175 gr. - Patatas fritas 100 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores 125 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Puré de patata + puerro + zanahoria 300 gr. - Huevos al horno con bechamel (4 mitades) - Ensalada verde + maíz 125 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 6	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc. - Cola Cao 18 gr. - Azúcar 1 sobre. - Cereales 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaguetis con tomate 300 gr. - Solomillo de cerdo 150 gr. + puré de manzana 40 gr. - Patata asada 75 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Bocadillo mixto Pan 60 gr. - Queso 30 gr. - Jamón York 30 gr. - Batido vainilla 200cc. 	<ul style="list-style-type: none"> - judías verdes 150 gr. + patata 100 gr. - Salmón plancha 170 gr. - Ensalada de tomate y aguacate 125 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr.
DÍA 7	<ul style="list-style-type: none"> - Leche 200 cc - Cola Cao 18 gr. - Pan 60 gr. + Aceite. - Tomate 50 gr.+ sal. - Zumo naranja natural 250 cc. - Azúcar 1 sobre. 	<ul style="list-style-type: none"> - Canelones gratinados de verdura y atún (3 unidades) - Merluza a la marinera 125 gr. - Pan 60 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Yogur sabores 125 gr. - Galletas 50 gr. - Fruta 200 gr. 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de ave 300 gr. - Pizza 225 gr. - Ensalada mixta completa 100 gr. - Flan casero 110 gr.

**ACEITE DE OLIVA TOTAL AL DÍA: 50 CC.
TODOS LOS ALIMENTOS ESTÁN PESADOS EN COCIDO.**

2021-22

MENÚS TOLERANCIAS Y STOCK DE COLACIÓN

MENÚS DE TOLERANCIA

PACIENTES DE OTORRINO Y BUCODENTAL (TOLERANCIA 1 Y 2)

NATILLAS, YOGUR, LECHE Y SOBRE DE AZÚCAR

RESTO DE PACIENTES QUIRÚRGICOS (TOLERANCIA 3)

YOGURT, ZUMO, GALLETAS Y SOBRE DE AZÚCAR.

STOCK DE COLACIÓN

- LECHE 1 LITRO O LECHE ADAPTADA A SUS NECESIDADES.
- SOBRE DE AZÚCAR.
- SOBRE COLA CAO® / NESQUICK®.
- BRICK ZUMO DE FRUTAS.
- INFUSIÓN.
- YOGUR NATURAL/SABORES CON SOBRE DE AZÚCAR.
- PAQUETE GALLETAS (5 UNIDADES) TIPO MARÍA.

La colación hace referencia a la ingesta después de la cena y se establece según código de dietas no siendo dispensables todos los productos de la relación anterior al mismo paciente, si no que tendrá que elegir según código de dietas, pudiendo ir el yogur o la leche con azúcar o cola cao.

LISTADO DE PRODUCTOS DE DIETAS TERAPÉUTICAS NO INCLUIDOS EN EL CÓDIGO DE DIETAS

INCLUIR TODOS LOS ALIMENTOS DESCRITOS EN EL ANEXO DE DIETAS MODIFICADAS DE ATKINS.

INGREDIENTES NECESARIOS PARA LA REALIZACIÓN DE RECETAS INDICADAS PARA LA DIETA CETOGÉNICA:

- MUESLY O COPOS DE AVENA
- ACEITE DE NUEZ
- ALMENDRA EN POLVO
- HARINA DE AVENA
- SEMILLA DE SÉSAMO
- JENGIBRE EN POLVO
- AVENA
- PAN INTEGRAL
- NABO
- ACEITE DE COCO
- ACEITE DE NUEZ
- EXTRACTO DE VAINILLA
- ALMENDRA Y NUECES TROCEADAS
- YOGURT GRIEGO
- QUESO PHILADELPHIA
- AVELLANAS
- MANZANA
- NATA
- FRESAS
- COCO EN POLVO
- LÁMINAS DE GELATINA NEUTRA
- PIÑONES

- Cacao amargo
- yogur líquido
- Queso Kiri
- Queso minibabybel
- Ganchitos
- Coco fresco
- Avena en copos
- Panceta frita

- Salvado de trigo
- Jamón Serrano graso
- Espinacas
- Aceitunas negras
- Pate de olivas
- Ajo fresco
- Champiñones
- Morcilla
- Espárragos Verdes
- Gambas
- Aguacate
- Mezcla de lechugas
- Ketchup
- Perejil
- Cilantro
- Comino
- Nuez Moscada
- Queso Azul crema de leche 35% mg
- Bacon
- Pimientos de piquillo
- Queso Parmesano
- Pasta filo
- Carne picada de cerdo

PRODUCTOS BAJOS EN PROTEÍNAS

Para las dietas con bajo contenido en proteínas:

- Pan
- Galletas
- Cereales
- Pasta
- Arroz
- Harina

Productos alimenticios indicados por la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España) para celíacos y con el símbolo sin gluten.

Hay dietas que varían según patologías y estudios de investigación recientes que se adaptarán según necesidades del niño ya que forman parte del tratamiento. Dependerá de cada enfermedad deberán comer distintos alimentos.

Enfermos neurológicos:

- Dietas para epilepsia refractaria y glut 1.
- Dietas cetogénicas.
- Dietas para enfermedades metabólicas.
- Niños con el tratamiento de miglustast.
- Niños con déficit de sacarasa-isomaltasa.

Estas dietas que son terapéuticas se prescribirán al ingreso y los ingredientes tendrán que estar disponibles a partir de la segunda ingesta del usuario en el Hospital, la primera ingesta se podrá elaborar con los productos de esta categoría que estén disponibles en cocina.

PRODUCTOS EN EL MERCADO BAJOS EN PROTEÍNAS

- **NUTRICIA:** Teléfono: 900 444 800 / web: www.nutriciaclinico.es (sección productos-> apartado enfermedades metabólicas-> productos **loprofin**).

Los productos bajos en proteínas de la casa NUTRICIA se llaman **PRODUCTOS LOPROFIN** → Están de venta en farmacias.

- **SANAVI:** Teléfono: 95 845 71 27 (Granada) / web: www.sanavi.com (sección productos-> productos **harifen**).

Los productos bajos en proteínas de la casa SANAVI se llaman **PRODUCTOS HARIFEN** → se compran directamente a fábrica por caja y salen más baratos.

- **ECODIET:** Teléfono: 902 23 05 06 (Logroño) / web: www.ecodiet.com (apartado alimentación sin gluten, sin leche, PKU... → entrar en apartado de **PKU**).

Se compran por Internet directamente. Se puede comprar por unidades.

Al entrar en el apartado **PKU** se abre la relación de productos con su descripción y la opción de comprarlos.

- Se puede usar cualquier marca de producto bajo en proteínas.
- **Ante cualquier duda contactar con el servicio de dietética del Hospital Infantil Universitario Niño Jesús.**

ANEXO II

MENÚS ESPECIALES

MENÚ DE VERANO SÁBADO

SALA..... CAMA..... NOMBRE

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Pan Integral |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Leche + Cola-cao | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Cereales |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Batido Sabores |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Papilla de frutas | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Membrillo | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Sandwich mixto | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |
| | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |

COMIDA

1º PLATO

- Ensaladilla rusa
 Puré de patata
 Espaguetis con tomate
 Sopa de pasta

2º PLATO

- Pavo salteado con verduras
 Solomillo pavo plancha
 Lenguado al horno
 Empanadillas

POSTRE

- Manzana asada
 Yogurt
 Fruta de temporada
 Zumo de naranja natural

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Ensalada lechuga y tomate
 Salteado de verduras

- Manzana
 Plátano
 Pera
 Natillas

CENA

1º PLATO

- Espárragos con mahonesa
 Crema de zanahoria
 Puré de verduras
 Sopa de pasta

2º PLATO

- Solomillo cerdo plancha
 Ternera plancha
 Tortilla de Atún
 Croquetas

POSTRE

- Flan casero
 Natillas
 Fruta del tiempo
 Helado

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Tomate rodajas
 Ensalada de lechuga

- Manzana
 Plátano
 Pera
 Queso Burgos +miel o membrillo

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.

2022

MENÚ DE VERANO DOMINGO

SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Cereales Integrales |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Bollería casera |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Cola-cao | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |

CENA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | <input type="checkbox"/> Miel |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. | <input type="checkbox"/> Arroz con leche |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Quesitos |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo lomo emb. | <input type="checkbox"/> Batido lácteo |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Sandwich |

COMIDA

1º PLATO

- Guisantes con jamón
 Arroz blanco con tomate
 Sopa arroz
 Puré patata+zanah.+puerro

2º PLATO

- Ternera asada en su jugo
 Merluza plancha
 Alitas de pollo

GUARNICIÓN

- Patata vapor
 Guisantes + zanahoria
 Ensalada lechuga y tomate

POSTRE

- | | |
|---|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta temporada | <input type="checkbox"/> Natillas |

CENA

1º PLATO

- Ensalada mixta completa
 Puré de verduras
 Sopa de pasta
 Alcahofas con jamón

2º PLATO

- Corvina en salsa
 Pollo empanado
 Tortilla + pavo

GUARNICIÓN

- Zanahoria baby
 Ensalada de lechuga
 Patatas fritas

POSTRE

- | | |
|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta temporada | <input type="checkbox"/> Helado |

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.

2022

MENÚ DE VERANO

LUNES

SALA..... CAMA..... NOMBRE

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Galletas Integrales |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Cola-Cao | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| | <input type="checkbox"/> Tomate + aceite |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Miel |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Arroz con leche | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |
| <input type="checkbox"/> Sandwich mixto | <input type="checkbox"/> Cereales |
| | <input type="checkbox"/> Bocadillo chorizo |

COMIDA

1º PLATO

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Lentejas estofadas | <input type="checkbox"/> Puré de lentejas |
| <input type="checkbox"/> Sopa de pasta | |
| <input type="checkbox"/> Puré de verduras | |

2º PLATO

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Huevos rellenos | <input type="checkbox"/> Patatas vapor |
| <input type="checkbox"/> Tortilla de atún | <input type="checkbox"/> Ensalada de lechuga y tomate |
| <input type="checkbox"/> Cinta de lomo plancha | |

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Macedonia frutas | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Yogurt | <input type="checkbox"/> Fruta temporada |
| <input type="checkbox"/> Zumo de naranja nat. | |

CENA

1º PLATO

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Panaché de verduras | <input type="checkbox"/> Espárragos con mahonesa |
| <input type="checkbox"/> Sopa de arroz | |
| <input type="checkbox"/> Puré de patatas | |

2º PLATO

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Pizza | <input type="checkbox"/> Patatas vapor |
| <input type="checkbox"/> Muslos de pollo asados | <input type="checkbox"/> Tomate en rodajas |
| <input type="checkbox"/> Calamares rebozados | <input type="checkbox"/> Ensalada de lechuga y tomate |

POSTRE

- | | |
|---|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Helado | <input type="checkbox"/> Flan |
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | |

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente .

2022

MENÚ DE VERANO MARTES

SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el n° de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Galletas Integrales |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Cola-cao | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | <input type="checkbox"/> Queso de Burgos |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo de jamón | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Pan tostado | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Sandwich |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | |

COMIDA

1º PLATO

- Puré de patata + zanahoria
 Macarrones con chorizo y jamón.
 Sopa de pasta
 Ensalada Campera (patata, atún, eceitunas)

2º PLATO

- Salmón al horno
 Lenguado a la plancha
 Pollo asado

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Ensalada de lechuga y tomate
 Patatas fritas

POSTRE

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Flan | <input type="checkbox"/> Fruta de temporada |
| <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural | |

CENA

1º PLATO

- Sopa de arroz
 Puré de verduras más picatostes
 Ensalada mixta (Lechuga, tomate, atún, aceitunas, espárragos)

2º PLATO

- San Jacobo
 Tortilla de atún
 Cinta de lomo a la plancha

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Tomate en rodajas
 Ensalada de lechuga

POSTRE

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Helado | <input type="checkbox"/> Fruta de temporada |

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.

2022

MENÚ DE VERANO MIÉRCOLES

SALA..... CAMA..... NOMBRE

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Pan Integral |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Cola-cao | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | |

COMIDA

1º PLATO

- Arroz blanco con tomate
 Judías verdes con jamón
 Puré de verduras
 Sopa de pasta

2º PLATO

- Filete Ruso en salsa
 Ternera picada plancha
 Alitas de pollo
 Bacalao rebozado

POSTRE

- Yogurt natural
 Naranja
 Zumo naranja natural
 Fruta de temporada
 Zumo de naranja natural

GUARNICIÓN

- Patatas fritas
 Ensalada de lechuga y tomate

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Batido de fruta |
| <input type="checkbox"/> Yogurt sabores | <input type="checkbox"/> Quesitos |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Plátano | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Pera | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo de chorizo | <input type="checkbox"/> Sandwich |

CENA

1º PLATO

- Ensalada de pasta
 Sopa de arroz
 Puré de patata
 Espárragos con mahonesa

2º PLATO

- Merluza a la vizcaína
 Merluza a la plancha y patata
 Tortilla francesa
 Sandwich mixto a la plancha

POSTRE

- Yogurt natural
 Yogur sabores
 Flan
 Fruta de temporada

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Tomate en rodajas
 Ensalada de lechuga

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente.

2022

Nombre: Menú de Verano. Miércoles
 Aprobado: Supervisora de Farmacia y Biberonería/Jefe Sección de Nutrición
 Fecha: 6 de Julio de 2015

Código: DIE-IM-13
 Edición: A
 Página: 1 de 1

MENÚ DE VERANO JUEVES

SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
- 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:

No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Manzanilla |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Kiwi |
| <input type="checkbox"/> Yoourt natural | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Cola-cao | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Zumos naranjas nat. |
| <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Cereales |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumos envasados | |

COMIDA

1º PLATO

- Puré de verduras
 Arroz Tres Delicias
 Sopa de arroz
 Espárragos con mahonesa

2º PLATO

- Pollo asado
 Merluza plancha + limón
 Filete de ternera plancha

POSTRE

- Yogurt natural
 Zumos naranjas naturales
 Manzana asada
 Fruta de temporada
 Natillas

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Ensalada de lechuga y tomate

- Yogurt natural
 Plátano
 Pera
 Helado
 Arroz con leche

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Zumos envasados | <input type="checkbox"/> Zumos naranjas naturales |
| <input type="checkbox"/> Yogurt natural | <input type="checkbox"/> Embutido pavo |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo York y queso | <input type="checkbox"/> Galletas |
| | <input type="checkbox"/> Sandwich |

CENA

1º PLATO

- Puré de verduras
 Sopa de pasta
 Guisantes rehogados c/jamón
 Ensalada mixta (lechuga, tomate, atún, aceituna, espárragos)

2º PLATO

- Croquetas, calamares empanadillas
 Pollo empanado
 Tortilla francesa

POSTRE

- Yogurt natural
 Yogurt sabores
 Flan
 Fruta de temporada

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Tomate en rodajas
 Ensalada de lechuga

- Manzana
 Plátano
 Pera
 Helado

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están ya elaboradas. Directamente al paciente.

2022

MENÚ DE VERANO VIERNES

SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:
 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
 2.- Marque con una "X" la opción deseada (Una por grupo)
 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación
 4.- Una vez marcado y entregado "NO" se admiten cambios

IMPORTANTE:
 No se tendrán en cuenta las anotaciones escritas a mano, así como sólo se servirán las opciones elegidas

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Tomate |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Aceite + sal |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Fruta |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Cola-cao |
| <input type="checkbox"/> Pan | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Tostada | <input type="checkbox"/> Sandwich mixto |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Batido frutas+yogur | <input type="checkbox"/> Zumo envasado |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Plátano | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Quesitos |
| <input type="checkbox"/> Sandwich | <input type="checkbox"/> Bocadillo chorizo |

COMIDA

1º PLATO

- Puré de patata + puerro
 Espaguetis salteados
 Sopa de pasta
 Ensalada campera (patata, atún, aceitunas)

CENA

1º PLATO

- Pisto de calabacín
 Puré de patata + calabacín
 Sopa de pasta
 Arroz blanco

2º PLATO

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Albóndigas de pescado | <input type="checkbox"/> Patatas vapor |
| <input type="checkbox"/> Bacalao en su jugo | <input type="checkbox"/> Ensalada lechuga y tomate |
| <input type="checkbox"/> Cinta de lomo plancha | |
| <input type="checkbox"/> Carne picada plancha | |

GUARNICIÓN

2º PLATO

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Tortilla de patata | <input type="checkbox"/> Patatas vapor |
| <input type="checkbox"/> Tortilla francesa | <input type="checkbox"/> Tomate en rodajas |
| <input type="checkbox"/> Filete pollo empanado | <input type="checkbox"/> Ensalada de lechuga |

GUARNICIÓN

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Kiwi | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Queso Burgos miel o membrillo |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural | |

POSTRE

- | | |
|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta del tiempo | <input type="checkbox"/> Helado |

NOTA: Las raciones son iguales que las del código de dietas. Las cantidades de las dietas están elaboradas. Directamente al paciente

2022

MENÚ DE INVIERNO SÁBADO

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENU:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- Leche
 Leche sin lactosa
 Yogur natural
 Manzanilla
 Cola-cao
 Mantequilla
 Aceite

- Pan
 Tomate
 Mermelada
 Zumo naranja nat.
 Galletas
 Cereales
 Tostadas

MERIENDA

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Batido lácteo | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Bocadillo de chortizo |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Papilla de frutas | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Queso + membrillo | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Jamón york | <input type="checkbox"/> Sandwich |
| <input type="checkbox"/> Pan | |

COMIDA

1º PLATO

- Sopa de cocido
 Puré patata-zanahoria-puerro
 Arroz blanco con tomate
 Espárragos con mahonesa

2º PLATO

- Cocido completo
 Filete pollo empanado
 Bacalao plancha con limón

POSTRE

- Natillas
 Manzana asada
 Kiwi
 Fruta de temporada
 Yogur natural

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Patatas fritas
 Ensalada lechuga y tomate

- Manzana
 Plátano
 Pera
 Zumo naranja nat.
 Yogur sabores

CENA

1º PLATO

- Puré de verduras con picatostes
 Sopa de arroz
 Ensalada mixta completa
 Sopa de fideos

2º PLATO

- Tortilla de patata
 Ternera picada plancha
 Tortilla francesa + pechuga de pavo
 Viritas de merluza

POSTRE

- Yogur natural
 Yogur sabores
 Zumo naranja nat.
 Fruta del tiempo
 Flan

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Tomate en rodajas
 Patatas fritas

- Manzana
 Plátano
 Pera
 Queso + membrillo
 Arroz con leche

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas.
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas.

2021-22

MENÚ DE INVIERNO DOMINGO

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENU:

1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.

2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).

3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- Leche
 Leche sin lactosa
 Yogur natural
 Manzanilla
 Cola-cao
 Cereales
 Bollería casera

- Pera
 Pan
 Zumo namj. nat.
 Mantequilla
 Mermelada
 Galletas
 Tostadas

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- Zumo envasado
 Zumo de naranja nat.
 Yogur sabores
 Yogur natural
 Jamón York
 Bocadillo lomo emb.
 Pieza fruta

- Miel
 Pan
 Quesitos desnatados
 Galletas
 Mantequilla
 Batido lácteo
 Sandwich

COMIDA

1º PLATO

- Paella de pescado
 Sopa de arroz
 Puré patata-zanahoria-puerro
 Guisantes con jamón

2º PLATO

- Lenguado a la romana
 Muslos de pollo en salsa
 Huevos rellenos

POSTRE

- Yogur sabores
 Yogur natural
 Zumo naranja natural
 Fruta temporada
 Queso Burgos+miel o membrillo

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Patatas fritas
 Ensalada lechuga y tomate

- Manzana
 Plátano
 Pera
 Manzana asada
 Flan

CENA

1º PLATO

- Brocoli + patata rehogado con jamón
 Puré de verduras
 Sopa de pasta
 Ensalada de pasta

2º PLATO

- Empanadillas, croquetas y calamares
 Filetes ternera plancha
 Salmón plancha
 Croquetas

POSTRE

- Yogur sabores
 Yogur natural
 Manzana asada
 Fruta de temporada
 Natillas

GUARNICIÓN

- Patatas al vapor
 Lechuga
 Patatas fritas
 Tomate en rodajas

- Plátano
 Manzana
 Pera
 Helado
 Zumo naranja natural

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas.
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas.

2021-22

Código: DIE-IM-025
Edición: A
Página: 1 de 1

MENÚ DE INVIERNO LUNES

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- Leche
 Leche sin lactosa
 Yogur natural
 Manzanilla
 Cola-Cao
 Mantequilla
 Tomate triturado+sal

- Cereales
 Mermelada
 Zumo naranja nat.
 Manzana
 Galletas
 Pan+Aceite
 Tostadas

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- Yogur natural
 Yogur sabores
 Batido lácteo
 Batido de fruta
 Galletas
 Mantequilla
 Bocadillo de chorizo

- Miel
 Manzana
 Plátano
 Pera
 Zumo naranja natural
 Natillas
 Flan

COMIDA

1º PLATO

- Sopa de pasta
 Lentejas estofadas
 Puré de verduras

- Puré de lentejas

2º PLATO

- Merluza plancha
 Tortilla de jamón York
 Filete ternera empanado

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Ensalada de lechuga y tomate
 Salteado calabacín

CENA

1º PLATO

- Crema de calabaza
 Sopa de arroz
 Ensalada mixta completa

- Sopa de fideos

2º PLATO

- Lenguado rebozado
 Pollo empanado
 Tortilla de Atún

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Tomate en rodajas
 Patatas fritas

POSTRE

- Batido de fruta
 Macedonia frutas
 Yogur
 Zumo naranja nat.

- Natillas
 Flan
 Plátano
 Fruta temporada

POSTRE

- Yogur natural
 Helado
 Batido de fruta
 Fruta de temporada

- Manzana
 Plátano
 Pera
 Natillas

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas.
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas.

2021-22

MENÚ DE INVIERNO MARTES

SALA..... CAMA..... NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.

DESAYUNO (Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Cereales |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Kiwi |
| <input type="checkbox"/> Cola-Cao | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Tostadas |

MERIENDA (Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Pan tostado | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | <input type="checkbox"/> Bocadillo de jamón |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Queso de burgos |
| <input type="checkbox"/> Jamón York | <input type="checkbox"/> Queso desnatado |
| <input type="checkbox"/> Sandwich | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural |

COMIDA 1º PLATO

- Sopa de picadillo
- Puré de patata + zanahoria
- Sopa de pasta
- Macarrones con tomate

CENA 1º PLATO

- Guisante con jamón
- Puré de verduras
- Espárragos con mahonesa
- Sopa de arroz

2º PLATO

- Bacalao con tomate al horno
- Solomillo de cerdo
- Bacalao rebozado

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
- Patatas panadera
- Ensalada de lechuga y tomate

2º PLATO

- Pollo asado
- Salmón plancha
- Tortilla Francesa + loncha de pavo

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
- Tomate en rodajas
- Ensalada de lechuga
- Patatas fritas

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Flan | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Manzana asada |
| <input type="checkbox"/> Zumo de naranja | <input type="checkbox"/> Postre casero |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | |

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Helado | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Natillas |

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas.
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas

2021-22

MENÚ DE INVERNO MIÉRCOLES

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENÚ:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Cola-Cao | <input type="checkbox"/> Cereales |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Kíwi |
| <input type="checkbox"/> Manzanilla | <input type="checkbox"/> Pan tostado |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| | <input type="checkbox"/> Batido Lácteo |

MERIENDA

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Batido de frutas |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Queesitos |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Zumo de naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Plátano | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Pera | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Galletas | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo de chortzo | <input type="checkbox"/> Sandwich Mixto |

COMIDA

1º PLATO

- Arroz blanco rehogado con tomate
 Puré de verduras
 Sopa de arroz
 Sopa de fideos

CENA

1º PLATO

- Puré de patatas + puerro + zanahoria
 Sopa de pasta
 Ensalada mixta completa
 Espárragos + Mayonesa

2º PLATO

- Albóndigas en salsa
 Ternera picada plancha
 Merluza plancha

GUARNICIÓN

- Patatas fritas
 Ensalada de lechuga y tomate
 Patatas vapor

2º PLATO

- Huevos al horno
 Calamaree romana
 Pavo a la plancha
 Croquetas

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Tomate en rodajas
 Patatas fritas
 Ensalada verde + maíz

POSTRE

- Yogur natural
 Yogur sabores
 Zumo naranja natural
 Fruta de temporada
 Natillas

- Manzana
 Plátano
 Pera
 Naranja
 Flan

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Batido de fruta | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Helado |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Arroz con leche |

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas 2021-22
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas

MENÚ DE INVIERNO JUEVES

FECHA.....

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENU:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el nº de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Manzanilla |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Kiwi |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Cola-cao | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Cereales |
| <input type="checkbox"/> Tostadas | <input type="checkbox"/> Batido lácteo |

MERIENDA

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Zumo envasado | <input type="checkbox"/> Yogur sabores |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Mantequilla | <input type="checkbox"/> Embutido pavo |
| <input type="checkbox"/> Mermelada | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Sandwich mixto | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Bocadillo York+queso | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Galletas |

COMIDA

1º PLATO

- Espaguetts con tomate chortzo y jamón
 Puré de verduras
 Sopa de arroz
 Espaguetts con tomate

2º PLATO

- Solomillo de cerdo
 Pavo empanado
 Tortilla de calabacín
 Merluza plancha

GUARNICIÓN

- Patatas asadas
 Patatas fritas
 Ensalada de lechuga y tomate
 Puré de manzana

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Helado | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Manzana asada | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Flan |

CENA

1º PLATO

- Judías rehogadas con patatas
 Puré de patatas + zanahoria
 Arroz blanco rehogado con bacon
 Sopa de pasta

2º PLATO

- Salmón plancha
 Alitas de pollo al horno
 Tortilla francesa
 Lenguado plancha

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Tomate en rodajas
 Calabacín Plancha
 Ensalada de tomate y aguacate.

POSTRE

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Natillas | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Fruta de temporada | <input type="checkbox"/> Helado |
| <input type="checkbox"/> Arroz con leche | <input type="checkbox"/> Queso con Mentrillo |

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas.
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas

2021-22

MENÚ DE INVIERNO VIERNES

SALA.....

CAMA.....

NOMBRE.....

INSTRUCCIONES PARA RELLENAR CORRECTAMENTE ESTE MENU:

- 1.- Indique el nombre de la Sala y el n° de cama en la que se encuentra su hijo.
- 2.- Marque con una "X" la opción deseada (una por grupo).
- 3.- Intente consumir todos los alimentos de su bandeja, es importante para su recuperación.

DESAYUNO

(Elegir sólo un lácteo)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Leche | <input type="checkbox"/> Manzana |
| <input type="checkbox"/> Leche sin lactosa | <input type="checkbox"/> Plátano |
| <input type="checkbox"/> Yogur nat. | <input type="checkbox"/> Pera |
| <input type="checkbox"/> Yogur sab. | <input type="checkbox"/> Galletas |
| <input type="checkbox"/> Manzanita | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Zumo naranja nat. |
| <input type="checkbox"/> Cola -Cao | <input type="checkbox"/> Pan |
| <input type="checkbox"/> Batido Lácteo | <input type="checkbox"/> Tostadas |

COMIDA

1º PLATO

- Canelones
 Sopa de pasta
 Puré de patata + puerro
 Ensalada mixta completa

2º PLATO

- Merluza a la marinera
 Merluza rebozada
 Filete de ternera plancha
 Tortilla francesa

POSTRE

- Natillas
 Manzana asada
 Kiwi
 Fruta de temporada
 Zumo naranja natural

GUARNICIÓN

- Patatas vapor
 Ensalada lechuga-tomate
 Calabacín plancha

POSTRE

- Manzana
 Plátano
 Pera
 Queso + membrillo
 Arroz con leche

MERIENDA

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Membrillo | <input type="checkbox"/> Bocadillo de chortzo |
| <input type="checkbox"/> Yogur natural | <input type="checkbox"/> Natillas |
| <input type="checkbox"/> Yogur sabores | <input type="checkbox"/> Zumo naranja natural |
| <input type="checkbox"/> Batido frutas-yogur | <input type="checkbox"/> Mermelada |
| <input type="checkbox"/> Manzana | <input type="checkbox"/> Mantequilla |
| <input type="checkbox"/> Plátano | <input type="checkbox"/> Quesitos |
| <input type="checkbox"/> Jamón york | <input type="checkbox"/> Sandwich |
| <input type="checkbox"/> Cereales | <input type="checkbox"/> Pera |

CENA

1º PLATO

- Crema de ave.
 Arroz blanco rehogado
 Sopa de pasta
 Puré de Calabacín

2º PLATO

- Pizza
 Filete pollo empanado
 Empanadillas de atún

POSTRE

- Yogur natural
 Yogur sabores
 Zumo de naranja nat.
 Fruta del tiempo
 Flan casero

GUARNICIÓN

- Tomate en rodajas
 Patatas fritas
 Ensalada mixta completa

NOTA: Las raciones son iguales que las de los Códigos de Dietas
Las cantidades de las dietas están ya elaboradas

2021-22

Código: DIE-IM-023
Aprobado: A
Página: 1 de 1



Este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0890358344641178316855**

ANEXO III

CLASIFICACIÓN DE ARTÍCULOS, EQUIVALENCIAS Y CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Fruta fresca	LIMON CAT. I	kilogramo
2	Fruta fresca	NARANJA MESA TIPO NAVEL CAT. EXTRA	kilogramo
3	Fruta fresca	NARANJA ZUMO CAT. I CALIBRE Nº 4	kilogramo
4	Fruta fresca	MANZANA GOLDEN CAT. I CALIBRE 80/85	kilogramo
5	Fruta fresca	PERA BLANQUILLA CAT. I CALIBRE 60/65	kilogramo
6	Fruta fresca	PLATANO EXTRA CANARIO LONGITUD MINIMA 18 MM	kilogramo
7	Fruta fresca	KIWI CAT. I	kilogramo
8	Fruta fresca	MELOCOTÓN CAT. I CALIBRE 80/85	kilogramo
9	Fruta fresca	CIRUELA CAT. I	kilogramo
10	Fruta fresca	MELON CAT. I	kilogramo
11	Fruta fresca	SANDIA CAT. I	kilogramo
12	Fruta fresca	FRESQUILLA CAT I CALIBRE 80/85	kilogramo
13	Fruta fresca	PICOTAS CAT. I	Kilogramo
14	Fruta fresca	ALBARICOQUES CAT. I	Kilogramo
15	Fruta fresca	FRESA CAT I	Kilogramo
16	Fruta fresca	ARANDANOS CAT I	
17	Fruta fresca	FRAMBUESA CAT I	
18	Fruta fresca	COCO FRESCO CAT I	
19	Fruta fresca	NECTARINA CAT I	
20	Fruta fresca	MANDARINAS CAT. I	Kilogramo
21	Fruta fresca	PARAGUAYA CAT I	
22	Fruta fresca	UVAS TIPO MOSCATEL CAT. I	Kilogramo
23	Fruta fresca	PIÑA NATURAL	Kilogramo
24	Fruta fresca	AGUACATE	Kilogramo
25	Fruta fresca	PERA (CONFERENCIA Y DE AGUA) CAT.I	Kilogramo
26	Fruta fresca	MANZANA ROJA CAT.I	Kilogramo

NOTA LA FRUTA DEBERÁ ESTAR EN SU PUNTO DE MADURACIÓN EL TERMINO QUE APARECE EN EL MENU COMO " FRUTA DE TEMPORADA" hace referencia a todo el listado de fruta anterior en función de la época de año en la que nos encontremos.

CADA DIA SE ADMINISTRARÁ UN TIPO DE FRUTA DIFERENTE, CON UNA ALTERNATIVA MINIMA DE 5 DIAS, SALVO QUE SE ESPECIFIQUE LO CONTRARIO (PAPILLAS DE FRUTA)

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Hortalizas y verduras	ACELGA CAT. I	Kilogramo
2	Hortalizas y verduras	AJO EXTRA	Kilogramo
3	Hortalizas y verduras	APIO CAT. I	Kilogramo
4	Hortalizas y verduras	CALABACIN CAT. I	Kilogramo
5	Hortalizas y verduras	CEBOLLA CAT. I	Kilogramo
6	Hortalizas y verduras	LECHUGA TIPO ICERBERG CAT. I	Unidad
7	Hortalizas y verduras	NABO CALIDAD EXTRA	Kilogramo
8	Hortalizas y verduras	PATATA FRESCA TIPO COMUN CALIDAD 1ª	Kilogramo
9	Hortalizas y verduras	PIMIENTO CAT. I	Kilogramo
10	Hortalizas y verduras	PUERRO CAT. I	Kilogramo
11	Hortalizas y verduras	TOMATE CAT. I	Kilogramo
12	Hortalizas y verduras	CALABAZA	Unidad
13	Hortalizas y verduras	ZANAHORIA CAT. I	Kilogramo
14	Hortalizas y verduras	BERENGENA CAT. I	Kilogramo
15	Hortalizas y verduras	LECHUGA UNIDAD	Unidad
16	Hortalizas y verduras	BRECOL	Unidad
17	Hortalizas y verduras	COLIFLOR	Unidad
18	Hortalizas y verduras	JUDIA VERDE FRESCA	Kilogramos
19	Hortalizas y verduras	ESPINACAS	Manojo
20	Hortalizas y verduras	ESPARRAGO VERDE	Manojo
21	Hortalizas y verduras	ZANAHORIA IV GAMA	
22	Hortalizas y verduras	PATATA IV GAMA	
23	Hortalizas y verduras	CEBOLLA IV GAMA	

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Frutas y verduras congeladas	ESPINACAS EN HOJA CONGELADAS CAT. I	Kilogramo
2	Frutas y verduras congeladas	GUISANTES CONGELADOS CAT. I	Kilogramo
3	Frutas y verduras congeladas	JUDIA VERDE PLANA CONGELADA T/CAST,	Kilogramo
4	Frutas y verduras congeladas	ZANAHORIA TROCEADA CONGELADA CAT. I	Kilogramo

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	AGUA MINERAL S/GAS 330 C.C.	33 cl.
2	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	REFRESCO COCA-COLA LATA 330 CC	33 cl.
4	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	REFRESCO COCA-COLA S/ CAFEINA LATA 330 CC	33 cl.
5	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO PIÑA 100% NATURAL 200 ML JUVER O SIMILAR CONTROLADOS POR LA FACE, SIN AZUCARES AÑADIDOS	Envase
6	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO MELOCOTON 100% NATURAL 200 ML JUVER O SIMILAR CONTROLADOS POR LA FACE, SIN AZUCARES AÑADIDOS	Envase
7	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO NARANJA 100% NATURAL 200 ML JUVER O SIMILAR CONTROLADOS POR LA FACE, SIN AZUCARES AÑADIDOS	Envase
8	Bebidas no alcohólicas/ Dieta terapéutica	ZUMO DE MANZANA NUTRIBEN O SIMILAR 200 ML EN ENVASE DE CRISTAL, 100% NATURAL, SIN AZUCARES AÑADIDOS, CONTROLADO POR LA FACE	Envase

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Cafés e infusiones/ Dieta terapéutica	CAFÉ INSTANTANEO DESCAFEINADO ENVASE INDIVIDUAL	Sobre
2	Cafés e infusiones/ Dieta terapéutica	CAFÉ NATURAL, ENVASE INDIVIDUAL	Sobre
3	Cafés e infusiones/ Dieta terapéutica	CACAO EN POLVO ENVASE INDIVIDUAL 15/18 GR. Sin LACTOSA, SIN GLUTEN, SIN FRUTOS SECOS, SIN PLV, SIN SESAMO Y SIN HUEVO (TIPO TRAPA CAO SIMILAR)	Sobre 15/18gr
4	Café infusiones/Dieta terapéutica	CACAO EN POLVO SIN AZUCAR (TIPO COLA CAO O SIMILAR)	Envase
5	Café infusiones /Dieta terapéutica	CACAO PURO 70% EN POLVO SIN AZÚCAR (TIPO VALOR O SIMILAR)	Envase
6	Cafés e infusiones/ Dieta terapéutica	TILA ENVASE 100 BOLSAS INDIVIDUALES	Envase
7	Cafés e infusiones/ Dieta terapéutica	MANZANILLA 100 BOLSAS INDIVIDUALES	Envase

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	cereales	ARROZ ENVASE 1 KG. MARCA TIPO LA FALLERA	Kilogramo
2	cereales	ARROZ INFLADO CHOCOLATEADO (TIPO CHOCO-KRISPES GRS.)	Envase Avda. Menéndez Pelayo, 65 28009 Madrid
3	cereales	COPOS DE MAIZ TOSTADO ENV. DE 30 GRS. CANTIDAD DE AZUCAR NO SUPERIOR A 8 GR/100 GR. (TIPO CORN-FLAKES)	Envase
4	cereales	CEREALES RICOS EN FIBRA DE SALVADO DE TRIGO (TIPO ALL-BRAN PLUS O SIMILAR) ENV. DE 60 GRS.	Envase
5	cereales	CEREALES CON TRIGO 100% INTEGRAL, ARROZ Y CEBADA LAMINADOS Y TOSTADOS (TIPO SPECIAL-K DE KELLOG'S O SIMILAR)	Envase
6	cereales	COPOS DE MAIZ TOSTADOS Y AZUCARADOS (TIPO FROSTEDES) 40 GRS.	Envase
7	cereales	TRIGO INFLADO AZUCARADO 35 GRS. (TIPO SMACKS O SIMILAR)	Envase
8	cereales	BOLITAS DE MAIZ INFLADO CON MIEL (TIPO MIEL POPS KELLOG'S)	Envase
9	cereales d/ Terapéuticas	MAIZ TOSTADO SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE CON SIMBOLO SIN GLUTEN (TIPO ESGIR O SIMILAR)	Envase
10	cereales d/ Terapéuticas	ARROZ BAJO EN PROTEINAS LOPROFIN, HARIFEN O SIMILAR	Envase
11	cereales d/ Terapéuticas	CEREALES CON ARROZ Y MAIZ CHOCOLATEADO SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLO SIN GLUTEN (TIPO ADPAN PETALOS DE CHOCOLATE)	Envase
12	Cereales	ARROZ INTEGRAL	Envase

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Legumbre	GARBANZOS CAT. EXTRA NACIONALES PEDROSILLANOS 1 KG.	Kilogramo
2	Legumbre	LENTEJAS PARDINAS NACIONAL CAT. I 1 KG.	Kilogramo
Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Pastas	CANELONES SIN HUEVO ENV. 120 PLACAS TIPO CASTILLO	Kilogramo
2	Pastas	ESPAGUETIS SIN HUEVO ENV. 5 KG.	Kilogramo
3	Pastas	FIDEOS SIN HUEVO ENV. 5 KG. FINOS TIPO CABELLO	Kilogramo
	Pastas	MACARRONES SIN HUEVO ENV. 5 KG	
4	Pastas D/ Terapéuticas	MACARRONES SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/ GLUTEN	Kilogramo
5	Pastas D/terapéutica	MACARRONES,ESPAGUETIS, FIDEOS,CANELONES INTEGRALES	Kilogramos
6	Pastas D/ Terapéuticas	FIDEOS SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/GLUTEN	Kilogramo



7	Pastas D/ Terapéuticas	SPAGUETTI S/GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SIMBOLO DE S/GLUTEN	Kilogramo
8	Pastas D/ Terapéuticas	MACARRONES CON BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS MARCAS LOPROFIN O HARIFEN O SIMILAR	Kilogramo
9	Pastas D/ Terapéuticas	SPAGUETTI CON BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS MARCAS LOPROFIN O HARIFEN O SIMILAR	Kilogramo
10	Pastas D/ Terapéuticas	FIDEOS CON BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS MARCA LOPROFIN O HARIFEN O SIMILAR	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.hiri.hospitalniñojesus.es mediante el siguiente código seguro de verificación: 08960358341116855

FACE.- Federación Asociaciones Españolas de Celíacos

TODA LA PASTA QUE SE SUMINISTRE DEBE SER SIN HUEVO

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Pan y Harinas	HARINA TRIGO BLANCO, ENVASE 1KG	Kilogramo
2	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	HARINA DE MAIZ SIN GLUTEN ENVASE DE 700 GR. CONTROLADO POR LA FACE	Gramos
3	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	BISCOTES S/SAL ENVASES INDIVIDUAL DE 2 UNIDADES QUE NO CONTENGA SUERO LACTEO NI TRAZAS	Env/2 unidades
4	Pan y Harinas	PAN DE HARINA TRIGO, BARRA 40 GR. ENVASE INDIVIDUAL S/CONSERV. E 322, NI LECHE	Unidad
5	Pan y Harinas	PAN DE HARINA INTEGRAL, BARRA 40 GR. ENVASE INDIVIDUAL S/CONSERV. E 322, NI LECHE	Unidad
6	Pan y Harinas	PAN S/SAL HARINA TRIGO, BARRA 40 GR. ENVASE INDIVIDUAL S/CONSERV. E 322, NI LECHE	Unidad
7	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	PAN BAJO EN PROTEINAS DE LOPROFIN, HARIFEN O SIMILAR	Envase
8	Pan y Harinas	PAN DE MOLDE HARINA DE TRIGO ENVASE 1KG	Envase/ 1kg.
9	Pan y Harinas	PAN RALLADO S/CONSERV. E 322, NI LECHE	Kilogramo
10	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	PAN SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y EL SÍMBOLO DE S/GLUTEN	Env/340 gr.
11	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	HARINA BAJA EN PROTEINAS LOPROFIN O HARIFEN O SIMILAR	
12	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	PAN RALLADO SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE CON EL SÍMBOLO SIN GRUTEN	
13	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	HARINA COCO	
14	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	COCO RALLADO	
15	Pan y Harinas para dietas Terapéuticas	LEVADURA SIN HIDRATOS DE CARBONO	
16	Pan y Harinas	PAN DE MOLDE NATURAL 100%	
17	Pan y Harinas	PAN DE MOLDE INTEGRAL	
18	Pan y Harinas	PAN DE MOLDE SIN CORTEZA	

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Bollería	VALENCIANAS ENVASE INDIVIDUAL 2 UNIDADES	Caja
2	Bollería	GALLETA TIPO MARIA ENVASE DE 5 UNIDADES 25 gr. (TRAER MUESTRA)	Envase
3	Bollería	GALLETA TIPO MARIA SIN SAL ENVASE DE 5 UNIDADES DE 25 GR.	Envase
4	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETA INTEGRAL SIN SAL TIPO MARIA ENVASE DE 5 UNIDADES DE 25 GR.	Envase
5	Bollería	CROISSANT GIGANTE	Unidad
6	Bollería para dietas Terapéuticas	CROISSANT S/GLUTEN MARCA PROCELI SIMILAR CONTROLADO POR LA FACE	Unidad
7	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETAS BAJO CONTENIDO DE PROTEINAS MARCA LEOPROFIN O HARIFEN O SIMILAR	Envase
8	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETAS TIPO DIET-FIBRA PARA DIABÉTICOS SIN AZÚCAR	Envase
9	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETA TIPO MARIA SIN LECHE SIN HUEVOS Y SIN FRUTOS SECOS TIPO GULLÓN O SIMILAR SIN SOJA	Envase
10	Bollería para dietas Terapéuticas	GALLETAS SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLO SIN GLUTEN (SIN HUEVOS, SIN LECHE, SIN SOJA Y SIN FRUTOS SECOS DE GULLÓN)	Envase
11	Bollería para dietas Terapéuticas	MAGDALENAS SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE Y CON EL SIMBOLO SIN GLUTEN (TRAER MUESTRA)	Envase

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Dulces	AZUCAR BLANCA ENVASE INDIVIDUAL 10 GRS.	kilogramo
2	Dulces	AZUCAR BLANQUILLA ENVASE 1 KG.	envase
3	Dulces para dietas Terapéuticas	CREMA DE CACAO CON AVELLANAS Y AZUCAR (TIPO NOCILLA) MERMELADA, FRESA, MELOCOTON O CIRUELA; MARCA HELIOS O SIMILAR 25 GR. CONTROLADOS POR LA FACE	envase
4	Dulces para dietas Terapéuticas	MIEL ENVASE INDIVIDUAL DE 15 GR. MARCA HELIOS, HERO O SIMILAR CONTROLADOS POR LA FACE	envase
5	Dulces para dietas Terapéuticas	CARAMELOS BOLSA DE 1 KG JELLYNAS O SIMILAR CONTROLADOS POR LA FACE	envase
6	Dulces para dietas Terapéuticas	CREMA DE CACAO CON AVELLANAS Y AZUCAR (TIPO NOCILLA O SIMILAR) SIN GLUTEN PARA CELIACOS CONTROLADO POR LA FACE	envase
7	Dulces para dietas terapéuticas	SACARINA	Envase individual
8	Dulces para dietas terapéuticas	ERITRITOL SOBRES EN ENVASE INDIVIDUAL	
9	Gelatina para dietas terapéuticas	AGAR- AGAR (GELIFICANTE VEGETAL DIETAS CETOGENICAS) SIN CARBOHIDRATOS.	
10	Gelatinas para dietas Terapéuticas	GELATINA NEUTRA (COLAS DE PESCADO)	
11	Gelatinas para dietas terapéuticas	GELATINA DE SABORES	

Nº	SUBGRUPO	Denominación
1	Frutos secos	ALMENDRAS NATURALES Y TOSTADAS
2	Frutos secos	NUECES NATURALES Y TOSTADAS
3	Frutos secos	PISTACHOS NATURALES Y TOSTADAS
4	Frutos secos	AVELLANAS NATURALES Y TOSTADAS
5	Frutos secos	PIÑONES NATURALES Y TOSTADAS
6	Frutos secos	ANACARDOS NATURALES Y TOSTADAS

Nota: LAS DIETAS TERAPEUTICAS SON LAS QUE POR PRESCRIPCIÓN FACULTATIVA FORMAN PARTE DEL TRATAMIENTO DEL NIÑO Y VARIARÁN EN FUNCIÓN DE LAS ÓRDENES MÉDICAS Y DE LAS PRESCRIPCIONES DEL SERVICIO DE DIETÉTICA.- LAS MARCAS DE LAS DIETAS TERAPEUTICAS PODRÁN VARIAR SIGUIENDO LAS INDICACIONES DE LAS DIFERENTES ASOCIACIONES Y DEL SERVICIO DE DIETÉTICA.

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Conservas	ATUN ACEITE DE OLIVA ENVASE ABREFACIL	envase
2	Conservas	ATUN ACEITE DE OLIVA ENVA. 1.5 KG. APROX.	envase
4	Conservas	ATÚN AL NATURAL ENVASE ABREFACIL	envase
5	Conservas	ESPARRAGO ENTEROS BLANCOS 1 KG	envase/1 KG
6	Conservas	ESPARRAGO ENTEROS BLANCOS ABREFACIL	envase/250 GR.
7	Conservas	MEJILLON ESCABECHE T/MEDIO LATA ABREFACIL	envase
8	Conservas	MELOCOTÓN (MITAD) ALMIBAR ENVASE ABREFACIL	envase/500 GR.
9	Conservas	PATE HIGADO CERDO 25 gr.	envase
10	Conservas	PIMIENTO MORRON ENTERO ENVASE 2,5 KG.	envase
11	Conservas	PIÑA EN SU JUGO ENVASE ABREFACIL	envase/500 GR.
12	Conservas	PERA EN SU JUGO	envase
13	Conservas	MACEDONIA EN SU JUGO	envase
14	Conservas	SARDINILLA ACEITE DE OLIVAL ABREFACIL	envase /113GR APRO.
15	Conservas/terapéuticas	TOMATE NATURAL tomate(99,5%),sal , corrector de acidez (ácido cítrico)	envase
16	Conservas/terapéuticas	TOMATE FRITO SIN CONSERVANTES SIN GLUTEN MARCA CIDACOS, ORLANDO O SIMILAR CONTROLADO POR LA FACE	envase
17	Conservas/terapéuticas	TOMATE FRITO BRIK ENVASE DE 400 GR. S/ CONSERVANTES SIN GLUTEN MARCA CIDACOS, ORLANDO O SIMILAR CONTROLADO POR LA FACE	envase
18	Conservas	ACEITUNA VERDE DESHUESADA T/MANZANILLA	envase
19	Conservas	ALCACHOFA CORAZONES, ENVASE 240 GR.	envase
20	Conservas	CALAMARES EN SU TINTA ENVASE 113 GR.	envase
21	Conservas/terapéuticas	BERBERECHOS AL NATURAL	envase
22	Conservas/terapéuticas	COCIDO COMPLETO ENV. 450 GR.	envase
23	Conservas/terapéuticas	LENTEJAS ESTOFADAS ENV. 450 GR.	envase
26	Conservas/terapéuticas	MAGRO DE CERDO COCIDO EXTRA	envase
27	Conservas	LOMOS DE BACALAO EN SALAZON	kilogramos

28	Conservas	MAIZ DULCE ENVASE DE 100 GR. APROXIMADAMENTE	envase
29	Conservas/terapéuticas	POTITOS: VARIEDAD: FRUTAS, PESCADO, POLLO, TERNERA (TIPO NUTRIBEN O SIMILAR) APTOS PARA CELIACOS CONTROLADOS POR LA FACE.	envase

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Condimento/terapéutico	KETCHUP, ENV. INDIVIDUAL 12 GR. MARCA CIDACOS, HELIOS O SIMILAR, PRIMA CONTROLADO POR LA FACE	caja
2	Condimentos	VNAGRE DE VINO, ENVASE DE 1 LITRO	envase/1 litro
3	Condimentos	SAL FINA, ENVASE INDIVIDUAL 2 GR.	unidad
4	Condimentos	SAL REFINADA DESHIDRATADA ENVASE DE 1 KG.	KG.
5	Condimento/terapéutico	PIMENTON MARCA CARMENCITA O SIMILAR, HACENDADO CONTROLADO POR LA FACE	envase
6	Condimento/terapéutico	COLORANTE PARA PAELLA MARCA CARMENCITA O SIMILAR, HACENDADO CONTROLADO POR LA FACE	envase
7	Condimentos	OREGANO SECO	envase
8	Condimentos	NUEZ MOSCADA EN POLVO	envase

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad/Compra
1	Grasas	ACEITE OLIVA VIRGEN	litro
2	Grasas	ACEITE GIRASOL REFINADO ALTO OLEICO	5 litros
3	Grasas/terapéuticas	MAYONESA SUAVE 3 KG MARCA CIDACOS, HELIOS, PRIMA, KRAFT O SIMILAR CONTROLADO POR LA FACE	3 Kg. aprox.
4	Grasas/terapéuticas	MAYONESA SUAVE 12ml MARCA CIDACOS, HELIOS, PRIMA O SIMILAR CONTROLADO POR LA FACE	unidad

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Aves	FILETE POLLO FRESCO DE PECHUGA DE 200 GR. UNIDAD APROXIMADAMENTE	Kilogramo
2	Aves	GALLINA FRESCA ENTERA, 1,5 KG. PIEZA APROXIMADAMENTE	Kilogramo

3	Aves	JAMONCITOS DE POLLO FRESCO, PIEZA 100 G. APROX.	Kilogramo
4	Aves	POLLO ENTERO FRESCO, LIMPIO, SIN VISCERAS, PIEZA 1,8 KG. APROXIMADAMENTE	Kilogramo
5	Aves	ALITAS DE POLLO	Kilogramo
6		CUARTOS TRASEROS DE POLLO FRESCO (250-300GR)	Kilogramo
7	Aves	POLLO TROCEADO FRESCO (PARA AJILLO); DE CONTRAMUSLO	Kilogramo
8	Aves	FILETE PAVO FRESCO DE PECHUGA/SOLOMILLO DE 200 GR. UNIDAD APROXIMADAMENTE	Kilogramos
<p>La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/es mediante el siguiente código seguro de verificación: 8903058344611178316855</p>			
Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Carnes	AGUJA DE AÑOJO 1ª CALIDAD, PIEZA 1 KG APROXIMADAMENTE	Kilogramo
2	Carnes	CINTA LOMO CERDO 1ª CALIDAD, LIMPIA, FRESCA; FRACCIONADO	Kilogramo
3	Carnes	CODILLO JAMON CERDO CURADO; FRACCIONADO	Kilogramo
4	Carnes	HUESO DE RODILLA TERNERA	kilogramos
5	Carnes	ESPINAZO DE CERDO SALADO; FRACCIONADO	Kilogramo
6	Carnes	FILETE TERNERA ROSADA CENTRO Y/O BABILLA, DE PRIMERA, 200GRS./UNIDAD	Kilogramo
7	Carnes	MORCILLO AÑOJO 1ª CALIDAD; SIN FRACCIONAR	Kilogramo
8	Carnes	RABILLO DE TERNERA	Kilogramos
9	Carnes	CORDERO (CHULETILLAS, PALETILLA, PIERNA)	Kilogramos
10	Carnes	SOLOMILLO DE CERDO	Kilogramos
11	Carnes	SOLOMILLO TERNERA	Kilogramos



Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Pescado	CALAMAR CONGELADO ANILLAS REDONDAS	Kilogramo
2	Pescado	CARNE DE MEJILLÓN CONGELADA	Kilogramo
3	Pescado	EMPERADOR CONGELADO, FILETES CON PIEL	Kilogramo
4	Pescado	GAMBA PELADA CONGELADA TAMAÑO MEDIO	Kilogramo
5	Pescado	LENGUADO FILETES CONGELADO, ENVASE INDIV.	Kilogramo
6	Pescado	LOMOS MERLUZA CONGELADA, ENVASE INDIV.	Kilogramo
7	Pescado	RABAS DE CALAMAR CONGELADAS Y EMPANADAS	Kilogramo
8	Pescado	SALMON Y CORVINA	
9	Pescado	LOMO DE BACALAO CONGELADO	KILOGRAMO
10	Pescado	MIGAS DE BACALAO EN SAL	KILOGRAMO
11	Pescado	SALMON (posteriormente congelado)	KILOGRAMO
12	Pescado	SALMON AHUMADO	KILOGRAMO
13	Pescado	BOQUERONES	KILOGRAMO
14	Pescado	GAMBAS FRESCAS	
15	Pescado	LUBINA FRESCA	
16	Pescado	DORADA FRESCA	
17	Pescado	BACALAO FRESCO	

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cs/mediante_el_siguiente_codigo_seguro_de_verificacion:0890358344641178316855

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Congelados	EMPANADILLA DE BONITO CONGELADA, TAMAÑO GRANDE	Kilogramo
2	Congelados Varios- D/ TERAPEUTICAS	HELADO VASITO VAINILLA-CHOCOLATE , FRESA-NATA SIN GLUTEN CONTROLADO POR LA FACE.	ENVASE
3	Congelados	MASA DE PIZZA PRECOCINADA PARA 4 RACIONES, UNIDAD (se completará con los ingredientes: tomate, bonito, jamón york, pavo, orégano, aceitunas, champiñón, queso). Ingredientes a demanda según celiacos, alérgicos etc. MASA DE PIZZA SIN GLUTEN CONTROLADO POR EL SÍMBOLO DE LA FACE Y MARCA S/ GLUTEN	UNIDAD

4	Congelados	POLOS DE HIELO SIN LECHE, SIN PLV Y SIN GLUTEN	UNIDAD
5	Congelados	CROQUETAS DE JAMON	ENVASE

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Huevos y Derivados	HUEVO LIQUIDO ENTERO PASTEURIZADO, ENVASE 1 KG.	KILOGRAMO
2	Huevos y Derivados	HUEVO NATURAL CATEGORIA "A", 65 GR.	DOCENA
3	Huevos y Derivados	CLARA DE HUEVO Y YEMA DE HUEVO PASTEURIZADO	
4	Huevos y Derivados	SUCEDANEO DE HUEVO SIN PROTEINAS (TIPO HARIFEN O LOPROFIN)	

Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	LECHE ENTERA UPERISADA, ENVASE BRICK 1 L. ***	ENVASE
2	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	BATIDO SABORES UHT, ENVASE 200 ML. (ASTURIANA O SIMILAR CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
3	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	BATIDO SOJA PROVOMEL ENVASE 200 ML. APROX. (SANTIVERI O SIMILAR)	ENVASE
4	Leche y Derivados- D/	BEBIDA DE SOJA, SIN LACTOSA, ENVASE 250 ML."YO SOY" O SIMILAR	ENVASE
5	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	BEBIDAS VEGETALES (ARROZ,ALMENDRA Y AVENA) "YO SOY " O SIMILAR	ENVASE
6	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	BATIDOS SIN LACTOSA FRESA CHOCOLATE Y VAINILLA 200ML	ENVASE
7	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	FLAN SIN LACTOSA	ENVASE
8	Leche y Derivados- D/	COPA CHOCOLATE CON NATA, ENVASE 115 G.	ENVASE
9	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	CREMA DE SOJA SABORES S/COLORANTES NI CONSERVANTES, ENVASE 125 G. (SOYACREM O SIMILAR CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
10	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	FLAN DE HUEVO ENVASE 110 G.	ENVASE

11	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	FLAN ENVASE 110 G. APROX. (PMI) CONTROLADO POR LA FACE	
12	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	LECHE BAJA EN LACTOSA, ENVASE BRICK 1 L DESNATADA SEMIENTERA Y ENTERA KAIKU O SIMILAR	ENVASE
13	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	LECHE BAJO CONTENIDO EN PROTEINAS, ENVASE 200 ML CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
14	Leche y Derivados-	LECHE DESNATADA UPERISADA ENVASE BRICK 1 L. ***	ENVASE
15	Leche y Derivados-	LECHE ENTERA UPERISADA, ENVASE BRICK 200 ML. ***	ENVASE
16	Leche y Derivados	MANTEQUILLA ENVASE INDIVIDUAL 10 G.	UNIDAD
17	Leche y Derivados	MANTEQUILLA SIN LACTOSA	UNIDAD
18	Leche y Derivados	NATA LIQUIDA CON MAS DEL 35% MATERIA GRASA, ENVASE 1 L	ENVASE
19	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATA LIQUIDA UHT, 18% MATERIA GRASA, ESPECIAL COCINA (CENTRAL LECHERA ASTURIANA O SIMILAR), ENVASE 1 L. CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
20	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATA SIN LACTOSA	ENVASE
21	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLA ENVASE 130 G. (DANONE O SIMILAR) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
22	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLAS SABORES ENVASE 125 G. (PMI) PASCUAL O SIMILAR CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
23	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLAS DE SOJA ALERGICOS SOJA SUN O SIMILAR 0% DE HIDRATOS DE CARBONO	
24	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	NATILLAS SIN LACTOSA SABOR CHOCOLATE / VAINILLA	
		ARROZ CON LECHE ENVASE INDIVIDUAL	
25	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO FRESCO SEMIDESNATADO CON CALCIO Y VITAMINA D SABOR FRESA, (TIPO PETIT SUISSE O SIMILAR) ENVASE 60 GR.	ENVASE
26	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESITOS PORCIONES (CENTRAL LECHERA ASTURIANA O SIMILAR) CONTROLADO POR LA FACE	PORCION
27	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO BARRA PIEZA 2,5-3 KG APROXIMADAMENTE (LARSA O SIMILAR) CONTROLADO POR LA FACE	KILOGRAMO
28	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO DE BARRA SIN LACTOSA	
29	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO BLANCO PASTEURIZADO, ENVASE 75 GR. APROX. (CENTRAL LECHERA ASTURIANA O SIMILAR) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE

30	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO LIGERO PORCIONES, 4,5 % M. G., PORCION 20 GR.	PORCION
31	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO RALLADO ESPECIAL PASTA (CENTRAL LECHERA ASTURIANA O SIMILAR) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
32	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO RALLADO ESPECIAL PIZZA (CENTRAL LECHERA ASTURIANA O SIMILAR) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
33	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO RALLADO SIN LACTOSA	ENVASE
34	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR APTO PARA LACTANTES CON LECHE DE CONTINUACIÓN 96%, ENVASE 125 G. (NATURAL Y SABORES)	ENVASE
35	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR DESNATADO SABORES, 0% M.G., ENVASE 125 G	ENVASE
36	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR LIQUIDO, LECHE FERMENTADA CON L.CASEI INMUNITASO ENVASE 93,7 ML	ENVASE
37	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR NATURAL DESNATADO, 0% M.G., ENVASE UNITARIO	ENVASE
38	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR NATURAL ENVASE UNITARIO	ENVASE
39	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR SIN LACTOSA NATURAL Y SABORES ENVASE UNITARIO	ENVASE
40	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR SABORES ENVASE UNITARIO	ENVASE
41	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR SOJA SABORES PROVOMEL ENVASE UNITARIO APROX. (SANTIVERI O SIMILAR) CONTROLADO POR LA FACE	ENVASE
42	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO KIRI O SIMILAR, COMPOSICION POR CADA 100GR: 29,5 GR DE MATERIA GRASA, 2GR DE LUCIDOS Y 8,5GR DE PROTEINAS	ENVASE
43	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO BABYBEL O SIMILAR, COMPOSICION POR CADA PORCION: 4,8 GR MATERIA GRASA, 4,6 GR DE PROTEINAS 140 MG DE CALCIO	ENVASE
44	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO 0% GRASA	ENVASE
45	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO FRESCO SIN LACTOSA	ENVASE
46	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	YOGUR GRIEGO (SIN AZÚCAR) ENVASE UNITARIO	ENVASE
47	Leche y Derivados- D/ TERAPEUTICAS	QUESO CURADO	ENVASE



Nº	Subgrupo	Denominación	Unidad Compra
1	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	CHORIZO SARTA PRIMERA DULCE, PIEZA 0,3 KG. APROX. (PALACIOS O SIMILAR) CONTROLADO POR LA FACE sin huevo sin leche	Kilogramo
2	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	JAMON SERRANO CENTRO, PIEZA 4 KG. APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL, TELLO O SIMILAR) CONTROLADO POR LA FACE sin huevo sin leche	Kilogramo
3	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	JAMON YORK ARTESANO CENTRO, 1ª CALIDAD, PIEZA 6 KG. APROX. (BONNATUR ARGAL, SELVA O SIMILAR) CONTROLADOS POR LA FACE SIN HUEVO, SIN LECHE, SIN NITRITOS, SIN GLUTEN, SIN AZUCAR	Kilogramo
4	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	JAMON YORK ARTESANO CENTRO, 1ª CALIDAD, PIEZA 6 KG. APROX. (BONNATUR ARGAL, SELVA O SIMILAR) CONTROLADOS POR LA FACE SIN HUEVO, SIN LECHE, SIN NITRITOS, SIN GLUTEN, SIN AZUCAR, SIN SAL	Kilogramo
5	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	LOMO EMBUCHADO EXTRA, PIEZA 1,6 KG.APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL, TELLO O SIMILAR) CONTROLADOS POR LA FACE	Kilogramo
6	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	PECHUGA PAVO, SIN GLUTEN, CONTROLADO POR LA FACE, PIEZA 5,5 KG. APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL, TELLO O SIMILAR) CONTROLADOS POR LA FACE SIN HUEVO, SIN LECHE, SIN NITRITOS, SIN AZUCAR (BONNATUR ARGAL, SELVA O SIMILAR)	Kilogramo
7	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	SALCHICHA FRANKFURT, ENVASE 6 UNIDS. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL, TELLO O SIMILAR) CONTROLADOS POR LA FACE	ENVASE
8	Fiambres y Embutidos-D/TERAPEUTICAS	PECHUGA PAVO, SIN GLUTEN, CONTROLADO POR LA FACE, PIEZA 5,5 KG. APROX. (CASADEMONT, EL POZO, M.R.M., EL CASAL, TELLO O SIMILAR) CONTROLADOS POR LA FACE SIN HUEVO, SIN LECHE, SIN NITRITOS, SIN AZUCAR (BONNATUR ARGAL, SELVA O SIMILAR), SIN SAL	ENVASE

LOTE DE PRODUCTOS BAJOS EN PROTEÍNAS

Pasta de bajo contenido en proteínas es un alimento para usos médicos especiales. Pasta de bajo contenido en proteínas (0,5%). Aporta 365 kcal por 100 g de producto. Sin proteínas de leche de vaca y sin gluten. Sin lactosa, fructosa ni sacarosa. No contiene huevo ni soja

PRODUCTO	UNIDAD	PRECIO	TOTAL
Macarrones	1	2,9570	2,9570
Espaguetis	1	2,9570	2,9570
Arroz	1	2,9570	2,9570
Harina	1	3,7400	3,7400
Leche	12	0,7130	8,5560
Galletas	1	2,9000	2,9000
Cereales	1	9,2950	9,2950
TOTAL LOTE			33,362 €

EXTRAS DE NAVIDAD:

Para el día 24 diciembre noche para cada una de las salas y servicios del Hospital:

- 1 Bandeja de variados de Navidad + 1 botella de sidra, para una media de 8 personas por bandeja compuesta de:
 - Turrón blando
 - Turrón duro
 - Turrón de chocolate
 - Turrón de yema
 - Mazapán
 - Empiñonados
 - Polvorones
 - Bombones

Para el salón de actos día 5 de enero: Fiesta de Reyes a las 7 de la tarde, para alrededor de 150 personas.

- 1 Bandeja de sándwich variados
- 2 Bandejas de jamón serrano
- 2 Bandejas de jamón York
- 2 Bandejas de pechuga de pavo
- saladitos
- Patatas fritas
- Pan
- Coca- cola
- Refresco de naranja / limón
- Agua
- Roscón de reyes

CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS

CARNES Y AVES	1ª Categoría
	Aspecto jugoso, sin viscosidades
	Sin colorantes anormales
	Consistencia firme
	Brillo del corte y sin olor desagradable (a la manipulación)
	Gramaje adecuado a la ración
	Temperatura 0°C / 4°C
PESCADO CONGELADO	1ª Categoría
	Sin signos de descongelación parciales como reblandecimiento o exceso de escarcha
	Olor adecuado y consistencia firme (a la manipulación)
	Temperatura ≤ menos 18°C
FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS	1ª Categoría
	IV gama (lechuga, patata, zanahoria y cebolla)
	Ausencia de suciedad, putrefacciones y/o enmohecimientos
	Libres de parásitos
	Aspecto jugoso, fresco y uniforme
	Tamaño adecuado a la ración
	Grado de maduración adecuada (se tomarán 2/3 piezas al azar, cortándose para verificar aspecto)
Temperatura 0°C / 7°C	
LEGUMBRES	1ª Categoría
	Producción nacional y del año
	Garbanzo pedrosillano
	Lenteja verdina
HUEVOS	1ª Categoría
	Tamaño 65 a 70 gramos
	Aspecto exterior limpio, uniforme y cáscara íntegra
OVOPRODUCTOS	Huevina, clara, yema
	Temperatura 0°C / 4°C
EMBUTIDOS Y LÁCTEOS	1ª Categoría
	Envases íntegros
	Temperatura 0° C / 4°C
PAN	1ª Categoría
	Elaborado en el día, no congelado ni precocinado
	Raciones individuales de 40 gramos
	Empaquetado íntegro con etiquetado composición de alérgenos
ACEITE	Girasol alto oleico
	Oliva extra
PRODUCTOS NO PERECEDEROS	Sin abolladuras, abombamientos o pérdida de hermeticidad
	Aspecto exterior limpio
	Etiquetado íntegro

ANEXO IV

LISTADO DE EXTRAS

Extras	Cantidad	Precio máximo	Coefficientes
YOGURT NATURAL	3.505	0,15 €	1,3030%
NARANJA	170	0,36 €	0,1579%
NATILLAS DE CHOCOLATE	155	0,24 €	0,0947%
PERA	209	0,36 €	0,1942%
YOGUR MI PRIMER DANONE	63	0,39 €	0,0636%
COCA COLA	69	0,49 €	0,0861%
NATILLAS SOJA	10	1,16 €	0,0297%
YOGURT DESNATADO	78	0,15 €	0,0290%
LECHE DE ALMENDRAS	4	3,37 €	0,0345%
ZUMO DE MANZANA	47	0,30 €	0,0362%
NATILLAS DE VAINILLA	341	0,24 €	0,2083%
CAJA DE QUESITOS	12	10,21 €	0,3135%
JAMON SERRANO	367	1,59 €	1,4908%
BATIDO DE CHOCOLATE	2.483	0,38 €	2,4393%
PAQUETE DE CAMELOS (2 KG.)	1.100	12,17 €	34,2285%
SOBRES DE COLA CAO	7.388	0,24 €	4,5135%
LONCHAS DE JAMON YORK	389	0,74 €	0,7333%
PAN MOLDE REBANADA	2	0,10 €	0,0005%
YOGURT SIN LACTOSA	1.128	0,61 €	1,7669%
NATILLAS SIN LACTOSA (COCINA)	26	1,02 €	0,0676%
PLATANO	470	0,36 €	0,4367%
PAN	2.078	0,15 €	0,7725%
FLAN SIN LACTOSA (COCINA)	0	1,97 €	0,0000%
LITRO DE LECHE DESNATADA	1.357	0,89 €	3,0984%
ZUMO VARIADO	13.818	0,30 €	10,6421%
SOBRES DE NESQUIK	5	0,16 €	0,0020%
TIJA	448	0,49 €	0,5591%
MIGAS DE BACALAO (KG.)(COCINA)	0	15,34 €	0,0000%
ACEITE DE OLIVA 1LITRO	3	3,65 €	0,0280%
LECHE DE ARROZ (1L.)(COCINA)	25	1,66 €	0,1062%
STEVIA (SOBRE INDIVIDUAL)	435	0,03 €	0,0348%
BRICK DE LECHE	6	0,89 €	0,0137%
PAN MOLDE SIN CORTEZA (COCINA)	0	0,18 €	0,0000%
LITRO DE LECHE ENTERA	2.189	0,89 €	4,9981%
LITRO LECHE SEMIDESNATADA	189	0,89 €	0,4315%
YOGURT DE SOJA	80	0,73 €	0,1487%
BATIDO DE VAINILLA	456	0,38 €	0,4480%
NATILLAS SOJA SOJA-SUN(COCINA)	10	0,58 €	0,0149%
YOGURES SABORES	12.781	0,15 €	4,7515%
PAQUETE DE GALLETAS	20.311	0,07 €	3,7754%
MANZANA	206	0,36 €	0,1914%
BATIDO DE FRESA	345	0,38 €	0,3389%
MANTEQUILLA	1.216	0,07 €	0,2260%
AZUCAR MORENO (1KG.)(COCINA)	0	1,92 €	0,0000%
LONCHAS DE PAVO	398	0,64 €	0,6552%
NARANJA ZUMO NATURAL	183	0,93 €	0,4373%
LECHE SIN LACTOSA KAIKU	1.012	4,55 €	11,7687%
ZUMO DE PIÑA	785	0,30 €	0,6046%
SOBRES DE AZUCAR	17.907	0,01 €	0,4717%
NATILLAS	3.848	0,24 €	2,3508%
MERMELADA	646	0,16 €	0,2572%
HUEVOS	0	0,10 €	0,0000%
P. GALLETAS SIN GLUTEN	4	0,36 €	0,0037%
PAQUETE GALLETAS / DIABETICOS	336	0,24 €	0,2053%
LECHE DE SOJA BRICK 250 ML	269	1,83 €	1,2570%
CAJA AGUA FONTVELLA (33CC)	123	3,80 €	1,1953%
MANZANILLA	409	0,49 €	0,5104%
LECHE LOPROFIN	0	1,00 €	0,0000%
P. GALLETAS ESPEC. ALER. (BIO)	137	0,36 €	0,1273%
ZUMO DE MELOCOTON	944	0,30 €	0,7270%
KIWI	176	0,36 €	0,1635%
QUESO	324	0,55 €	0,4559%
			100,0000%

ANEXO V

INVENTARIO CAFETERÍA

**INVENTARIO DE MOBILIARIO Y MAQUINARIA INSTALADO EN EL
Hospital INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS**

ELEMENTO	CANT.
CANALETAS Y REJILLAS 300X300	3
CAÑO LAVAMANOS	1
GRIFO G2P2SERIFO MONOMANDO, GM-PL-25 E	1
HORNO MERRYCHEF E3	1
MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS	1
MESA SALIDA LAVAVAJILLA	1
LAVAVAJILLAS	1
ESTANTE MURAL 1900X350	1
ESTANTE MURAL 1480X350	2
SOPORTES ESTANTERIAS Construido totalmente en acero inoxidable. AISI-304, 18/8 de 1,5mm. de espesor.	2
ABATIDOR COMPACTO ATM 051 VCH Modelo mixto	1
PEANA ABATIDOR	1
EXTRACCION EN COCINA Conducto de extracción de 500 mm de diámetro	1
SISTEMA EXTINCION INCENDIOS	1
MESA MURAL DE APOYO 1 ESTANTE	1
GRIFO MONOMANDO GM-PL-25	1
EQ PARTIDO PARA CUARTO FRIO	1
CÁMARA PANEL FRIGORIFICO CUARTO FRIO Cuarto frío: 2900x2700x2400mm	1
ARMARIO NEGATIVO CAFN-1402	1
VITRINA REFRIGERADA VISTA 1250	2
FRENTE MOSTRADOR CFMP-150	2
VITRINA VISTA 850	1
VITRINA VISTA 600	1
ELEMENTO BARRA PÚBLICO BASTIDOR Y HORNACINAS EN ACERO INOX/ACABADO MELAMINA VINILADO	1
BARRA FORRADA MADERA PERSONAL	1
BARRA ESTANTE PERSONAL MADERA	1
FABRICADOR CUBITOS DE HIELO	1
MESA INGREDIENTES COMPACTA FONDO 700	1
CARRO CALIENTE CCB-10ARRO CALIENTE CCB-10	1
FREIDORA A GAS FG7-05FREIDORA A GAS, FG7-05	2
FRY-TOP A GAS FTG7-10FRY-TOP A GAS, FTG7-10 L	1
MÓDULO BAJO MB-7-10/CON PUERTAS	1
MARMITA	1
BLOQUE COCCION	1
HORNO MIXTO ADVANCE ELECTRICO AE-101	1
SOPORTE DE HORNO OPORTE DE HORNO, SH-11-B	1
TABIQUE L SEPARADOR HORNOS	1
MESA MURALAPOYO 2 ESTANTES	1
ESTANTE PASAPLATOS INFERIOR	1
MESAS BLANCAS 120X70X74 /ESTRUCTURA ACERO/TABLERO MELAMINA	14
MESAS BLANCAS 70X70X74ESTRUCTURA ACERO/TABLERO MELAMINA	8
MESAS ALTAS 110X45X110/ESTRUCTURA ACERO/TABLERO MADERA	6

PPT A/SER-003860/2022 "SERVICIO DE SUMINISTRO GESTION DE VIVERES Y EXPLOTACION DE CAFETERIA Y VENDING DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

ELEMENTO	CANT.
SILLAS ACERO DIVERSOS COLORES	56
SILLAS LACADAS BLANCO	16
PANTALLAS LED 1200X300 PUBLICO	12
DOWNLIGHT LED 25 W PUBLICO	10
REGLETA LED SUPERFICIE PUBLICO	2
LUMINARIA LAG AMARILLA	1
LUMINARIA SUPERFICIE SMCS 68 W PUBLICO	5
LUMINARIA SUPERFICIE SMCS 55 W PUBLICO	1
PANTA LED CUARTO FRIO	2
PANTALLAS LED COCINA	9
PANTALLA ESTANCA PASILLOS	5
PANTALLA LED 1200X600 PERSONAL	10
PANTALLA LED 60X60 PERSONAL	4
CARRO BANDEJEROS	1
ESTANTE CAFETERO	2
TIMBRE FRIO FAGOR	2
BOTELLERO 3 PUERTAS	1
BOTELLERO 2 PUERTAS	1
VITRINA EXPOSICION GRANDE	2
VITRINA EXPOSICION PEQUEÑA	1
ESTANTERIAS ALMACEN AZULES	5

ANEXO VI

PRECIOS CAFETERÍA

LISTADO DE PRECIOS CAFETERÍA PÚBLICO

Precios
2022

PLATOS COMBINADOS	
Nº 1.- BISTEC DE TERNERA, HUEVO FRITO, ENSALADA Y PATATAS	6,85 €
Nº 2.- CINTA DE LOMO, CROQUETAS, PIMIENTO VERDE Y PATATAS FRITAS	6,55 €
Nº 3.- CUARTO TRASERO DE POLLO ASADO EN SU JUGO CON PATATAS FRITAS	4,90 €
Nº 4.- TORTILLA FRANCESA, JAMÓN DE YORK Y ENSALADILLA RUSA	4,90 €
Nº 5.- LOMOS DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA	7,65 €
Nº 6.- FRITURA VARIADA (CROQUETAS, EMPANADILLAS, VARITAS Y CALAMARES)	5,50 €
Nº 7.- ENTRECOTTE PARILLA CON PIMIENTO VERDE, HUEVO FRITO Y PATATAS FRITAS	10,60 €
COSTILLAS ASADAS CON SALSA DULCE Y PATATAS	8,20 €
TARTAS VARIADAS	2,90 €
GOFRES CON CARAMELO, CHOCOLATE O FRESA	1,80 €
BOCADILLOS CON MINI - BAGUETTE O CHAPATA	
JAMÓN SERRANO, JAMÓN DE YORK, QUESO NATA, CHORIZO VELA, SALCHICHÓN, ANCHOAS, SARDINAS, BONITO, QUESO MANCHEGO, BOQUERONES EN VINAGRE, TORTILLA ESPAÑOLA O DE BONITO	2,75 €
CINTA DE LOMO, TERNERA, CALAMARES, BACON, PANCETA, CHORIZO FRITO, TORTILLA FRANCESA, MORCILLA, CHISTORRA	3,62 €
CATEGORÍA 1: SUPLEMENTO DE TOMATE O PIMIENTO FRITO O MAHONESA O KEPCHUP O MOSTAZA	0,50 €
CATEGORIA 2: SUPLEMENTO DE UNA LONCHA DE QUESO MANCHEGO O QUESO NATA O BACON O JAMÓN	0,70 €
SANDWICHES	
SÁNDWICH DE JAMÓN YORK	2,75 €
SÁNDWICH DE QUESO NATA	2,75 €
SÁNDWICH MIXTO (JAMÓN Y QUESO)	2,75 €
SÁNDWICH MIXTO (JAMÓN, QUESO Y HUEVO)	3,65 €
SÁNDWICH MIXTO VEGETAL	5,35 €
CAFÉS	
CAFÉ EXPRESS CON LECHE	1,20 €
CAFÉ EXPRESS CON LECHE EN VASO	1,20 €
CAFÉ EXPRESS SÓLO	1,20 €
CAFÉ VIENES CON NATA	1,20 €
CHOCOLATE (ESPAÑOL O FRANCÉS)	1,90 €
CHOCOLATE CON NATA	1,90 €
DESCAFEINADO SÓLO O CON LECHE	1,15 €
TÉ CON LECHE O LIMÓN	1,17 €
TILA O MANZANILLA	1,17 €

VASO DE LECHE (FRÍA O CALIENTE)	1,17 €
YOGOURT AL GUSTO	1,05 €
YOGOURT NATURAL	1,05 €
DESAYUNOS (HASTA LAS 12:00)	
CAFÉ CON LECHE, DESCAFEINADO, INFUSIONES, VASO DE LECHE CON TODO TIPO DE BOLLERÍA CASERA, CHURROS (4), PORRAS (3)	1,85 €
CAFÉ CON LECHE, DESCAFEINADO, INFUSIONES, VASO DE LECHE CON TOSTADA, MANTEQUILLA Y MERMELADA	2,15 €
PORCIÓN DE MANTEQUILLA	0,35 €
PORCIÓN DE MERMELADA	0,35 €
BOLLERÍA CASERA EN GENERAL	1,15 €
BOLLERÍA EMPAQUETADA	0,90 €
SOBRE DE COLA CAO	0,55 €
PINCHOS Y MONTADOS	
PINCHO DE ESCABECHE	1,15 €
PINCHO DE BONITO	1,15 €
PINCHO DE TOMATE	0,50 €
PINCHO DE HUEVO (MEDIO)	0,50 €
PINCHO DE QUESO	0,50 €
MONTADO DE LOMO CALIENTE	1,85 €
MONTADO DE LOMO FRÍO	1,60 €
MONTADO DE CHORIZO CALIENTE	1,85 €
MONTADO DE CHORIZO FRÍO	1,60 €
MONTADO DE MORCILLA	1,60 €
MONTADO DE TORTILLA ESPAÑOLA	1,60 €
MEDIO HUEVO CON PIMIENTO MORRÓN	0,85 €
ALMENDRAS	1,05 €
AVELLANAS	1,05 €
PANCHITO, PATATAS FRITAS (INGLESAS)	1,05 €
MENÚ	
PRECIO MENÚ CON REFRESCO	8,85 €
PRECIO MENÚ CON AGUA O VINO	8,25 €
PRIMER PLATO DEL MENÚ	3,35 €
SEGUNDO PLATO DEL MENÚ	4,10 €
POSTRE	1,05 €
PAN	0,50 €
MONTADOS CON MINIBAGUETTE O CHAPATA	
CANAPE EN PAN DE CHAPATA DE CABRALES O SIMILAR, VENDRESCA CON HORTALIZAS, PAN TOMACA, ANCHOAS CON TOMATE, BOQUERONES EN VINAGRE	2,25 €
RACIÓN DE EMPANADA	2,10 €
SNACK	
BOLSA DE PATATAS	1,05 €
BOLSA DE PATATAS SPIDERMAN	1,70 €
DONNETES	2,10 €
BOLLICAOS	1,35 €
BOLLERÍA CODAN	0,90 €
BOLSAS MONEDAS	1,75 €
HUEVOS DE CHOCOLATE	2,10 €
RACIONES	
CALAMARES	5,05 €
CALLOS MADRILEÑA	4,35 €
CHORIZO FRITO	3,90 €

CROQUETA UNIDAD	0,65 €
MEJILLÓN TIGRE UNIDAD	1,05 €
ENSALADILLA RUSA	3,80 €
JAMÓN SERRANO	3,50 €
PATATAS BRAVAS	2,95 €
PINCHO MORUNO	3,10 €
OTROS	
QUESO MANCHEGO	3,50 €
HUEVOS FRITOS CON PATATAS	3,15 €
TORTILLA ESPAÑOLA RACION	1,95 €
TORTILLA FRANCESA EN PLATO CON GUARNICIÓN	4,05 €
DELICIAS DE QUESO	5,55 €
ENSALADA MIXTA	4,65 €
ESPARRAGOS	5,10 €
FLAMENQUIN	5,65 €
GAZPACHO S.T., CALDO S.T.	1,70 €
HAMBURGUESA	4,45 €
LOMO CON PATATAS	5,65 €
NUGGET DE POLLO	5,25 €
VARITAS DE MERLUZA	4,40 €
CROQUET, PIZZA, EMPANADILLA	3,05 €
FILETE CON PATATAS	5,80 €
BEBIDAS	
1/3 DE CERVEZA CRUZ CAMPO ORO	1,70 €
AGUA MINERAL 1 LITRO	2,20 €
AGUA MINERAL 1/3	0,90 €
AGUA MINERAL ½	1,10 €
AGUA TÓNICA O GINGER ALE	1,55 €
BATIDOS DE CHOCOLATE, VAINILLA Y FRESA	1,45 €
BLANCO Y NEGRO	1,45 €
BOTE DE CERVEZA SIN ALCOHOL	1,45 €
BOTE DE CERVEZA	1,45 €
BOTE DE COCA COLA, NARANJA Y LIMÓN	1,45 €
BOTE DE FRUITOPÍA, NESTEA, AQUARIUM	1,55 €
BOTE DE MAHOU 5 ESTRELLAS	1,60 €
CAFÉ GRANIZADO	1,35 €
CAÑA DE CERVEZA	1,15 €
CASERA ½	1,45 €
COCA COLA, PEPSI COLA Y OTRAS COLAS	1,45 €
DOBLE DE CERVEZA	1,40 €
HELADOS DE VAINILLA, FRESA, CHOCOLATE, ETC...	1,05 €
HORCHATA VASO DE 200 CC	1,65 €
LECHE MERENGADA	1,40 €
NARANJADA O LIMONADA	1,44 €
ZUMOS BIO	2,00 €
VINO (BOTELLÍN)	1,30 €
ZUMO DE FRUTAS FRESCAS	2,25 €
ZUMO DE NARANJA O LIMÓN NATURAL	2,25 €
ZUMO DE PERA, UVA, ETC (BOTELLÍN)	1,54 €
ZUMO DE TOMATE	1,54 €
ZUMO VEGETAL (BOTELLÍN)	1,54 €
GOLOSINAS	
BOLSA DE MUÑECOS, ZAPATILLAS, HUCHAS Y BOLSAS DE BOLAS	7,45 €

VEHÍCULOS PEQUEÑOS, CAJA OCTOGONAL	4,65 €
BOLAS GRANDES, CANTIMPLORAS, AVIONES, SAXOFON	6,40 €
BOLAS PEQUEÑAS	5,35 €
MÓVILES	6,50 €
PRISMÁTICOS, CÁMARA FOTOS, DESPERTADORES	9,05 €
PIRULETAS CON PELUCHE, CASAS GOLOSINAS	4,05 €
PIRULETAS ANIMALES	2,25 €
TARRINAS GOMINOLAS, BOLSAS GOMINOLAS	2,65 €
CHOCOLATINAS	1,75 €
CHICLES	1,05 €
CARAMELOS HALLS	1,75 €
MONEDAS CHOCOLATE GRANDE	1,55 €

LISTADO DE PRECIOS CAFETERÍA PERSONAL

Precios 2022

PLATOS COMBINADOS

Nº 1.- BISTEC DE TERNERA, HUEVO FRITO, ENSALADA Y PATATAS	4,70 €
Nº 2.- CINTA DE LOMO, CROQUETAS, PIMIENTO VERDE Y PATATAS FRITAS	4,75 €
Nº 3.- CUARTO TRASERO DE POLLO ASADO EN SU JUGO CON PATATAS FRITAS	3,75 €
Nº 4.- TORTILLA FRANCESA, JAMÓN DE YORK Y ENSALADILLA RUSA	3,75 €
Nº 5.- LOMOS DE MERLUZA A LA ROMANA CON ENSALADA	5,75 €
Nº 6.- FRITURA VARIADA (CROQUETAS, EMPANADILLAS, VARITAS Y CALAMARES)	3,95 €
Nº 7.- ENTRECOTTE PARILLA CON PIMIENTO VERDE, HUEVO FRITO Y PATATAS FRITAS	8,20 €
TARTAS VARIADAS	2,35 €

BOCADILLOS CON MINI - BAGUETTE O CHAPATA

JAMÓN SERRANO, JAMÓN DE YORK, QUESO NATA, CHORIZO VELA, SALCHICHÓN, ANCHOAS, SARDINAS, BONITO, QUESO MANCHEGO, BOQUERONES EN VINAGRE, TORTILLA ESPAÑOLA O DE BONITO	1,80 €
CINTA DE LOMO, TERNERA, CALAMARES, BACON, PANCETA, CHORIZO FRITO, TORTILLA FRANCESA, MORCILLA, CHISTORRA	2,40 €
CATEGORÍA 1: SUPLEMENTO DE TOMATE O PIMIENTO FRITO O MAHONESA O KEPCHUP O MOSTAZA	0,25 €
CATEGORIA 2: SUPLEMENTO DE UNA LONCHA DE QUESO MANCHEGO O QUESO NATA O BACON O JAMÓN	0,30 €

SANDWICHES

SÁNDWICH DE JAMÓN YORK	1,35 €
SÁNDWICH DE QUESO NATA	1,35 €
SÁNDWICH MIXTO (JAMÓN Y QUESO)	1,35 €
SÁNDWICH MIXTO (JAMÓN, QUESO Y HUEVO)	2,25 €
SÁNDWICH MIXTO VEGETAL	2,65 €

CAFES

CAFÉ EXPRESS CON LECHE	0,75 €
CAFÉ EXPRESS CON LECHE EN VASO	0,75 €
CAFÉ EXPRESS SÓLO	0,75 €
DESCAFEINADO SÓLO O CON LECHE	0,75 €
TÉ CON LECHE O LIMÓN	0,65 €
TILA O MANZANILLA	0,65 €
VASO DE LECHE (FRÍA O CALIENTE)	0,75 €
YOGOURT AL GUSTO	0,65 €
YOGOURT NATURAL	0,65 €

DESAYUNOS (HASTA LAS 12:00)

CAFÉ CON LECHE, DESCAFEINADO, INFUSIONES, VASO DE LECHE CON TODO TIPO DE BOLLERÍA CASERA, CHURROS (4), PORRAS (3)	1,40 €
CAFÉ CON LECHE, DESCAFEINADO, INFUSIONES, VASO DE LECHE CON TOSTADA, MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,55 €
PORCIÓN DE MANTEQUILLA	0,25 €

PORCIÓN DE MERMELADA	0,25 €
CHURRO UNIDAD	0,25 €
PORRA UNIDAD	0,30 €
BAGUETTE PLANCHA O TOSTADA MOLDE	1,10 €
BOLLERÍA CASERA EN GENERAL	1,00 €
BOLLERÍA EMPAQUETADA	0,70 €
SOBRE DE COLA CAO	0,35 €
PINCHOS Y MONTADOS	
MONTADO DE LOMO CALIENTE	1,30 €
MONTADO DE LOMO FRÍO	1,05 €
MONTADO DE CHORIZO CALIENTE	1,30 €
MONTADO DE CHORIZO FRÍO	1,30 €
MONTADO DE MORCILLA	1,30 €
MONTADO DE TORTILLA ESPAÑOLA	1,05 €
MONTADO DE BONITO	1,05 €
MONTADO TORTILLA	1,05 €
MONTADO SALCHICHÓN	1,05 €
MONTADO CHORIZO	1,05 €
MONTADO QUESO, JAMÓN, ETC.	1,05 €
MENÚ	
PRECIO MENÚ CON REFRESCO	6,10 €
PRECIO MENÚ CON AGUA O VINO	5,65 €
PRIMER PLATO DEL MENÚ	2,50 €
SEGUNDO PLATO DEL MENÚ	3,15 €
POSTRE	0,65 €
PAN	0,25 €
SNACK	
BOLSA DE PATATAS	1,00 €
BOLSA DE PATATAS SPIDERMAN	1,60 €
DONNETES	2,00 €
BOLLICAOS	1,20 €
BOLLERÍA CODAN	0,80 €
BOLSAS MONEDAS	1,75 €
HUEVOS DE CHOCOLATE	2,10 €
RACIONES	
CALAMARES	3,75 €
CALLOS MADRILEÑA	2,90 €
CHORIZO FRITO	2,65 €
CROQUETA UNIDAD	0,35 €
MEJILLÓN TIGRE UNIDAD	0,70 €
ENSALADILLA RUSA	2,95 €
JAMÓN SERRANO	2,50 €
PATATAS BRAVAS	1,95 €
PINCHO MORUNO	1,95 €
OTROS	
QUESO MANCHEGO	2,50 €
HUEVOS FRITOS CON PATATAS	2,60 €
TORTILLA ESPAÑOLA (ración)	1,30 €
TORTILLA FRANCESA EN PLATO CON GUARNICIÓN	2,55 €
DELICIAS DE QUESO	3,50 €
ENSALADA MIXTA	3,20 €
ESPARRAGOS	2,70 €
FLAMENQUIN	2,50 €

GAZPACHO S.T., CALDO S.T.	1,30 €
HAMBURGUESA	2,55 €
LOMO CON PATATAS	3,85 €
NUGGET DE POLLO	2,55 €
VARITAS DE MERLUZA	2,45 €
CROQUET, PIZZA, EMPANADILLA	2,40 €
FILETE CON PATATAS	3,85 €
BEBIDAS	
1/3 DE CERVEZA CRUZ CAMPO ORO	1,40 €
AGUA MINERAL ½ LITRO	0,70 €
AGUA TÓNICA O GINGER ALE	1,15 €
BATIDOS DE CHOCOLATE, VAINILLA Y FRESA	1,30 €
BOTE DE CERVEZA SIN ALCOHOL	1,20 €
BOTE DE CERVEZA	1,20 €
BOTE DE COCA COLA, NARANJA Y LIMÓN	1,20 €
BOTE DE FRUITOPIA, NESTEA, AQUARIUS	1,40 €
CAÑA DE CERVEZA	1,05 €
CASERA ½	0,65 €
COCA COLA, PEPSI COLA Y OTRAS COLAS	1,15 €
ZUMOS BIO	1,55 €
VINO (BOTELLÍN)	0,85 €
ZUMO DE FRUTAS FRESCAS	1,30 €
ZUMO DE NARANJA O LIMÓN NATURAL	1,70 €
ZUMO DE TOMATE	1,30 €
GOLOSINAS	
BOLSA DE MUÑECOS, ZAPATILLAS, HUCHAS Y BOLSAS DE BOLAS	7,45 €
VEHÍCULOS PEQUEÑOS, CAJA OCTOGONAL	4,65 €
BOLAS GRANDES, CANTIMPLORAS, AVIONES, SAXOFON	6,40 €
BOLAS PEQUEÑAS	5,35 €
MÓVILES	6,40 €
PRISMÁTICOS, CÁMARA FOTOS, DESPERTADORES	9,05 €
PIRULETAS CON PELUCHE, CASAS GOLOSINAS	4,05 €
PIRULETAS ANIMALES	2,25 €
TARRINAS GOMINOLAS, BOLSAS GOMINOLAS	2,65 €
CHOCOLATINAS	1,75 €
CHICLES	1,10 €
CARAMELOS HALLS	1,75 €
MONEDAS CHOCOLATE GRANDE	1,55 €

ANEXO VII

PRECIOS VENDING

	Precio con Tarjeta Empleados	Precio público
Caliente	PVP	PVP
Café Classic, Descafeinados y Chocolates	0,6	0,6
Café Premium Catunambu 100% Arábica Comercio Sostenible	0,75	0,8
Capuchinos especiales Avellana y Ginseng	0,75	0,8
Frio		
Agua 500cc Fonvella	0,7	0,8
Latas 330cc	0,95	1
Latas 330cc Isotónicas	1,05	1,1
Botella Refrescos 500cc	1,4	1,5
Botella Isotónica 500cc	1,4	1,5
Solidos		
Bollería Grande	0,8	0,9
Bollería Pequeña	0,6	0,7
Doritos Rufles	0,9	1
Patatas	0,8	0,9
Chocolates	1	1
Bifrutas	1,05	1,15
Batidos	0,9	1
Sándwiches Clásicos	1,3	1,4
Sándwiches Te cuida	1,4	1,5
Sándwiches Gourmet	1,5	1,8
Zumos 20 cl	0,9	1
Caramelos/Golosina	1	1,2
Kínder Bueno	1,4	1,5
Kit Kat y Mars	1	1
Donuts	0,8	0,9
Frutos secos MIX	0,7	0,7
Frutos secos Borges	1	1,15
Palito Velarte	1	1,1
Galletas Gullón	1	1,15
Chicle Orbit	0,9	1



La autenticidad de este documento se puede verificar mediante el siguiente código seguro de verificación: 0890358344641178316855 de comprobar en www.madrid.org/csv

ANEXO VIII

PERSONAL A SUBROGAR

Don Angel Jose Varela Mendez. actuando en nombre y representación de Mediterránea de Catering, S.L, con CIF B30145775 y domicilio social en calle Arroyo del Soto, 17 28914 Leganes, como actual proveedor del servicio de Restauracion del Hospital Infantil Universitario Niño Jesus

PPT A/SER-003860/2022 "SERVICIO DE SUMINISTRO GESTION DE VIVERES Y EXPLOTACION DE CAFETERIA Y VENDING DEL HOSPITAL INFANTIL UNIVERSITARIO NIÑO JESÚS"

	NOMBRE DEL TRABAJADOR	GENERO (H/M)	TIPO DE CONTRATO	% JORNADA TRABAJO EN CENTRO	CATEGORIA PROFESIONAL	FECHA DE ANTIGÜEDAD	EDAD	SALARIO BRUTO ANUAL	CUOTA SEGURIDAD SOCIAL	COSTE SALARIAL TOTAL
INICIALES CON LAS QUE APARECE EN LA RELACION NOMINAL DE TRABAJADORES DE LA SS	SE INDICARA EL NOMBRE Y APELLIDOS COMPLETO DEL TRABAJADOR			SE INDICAR A LA JORNADA DE TRABAJO EFECTIVA EN EL CENTRO						
GOENJ		Mujer	100	40	A.S.L. + 10 AÑOS	01/05/2006	62	17.417,42	5.469,07	22.886,49
FLGOM		Mujer	100	40	A.S.L. + 10 AÑOS	15/10/2001	62	17.417,42	5.469,07	22.886,49
CANOF		Hombre	200	40	CAMARERO	17/11/2008	60	17.417,42	5.469,07	22.886,49
MAMAC		Mujer	189	40	ENCARGADO/A	09/07/1999	55	34.045,92	10.690,42	44.736,34
ARLAM		Mujer	189	40	CAMARERO	01/07/2000	59	18.822,74	5.910,34	24.733,08
SAMAS		Hombre	100	40	CAMARERO	06/01/1999	52	19.634,28	6.165,16	25.799,44
PEHES		Mujer	100	40	JEFE DE COCINA	06/11/1998	62	22.812,00	7.162,97	29.974,97
REDEM		Mujer	289	30	MOZO ALMACEN	13/03/2020	60	11.076,48	3.478,01	14.554,49
REDEA		Mujer	100	40	MOZO ALMACEN	22/01/2010	59	16.417,56	5.155,11	21.572,67
GABAJ		Hombre	100	40	ENCARGADO/A	26/12/1998	54	30.624,48	9.616,09	40.240,57

MOALA								19/04/202	2	58	14.576,52	4.577,03	19.153,55
MOALL								06/09/202	2	59	11.076,48	3.478,01	14.554,49
CAAVT								01/10/201	9	54	14.576,52	4.577,03	19.153,55
SAMAJ								01/09/198	7	6	22.812,12	7.163,01	29.975,13
RAKHS								04/09/201	9	36	15.014,64	4.714,60	19.729,24
NI A								09/10/200	6	47	18.716,16	5.876,87	24.593,03
MAMOC								01/09/202	2	48	14.576,52	4.577,03	19.153,55
REMEJ								01/08/201	5	39	15.971,88	5.015,17	20.987,05
MA C								13/02/200	7	48	16.417,56	5.155,11	21.572,67
ECEM								03/08/202	2	51	12.826,56	4.027,54	16.854,10

1. El plus esta incluido dentro del salario Bruto
2. La paga de permanencia esta incluida en el salario bruto

Asi mismo, declarara estar al día de los pagos salariales y de Seguridad Social de los empleados que son objeto de subrogación. De conformidad con cuanto antecede, se firma el presente documento.

Por MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.

Mediterranea
MEDITERRANEA DE CATERING, S.L.
DEPARTAMENTO DE PERSONAL