
PLIEGO DE BASES Y CONDICIONES

Convocante:

**Instituto de Previsión Social (IPS)
Uoc Ips**

Nombre de la Licitación:

**LPN SBE 119-23 CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE
ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN
BERNARDINO**
(versión 5)

ID de Licitación:

435168



Modalidad:

Licitación Pública Nacional

Publicado el:

28/11/2023

"Pliego para la Adquisición de Bienes y/o Servicios - SBE"
Versión 1

RESUMEN DEL LLAMADO

Datos de la Convocatoria

| | | | |
|-------------------------|-------------------------------------|--------------------------|---|
| ID de Licitación: | 435168 | Nombre de la Licitación: | LPN SBE 119-23 CONTRATACION DE SERVICIOS PARA LA PROVISION DE ALIMENTOS PARA RESIDENTES Y FUNCIONARIOS DEL CREAM IPS - SAN BERNARDINO |
| Convocante: | Instituto de Previsión Social (IPS) | Categoría: | 9 - Servicios de ceremonial, gastronomico y funerarios |
| Unidad de Contratación: | Uoc Ips | Tipo de Procedimiento: | LPN - Licitación Pública Nacional |

Etapas y Plazos

| | | | |
|--------------------------------|--|-------------------------------|------------------|
| Lugar para Realizar Consultas: | Consultas Virtuales a traves del portal | Fecha Límite de Consultas: | 30/11/2023 10:00 |
| Lugar de Entrega de Ofertas: | CONSTITUCION Y HERRERA - 1ER PISO - DOP - DPTO DE LICITACIONES | Fecha de Entrega de Ofertas: | 12/12/2023 08:45 |
| Lugar de Apertura de Ofertas: | CONSTITUCION Y HERRERA - 1ER PISO - DOP - SALA DE APERTURAS | Fecha de Apertura de Ofertas: | 12/12/2023 09:00 |

Adjudicación y Contrato

| | | | |
|--------------------------|--|-----------|-------------------------|
| Sistema de Adjudicación: | Por Total | Anticipo: | No se otorgará anticipo |
| Vigencia del Contrato: | Los contratos abiertos definen su fecha de vigencia en el pliego | | |

Datos del Contacto

| | | | |
|-----------|---------------------|---------------------|----------------|
| Nombre: | LIC. MARCELO BORDON | Cargo: | DIRECTOR |
| Teléfono: | 021213805 | Correo Electrónico: | uoc@ips.gov.py |

ADENDA

Adenda

Las modificaciones al presente procedimiento de contratación son los indicados a continuación:

Se realizan la siguientes modificaciones:

1. ***En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, en Capacidad Técnica, se elimina el punto 12.***
2. ***En la Sección Requisitos de Calificación y Criterios de Evaluación, en Requisitos documentales para evaluar la Capacidad Técnica, se elimina el punto 12.***

Se modifican las fechas de Tope de Consulta, Tope de Respuesta, Inicio, Cierre, Etapa Competitiva, Entrega y Apertura Física de las ofertas quedando conforme a lo establecido en el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP).

Se detectaron modificaciones en las siguientes cláusulas:

Sección: Requisitos de calificación y criterios de evaluación

- Capacidad Técnica
- Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Se puede realizar una comparación de esta versión del pliego con la versión anterior en el siguiente enlace: <https://www.contrataciones.gov.py/licitaciones/convocatoria/435168-lpn-sbe-119-23-contratacion-servicios-provision-alimentos-residentes-funcionarios-cr-1/pliego/5/diferencias/4.html?seccion=adenda>

La adenda es el documento emitido por la convocante, mediante la cual se modifican aspectos establecidos en la convocatoria y/o en las bases de la licitación o en los contratos suscriptos. La adenda será considerada parte integrante del documento cuyo contenido modifique.

DATOS DE LA LICITACIÓN

Los Datos de la Licitación constituye la información proporcionada por la convocante para establecer las condiciones a considerar del proceso particular, y que sirvan de base para la elaboración de las ofertas por parte de los potenciales oferentes.

Contratación Pública Sostenible - CPS

Las compras públicas juegan un papel fundamental en el desarrollo sostenible, así como en la promoción de estilos de vida sostenibles.

El Estado, por medio de las actividades de compra de bienes y servicios sostenibles, busca incentivar la generación de nuevos emprendimientos, modelos de negocios innovadores y el consumo sostenible. La introducción de criterios y especificaciones técnicas con consideraciones sociales, ambientales y económicas tiene como fin contribuir con el Desarrollo Sostenible en sus tres dimensiones.

El símbolo "CPS" en este pliego de bases y condiciones, es utilizado para indicar criterios o especificaciones sostenibles.

Criterios sociales y económicos:

- Los oferentes deberán indicar bajo declaración jurada el pago del salario mínimo a sus colaboradores, además de garantizar la no contratación de menores.
- Los oferentes deberán dar cumplimiento a las disposiciones legales vigentes asegurando a los trabajadores dependientes condiciones de trabajo dignas y justas en lo referente al salario, cargas sociales, provisión de uniformes, provisión de equipos de protección individual, bonificación familiar, jornada laboral, asegurar condiciones especiales a trabajadores expuestos a trabajos insalubres y peligrosos, remuneración por jornada nocturna.
- Las deducciones al salario, anticipos y préstamos a los trabajadores no podrán exceder los límites legales. Los términos y condiciones relacionados a los mismos deberán comunicarse de manera clara, para que los trabajadores los entiendan.
- Los oferentes adjudicados deberán fomentar en la medida de lo posible, la creación de empleo local y el uso de suministros locales.

Criterios ambientales:

- El oferente adjudicado deberá utilizar en la medida de lo posible, insumos cuyo embalaje pueda ser reutilizado o reciclado.
- El oferente adjudicado deberá cumplir con los lineamientos ambientales, incluidos en el ordenamiento jurídico o dictado por la institución, tales como: cooperación en acciones de recolección, separación de residuos sólidos, disposición adecuada de los residuos, participación del personal en actividades de capacitación impartidas por la institución, entre otros.
- El oferente adjudicado deberá asegurar que todos los residuos generados por sus actividades sean adecuadamente gestionados (identificados, segregados y destinados) y buscar su reducción o eliminación en la fuente, por medio de prácticas como la modificación de los procesos de producción, manutención y de las instalaciones utilizadas, además de la sustitución, conservación, reciclaje o reutilización de materiales.

Conducta empresarial responsable:

Los oferentes deberán observar los más altos niveles de integridad, así como altos estándares de conducta de negocios, ya sea durante el procedimiento de licitación o la ejecución de un contrato. Asimismo, se comprometen a:

- No ofrecer, prometer, dar ni solicitar, directa o indirectamente, pagos ilícitos u otras ventajas indebidas para obtener o conservar un contrato u otra ventaja ilegítima.
- No ofrecer, prometer o conceder ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo a funcionarios públicos. Tampoco deberán solicitar, recibir o aceptar ventajas indebidas, pecuniarias o de otro tipo, de funcionarios públicos o empleados de sus socios comerciales.
- Introducir políticas y programas contra la corrupción e implementarlas dentro de sus operaciones.
- Garantizar que todos los recursos a ser empleados en la ejecución de un contrato público sean de origen lícito.
- Garantizar que los fondos obtenidos de una licitación pública no sean destinados a fines ilícitos.

Difusión de los documentos de la licitación

Todos los datos y documentos de esta licitación deben ser obtenidos directamente del Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP). Es responsabilidad del oferente examinar todos los documentos y la información de la licitación que obre en el mismo.

Aclaración de los documentos de la licitación

Todo oferente potencial que necesite alguna aclaración del pliego de bases y condiciones podrá solicitarla a la convocante. El medio por el cual se recibirán las consultas es el Sistema de Información de Contrataciones Públicas (SICP), y/o si es el caso, en la Junta de Aclaraciones que se realice en la fecha, hora y dirección indicados por la convocante.

La convocante responderá por escrito a toda solicitud de aclaración del PBC que reciba dentro del plazo establecido que se derive de la Junta de Aclaraciones.

La convocante publicará su respuesta incluida una explicación de la consulta, pero sin identificar su procedencia, a través del SICP, dentro del plazo tope.

La inasistencia a la Junta de Aclaraciones no será motivo de descalificación de la oferta.

La convocante podrá optar por responder las consultas en la Junta de Aclaraciones o podrá diferirlas, para que sean respondidas conforme con los plazos de respuestas o emisión de adendas. En todos los casos se deberá levantar acta circunstanciada.

Documentos de la oferta

El pliego, sus adendas y aclaraciones no forman parte de la oferta, por lo que no se exigirá la presentación de copias de los mismos con la oferta.

Los oferentes inscritos en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE) de la DNCP, podrán presentar con su oferta, la constancia firmada emitida a través del SIPE, que reemplazará a los documentos solicitados por la convocante en el presente pliego.

Los oferentes deberán indicar en su oferta, qué documentos que forman parte de la misma son de carácter confidencial e invocar la norma que ampara dicha reserva, para así dar cumplimiento a lo estipulado en la Ley N° 5282/14 "DE LIBRE ACCESO CIUDADANO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y TRANSPARENCIA GUBERNAMENTAL". Si el oferente no hace pronunciamiento expreso amparado en la Ley, se entenderá que toda su oferta y documentación es pública.

Oferentes en consorcio

Dos o más interesados que no se encuentren comprendidos en las inhabilidades para presentar ofertas o contratar, podrán unirse temporalmente para presentar una oferta sin crear una persona jurídica.

Para ello deberán presentar escritura pública de constitución del consorcio o un acuerdo con el compromiso de formalizar el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados, antes de la firma del contrato.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar ofertas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo lote o ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformar otro consorcio que participe en diferentes partidas.

Aclaración de las ofertas

Con el objeto de facilitar el proceso de revisión, evaluación, comparación y posterior calificación de ofertas, el Comité de Evaluación solicitará a los oferentes, aclaraciones respecto de sus ofertas, dichas solicitudes y las respuestas de los oferentes se realizarán por escrito.

A los efectos de confirmar la información o documentación suministrada por el oferente, el Comité de Evaluación, podrá solicitar aclaraciones a cualquier fuente pública o privada de información.

Las aclaraciones de los oferentes que no sean en respuesta a aquellas solicitadas por la convocante, no serán consideradas.

No se solicitará, ofrecerá, ni permitirá ninguna modificación a los precios ni a la sustancia de la oferta, excepto para confirmar la corrección de errores aritméticos.

Disconformidad, errores y omisiones

Siempre y cuando una oferta se ajuste sustancialmente al pliego de bases y condiciones, el comité de evaluación, requerirá que cualquier disconformidad u omisión que no constituya una desviación significativa, sea subsanada en cuanto a la información o documentación que permita al comité de evaluación realizar la calificación de la oferta.

A tal efecto, el comité de evaluación emplazará por escrito al oferente a que presente la información o documentación necesaria, dentro de un plazo razonable establecido por el mismo, bajo apercibimiento de rechazo de la oferta. El comité de evaluación podrá reiterar el pedido cuando la respuesta no resulte satisfactoria, toda vez que no se viole el principio de igualdad.

Con la condición de que la oferta cumpla sustancialmente con los Documentos de la Licitación, la convocante corregirá errores aritméticos de la siguiente manera y notificará al oferente para su aceptación:

1. Si hay una discrepancia entre un precio unitario y el precio total obtenido al multiplicar ese precio unitario por las cantidades correspondientes, prevalecerá el precio total y el precio unitario será corregido.
2. Los precios subtotales podrán ser corregidos siempre que se mantenga inalterable el precio total obtenido en la SBE.
3. En ambos casos, los precios unitarios modificados no podrán ser superiores a los precios unitarios iniciales que figuran en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE.
4. En caso de que el oferente haya cotizado su precio en guaraníes con décimos y céntimos, la convocante procederá a realizar el redondeo hacia abajo, aún cuando el resultado varíe del precio total que se encuentra en el Acta de Sesión Pública Virtual de la SBE como precio final.
5. Si hay una discrepancia entre palabras y cifras, prevalecerá el monto expresado en palabras a menos que la cantidad expresada en palabras corresponda a un error aritmético, en cuyo caso prevalecerán las cantidades en cifras de conformidad con los párrafos (1) y (2) mencionados.

Idioma de la oferta

La oferta deberá ser presentada en idioma castellano o en su defecto acompañado de su traducción oficial, realizada por un traductor público matriculado en la República del Paraguay.

La convocante permitirá con la oferta, la presentación de catálogos, anexos técnicos o folletos en idioma distinto al castellano y sin traducción:

No Aplica

Idioma del contrato

El contrato, así como toda la correspondencia y documentos relativos al contrato, deberán ser escritos en idioma castellano. Los documentos de sustento y material impreso que formen parte del contrato, pueden estar redactados en otro idioma siempre que estén acompañados de una traducción realizada por traductor matriculado en la República del Paraguay, en sus partes pertinentes al idioma castellano y, en tal caso, dicha traducción prevalecerá para efectos de interpretación del contrato.

El proveedor correrá con todos los costos relativos a las traducciones, así como todos los riesgos derivados de la exactitud de dicha traducción.

Moneda de la oferta y pago

La moneda de la oferta y pago será:

En Guaraníes para todos los oferentes

La cotización en moneda diferente de la indicada en este apartado será causal de rechazo de la oferta. Si la oferta seleccionada es en guaraníes, la oferta se deberá expresar en números enteros, no se aceptarán cotizaciones en décimos y céntimos.

Visita al sitio de ejecución del contrato

La convocante dispone la realización de una visita al sitio con las siguientes indicaciones:

No Aplica

Al culminar la o las visitas, se labrará acta en la cual conste, la fecha, lugar y hora de realización, en la cual se identifique el nombre de las personas que asistieron en calidad de potenciales oferentes, así como del funcionario encargado de dicho acto.

Los gastos relacionados con dicha visita correrán por cuenta del oferente.

Cuando la convocante haya establecido que no será requisito de participación, el oferente podrá declarar bajo fe de juramento conocer el sitio y que cuenta con la información suficiente para preparar la oferta y ejecutar el contrato.

Precio y formulario de la oferta

El oferente indicará el precio total de su oferta y los precios unitarios de los bienes que se propone suministrar, utilizando para ello el formulario de oferta y lista de precios, disponibles para su descarga a través del SICP, formando ambos un único documento.

1. Para la cotización el oferente deberá ajustarse a los requerimientos que se indican a continuación:

- El precio cotizado deberá ser el mejor precio posible, considerando que en la oferta no se aceptará la inclusión de descuentos de ningún tipo.
- En el caso del sistema de adjudicación por la totalidad de los bienes requeridos, el oferente deberá cotizar en la lista de precios todos los ítems, con sus precios unitarios y totales correspondientes.
- En el caso del sistema de adjudicación por lotes, el oferente cotizará en la lista de precios uno o más lotes, e indicará todos los ítems del lote ofertado con sus precios unitarios y totales correspondientes. En caso de no cotizar uno o más lotes, los lotes no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.
- En el caso del sistema de adjudicación por ítems, el oferente podrá ofertar por uno o más ítems, en cuyo caso deberá cotizar el precio unitario y total de cada uno o más ítems, los ítems no cotizados no requieren ser incorporados a la planilla de precios.

2. En caso de que se establezca en las bases y condiciones, los precios indicados en la lista de precios serán consignados separadamente de la siguiente manera:

- El precio de bienes cotizados, incluidos todos los derechos de aduana, los impuestos al valor agregado o de otro tipo pagados o por pagar sobre los componentes y materia prima utilizada en la fabricación o ensamblaje de los bienes;
- Todo impuesto al valor agregado u otro tipo de impuesto que obligue la República del Paraguay a pagar sobre los bienes en caso de ser adjudicado el contrato; y
- El precio de otros servicios conexos (incluyendo su impuesto al valor agregado), si los hubiere, enumerados en los datos de la licitación.

3. En caso de indicarse en el SICP, que se utilizará la modalidad de contrato abierto, cuando se realice por montos mínimos y máximos deberán indicarse el precio unitario de los bienes ofertados; y en caso de realizarse por cantidades mínimas y máximas, deberán cotizarse los precios unitarios y los totales se calcularán multiplicado los precios unitarios por la cantidad máxima correspondiente.

4. El precio del contrato que cobre el proveedor por los bienes suministrados en virtud del contrato no podrá ser diferente a los precios unitarios cotizados en su oferta, excepto por cualquier ajuste previsto en el mismo.

5. En caso que se requiera el desglose de los componentes de los precios será con el propósito de facilitar a la convocante la comparación de las ofertas.

Abastecimiento simultáneo

El sistema de abastecimiento simultáneo para esta licitación será:

No Aplica

Incoterms

La edición de incoterms para esta licitación será:

No Aplica

Las expresiones DDP, CIP, FCA, CPT y otros términos afines, se regirán por las normas prescriptas en la edición vigente de los Incoterms publicada por la Cámara de Comercio Internacional.

Durante la ejecución contractual, el significado de cualquier término comercial, así como los derechos y obligaciones de las partes serán los prescritos en los Incoterms, a menos que sea inconsistente con alguna disposición del contrato.

Autorización del Fabricante

Los productos a los cuales se les requerirá Autorización del Fabricante son los indicados a continuación:

No Aplica

Cuando la convocante lo requiera, el oferente deberá acreditar la cadena de autorizaciones, hasta el fabricante, productor o prestador de servicios.

Muestras

Se requerirá la presentación de muestras de los siguientes productos y en las siguientes condiciones:

No Aplica

Copias de la oferta - CPS

El oferente presentará su oferta original. En caso de que la convocante requiera la presentación de copias lo deberá indicar en este apartado, las copias deberán estar identificadas como tales.

Cuando la presentación de ofertas se realice a través del sistema de Oferta Electrónica, la convocante no requerirá de copias.

Cantidad de copias requeridas:

1 copia

Formato y firma de la oferta

1. El formulario de oferta y la lista de precios serán firmados, física o electrónicamente, según corresponda por el oferente o por las personas debidamente facultadas para firmar en nombre del oferente.
2. No serán descalificadas las ofertas que no hayan sido firmadas en documentos considerados no sustanciales.
3. Los textos entre líneas, tachaduras o palabras superpuestas serán válidos solamente si llevan la firma de la persona que firma la oferta.
4. La falta de foliatura no podrá ser considerada como motivo de descalificación de las ofertas.

Periodo de validez de las ofertas

Las ofertas deberán mantenerse válidas (en días corridos) por:

150

Las ofertas deberán permanecer válidas por el periodo indicado en el presente apartado, que se computará a partir del inicio de la etapa competitiva. Toda oferta con un periodo menor será rechazada.

La convocante en circunstancias excepcionales podrá solicitar, por escrito, al oferente que extienda el periodo de validez de la oferta, por lo tanto, la Garantía de Mantenimiento de la Oferta deberá ser también prorrogada.

El oferente puede rehusarse a tal solicitud sin que se le haga efectiva su Garantía de Mantenimiento de Oferta. A los oferentes que acepten la solicitud de prórroga no se les pedirá ni permitirá que modifiquen sus ofertas.

Garantías: instrumentación, plazos y ejecución.

1. La garantía de mantenimiento de oferta deberá expedirse en un monto en guaraníes que no deberá ser inferior al porcentaje especificado en el SICP. El oferente puede adoptar cualquiera de las formas de instrumentación de las garantías dispuestas por las normativas vigentes.
2. La garantía de mantenimiento de oferta presentada en los términos del párrafo anterior, deberá cubrir el precio total de la oferta en la etapa de recepción de propuestas.
3. En los contratos abiertos, el porcentaje de las garantías a ser presentado por los oferentes que participen, deberá ser aplicado sobre el monto máximo total de la oferta; si la adjudicación fuese por lote o ítem ofertado, deberán sumarse los valores máximos de cada lote o ítem ofertado, a fin de obtener el monto sobre el cual se aplicará el porcentaje de la citada garantía.
4. En caso de instrumentarse a través de Garantía Bancaria, deberá estar sustancialmente de acuerdo con el formulario de Garantía de Mantenimiento de Oferta incluido en la Sección "Formularios".
5. La garantía de mantenimiento de oferta en caso de oferentes en consorcio deberá ser presentado de la siguiente manera:
 - Consorcio constituido por escritura pública: deberán emitir a nombre del consorcio legalmente constituido por escritura pública, del líder del consorcio o de todos los socios que la integran;
 - Consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención: deberán emitir a nombre del líder del consorcio en proceso de formación con acuerdo de intención o de todos los miembros que la integran.
6. La garantía de mantenimiento de ofertas podrá ser ejecutada:
 - a) Si el oferente altera las condiciones de su oferta;
 - b) Si el oferente retira su oferta durante el período de validez de la oferta;
 - c) Si no acepta la corrección aritmética del precio de su oferta, en caso de existir;
 - d) Si el oferente no presentare su oferta en la fecha y hora señaladas, previo requerimiento por parte de la convocante; o
 - e) Si el adjudicatario no procede, por causa imputable al mismo a:
 - e.1. Suministrar los documentos indicados en el pliego de bases y condiciones para la firma del contrato,
 - e.2. Firmar el contrato,
 - e.3. Suministrar en tiempo y forma la garantía de cumplimiento de contrato,

- e.4. Se comprobará que las declaraciones juradas presentadas por el oferente adjudicado con su oferta sean falsas,
- e.5. El adjudicatario no presentará las legalizaciones correspondientes para la firma del contrato, cuando éstas sean requeridas, o
- e.6. No se formaliza el consorcio por escritura pública, antes de la firma del contrato.
7. Las garantías tanto de Mantenimiento de Oferta, Cumplimiento de Contrato o de Anticipo, sea cual fuere la forma de instrumentación adoptada, deberá ser pagadera ante solicitud escrita de la convocante donde se haga constar el monto reclamado, cuando se tenga acreditada una de las causales de ejecución de la póliza. En estos casos será requisito que previamente el oferente sea notificado del incumplimiento y la intimación de que se hará efectiva la ejecución del monto asegurado.
8. Si la entrega de los bienes o la prestación de los servicios se realizare en un plazo menor o igual a diez (10) días calendario, posteriores a la firma del contrato, la garantía de cumplimiento deberá ser entregada antes del cumplimiento de la prestación.
9. La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será liberada y devuelta al proveedor, a requerimiento de parte, a más tardar treinta (30) días contados a partir de la fecha de cumplimiento de las obligaciones del proveedor en virtud de contrato, incluyendo cualquier obligación relativa a la garantía de los bienes.

Periodo de Validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta

El plazo de validez de la Garantía de Mantenimiento de Oferta (en días corridos) será de:

180

El oferente deberá presentar como parte de su oferta una Garantía de Mantenimiento de acuerdo al porcentaje indicado para ello en el SICP y por el plazo indicado en este apartado. Cuando la competencia se desarrolle por más de un día, la garantía de mantenimiento de oferta deberá cubrir a partir del primer día del inicio de la etapa competitiva.

Porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El porcentaje de Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato es de:

10,00 %

La garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato deberá ser presentada por el proveedor, dentro de los diez (10) días calendario siguientes a partir de la fecha de suscripción del contrato, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley N° 2051/2003.

Periodo de Validez de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato

El plazo de vigencia de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato será de:

13 (trece) meses desde la suscripción del contrato.

Periodo de validez de la garantía de los bienes

El plazo de validez de la garantía de los bienes será el siguiente:

No Aplica

Tiempo de funcionamiento de los bienes

El período de tiempo estimado de funcionamiento de los bienes, para los efectos de repuestos será de:

No Aplica

Plazo de reposición de bienes

El plazo de reposición de bienes para reparar o reemplazar será de:

30 (treinta) minutos posteriores al horario máximo de entrega fijado por cada servicio.

El proveedor garantiza que todos los bienes suministrados están libres de defectos derivados de actos y omisiones que este hubiera incurrido, o derivados del diseño, materiales o manufactura, durante el uso

normal de los bienes en las condiciones que imperen en la República del Paraguay.

1. La contratante comunicará al proveedor la naturaleza de los defectos y proporcionará toda evidencia disponible, inmediatamente después de haberlos descubierto. La contratante otorgará al proveedor facilidades razonables para inspeccionar tales defectos.

Tan pronto reciba ésta comunicación, y dentro del plazo establecido en este apartado, deberá reparar o reemplazar los bienes defectuosos, o sus partes sin ningún costo para la contratante.

2. Si el proveedor después de haber sido notificado, no cumple con su obligación dentro del plazo establecido, la contratante tomará las medidas necesarias para remediar la situación, por cuenta y riesgo del proveedor y sin perjuicio de otros derechos que la contratante pueda ejercer contra el proveedor en virtud del contrato.

Cobertura de seguro de los bienes

La cobertura de seguro requerida a los bienes será:

No Aplica

A menos que se disponga otra cosa en este apartado, los bienes suministrados deberán estar completamente asegurados en guaraníes, contra riesgo de extravío o daños incidentales ocurridos durante la fabricación, adquisición, transporte, almacenamiento y entrega, de acuerdo a los Incoterms aplicables.

Sistema de presentación de ofertas

Las ofertas serán presentadas en un sólo sobre y deberán:

1. Indicar el nombre y la dirección del oferente;
2. Estar dirigidos a la convocante;
3. Llevar la identificación específica del proceso de licitación indicado en el SICP; y
4. Llevar una advertencia de no abrir antes de la hora y fecha de apertura de ofertas.

Si los sobres no están cerrados e identificados como se requiere, la convocante no se responsabilizará en caso de que la oferta se extravíe o sea abierta prematuramente.

Plazo para presentar las ofertas

Culminada la etapa competitiva, presentarán las ofertas físicas en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP, los siguientes participantes requeridos:

TODOS LOS OFERENTES DEBERÁN PRESENTAR SUS OFERTAS

Las ofertas deberán ser recibidas por la convocante en la dirección y hasta la fecha y hora que se indican en el SICP.

La convocante podrá a su discreción, extender el plazo originalmente establecido para la presentación de ofertas mediante una adenda. En este caso todos los derechos y obligaciones de la convocante y de los oferentes previamente sujetos a la fecha límite original para presentar las ofertas quedarán sujetos a la nueva fecha prorrogada.

Cuando la presentación de oferta sea electrónica la misma deberá sujetarse a la reglamentación vigente.

Retiro, sustitución y modificación de las ofertas

1. Un oferente podrá retirar, sustituir o modificar su oferta después de presentada mediante el envío de una comunicación por escrito, debidamente firmada por el representante autorizado. La sustitución o modificación correspondiente de la oferta deberá acompañar dicha comunicación por escrito.

2. Todas las comunicaciones deberán ser:

- a) Presentadas conforme a la forma de presentación e identificación de las ofertas y además los respectivos sobres deberán estar marcados "RETIRO", "SUSTITUCION" o "MODIFICACION";
- b) Recibidas por la convocante antes del plazo límite establecido para la presentación de las ofertas;

Las ofertas cuyo retiro, sustitución o modificación fuere solicitada serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes, durante el acto de apertura de ofertas.

3. Ninguna oferta podrá ser retirada, sustituida o modificada durante el intervalo comprendido entre la fecha límite para presentar ofertas y la expiración del período de validez de las ofertas indicado en el Formulario de Oferta o cualquier extensión si la hubiere, caso contrario, se hará efectiva la Garantía de Mantenimiento de Oferta.

Apertura de ofertas

1. La convocante abrirá las ofertas y en caso de que hubiere notificaciones de retiro, sustitución y modificación de ofertas presentadas, las leerá en el acto público con la presencia de los oferentes o sus representantes a la hora, en la fecha y el lugar establecidos en el SICP.

2. Cuando la presentación de oferta sea electrónica, el acto de apertura deberá sujetarse a la reglamentación vigente, en la fecha, hora y lugar establecidos en el SICP.

3. Primero se procederá a verificar de entre las ofertas recibidas por courier o entregadas personalmente, los sobres marcados como:

- a) "RETIRO". Se leerán en voz alta y el sobre con la oferta correspondiente no será abierto sino devuelto al oferente remitente. No se permitirá el retiro de ninguna oferta a menos que la comunicación de retiro pertinente contenga la autorización válida para solicitar el retiro y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
 - b) "SUSTITUCION". Se leerán en voz alta y se intercambiará con la oferta correspondiente que está siendo sustituida; la oferta sustituida no se abrirá y se devolverá al oferente remitente. No se permitirá ninguna sustitución a menos que la comunicación de sustitución correspondiente contenga una autorización válida para solicitar la sustitución y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas.
 - c) "MODIFICACION" se abrirán y leerán en voz alta con la oferta correspondiente. No se permitirá ninguna modificación a las ofertas a menos que la comunicación de modificación correspondiente contenga la autorización válida para solicitar la modificación y sea leída en voz alta en el acto de apertura de las ofertas. Solamente se considerarán en la evaluación los sobres que se abren y leen en voz alta durante el Acto de Apertura de las Ofertas.
4. Los representantes de los oferentes que participen en la apertura de las ofertas deberán contar con autorización suficiente para suscribir el acta y los documentos que soliciten, bastando para ello la presentación de una autorización escrita del firmante de la oferta, esta autorización podrá ser incluida en el sobre oferta o ser portado por el representante.
5. Se solicitará a los representantes de los oferentes que estén presentes que firmen el acta. La omisión de la firma por parte de un oferente no invalidará el contenido y efecto del acta. Se distribuirá una copia del acta a todos los presentes.
6. Las ofertas sustituidas y modificadas presentadas, que no sean abiertas y leídas en voz alta durante el acto de apertura no podrán ser consideradas para la evaluación sin importar las circunstancias y serán devueltas sin abrir a los oferentes remitentes.
7. La falta de firma en un documento sustancial, es considerada una omisión sustancial que no podrá ser subsanada en ninguna oportunidad una vez abiertas las ofertas.
8. El acta de apertura deberá ser comunicada al SICP, para su difusión, dentro de los dos (02) días hábiles de la realización del acto de apertura.
-

REQUISITOS DE CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Esta sección contiene los criterios que la convocante utilizará para evaluar la oferta y determinar si un oferente cuenta con las calificaciones requeridas. Ningún otro factor, método o criterio será utilizado.

Condición de Participación

Podrán participar de ésta licitación, individualmente o en forma conjunta (consorcio), los oferentes domiciliados en la República del Paraguay, que no se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para presentar propuestas y contratar con el Estado, establecidas en la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas".

Adicionalmente a lo establecido en el párrafo anterior el oferente deberá considerar las siguientes condiciones de participación:

Que se encuentren registrados/as en el Sistema de Información de Proveedores del Estado (SIPE), debiendo suscribir ante el mismo una Declaración Jurada en la cual manifiesta que tiene pleno conocimiento y acepta las reglas del proceso, para su activación como oferente. La Declaración Jurada referida, podrá ser descargada desde el SICP, módulo del SIPE.

Que activados/as conforme al SIPE posean su Usuario y Contraseña, personal e intransferible, salvo que los mismos hayan sido cancelados por el sistema, de conformidad a la reglamentación específica. La pérdida del usuario y contraseña deberá ser comunicada a la DNCP para que, a través del sistema, sea bloqueado el acceso inmediatamente; y

Como requisito para la participación en la Subasta a la Baja Electrónica, el oferente deberá manifestar en el campo previsto en el sistema electrónico, que cumple plenamente los requisitos de habilitación y que su propuesta de precios está conforme con las exigencias del pliego de bases y condiciones.

Requisitos de Calificación

Calificación Legal

Los oferentes deberán declarar que no se encuentran comprendidos en las limitaciones o prohibiciones para contratar con el Estado, contempladas en el artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, declaración que forma parte del formulario de oferta.

Serán desechadas las ofertas de los oferentes que se encuentren comprendidos en las prohibiciones o limitaciones para contratar a la hora y fecha límite de presentación de ofertas o a la fecha de firma del contrato.

A los efectos de la verificación de la existencia de prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, el comité de evaluación realizará el siguiente análisis:

1. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de ofertas que incluye la declaratoria debidamente firmada.
2. Verificará los registros del personal de la convocante para detectar si el oferente o sus representantes, se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso a) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.
3. Verificará por los medios disponibles, si el oferente y los demás sujetos individualizados en las prohibiciones o limitaciones contenidas en los incisos a) y b), m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021, aparecen en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública.
4. Si se constata que alguno de las personas mencionadas en el párrafo anterior figura en la base de datos del SINARH o de la Secretaría de la Función Pública, el comité analizará acabadamente si tal situación le impedirá ejecutar el contrato, exponiendo los motivos para aceptar o rechazar la oferta, según sea el caso.
5. Verificará que el oferente haya proporcionado el formulario de Declaración de Miembros, de conformidad a estándar debidamente firmado en su oferta y cotejará los datos con las personas físicas inhabilitadas que constan en el registro de "Sanciones a Proveedores" del SICP a fin de detectar si directores, gerentes, socios gerentes, quienes ejerzan la administración, accionistas, cuotapartistas o propietarios se hallan comprendidos en el presupuesto del inciso m) y n) del artículo 40 de la Ley N° 2051/03, modificado por Ley N° 6716/2021.

El comité podrá recurrir a fuentes públicas o privadas de información, para verificar los datos proporcionados por el oferente.

6. Si el Comité confirma que el oferente o sus integrantes poseen impedimentos, la oferta será rechazada y se remitirán los antecedentes a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP) para los fines pertinentes.

Análisis de precios ofertados

Durante la evaluación de ofertas, luego de haber realizado la corrección de errores aritméticos y de ordenar las ofertas presentadas de menor a mayor, el Comité de Evaluación procederá a solicitar a los oferentes una explicación detallada de la composición del precio ofertado de cada ítem, rubro o partida adjudicable, conforme a los siguientes parámetros:

1. En contrataciones en general: cuando la diferencia entre el precio ofertado y el precio referencial sea superior al 25% para ofertas por debajo del precio referencial y del 15% para ofertas que se encuentren por encima del referencial establecido por la convocante y difundido con el llamado a contratación.

Si el oferente no respondiese la solicitud, o la respuesta no sea suficiente para justificar el precio ofertado del bien o servicio, el precio será declarado inaceptable y la oferta rechazada.

El análisis de los precios, con esta metodología, será aplicado a cada ítem, rubro o partida que componga la oferta y en cada caso deberá ser debidamente fundada la decisión adoptada por la Convocante en el ejercicio de su facultad discrecional.

Certificado de Producto y Empleo Nacional - CPS

A los efectos de acogerse al beneficio de la aplicación del margen de preferencia, el oferente deberá contar con el Certificado de Producto y Empleo Nacional (CPEN). El certificado debe ser emitido como máximo a la fecha y hora tope de la etapa competitiva.

La falta del CPEN no será motivo de descalificación de la oferta, sin embargo, el oferente no podrá acogerse al beneficio.

El comité de evaluación verificará en el portal oficial indicado por el Ministerio de Industria y Comercio (MIC) la emisión en tiempo y forma del CPEN declarado por los oferentes. No será necesaria la presentación física del Certificado de Producto y Empleo Nacional.

Independientemente al sistema de adjudicación, el margen de preferencia será aplicado a cada bien o servicio objeto de contratación que se encuentre indicado en la planilla de precios.

1. Consorcios:

a.1. Provisión de Bienes

El CPEN debe ser expedido a nombre del oferente que fabrique o produzca los bienes objeto de la contratación. En el caso que ninguno de los oferentes consorciados fabrique o produzca los bienes ofrecidos, el consorcio deberá contar con el CPEN correspondiente al bien ofertado, debiendo encontrarse debidamente autorizado por el fabricante. Esta autorización podrá ser emitida a nombre del consorcio o de cualquiera de los integrantes del mismo.

a.2. Provisión de Servicios (se entenderá por el término servicio aquello que comprende a los servicios en general, las consultorías, obras públicas y servicios relacionados a obras públicas).

Todos los integrantes del consorcio deben contar con el CPEN.

Excepcionalmente se admitirá que no todos los integrantes del consorcio cuenten con el CPEN para aplicar el margen de preferencia, cuando el servicio específico se encuentre detallado en uno de los ítems de la planilla de precios, y de los documentos del consorcio (acuerdo de intención o consorcio constituido) se desprenda que el integrante del consorcio que cuenta con el CPEN será el responsable de ejecutar el servicio licitado.

Margen de Preferencia Local - CPS

Para contrataciones realizadas por Unidades Operativas que se encuentren conformadas dentro de un municipio o departamento se deberá considerar que, si la oferta evaluada como la más baja pertenece a una firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante, ésta será comparada con la oferta más baja de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio de la convocante, agregándole al precio total de la oferta propuesta por la primera una suma del diez por ciento (10%) del precio. Si en dicha comparación adicional la oferta de la firma u empresa domiciliada dentro del territorio departamental de la convocante resultare ser la más baja, se la seleccionará para la adjudicación; en caso contrario se seleccionará la oferta de servicios de la firma u empresa domiciliada fuera del territorio departamental de la convocante.

En el caso de que el oferente, sea de la zona y además cuente con margen de preferencia, se le aplicará únicamente el margen de este último.

Las convocantes deberán acogerse a las condiciones específicas para la aplicación del Margen de Preferencia Local establecidas en la reglamentación emitida por la DNCP.

Requisitos documentales para la evaluación de las condiciones de participación

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

| |
|---|
| 1. Formulario de Oferta (*) [El formulario de oferta y lista de precios, generados electrónicamente a través del SICP, deben ser completados y firmados por el oferente.] |
| 2. Garantía de Mantenimiento de Oferta (*) La garantía de mantenimiento de oferta debe ser extendida, bajo la forma de una garantía bancaria o póliza de seguro de caución. |
| 3. Certificado de Cumplimiento con la Seguridad Social. (**) |
| 4. Certificado de Producto y Empleo Nacional, emitido por el MIC, en caso de contar. (**) |
| 5. Declaración Jurada de Declaración de Miembros, de conformidad con el formulario estándar Sección Formularios (**) |
| 6. Certificado de Cumplimiento Tributario. (**) |
| 7. Patente Comercial del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. (**) |
| 8. Documentos legales |
| 8.1. Oferentes Individuales. Personas Físicas. |
| <ul style="list-style-type: none">Fotocopia simple de la Cédula de Identidad del firmante de la oferta. (*) |
| <ul style="list-style-type: none">Constancia de inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC. (*) |
| <ul style="list-style-type: none">En el caso que suscriba la oferta otra persona en su representación, deberá acompañar una fotocopia simple de su cédula de identidad y una fotocopia simple del poder suficiente otorgado por Escritura Pública para presentar la oferta y representarlo en los actos de la licitación. No es necesario que el Poder esté inscripto en el Registro de Poderes. (*) |
| 8.2. Oferentes Individuales. Personas Jurídicas. |
| <ul style="list-style-type: none">Fotocopia simple de los documentos que acrediten la existencia legal de la persona jurídica tales como la Escritura Pública de Constitución y protocolización de los Estatutos Sociales. Los estatutos deberán estar inscriptos en la Sección Personas Jurídicas de la Dirección de Registros Públicos. (*) |
| <ul style="list-style-type: none">Constancia de Inscripción en el Registro Único de Contribuyentes RUC y fotocopia simple de los Documentos de Identidad de los representantes o apoderados de la Sociedad. |
| <ul style="list-style-type: none">Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al oferente. Estos documentos pueden consistir en: un poder suficiente otorgado por Escritura Pública (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o los documentos societarios que justifiquen la representación del firmante, tales como las actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas. (*) |
| 8.3. Oferentes en Consorcio. |

1. Cada integrante del consorcio que sea una persona física domiciliada en la República del Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes individuales especificados en el apartado Oferentes Individuales. Personas Físicas. Cada integrante del consorcio que sea una persona jurídica domiciliada en Paraguay deberá presentar los documentos requeridos para Oferentes Individuales Personas Jurídicas. (*)

2. Original o fotocopia del consorcio constituido o del acuerdo de intención de constituir el consorcio por escritura pública en caso de resultar adjudicados y antes de la firma del contrato. Las formalidades de los acuerdos de intención y de los consorcios serán determinadas por la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas (DNCP). (*)

3. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades de los firmantes del acuerdo de intención de consorciarse. Estos documentos pueden consistir en (*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por cada miembro del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de cada miembro del consorcio, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

4. Fotocopia simple de los documentos que acrediten las facultades del firmante de la oferta para comprometer al Consorcio, cuando se haya formalizado el Consorcio. Estos documentos pueden consistir en (*):

- Un poder suficiente otorgado por escritura pública por la Empresa Líder del consorcio (no es necesario que esté inscripto en el Registro de Poderes); o
- Los documentos societarios de la Empresa Líder, que justifiquen la representación del firmante, tales como actas de asamblea y de directorio en el caso de las sociedades anónimas.

Los documentos indicados con asterisco (*) son considerados documentos sustanciales a ser presentados con la oferta.

Los documentos indicados con doble asterisco (**) deberán estar vigentes al inicio de la etapa competitiva para procesos de SBE.

Capacidad Financiera

Con el objetivo de calificar la situación financiera del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Contribuyente de IRACIS.

Deberán cumplir con el siguiente parámetro:

- **Ratio de Liquidez** (activo corriente / pasivo corriente): Deberá ser igual o mayor que 1,15 en promedio, en los años 2020, 2021 y 2022.
- **Endeudamiento** (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2020, 2021 y 2022.
- **Rentabilidad**: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2020, 2021 y 2022.
- **Capital Operativo** (activo corriente pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, **deberá ser por el monto máximo del llamado**), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2022) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado

Contribuyentes de IRPC

Deberán cumplir el siguiente parámetro:

Eficiencia: (Ingreso/Egreso): Deberá ser igual o mayor que 1,15 el promedio, de los ejercicios fiscales requeridos, 2020, 2021 y 2022.

Oferente en consorcio:

| Requisitos Mínimos | Socio Líder | Cada Socio | Todas las partes Combinadas |
|--|---|---|---|
| Ratio de Liquidez (activo corriente / pasivo corriente): Deberá ser igual o mayor que 1,15 en promedio, en los años 2020, 2021 y 2022. | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>No Aplica</i> |
| Endeudamiento (pasivo total / activo total): No deberá ser mayor a 0,80 en promedio, de los años 2020, 2021 y 2022. | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>No Aplica</i> |
| Rentabilidad: Porcentaje de utilidad después de impuestos o pérdida no deberá ser negativo en promedio de los años 2020, 2021 y 2022. | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>Debe cumplir con el Requisito</i> | <i>No Aplica</i> |
| Capital Operativo (activo corriente pasivo corriente): El oferente, deberá poseer un capital positivo y no inferior al 15 % (quince por ciento) del monto total de la oferta (en caso de contrato abierto por monto mínimo y monto máximo, deberá ser por el monto máximo del llamado), lo cual será corroborado por medio del Balance General del último año (2022) pudiendo completar dicho porcentaje con la presentación de certificado de una entidad financiera calificada que demuestre la disponibilidad de línea de crédito suficiente para justificar el porcentaje mencionado. | <i>40 % como mínimo del porcentaje solicitado</i> | <i>10 % como mínimo del porcentaje solicitado</i> | <i>El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado.</i> |

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad financiera

Para evaluar el presente criterio, el oferente deberá presentar las siguientes documentaciones:

- | |
|---|
| a. Certificado de Cumplimiento Tributario vigente al inicio de la etapa competitiva. |
| b. Balance General y Cuadro de Estado de Resultados de los tres últimos años (2020, 2021 y 2022) para contribuyente de IRACIS |
| c. AFormulario 106 de los tres últimos años (2020, 2021 y 2022) para contribuyentes del IRPC |

Experiencia requerida

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Con el objetivo de calificar la experiencia del oferente, se considerarán los siguientes índices:

Demostrar la experiencia en la **Provisión de Alimentos Terminados a Establecimientos de Salud** con **Contratos y/o Facturas** a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2018 2019 2020 2021 2022) años. **En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación.**

Oferente en consorcio:

| Requisitos Mínimos | Socio Líder | Cada Socio | Todas las partes Combinadas |
|--|--|--|---|
| Demostrar la experiencia en la Provisión de Alimentos Terminados a Establecimientos de Salud con Contratos y/o Facturas a instituciones públicas o privadas por un monto equivalente al 50 % como mínimo del monto total ofertado en la presente licitación, dentro de los últimos: 5 (cinco) (2018 2019 2020 2021 2022) años. En caso de lograr el porcentaje requerido, en uno o en más años, que correspondan a los años establecidos en el presente punto, el mismo será considerado como valedero para la participación. | Cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito. En caso de que la empresa oferente haya sido adjudicada en años anteriores al llamado o tenga contrato vigente con la Convocante deberá presentar la documentación que avale el fiel cumplimiento y la correcta ejecución del contrato. No deberá poseer antecedentes negativos (incumplimiento) con la Convocante, la misma se reserva el derecho a solicitar dichos informes. | Cualquiera de los socios podrá cumplir con este requisito. En caso de que la empresa oferente haya sido adjudicada en años anteriores al llamado o tenga contrato vigente con la Convocante deberá presentar la documentación que avale el fiel cumplimiento y la correcta ejecución del contrato. No deberá poseer antecedentes negativos (incumplimiento) con la Convocante, la misma se reserva el derecho a solicitar dichos informes. | El consorcio en su conjunto deberá cumplir con el 100 % del porcentaje solicitado. |

Teniendo en cuenta que el proceso es por Contrato Abierto por Monto Mínimo y Monto Máximo, el porcentaje requerido deberá cubrir el Monto Máximo del total ofertado.

Para la evaluación deberán ajustarse a los requerimientos solicitados para todos los ítems.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de experiencia requerida

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

- | |
|--|
| 1. Constancia de RUC emitida por la SET. |
| 2. Patente comercial vigente al inicio de la etapa competitiva, del municipio donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. |
| 3. Copia de facturaciones y/o recepciones finales que avalen la experiencia requerida. |
| 4. Presentación como mínimo de 3 (tres) Certificados o Actas de Recepción Final en Provisión de Alimentos Terminados a Establecimientos de Salud donde conste el desempeño satisfactorio del oferente , expedidos por Instituciones Públicas o Privadas dentro de los últimos 05 (cinco) años (2018 2019 2020 2021 2022). (Dicho documento deberá estar debidamente sellado y firmado por el responsable que lo emitió). |

Capacidad Técnica

El oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de capacidad técnica:

1. Recursos Humanos.

- a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos, del Nutricionista, del Gastrónomo o Jefe de Cocina, cocinera, ayudante de cocina, el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina hospitalaria, en el sector público o privado, Deberán acompañar fotocopia de los documentos que acrediten como ser, certificados, referencias, etc., *se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que las constancias o Certificados y referencias, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*
- b. Lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección Suministros Requeridos Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria *se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que las constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*
- c. Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio:
Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha de hasta 15 días anterior a la firma del contrato y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos. *Se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que los CERTIFICADOS MÉDICOS de todo el personal con los estudios exigidos, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*
- d. Listado de funcionarios especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS, establecida en la Sección Suministros Requeridos- Especificaciones Técnicas.
- e. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios. *Se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que los CERTIFICADOS de todo el personal, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*
- f. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con estos requisitos de Recursos Humanos.

2. Vehículos:

- Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.
- Contar con Camiones refrigerados - Adjuntar copia autenticada de la Cédula Verde, habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler. En caso de consorcio cualquiera de los miembros puede cumplir con este requisito.

3- **Manual de Procedimientos;** en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP-ISO 22000.

Las áreas a considerar son las siguientes:

I Recepción de víveres

II Almacenaje de víveres

III Preparación de alimentos

IV Cocción de alimentos

V Distribución de alimentos

VI Lavado de superficies, techos y paredes

VII Lavado de utensilios

VIII Lavado de equipos.

En caso de consorcio cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito.

4. **Patente Comercial** vigente del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. En caso de consorcio: Todos los integrantes deben presentar este documento.

5. **Lista de Equipamientos**, utensilios y elementos con que cuenta la empresa oferente para la prestación de los Servicio. En caso de Consorcio cualquiera de los integrantes puede cumplir con este requisito.

6. El **Calendario** de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato., como también calendario de fumigación del área asignada, mantenimiento preventivo de máquinas o equipos gastronómicos que tuvieren utilizando.

7. **Copia autenticada del Registro de Establecimiento** (R.E.) en las categorías 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con estos requisitos.

8. **Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura** (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital INGAVI del IPS. En caso de Consorcio cualquiera de los miembros podrá cumplir con este requisito.

9. Constancia de Personal registrado en IPS por el oferente: Como mínimo 30 personales, en los últimos 6 meses. En caso de consorcio se realizará la sumatoria de todos los personales de cada integrante del consorcio.

10. Manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además del recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.

11. **Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2015, cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Médicas Instituciones públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito.**

12. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.

13. Declaración jurada del Oferente de la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Todos los documentos señalados deberán estar vigentes antes del inicio de la Etapa Competitiva, a excepción de los documentos indicados en el numeral 1, incisos a), b), c) y e), que podrán ser presentados para la firma del Contrato.

Requisitos documentales para evaluar el criterio de capacidad técnica

Los siguientes documentos serán los considerados para la evaluación del presente criterio:

1. Recursos Humanos.

a. Currículum Vitae del Tecnólogo de Alimentos, del Nutricionista, del Gastrónomo o Jefe de Cocina, cocinera, ayudante de cocina, el cual debe contar con experiencia en el rubro de cocina hospitalaria, en el sector público o privado, Deberán acompañar fotocopia de los documentos que acrediten como ser, certificados, referencias, etc., *se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que las constancias o Certificados y referencias, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*

b. Lista del Personal que será afectado al Servicio (conforme se detalla en las Sección Suministros Requeridos Especificaciones Técnicas), con los datos personales, composición de los mismos, acompañados de Constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización en el manejo, preparación y sistemas de gestión en inocuidad alimentaria *se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que las constancias o Certificados de haber realizado cursos de capacitación o actualización, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*

c. Certificado Médico de todo el personal que será afectado al servicio, expedida por autoridad competente sea Instituto de Previsión Social o Ministerio de Salud Pública de cada personal que estará afectado al servicio de que los mismos pueden trabajar en establecimientos tipo A, adjuntando resultados de estudios clínicos de laboratorio:

Hemograma, VIH, VDRL, antígeno de hepatitis A, análisis de orina, copro parasitológico seriado, exudado buco-faríngeo, de esputo para TBC, con fecha de hasta 15 días anterior a la firma del contrato y que garanticen no ser portadores de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos. *Se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que los CERTIFICADOS MÉDICOS de todo el personal con los estudios exigidos, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*

d. Listado de funcionarios especificando el cargo que cumplirán de acuerdo a lo solicitado en la Tabla COBERTURA DEL PERSONAL SEGÚN CARGOS, HORARIOS Y DÍAS, establecida en la Sección Suministros Requeridos- Especificaciones Técnicas.

e. Certificados de antecedentes policiales, de cada uno de los funcionarios. *Se deberá presentar DECLARACIÓN JURADA, de que los CERTIFICADOS de todo el personal, serán presentados en copia autenticada para la FIRMA DEL CONTRATO.*

f. En caso de consorcio, cualquiera de los integrantes podrá cumplir con estos requisitos de Recursos Humanos.

2. Vehículos:

- Características detalladas del Vehículo a ser utilizado para la prestación del Servicio conforme a lo establecido en las Especificaciones Técnicas.
- Contar con Camiones refrigerados - Adjuntar copia autenticada de la Cédula Verde, habilitación vigente de los vehículos. En el caso de no demostrar la propiedad de los vehículos adjuntar copia del contrato privado y/o contrato de alquiler. En caso de consorcio cualquiera de los miembros puede cumplir con este requisito.

3- Manual de Procedimientos; en donde se detalla el Método a utilizar para proporcionar el Servicio, desde la recepción de los víveres, almacenaje de los mismos, forma de preparación, cocción y distribución de los alimentos, recetas estandarizadas, detalle de cumplimiento de Normas de Higiene y Seguridad que utiliza para la preparación y conservación de materia prima de alimentos de acuerdo a las NP 42 004 06 y NP-ISO 22000.

Las áreas a considerar son las siguientes:

I Recepción de víveres

II Almacenaje de víveres

III Preparación de alimentos

IV Cocción de alimentos

V Distribución de alimentos

VI Lavado de superficies, techos y paredes

VII Lavado de utensilios

VIII Lavado de equipos.

En caso de consorcio cualquiera de los integrantes podrá cumplir con este requisito.

4. Patente Comercial vigente del municipio en donde esté asentado el establecimiento principal del oferente. En caso de consorcio: Todos los integrantes deben presentar este documento.

5. Lista de Equipamientos, utensilios y elementos con que cuenta la empresa oferente para la prestación de los Servicios. En caso de Consorcio cualquiera de los integrantes puede cumplir con este requisito.

6. El Calendario de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos a realizarse durante la vigencia del contrato., como también calendario de fumigación del área asignada, mantenimiento preventivo de máquinas o equipos gastronómicos que tuvieren utilizando.

7. Copia autenticada del Registro de Establecimiento (R.E.) en las categorías 06, 16, 17 vigentes, registro e inspección otorgada a los establecimientos elaboradores, fraccionadores o importadores de alimentos procesados otorgado por el Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social a través del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.) en la Dirección de Registros y Habilitaciones Sanitarias. En caso de Consorcio cualquiera de los socios podrá cumplir con estos requisitos.

8. Copia autenticada de la constancia de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) otorgada por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (I.N.A.N.), de los funcionarios que cumplirán funciones en el Hospital INGAVI del IPS. En caso de Consorcio cualquiera de los miembros podrá cumplir con este requisito.

9. Constancia de Personal registrado en IPS por el oferente: Como mínimo 30 personales, en los últimos 6 meses. En caso de consorcio se realizará la sumatoria de todos los personales de cada integrante del consorcio.

10. Manual de procedimiento que detalle las normas de buenas prácticas a utilizar para la prestación del servicio, además del recetario con las recetas estandarizadas de los menús a servir.

11. Certificado de Calidad, de Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001-2015, cuyo alcance sea la de distribución de ingredientes, Alimentos en Entidades Médicas Instituciones públicas y/o privadas. En caso de consorcios, cualquiera de los socios, deberá cumplir este requisito.

12. Declaración Jurada de conocer y aceptar el Pliego de Bases y Condiciones y las Adendas.

13. Declaración jurada del Oferente de la capacidad de suministro en tiempo y forma de lo solicitado.

Todos los documentos señalados deberán estar vigentes antes del inicio de la Etapa Competitiva, a excepción de los documentos indicados en el numeral 1, incisos a), b), c) y e), que podrán ser presentados para la firma del Contrato.

Criterios de desempate de ofertas

El vencedor de cada grupo subastado será el oferente que ingresó el menor precio. En los casos de igualdad de precios, queda como vencedor el que lo haya ingresado primero.

Siempre que el criterio de desempate establecido, no sea aplicable, el comité de evaluación determinará cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato utilizando los criterios dispuestos para el efecto por la DNCP.

Nota1: Conforme las disposiciones del Decreto 7781/06, para las Contrataciones con Organismos de la Administración Central, el Oferente que resulte adjudicado, deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza, o en su defecto, hallarse en condiciones de poder habilitar una cuenta corriente y/o caja de ahorro a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago Directo a Proveedores y Acreedores vía acreditación en cuenta bancaria.

SUMINISTROS REQUERIDOS - ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Esta sección constituye el detalle de los bienes con sus respectivas especificaciones técnicas - EETT, de manera clara y precisa para que el oferente elabore su oferta. Salvo aquellas EETT de productos ya determinados por plantillas aprobadas por la DNCP.

Suministros y Especificaciones técnicas

El suministro deberá incluir todos aquellos ítems que no hubiesen sido expresamente indicados en la presente sección, pero que pueda inferirse razonablemente que son necesarios para satisfacer el requisito de suministro indicado, por lo tanto, dichos bienes serán suministrados por el proveedor como si hubiesen sido expresamente mencionados, salvo disposición contraria en el contrato.

Los bienes suministrados deberán ajustarse a las especificaciones técnicas y las normas estipuladas en este apartado. En caso de que no se haga referencia a una norma aplicable, la norma será aquella que resulte equivalente o superior a las normas oficiales de la República del Paraguay. Cualquier cambio de dichos códigos o normas durante la ejecución del contrato se aplicará solamente con la aprobación de la contratante y dicho cambio se registrará de conformidad a la cláusula de adendas y cambios.

El proveedor tendrá derecho a rehusar responsabilidad por cualquier diseño, dato, plano, especificación u otro documento, o por cualquier modificación proporcionada o diseñada por o en nombre de la contratante, mediante notificación a la misma de dicho rechazo.

Detalles de los productos y/o servicios con las respectivas especificaciones técnicas - CPS

Los productos y/o servicios a ser requeridos cuentan con las siguientes especificaciones técnicas:

A. MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES, DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

GENERALIDADES:

El menú semanal, que se adjunta, es solo referencial para las empresas prestadoras del servicio para la elaboración de los mismos. La empresa proporcionará las cantidades en gramaje e ingredientes especiales de acuerdo a los requerimientos nutricionales del usuario, al momento de la solicitud de las dietas, de acuerdo con el menú semanal detallado día por día, elaborado por los profesionales nutricionistas.

El servicio tiene que ser para los usuarios como el personal debe cumplir con los principios de alimentación (suficiente, completa, armónica, balanceada, variada, adecuada).

Se debe disponer de capacidad de elaborar un menú especial para el usuario que lo requiera, previa indicación específica del profesional nutricionista y/o médico de guardia del Centro Residencial.

- La empresa a quien se le otorgue el contrato, se hará responsable de ejecutar todos los reglamentos y ordenamientos de las autoridades competentes en materia de seguridad, uso de la vía pública, protección ecológica y de medio ambiente que rijan en el ámbito nacional, así como a las instrucciones que les señale el Centro. Quedan a su cargo las responsabilidades, los daños y perjuicios que resulten por la omisión de los puntos anteriores y que pueden ser evaluados o verificados por el Centro o a quien este designe.
- La empresa a quien se le otorgue el contrato, deberá designar a un/una Tecnólogo de alimentos y un/una Nutricionista como coordinadores responsables de la empresa, quienes deberán estar durante todo el horario de prestación de los servicios, además será el que recibirá las indicaciones del profesional Nutricionista y/o Médico del Centro.
- La empresa a quien se le otorgue el contrato, será responsable de adquirir los bienes, que utilice para el desempeño de sus actividades en el Centro Residencial Especializado de Atención y Apoyo para Adultos Mayores CREAM Vida Plena del IPS San Bernardino.
- La empresa a quien se le otorgue el contrato, realizará las actividades necesarias para la recepción, almacenaje de víveres, preparación y distribución de los alimentos, debiendo llevar una bitácora de entradas y salidas para el manejo de la materia prima, con especial énfasis en la conservación de la cadena de frío de las materias primas que ameritan el control.
- La empresa a quien se le otorgue el contrato, será la responsable de la contratación y consumo de GLP (gas licuado de petróleo) durante la vigencia del contrato, formalizándolo al inicio del servicio.
- La empresa a quien se le otorgue el contrato, se hará cargo de las adecuaciones necesarias a las instalaciones de GLP del Centro, en coordinación y visto bueno del Departamento de Mantenimiento de la Dirección de Infraestructura.
- La provisión del servicio de gas licuado de petróleo será de responsabilidad exclusiva de la empresa adjudicada para la provisión de alimentos.
- Los alimentos serán elaborados, distribuidos y transportados si fuera necesario, en las condiciones de higiene, temperatura y presentación, exigidas en el presente contrato. Respetando los horarios de distribución de cada ítem, especificado más adelante. Este requisito es a fin de reacondicionar el espacio físico de la cocina e instalar los equipos gastronómicos de tipo industrial.

II. DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS: DE LOS VEHÍCULOS:

- Para el traslado de alimentos perecederos la empresa prestadora de servicio deberá contar con los vehículos necesarios en buen estado, con las siguientes características: cajas con sistema de refrigeración, utilizando en su interior contenedores de plástico limpios y desinfectados para la transportación de la materia prima, insumos o alimentos que requieran refrigeración tales como: carne, pescado entre otros y que permita la conservación adecuada del producto. En su defecto, será el proveedor de insumos quien tenga que cumplir con estos requisitos. **Por más mínima sea la cantidad de insumo a ser entregado en el CREAM se debe cumplir con este ítem; y no transportarse en vehículos particulares.**
- La empresa deberá utilizar una camioneta cerrada, sin penetración de rayos solares, sin humedad y libres de fauna nociva, para la transportación de los insumos no perecederos.
- No podrán ser transportados los residuos de cocina en el mismo vehículo en el cual se transportan los insumos para alimentación.
- El horario de la entrega de insumos será de lunes a sábados en el turno mañana de 07:00 a 11:00 hs. La misma deberá ser indefectiblemente supervisado por un funcionario del centro, **capacitado en recepción de insumos.**

III. DE LOS RECURSOS HUMANOS:

- La Contratista controlará que los empleados y personal a su cargo, permanente o transitorio, se presenten a trabajar con indumentaria adecuada conforme a las normas higiénicas del INAN-MSPBS y el Municipio; y observen un correcto comportamiento. Si alguno no cumpliera con las normas de comportamiento y aseo necesarios, la Contratante se reserva el derecho de dejar un precedente por escrito a la Empresa a fin de que tome las medidas pertinentes. La reincidencia o no cumplimiento de lo arriba mencionado, será motivo de multa.

Al inicio de los servicios la empresa deberá presentar en dos copias al Centro, expediente del personal contratado, conteniendo curriculum vitae y certificado médico expedido por Institución Médica de Carácter Público en donde indique haber realizado la revisión practicada al Personal que se utilice para la prestación del servicio según normativa vigente del Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición INAN del MSPyBS, debiendo adjuntar estudios clínicos de laboratorio, análisis de orina, copro parasitológico seriado, antígeno de

hepatitis A, exudado buco-faríngeo que garanticen no ser portadores sanos de afecciones transmisibles por la manipulación de alimentos. *Toda personal (dependiente del I.P.S y tercerizados), que cumpla funciones en el centro deberá contar con tarjeta actualizada de vacunación según normas vigente del M.S.P.* Esta constancia además deberá ser entregada para la firma del contrato.

- Para la prestación del servicio la empresa deberá contar con el siguiente personal:

- Un/a Tecnólogo de Alimentos; por lo menos una vez por semana, incluyendo día de recepción de insumos.

- Un/a Licenciada/o en Nutrición

- Gastrónomo o Jefe de cocina diplomado o Cocineros certificados con experiencia

- Auxiliares de cocina

- Mozas

- Auxiliar para el lavado de vajillas

- Auxiliares de limpieza (2 por turno; área limpia y área sucia vertedero y baño) para cubrir las siguientes áreas: recepción de enseres de almacén, preparación previa, cocción, lavado de lozas, lavado de carros, distribución de alimentos en el comedor, embolsados de cubiertos, limpieza de cocina y comedor.

Todos los personales deberán ser suficientes en número y formación; *relación 1:50 (comenzal/personales)*, para cumplir con los requisitos de elaboración y los tiempos de distribución en los horarios especificados, por el Nutricionista del CREAM, en los turnos mañana, tarde y noche, todos los días del año y en el comedor tanto de Usuarios del Centro como de los funcionarios.

- La empresa deberá proveer de un gafete de identificación y de uniforme, a su personal dedicado a la elaboración de los alimentos y el servicio de los mismos.

2. Para la prestación del servicio integral de alimentación, la empresa deberá presentar una propuesta del uniforme a utilizar respetando las siguientes características: pantalón, chomba, delantal largo, red para el cabello y gorra, calzados cerrados con suela antideslizante, el color deberá ser claro
3. La empresa presentará documentalmente, en la propuesta técnica; constancias actualizadas de capacitación de su personal en el manejo de alimentos y un programa donde establezca la calendarización de cursos sobre el manejo higiénico de los alimentos (Buenas Prácticas) a realizarse durante la vigencia del contrato, de acuerdo a las exigencias establecidas por el INAN MSPyBS.
4. El personal que trabaje en las áreas de recepción y almacenamiento deberá ser preferentemente del sexo masculino ya que debido a que las actividades realizadas en estas áreas, requieren de fortaleza física para la carga y descarga de los insumos que se utilizan.
5. El personal que trabaje en el área de cocina y comedor debido al trato directo que se tiene con los residentes y funcionarios, se requiere que sea preferentemente del sexo femenino, con una edad de entre 25 a 45 años, de trato amable y siempre portar uniformes y gafetes de identificación de la empresa.
6. El auxiliar de limpieza se encargará de mantener constantemente limpia el área de la cocina y comedores, este personal no realizará tareas de manipulación de alimentos ni distribución de los mismos en ninguno de los turnos. El auxiliar de limpieza de vajillas será exclusivo para dicho trabajo, no pudiendo este ser el mismo que realiza la limpieza del área de cocina y comedor. Ambos deberán cumplir el horario de 05:00 a 22:00 Horas, de lunes a domingo.
7. La empresa deberá contratar personal de forma permanente, mientras dure el contrato; en caso de que la empresa deba aumentar el número de empleados o prescinda del servicio de uno de ellos, la designación del nuevo personal deberá ser inmediata y reunir las características en conocimientos, formación indispensable y documentación requerida para el personal permanente. Estos cambios serán debidamente comunicados por escrito al área administrativa del CREAM que corresponda.
8. La empresa adjudicada deberá designar por un acto administrativo un coordinador de tiempo completo, que represente a la Empresa en el Centro Residencial, autorizado para la recepción de indicaciones por el SAN, recibir y firmar cualquier, acta o incidencia constatada, como así también otras comunicaciones y/o solicitudes, remitidas por la encargada de Área de Apoyo Logístico del CREAM. A la vez por la misma vía se recepcionará pedido o solicitud que la empresa proveedora de servicios requiera para realizar los trámites correspondientes con el Administrador de contratos a fin de dar cumplimiento a todos los puntos estipulados en el presente Pliego de Bases y condiciones de Contrato.
9. Todo el personal afectado a cocina, deberá dejar constancia y permanencia diaria de asistencia y permanencia dentro de la institución, ante el área de control de RRRH, o funcionario designado.

IV.- DE LA HIGIENE DEL PERSONAL:

1. La empresa deberá tomar las previsiones de que todo su personal se presente al área de trabajo, bañado, con ropa limpia, uñas cortas y limpias, sin barniz o esmalte, sin maquillaje, cabello limpio corto o totalmente recogido cubierto con una red y gorro perfectamente limpios, sin barba o bigote.
2. No se permitirá el uso de joyería en manos, cuello, orejas y otra área de la cara. (Piercing).
3. No se permitirá el uso de celulares, ni la utilización de audífonos u otros equipos electrónicos de tipo recreativo, en las áreas de trabajo.
4. Para la ejecución de las actividades en las áreas de preparación, cocción y distribución, el personal realizará el lavado de manos con jabón antibacterial administrados por dispensador. El uso de guantes, solo serán utilizados para la manipulación de los productos cárnicos y si hubieren lesiones en las manos del personal. Los guantes deben ser descartados al término de la labor y cambiado.
5. Para evitar contaminación en los alimentos, no deberán trabajar en el área de almacén, preparación, ni distribución de alimentos, personal que padezca alguna enfermedad transmisible, heridas o abscesos. Así mismo, el personal afectado por alguna enfermedad aguda infectocontagiosa respiratoria, gastrointestinal o parasitosis, solo podrá reintegrarse al trabajo cuando se encuentre totalmente sano, demostrándolo con un certificado médico; en tanto no se compruebe su total recuperación, el prestador de servicios deberá cubrir temporalmente la ausencia con otra persona con el mismo perfil profesional y la documentación requerida en regla.
6. No se permite comer, fumar o beber en el área de preparación de alimentos, ni al probar la sazón de los alimentos preparados, para este fin se deberá utilizar platos y cubiertos específicos.
7. El personal deberá comportarse, en el área de trabajo, en forma respetuosa, sin equipos de sonido ni televisores a alto volumen. La comunicación con sus superiores y entre el personal debe ser cordial, sin destrato, ni discusiones.
8. El personal de limpieza, deberá participar de las jornadas de capacitación que sean necesarios y requeridos por el Centro.

V - DE LOS INSTRUMENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

1. La empresa deberá contar con al menos un carro en material lavable para evitar contaminación, de preferencia de acero inoxidable porta bandejas con capacidad para 30 bandejas cada uno, en excelentes condiciones de uso.
2. Los utensilios utilizados en el área de almacén, cocina, comedor y habitación deberán estar en perfectas condiciones Aquellos platos, vasos, tazas, que presenten rayaduras, que se hayan quebrado (rotos) o que se encuentren con enmendaduras, deberán ser reemplazados por material nuevo, en un plazo de 24 horas posteriores, al haber hecho la notificación al coordinador de la empresa.
3. Para el servicio de los alimentos en los comedores señalados, la empresa deberá contar con bandejas térmicas o de acero inoxidable, la vajilla deberá ser de loza o cerámica preferentemente blanca. Deberá contar con: platos hondos o tazones de aprox. 300 ml, platos playos y de postre, tazas con capacidad para 250 ml, compoteras de 200 ml, mantequera y dulcera (aprox. 5 cm de diámetro y 1 cm de alto). Los vasos serán de vidrio transparente de 250 ml para jugo y agua, compoteras de 200 ml de vidrio para la distribución de postres. Los cubiertos deberán ser totalmente de acero inoxidable y contar con cucharas soperas, de postre, cuchillos, tenedores y espátulas para untar manteca y mermelada, condimenteros de vidrio o de acero inoxidable.
4. Se podría considerar el uso de otro tipo de material para los utensilios descriptos siempre y cuando sean para brindar un mejor servicio.
5. Correrá a cargo de la empresa la adquisición de los equipos industriales y de otros utensilios diferentes a los proveídos por el Centro y que sean necesarias para la prestación del servicio integral de alimentación tales como mesas calientes y frías (bufeteras), entre otros, etc.
6. El Equipo, como las mesas calientes y frías serán instalados conforme las necesidades de la Residencial, se incrementen. Por lo cual la empresa que preste el servicio deberá contar con los mismos.

VI- EQUIPOS DE COCINA PROPORCIONADOS POR EL CENTRO

1. Correrá a cargo del CREAM proporcionar los espacios físicos para que se pueda realizar la elaboración de los alimentos a ser suministrados a los Usuarios y funcionarios. . La energía eléctrica y el agua que se consuma en el área de la cocina durante la vigencia del presente contrato serán asumidas por el Instituto de Previsión Social.
2. El Centro proveerá los siguientes equipos:
 - a. Sub suelo Sector Cocina
 - i. 2 (dos) Centrales de Cocción Inteligente marca Rotational
 - ii. Accesorios para cocción
 - iii. 2 (dos) Mesadas de acero inoxidable para la Central de Cocción
 - iv. 10 (diez) Contenedores perforados de acero inoxidable 55 mm de profundidad.
 - v. 8 (ocho) Contenedores perforados de acero inoxidable 90 mm de profundidad
 - vi. 10 (diez) Contenedores de acero inoxidable 65 mm de profundidad.
 - vii. 8 (ocho) Parrilla de acero inoxidable marca Rotational
 - viii. 10 (diez) Placa para pastelería y para asados
 - ix. 8 (ocho) Recipientes de Granito esmaltado 60 mm de profundidad
 - x. 8 (ocho) Multibaker
 - xi. 10 (diez) Bandeja para plancha y asados
 - xii. 1 (una) Cocina Eléctrica 4 placas cuadradas
 - xiii. 1 (una) Marmita rectangular eléctrica capacidad 100 litros
 - xiv. 1 (una) Freidora eléctrica capacidad 17 litros.
 - xv. 1 (una) Cuece pastas eléctrico
 - xvi. 2 (dos) Mesadas refrigeradas 3 puertas capacidad 410 litros
 - xvii. 4 (cuatro) Carros para Banquete eléctrico
 - xviii. 3 (tres) estantes de acero inoxidable
 - b. Sub suelo Sector lavado de utensilio
 - i. 1 (un) Lavavajilla de capota
 - ii. 5 (cinco) Estantes de acero Inoxidable
 - c. Planta baja Sector cocina
 - i. 1 (un) Lavavajillas bajo mesada
 - ii. 1 (una) Heladera vertical con puerta de vidrio
 - iii. 2 (dos) Estantes de acero Inoxidable
 - d. Primer Piso Sector cocina
 - i. 1 (un) Lavavajillas bajo mesada
 - ii. 1 (una) Heladera vertical con puerta de vidrio
 - iii. 1 (una) Mesada acero inoxidable con respaldo sanitario, bacha profunda con bordes redondeados y estante liso de acero inoxidable.
 - iv. 6 (seis) Estantes de acero Inoxidable
 - e. Segundo Piso Sector cocina
 - i. 1 (un) Lavavajillas bajo mesada
 - ii. 1 (una) Heladera vertical con puerta de vidrio
 - iii. 1 (una) Mesada acero inoxidable con respaldo sanitario, bacha profunda con bordes redondeados y estante liso de acero inoxidable.
 - iv. 6 (seis) Estantes de acero Inoxidable

La empresa adjudicada tendrá a su cargo el costo de todos los servicios de mantenimiento de los equipos, instalaciones y enseres entregados para usufructo, debiendo realizarse este trabajo al menos 1 vez al mes o cuando las circunstancias lo requieran

La empresa adjudicada deberá entregar los equipos y enseres recibidos una vez concluido el contrato en las mismas condiciones recibidas, de no ser así, la empresa deberá reemplazar los equipos y/o enseres en mal estado por unos en buen estado.

Todos los equipos, instalaciones y enseres, serán entregados por medio de un Acta, que será refrendado por el Administrador del Contrato en representación del IPS..

VII. - DEL ESPACIO FÍSICO

1. Espacio físico designado para el coordinador responsable por parte de la empresa
2. Espacio físico del área de cocina.
3. Espacio físico para el depósito de alimentos perecederos y no perecederos.
4. Espacio físico para equipamientos refrigerantes.
5. Espacio físico en el área de estacionamiento para la carga y descarga de insumos.
6. La empresa, utilizará las instalaciones de la cocina del CREAM que contará con área de cocina, depósito y área reservada a la cámara frigorífica donde se puede instalar la cámara frigorífica portátil o en su defecto los freezer o heladeras para refrigerar los alimentos. El CREAM proveerá de bachas de acero inoxidable, mesadas de acero inoxidable y alacenas de cocina.
7. Espacio físico que consta de 3 (tres) cámaras frigoríficas.

Los utensilios o equipos que correrán a cargo y cuenta de la empresa adjudicada, fundamentales para el funcionamiento deberán ser: Utensilios de porcelana, vasos de vidrio, cubiertos de acero inoxidable, bufeteras, carros para distribución de alimentos, utensilios para cocinar, batería para cocina (olla, sartén, bandejas y otros). Está terminantemente prohibido la utilización de cubierto, utensilios descartables no bio degradables, a fin de evitar generar basuras que contaminen el medio ambiente y ensucien el predio del CREAM.

VIII.- DE LOS MANUALES DE PROCEDIMIENTOS

La empresa deberá presentar dentro de su propuesta técnica, los manuales en donde describa detalladamente los procedimientos a utilizar para proporcionar el servicio de acuerdo con las normas NP 42 004 06 y NP-ISO 22000 (proporcionadas por el INTN), donde se detalle: forma de preparación de alimentos, normas de higiene y seguridad que utiliza para la preparación y conservación de la materia prima.

Las áreas a considerar son las siguientes:

- I. Recepción de víveres
- II. Almacenaje de víveres
- III. Preparación de alimentos
- IV. Cocción de alimentos
- V. Distribución de alimentos
- VI. Lavado de superficies, techos y paredes
- VII. Lavado de utensilios
- VIII. Lavado de equipos.
- IX. Limpieza y desinfección de vertedero
- X. DE LA PREPARACION DE LOS ALIMENTOS

La empresa adjudicada deberá entregar sus manuales con la presentación de la oferta.

IX.- DE LA ADQUISICIÓN DE LOS INSUMOS

1. Para la adquisición de insumos perecederos y no perecederos la empresa deberá ser responsable de la adquisición de insumos y productos verificando. las etiquetas con los siguientes datos: fecha de elaboración, periodo de consumo, fecha de vencimiento e información nutricional. Esta lista, con el registro del lote de los productos deberán consignar en un cuaderno que será requerido por el Profesional Nutricionista o asignados del centro en cualquier momento para su verificación.

Ningún alimento será a granel. Deberán envasarse en envases de primer uso, aptos para estar en contacto con alimentos y que salvaguarden las cualidades higiénicas organolépticas del alimento.

2. Deberán utilizarse alimentos naturales, pero también podrán ser utilizados los alimentos precocidos envasados o congelados como las verduras, choclos, arvejas, atún, frutas en conservas, etc.
3. **Enlatados en general:** No se admitirán latas sin etiquetas, ni oxidadas, abolladas, ni abombadas en los extremos o con escurrimientos, desecharlas en la cocina si al abrir presenta espuma o gases.
4. Los **aceites:** a utilizar deberán ser de **oliva para sazonar ensaladas;** de maíz o girasol **para cocción**, los mismos no deberán reutilizarse. la manteca debe ser sin sal.
5. **Endulzantes:** En cuanto al azúcar la empresa deberá comprar azúcar orgánica y deberá mantener cuidado su almacenamiento, los edulcorantes deberán utilizarse solo steviosidos y/o sucralosa.
6. **Café:** El café para los Residentes deberá ser siempre descafeinado (sin cafeína).
7. Mermeladas: Las mismas deberán ser enteras, dietéticas o Light (sin azúcar, para los diabéticos), distribuidas en envases individuales **de 20 gr.** para su distribución.
8. Frutas y Verduras: Las características de los productos frescos de origen vegetal se deben controlar rechazando aquellos que presenten mohos, coloración extraña, magulladuras o mal olor.

FRUTAS: Éstas deberán ser frescas y variadas con la coloración propia del mismo y no deberán presentar golpes o magulladuras, deberán ser de la mejor calidad en cuanto a grado de madurez, volumen, peso, sin parásitos o larvas y en buen estado de conservación.

VERDURAS: Deberán ser frescas y variadas, en buen estado de conservación de volumen, de color, sin grietas.

9. Granos y Harinas: se deben rechazar cuando los envases presentan agujeros, rasgadas o mordeduras. Y cuidar la calidad, la limpieza, la ausencia de parásitos y de contaminaciones eventuales, por ejemplo: piedras, gorgojos y excrementos de ratas; en los cereales y en las leguminosas; las larvas en las harinas húmedas y envejecidas.
 - a. Se proveerán cereales comerciales hechos a base de hojuelas de maíz, arroz o integrales en variedad de sabores azucarados y sin azucarar deberá tener variedad en sabores y formas. Deberá contar también con avena, sémola, maicena, espesantes y otros productos utilizados fundamentalmente en el desayuno, colaciones y en las dietas líquidas espesadas y blandas.
 - b. **Arroz Tipo I:** En sus variedades, **Largo fino PARBOLIZADO, Largo fino GLASEADO y Largo fino INTEGRAL.**
 - c. **Panificados:** blancos e integrales sin sal, en variadas presentaciones; Envasados en porciones individuales
 - d. En caso de contar con pacientes celíacos u otra dieta modificada, la empresa deberá contar con todos los productos específicamente destinados a este tipo de pacientes.
10. **Carnes:** Deben ser de calidad certificada, **deben ser cortes de primera** que se verificará al momento de la recepción de los insumos y al momento de ser utilizadas para su cocción. Todas las carnes sin excepción deberán ser lavadas con agua purificada previamente a su cocimiento y deberán utilizarse dentro del período de consumo señalado en el empaque del producto, deberán utilizar bitácora de entradas y salidas de estos productos y se deberán almacenar en refrigeración en recipientes cubiertos, etiquetados o rotulados.
 - a. Las **carnes rojas** deberán ser frescas entregadas como mínimo a 4 ° C, limpia sin excesos de grasas, de color y consistencia adecuada, se almacenara por cantidades de 2 kilos para facilitar su manejo.
 - b. El **pollo** se deberá recibir y almacenar sin cabeza, ni patas, ni vísceras, frescos, de textura firme no golpeados y sin olor y color desagradables, se rechazarán aquellos que muestren indicios que no estén limpios o estén golpeados, aun estando ya cocidos.
 - c. El **Pescado**, deberá considerarse el consumo de filetes de preferencia deberán ser sin espinas, frescos, pero también se podrán recibir congelados o fríos, tendrán el color y el olor propios del producto.
 - d. La **Carne de soja** podrá ser solicitadas en las preparaciones solas o mezcladas con carnes rojas o blancas debidamente procesadas.
 - e. **Embutidos:** Los productos deberán ser empacados de fábrica, cuidando mucho la coloración y olor, propios del producto. La temperatura al ser entregado no debe ser mayor a 4 ° C.
11. **Leche y derivados:** Todos los productos adquiridos deberán ser pasteurizados, con tabla nutricional, fecha de elaboración y de vencimiento. Deberán ser envasados o empaquetados al vacío, nunca se comprara productos lácteos a granel.
 - a. La **leche** a utilizar será de tres tipos: entera, descremada y deslactosada, para aquellos pacientes con intolerancia a la lactosa
 - b. El **yogurt**, entero, descremado y deslactosado, deberá comprarse en envases de 1 litro/kilo para la elaboración de los postres y en frascos de 180 ml para la distribución en las salas, de sabores diversos especialmente de sabor DURAZNO Y VAINILLA.
 - c. Los **quesos** a utilizar deberán ser enteros, bajos en grasas o dietéticos y deslactosado, presentar buena consistencia, con bordes limpios y enteros, sin mohos o partículas extrañas.
 - d. El **queso blanco** y la ricota deberán ser sin sal, podrán ser solicitados como sustitutos de la crema de leche en postres y comidas especialmente en el caso de los pacientes hipertensos, diabéticos y renales.
 - e. La **crema** deberá comprarse en envase hermético, pasteurizada y etiquetada, será completamente tersa, sin burbujas, sin sal.
 - f. La **manteca** deberá ser presentada en envoltura higiénica con y sin sal de 10 g para el desayuno (residentes y funcionarios) y merienda (residentes).
 - g. Para la elaboración de las papillas se utilizará cereales de avena, nestun, maicena, sémola y otros espesantes especialmente diseñados para la homogeneización.
12. Los **huevos** deberán ser frescos sin manipulación genética u hormonal, deberán almacenarse limpios (no lavados). Se refrigeraran hasta su consumo, no se utilizaran en ninguna preparación que se sirvan sin cocción (muses, mayonesas, etc.).
13. **Agua:** La empresa se encargará de colocar filtros para agua. Esta se utilizará para la elaboración de los alimentos y el lavado de utensilios y superficies. El agua con o sin Sodio que será distribuida a

los pacientes durante la prestación del servicio, deberá tener la certificación del INTN (Instituto Nacional de Tecnología y Normalización), de no cumplir con esta calificación el servicio de Alimentación y Nutrición podrá solicitar su cambio. El agua deberá estar contenida en envases botella de plástico transparente con capacidad de 1 litro, debidamente cerrados y sellados.

14. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocadas, para evitar su contaminación.
15. Los insumos ya procesados y que sean almacenados deberán ser etiquetados con datos como la fecha de elaboración, especificando el contenido y preparación.
16. La empresa deberá hacer una depuración periódica, cada dos días, de los insumos refrigerados, con la supervisión del personal designado por el Servicio de Nutrición y Alimentación, para evitar contaminación.
17. El abastecimiento se hará con los vehículos señalados en el capítulo III.- DE LA TRANSPORTACIÓN DE LOS INSUMOS o por los propios distribuidores de productos perecederos en vehículos con las mismas especificaciones y supervisados en el área de recepción de víveres, conjuntamente con el coordinador responsable, representante de la empresa señalado en el

capítulo II. DE LA EMPRESA.

X.- DE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS A.- MEDIDAS Y ESPECIFICACIONES:

1. La alimentación a los residentes y personal deberá cumplir con todas las propiedades organolépticas (olor, color, sabor, consistencia, temperatura, presentación) y con las leyes de alimentación (balanceada, variada, suficiente, equilibrada).
2. Las recetas serán provistas por el elaborador y convalidadas, estandarizadas y supervisadas por el Servicio de Alimentación a través de su personal, capacitado en cocina.
3. Los insumos serán pesados (por lo cual la empresa deberá contar con balanza para alimentos) e inspeccionados, para corroborar la calidad de los mismos, así como el cumplimiento de los ingredientes establecidos en las recetas estandarizadas, al inicio de la preparación y al momento de ser servidos, ante el personal del Servicio de Alimentación capacitado en cocina.
4. Para evitar la contaminación cruzada y el intercambio de sabores en el momento de la preparación de los alimentos, se implementará el uso de tablas de colores de acuerdo al tipo de insumo a manipular. Por ejemplo: *Blanca*: carnes blancas; *Rojas*: carnes rojas; *Verdes*: verduras y *Amarillas*: frutas y una quinta tabla independiente y debidamente identificada, exclusiva para ajos y cebollas.
5. Proporcionar el servicio integral de alimentación para los residentes y para el personal con derecho a alimentación, elaborando una cantidad de raciones, previamente solicitada por el Servicio de Nutrición y Alimentación, con un porcentaje de variación de (+/-) 20%.
6. El consumo diario de dietas para residentes con indicación de alimentación vía oral son desayunos, colaciones, almuerzos, meriendas y cenas
7. Para el funcionario con derecho a alimentos en la Residencia son desayunos, almuerzos y cenas de lunes a viernes y fines de semana. Se proveerá como colación, 1 termo de 2 litros de capacidad con café negro sin endulzar, más la provisión de la cantidad suficiente de azúcar orgánica o edulcorantes en sobres, por puesto de trabajo, solo para el personal nocturno.
8. La presentación, higiene, características tamaño y valor nutritivo de los alimentos será supervisado por el Servicio de Nutrición.
9. La empresa deberá tener la capacidad de preparar un 20 % de raciones adicionales al número total de dietas solicitadas por servicio y tipo de alimentación requerida por incremento de residentes o de funcionarios al momento de despachar las dietas (ingresos, cambios de prescripción, cambio en los funcionarios de guardia) con el propósito de cumplir las prescripciones médicas y del Servicio de Alimentación.
10. La Empresa se manejará con menús semanales, con patrón de 7 (siete) días cada uno, que serán variados semanalmente y adaptados diariamente. Los menús serán elaborados o validados por el Servicio de Nutrición y Alimentación del CREAM. Los menús presentados serán para residentes y para funcionarios, éstos cumplirán con las leyes de alimentación señalados en el Capítulo I.
11. Para la elaboración de las dietas (menús), el Servicio de Nutrición y Alimentación considerará la distribución normal de macronutrientes, establecidos por la OMS: Carbohidratos 60 - 65%, Proteínas 10-15%, Lípidos 20-25%, con el gramaje preestablecido en las recetas, en cada plato.
12. La cantidad de alimentos servidos por residentes, dependerá de los requerimientos nutricionales del mismo, estos datos serán proporcionados por el Servicio de Nutrición y Alimentación del CREAM.
13. **El menú en almuerzo y cena, deberán incluir:** 1 vaso de jugo natural de fruta de estación y tres tiempos de alimentación por servicio, el *primero* incluirá alguna sopa o consomé de verduras o carnes y/o ensalada de vegetales crudos, al vapor, hervidas o guisadas, que deberán estar condimentadas con especias y otros condimentos, el *segundo* será el plato principal incluyendo guarnición y el *tercero* consistirá en el postre de acuerdo al tipo de dieta siempre adaptada a las necesidades del residentes y de los funcionarios tal como sea solicitado por el personal encargado por el Servicio de Nutrición.
14. La carne de pescado deberá estar incluida en el menú según sea solicitado.
15. El postre otorgado tanto a residentes como al personal, deberá ser variado y podrá consistir en preparaciones a base de lácteos, harinas, frutas, gelatinas, etc, con o sin azúcar, de acuerdo a las características del comensal.
16. Las raciones de alimentos servidos deberán contar con buena presentación y con vajilla acorde a la misma. Los platos y vasos no deberán derramarse.
17. La solicitud de las dietas se hará única y exclusivamente por el personal de nutrición del CREAM, en los formatos correspondientes preestablecidos entre la empresa y el Servicio de Nutrición y Alimentación.
18. La empresa deberá de proveer, cualquier alimento o preparación, en el horario solicitado por el Servicio de Nutrición y Alimentación o por el médico de guardia dependiendo del cuadro clínico del residente.-.
19. La empresa deberá mantener en almacenamiento un stock mínimo de los insumos requeridos para cada tipo de dieta como por ejemplo galletas de arroz, avena, harina de arroz, yogurt deslactosado, queso deslactosado, cereales finos, leche deslactosada y además deberá preparar alimentos fríos, gelatinas, mousse, cremas preferentemente de sabor vainilla, cubos de hielo de agua purificada, para cuando sea solicitado por el Servicio de Nutrición y Alimentación.
20. Los jugos deberán ser preparados en el horario a ser distribuidos, a base de frutas frescas o al natural o verduras frescas y evitar los concentrados, deberá proveerlos cuando sean solicitados por el Servicio de Nutrición y Alimentación.
21. Los alimentos y bebidas que no sean consumidos en el día, no podrán ser reciclados o reutilizados, debiendo ser desechados el mismo día.
22. El Servicio de Nutrición y Alimentación de la Residencia será el encargado de supervisar en todo momento que los alimentos preparados y servidos por la empresa cumplan con todas las disposiciones higiénicas y dietéticas.

B. TIPOS DE DIETAS

- DIETAS MODIFICADAS EN CONSISTENCIA:

Dichas consistencias deberán ser supervisadas y aprobadas por el personal designado del Servicio de Nutrición de la Contratante.

- Dietas de líquidos claros.
- Dietas de líquidos espesados.
- Dietas Blandas/Pastosa.
- Dieta libre para residentes y personal.

- DIETAS MODIFICADAS EN NUTRIENTES:

Los ingredientes a utilizar deberán ser pesados, seleccionados y detallados en el menú. Podrán ser verificados al azar o uno por uno, por el personal designado por la Contratante. - Libre - Hiposódica (uso de sales dietéticas y limón) - Hipoproteica. - Hiperproteica. - Sin lactosa - Disminuida en residuos. - Diabético. - Sin gluten. - Astringente. - Liviana. Para estudios específicos (Ej. Guayaco, Colonoscopia).

- DIETAS ESPECIALES:

- Colaciones para residentes.
- Infusiones y Agua de Arroz, se proveerán por litro; y se cobrarán como colaciones para pacientes.

Observación: Estas dietas deberán ser previstas para residentes en todos los casos. Para funcionarios con derecho a alimentación, solo se proveerá mediante certificación médica, un menú especial.

XI.- DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y HORARIO DEL COMEDOR

1. Las actividades en cocina a cargo de la empresa contratada para la preparación y distribución de los alimentos de acuerdo al menú por día, estarán sujetos al siguiente horario:
 - a. La distribución del desayuno y el agua mineral en el comedor para los residentes se realizará en horario de las 06:00, de manera que para las 08:30 horas todos estos comensales estén servidos.
 - b. La distribución de las colaciones serán variables en horario y número de acuerdo a las necesidades del residente y debidamente solicitadas por el Servicio de Nutrición. Los horarios en que las colaciones deberán estar totalmente servidas serán: para la colación diurna: 06:30 horas, colación de media mañana: 09:30 horas, colación de merienda: 15:30 horas y colación nocturna: 21:00 horas.
 - c. La distribución del almuerzo se iniciará a las 11:30 horas para los residentes, de modo a que a las 14:00 horas todos los comensales estén servidos.
 - d. La distribución de la merienda se hará a las 16:30 para que a las 17:00 horas, este esté totalmente servida.
 - e. La distribución de la cena se iniciará a las 19:00 hs. para que a las 20:30 horas, este esté totalmente servida.

Observaciones:

- Los horarios precitados podrán modificarse según necesidad, por las actividades que el centro pueda Programar.
- El Servicio de Nutrición y Alimentación supervisará que la distribución de alimentos se realice en el menor tiempo posible en el comedor.
- Las colaciones citadas podrán ser aplicadas según necesidad.
- La preparación de las bandejas, deberá realizarse en la cocina, sirviendo la ración y tipo de dieta para cada residente envueltas con un film. El servicio otorgado por residente, deberá identificarse con etiquetas que contengan nombre de residente y tipo de dieta.
- La provisión de las citadas comidas y del agua mineral a residentes que ingresan luego del horario previsto para la distribución, se realizará según la indicación del Servicio de Nutrición o el personal Médico de guardia.
- La Empresa deberá contar con la cantidad suficiente de personal de manera a cumplir con cada horario previsto de distribución, como mínimo 2 mozos/as por comedor de acuerdo a la relación convencional 40 x 1. Para la preparación de los platos, como mínimo de 2 auxiliares de cocina por comedor.
- Al término de la distribución de los alimentos a los residentes, se dará tiempo de una hora y media para proceder a levantar los utensilios en los que fueron servidos.
- Cuando el Residente no se encuentre en la cama que tenga asignada por estarse practicando exámenes de laboratorio u otro procedimiento, o por tener alimentación asistida y no pueda

alimentarse en el horario de distribución, su alimentación será servida en material desechable térmico con los cubiertos respectivos, con su respectiva protección e identificación y deberá ser dejada en el Servicio de Enfermería de la Residencia.

El Horario de servicio del área de comedor para Residentes y funcionario del CREAM se iniciará con la distribución del desayuno a las 06:00 horas y terminara a las 08:30 horas; el almuerzo se iniciará a las 11:30 horas y terminará a las 14:00 horas, y la cena iniciará a las 19:00 horas y terminará a las 20:30 horas, los alimentos deberán ser otorgados en el área del comedor, con moza de la empresa para servir los alimentos al Residente y al funcionario en los platos correspondientes, previa identificación del comensal y firma del mismo en la Lista de asistencia proporcionada por el Servicio de Nutrición y Alimentación y supervisada por personal de Nutrición y Enfermería de Guardia en el turno noche.

Observaciones:

- La Lista de asistencia de comensales provista por el Servicio de Nutrición y Alimentación, identificará a los residentes y funcionarios que tengan derecho a cada comida y sólo se tendrá en cuenta la cantidad de firmas en dicha lista como equivalentes a la cantidad de raciones consumidas a la hora de elaborar la planilla para factura de pago. El Servicio de Alimentación y Nutrición no se hará responsable de confirmar la cantidad de comensales de cada comida, quedando a cargo de la Empresa implementar su sistema de confirmación de raciones a producir para cada comida.
- Listado de comensales y/o Sistema de confirmación de reacciones consumidas, detalle de cantidad consumidas, serán presentadsa cada fin de mes al Area de Apoyo Lógico para su control y elaboración del Acta de Recepción Final con conformidad de las partes, requisitos correspondientes de pago.
- El funcionario que no pueda acudir al comedor en los horarios establecidos, por motivo de trabajo, deberá informar con tiempo al Servicio de Nutrición, de manera que el personal encargado de este servicio le comunique a la Empresa, para que esta pueda proporcionar la ración equivalente, en envase individual y descartable, una vez que el funcionario acuda a firmar y retirar la misma; teniendo en cuenta el horario de prestación de servicios de la Empresa.
- La contratista deberá dotar alos comedores de un (1) microondas de 40 litros de capacidad, con una mesa cada uno para que los Residentes y funcionarios calienten las comidas, cuando fuese necesario.
- La contratista deberá contar con servilletas, saleros y condimentarios para cada mesa habilitada (se exigirá la provisión de servilletas, sal, aceite de oliva y vinagre para cada mesa).

XII.-DE LA LIMPIEZA DE LAS INSTALACIONES

1. La empresarealizará la limpieza de las instalaciones y de instrumentos de trabajo en términos de lo que señalan las Normas Oficiales, en relación a las Prácticas de Higiene para el procesamiento de alimentos que se ofrecen en establecimientos con instalaciones fijas.
2. El Centro Residencial Especializado de Atención y Apoyo para Adultos Mayores CREAM Vida Plena del IPS San Bernardino, a través del Servicio de Nutrición y Alimentación realizará visitas de supervisión al área de cocina y comedor a cargo de la Empresa, para realizar la adecuada verificación de limpieza de las instalaciones, equipos, loza, utensilios y demás instrumentos, al igual que las superficies de trabajo las cuales deberán ser limpiadas y desinfectadas de conformidad con lo que señala la normativa en la materia, para evitar contaminación cruzada tanto de alimentos como de utensilios. La Empresa deberá dejar el área de cocina, el área de comedor y todos sus utensilios, limpios y ordenados al término de cada jornada.
3. La empresa deberá presentar en la propuesta técnica un programa de fumigación, estableciendo fechas que deberán ser de por lo menos, 6 veces por año a partir de la fecha de contratación. El programa deberá ser avalado por la empresa encargada de realizar la fumigación y debidamente registrado ante el órgano gubernamental pertinente. Para la fumigación de las áreas a cargo de la empresa deberán utilizarse productos no tóxicos propios para Residencias y se realizará en horarios donde no haya producción y servicio de alimentos. El control es aplicable a todas las áreas otorgadas a la empresa, específicamente las señaladas en el apartado. Todas las áreas asignadas a la empresa deben mantenerse libres de insectos, roedores y otros animales.

XIII.-DEL MANTENIMIENTO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS:

1. La empresa a quien se asigne el contrato, notificara por escrito al Servicio de Mantenimiento y Nutrición y Alimentación del Centro Residencial, de las fallas eléctricas y sanitarias del área de cocina y comedor para el respectivo mantenimiento, a cargo de la empresa en la brevedad posible.
2. La empresa deberá presentar un programa preventivo y correctivo sobre el mantenimiento de los equipos proporcionados y el reemplazo inmediato en el caso de fallos.

XIV.-DE LA SUPERVISIÓN

1. El Centro Residencial, a través del administrador del contrato y de los respectivos Servicios competentes, tendrá la facultad en todo momento, de supervisar los procesos del servicio integral de alimentación, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos, la conservación y mantenimiento edilicio, la sanitación, el manejo de los residuos, el control de la entrada y salida de personal, bienes y servicios, durante la vigencia del contrato.
2. El Centro Residencia, tendrá la facultad de solicitar a la autoridad sanitaria competente, que realice visitas de verificación sanitaria, para constatar la calidad en la preparación y manejo de los alimentos durante la vigencia del contrato, tomando las muestras que fueren necesarias.

XV.-DEL TRATAMIENTO DE LOS RESIDUOS

1. La empresa será responsable de realizar el proceso de separación de la basura que genere el área de cocina a su cargo, distribuyéndola en bolsas de polietileno, súper resistentes de 200 litros, debidamente cerradas, con la leyenda ORGÁNICA e INORGÁNICA que deberá ser trasladada al área de depósito de basuras, destinada al área de Cocina del Centro Residencial, quedando a cargo de la limpieza y fumigación del sitio .
2. La empresa no deberá canalizar desechos alimenticios y otros desechos por las tuberías sanitarias del Centro Residencial
3. La empresa tendrá a su cargo la limpieza de las trampas de grasa ubicadas en el área de lavado, en el horario que no se estén procesando los alimentos. La disposición final del producto extraído, deberá ser fuera del Centro Residencial y cumpliendo con las normativas vigentes para el tratamiento de éstas.

MENU DE RESIDENTES

Nota. la contratada deberá estandarizar las recetas de los menús y entregar por escrito, para ser validadas por el Centro. Residencial CREAM Vida Plena del IPS

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|--|--|---|--|--|--|---|
| LUNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gramos de mermelada sin azúcar y 30 gramos de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gramos de mermelada sin azúcar y 30 gramos de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cucharadas de cereal fino (50 gramos) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gramos de mermelada sin azúcar * y 30 gramos de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante. 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gramos de manteca sin sal. |
| Media mañana | 150 a 200 gramos de fruta | 150 a 200 gramos de fruta | 1 compotera mediana de compota (200gr) de fruta bien licuada con edulcorante | 1 compotera mediana de compota (200gr) de fruta con edulcorante. | 150 a 200 gramos de fruta | 150 a 200 gramos de fruta (manzana o banana) | 150 a 200 gramos de fruta |

| | | | | | | | |
|----------|--|---|---|---|--|---|---|
| Almuerzo | Estofado de carne (250 gr) y verduras con arroz con queso py (200 gr) + 1unidad de pancito blanco (50 gr c/u) +Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | Estofado de carne molida (150 gr) y verduras con arroz con queso py (100 gr) + 1unidad de pancito blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | Sopa tipo soyo de carne vacuna (150 gr) con verduras y queso py (40 gr) bien licuado (TIPO CALDO) +Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | Sopa tipo soyo de carne vacuna (150 gr) con verduras y queso py (40 gr) PROCESADO (TIPO SOPA CREMA)+ Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | Estofado de carne (150 gr) y verduras con arroz con queso py (40 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) (NO DURAZNO) | 1 bife mediano (150g) de carne vacuna grille con arroz con queso py (100 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | Estofado de 50gr carne molida y verduras con arroz (100 gr) + 1 unidad de pancito blanco (80 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) |
| | Postre: 1 compotera mediana compota de mamon con edulcorante (100 gr) | Postre: 1 compotera mediana compota de mamon con edulcorante (100 gr) | Postre: 1 compotera mediana compota de mamon con edulcorante (100 gr) PROCESADO | Postre: 1 compotera mediana compota de mamon con edulcorante (100 gr) PROCESADO | Postre: 1 compotera mediana compota de mamon con edulcorante (100 gr) | Postre: 1 compotera mediana de gelatina dietética (200 ml) | Postre: 1 compotera mediana compota de mamon con edulcorante (200 ml) |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|---|---|
| LUNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Merienda | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cuch. de cereal fino (50 gramos) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gramos de mermelada sin azúcar * y 30 gramos de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante. 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| Cena | 250 gr pollo al horno, bien jugoso con verduras hervidas (zanahoria, zapallo y zapallito) + 1 pancito blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) Postre: 150 gr de compota de manzana con edulcorante | Sopa de pollo (200 gr) con verduras licuada bien espesa + 1 pancito blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) Postre: 150 gr de compota de manzana con edulcorante | Sopa de pollo (200 gr) con verduras (zanahoria, zapallo y zapallito zuchini) bien licuada TIPO CALDO + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar. Postre: 150 gr de compota de manzana con edulcorante bien licuada. | Sopa de pollo (200 gr) con verduras licuada bien espesa + 1 pancito blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar Postre: 150 gr de compota de manzana con edulcorante | 250 gr de pollo al horno, bien jugoso con verduras hervidas (zanahoria, zapallo y zapallito) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 150 gr de compota de manzana con edulcorante | 250 gr pollo al horno, bien jugoso con verduras hervidas (zanahoria, zapallo y zapallito) + 1 pancito blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante Postre: 150 gr de compota de manzana con edulcorante | Panache de verduras (papa, zapallo, zanahoria, chaucha, colifor, zapallito zuchini) (300 gr) + 300 ml sopa de verduras (zanahoria, zapallo, zapallito, cebolla) + 1 pan blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante. Postre: 150 gr de compota de manzana con edulcorante |
| Colacion nocturna | Gelatina dietetica (1 compotera de 200 ml) | Gelatina dietetica (1 compotera de 200 ml) | Gelatina dietetica (1 compotera de 200 ml) | Gelatina dietetica (1 compotera de 200 ml) | Gelatina dietetica (1 compotera de 200 ml) | Gelatina dietetica (1 compotera de 200 ml) | Gelatina dietetica (1 compotera de 200 ml) |
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA. *La mermelada para el consumo de los pacientes diabéticos debe ser "cero azúcar", no light. | | | | | | | |

Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA

CONTINUACION MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA

| LUNES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
|--------------------------|--|---|--|---|--|---|
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con té + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 yogurt descremado sabor vainilla + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara colado con edulcorante | 1 taza de 200ml: de leche deslactosada con té o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blanco con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos integrales o salvados con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 compotera de crema de maizena (con leche deslactosada) | 1 yogurt descremado chico | 1 yogurt descremado licuado con manzana | 1 yogurt descremado licuado con manzana con su cascara |
| Almuerzo | Bife de 200gr de carne vacuna magra + arroz con 40gr de queso + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Sopa de carne magra tipo puchero + fideo cabello de angel + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | Bife de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno + arroz quesu (40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Bife de 200gr de carne vacuna magra bien jugoso + arroz quesu (con 40gr de queso py) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Bife de 200gr de carne vacuna magra bien jugoso + arroz quesu (40gr de queso py) + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno | Bife de 200gr de carne vacuna magra bien jugoso + arroz quesu (40gr de queso py) + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de crema de maizena | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana | Postre: ensalada de frutas |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o té + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml: de té negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de manzana sin cascara colado con edulcorante | 1 taza de 200ml: de leche deslactosada con té o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blanco con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos integrales o salvados con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Cena | sopa de pollo licuado con fideo cabello de angel + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante Postre: 1 Compotera mediana de compota de pera | Pollo grille 200gr a la pancha o al horno + arroz quesu (40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Sopa de pollo + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 rabanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 200gr de pollo grille + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno Postre: 1 compotera mediana de compota de pera | 200gr de pollo grille + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno Postre: 1 compotera de mousse de vainilla | 200gr de pollo grille + soufflé de zapallo, zanahoria con 40gr de queso py + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara Postre: 1 compotera de compota de pera |
| Colacion nocturna | Gelatina dietetica sabor piña | 1 compotera de pera sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 fruta | 1 fruta | 1 manzana |

MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA

| MARTES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
|--------|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
|--------|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|

| | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|---|---|
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 vaso de jugo , todo endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 vaso de jugo, ó procesado de leche descremada con 4 cdas de avena + 1 vaso de jugo. Todo endulzado con edulcorante | 1 taza de leche descremada con cocido o te + 1 vaso de jugo todo endulzado con edulcorante | 1 taza de leche descremada con cocido o te + 1 vaso de jugo todo endulzado con edulcorante + 1 pan | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos integrales o salvado con margarina + 1 vaso de jugo (NO DURANZO). Todo endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada, endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de jugo de durazno o manzana con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 vaso de jugo , todo endulzado con edulcorante. |
| | 1 compotera mediana de Crema de maicena | 1 compotera mediana de Crema de maicena | 1 compotera mediana de Crema de maicena bien floja | 1 compotera mediana de Crema de maicena | 1 compotera mediana de Crema de maicena | 1 compotera mediana de compota de manzana | 1 compotera mediana de Crema de maicena |
| Almuerzo | Vori de carne vacuna magra con verduras y queso + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo | Vori de carne vacuna magra con verduras y queso + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo | Vori de carne vacuna magra con verduras y queso bien liquido (TIPO CALDO) + 1 vaso de jugo con edulcorante. | Vori de carne vacuna magra con verduras y queso. todo licuado (TIPO SOPA CREMA)+ pan blanco + 1 vaso de jugo ESPESO con edulcorante. | Vori de carne vacuna magra con verduras y queso + 1 vaso de jugo (NO DURAZNO) | Sopa de carne vacuna magra con verduras y queso + 1 vaso de jugo de manzana | Sopa de 50gr de carne vacuna magra con verduras y 20gr de queso + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo |
| | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 fruta | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 vaso de jugo , todo endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 vaso de jugo, ó procesado de leche descremada con 4 cdas de avena + 1 vaso de jugo. Todo endulzado con edulcorante | 1 taza de leche descremada con cocido o te + 1 vaso de jugo todo endulzado con edulcorante | 1 taza de leche descremada con cocido o te + 1 vaso de jugo todo endulzado con edulcorante + 1 pan | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos integrales o salvado con margarina + 1 vaso de jugo (NO DURANZO). Todo endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada, endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de jugo de durazno o manzana con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 vaso de jugo , todo endulzado con edulcorante. |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA. | | | | | | | |
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|--|
| MARTES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 yogurt descremado chico acompañado con 4 galletitas de arroz | 1 taza de 200 ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o queso crema + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |

| | | | | | | |
|--------------------------|--|---|---|---|---|--|
| Media mañana | 1 compotera mediana de arroz con leche | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de manzana | 1 compotera mediana de compota de pera | 1 compotera de mamon |
| Almuerzo | 1 porción grande soufflé de queso + 100gr de picadito de pollo + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 porción grande de soufflé de queso+ 100gr de picadito de pollo + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 compotera grande de sopa crema de lentejas con 40gr de queso py + soufflé de zapallo y zanahoria con queso py + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Panache picadito de 200gr de pollo con verduras + soufflé de queso (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Panache picadito de 200gr de pollo con verduras + soufflé de queso (40gr) + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera | Panache picadito de 200gr de pollo con verduras + arroz blanco + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche deslactosada | Postre: arroz con leche descremada | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de ciruela |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina | 1 taza de 200 ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o queso crema + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| Cena | 1 porción de pastelón de papa relleno de carne + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Sopa crema de carne vacuna magra + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 porción de pastelón de papa relleno de carne molida + ensalada de lechuga tomate y zanahoria rallada + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 porción de pastelón de papa relleno de carne molida, verduras y huevo + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria rallada + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 1 porcion de pastelón de papa relleno con carne molida, verduras y huevo + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria rallada + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera | 1 porcion de pastelón de papa relleno de carne molida, verduras y huevo + ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada + 1 pancito integral o salvado + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: Gelatina dietética sabor de piña | Postre: 1yogurt chico descremado sabor vainilla | Postre: 1compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | Postre: crema de maicena | Postre: crema de maicena con leche descremada | Postre: 1 compotera de ciruela |
| Colación Nocturna | 1 Yogurt Descremado chico | 1 compotera de gelatina dietética | 1 yogurt descremado chico | 1 yogurt descremado | 1 vaso de jugo de durazno | 1 yogurt descremado |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|--|---|---|---|--|--|---|
| MIÉRCOLES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gramos de mermelada sin azúcar y 30 gramos de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gramos de mermelada sin azúcar y 30 gramos de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cucharadas de ceral fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gramos de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| Media mañana | 1 compotera de 200 ml de mousse de vainilla | 1 compotera de 200 ml de mousse de vainilla | 1 compotera de 200 ml de mousse de vainilla | 1 compotera de 200 ml de mousse de vainilla | 1 compotera de 200 ml de mousse de vainilla | 1 compotera de 200 ml de compota de durazno | 1 compotera de 200 ml de mousse de vainilla |

| | | | | | | | |
|----------|---|---|---|--|---|--|---|
| Almuerzo | 1 cazuela de 300 gr grande de guiso de arroz con pollo bien jugoso (200 gr) + 1 pancito blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar | 1 cazuela de 300 gr de guiso de arroz con pollo desmenuzado (200 gr) bien jugoso + 1 pancito blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante | 300 ml de Sopa de pollo (200 gr) con verduras y fideos cabello de angel TODO LICUADO + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante | 300 ml de Sopa de pollo (150 gr) con verduras y fideos cabello de angel, PROCESADO BIEN ESPESO + 1 pancito blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 cazuela de 300 gr de guiso de arroz con pollo (200 gr) bien jugoso + 250 ml de Jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 300 gr de soufflé de arroz con zanahoria y queso py (40 gr) | 1 cazuela grande de guiso de arroz con 100 gr de pollo bien jugoso + 1 pancito blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| | Postre: 200 gr de ensalada de frutas | Postre: 200 gr de ensalada de frutas | Postre: 200 gr de ensalada de frutas procesada | Postre: 200 gr de ensalada de frutas procesada | Postre: 200 gr de ensalada de frutas (SIN Durazno) | Postre: 200 gr de compota de manzana | Postre: 200 gr de ensalada de frutas |
| Merienda | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cuch. de cereal fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| Cena | 1 bife de carne vacuna (250gr) bien jugoso + 300 gr de soufflé de acelga y/o espinaca con | 300 ml de Sopa tipo soyo con verduras y queso py (40 gr) + 300 gr de soufflé de | 300 ml Sopa tipo soyo con verduras y queso py (40 gr) + 250 ml de jugo natural de | 300 ml Sopa tipo soyo con verduras y queso py (40 gr) + 250 ml de jugo natural de | 200gr de grille de carne vacuna bien jugoso + 300 gr de soufflé de acelga y/o | 200 gr de grille de carne vacuna bien jugoso + pure de zanahoria y zapallo (200 gr) + | Grille de carne vacuna (100 gr) bien jugoso + arroz blanco (sin queso) (200 gr cocido) + 1 pancito |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|--|---|---|---|--|---|--|
| MIÉRCOLES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| | claras de huevo y queso py (40 gr) + 1 pan blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar | acelga y/o espinaca con claras de huevo y queso py (40 gr) + 1 pancito blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante | fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante | fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante | espinaca con claras de huevo y queso py (40 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante | blanco (50 gr) + 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante |
| | Postre: 1 fruta (150 gr) | Postre: 150 de fruta en compota | Postre: 150 gr de fruta en compota licuada | Postre: 1 fruta en compota licuada bien espesa | Postre: 1 fruta (no banana) (100 gr) | Postre: 150 gr de compota de manzana | Postre: 1 fruta (150 gr) |
| Colacion Nocturna | 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar | 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 250 ml de Jugo de durazno diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 250 ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante |

| |
|--|
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA. *La mermelada para el consumo de los pacientes diabéticos debe ser "cero azúcar", no light. |
| Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA |

| CONTINUACION MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| MIERCOLES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con té o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua con queso crema + 1 vaso de jugo de durazno | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con té o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 compotera de compota de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 compotera de compota de manzana |
| Media mañana | 1 compotera mediana de mousse de vainilla | 1 compotera mediana de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 yogurt descremado chico + 4 galletitas de arroz | 1 yogurt descremado con gelatina | Gelatina dietetica | 1 compotera de ciruela |
| Almuerzo | arroz queso con 40gr de queso py + 200gr de carne al horno magra + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 bife grande de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno + arroz blanco con 40gr de queso py + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 200gr de carne a la plancha o al horno + arroz blanco + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 200gr de churrasco de carne vacuna al horno con papa, zanahoria + ensalada de lechuga y tomate + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 200gr de churrasco de carne vacuna al horno con papa, zanahoria + ensalada de lechuga y tomate + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera | 200gr de churrasco de carne vacuna al horno con papa, zanahoria + ensalada de lechuga y tomate + 1 pancito integral o salvado + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: Gelatina dietetica sabor piña | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 2 mitades de durazno enlatado, lavado y sin almibar | Postre: 1 compotera de flan de vainilla |

| CONTINUACION MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| MIERCOLES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con té o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml: de té negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con té o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 compotera de compota de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 compotera de compota de manzana |
| Cena | sopa crema de fideo cabello de ange con 40gr de queso py + 1 porción de soufflé de arroz con claras de huevo y 40gr queso py + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | sopa crema de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + 1 porción de soufflé de arroz con queso py + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | Sopa crema de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + soufflé de arroz con queso + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Sopa crema de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + soufflé de arroz con queso + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | sopa crema de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + soufflé de arroz con queso + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera | Sopa crema de fideo cabello de angel + soufflé de zapallo con 40gr de queso py + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: 1 compotera de mousse de vainilla |
| Colacion Nocturna | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 vaso de jugo de durazno | 1 yogurt descremada | 1 yogurt descremado |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| JUEVES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |

| | | | | | | | |
|---------------------|--|--|---|---|--|--|---|
| Desayuno | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gramos de mermelada sin azúcar y 30 gramos de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gramos de mermelada sin azúcar y 30 gramos de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cucharadas de ceral fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gramos de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| Media mañana | 150 ml de yogurt descremado | 150 ml de yogurt descremado | 150 ml de yogurt descremado | 150 ml de yogurt descremado | 150 ml de yogurt descremado | Compota de 200 g de manzana. | 150 ml de yogurt descremado |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|---|--|---|--|--|--|---|
| JUEVES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Almuerzo | Cazuela de 300 gr de sopa tipo Puchero de carne vacuna (200 gr) con verduras + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 ml de sopa tipo Puchero de carne vacuna (200 gr) con verduras + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 ml de Sopa tipo Puchero de carne vacuna (200 gr) con verduras bien licuado (TIPO CALDO) +Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml de sopa tipo Puchero de carne vacuna (200 gr) con verduras + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 ml de sopa tipo Puchero de carne vacuna (200 gr) con verduras + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) (NO DURAZNO) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 ml de sopa tipo Puchero de carne vacuna (200 gr) con verduras + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 ml de sopa tipo Puchero de carne vacuna (100 gr) con verduras + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) |
| | Postre: 1 compotera de 200 ml de Flan de leche descremada y edulcorante | Postre: 1 compotera de 200 ml de Flan de leche descremada y edulcorante | Postre: 1 compotera de 200 ml de Flan de leche descremada y edulcorante | Postre: 1 compotera de 200 ml de Flan de leche descremada y edulcorante | Postre: 1 compotera de 200 ml de Flan de leche descremada y edulcorante | Postre: 1 compotera de 200 ml de Gelatina diet | Postre: 1 compotera de 200 ml de Gelatina diet |
| Merienda | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cuch. de ceral fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |

| | | | | | | | |
|-------------------|--|---|--|---|---|---|---|
| Cena | 200 g de bife de pollo a la plancha con arroz con Quesu (200 gr) + 1 de pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 200 g de bife de pollo a la plancha con arroz con Quesu (200 gr) + 1 de pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml Sopa de queso con fideo cabello de angel + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml Sopa de queso (40 gr) con fideo cabello de angel + 1 pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 200 g de bife de pollo a la plancha con arroz con Quesu (200 gr) + 1 de pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) (NO DURAZNO) | 300 ml Sopa de queso (40 gr) con fideo cabello de angel + 1 pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml Sopa de queso (20 gr) con fideo cabello de angel + 1 pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) |
| | Postre: 1 compota de 150 gr de mamón con edulcorante. | Postre: 1 compota de 150 gr de mamón con edulcorante. | Postre: 1 compota de 150 gr de mamón con edulcorante (procesado) | Postre: 1 compota de 150 gr de mamón con edulcorante (procesado) | Postre: 1 compota de 150 gr de mamón con edulcorante. | Postre: 1 Compota de 150 gr de durazno con edulcorante | Postre: 1 compota de 150 gr de mamón con edulcorante. |
| Colacion Nocturna | 1 vaso de 200 ml de leche descremada tibia | 1 vaso de 200 ml de leche descremada tibia | 1 vaso de 200 ml de leche descremada tibia | 1 vaso de 200 ml de leche descremada tibia con nestun. | 1 vaso de 200 ml de leche descremada tibia | 1 compotera mediana de Gelatina diet | 1 compotera mediana de gelatina diet |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|---|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| JUEVES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA. *La mermelada para el consumo de los pacientes diabéticos debe ser "cero azúcar", no light. | | | | | | | |
| Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | |
|---|---|--|--|---|---|
| JUEVES | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS |
| Desayuno | 1 taza de 200ml: de te negro con 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado don margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con mermelada o queso crema + 1 compotera mediana de compota de manzana | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas de salvado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| Media mañana | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera de crema de maizena | 1 pera grande | 1 yogurt descremado licuado con pera | 1 pera en trozos con su cascara + gelatina dietetica |
| Almuerzo | Sopa crema de queso+ de porcion grande de tarta de ricotta + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 porcion grande de tarta de ricotta con tomate y oregano (tapa de la tarta para celiacos Vida Sana) + sopa de verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 porcion grande de tarta ricotta, tomate y oregano + panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | 1 porcion grande de tarta ricotta, tomate y oregano + panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 1 porcion grande de tarta de ricotta, tomate y oregano + panache de verduras + 2 pancitos integrales o salvados + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada | postre: 1 compotera mediana de mousse de vainilla | Postre: arroz con leche descremada | Postre: 1 compota mediana de compota de manzana |
| Merienda | 1 taza de 200ml de te negro con 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 yogurt descremado chico + 1 fruta en trozos pequeños + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con mermelada o queso crema + 1 compotera mediana de compota de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con cocido o té + 2 unidades de pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas de salvado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |

| | | | | | |
|-------------------|--|--|---|---|---|
| Cena | sopa crema de pollo con 40gr de queso py y fideo cabello de angel + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | Sopa crema de pollo con queso py y fideo (fideo para celíaco Vida Sana) + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Sopa de pollo con fideo cabello de angel + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | sopa de pollo con fideo cabello de angel + 2 pancitos blanco + 1 vaso de jugo de pera | sopa de pollo con fideo cabello de angel + 2 pancitos de salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera sin cascara con edulcorante | Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada | Postre: Gelatina | Postre: 1 compotera de mousse de vainilla | Postre: 1 compotera de flan de vainilla |
| Colación Nocturna | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera de crema de maizena | 1 compotera de crema de maizena | 1 taza de leche descremada | 1 pera en trozos |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|---|--|--|---|--|---|---|
| VIERNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cucharadas de cereal fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| Media mañana | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante, (procesado) | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante, (procesado) | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante | 200g de manzana rallada, sin cáscara | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante |
| Almuerzo | 300 ml sopa crema de zapallo y zanahoria + 300 gr de Souffle de pollo (200 gr) con verduras, ligado con 1 clara y 40g de queso py+ 1 unidad de pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 300 ml sopa crema de zapallo y zanahoria + 300 gr de Souffle de pollo (200 gr) con verduras, ligado con 1 clara y 40g de queso py+ 1 unidad de pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 300 ml sopa crema de zapallo y zanahoria + 300 gr de Souffle de pollo (200 gr) con verduras, ligado con 1 clara y 40g de queso py+ Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 300 ml sopa crema de zapallo y zanahoria + 300 gr de Souffle de pollo (200 gr) con verduras, ligado con 1 clara y 40g de queso py + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 300 ml sopa crema de zapallo y zanahoria + 300 gr de Souffle de pollo (200 gr) con verduras, ligado con 1 clara y 40g de queso py+ 1 unidad de pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) (NO DURAZNO) | 300 ml sopa crema de zapallo y zanahoria + 300 gr de Souffle de pollo (200 gr) con verduras, ligado con 1 clara y 40g de queso py+ 1 unidad de pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 300 ml sopa crema de zapallo y zanahoria + 300 gr de Souffle de pollo (100 gr) con verduras, ligado con 1 clara y 40g de queso py+ 1 unidad de pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|---|---|---|---|---|---------------------------|---|
| VIERNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| | Postre: 1 compotera de 200 ml de mouse de gelatina con yogurt light | Postre: 1 compotera de 200 ml de mouse de gelatina con yogurt light | Postre: 1 compotera de 200 ml de mouse de gelatina con yogurt light | Postre: 1 compotera de 200 ml de mouse de gelatina con yogurt light | Postre: 1 compotera de 200 ml de mouse de gelatina con yogurt light | 1 compotera gelatina ligh | Postre: 1 compotera de 200 gr de mousse de vainilla |

| | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|--|---|---|
| Merienda | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cuch. de cereal fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| Cena | 200 gr de Picadito de carne con pure de papas (200 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 200 gr de Picadito de carne con pure de papas (200 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 ml de sopa crema de carne vacuna (200 gr) ++ Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 300 ml de sopa crema de carne vacuna (200 gr) ++ Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 200 gr de Picadito de carne con pure de papas (200 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) (NO DURAZNO) | 200 gr de Picadito de carne con pure de papas (200 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | Panache de verduras (300 gr) con pure de papas + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) |
| | Postre: 120 gr Budin de pan | Postre: 120 gr Budin de pan | Postre: 120 gr Budin de pan | Postre: 120 gr Budin de pan | Postre: 1 compotera de 200 ml de Gelatina Diet | Postre: Postre: 120 gr Budin de pan SIN CARAMELO | Postre: 120 gr Budin de pan |
| Colacion Nocturna | Crema de maizena | Crema de maizena | Crema de maizena | Crema de maizena | Crema de maizena | 1 compotera mediana de Gelatina diet | Crema de maizena |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA. *La mermelada para el consumo de los pacientes diabéticos debe ser "cero azúcar", no light. | | | | | | | |
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|---|
| VIERNES | | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada | 1taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados y integrados con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | | 1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua con crema de queso | 1 yogurt descremado chico | 1 yogurt descremado con gelatina | 1 compotera de gelatina con 1 yogurt descremada | 1 compotera de yogurt descremado licuado con mamon |
| Almuerzo | | Picadito de carne vacuna + polenta con 40gr de queso py + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante | Picadito de carne vacuna con tomate, cebolla, locote, papa + polenta con 40gr de queso py + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Picadito de 150gr de carne vacuna con tomate, cebolla, locote, papa + polenta con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Picadito de 150gr de carne vacuna con tomate, cebolla, locote, papa + polenta con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Picadito de 150gr de carne vacuna con tomate, cebolla, locote, zapallo, zanahoria + polenta con 40gr de queso py + 2 pancitos de salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Postre: 2 durazno en almibar | Postre: 1 fruta | Postre: 1 compotera de compota de manzana |
| Merienda | | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina p mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados y integrados con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |

| | | | | | |
|--------------------------|---|--|--|--|---|
| Cena | Soufflé de carne vacuna sin grasa + puré de calabaza + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almiar con edulcorante | Bife de 200gr de carne vacuna magra jugoso + arroz quesu (40gr de queso py) + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Soufflé de carne vacuna con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | soufflé de carne vacuna con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Soufflé de carne vacuna con verduras + puré de zapallo y zanahoria + 1 pancito integral o salvado + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Postre: Gelatina con trozitos de manzana | Postre: 1 compotera de mousse de frutilla | Postre: 1 compotera de gelatina con trozitos de pera con cascara |
| Colacion Nocturna | 1 compotera de gelatina dietetica | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de pera | 1 vaso de leche descremada | 1 yogurt descremado |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|---|---|---|---|--|--|---|
| SABADO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cucharadas de ceral fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| Media mañana | Yogurth Descremado Pro biotico de 200ml | Yogurth Descremado Pro biotico de 200ml | Yogurth Descremado Pro biotico de 200ml | Yogurth Descremado Pro biotico de 200ml | Yogurth Descremado Pro biotico de 200ml | 150 gr de compota de manzana | Yogurth Descremado Pro biotico de 200ml |
| Almuerzo | 250 gr de Bife Kougua de carne vacuna con verduras + 100 g de arroz blanco con poroto manteca y 40g queso + 1 unidad de pan blanco (50 gr)+ Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 250 gr de Bife Kougua de carne vacuna con verduras + 100 g de arroz blanco con poroto manteca y 40g queso + 1 unidad de pan blanco (50 gr)+ Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 gr de Sopa de carne magra (200 gr) tipo soyo con verduras + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 gr de Sopa de carne magra (200 gr) tipo soyo con verduras. + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 250 gr de Bife Kougua de carne vacuna con verduras + 150 gr ensalada de lechuga + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) (NO DURAZNO) | 250 gr de Bife Kougua de carne vacuna con verduras + 100 g de arroz blanco con poroto manteca y 40g queso + 1 unidad de pan blanco (50 gr)+ Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 100 gr de Bife Kougua de carne vacuna con verduras + 100 g de arroz blanco con poroto manteca y 20g queso + 1 unidad de pan blanco (50 gr)+ Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) |
| | Postre: 200 gr de gelatina diet | Postre: 200 gr de gelatina diet | Postre: 200 gr de gelatina diet | Postre: 200 gr de gelatina diet | Postre: 200 gr de gelatina diet | Postre: 200 gr de gelatina diet | Postre: 200 gr de gelatina diet |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|---|--|--|---|---|--|---|---|
| SABADO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Merienda | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cuch. de cereal fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| Cena | 300 gr de Budin de acelga y queso paraguay (40 gr) + 300 ml sopa crema de choclo + 1Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 gr de Budin de acelga y queso paraguay (40 gr) + 300 ml sopa crema de choclo + 1Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 ml sopa crema de choclo + 1Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml sopa crema de choclo + 1Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 gr de Budin de acelga y queso paraguay (40 gr) + 300 ml sopa crema de choclo + 1Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) (NO DURAZNO) | 300 gr de Budin de acelga y queso paraguay (40 gr) + 300 ml sopa crema de choclo + 1Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 gr de Budin de acelga y queso paraguay (20 gr) + 300 ml sopa crema de choclo + 1Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) |
| | Postre: 100 gr Durazno | Postre: 100 gr Durazno | Postre: 100 gr Durazno procesado | Postre: 100 gr Durazno procesado | 150 gr de yogurt descremado | Postre: 100 gr Durazno | Postre: 100 gr Durazno |
| Colacion Nocturna | 1 compotera de 200 ml de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. | 1 compotera de 200 ml de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. | 1 compotera de 200 ml de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. PROCESADO | 1 compotera de 200 ml de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. PROCESADO | 1 compotera de 200 ml de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. | 1Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 150 gr de compota de manzana |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA. "La mermelada para el consumo de los pacientes diabéticos debe ser "cero azúcar", no light. | | | | | | | |
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENÚ SEMANAL 1era SEMANA | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|--|--|---|
| SABADO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | 1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 yogurt descremado chico sabor vanilla + 4 galletitas de arroz + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con creso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | 1 compotera de compota de manzana con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 compotera mediana de yogurt licuado con pera | 2 duraznos enlatados, lavados, sin almibar | 2 durazno enlatados, lavado, sin almibar |

| | | | | | |
|--------------------------|---|--|--|--|---|
| Almuerzo | Sopa crema de pollo + tarta de queso + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | Guiso de fideo (fideo para celiaco Vida Sana) con carne vacuna y verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de duranzo con edulcorante | Guiso de fideo con carne vacuna y verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Guiso de fideo con carne vacuna y verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Guiso de fideo con carne vacuna y verduras + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de crema de maizena | Postre: 1 compotera de mousse de frutilla | Postre: 1 compotera mediana de manzana | Postre: 1 compotera de compota de pera |
| Merienda | 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante + 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas de arroz + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con creso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Cena | 1 Compotera grande de sopa de soyo de carne vacuna + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 compotera grande de soyo de carne vacuna + soufflé de vegetales con 40gr de queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Canelones de carne molida + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Canelones de carne molida + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Canelones de carne molida + soufflé de verduras + 1 pancito de salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de crema de maizena | Postre: 1 compotera de crema de maizena | Postre: 1 compota de mousse de vainilla | Postre: 1 compotera de mousse de frutilla |
| Colación Nocturna | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 fruta | 1 vaso de jugo de pera | 1 vaso de jugo de durazno |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|--|---|---|---|--|--|---|
| DOMINGO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cucharadas de ceral fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| media mañana | 150 gr de pera | 150 gr de pera | 150 gr de compota de pera procesada | 150 gr de compota de pera procesada | 150 gr de pera | 150 gr de pera | 150 gr de pera |
| Almuerzo | | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|---|--|---|--|--|--|
| 250 gr Carne al horno con verduras (zanahoria, cebolla, locote) + 300 gr chipa guazu +Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 250 gr Carne al horno DESMENUZADO con verduras (zanahoria, cebolla, locote) + 300 gr chipa guazu +Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 300 ml de Sopa crema de carne vacuna tipo soyo (200 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml de Sopa crema de carne vacuna tipo soyo (200 gr) + 1 pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 250 gr Carne al horno con verduras (zanahoria, cebolla, locote) + 300 gr chipa guazu +Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) (NO DURAZNO) | 250 gr Carne al horno con verduras (zanahoria, cebolla, locote) + 300 gr chipa guazu +Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) | 100 gr Carne al horno con verduras (zanahoria, cebolla, locote) + 300 gr chipa guazu +Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) + 1 pan blanco (50 gr) |
| Postre: 110 gr de durazno enlatado (sin almibar y lavado) en cubos | Postre: 110 gr de durazno enlatado (sin almibar y lavado) en cubos | Postre: 110 gr de durazno enlatado (sin almibar y lavado) en cubos | Postre: 110 gr de durazno enlatado (sin almibar y lavado) en cubos | Postre: 150 gr de compota de pera | Postre: 110 gr de durazno enlatado (sin almibar y lavado) en cubos | Postre: 110 gr de durazno enlatado (sin almibar y lavado) en cubos |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|--|--|---|---|--|---|---|
| DOMINGO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Merienda | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u). 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 compotera de 200 ml de leche descremada o deslactosada con 5 cuch. de ceral fino (50 gr) | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 1 Taza de 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante. 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) 30 gr de mermelada sin azúcar * y 30 gr de manteca sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) Taza de 200 ml de: infusión de té endulzada con edulcorante + 5 unidades de galletitas de agua sin sal | Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) 200 ml de: infusión de té, café o cocido con o sin leche descremada o leche deslactosada endulzada con edulcorante + 2 unidades de pan salvado o integral (50 gr c/u) + 30 gr de mermelada sin azúcar y 30 gr de manteca sin sal. |
| Cena | 300 ml Sopa de verduras + 300 gr de terrina de verduras tricolor (zanahoria, espinaca, cebolla, remolacha, queso ricotta) + 1 pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante o azúcar (250 ml) | 300 ml Sopa de verduras + 300 gr de terrina de verduras tricolor (zanahoria, espinaca, cebolla, remolacha, queso ricotta) + 1 pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml Sopa de verduras + 300 gr de terrina de verduras tricolor (zanahoria, espinaca, cebolla, remolacha, queso ricotta) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml Sopa de verduras + 300 gr de terrina de verduras tricolor (zanahoria, espinaca, cebolla, remolacha, queso ricotta) + 1 pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml de Sopa de verduras + panache de verduras (Zanahoria, arveja, zapallito zuchini, chaucha cortados en juliana) (200 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml Sopa de verduras + 300 gr de terrina de verduras tricolor (zanahoria, espinaca, cebolla, remolacha, queso ricotta) + 1 pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) | 300 ml Sopa de verduras + 300 gr de terrina de verduras tricolor (zanahoria, espinaca, cebolla, remolacha, queso ricotta) + 1 pan blanco (50 gr) + Jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante (250 ml) |
| | Postre: 1 compotera de 150 ml de mouse de vainilla | Postre: 1 compotera de 150 ml de mouse de vainilla | Postre: 1 compotera de 150 ml de mouse de vainilla | Postre: 1 compotera de 150 ml de mouse de vainilla | Postre: 1 compotera de 150 ml de mouse de vainilla | Postre: 150 gr de compota de manzana | Postre: 1 compotera de 150 ml de mouse de vainilla |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| Colacion Nocturna | 1 vaso de 200 ml de Leche tibia descremada | 1 vaso de 200 ml de Leche tibia descremada | 1 vaso de 200 ml de Leche tibia descremada | 1 vaso de 200 ml de Leche tibia descremada | 1 vaso de 200 ml de Leche tibia descremada | 1 compotera de 200 ml de gelatina diet | 1 compotera de 200 ml de gelatina diet |
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA. *La mermelada para el consumo de los pacientes diabéticos debe ser "cero azúcar", no light. | | | | | | | |

| MENU SEMANAL - 1ERA SEMANA | | | | | | | |
|--|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| DOMINGO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 1ERA SEMANA | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|---|
| DOMINGO | | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS |
| Desayuno | | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos de salvado o integral con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | | 5 galletita al agua con queso crema | 1 yogurt descremado chico | 1 compotera de gelatina con trozos de pera | 1 yogurt descremado licuado de manzana | 1 yogurt descremado + 1 compotera de compota de manzana |
| Almuerzo | | Estofado de carne con zanahoria y calabaza + arroz quesu con 40gr queso py + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante | Estofado de carne y verduras + arroz quesu con 40gr queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso jugo de manzana con edulcorante | Estofado de carne con verduras + arroz quesú (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Estofado de carne con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Estofado de carne con verduras + arroz blanco + 2 pancitos salavados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de flan con leche deslactosada | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de ensalada de frutas |
| Merienda | | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos de salvado o integral con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Cena | | Sopa crema de queso con fideo cabello de angel + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante | Budin de acelga y queso py + 1 compotera grande de sopa crema de cloclo 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de | 1 compotera grande de sopa crema de choclo + panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | 1 compotera grande de sopa de choclo + panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 1 compotera grande de sopa de choclo + panache de verduras + 1 pancito de salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 1ERA SEMANA | | | | | | |
|--|--|---|--|---|---|---|
| DOMINGO | | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS |
| | | | manzana con edulcorante | | | |
| | | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de flan con leche deslactosada | postre: 1 compotera de mousse de frutilla | Postre: 1 compotera de compota de manzana | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica |
| | | | | | | |

| | | | | | |
|-------------------|--|---|----------|----------------------------|-----------|
| Colacion Nocturna | 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 yogurt | 1 taza de leche descremada | 1 manzana |
|-------------------|--|---|----------|----------------------------|-----------|

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|-------------------------|-------------------------------|----------------------------|----------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| LUNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: | 1 taza de 200 ml de: | 1 taza de 200ml de leche | 1 taza de 200 ml de leche | 1 taza de 200 ml de: | 1 taza de 200 ml de te negro | 1 taza de 200 ml de: leche |
| | leche descremada con | leche descremada con | descremada con cocido o | descremada con 4 cdas | leche descremada con | o te de anís con o sin leche | descremada con cocido o te |
| | cocido o te endulzado | cocido o te endulzado con | te endulzado con | de avena (40gr) | cocido o te endulzado | deslactosada (1medida), | endulzado con edulcorante + 2 |
| | con edulcorante + 2 | edulcorante + 2 unidades | edulcorante + 1 vaso de | endulzado con | con edulcorante + 2 | endulzado con edulcorante | unidades de galleta o pancitos |
| | unidades de galleta o | de galleta o pancitos | 250ml de jugo natural de | edulcorante + 1 vaso de | unidades de pancitos | + 6 galletitas de agua + 1 | blancos (50gr c/u) untado con |
| | pancitos blancos(50 gr | blancos (50 gr c/u) con | frutas de estacion diluido | 250ml de jugo natural de | integrales o salvado | vaso de 250ml de jugo | mantequilla (30gr sin sal) y |
| | c/u) con manteca (30 | mantequilla (30 gr sin sal) y | al 80% endulzado con | frutas de estacion diluido | (50gr c/u) con manteca | natural de durazno o | mermelada (30gr) + 1 vaso de |
| | gr sin sal) y | mermelada lighth (30gr) + | edulcorante | al 80% endulzado con | (30gr sin sal) + 1 vaso | manzana endulzado con | 250ml de jugo natural de frutas |
| | mermelada lighth (30gr) | 1 vaso de 250 ml de jugo | | edulcorante | de 250ml de jugo natural | edulcorante. | de estacion endulzado con |
| | + 1 vaso de 250ml de | natural de frutas de | | | de frutas de estacion | | edulcorante. |
| | jugo natural de frutas | estacion diluido al 80% | | | (NO DURANZO) | | |
| | de estacion diluido al | endulzado con | | | endulzado con | | |
| | 80% endulzado con | edulcorante ó procesado | | | edulcorante | | |
| | edulcorante | de leche descremada | | | | | |
| | | (200 cc) con 4 cdas de | | | | | |
| | | avena (40gr) + 1 vaso de | | | | | |
| | | 250 ml jugo natutal de | | | | | |
| | | frutas de estacion diluido | | | | | |
| | | al 80%) endulzado con | | | | | |
| | | edulcorante | | | | | |

| | | | | | | | |
|--------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Colacion de media mañana | 1 compotera grande | 1 compotera grande | 1 compotera grande | 1 compotera grande | 1 compotera grande | 1 compotera grande (200gr) | 1 compotera grande (200gr) de |
| | (200gr) de crema de | (200gr) de crema de | (200gr) de crema de | (200gr) de crema de | (200gr) de crema de | de compota de manzana con | compota de manzana con |
| | maicena con leche | maicena con leche | maicena con leche | maicena con leche | maicena con leche | edulcorante | edulcorante |
| | descremada y | descremada y | descremada y | descremada y | descremada y | | |
| | edulcorante | edulcorante. | edulcorante. | edulcorante. | edulcorante. | | |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|---|---|--|---|---|---|--|
| LUNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Almuerzo | 1 Cazuela grande (300cc) de Guiso de arroz con verduras y carne vacuna (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Cazuela grande (300cc) de Guiso de arroz con verduras y carne vacuna (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 cazuela grande de sopa (300cc) tipo soyo (200gr de carne) licuado con verduras BIEN LIQUIDO +1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 cazuela grande de sopa (300cc) tipo soyo (200gr de carne) licuado con verduras ESPESO + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion ESPESO, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1Cazuela grande (300cc) de guiso de arroz con verduras y carne vacuna (200gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 bife grande (300gr) de carne vacuna a la plancha bien jugoso con arroz blanco (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) | 1 Cazuela grande (300cc) de guiso de arroz con verduras y carne vacuna (100gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion endulzado con edulcorante |
| | Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas. | Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas. | Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas PROCESADA | Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas PROCESADA | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera (200gr) de ensalada de frutas. |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulicante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% (NO DURANZO) endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana, diluido al 80% (NO DURANZO) endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Cena | 1 Cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con verduras y fideos finos (200gr cocidos) + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de | 1 Cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con verduras y fideos finos (200 gr cocidos) + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de | 1 cazuela de Sopa (300CC) de pollo (200gr) con verduras y fideos finos (200 gr cocidos) procesada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con verduras y fideos finos (200gr) procesada + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) con verduras "sin fideos" + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con | 1 cazuela de Sopa (300cc) de pollo (200gr) y fideos finos (200 gr cocidos) + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50 gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con | 1 compotera de Sopa (300cc) de verduras y fideos finos (200gr cocidos) + Souffle (250gr) de zapallo y zanahoria + queso py (20gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |

| |
|---------------------------|
| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA |
|---------------------------|

| LUNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
|--------------------------|---|--|--|--|--|---|---|
| | 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante | estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante PROCESADO | Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante PROCESADO | ESPESO Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante | edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200cc) arroz con leche descremada y edulcorante | edulcorante Postre: 1 compota (200cc) de manzana | Postre: 1 compotera (200cc) de compota de manzana |
| Colación Nocturna | 1 vaso de licuado de leche descremada (200ml) con durazno (2 mitades) y edulcorante. | 1 vaso de licuado de leche descremada (200ml) con durazno (2 mitades) y edulcorante. | 1 vaso de licuado de leche descremada (200ml) con durazno (2 mitades) y edulcorante. | 1 vaso de licuado de leche descremada (200ml) con durazno (2 mitades) y edulcorante. | 1 vaso de leche descremada tibia (200ml) | 1 Vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante; sin alimbar | 1 Vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante; sin alimbar |

OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA.

Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA.

CONTINUACION MENU SEMANAL- 2DA SEMANA

| LUNES | GUAYACÓ | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
|---------------------|--|--|---|---|---|---|
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con té + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml: de té negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de pera sin cascara colado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con té o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos de pan blanco con margarina con mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvados con queso crema o mermelada + 1 manzana |
| Media mañana | 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua | 1 compotera de flan de leche deslactosada | 1 compotera de gelatina con trozos de pera | 1 compotera de gelatina con trozos de pera | 1 compotera de gelatina con yogurt descremado |
| Almuerzo | Arroz con 40gr de queso + 100 gr de pollo grille + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Polenta con 40gr de queso py + 150gr pechuga de pollo a la plancha o al horno + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin alimbar con edulcorante | Sopa de soyo con carne vacuna y verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 200gr de pollo grille + arroz quesu (40gr) + 2 pacitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 200gr de pollo grille + arroz quesu (40gr) + 2 pacitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 200gr de pollo grille + arroz blanco (sin queso) + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de crema de maizena | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Postre: 1 compotera de crema de maizena | Postre: 1 compotera de crema de maizena | Postre: 1 compotera de manzana |

MENU SEMANAL - 2DA SEMANA

| LUNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
|-----------------|---|---|--|---|---|---|---------------|
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o té + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml: de té negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de pera sin cascara, colado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con té o cocido + 2 rebanadas de pan de gluten untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos de pan blanco con margarina con mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvados con queso crema o mermelada + 1 manzana | |

| | | | | | | |
|--------------------------|--|---|--|--|---|--|
| Cena | sopa de fideo con 40gr de queso + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante Postre: 1 Compotera mediana de compota de pera | Sopa crema de calabaza + zanahoria con 40gr de queso py + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Omelette (2 claras de huevo, 40gr queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga tomate, zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera Postre: 1 compotera de flan de vainilla | omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara Postre: 1 compotera de mouss de vainilla |
| Colacion nocturna | Gelatina dietetica sabor piña | 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | postre: 1 compotera mediana de compota de pera | Gelatina dietetica | Gelatina dietetica |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| MARTES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: | 1 taza de 200 ml de: | 1 taza 200ml de leche | 1 taza 200ml de leche | 1 taza de 200 ml de: | 1 taza de 200 ml de te negro | 1 taza de 200 ml de: leche |
| | leche descremada con | leche descremada con | descremada con cocido o | descremada con cocido o te | leche descremada con | o te de anís con o sin leche | descremada con cocido o te |
| | cocido o te endulzado | cocido o te endulzado | te endulzado con | endulzado con edulcorante + | cocido o te endulzado | deslactosada (1 medida), | endulzado con edulcorante + |
| | con edulcorante + 2 | con edulcorante + 2 | edulcorante + vaso de | vaso de 250ml de jugo de | con edulcorante + 2 | endulzado con edulcorante | 2 unidades de galleta o |
| | unidades de galleta o | unidades de pancitos | 250ml de jugo de frutas | frutas natural de estacion, | unidades de pancitos | + 6 galletitas de agua + 1 | pancitos blancos (50gr c/u) |
| | pancitos blancos (50gr | blancos (50gr c/u) | natural de estacion, | diluido al 80% endulzado con | integrales o salvado | vaso de 250ml de jugo | untado con manteca (30gr |
| | c/u) untado con | untado con manteca | diluido al 80% endulzado | edulcorante + 1 pan (50gr) | (50gr c/u) untado con | natural de durazno o | sin sal) y mermelada (30gr) |
| | manteca (30gr sin sal) y | (30gr sin sal) y | con edulcorante | | manteca (30gr sin sal) + | manzana, diluido al 80% | + 1 vaso de 250ml de jugo |
| | mermelada (30gr) + 1 | mermelada (30gr) + 1 | | | 1 vaso de 250ml de | endulzado con edulcorante | natural de durazno o |
| | vaso de 250ml de jugo | vaso de 250ml de jugo | | | jugo de frutas natural de | | manzana, diluido al 80% |
| | de frutas natural de | natural de estacion, | | | estacion, diluido al 80% | | endulzado con edulcorante |
| | estacion, diluido al 80% | diluido al 80% | | | endulzado con | | |
| | endulzado con | endulzado con | | | edulcorante (NO | | |
| | edulcorante. | edulcorante. ó | | | DURAZNO) | | |
| | | procesado de leche | | | | | |
| | | descremada (200ml) | | | | | |
| | | con 4 cdas de avena | | | | | |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| MARTES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|---|--|--|--|---|
| | | (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | | | | | |
| Colacion de media mañana | 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml) | 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno endulzado con edulcorante, + 1 sándwich (50gr) de queso (1 feta) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con yogurth descremado (150ml) |
| Almuerzo | 1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + ensalada de lechuga (100gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 2 Ciruelas (160gr) | 1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 2 Ciruelas (160gr) | 1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro, BIEN PROCESADO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Compota (200cc) de ciruela | 1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO + 1 pan blanco (50gr) Postre: 1 Compota (200cc) de ciruela | 1 cazuela Grande (300CC) de sopa magra tipo Locro + ensalada de lechuga (100gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 2 Ciruelas (160gr) | 1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 4 Galletitas de agua. Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina diet. | 1 cazuela Grande (300cc) de sopa magra tipo Locro + ensalada de lechuga (100gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 2 Ciruelas (160gr) |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|--|--|---|---|---|--|--|
| MARTES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| | | de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | | | | | |
| Cena | SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) | SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) | 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla BIEN LICUADO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) | 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla CONSISTENCIA CREMOSA + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) | SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (40gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) | SOUFFLE DE VEGETALES (250gr) + queso py (20gr) + 1 cazuela de Sopa (300cc) de Verduras de acelga, zanahoria, zapallo, cebolla sin procesar los vegetales enteros + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|--|
| | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar. | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar. | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar. | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar. | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de manzana (100gr) | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar. | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica con trocitos de durazno (100gr) bien lavado y sin almibar. |
| Colacion nocturna | 1compotera (200gr) de mousse de frutilla | 1compotera (200gr) de mousse de frutilla | 1compotera (200gr) de mousse de frutilla | 1compotera (200gr) de mousse de frutilla | 1compotera (200gr) de mousse de frutilla | 1compotera (200gr) de mousse de manzana | 1compotera (200gr) de mousse de frutilla |
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| SEMANA 2 | | | | | | |
|----------|--------------------------|--|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--|
| MARTES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 | 1 taza de 200ml de leche | 1 taza de 200ml de leche | 1 taza de 200ml de leche | 1 taza de 200ml de leche descremada |
| | leche descremada con | compotera mediana de compota de manzana sin | deslactosada con te o cocido + 2 | descremada con té o cocido + 2 | descremada con té o cocido + 2 | con té o cocido + 2 pancitos salvado o |
| | cocido o te + 2 unidades | cascara | rebanadas de pan sin gluten (El | pancitos blancos con queso | pancitos blancos con queso | integrales + 1 vaso de jugo de pera |
| | de pancitos blancos con | | Germano) untado con margarina | crema o mermelada + 1 vaso de | crema o mermelada + 1 vaso de | con su cascara |
| | margarina + 1 vaso de | | o mermelada + 1 fruta | jugo de manzana | jugo de manzana | |
| | jugo de durazno con | | | | | |
| | edulcorante | | | | | |

| SEMANA 2 | | | | | | |
|--------------|---|--|---|---|--|---|
| MARTES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Media mañana | 1 compotera mediana de arroz con leche | 1 taza de te negro | 1 yogurt descremado chico + 1 fruta cortada en trozos | 1 compotera mediana de compota de manzana | 1 yogurt descremado licuado con manzana | 1 manzana |
| Almuerzo | Arroz quesú (40gr de queso py) + 100gr de picadito de carne magra + 1vaso de jugo de pera con edulcorante | Arroz quesú (40gr de queso py) + 100gr de picadito de carne vacuna con zapallo y zanahoria + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | Guiso de arroz con verduras y carne vacuna + 2 rabanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Guiso de arroz con carne magra y verduras + ensalada de lechuga, tomate y zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Guiso de arroz con carne magra y verduras + ensalada de lechuga, tomate y zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Guiso de arroz con carne magra y verduras + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso d jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: arroz con leche deslactosada y edulcorante | Postre: 1 compotera de mousse de vainilla | Postre: 1 compotera de mousse de vainilla | Postre: 1 compotera de flan de vainilla |
| | | | | | | |

| | | | | | | |
|--------------------------|--|---|--|--|---|--|
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| Cena | Sopa crema de pollo + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Sopa crema de pollo con verduras + soufflé de calabaza y zanahoria (calabaza, zanahoria, 2 claras de huevo, 40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | Sopa magra tipo locro + soufflé de zapallo con 40gr de queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | panache de picadito de 150gr de pollo con verduras + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Panache de picadito de 150gr de pollo con verduras + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Panache de picadito de 150gr de pollo con verduras + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: Gelatina dietetica sabor de piña | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: arroz con leche deslactosada y edulcorante | postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: 1 compotera de compota de mamon |
| Colacion Nocturna | 1 Yogurth Descremado | 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 fruta | 1 taza de leche descremada | 1 vaso de jugo de manzana |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|--|---|--|---|--|--|--|
| MIÉRCOLES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh(30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh(30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh(30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------------|---|--|---|---|---|-----------------------------|---|
| MIÉRCOLES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| | edulcorante | cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | | | DURAZNO) | | |
| Colacion de media mañana | 1 compotera (200gr) arroz con leche descremada y edulcorante. | 1 compotera (200gr) arroz con leche descremada y edulcorante PROCESADA | 1 compotera (200gr) de compota de manzana | 1 compotera (200gr) de compota de manzana | 1 compotera (200gr) arroz con leche descremada y edulcorante. | 1 Sanwich de queso (1 feta) | 1 compotera (200gr) de compota de manzana |

| | | | | | | | |
|-----------------|--|--|---|--|--|---|--|
| Almuerzo | <p>Pollo (250gr) al horno bien jugoso con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO</p> <p>ZUCHINNI) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de naranja con edulcorante.</p> | <p>Pollo (250gr) al horno bien jugoso DESMENUZADO con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO</p> <p>ZUCHINNI) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de naranja con edulcorante</p> | <p>1 compotera grande (300cc) de Caldo de pollo (200gr) bien LICUADO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de naranja con edulcorante</p> | <p>1 compotera grande (300cc) de Caldo de pollo (200gr) bien ESPESO + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de naranja con edulcorante</p> | <p>Pollo (250gr) al horno bien jugoso con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO</p> <p>ZUCHINNI) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)</p> <p>Postre: 1 compotera (200gr) de compota de manzana con edulcorante.</p> | <p>Pollo (250gr) al horno bien jugoso DESMENUZADO con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO</p> <p>ZUCHINNI) + 1 pan blanco (50gr)</p> <p>+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de compota de manzana con edulcorante.</p> | <p>Pollo (100gr) al horno bien jugoso DESMENUZADO (con panache de verduras (200gr) (ZANAHORIA, CHAUCHA, ARVEJA, ZAPALLITO</p> <p>ZUCHINNI) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de crema suave de naranja con edulcorante</p> |
| Merienda | <p>1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr)</p> <p>+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante,</p> <p>ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr)</p> <p>+1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr)</p> | <p>1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal)</p> <p>+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)</p> | <p>1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida) endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|---|---|--|---|--|---|--|
| MIÉRCOLES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Cena | <p>1 bife grande de carne vacuna (250gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con arroz blanco (200gr cocido) con queso py (40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 porción de Soufle (300gr) de carne vacuna (200gr) con verduras con arroz bien cocido y jugoso + 1 pancito blanco (50gr)</p> <p>+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 cazuela grande de sopa (300cc) LICUADA de carne vacuna (200gr) con verduras (zapallo, zanahoria, acelga o espinaca, cebolla) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 cazuela grande de sopa CREMA (300cc) de carne vacuna (200gr) con verduras (zapallo, zanahoria, acelga o espinaca, cebolla) con fideo fino (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO</p> | <p>1 bife grande de carne vacuna (250gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con ensalada de verduras (200gr) (lechuga, tomate, zanahoria rallada</p> <p>+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)</p> | <p>1 bife grande de carne vacuna (250gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con arroz blanco (200gr cocido) con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno lavado y sin almibar, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 cazuela grande de sopa crema (300cc) de carne magra (50gr) con verduras (zapallo, zanahoria, acelga, espinaca, cebolla) + arroz blanco (200gr cocido) (sin queso) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> |
| | <p>Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico</p> | <p>Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico</p> | <p>Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico</p> | <p>Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico</p> | <p>Postre: 1 fruta (200gr)</p> | <p>Postre: 1 compota (200gr) de durazno (2 mitades) con edulcorante, lavado y sin almibar.</p> | <p>Postre: 1 fruta (200gr)</p> |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Colación Nocturna | 1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso 250ml de jugo de manzana diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MUNU SEMANAL- 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|---|---|---|--|--|--|
| MIERCOLES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS | |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con te o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de pera con su cascara | |
| Media mañana | 1 compotera mediana de mousse de vainilla | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera de yogurt descremado licuado con manzana | 1 compotera de compota de manzana | 1 compotera de compota de ciruela | |
| Almuerzo | Pollo al horno bien jugoso + arroz blanco + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Pollo al horno jugoso con verduras (zapallo y zanahoria en rodajas) + arroz blanco + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almidar con edulcorante | Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras (zanahorias, arvejas, zapallito, zuchinni) + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras + 2 pancitos de salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara | |
| | Postre: Gelartina dietetica sabor piña | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de crema de maizena | postre: 1 compotera de gelatina | Postre: 1 compotera de gelatina con trozitos de manzana | Postre: 1 compotera de ensalada de frutas | |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con te o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de pera con su cascara | |
| Cena | Bife grande de 200gr de carne vacuna + 1 porción de soufle de arroz con claras de huevo y 40gr queso py + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Bife grande de 200gr de carne vacuna + soufflé de arroz con queso py + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almidar con edulcorante | Bife grande de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso con soufflé de arroz con queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Bife de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso + soufflé de arroz con queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Bife de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso + soufflé de arroz con queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Bife de 200mg de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara | |
| | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de crema de maizena | postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de compota de pera | |
| Colacion Nocturna | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 1 yogurt descremado | 1 yogurt descremado | 1 pera | |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| JUEVES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|--|---|---|--|---|
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Colacion de media mañana | Licuido de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante | Licuido de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante | Licuido de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante | Licuido de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante ESPESO | Licuido de 250ml de jugo de Manzana (150gr) con leche descremada (200ml) y edulcorante | 1 Manzana (200gr) | 1 manzana (200gr) |
| Almuerzo | 1 Computera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o Una computera grande (300cc) de sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Computera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o Una computera grande (300cc) de sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Computera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Computera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | 1 Computera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (200gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Computera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Computera Grande (300cc) de caldo de pescado (200gr) o sopa de pollo (100gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| | Postre: 1 computera (200gr) mousse bi color con edulcorante. | Postre: 1 computera (200gr) mousse bi color con edulcorante. | Postre: 1 computera (200gr) mousse bi color con edulcorante. | Postre: 1 computera (200gr) mousse bi color con edulcorante. | Postre: 1 computera (200gr) mousse bi color con edulcorante. | Postre: 1 computera (200gr) de gelatina Dietetica. | Postre: 1 computera (200gr) mousse bi color con edulcorante. |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|---|
| Cena | Picadito de carne VACUNA (250gr) BIEN JUGOSO con pure de papas (200gr cocidos) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante | Picadito de carne VACUNA (250gr) BIEN JUGOSO con pure de papas (200gr cocidos) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante | 1 compotera de Sopa Crema (300cc) de queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante PROCESADA | 1 Compotera de Sopa Crema (300cc) de queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante PROCESADA | Picadito de carne VACUNA (250gr) JUGOSO con pure de papas (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante | Picadito de carne VACUNA (250gr) JUGOSO con pure de papas (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante | Picadito de carne VACUNA (100gr) BIEN JUGOSA + pure de papas (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera con edulcorante |
| Colacion Nocturna | 1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almibar, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almibar, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almibar, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almibar, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almibar, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso de 250ml de jugo de naranja, liliudo al 80% | 1 vaso de 250ml de jugo de durazno sin almibar, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MUNU SEMANAL- 2DA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|--|---|--|
| JUEVES | | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvado o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | | 1 taza 200ml de te negro + 4 galletitas al agua | 1 yogurt descremado chico + 1 fruta | 1 compotera mediana de compota de pera | licuado de manzana con leche descremada | Licuado de manzana con su cascara con leche descremada |
| Almuerzo | | 1 compotera grande de caldo de pescado + 4 galletitas al agua + 1 vaso durazno, lavado sin almibar con edulcorante | 1 compotera grande de caldo de pescado + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Pescado grille + arroz blanco + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Pescado grille + arroz blanco + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Pescado grille + arroz blanco + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | | Postre: 1 compotera de gelatina dietética | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | postre: 2 durazno en almibar | Postre: 2 durazno enlatados, lavados, sin almibar | Postre: 1 compotera mediana de manzana |
| Merienda | | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvado o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |

| | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|---|
| Cena | Picadito de carne bien jugoso + arroz blanco + 1 vaso de jugo durazno, lavado sin almibar con edulcorante | Picadito de carne vacuna bien jugoso + pure de papas + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Picadito de carne vacuna magra con verduras bien jugoso + puré de papas + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Picadito de carne vacuna magra con verduras bien jugoso + puré de papa + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Picadito de carne vacuna magra con verduras bien jugoso + puré de papa + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietética | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | Postre: 1 compotera de arroz con leche descremada | Postre: 1 compota de mousse de vainilla | Postre: 1 compotera de ciruela |
| Colación Nocturna | 1 vaso de jugo de pera sin cascara con edulcorante | 1 yogurt descremado chico | 1 vaso de jugo de manzana | 1 vaso de jugo de durazno | 1 yogurt descremado |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--|--|---|--|---|
| VIERNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Colación de media mañana | 1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante. | 1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante. | 1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante. | 1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante. | 1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche descremada y edulcorante. | 1 compotera (200gr) de Crema de maicena con leche deslactosada y edulcorante. | 1 compotera (200gr) de compota de pera |
| Almuerzo | 1 Compotera grande de Sopa (300cc) de espinaca y queso py (40gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (250gr) + 1 de pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Naranja mediana (200gr) | 1 Compotera grande de Sopa (300cc) de espinaca y queso py (40gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (250gr) + 1 de pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Naranja mediana (200gr) | 1 Compotera grande de sopa (300cc) de espinaca con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de naranja | 1 Compotera grande de sopa (300cc) de espinaca con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50gr) Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de naranja | 1 Compotera grande de Sopa (300cc) de espinaca y queso py (40gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (250gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 Naranja mediana (200gr) | 1 Compotera grande de Sopa (300ge) de espinaca y queso py (40gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (250gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Manzana mediana (200gr) | 1 Compotera grande de Sopa (300cc) de espinaca y queso py (20gr) + 1 porcion de Tarta de pollo (50gr) + 1 de pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Naranja mediana (200gr) |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|--|---|
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Cena | 2 Rodajas de carne vacuna al horno con salsa madera (250gr) + puré suave de papas con leche descremada (200gr cocido) + 1 pan blanco (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada | Soufflé (300gr) de carne vacuna (200gr) + puré suave de papas con leche descremada (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada | 1 Compotera Grande de Sopa (300cc) tipo soyo de carne vacuna (200gr) bien licuada + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada | 1 Compotera Grande de Sopa (300cc) tipo soyo de carne vacuna (200gr) ESPESO + pan blanco (50GR) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada | 2 Rodajas de carne vacuna (250gr) al horno con salsa madera + Panaché de verduras (200gr) (zanahoria, zapallo, arveja, tomate) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada | 2 Rodajas de carne vacuna (250gr) al horno con salsa madera + puré suave de zanahoria y zapallo (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 2 mitades de duraznos bien lavados y sin almibar | 2 Rodajas de carne vacuna al horno (100gr) con salsa madera + puré de papa (sin leche) (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada |
| Colación Nocturna | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética. | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética. | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética. | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética. | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética. | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética. | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética. |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 2DA SEMANA | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|--|--|---|
| VIERNES | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS |
| Desayuno | 1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche descremada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |

| | | | | | |
|---------------------|--|--|--|--|--|
| Media mañana | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de pera + 1 yogurt chico descremado | 1 compotera de crema de maizena | 1 yogurt descremado licuado con 1 pera con su cascara |
| Almuerzo | 1 porción grande de tarta de pollo + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porción de tarta de pollo + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porción de tarta de pollo con verduras + 2 pancitos blanco + 1 vaso de jugo de durazno | 1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porción de tarta de pollo con verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porción de tarta de pollo con verduras + 1 vaso de pera con su cascara |

| | | | | | |
|--------------------------|--|--|--|---|--|
| | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | Postre: Mousse de vainilla | postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: ensalada de frutas | Postre: 1 compotera con flan de vainilla |
| Merienda | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Cena | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de zanahoria y zapallo + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche deslactosada + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche descremada + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche descremada + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche descremada + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | Postre: Mousse de vainilla | postre: 1 compotera de mousse de vainilla | Postre: 1 compotera de gelatina con trocitos de manzana | Postre: 1 compotera de gelatina dietética |
| Colación Nocturna | 1 compotera de gelatina dietética | 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 1 compotera de gelatina | 1 taza de leche descremada | 1 vaso de jugo de ciruela |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------------|---|--|--|---|---|--|--|
| SÁBADO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr c/u) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Colación de media mañana | 1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante | 1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante | 1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante | 1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante | 1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante | 1 Compotera (200gr) de compota de manzana con edulcorante | 1 Compotera (200gr) de compota de calabaza con edulcorante |

| | | | | | | | |
|-----------------|---|--|--|---|---|--|---|
| Almuerzo | <p>Cazuela de pollo (250gr) con verduras</p> <p>+ Arroz (200gr cocido) + queso py (40gr) + 1 pan blanco (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla</p> | <p>Cazuela de pollo (250gr) con verduras + Arroz (200gr cocido) + queso py (40gr) + 1 pan blanco (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla</p> | <p>1 compotera grande (300cc) de Sopa crema de pollo (200gr), bien procesada + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla</p> | <p>1 Compotera Grande (300cc) de Sopa crema de pollo(200gr), bien procesada + 1 pan blanco (50gr)+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla</p> | <p>Cazuela de pollo (250gr) con verduras + Arroz (200gr cocido) + queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)</p> <p>Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla</p> | <p>Cazuela de pollo (250gr) con verduras + Arroz (200gr cocido) + queso py (40gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 manzana mediana (200gr)</p> | <p>Cazuela de pollo (100gr) con verduras + Arroz blanco (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 compotera (200) de mousse de vainilla</p> |
|-----------------|---|--|--|---|---|--|---|

| | | | | | | | |
|-----------------|---|---|--|--|---|--|--|
| Merienda | <p>1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr)</p> | <p>1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante</p> <p>+ 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO)</p> | <p>1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante</p> <p>+ 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> | <p>1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante</p> <p>+ 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> |
| Cena | <p>Soufflé (300gr) de vegetales + sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr)+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietético</p> | <p>Soufflé (300gr) de vegetales + sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr)+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietético</p> | <p>Sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietético</p> | <p>Sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietético</p> | <p>Soufflé (300gr) de vegetales</p> <p>+ ensalada verde (200gr)</p> <p>+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURANZO)</p> <p>Postre: 1 Fruta mediana (200gr)</p> | <p>Soufflé de vegetales (300gr) + sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr)</p> <p>+ 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante</p> <p>Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina Dietetica</p> | <p>Soufflé de vegetales (300gr) + sopa (300cc) de fideos cabello de ángel (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 Fruta mediana (200gr)</p> |

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|--|---|
| Colación Nocturna | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética con yogur dietético (150gr) | 1 Compotera (200gr) de compota de Durazno. | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 2DA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|---|---|---|--|
| SABADO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS | |
| Desayuno | 1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su | |

| | | | | | | |
|--------------------------|--|---|---|---|--|---------|
| | | | | | | cascara |
| Media mañana | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con queso crema | 1 compotera de yogurt con trocitos de manzana | 2 mitades de durazno enlatado, lavados, sin almibar | 1 compotera de mamon | |
| Almuerzo | Cazuela de 150gr pollo con zapallo y zanahoria + arroz quesu + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz quesu (40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz blanco + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara | |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietética | Postre: 1 manzana | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | postre: 1 manzana | |
| Merienda | 1 taza 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara | |
| Cena | soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + sopa de fideo cabello de ángel + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | Sopa de fideo (fideo para celiaco Vida Sana) con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Sopa de fideo cabello de ángel con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Sopa de fideo cabello de ángel con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Sopa de fideo cabello de ángel con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara | |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietética | Postre: 1 manzana | Postre: 1fruta | Postre: 1 manzana | Postre: 1 compotera de compota de pera | |
| Colación Nocturna | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 yogurt descremado chico | 1 vaso de jugo de pera | 1 yogurt descremado | 1 manzana | |

| MENU SEMANAL - 2DA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| DOMINGO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|---|--|---|--|--|
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Colación de media mañana | 1 Pera mediana (200gr) | 1 Pera mediana (200gr) PROCESADA | 1 Pera mediana (200gr) PROCESADA | 1 Pera mediana (200gr) PROCESADA | 1 Pera mediana (200gr) | 1 Sándwich de queso (1 feta) | 1 Pera mediana (200gr) |
| Almuerzo | Muslo de pollo (250gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | Muslo de pollo (250gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Computera grande (300cc) de Sopa crema de choclos + queso py (40gr), bien proceda + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Computera grande (300cc) de Sopa crema de choclos + queso py (40gr), bien proceda + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | Muslo de pollo (250gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | Muslo de pollo (250gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | Muslo de pollo (100gr) al horno con Fideo a la crema (200gr cocido) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| | Postre: Ensalada de frutas con edulcorante | Postre: Ensalada de frutas con edulcorante | Postre: Ensalada de frutas con edulcorante | Postre: Ensalada de frutas con edulcorante | Postre: Ensalada de frutas con edulcorante | Postre: Gelatina dietética | Postre: Ensalada de frutas con edulcorante |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada light (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante |

| | | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|---|--|
| Cena | 1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + 1 porción de de Tarta de queso (250gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | 1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + 1 porción de de Tarta de queso (250gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | 1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | 1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | 1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + 1 porción de de Tarta de queso (250gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | 1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria con queso py (40gr) + 1 porción de de Tarta de queso (250gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 2 mitades de durazno lavado, sin almibar | 1 compotera grande de Sopa crema (300cc) de espinaca y zanahoria (sin queso) + 2 pan blanco (50gr c/u) + 1 vaso de 250ml de jugo de frutas de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante |
| Colación Nocturna | 1 yogurt dietético (140ml) | 1 yogurt dietético (140ml) | 1 yogurt dietético (140ml) | 1 yogurt dietético (140ml) | 1 yogurt dietético (140ml) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética |
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 2DA SEMANA | | | | | |
|---------------------------------------|---|---|---|---|---|
| DOMINGO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS |
| Desayuno | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | 1 taza de 200ml de te negro | 1 yogurt descremado chico + 1 fruta | 1 fruta | 1 yogurt descremado licuado con pera | 1 pera |
| Almuerzo | Muslo de pollo al horno con arroz blanco + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almibar con edulcorante | Muslo de pollo al horno con fideo a la crema + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 2DA SEMANA | | | | | |
|---------------------------------------|--|---|---|---|---|
| DOMINGO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietética | Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada | postre: 1 compotera de mousse de frutilla | Postre: 1 compotera de arroz con leche descremada | 2 mitades de durazno enlatado, lavado, sin almibar |
| Merienda | 1 vaso de jugo de manzana sin cascara con edulcorante + 5 galletitas al agua con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |

| | | | | | |
|--------------------------|---|--|---|---|---|
| Cena | 1 porción grande de tarta de queso + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almíbar con edulcorante | Sopa crema de espinaca y zanahoria con queso py + 1 porción de tarta de queso + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | sopa crema de espinaca y queso py + omelette de verduras (2 claras de huevo, queso py, verduras picaditas) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Sopa crema de espinaca y queso py + omelette de verduras (2 claras de huevo, queso py, verduras picaditas) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | sopa crema de espinaca y queso py + omelette de verduras (2 claras de huevo, queso py, verduras picaditas) + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietética | Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada | postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de mousse de frutilla | Postre: 1 compotera de mamon |
| Colación Nocturna | 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 fruta | 1 fruta | 1 manzana |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|--|--|---|--|---|
| LUNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |
| Colación de media mañana | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | Gelatina dietética, una compotera de 200ml |
| Almuerzo | 1 Compotera grande de 300ml de Sopa de carne magra tipo puchero (200g de carne) + 200g de ensalada de lechuga, zanahoria rallada y tomate + 1pan blanco (50g) | 1 Compotera grande de 300ml de Sopa de carne magra tipo puchero (200g de carne) + 1pan blanco (50g) | 1 Compotera grande de 300ml de Sopa de carne magra tipo puchero (200g de carne) . LICUADO | 1 Compotera grande de 300ml de Sopa de carne magra tipo puchero (200g)+ 1 pan blanco (50g) | 1 Compotera grande de 300ml de Sopa de carne magra tipo puchero (200g de carne) + 200g de ensalada de lechuga, zanahoria rallada y tomate. | 1 Compotera grande de 300ml de Sopa de carne magra tipo puchero (200g)+ 1 pan blanco (50g) | 1 Compotera grande de 300ml de Sopa de carne magra tipo puchero (100g de carne) + 200g de ensalada de lechuga, zanahoria rallada y tomate + 1pan blanco (50g) |
| | Postre: 1 compotera de 200g de Crema de maicena con edulcorante y leche descremada. | Postre: 1 compotera de 200g de Crema de maicena con edulcorante y leche descremada. | Postre: 1 compotera de 200g de Crema de maicena con edulcorante y leche descremada. | Postre: 1 compotera de 200g de Crema de maicena con edulcorante y leche descremada. | Postre: 1 compotera de 200g de Crema de maicena con edulcorante y leche descremada. | Postre: 2 mitades de durazno lavados y sin almíbar cortado en cubos. (110g) | Postre: 1 compotera de 150g de compota de manzana |
| | 1 vaso (250 ml) de jugo fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar | 1 vaso (250 ml) de jugo natural de naranja endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de naranja ESPESO endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de naranja ESPESO endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo natural de naranja endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de 150g de compota de Durazno endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo natural de naranja endulzado con edulcorante |

| | | | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|--|---|
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |
| Cena | 1 cazuela grande de Guiso jugoso de arroz con pollo (200g) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande Guiso jugoso de arroz con pollo (200g) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80 % endulzado con edulcorante. | 1 compotera de 300ml de Sopa de pollo (200g) sin piel LICUADO + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% con edulcorante. | 1 compotera de 300 ml de Sopa de pollo sin piel (200g) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación bien ESPESO endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande de Guiso jugoso de arroz con pollo (200g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% (NO DURAZNO) endulzado con edulcorante. | 300g de Grille de pollo con arroz queso (200g de arroz cocido con 40g de queso) (sin leche) | 1 cazuela grande de Guiso jugoso de arroz con pollo picadito (100gr) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% con edulcorante. |
| | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | 2 mitades de durazno enlatado, sin almíbar, bien procesado (110g) | 2 mitades de durazno enlatado, sin almíbar, bien procesado (110g) | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | Gelatina dietética, una compotera de 200ml | Gelatina dietética, una compotera de 200ml |
| Colación Nocturna | 1 compotera de 200ml de leche descremada tibia + 40g de NESTUN | 1 compotera de 200ml de leche descremada tibia + 40g de NESTUN | 1 compotera de 200ml de leche descremada tibia + 40g de NESTUN | 1 compotera de 200ml de leche descremada tibia + 40g de NESTUN | 1 compotera de 200ml de leche descremada tibia + 40g de NESTUN | 1 compotera de 150g de compota de manzana. | 1 compotera de 150g de compota de manzana. |
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|--|---|--|---|---|---|
| LUNES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 yogurt descremado sabor vainilla + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara colado con edulcorante | 1 taza de 200ml: de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blanco con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos integrales o salvados con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 compotera de crema de maizena (con leche deslactosada) | 1 yogurt descremado chico | 1 yogurt descremado licuado con manzana | 1 yogurt descremado licuado con manzana con su cascara |
| Almuerzo | Bife de 200gr de carne vacuna magra + arroz con 40gr de queso + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Sopa de carne magra tipo puchero + fideo cabello de ángel + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | Bife de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno + arroz queso (40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Bife de 200gr de carne vacuna magra bien jugoso + arroz queso (con 40gr de queso py) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Bife de 200gr de carne vacuna magra bien jugoso + arroz queso (40gr de queso py) + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno | Bife de 200gr de carne vacuna magra bien jugoso + arroz queso (40gr de queso py) + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |

| | | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|--|--|
| | Postre: 1 compotera mediana de crema de maizena | Postre: 1 compotera de gelatina dietética | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana | Postre: ensalada de frutas |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de manzana sin cascara colado con edulcorante | 1 taza de 200ml: de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blanco con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos integrales o salvados con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Cena | sopa de pollo licuado con fideo cabello de ángel + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante Postre: 1 Compotera mediana de compota de pera | Pollo grille 200gr a la pancha o al horno + arroz queso (40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante Postre: 1 compotera de gelatina dietética | Sopa de pollo + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 200gr de pollo grille + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno Postre: 1 compotera mediana de compota de pera | 200gr de pollo grille + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno Postre: 1 compotera de mousse de vainilla | 200gr de pollo grille + soufflé de zapallo, zanahoria con 40gr de queso py + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara Postre: 1 compotera de compota de pera |
| Colación nocturna | Gelatina dietética sabor piña | 1 compotera de pera sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 fruta | 1 fruta | 1 manzana |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|---|--|--|--|--|
| MARTES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado 200ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante. |
| Colación de media mañana | 1 compotera de 200g de licuado de Yogurt descremado y ciruela. | 1 compotera de 200g de licuado de Yogurth descremado y ciruela. | 1 compotera de 200g de licuado de Yogurt descremado y ciruela. | 1 compotera de 200g de licuado de Yogurt descremado y ciruela. | 1 compotera de 200g de licuado de Yogurt descremado y ciruela. | 1 vaso de 250 ml de jugo de manzana diluido al 80% | 1 compotera de 200g de ensalada de frutas |
| Almuerzo | 1 Cazuela de 300ml de sopa crema de lentejas con queso paraguay + 1 porción de 250g de soufflé de zapallo y zanahoria y queso ricotta. + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Cazuela de 300ml de sopa crema de lentejas con queso paraguay + 1 porción de 250g de soufflé de zapallo y zanahoria y queso ricotta. + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre: 1 compotera de 200g de Arroz con leche descremada y edulcorante. | 1 Cazuela de 300ml de sopa crema de lentejas con queso paraguay + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera de 200g de Arroz con leche descremada y edulcorante (procesado). | 1 Cazuela de 300ml de sopa crema de lentejas con queso paraguay + pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo ESPESO de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera de 200g de Arroz con leche descremada y edulcorante (procesado). | 1 Cazuela de 300ml de sopa crema de lentejas con queso paraguay + 1 porción de 250g de soufflé de zapallo y zanahoria y queso ricotta + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 1 compotera de 200g de Arroz con leche descremada y edulcorante | 300g de Soufflé de queso + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo de Durazno lavado y sin almibar con edulcorante. Postre: 1 compotera de 200g de Gelatina dietética. | 1 Cazuela de 300ml de sopa crema de lentejas (50gr) y verduras + 1 porción de 250g de soufflé de zapallo y zanahoria y queso ricotta (20gr) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante Postre: 200g de fruta |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|--|--|--|--|---|--|---|
| MARTES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| | Postre: compotera de 200g de Arroz con leche descremada y edulcorante. | | | | edulcorante. | | |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado 200ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |
| Cena | 250 g de Bife a la criolla (locote, cebolla, tomate) + 200 g arroz blanco (cocido) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante | 250 g de Bife a la criolla DESMENUZADO(locote, cebolla, tomate) + 200g arroz blanco (cocido)+ 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 Compotera de 300ml de sopa de carne vacuna magra (200g) con verduras. | 1 Compotera de 300ml de sopa crema de carne vacuna magra (200g) con verduras + 1 pan blanco (50g). | 250 g de Bife a la criolla (locote, cebolla, tomate) + 200g de ensalada tipo panaché(zanahoria, zapallo, arveja, tomate) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 250 g de Bife a la criolla (locote, cebolla, tomate) + 200g de arroz blanco (cocido) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante | 100 g de Bife a la criolla (locote, cebolla, tomate) + 200g de arroz blanco (cocido y sin queso) + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
| MARTES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| | Postre: 200g de mousse bicolor | Postre: 200g de mousse bicolor | Postre: 200g de mousse bicolor | Postre: 200g de mousse bicolor | Postre: 1 Fruta, 200g (NO DURAZNO, NO BANANA) | Postre: 1 Durazno entero (150g) | Postre: 200g de mousse bicolor |
| | 1 vaso (250 ml) de jugo de naranja diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de naranja diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de naranja diluido al 80% endulzado con edulcorante. ESPESO | 1 vaso (250 ml) de jugo de naranja diluido al 80% endulzado con edulcorante. ESPESO | 1 vaso (250 ml) de jugo de naranja diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de manzana diluido al 80% con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de naranja diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Colacion Nocturna | 1 Vaso (200 ml) de leche descremada tibia | 1 Vaso (200 ml) de leche descremada tibia | 1 Vaso (200 ml) de leche descremada tibia | 1 Vaso (200 ml) de leche descremada tibia | 1 Vaso (200 ml) de leche descremada tibia | 1 Vaso (250 ml) de jugo de Durazno lavado y sin almibar diluido al 80% con edulcorante. | 1 compotera de 150g de compota de pera |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |

Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA

CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA

| MARTES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
|--------------|--|---|---|--|---|--|
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 yogurt descremado chico acompañado con 4 galletitas de arroz | 1 taza de 200 ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o queso crema + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| Media mañana | 1 compotera mediana de arroz con leche | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de manzana | 1 compotera mediana de compota de pera | 1 compotera de mamon |
| Almuerzo | 1 porcion grande soufflé de queso + 100gr de picadito de pollo + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 porcion grande de soufflé de queso+ 100gr de picadito de pollo + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 compotera grande de sopa crema de lentejas con 40gr de queso py + soufflé de zapallo y zanahoria con queso py + 1 vaso de jugo de | Panache picadito de 200gr de pollo con verduras + soufflé de queso (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Panache picadito de 200gr de pollo con verduras + soufflé de queso (40gr) + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera | Panache picadito de 200gr de pollo con verduras + arroz blanco + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |

CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA

| MARTES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
|-------------------|--|---|--|---|---|--|
| | | | durazno con edulcorante | | | |
| | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche deslactosada | Postre: arroz con leche descremada | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de ciruela |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina | 1 taza de 200 ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o queso crema + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| Cena | 1 porción de pastelón de papa relleno de carne + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Sopa crema de carne vacuna magra + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 porcion de pastelón de papa relleno de carne molida + ensalada de lechuga tomate y zanahoria rallada + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 porción de pastelón de papa relleno de carne molida, verduras y huevo + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria rallada + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 1 porcion de pastelón de papa relleno con carne molida, verduras y huevo + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria rallada + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera | 1 porcion de pastelón de papa relleno de carne molida, verduras y huevo + ensalada de lechuga, tomate y zanahoria rallada + 1 pancito integral o salvado + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: Gelatina dietetica sabor de piña | Postre: 1yogurt chico descremado sabor vainilla | Postre: 1compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | Postre: crema de maizena | Postre: crema de maizena con leche descremada | Postre: 1 compotera de ciruela |
| Colacion Nocturna | 1 Yogurth Descremado chico | 1 compotera de gelatina dietetica | 1 yogurt descremado chico | 1 yogurt descremado | 1 vaso de jugo de durazno | 1 yogurt descremado |

MENU SEMANAL- 3ERA SEMANA

| MIÉRCOLES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
|-----------------|--------------------------------|--|-------------------------------|-------------------------------|---|---|--|
| | 1 taza de 200 ml | 1 taza de 200 ml de: leche | 1 taza de 200ml | 1taza de 200ml de | 1 taza de 200 ml de: | 1 taza de 200 ml de te | 1 taza de 200 ml de: leche |
| | de: leche | descremada con cocido o te | leche descremada | leche descremada | leche descremada con | negro o te de anís con o | descremada con cocido o te |
| Desayuno | descremada con cocido o te + 2 | + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g | con cocido o te endulzado con | con cocido o te endulzado con | cocido o te endulzado con edulcorante + 2 | sin leche deslactosada (1medida), endulzado con | + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) |
| | unidades de galleta | de manteca sin sal y 30g de | edulcorante + 1 | edulcorante + 1 | unidades de pancitos | edulcorante + 6 unidades | con 30g de manteca sin sal |
| | o pancitos blancos | mermelada dietética + 1 | vaso de 250ml jugo | vaso de 250ml de | integrales o salvado | de galletitas de agua + 1 | y 30g de mermelada + 1 |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|---|--|--|--|---|
| MIÉRCOLES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| | (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado 200ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |
| Colacion de media mañana | 1 Computera de 200g de compota de calabaza con edulcorante | 1 Computera de 200g de compota de calabaza con edulcorante | 1 Computera de 200g de compota de calabaza con edulcorante | 1 Computera de 200g de compota de calabaza con edulcorante | 1 Computera de 200g de compota de calabaza con edulcorante | 1 Computera de 200g de compota de manzana con edulcorante | 1 Computera de 200g de compota de calabaza con edulcorante |
| Almuerzo | 250 g de Carne al horno con verduras (NO PAPA) + Arroz blanco con queso py (200g cocido)+ 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de250ml de jugo de fruta de estación diluido al 80% con edulcorante. | 250 g de Carne al horno DESMENUZADO con verduras (NO PAPA) + Arroz Blanco con queso py (200g cocido) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 computera de 300ml de Sopa tipo soyo de carne magra (200g de carne) con verduras + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% con edulcorante. | 1 computera de 300ml de Sopa tipo soyo de carne magra (200g) con verduras + 1 vaso de 250ml de jugo ESPESO con edulcorante + 1 pan blanco (50g). | 250 g de Carne al horno con verduras (NO PAPA) + Arroz Blanco con queso py (200g cocido) +1 vaso de jugo 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% (NO DURAZNO) con edulcorante. | 250 g de Carne al horno con verduras (NO PAPA) + Arroz Balnco con queso py (200g cocido)+ 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Picadito de Carne (50gr) con verduras (NO PAPA) + Polenta (200g) con queso py (20gr) + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| | Postre: 200g de Mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 200g de Mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 200g de Mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 200g de Mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 200g de Mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 1 computera de 200g de gelatina dietetica | Postre: 200g de Mousse de vainilla con edulcorante |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado 200ml de leche descremada con 4 cdas de | 1 taza de 200ml leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA |
|----------------------------|
|----------------------------|

| MIÉRCOLES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
|--|---|--|---|---|---|---|---|
| | natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | avena (40g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | | | 80%, endulzado con edulcorante | | |
| Cena | 250g de soufflé de verduras con queso + 1 compotera de 300ml de sopa de fideos con de queso + 1 pan blanco (50g). | 250g de soufflé de verduras con queso+ 1 compotera de 300ml de sopa de fideos con de queso + 1 pan blanco (50g). | 1 Compotera de 300ml de sopa procesada de fideos con queso. | 1 Compotera de 300ml de sopa procesada de fideos con queso + 1 pan blanco (50g) | 250g de soufflé de verduras con queso+ 1 compotera de 300ml de sopa de fideos con de queso. | 300ml de sopa de fideos con 40g de queso + 1 unidad de pan blanco (50g) | 250 g de soufflé de verduras con queso (20gr) + 200ml de sopa de fideos con 40g de queso + 1 unidad de pan blanco (50g)(40g) |
| | Postre: 1 pera de 200g | Postre: 1 pera de 200g | Postre: 150g de compota de pera. Licuado. | Postre: 150g de compota de pera. Licuado. | Postre: 1 pera de 200g | Postre: 1 manzana de 200g. | Postre: 1 pera de 200g |
| | 1 vaso (250 ml) de jugo de durazno, lavado y sin almibar diluido al 80% y endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de durazno, lavado y sin almibar diluido al 80% y endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de durazno, lavado y sin almibar diluido al 80% y endulzado con edulcorante. ESPESO. | 1 vaso (250 ml) de jugo de durazno, lavado y sin almibar diluido al 80% y endulzado con edulcorante. ESPESO. | 1 vaso (250 ml) de jugo de manzana diluido al 80% y endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de durazno, lavado y sin almibar diluido al 80% y endulzado con edulcorante | 1 vaso (250 ml) de jugo de durazno, lavado y sin almibar diluido al 80% y endulzado con edulcorante |
| Colacion Nocturna | 1 Compotera de 200g de crema de maizena con leche descremada y edulcorante | 1 Compotera de 200g de crema de maizena con leche descremada y edulcorante | 1 Compotera de 200g de crema de maizena con leche descremada y edulcorante | 1 Compotera de 200g de crema de maizena con leche descremada y edulcorante | 1 Compotera de 200g de crema de maizena con leche descremada y edulcorante | 1 Compotera de 200g de gelatina dietetica | 1 Compotera de 200g de compota de manzana |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

* La mermelada para el consumo de los pacientes diabéticos debe ser "cero" azúcar no light.

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|--|--|--|
| MIERCOLES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con té o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua con queso crema + 1 vaso de jugo de durazno | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con té o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 compotera de compota de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 compotera de compota de manzana |
| Media mañana | 1 compotera mediana de mousse de vainilla | 1 compotera mediana de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 yogurt descremado chico + 4 galletitas de arroz | 1 yogurt descremado con gelatina | Gelatina dietetica | 1 compotera de ciruela |
| Almuerzo | arroz queso con 40gr de queso py + 200gr de carne al horno magra + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 bife grande de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno + arroz blanco con 40gr de queso py + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 200gr de carne a la plancha o al horno + arroz blanco + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 200gr de churrasco de carne vacuna al horno con papa, zanahoria + ensalada de lechuga y tomate + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 200gr de churrasco de carne vacuna al horno con papa, zanahoria + ensalada de lechuga y tomate + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera | 200gr de churrasco de carne vacuna al horno con papa, zanahoria + ensalada de lechuga y tomate + 1 pancito integral o salvado + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: Gelatina dietetica sabor piña | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 2 mitades de durazno enlatado, lavado y sin almibar | Postre: 1 compotera de flan de vainilla |

| | | | | | | |
|--------------------------|---|--|---|--|--|--|
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con te o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina y mermelada + 1 compotera de compota de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 compotera de compota de manzana |
| Cena | sopa crema de fideo cabello de ange con 40gr de queso py + 1 porción de soufle de arroz con claras de huevo y 40gr queso py + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | sopa crema de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + 1 porcion de soufflé de arroz con queso py + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | Sopa crema de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + soufflé de arroz con queso + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Sopa crema de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + soufflé de arroz con queso + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | sopa crema de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + soufflé de arroz con queso + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera | Sopa crema de fideo cabello de angel + soufflé de zapallo con 40gr de queso py + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1compotera mediana de compota de manzana sin cascara | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: 1 compotera de mousse de vainilla |
| Colacion Nocturna | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 vaso de jugo de durazno | 1 yogurt descremada | 1 yogurt descremado |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|--|--|---|--|---|
| JUEVES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |
| Colacion de media mañana | 1 Yogurth descremado de 150 ml | 1 Yogurth descremado de 150 ml | 1 Yogurth descremado de 150 ml | 1 Yogurth descremado de 150 ml | 1 Yogurth descremado de 150 ml | 1 Sanwich de queso (1 feta) | 1 Yogurth descremado de 150 ml |
| Almuerzo | 250g de Tarta de Ricotta con tomate y orégano+ 300ml de sopa de verduras +1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de jugo de fruta natural de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 250g de Tarta de Ricotta con tomate y orégano + 300ml sopa de verduras +1 pan blanco (50g) + 1 vaso de jugo de fruta de estación diluido al 80% con edulcorante. | 1 compotera de 300ml de sopa de queso + 1 vaso de jugo de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 compotera de 300ml de sopa de queso + 1 vaso de 250ml de jugo ESPESO con edulcorante + 1 pan blanco (50g). | 250g de Tarta de Ricotta con tomate y orégano + 300ml de sopa de verduras + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante NO DURAZNO. | 1 Porcion de 250g de Tarta de Ricotta con tomate y orégano+ 300ml de sopa de verduras + 1 vaso de jugo natural de fruta diluida con 80% con edulcorante + 1 pan blanco (50g) | 250g de Tarta de Ricotta (40gr) con tomate y orégano + 300ml de sopa de verduras +1 vaso de 250ml de jugo con edulcorante+ 1 pan blanco (50g) |

| | | | | | | | |
|--|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--|---------------------------------|
| | Postre: 200g de flan dietético. | Postre: 200g de flan dietético. | Postre: 200g de flan dietético. | Postre: 200g de flan dietético. | Postre: 200g de flan dietético. | Postre: 1 compotera de 200g de gelatina con fruta. | Postre: 200g de flan dietético. |
|--|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--|---------------------------------|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|--|---|
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |
| Cena | 300ml de sopa de pollo sin piel con verduras y fideo cabello de angel + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo con edulcorante. | 300ml de sopa de pollo sin piel con verduras y fideo cabello de angel + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo con edulcorante. | 300ml de sopa de pollo sin piel con verduras y fideo cabello de angel (procesar)+ 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. | 300ml de sopa de pollo sin piel con verduras y fideo cabello de angel (procesar)+ 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo ESPESO de fruta con edulcorante. | 300ml de sopa de pollo sin piel con verduras SIN fideo cabello de angel + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta (NO DURANZO) con edulcorante. | 300ml de sopa de pollo sin piel con verduras y fideo cabello de angel + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. | 300ml de sopa de pollo sin piel (50gr) con verduras y fideo cabello de angel + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. |
| Colacion Nocturna | 200 ml de gelatina diet | 200 ml de gelatina diet | 200 ml de gelatina diet | 200 ml de gelatina diet | 200 ml de gelatina diet | 200 ml de gelatina diet | 200 ml de gelatina diet |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|--|---|--|--|---|--|
| JUEVES | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS | |
| Desayuno | 1 taza de 200ml: de te negro con 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado don margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con mermelada o queso crema + 1 compotera mediana de compota de manzana | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas de salvado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera con su cascara | |

| | | | | | |
|--------------|--|---------------------------------|---------------|--------------------------------------|--|
| Media mañana | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera de crema de maizena | 1 pera grande | 1 yogurt descremado licuado con pera | 1 pera en trozitos con su cascara + gelatina dietetica |
|--------------|--|---------------------------------|---------------|--------------------------------------|--|

| | | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|---|---|
| Almuerzo | | Sopa crema de queso+ de porcion grande de tarta de ricotta + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 porcion grande de tarta de ricotta con tomate y oregano (tapa de la tarta para celiacos Vida Sana) + sopa de verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 porcion grande de tarta ricotta, tomate y oregano + panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | 1 porcion grande de tarta ricotta, tomate y oregano + panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 1 porcion grande de tarta de ricotta, tomate y oregano + panache de verduras + 2 pancitos integrales o salvados + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | | Postre: 1 compotera mediana de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada | postre: 1 compotera mediana de mousse de vainilla | Postre: arroz con leche descremada | Postre: 1 compota mediana de compota de manzana |
| Merienda | | 1 taza de 200ml de te negro con 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 yogurt descremado chico + 1 fruta en trozos pequeños + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con mermelada o queso crema + 1 compotera mediana de compota de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con cocido o té + 2 unidades de pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas de salvado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| Cena | | sopa crema de pollo con 40gr de queso py y fideo cabello de angel + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | Sopa crema de pollo con queso py y fideo (fideo para celiaco Vida Sana) + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Sopa de pollo con fideo cabello de angel + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | sopa de pollo con fideo cabello de angel + 2 pancitos blanco + 1 vaso de jugo de pera | sopa de pollo con fideo cabello de angel + 2 pancitos de salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | | Postre: 1compotera mediana de compota de pera sin cascara con edulcorante | Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada | Postre: Gelatina | Postre: 1 compotera de mousse de vainilla | Postre: 1 compotera de flan de vainilla |
| Colacion Nocturna | | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera de crema de maizena | 1 compotera de crema de maizena | 1 taza de leche descremada | 1 pera en trozitos |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|--|---|--|--|---|---|---|
| VIERNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado 200ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|---|--|---|--|---|
| Colacion de media mañana | 250ml de Licuado de Durazno con leche descremada y edulcorante. | 250ml de Licuado de Durazno con leche descremada y edulcorante. | 250ml de Licuado de Durazno con leche descremada y edulcorante. | 250ml de Licuado de Durazno con leche descremada y edulcorante. | 1 Yogurth descremado de 150 ml. | 250ml de Licuado de Durazno con leche descremada y edulcorante. | 2 mitades de durazno enlatado, lavado y sin almibar (110g) |
| Almuerzo | Picadito de carne vacuna (200g de carne) con arvejas, papa, tomate, cebolla, locote con 200g de Polenta y queso py + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250 ml de jugo de fruta con edulcorante. | Picadito de carne vacuna (200g de carne) con arvejas, papa, tomate, cebolla, locote con 200g de Polenta y queso py + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. | 300ml de sopa crema de arvejas con queso paraguay, bien procesada + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación con edulcorante. | 300ml de sopa crema de arvejas con queso paraguay, bien procesada + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo de fruta ESPESO con edulcorante. | Picadito de carne vacuna (200g de carne) con arvejas, tomate, cebolla, locote con 200g de Polenta y queso py + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta (NO DURANZO) con edulcorante. | Picadito de carne vacuna (200g de carne) con arvejas, papa, tomate, cebolla, locote con arroz blanco y queso py (200g cocido) + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. | Picadito de carne vacuna (100gr) con arvejas, papa, tomate, cebolla, locote + con 200g de Polenta y queso py (20gr) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. |
| | Postre: 200ml de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 200ml de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 200ml de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 200ml de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 200ml de mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 2 mitades de durazno enlatado, lavado y sin almibar (110g) | Postre: 2 mitades de durazno enlatado, lavado y sin almibar (110g) |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado 200ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| Cena | 250g de bife de pollo, bien jugoso + arroz con queso py (200g cocido) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. | 250g de bife de pollo DESMENUZADO bien jugoso + arroz con queso py (200g cocido)+ 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. | 1 Cazuela de 250ml de Sopa licuada de carne (200g de carne) con verduras + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. | 1 Cazuela de 250ml de Sopa licuada de carne (200g de carne) con verduras + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta con edulcorante. | 250g de bife de pollo, bien jugoso + arroz con queso py + 1 vaso de jugo con edulcorante. | 250g de bife de pollo, bien jugoso + arroz con queso py + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante. | 100g de bife de pollo, bien jugoso + arroz blanco (sin queso) + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante. |

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|
| | Postre: 1 Compotera chica de Crema de maicena con edulcorante con leche descremada y edulcorante. | Postre: 1 Compotera chica de Crema de maicena con edulcorante con leche descremada y edulcorante. | 200ml de Crema de maicena con edulcorante, sin caramelo | 200ml de Crema de maicena con edulcorante, sin caramelo | Postre: 1 Compotera chica de Crema de maicena con edulcorante con leche descremada y edulcorante. | Postre: 1 Compotera chica de Compota de manzana con edulcorante. | Postre: 1 Compotera de ensalada de frutas |
| Colacion Nocturna | 1 vaso (200 ml) de jugo de durazno, sin almibar y con edulcorante | 1 vaso (200 ml) de jugo de durazno, sin almibar y con edulcorante | 1 vaso (200 ml) de jugo de durazno, sin almibar y con edulcorante | 1 vaso (200 ml) de jugo de durazno, sin almibar y con edulcorante | 1 vaso de leche descremada tibia. | 1 vaso (200 ml) de jugo de durazno, sin almibar y con edulcorante | 1 vaso (200 ml) de jugo de durazno, sin almibar y con edulcorante |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| |
|---------------------------------------|
| CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA |
|---------------------------------------|

| VIERNES | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
|--------------|--|--|---|---|--|
| Desayuno | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada | 1taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados y integrados con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | 1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua con crema de queso | 1 yogurt descremado chico | 1 yogurt descremado con gelatina | 1 compotera de gelatina con 1 yogurt descremada | 1 compotera de yogurt descremado licuado con mamon |
| Almuerzo | Picadito de carne vacuna + polenta con 40gr de queso py + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante | Picadito de carne vacuna con tomate, cebolla, locote, papa + polenta con 40gr de queso py + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Picadito de 150gr de carne vacuna con tomate, cebolla, locote, papa + polenta con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Picadito de 150gr de carne vacuna con tomate, cebolla, locote, papa + polenta con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Picadito de 150gr de carne vacuna con tomate, cebolla, locote, zapallo, zanahoria + polenta con 40gr de queso py + 2 pancitos de salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Postre: 2 durazno en almibar | Postre: 1 fruta | Postre: 1 compotera de compota de manzana |
| Merienda | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina p mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvados y integrados con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|--|---|
| VIERNES | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Cena | Soufflé de carne vacuna sin grasa + puré de calabaza + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante | Bife de 200gr de carne vacuna magra jugoso + arroz quesu (40gr de queso py) + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Soufflé de carne vacuna con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | soufflé de carne vacuna con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Soufflé de carne vacuna con verduras + puré de zapallo y zanahoria + 1 pancito integral o salvado + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Postre: Gelatina con trozitos de manzana | Postre: 1 compotera de mousse de frutilla | Postre: 1 compotera de gelatina con trozitos de pera con cascara |
| Colacion Nocturna | 1 compotera de gelatina dietetica | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de pera | 1 vaso de leche descremada | 1 yogurt descremado |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| SÁBADO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|--|--|--|--|--|
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado 200ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |
| Colacion de media mañana | 1 compotera de 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante (procesado) | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante (procesado) | 200ml de Arroz con leche descremada y edulcorante | 200ml de gelatina diet | 1 compotera de 150g de compota de manzana |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|--|---|--|--|--|--|--|
| SÁBADO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Almuerzo | 250g de Budin de acelga y queso paraguay + compotera grande de 300ml de sopa de verduras con queso py +1 vaso de 250ml de jugo endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50g) | 250g de Budin de acelga y queso paraguay + compotera de 300 ml sopa de verduras con queso py +1 vaso de 250ml de jugo de fruta endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50g) | 300ml de sopa de verduras con queso py +1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación con edulcorante. | 300ml de sopa de verduras con queso py + 1 vaso de jugo de 250ml de jugo de fruta bien ESPESO endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50g). | 250g de Budin de acelga y queso paraguay + 300ml de sopa de verduras con queso py +1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación (NO DURANZO) endulzado con edulcorante | 250g de Budin de acelga y queso paraguay + 300ml de sopa de verduras con queso py +1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50g) | 250g de Budin de acelga y queso paraguay (20gr) + 300ml de sopa de verduras con queso py (20gr) +1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación endulzado con edulcorante + 1 pan blanco (50g) |
| | Postre: 1 Compotera de 200g de gelatina con yogurth | Postre: 1 Compotera de 200g de gelatina con yogurth | Postre: 1 Compotera de 200g de gelatina con yogurth | Postre: 1 Compotera de 200g de gelatina con yogurth | Postre: 1 Compotera de 200g de gelatina con yogurth | Postre: 1 Compotera de 200g de gelatina | Postre: 1 Compotera de 200g de gelatina |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado 200ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40g) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |

| | | | | | | | |
|--------------------------|--|---|---|---|---|---|---|
| Cena | 300ml de sopa crema de choclo + 250g de soufflé de vegetales (acelga, espinaca,zanahoria) + 1 pan blanco (50g)+ 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación con edulcorante. | 300ml de sopa crema de choclo + 250g de soufflé de vegetales (acelga, espinaca,zanahoria) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación con edulcorante. | 300ml de Soyo con 200g de carne vacuna, procesado + 1unidad de pan blanco (50g) | 300ml de Soyo con 200g de carne vacuna, procesado + 1unidad de pan blanco (50g) | 300ml de sopa crema de choclo + 250g de soufflé de vegetales (acelga, espinaca,zanahoria) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación con edulcorante. | 300ml de sopa crema de zanahoria + 250g de soufflé de vegetales (acelga, espinaca,zanahoria) + 1 pan blanco (50g) + 1 vaso de 250ml jugo de fruta de estación con edulcorante. | 1 Computera mediana de sopa crema de choclo + soufflé de vegetales (acelga, espinaca,zanahoria) + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante. Postre: 1 Flan dietetico. |
| Colacion Nocturna | Yogurth Descremado de 150 ml | Yogurth Descremado de 150 ml | Yogurth Descremado de 150 ml | Yogurth Descremado de 150 ml | Yogurth Descremado de 150 ml | Computera de 200ml de Gelatina diet | Yogurth Descremado de 150 ml |

OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| SÁBADO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |

Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|--|---|
| SABADO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | 1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas de arroz + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con creso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | 1 computera de compota de manzana con edulcorante | 1 computera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 computera mediana de yogurt licuado con pera | 2 duraznos enlatados, lavados, sin almibar | 2 durazno enlatados, lavado, sin almibar |
| Almuerzo | Sopa crema de pollo + tarta de queso + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | Guiso de fideo (fideo para celiaco Vida Sana) con carne vacuna y verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de duranzo con edulcorante | Guiso de fideo con carne vacuna y verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Guiso de fideo con carne vacuna y verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Guiso de fideo con carne vacuna y verduras + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 computera de gelatina dietetica | Postre: 1 computera de crema de maizena | Postre: 1 computera de mousse de frutilla | Postre: 1 computera mediana de manzana | Postre: 1 computera de compota de pera |
| Merienda | 1 computera de compota de pera sin cascara con edulcorante + 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas de arroz + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con creso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Cena | 1 Computera grande de sopa de soyo de carne vacuna + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | 1 computera grande de soyo de carne vacuna + soufflé de vegetales con 40gr de queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con | Canelones de carne molida + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Canelones de carne molida + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Canelones de carne molida + soufflé de verduras + 1 pancito de salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------|----------|-------|----------------|----------------|
| SABADO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |

| | | | | | |
|--------------------------|---|--|---|---|---|
| | | edulcorante | | | |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietética | Postre: 1 compotera de crema de maizena | Postre: 1 compotera de crema de maizena | Postre: 1 compota de mousse de vainilla | Postre: 1 compotera de mousse de frutilla |
| Colación Nocturna | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 fruta | 1 vaso de jugo de pera | 1 vaso de jugo de durazno |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|---|--|---|--|--|
| DOMINGO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante o azúcar. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos (50g c/u) más 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80%, endulzado con edulcorante. |
| Colacion de media mañana | 200ml de gelatina diet con trocitos de frutas | 200ml de gelatina diet con trocitos de frutas | 200ml de gelatina diet con trocitos de frutas, procesado | 200ml de gelatina diet con trocitos de frutas. Procesado | 200ml de gelatina diet con trocitos de frutas | 200 ml de gelatina diet | 200 ml de gelatina diet con trocitos de frutas |
| | Estofado de carne y verduras con arroz con queso py + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante. | Estofado de carne molida y verduras con arroz con queso py + 1unidad de pancito blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante. | 1 Cazuela grande de sopa de choclo y queso py + 1 vaso de jugo con edulcorante. | 1 Cazuela grande de sopa de choclo con queso py + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo ESPESO con edulcorante | Estofado de carne y verduras con arroz con queso py + 1 vaso de jugo (NO DURAZNO) con edulcorante | 1 bife mediano (150g) de carne vacuna grille con arroz con queso py + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante. | Estofado de carne molida (50gr) y verduras con arroz con queso py (20gr) + 1unidad de pancito blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|----------------------------|---|---|---|---|---|--|--|
| DOMINGO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Almuerzo | Postre: 1 compotera mediana de gelatina dietética con yogurth descremado. | 1 compotera mediana de gelatina dietética con yogurth descremado. | 1 compotera mediana de gelatina dietética con yogurth descremado. | 1 compotera mediana de gelatina dietética con yogurth descremado. | 1 compotera mediana de gelatina dietética con yogurth descremado. | Postre: 1 compotera mediana de gelatina dietética. | Postre: 1 compotera mediana de gelatina dietética. |

| | | | | | | | |
|-----------------|--|--|---|--|---|--|---|
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) más 30g de mermelada dietética + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1taza de 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50g) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50g c/u) con 30g de manteca sin sal + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación (NO DURANZO) diluido al 80%, endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1medida), endulzado con edulcorante + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50g c/u) con 30g de manteca sin sal y 30g de mermelada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de fruta de estación diluido al 80% , endulzado con edulcorante. |
| Cena | Guiso jugoso de fideo con carne vacuna + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante. | Guiso jugoso de fideo con carne vacuna + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante. | 1 Computera grande de sopa crema de pollo con queso py, bien procesada + 1 vaso de jugo con edulcorante. | 1 Computera grande de sopa crema de pollo con queso py, bien procesada + pan blanco+ 1 vaso de jugo ESPESO con edulcorante. | Guiso jugoso de fideo con carne vacuna + 1 vaso de jugo(NO DURANZO) con edulcorante. | Guiso jugoso de fideo con carne vacuna + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante. | Guiso jugoso de fideo con carne vacuna (50gr) + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo con edulcorante. |
| | Postre: Gelatina dietética | Postre: Gelatina dietética | Postre: Gelatina dietética | Postre: Gelatina dietética | Postre: Gelatina dietética | Postre: Gelatina dietética | Postre: Gelatina dietética |

| MENU SEMANAL - 3ERA SEMANA | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|--|
| DOMINGO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Colación Nocturna | 1 computera mediana de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. | 1 computera mediana de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. | 1 computera mediana de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. | 1 computera mediana de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. | 1 computera mediana de arroz con leche descremada endulzado con edulcorante. | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 computera mediana de compota de pera |
| OBS: Para la Dieta Líquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA | | | | | | | |
| Para la Dieta Líquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|---|---|--|
| DOMINGO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS | |
| Desayuno | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos de salvado o integral con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara | |
| Media mañana | 5 galletita al agua con queso crema | 1 yogurt descremado chico | 1 computera de gelatina con trozos de pera | 1 yogurt descremado licuado de manzana | 1 yogurt descremado + 1 compotera de compota de manzana | |

| | | | | | |
|----------|--|--|--|--|---|
| Almuerzo | Estofado de carne con zanahoria y calabaza + arroz quesu con 40gr queso py + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante | Estofado de carne y verduras + arroz quesu con 40gr queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso jugo de manzana con edulcorante | Estofado de carne con verduras + arroz quesú (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Estofado de carne con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Estofado de carne con verduras + arroz blanco + 2 pancitos salavados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de flan con leche deslactosada | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de ensalada de frutas |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 3RA SEMANA | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|---|---|
| DOMINGO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS |
| Merienda | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos de salvado o integral con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Cena | Sopa crema de queso con fideo cabello de angel + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante | Budin de acelga y queso py + 1 compotera grande de sopa crema de choclo 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 compotera grande de sopa crema de choclo + panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | 1 compotera grande de sopa de choclo + panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 1 compotera grande de sopa de choclo + panache de verduras + 1 pancito de salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de flan con leche deslactosada | postre: 1 compotera de mousse de frutilla | Postre: 1 compotera de compota de manzana | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica |
| Colacion Nocturna | 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 yogurt | 1 taza de leche descremada | 1 manzana |

| MENU SEMANAL - 4TA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|---|---|--|---|---|--|---|
| LUNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40gr) endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |

| | | | | | | | |
|--|--|---|--|--|--------------------------|--|--|
| | | diluido al 80% endulzado con edulcorante. | | | edulcorante (NO DURAZNO) | | |
|--|--|---|--|--|--------------------------|--|--|

| | | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|--|---|--|---|---|
| Colación de media mañana | 1 compotera (200gr) de gelatina licuada con yogurt dietetico (150ml) | 1 compotera (200gr) de gelatina licuada con yogurt dietetico (150ml) | 1 yogurt descremado bebible chico (150ml) o 1 vaso de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 compotera (200gr) de gelatina licuada con yogurt dietetico (150ml) | 1 compotera (200gr) de gelatina licuada con yogurt dietetico (150ml) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética | 1 compotera (200gr) de gelatina dietética |
| | Bori-Borí de pollo (200gr) sin piel + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Bori-Borí de pollo (200gr) sin piel + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Bori-borí de pollo (200gr) sin piel, bien procesado + 1 vaso de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Bori-borí de pollo (200gr) sin piel procesado + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Bori-borí de pollo (200gr) sin piel + 1 vaso de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Sopa de pollo (200gr) sin piel + 6 unidades de galletitas de agua + 1 vaso de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Bori-borí blanco con queso py (20gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| Almuerzo | Postre: 1 fruta mediana (200gr) | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de fruta | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de fruta licuada | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de frutas procesada | Postre: 1 fruta mediana (200gr) | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de manzana | Postre: 1 fruta mediana (200gr) |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de leche descremada con 4 cdas de avena (40gr) endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |

| | | | | | | | |
|-------------|---|--|--|--|--|--|---|
| | | edulcorante. | | | | | |
| Cena | 1 bife grande de carne vacuna (250gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con arroz blanco (200gr cocido) con queso py (40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 porción de Soufle (300gr) de carne vacuna (200gr) con verduras con arroz bien cocido y jugoso (200gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande de sopa (300cc) licuada de carne vacuna con verduras (zapallo, zanahoria, acelga o espinaca, cebolla) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande de sopa (300cc) licuada de carne vacuna (200gr) con verduras (zapallo, zanahoria, acelga o espinaca, cebolla) con fideo fino (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 bife grande de carne vacuna (250gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con ensalada de verduras (200gr) (lechuga, tomate, zanahoria rallada + 1 vaso de 250ml de jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 bife grande de carne vacuna (250gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con arroz blanco (200gr cocido) con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 bife chico de carne vacuna (100gr) a la plancha o al horno, bien jugosa con arroz blanco (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml jugo natural de frutas de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| | Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico | Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico | Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico | Postre: 1 compotera (200gr) de flan de vainilla dietetico | Postre: 1 fruta mediana (200gr) | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica | 1 fruta mediana (200gr) |

| | | | | | | | |
|--------------------------|---|------------------------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|--|--|
| Colación Nocturna | 1 vaso de leche descremada (200ml) con 3 unidades de galletitas de vainilla | 1 vaso de leche descremada (200ml) | 1 vaso de leche descremada (200ml) + 3 unidades de galletitas de vainilla | 1 vaso de leche descremada (200ml) | 1 vaso de leche descremada (200ml) | 1 vaso de 250ml de jugo de manzana con 3 unidades de galletitas tipo criollita | 1 vaso de 250ml de jugo de manzana, diluido al 80% |
|--------------------------|---|------------------------------------|---|------------------------------------|------------------------------------|--|--|

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 4TA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|--|--|---|
| LUNES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de pera sin cascara colado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos de pan blanco con margarina con mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvados con queso crema o mermelada + 1 manzana |
| Media mañana | 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua | 1 compotera de flan de leche deslactosada | 1 compotera de gelatina con trozos de pera | 1 compotera de gelatina con trozos de pera | 1 compotera de gelatina con yogurt descremado |
| Almuerzo | Arroz con 40gr de queso + 100 gr de pollo grille + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Polenta con 40gr de queso py + 150gr pechuga de pollo a la plancha o al horno + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante | Sopa de soyo con carne vacuna y verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 200gr de pollo grille + arroz quesu (40gr) + 2 pacitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | 200gr de pollo grille + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 200gr de pollo grille + arroz blanco (sin queso) + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de crema de maizena | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Postre: 1 compotera de crema de maizena | Postre: 1 compotera de crema de maizena | Postre: 1 compotera de manzana |

| | | | | | | |
|--------------------------|--|---|---|--|---|--|
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de pera sin cascara, colado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan de gluten untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos de pan blanco con margarina con mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvados con queso crema o mermelada + 1 manzana |
| Cena | sopa de fideo con 40gr de queso + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante Postre: 1 Compotera mediana de compota de pera | Sopa crema de calabaza + zanahoria con 40gr de queso py + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante Postre: 1 compotera mediana de compota de pera con edulcorante | Omelette (2 claras de huevo, 40gr queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga tomate, zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera Postre: 1 compotera de flan de vainilla | omelette (2 claras de huevo, 40gr de queso py, rodajas de tomate) + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara Postre: 1 compotera de mouss de vainilla |
| Colacion nocturna | Gelatina dietetica sabor piña | 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | postre: 1 compotera mediana de compota de pera | Gelatina dietetica | Gelatina dietetica |

| MENU SEMANAL - 4TA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------|--|--|--|---|---|--|
| MARTES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcoran, 6 procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante |

| | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Colación de media mañana | 1 yogurt dietetico chico (140ml) | 1 yogurt dietetico chico (140ml) | 1 yogurt dietetico chico (140ml) | 1 yogurt dietetico chico (140ml) | 1 yogurt dietetico chico (140ml) | 1 yogurt dietetico chico (140ml) |
| Almuerzo | Fideo moñito (200gr cocido) con salsa de carne vacuna magra molida (200gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Fideo moñito (200gr cocido) con salsa de carne vacuna magra molida (200gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Sopa tipo soyo (300cc) de carne molida (200gr) + verduras bien licuado + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Sopa tipo soyo (300cc) de carne molida (200gr) + verduras bien licuado + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Sopa tipo soyo (300cc) de carne molida (200gr) + verduras bien licuado + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 cazuela grande de souffle (300gr) de carne vacuna (200gr) con verduras + 1 vaso de 250ml de jugo natural de manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante |

| | | | | | | |
|--------------------------|--|---|--|---|---|--|
| | Postre: 2 mitades de durazno sin almibar | Postre: 2 mitades de durazno sin almibar | Postre: 2 mitades de durazno sin almibar en puré | Postre: 2 mitades de durazno sin almibar en puré | 1 MANZANA mediana (200gr) | Postre : 2 mitades de durazno sin almibar. (lavados con abundante agua) |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcoran, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Cena | 1 Porcion grande (300gr) de pan de carne vacuna (200gr) bien jugoso + ensalada de verduras (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 Porcion grande (300gr) de pan de carne vacuna (200gr) bien jugoso + ensalada de verduras (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande de sopa crema (300cc) de verduras bien procesada (zanahoria, acelga, espinaca, cebolla, zapallo) con queso py o ricotta (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande de sopa crema (300cc) de verduras bien procesada (zanahoria, acelga, espinaca, cebolla, zapallo) con queso py o ricotta(40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 Porcion grande (300gr) de pan de carne vacuna (200gr) bien jugoso + ensalada de verduras (200gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 Porcion grande (300gr) de pan de carne vacuna (200gr) bien jugoso + ensalada de verduras (200gr) + 1 pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| | Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada bien espeso | Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada bien espeso | Postre: 1 compotera (200gr)de arroz con leche descremada procesado | Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada procesado | Postre: 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada procesado ESPESO | Postre : 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica |
| Colación nocturna | 1 fruta mediana (200gr) | 1compotera (200gr) de compota de manzana | 1compotera (200gr) de compota de manzana | 1compotera (200gr) de compota de manzana | 1 fruta mediana (200gr) (NO BANANA, NO DURAZNO) | 1 manzana mediana (200gr) |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 4TA-SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|---|--|--|---|
| MARTES | GUAYACÓ | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |

| | | | | | | |
|---------------------|--|--------------------|---|---|---|-----------|
| Media mañana | 1 compotera mediana de arroz con leche | 1 taza de te negro | 1 yogurt descremado chico + 1 fruta cortada en trozos | 1 compotera mediana de compota de manzana | 1 yogurt descremado licuado con manzana | 1 manzana |
|---------------------|--|--------------------|---|---|---|-----------|

| | | | | | | |
|--------------------------|--|---|---|--|---|--|
| Almuerzo | Arroz quesú (40gr de queso py) + 100gr de picadito de carne magra + 1vaso de jugo de pera con edulcorante Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Arroz quesú (40gr de queso py) + 100gr de picadito de carne vacuna con zapallo y zanahoria + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Guiso de arroz con verduras y carne vacuna + 2 rabanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante Postre: arroz con leche deslactosada y edulcorante | Guiso de arroz con carne magra y verduras + ensalada de lechuga, tomate y zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera Postre: 1 compotera de mousse de vainilla | Guiso de arroz con carne magra y verduras + ensalada de lechuga, tomate y zanahoria + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana Postre: 1 compotera de mousse de vainilla | Guiso de arroz con carne magra y verduras + ensalada de lechuga, tomate, zanahoria + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso d jugo de manzana con su cascara Postre: 1 compotera de flan de vainilla |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te + 2 unidades de pancitos blancos con margarina + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con té o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| Cena | Sopa crema de pollo + 1 pan blanco + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Sopa crema de pollo con verduras + soufflé de calabaza y zanahoria (calabaza, zanahoria, 2 claras de huevo, 40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | Sopa magra tipo loco + soufflé de zapallo con 40gr de queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | panache de picadito de 150gr de pollo con verduras + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Panache de picadito de 150gr de pollo con verduras + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Panache de picadito de 150gr de pollo con verduras + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | Postre: Gelatina dietetica sabor de piña | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: arroz con leche deslactosada y edulcorante | postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: 1 compotera de compota de mamon |
| Colacion Nocturna | 1 Yogurth Descremado | 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 fruta | 1 taza de leche descremada | 1 vaso de jugo de manzana |

| MENU SEMANAL - 4TA SEMANA | | | | | | | | |
|---------------------------|--------------------------------|-------------------------|--|--------------------------|--------------------------|------------------------------|-------------------------------------|--|
| MÉRCOLES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA | |
| | 1 taza de 200 ml de: leche | 1 taza de 200 ml de: | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche | 1 taza de 200 ml de: | 1 taza de 200 ml de te | 1 taza de 200 ml de: leche | |
| | descremada con cocido o te | leche descremada con | | descremada con cocido | leche descremada con | negro o te de anís con o sin | descremada con cocido o te | |
| | endulzado con edulcorante + 2 | cocido o te endulzado | | o te endulzado con | cocido o te endulzado | leche deslactosada (1 | endulzado con edulcorante + 2 | |
| | unidades de galleta o pancitos | con edulcorante + 2 | | edulcorante + 1 vaso de | con edulcorante + 2 | medida), endulzado con | unidades de galleta o pancitos | |
| Desayuno | blancos (50gr) untado con | unidades de galleta o | | 250ml de jugo natural de | unidades de pancitos | edulcorante + 6 galletitas | blancos (50gr) untado con manteca | |
| | manteca (30gr sin sal) y | pancitos blancos (50gr) | | estacion, diluido al 80% | integrales o salvado | de agua + vaso de 250ml | (30gr sin sal) y mermelada ligh | |
| | mermelada ligh (30gr) + 1 vaso | untado con manteca | | endulzado con | (50gr c/u) untado con | de jugo de durazno o | (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo | |
| | de 250ml de jugo natural de | (30gr sin sal) y | | edulcorante + 1 pan | manteca (30gr sin sal) + | manzana, diluido al 80% | natural de estacion, diluido al 80% | |

| | | | | | | | |
|--|--------------------------|-------------------------|--|--------|-------------------------|---------------------------|----------------------------|
| | estacion, diluido al 80% | mermelada ligh (30gr) + | | (50gr) | 1 vaso de 250ml de jugo | endulzado con edulcorante | endulzado con edulcorante. |
|--|--------------------------|-------------------------|--|--------|-------------------------|---------------------------|----------------------------|

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--|---|---|--|--|
| | endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcoran, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | | | natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | | |
| Colación de media mañana | 1 compotera (200gr) de crema de maicena, con leche descremada (200ml) y edulcorante | 1 compotera (200gr) de crema de maicena, con leche descremada (200ml) y edulcorante | 1 compotera (200gr) de crema de maicena, con leche descremada (200ml) y edulcorante | 1 compotera (200gr) de crema de maicena, con leche descremada (200ml) y edulcorante | 1 compotera (200gr) de crema de maicena, con leche descremada (200ml) y edulcorante | 1 compotera (200gr) de compota de durazno y edulcorante | 1 compotera (200) de ensalada de frutas |
| Almuerzo | Cazuela (300gr) de de pollo sin piel (200gr) con verduras (200gr) acompañado de arroz blanco (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Cazuela (300gr) de de pollo sin piel (200gr) con verduras (200gr) acompañado de arroz blanco (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 Cazuela grande (300cc) de sopa de verduras (200gr) con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 Cazuela grande (300cc) de sopa de verduras (200gr) con queso py (40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | Cazuela (300gr) de pollo sin piel (200gr) con verduras (200gr) acompañado de ensalada de lechuga y tomate (200gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 bife de pollo grille grande (250 gr) acompañado de arroz blanco (200gr cocido) con queso py o ricotta (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | Cazuela (300gr) de de pollo sin piel (100gr) con verduras (200gr) acompañado de arroz blanco (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de vainilla con edulcorante | Postre: 1 Durazno entero. | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de vainilla con edulcorante |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |

| | | | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|--|--|--|---|
| Cena | 1 porción grande de Soufle (300gr) de arroz con verduras (200gr) con queso py o ricotta (40gr) (NO PAPA) + 1 Bife mediano de carne vacuna (250gr) +1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 porción grande de Soufle (300gr) de arroz con verduras (200gr) con queso py o ricotta (40gr) (NO PAPA) + 1 cazuela grande de sopa crema de arvejas (300cc) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande (300cc) de sopa crema de arvejas bien licuada con queso py o ricotta (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande (300cc) de sopa crema de arvejas bien licuada con queso py o ricotta (40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPEO | 1 porción grande de Soufle (300gr) de arroz con verduras (200gr) con queso py o ricotta (40gr) (NO PAPA) + 1 Bife mediano de carne vacuna (250gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 porción grande (300gr) de Soufle de arroz con verduras (200gr) con queso py o ricotta (40gr) (NO PAPA) + 1 Bife mediano de carne vacuna (250gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de pera, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 porción grande (300gr) de Soufle de arroz con verduras (200gr) con queso py o ricotta (20gr) + 1 Bife mediano de carne vacuna (100gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de pera, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| | Postre:1 compotera (200gr) de ensalada de frutas (manzana, pera y ciruela) | Postre:1 compotera (200gr) de ensalada de frutas (manzana, pera y ciruela) | Postre:1 compotera (200gr) de ensalada de frutas (manzana, pera y ciruela) bien procesado | Postre:1 compotera (200gr) de ensalada de frutas (manzana, pera y ciruela) bien procesado | Postre:1 compotera (200gr) de ensalada de frutas (manzana, pera y ciruela) bien procesado | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de manzana | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de manzana |
| Colación nocturna | 1 yogurt dietetico (140ml) | 1 yogurt dietetico (140ml) | 1 yogurt dietetico (140ml) | 1 yogurt dietetico (140ml) | 1 yogurt dietetico (140ml) | 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica | 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 4TA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|--|---|--|---|--|--|
| MIERCOLES | GUAYACO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con te o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de pera con su cascara |
| Media mañana | 1 compotera mediana de mousse de vainilla | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 compotera de yogurt descremado licuado con manzana | 1 compotera de compota de manzana | 1 compotera de compota de ciruela |
| Almuerzo | Pollo al horno bien jugoso + arroz blanco + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Pollo al horno jugoso con verduras (zapallo y zanahoria en rodajas) + arroz blanco + 1 vaso de jugo de durazno, lavado, sin almibar con edulcorante | Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras (zanahorias, arvejas, zapallito, zuchinni) + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Pollo al horno bien jugoso con panache de verduras + 2 pancitos de salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: Gelartina dietetica sabor piña | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de crema de maizena | postre: 1 compotera de gelatina | Postre: 1 compotera de gelatina con trozitos de manzana | Postre: 1 compotera de ensalada de frutas |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con te o cocido + 2 unidades de pancitos blancos con | 1 taza de 200ml: de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de pera con su cascara |

| | | | | | | |
|--|---|--|----------------------|--|--|--|
| | margarina o queso + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | | pera con edulcorante | | | |
|--|---|--|----------------------|--|--|--|

| | | | | | | |
|-------------------|--|--|---|---|--|--|
| Cena | Bife grande de 200gr de carne vacuna + 1 porción de soufflé de arroz con claras de huevo y 40gr queso py + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Bife grande de 200gr de carne vacuna + soufflé de arroz con queso py + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almibar con edulcorante | Bife grande de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso con soufflé de arroz con queso py + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Bife de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso + soufflé de arroz con queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Bife de 200gr de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso + soufflé de arroz con queso py + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | Bife de 200mg de carne vacuna a la plancha o al horno bien jugoso + soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de flan de leche descremada | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de crema de maizena | postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de compota de pera |
| Colacion Nocturna | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 1 yogurt descremado | 1 yogurt descremado | 1 pera |

| MENU SEMANAL - 4TA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|--|--|--|---|---|--|--|
| JUEVES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, 6 procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |

| | | | | | | | |
|--------------------------|--|--|--|--|--|--|---|
| Colación de media mañana | 1 banana grande (200gr) | 1 banana grande (200gr) | 1 vaso de 250ml de licuado de banana con leche descremada (200ml) y edulcorante. | 1 vaso de 250ml de licuado de banana con leche descremada (200ml) y edulcorante. | 1 banana mediana (150gr) | 1 sandwich de queso (1 feta) con pan blanco (50gr) | 1 banana mediana (150gr) |
| Almuerzo | Picadito de carne vacuna magra (200gr) con polenta (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | Picadito de carne vacuna magra (200gr) con polenta (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 compotera grande (300cc) de Sopa tipo soyo de carne molida magra (200gr) con verduras (200gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 compotera grande (300cc) de Sopa tipo soyo de carne molida magra (200gr) con verduras (200gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | Picadito de carne vacuna magra (200gr) con polenta (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | Picadito de carne vacuna magra (200gr) con arroz (200gr cocido) con queso py (40gr) + 1 unidad de pan blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante | Polenta (200gr cocido) con queso py (20gr) con salsa de tomate (sin conserva y sin carne) (200gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| | Postre: 1 pera o manzana mediana (200gr) | Postre: 1 pera o manzana mediana (200gr) | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera procesado. | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera procesado. | Postre: 1 pera o manzana mediana (200gr) | Postre: 1 pera o manzana mediana (200gr) | Postre: 1 pera o manzana mediana (200gr) |

| | | | | | | | |
|-----------------|--|--|--|---|---|--|--|
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcoran, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| Cena | 1 bife grille de pollo grande (250gr), bien jugoso con 1 porción de revuelto de zapallitos (200gr) (hervidos con 1 clara de huevo y queso | 1 bife grille de pollo grande (250gr), bien jugoso desmenuzado con 1 porción de revuelto de zapallitos hervidos (200gr) (con 1 | 1 cazuela grande (300cc) de sopa de pollo (200gr) licuada con verduras (200gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, | 1 cazuela grande (300cc) de sopa de pollo (200gr) licuada con verduras (200gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo | 1 bife grille de pollo grande (250gr), bien jugoso con 1 porción de revuelto de zapallitos hervidos (200gr)(con 1 clara de huevo y queso | 1 bife grille de pollo grande (250gr), bien jugoso con 1 porción de fideos (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo | 1 bife grille de pollo pequeño (100gr), bien jugoso + puré de zapallo y zanahoria (200gr) con queso py (20gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 |

| | | | | | | | |
|--------------------------|---|--|--|---|---|--|--|
| | py 40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | clara de huevo y queso py 40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | diluido al 80% con edulcorante. | natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | py 40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | natural de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante | vaso de 250ml de jugo natural de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| | Postre: 1 compotera (200gr) de budín de pan hecho con edulcorante y sin caramelo. | Postre: 1 compotera (200gr) de budín de pan hecho con edulcorante y sin caramelo. | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera (200gr) de budín de pan hecho con edulcorante y sin caramelo. | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera (200gr) de gelatina dietetica |
| Colación Nocturna | 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estación, diluido al 80% endulzado con edulcorante |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 4TA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|--|---|--|---|--|--|
| JUEVES | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRA | |
| Desayuno | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con té o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvado o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara | |
| Media mañana | 1 taza 200ml de te negro + 4 galletitas al agua | 1 yogurt descremado chico + 1 fruta | 1 compotera mediana de compota de pera | licuado de manzana con leche descremada | Licuado de manzana con su cascara con leche descremada | |
| Almuerzo | 1 compotera grande de caldo de pescado + 4 galletitas al agua + 1 vaso durazno, lavado sin alimbar con edulcorante | 1 compotera grande de caldo de pescado + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Pescado grille + arroz blanco + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Pescado grille + arroz blanco + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Pescado grille + arroz blanco + 2 pancitos salvado o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara | |

| | | | | | | |
|--|--|---|---|------------------------------|---|--|
| | | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | postre: 2 durazno en almibar | Postre: 2 durazno enlatados, lavados, sin almibar | Postre: 1 compotera mediana de manzana |
|--|--|---|---|------------------------------|---|--|

| | | | | | | |
|--------------------------|--|---|--|---|---|--|
| Merienda | | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos salvado o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Cena | | Picadito de carne bien jugoso + arroz blanco + 1 vaso de jugo durazno, lavado sin almibar con edulcorante | Picadito de carne vacuna bien jugoso + pure de papas + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | Picadito de carne vacuna magra con verduras bien jugoso + puré de papas + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Picadito de carne vacuna magra con verduras bien jugoso + puré de papas + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Picadito de carne vacuna magra con verduras bien jugoso + puré de papa + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | Postre: 1 compotera de arroz con leche descremada | Postre: 1 compota de mousse de vainilla | Postre: 1 compotera de ciruela |
| Colacion Nocturna | | 1 vaso de jugo de pera sin cascara con edulcorante | 1 yogurt descremado chico | 1 vaso de jugo de manzana | 1 vaso de jugo de durazno | 1 yogurt descremado |

| MENU SEMANAL - 4TA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|---|--|--|---|---|---|--|
| VIERNES | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcoran, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |

| | | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|
| Colación de media mañana | 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada con edulcorante | 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada con edulcorante procesado bien espeso | 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada con edulcorante procesado bien espeso | 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada con edulcorante procesado bien espeso | 1 yogurt chico dietetico (140ml) con cereal sin azúcar (50gr) | 1 compotera (200gr) de arroz con leche DESLACTOSADA con edulcorante | 1 compotera (200gr) de arroz con leche descremada con edulcorante |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|--|---|

| | | | | | | | |
|-----------------|--|--|--|--|---|--|--|
| Almuerzo | 1 porción grande (300gr) de pan de carne vacuno (200gr) con verduras (200gr) acompañado de pure de papas (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 porción grande (300gr) de pan de carne vacuna (200gr) con verduras (200gr) acompañado de pure de papas (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande (300gr) de sopa crema de zapallo con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande (300gr) de sopa crema de zapallo con queso py (40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | 1 porción grande (300gr) de pan de carne vacuna (200gr) con verduras (200gr) acompañado de ensalada de tomate, zanahoria rallada y arveja (200gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURANZO) | 1 porción grande (300gr) de pan de carne vacuna (200gr) con verduras (200gr) acompañado de arroz blanco (200gr cocido) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 porción pequeña de pan de carne vacuna (100gr) acompañado de pure de papas (sin leche) (200gr cocido) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| | Postre: 1 fruta mediana (200gr) | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de manzana | Postre: 1 compotera (200gr) de manzana en compota licuada | Postre: 1 compotera (200gr) de manzana en compota licuada | Postre: 1 manzana mediana (200gr) | Postre: 1 manzana mediana (200gr) | Postre: 1 manzana mediana (200gr) |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |

| | | | | | | | |
|--------------------------|---|---|---|---|---|--|--|
| Cena | 1 cazuela grande (300cc) de caldo de verduras (200gr) con 1 porción de soufflé (250gr) con queso py (40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande (300cc) de caldo de verduras (200gr) con 1 porción de soufflé (250gr) con queso py (40gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande (300cc) de caldo de verduras (200gr) con queso py (40gr) todo procesado + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande (300cc) de caldo de verduras (200gr) con queso py (40gr) todo procesado + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | 1 cazuela grande (300cc) de caldo de verduras (200gr) con 1 porción de soufflé (250gr) con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande (300gr) de caldo de verduras (200gr) con 1 porción de soufflé (250gr) con queso py (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 cazuela grande (300gr) de caldo de verduras (200gr) con queso py (20gr) + 1 pancito blanco (50gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera LICUADA | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera LICUADA | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera | Postre: 1 compotera (200gr) de compota de pera |
| Colación nocturna | 1 vaso de leche descremada (200ml) con 3 unidades de galletitas de vainilla | 1 vaso de leche descremada (200ml) con 3 unidades de galletitas de vainilla | 1 vaso de leche descremada (200ml) | 1 vaso de leche descremada (200ml) con 3 unidades de galletitas de vainilla | 1 vaso de leche descremada (200ml) | 1 vaso de jugo de manzana con 3 unidades de galletitas tipo criollita | 1 vaso de 250ml de jugo de fruta de estacion, diluido al 80% |

CONTINUACION MENU SEMANAL- 4TA SEMANA

| VIERNES | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS |
|--------------|--|--|--|--|---|
| Desayuno | 1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche descremada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| Media mañana | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 4 galletitas de arroz + 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 compotera mediana de compota de pera + 1 yogurt chico descremado | 1 compotera de crema de maizena | 1 yogurt descremado licuado con 1 pera con su cascara |
| Almuerzo | 1 porcion grande de tarta de pollo + 1 pancito blanco + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porcion de tarta de pollo + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porcion de tarta de pollo con verduras + 2 pancitos blanco + 1 vaso de jugo de durazno | 1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porcion de tarta de pollo con verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 1 compotera grande de sopa de espinaca y queso py + 1 porcion de tarta de pollo con verduras + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | Postre: Mousse de vainilla | postre: 1 compotera de ensalada de frutas | Postre: ensalada de frutas | Postre: 1 compotera con flan de vainilla |

| | | | | | |
|-------------------|--|--|--|---|--|
| Merienda | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 4 galletitas al agua | 1 taza de 200ml de leche descremada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara |
| | | | | | |
| Cena | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + pure de zanahoria y zapallo + 1 vaso de jugo de pera sin cascara, colado con edulcorante | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche deslactosada + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche descremada + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de durazno | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche descremada + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | 2 rodajas de carne al horno con salsa a la madera + puré de papa con leche descremada + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara |
| | Postre: 1 compotera mediana de compota de manzana sin cascara con edulcorante | Postre: Mousse de vainilla | postre: 1 compotera de mousse de vainilla | Postre:1 compotera de gelatina con trozitos de manzana | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica |
| Colacion Nocturna | 1 compotera de gelatina dietetica | 1 compotera mediana de compota de manzana con edulcorante | 1 compotera de gelatina | 1 taza de leche descremada | 1 vaso de jugo de ciruela |

| MENU SEMANAL - 4TA SEMANA | | | | | | | |
|---------------------------|---------|------------------|-----------------|------------------|------------|-------------|---------------|
| SABADO | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE | HIPO PROTEICA |

| | | | | | | | |
|-----------------|--|---|--|---|--|--|--|
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
|-----------------|--|---|--|---|--|--|--|

| | | | | | | | |
|---------------------------------|--|---|--|---|--|--|--|
| Colación de media mañana | 1 vaso de 250ml de licuado de manzana sin casacara con leche descremada (200ml) y edulcorante. | 1 vaso de 250ml de licuado de manzana sin casacara con leche descremada (200ml) y edulcorante. | 1 vaso de 250ml de licuado de manzana sin casacara con leche descremada (200ml) y edulcorante. | 1 vaso de 250ml de licuado de manzana sin casacara con leche descremada (200ml) y edulcorante. | 1 vaso de 250ml de licuado de manzana sin casacara con leche descremada (200ml) y edulcorante. | 1 vaso de 250ml de licuado de manzana sin casacara con leche descremada (200ml) y edulcorante. | 1 vaso de 250ml de licuado de manzana sin casacara con leche descremada (200ml) y edulcorante |
| Almuerzo | 250g de pollo al horno, bien jugoso + puré de papas (200gr cocido) + 1unidad de pan blanco (50gr) | 250g de pollo al horno DESMENUZADO bien jugoso + puré de papas (200gr cocido) + 1unidad de pan blanco (50gr) | 1 compotera grande (300cc) de Sopa crema de de pollo sin piel (200gr), bien procesada + 1unidad de pan blanco (50gr) | 1 compotera grande (300cc) de Sopa crema de de pollo sin piel (200gr), bien procesada + 1unidad de pan blanco (50gr) | 250g de pollo al horno, bien jugoso + ensalada verde (200gr) | 250g de pollo al horno, bien jugoso + puré de zanahorias (200gr) + 1unidad de pan blanco (50g) | 100g de pollo al horno, bien jugoso + puré de papas (200gr) (sin leche) + 1unidad de pan blanco (50g) |
| | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre 1 Pera mediana (200gr) | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre 1 Pera mediana (200gr) | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre: 1 compotera (200gr) de flan | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO Postre: 1 compotera (200gr) de flan | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre 1 Pera mediana (200gr) | 1 vaso de 250ml de jugo natural de durazno, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre 1 Pera mediana (200gr) | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. Postre 1 Pera mediana (200gr) |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada ligh (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| Cena | 1 cazuela (300cc) de Sopa crema de zapallo (200gr) con queso py (40gr) + 200g de Tarta de queso (250gr) + 1 unidad de pan blanco (50gr) | 1 cazuela (300cc) de Sopa crema de zapallo (200gr) con queso py (40gr) + 200g de Tarta de queso (250gr) + 1 unidad de pan blanco (50gr) | 1 cazuela (300cc) de Sopa crema de zapallo (200gr) con queso py (40gr) bien procesada + Tarta de queso (250gr) | 1 cazuela (300cc) de Sopa crema de zapallo (200gr) con queso py (40gr), bien procesada + 1 unidad de pan blanco (50gr) | 1 cazuela (300cc) de Sopa crema de zapallo (200gr) con queso py (40gr) + Tarta de queso (250gr) | 1 cazuela (300cc) de Sopa crema de zapallo (200gr) con queso py (40gr) + Tarta de queso (250gr) + 1 unidad de pan blanco (50gr) | 1 cazuela (300cc) de Sopa crema de zapallo y zanahoria (200gr) (sin queso) + Tarta de queso py (20gr) + 1 unidad de pan blanco (50gr) |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante | Postre: 1 compotera (200gr) de mousse de durazno con edulcorante |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|--|--|
| | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPEO | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante.(NO DURAZNO) | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| Colación nocturna | 1 compotera (200gr) de crema de maizena con edulcorante | 1 compotera (200gr) de crema de maizena con edulcorante | 1 compotera (200gr) de crema de maizena con edulcorante | 1 compotera (200gr) de crema de maizena con edulcorante | 1 compotera (200gr) de crema de maizena con edulcorante | 1 compotera (200gr) de crema de maizena con edulcorante | 1 compotera (200gr) de gelatina |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA. | | | | | | | |
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | | | | | |

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 4TA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|---|---|--|
| SABADO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS | |
| Desayuno | 1 taza de 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara | |
| Media mañana | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con queso crema | 1 compotera de yogurt con trozitos de manzana | 2 mitades de durazno enlatado, lavados, sin almibar | 1 compotera de mamon | |
| Almuerzo | Cazuela de 150gr pollo con zapallo y zanahoria + arroz quesu + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz quesu (40gr de queso py) + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz quesu (40gr) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Cazuela de 150gr de pollo con verduras + arroz blanco + 2 pancitos salvados o integrales + 1 vaso de jugo de pera con su cascara | |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 manzana | Postre: 1 compotera mediana de compotea de pera | Postre: 1 compotera de flan de vainilla | postre: 1 manzana | |
| Merienda | 1 taza 200ml de te negro + 4 galletitas al agua untado con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 4 galletitas de arroz + 1 fruta | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada + 2 pancitos salvados o integrales con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara | |

| | | | | | |
|--------------------------|--|---|--|---|---|
| Cena | soufflé de zapallo y zanahoria con 40gr de queso py + sopa de fideo cabello de angel + 1 vaso de jugo de manzana sin cascara, colado con edulcorante | Sopa de fideo (fideo para celiaco Vida Sana) con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | Sopa de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Sopa de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Sopa de fideo cabello de angel con 40gr de queso py + soufflé de verduras + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 manzana | Postre: 1fruta | Postre: 1 manzana | Postre: 1 compotera de compota de pera |
| Colacion Nocturna | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla | 1 yogurt descremado chico | 1 vaso de jugo de pera | 1 yogurt descremado | 1 manzana |

| MENU SEMANAL - 4TA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------|---|---|--|---|--|--|
| Domingo | LIVIANA | BLANDA / PASTOSA | LIQUIDA / CLARA | LIQUIDA ESPESADA | DIABÉTICOS | ASTRINGENTE |
| Desayuno | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcoran, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcoran, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Colación de media mañana | 1 Compotera (200gr) de gelatina con yogurth chico (140ml) | 1 Compotera (200gr) de gelatina con yogurth chico (140ml) | 1 Compotera (200gr) de gelatina con yogurth chico (140ml) | 1 Compotera (200gr) de gelatina con yogurth chico (140ml) | 1 Compotera (200gr) de gelatina con yogurth chico (140ml) | 1 Compotera (200gr) de gelatina dietetica |
| | 1 cazuela (300cc) de Sopa de carne vacuna (200gr) con verduras (200gr) y fideos finos (200gr cocido) | 1 cazuela (300cc) de Sopa de carne vacuna (200gr) con verduras (200gr) y fideos finos (200gr cocido) | 1 cazuela (300cc) de Sopa de carne vacuna (200gr) con verduras (200gr) y fideos finos (200gr cocido) | 1 cazuela (300cc) de Sopa de carne vacuna (200gr) con verduras (200gr) y fideos finos (200gr cocido) | 1 cazuela (300cc) de Sopa de carne vacuna (200gr) con verduras (200gr) sin fideos | 1 cazuela (300cc) de Sopa de carne vacuna (200gr) con verduras (200gr) y fideos finos (200gr cocido) |
| | Postre: 1manzana mediana (200gr) | Postre: 1manzana mediana (200gr) | Postre 1 compotera (200gr) de compota de manzana procesada | Postre 1 compotera (200gr) de compota de manzana procesada | Postre: 1manzana mediana (200gr) | Postre: 1manzana mediana (200gr) |

| | | | | | | |
|---|---|---|--|---|--|--|
| Almuerzo | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| Merienda | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de galleta o pancitos blancos (50gr) untado con manteca (30gr sin sal) y mermelada lighth (30gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcoran, ó procesado de leche descremada (200ml) con 4 cdas de avena (40gr) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante | 1 taza 200ml de leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante + 1 pan (50gr) | 1 taza de 200 ml de: leche descremada con cocido o te endulzado con edulcorante + 2 unidades de pancitos integrales o salvado (50gr c/u) untado con manteca (30gr sin sal) + 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante (NO DURAZNO) | 1 taza de 200 ml de te negro o te de anís con o sin leche deslactosada (1 medida), endulzado con edulcorante + 6 galletitas de agua + vaso de 250ml de jugo de durazno o manzana, diluido al 80% endulzado con edulcorante |
| Cena | 1 poción de soufflé (250gr) de verduras (200gr) con queso py (40gr) + fideos moñitos a la crema (200gr cocido) + 1 unidad de pan blanco (50g) | 1 poción de soufflé (250gr) de verduras (200gr) con queso py (40gr) + fideos moñitos a la crema (200gr cocido) + 1 unidad de pan blanco (50g) | 1 cazuela (300cc) de Sopa crema de pollo sin piel (200gr), bien procesada | 1 cazuela (300cc) de Sopa crema de pollo sin piel (200gr), bien procesada + 1unidad de pan blanco (50g) | 1 poción de soufflé (250gr) de verduras (200gr) con queso py (40gr) + panache de verduras (zapallo zucchini, zanahoria, arvejas) (200gr) | 1 poción de soufflé (250gr) de queso py (40gr) + fideos moñitos (200gr cocido) con queso py (40gr) + 1 unidad de pan blanco (50g) |
| | 1 compotera (200gr) de gelatina | 1 compotera (200gr) de gelatina | 1 compotera (200gr) de gelatina | 1 compotera (200gr) de gelatina | 1 compotera (200gr) de gelatina | 1 compotera (200gr) de gelatina |
| | 1 vaso de 250ml de jugo natural de estacion, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de PERA, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de PERA, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de PERA, diluido al 80% endulzado con edulcorante ESPESO | 1 vaso de 250ml de jugo natural de PERA, diluido al 80% endulzado con edulcorante. | 1 vaso de 250ml de jugo natural de PERA, diluido al 80% endulzado con edulcorante. |
| Colación nocturna | 1 vaso de leche descremada (200ml) con 3 unidades de galletitas de vainilla | 1 vaso de leche descremada (200ml) | 1 vaso de leche descremada (200ml) con 3 unidades de galletitas de vainilla | 1 vaso de leche descremada (200ml) | 1 vaso de leche descremada (200ml) | 1 vaso de 250ml de jugo de manzana con 3 unidades de galletitas tipo criollita |
| OBS: Para la Dieta Liquida la consistencia debe ser TIPO CALDO, BIEN LIQUIDA. | | | | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Para la Dieta Liquida Espesada la consistencia debe ser TIPO SOPA CREMA, BIEN ESPESA | | | |
|--|--|--|--|

| CONTINUACION MENU SEMANAL- 4TA SEMANA | | | | | | |
|---------------------------------------|---|--|--|--|--|--|
| DOMINGO | DISMINUIDOS EN RESIDUOS | CELIACOS | LIBRE | HIPER PROTEICA | RICAS EN FIBRAS | |
| Desayuno | 1 yogurt descremado chico sabor vainilla + 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara | |
| Media mañana | 1 taza de 200ml de te negro | 1 yogurt descremado chico + 1 fruta | 1 fruta | 1 yogurt descremado licuado con pera | 1 pera | |
| Almuerzo | Muslo de pollo al horno con arroz blanco + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almibar con edulcorante | Muslo de pollo al horno con fideo a la crema + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de pera | Muslo de pollo al horno con papas + fideo a la crema + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara | |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada | postre: 1 compotera de mousse de frutilla | Postre: 1 compotera de arroz con leche descremada | 2 mitades de durazno enlatado, lavado, sin almibar | |
| Merienda | 1 vaso de jugo de manzana sin cascara con edulcorante + 5 galletitas al agua con queso crema | 1 taza de 200ml de leche deslactosada con te o cocido + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) untado con margarina o mermelada + 1 vaso de jugo de pera con edulcorante | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 compotera mediana de compota de pera | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 2 pancitos blancos con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana | 1 taza de 200ml de leche descremada con té o cocido + 4 galletitas salvado con queso crema o mermelada + 1 vaso de jugo de manzana con su cascara | |
| Cena | 1 porcion grande de tarta de queso + 4 galletitas al agua + 1 vaso de jugo de durazno, lavado sin almibar con edulcorante | Sopa crema de espinaca y zanahoria con queso py + 1 porcion de tarta de queso + 2 rebanadas de pan sin gluten (El Germano) + 1 vaso de jugo de manzana con edulcorante | sopa crema de espinaca y queso py + omelette de verduras (2 claras de huevo, queso py, verduras picaditas + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | Sopa crema de espinaca y queso py + omelette de verduras (2claras de huevo, queso py, verduras picaditas) + 2 pancitos blancos + 1 vaso de jugo de manzana | sopa crema de espinaca y queso py + omelette de verduras (2 claras de huevo, queso py verduras picaditas) + 1 pancito salvado o integral + 1 vaso de jugo de pera con su cascara | |
| | Postre: 1 compotera de gelatina dietetica | Postre: 1 compotera de flan de leche deslactosada | postre: 1 compotera de flan de vainilla | Postre: 1 compotera de mousse de frutilla | Postre: 1 compotera de mamon | |
| Colacion Nocturna | 1 compotera de compota de pera sin cascara con edulcorante | 1 vaso de jugo de durazno con edulcorante | 1 fruta | 1 fruta | 1 manzana | |

DIETA PARA PERSONAL

EJEMPLODEUNMENUSEMANAL

Nota: Se recomienda estandarizar las recetas de los menús y entregar por escrito para ser validadas por el Servicio de Nutrición y Alimentación del Hospital Geriátrico.

| Menu Semanal 1ra. Semana | | | | | | | |
|--------------------------|--|---|--|--|--|---|---|
| | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo |
| Desayuno | Una taza de leche entera o descremada(200 ml) con te, café o cocido + mixto de jamón y queso triple pan de miga integral o blanco. Jugo de frutas de estación(250 ml) | Una taza de leche(200 ml) entera o descremada con te, café o cocido Pan tostado(2 unidad) con mermelada(30 grs). Jugo de frutas de estación(250 ml) | Una taza de leche entera o descremada(200 ml) con te, café o cocido + 10 unidades de chipita(100 grs) o 1 argolla mediana Jugo de frutas de estación(250 ml) | Una taza de leche entera o descremada con te(200 ml), café o cocido + factura grande (120 grs de medialuna, alfajor o pastafrora) Jugo de frutas de estación(250 ml) | Una taza de leche entera o descremada(200 ml) con te, café o cocido + mixto de jamón y queso triple pan de miga integral o blanco(3 unid.de pan tipo sandwich) + 1feta queso 30grs +1 feta jamon 30 grs)Jugo de frutas de estación(250 ml) | Una taza de leche(200 ml) entera o descremada con te, café o cocido Pan tostado(2 unidad) con mermelada(30 grs) y manteca dietética(30 grs). Jugo de frutas de estación(250 ml) | Una taza de leche entera o descremada con te(200 ml), café o cocido + factura grande (120 grs de medialuna, alfajor o pastafrrola) Jugo de frutas de estación(250 ml) |
| | Lasaña de Jamon y Queso | Sopa crema de | Caldo de lentejas(250 ml) | Ñoquis al tuco con | Locro con carne (150 grs) | Pan de carne(elaborado | Pollo grille (250 grs) con |

| | | | | | | | |
|-----------------|---|--|-----------------------------------|---|---|--|-------------------------------|
| | (300 grs elaborado con | Zapallo(250 ml)+ Bife a | + Soufflé de zapallo(150 | carne(120 grs de carne | de puchero y mandioca(50 | con 250 grs de carne) con | pure de papa(150 grs) + |
| | masa para lasaña+2 fetas | la plancha(250 grs) con | grs).Postre una fruta | en la salsa) + ensalada | grs) +ensalada de lechuga | panache de verduras(150 | una porcion de chipa |
| | de queso 60grs+2 fetas de | ensalada de arroz con | mediana (150 grs). Jugo | de lechuga(50 grs), | (50 grs) tomate (50 grs), | grs). Postre arroz con | guazu(150 grs). Postre |
| | jamón 60 grs) con salsa | arvejas y choclo(150 | de Piña (250 ml) | tomate chico(50 grs) y25 | zanahoria rallada(25 grs). | leche(200 ml). Jugo de | helado(2 bochas). Jugo de |
| Almuerzo | blanca y salsa roja + ensalada mixta(50 grs | grs). Postre Mouse de frutilla(200 grs). Jugo de | | grs de berro. Postre Gelatina con fruta(200 | Postre Gelatina con fruta(200 grs) Jugo de | Limon (250 ml) | pomelo(250 ml) |
| | lechuga ,1 tomate chico y | Naranja (250 ml) | | ml). Jugo de pomelo(250 | naranja(250 ml) | | |
| | 25 grs Berro), Postre | | | ml) | | | |
| | ensalada de frutas (250grs) | | | | | | |
| | , no poner banana,250 ml | | | | | | |
| | de jugo de piña | | | | | | |
| | Asado a la olla (250 grs) | Lasaña de jamón y | Polenta(200 grs cocido) | Un bife grande de pollo | Peceto al horno(200 grs) | Hamburguesa grande(200 | Bife kagua(250 grs) con |
| | con ensalada rusa (150 | queso(250 grs) + | con salsa roja de | grillé(250 grs) con una | con salsa madera, | grs) completa (1 huevo | arroz al ajo(200 grs |
| | grs). Postre: Manzana o | ensalada mixta(50 grs | pollo(120 grs). Postre: | feta de jamón(30 grs) y | acompañado de puré de | entero, lechuga, tomate,1 | cocido) ,250 ml de Jugo |
| | pera mediana(180 grs). | lechuga ,1 tomate chico | Budín (200 grs). Jugo: | queso(30 grs) con | papas(150 grs). Postre: | feta queso(30grs)+1 feta | de durazno diluido al 80%. |
| Cena | Jugo de Pomelo(250 ml). | y 25 grs Berro), Postre ensalada de frutas | limonada (250 ml de limon tahiti) | ensalada alemana (150 grs). Postre: Una porción | Durazno en almibar en trozos(2 mitades). Jugo | de jamon(30 grs) y papas fritas (150 grs). Postre: | Postre Budin de pan(150 grs). |
| | | (250grs) , no poner | | de dulce de | de Piña(250 ml). | helado(2 bochas) 250 | |
| | | banana,250 ml de jugo | | mgsamón(150 con | | ml de Jugo de pomelo | |
| | | de piña | | chantilli. Jugo de | | | |
| | | | | naranja(250 ml). | | | |

| Menu Semanal 2da. Semana | | | | | | | |
|--------------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------|
| LUNES | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes | Sabado | Domingo |
| Desayuno | Una taza (200ml) de leche | Una taza (200ml) de | Una taza (200ml) de leche | Una taza (200ml) de | Una taza (200) de leche | Una taza (200ml) de leche | Una taza (200ml) de |
| | entera o descremada con | leche entera o | entera o descremada con | leche entera o | entera o descremada con | entera o descremada con | leche entera o |
| | te, café o cocido + mixto | descremada con te, café | te, café o cocido + 10 | descremada con te, café | te, café o cocido + mixto | te, café o cocido Pan | descremada con te, café |

| | | | | | | | |
|-----------------|-----------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| | de jamón y queso triple | o cocido Pan tostado con | unidades de chipita o una | o cocido + factura | de jamón y queso triple | tostado con mermelada y | o cocido + factura |
| | pan de miga integral o | mermelada y manteca | argolla mediana Jugo de | (medialuna, alfajor o | pan de miga integral o | manteca dietética. Jugo | (medialuna, alfajor o |
| | blanco. Jugo de frutas | dietética. Jugo de frutas | frutas (200ml) de estación. | pastafrola) Jugo de frutas | blanco. Jugo de frutas | (200ml) de frutas de | pastafrola) Jugo de frutas |
| | (200ml) de estación. | (200ml) de estación. | | (200ml) de estación. | (200ml) de estación. | estación. | (200ml) de estación. |
| Almuerzo | Caldo de verduras bien | Strogonof de pollo (150g) | Albondigueta (6 unidades | Chupin de pescado | Canelones de pollo salsa | Caldo de pescado (200g) | Asado a olla (250g) |
| | procesado + una porcion | + arroz frito (200g). Un | de 50g c/u) con arroz | (200g) con verduras. | roja (200g) + ensalada | con verduras y queso py. | rabadilla) con una porcion |
| | de pascualina de acelga | vaso de (200ml) jugo de | blanco (150g). Una vaso | Flan de vainilla. Un | mixta (Lechuga, Tomate, | Flan. Un vaso de jugo de | de chipa guazu + |
| | con ensalada lechuga, | limón. Compota | (200ml) Jugo de pomelo. | vaso (200ml) de jugo de | zanahoria rallada). | pomelo (200ml). | ensalada mixta. |
| | tomate, zanahoria rallada. | de piña | | limón. | Gelatina. Un vaso (200ml) | | Gelatina. Un vaso de jugo |
| | Postre: arroz con leche. | | | | de jugo de durazno, diluido | | de durazno, diluido al |
| | Un vaso (200ml) de | | | | al 80%. | | 80% (200ml). |
| | naranja. | | | | | | |
| Cena | Picaña (250g) a la plancha | Pollo (200g) a la crema | Ravioles (200g) de carne | Pechuga (200g) rellena | Soyo (100g de carne | Canelones (200ml) de | Fugazza con ensalada |
| | al ajo + ensalada mixta | con fideo al pesto + | con salsa Boloñesa (más | con ensalada de arroz. | molida) con 3 tortillas + | pollo salsa roja + | mixta + Sopa crema |
| | (sin cebolla), Postre: | ensalada de lechuga y | verduras que extracto de | Postre: Helado. Un vaso | abundante ensalada mixta. | ensalada mixta. | licuada con queso. |
| | Bizcochuelo relleno con | tomate. Postre: postre de | tomate). Postre: Espuma | (200ml) Jugo de Naranja, | Postre: Flan. Un vaso de | Postre: Gelatina con fruta | Postre: Flan. Un vaso de |
| | compota de manzana (una | yogur | de durazno. 1 | diluido al 80%. | Jugo de pomelo (200ml). | en trozos grandes. | jugo de durazno, diluido |
| | pequeña porción). | Jugo de zanahoria con | vaso de jugo de Naranja | | | Un vaso de jugo de | al 80% (200ml) |
| | Jugo de naranja, diluido al | naranja (200ml). Diluido | (200ml). | | | Pomelo (200ml). | |
| | 80%. | al 80%. | | | | | |

| Menu Semanal 3ra. Semana | | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| LUNES | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes | Sabado | Domingo |
| Desayuno | Una taza de leche entera o | Una taza de leche(200 ml) | Una taza de leche entera o | Una taza de leche entera o | Una taza de leche entera o | Una taza de leche entera o | Una taza de leche entera o |
| | descremada(200 ml) con te, | entera o descremada con | descremada(200 ml) con te, | descremada con te(200 ml), | descremada con te, café o | descremada(200 ml) con te, | descremada con te(200 ml), |
| | café o cocido + mixto de jamón | te, café o cocido Pan | café o cocido + 10 unidades | café o cocido + factura grande | cocido + mixto de jamón y | café o cocido + mixto de | café o cocido + factura grande |
| | y queso triple pan de miga | tostado(2 unidad) con | de chipita(100 grs) o 1 argolla | (120 grs de medialuna, alfajor | queso triple pan de miga | jamón y queso triple pan de | (120 grs de medialuna, alfajor |
| | integral o blanco. Jugo de | mermelada(30 grs) y | mediana Jugo de frutas de | o pastafrola) Jugo de frutas | integral o blanco. Jugo de | miga integral o blanco(3 de | o pastafrola) Jugo de frutas de |

| | | | | | | | |
|--|----------------------------|--------------------------------|------------------|---------------------|--------------------|--------------------------------|------------------|
| | frutas de estación(250 ml) | mantequilla dietética(30 grs). | estación(250 ml) | de estación(250 ml) | frutas de estación | unidad de pan tipo sandwich) + | estación(250 ml) |
| | | Jugo de frutas de | | | | 1 feta queso 30grs +1 feta | |
| | | estación(250 ml) | | | | jamón 30 grs)Jugo de frutas | |
| | | | | | | de estación(250 ml) | |

| | | | | | | | |
|----------|--|--|--|---|--|---|--|
| Almuerzo | Bori Bori de pollo(computera de 300 grs con 120 grs de pollo) + ensalada mixta (lechuga 50 grs,tomate 50 grs,zanahoria rallada 35 grs) 250 ml Jugo de naranja con zanahoria(diluido al 80% . Gelatina con frutas (200 grs) | Asado a la olla (250 grs de carne) con ensalada rusa(200 grs) . 250 ml de Limonada. Mousse de Frutilla(200 grs) | Lasaña de carne con salsa roja (250 grs de carne molida de 1") + ensalada mixta(50 grs lechuga+50 grs tomate+35 grs zanahoria rallada. Gelatina(200 grs). 250 ml Limonada | Pan de carne elaborado con 200 grs de carne molida de 1".+ ensalada mixta (lechuga 50 grs,tomate 50 grs,zanahoria rallada 35 grs). Helado (2 bochas). 250 ml de Jugo de Durazno diluido al 80 %.- | Souffle de Pollo (elaborado con 200 grs de pollo) + arroz (200 grs cocido).250 grs de Ensalada de frutas. 250 ml de Jugo de pomelo | Marinera de carne(250 grs de carne) con ensalada primavera (200 grs). Flan (200 grs). 250 ml de Jugo de Durazno diluido al 80 % | Milanesa de Carne(250 grs de carne) con ensalada primavera (200 grs). Flan 200 grs. 250 ml de Jugo de pomelo |
| Cena | Una porción grande de chipa guazú (250 grs) + 2 unidades de chorizo OSCHI al horno (crocante) + ensalada mixta (lechuga 50 grs,tomate 50 grs,zanahoria rallada 35 grs).Postre: 200 grs de Arroz con leche. Jugo:250 ml jugo de naranja. | Milanesa de pollo (250 grs) + ensalada de arroz (200 grs). Postre: Bizcochuelo de vainilla(150 grs). 250 ml de Limonada | Milanesa de carne(250 grs rellena con jamón 1 feta 30 grs y 1 feta de queso 30 grs) + ensalada de papa 150 grs. Postre: una naranja mediana 200 grs. 250 ml de Jugo de durazno diluido al 80 %.- | 1 Calzone grande de jamón y queso(2 fetas de jamon 60 grs+ 2 fetas de queso 60grs) acompañado de ensalada mixta (lechuga 50 grs+1 tomate 50grs+berro 35 grs)y sopa crema licuada con queso(computera de 300 ml). Postre: Budín de pan (200 grs). Jugo:250 ml de jugo de pomelo. | Marinera de carne(elaborado con 250 grs de carne) + ensalada de papa(200 grs). Postre: Flan (200 grs).250 ml de jugo de pomelo. | Lasaña de Jamon y Queso (300 grs elaborado con masa para lasaña+2 fetas de queso 60grs+2 fetas de jamon 60 grs) con salsa blanca y salsa roja + ensalada mixta(50 grs de lechuga+1 tomate 50grs+35 grs de berro); Gelatina(200 grs) ;250 ml de Jugo de Durazno diluido al 80% | Bife con huevo y cebolla(elaborado con 250 grs de carne +1 huevo entero) + arroz con queso (200 grs cocido). Postre: Flan de vainilla(200 grs). 250 ml de Jugo de naranja con Zanahoria diluido al 80% |

| Menu Semanal 4ta. Semana | | | | | | | |
|--------------------------|---|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| LUNES | Lunes | Martes | Miercoles | Jueves | Viernes | Sabado | Domingo |
| Desayuno | Una taza (200ml) de leche entera o | Una taza (200ml) de leche | Una taza (200ml) de leche | Una taza (200ml) de leche | Una taza (200) de leche | Una taza (200ml) de leche | Una taza (200ml) de leche |
| | descremada con te, café o cocido + | entera o descremada con | entera o descremada con te, | entera o descremada con | entera o descremada con te, | entera o descremada con | entera o descremada con te, |
| | mixto de jamón y queso triple pan de | te, café o cocido Pan | café o cocido + 10 unidades | te, café o cocido + factura | café o cocido + mixto de | te, café o cocido Pan | café o cocido + factura |
| | miga integral o blanco. Jugo de frutas | tostado con mermelada y | de chipita o una argolla | (medialuna, alfajor o | jamón y queso triple pan de | tostado con mermelada y | (medialuna, alfajor o |
| | (200ml) de estación. | mantequilla dietética. Jugo de | mediana Jugo de frutas | pastaflores) Jugo de frutas | miga integral o blanco. Jugo | mantequilla dietética. Jugo | pastaflores) Jugo de frutas |
| | | frutas (200ml) de estación. | (200ml) de estación. | (200ml) de estación. | de frutas (200ml) de | (200ml) de frutas de | (200ml) de estación. |
| | | | | | estación. | estación. | |
| Almuerzo | Soyo (100g carne molida) con tortillita | Guiso de Pollo (100g de | Zapallito Relleno con carne | Pollo al Horno (una pata | Carne al Horno (250g) con | Milanesa de Carne (200g) | Capelletti de Carne (un plato |
| | (3 unidades con queso) de verduras + | pechuga sin piel) con arroz | molida (100g) 2 | con muslo) acompañado de | Pure de Papas o ensalada | con ensalada alemana. | lleno) con Salsa Roja + |
| | ensalada mixta(lechuga,tomate, | Mousse de Vainilla Un | unidades con Ensalada de | ensalada mixta + 1 porcion | mixta Un | Gelatina | ensalada mixta |

| | | | | | | | |
|-------------|-------------------------------------|---------------------------|-----------------------------|----------------------------|----------------------------|------------------------------|--------------------------------|
| | zanahoria rallada) Jugo de | vaso de limonada (200ml). | tomate con chauchas + | de Chipa Guazu. Ensalada | vaso de jugo de Naranja | Un vaso de jugo de pomelo | Gelatina con frutas Jugo |
| | Naranja (200ml). Arroz | | huevo 1 | de Frutas. Un vaso de jugo | (200ml) con Zanahoria. | (200ml). | de Durazno (200ml). Diluido al |
| | con Leche | | naranja Jugo | de Pomelo (200ml). | Diluido al 80% | | 80% |
| | | | (200ml) de Durazno. Diluido | | Flan de vainilla | | |
| | | | al 80% | | | | |
| Cena | Pollo al horno (una pata con muslo) | Canelones de Pollo con | Tarta de jamón y queso | Milanesa de carne (200g) | Pechuga Rellena (200g) con | Biri bori de pollo (pechuga) | Pan de carne relleno de jamón |
| | con arroz con queso + ensalada | salsa roja y blanca (un | (300g) + ensalada mixta + | con panaché de verduras | verduras + Fideo al Pesto | de pollo sin piel 150g)+ | y queso con puré de papas. |
| | mixta +. Postre: dulce de membrillo | plato lleno de 200g) + | sopa crema con queso. | Postre: Mousse de | (POCO ACEITE). Postre: | ensalada mixta + 1 | Postre: Flan. Jugo de con |
| | con queso. Un vaso de jugo | ensalada mixta. Postre: | Postre: Budín de pan. Un | chocolate. Un | Postre de yogur. | mandioca. Postre: Gelatina | Naranja (200ml) con |
| | de Durazno (200ml). Diluido al 80%. | Durazno en Almibar en | vaso de jugo (200ml) de | vaso (200ml) de jugo de | Un vaso de jugo de Pomelo | con frutas en trozos | zanahoria. Diluido 80%. |
| | | trocitos con chantilly. | Durazno. Diluido al 80% | durazno. Diluido al 80%. | (200ml). Diluido al 80%. | grandes. Jugo de Limón | |
| | | Jugo de Limón (limón | | | | (limón "Taiti), 200ml. | |
| | | "Taiti), 200ml. | | | | | |

Identificación de la unidad solicitante y justificaciones

- Estará a cargo de la Dirección de Medicina Preventiva y Programas de Salud, a través del CREAM.
- Provisión de Servicios de Alimentación para Residentes y Funcionarios del CREAM IPS -San Bernardino.
- Es un llamado periódico.
- Se solicitan las especificaciones técnicas establecidas en el presente proceso a fin de dar cumplimiento a los requerimientos mínimos establecidos en la Ley 2051/03 de contrataciones públicas.

Plan de entrega de los bienes

La entrega de los bienes se realizará de acuerdo con el plan de entrega y cronograma de cumplimiento, indicados en el presente apartado. Así mismo, de los documentos de embarque y otros que deberá suministrar el proveedor indicados a continuación:

NO APLICA.

Plan de entrega de los servicios

1. El plazo de prestación del servicio será de 12 meses, contados a partir de la recepción de la orden de entrega.

2. La orden de entrega deberá ser emitido por el Administrador del Contrato en el plazo de 24 horas a partir de la suscripción del contrato.
3. El Proveedor deberá entregar el servicio dentro del plazo de 48 horas a partir de la recepción de la orden de entrega emitida por el administrador del contrato
4. El lugar de entrega se realizara en el CREAM.

Planos y diseños

Para la presente contratación se pone a disposición los siguientes planos o diseños:

No Aplica

Embalajes y documentos

El embalaje, la identificación y la documentación dentro y fuera de los paquetes serán como se indican a continuación:

No Aplica

Inspecciones y pruebas

Las inspecciones y pruebas serán como se indican a continuación:

Las inspecciones y pruebas serán como se indica a continuación; el CREAM, tendrá la facultad en todo momento de supervisar los procesos del servicio integral de alimentación para constatar la calidad en la preparación, manejo de alimentos, y presentación final del plato durante la vigencia del contrato.

El CREAM, tendrá la facultad de solicitar a la autoridad sanitaria competente, que realice visitas de verificación sanitaria para constatar lo anteriormente expuesto durante la vigencia del contrato, solicitando las muestras que fueran necesarios.

1. El proveedor realizará todas las pruebas y/o inspecciones de los bienes, por su cuenta y sin costo alguno para la contratante.
 2. Las inspecciones y pruebas podrán realizarse en las instalaciones del proveedor o de sus subcontratistas, en el lugar de entrega y/o en el lugar de destino final de entrega de los bienes, o en otro lugar en este apartado.
- Cuando dichas inspecciones o pruebas sean realizadas en recintos del proveedor o de sus subcontratistas se le proporcionarán a los inspectores todas las facilidades y asistencia razonables, incluso el acceso a los planos y datos sobre producción, sin cargo alguno para la contratante.
3. La contratante o su representante designado tendrá derecho a presenciar las pruebas y/o inspecciones mencionadas en la cláusula anterior, siempre y cuando éste asuma todos los costos y gastos que ocasione su participación, incluyendo gastos de viaje, alojamiento y alimentación.
 4. Cuando el proveedor esté listo para realizar dichas pruebas e inspecciones, notificará oportunamente a la contratante indicándole el lugar y la hora. El proveedor obtendrá de una tercera parte, si corresponde, o del fabricante cualquier permiso o consentimiento necesario para permitir a la contratante o a su representante designado presenciar las pruebas o inspecciones.
 5. La contratante podrá requerirle al proveedor que realice algunas pruebas y/o inspecciones que no están requeridas en el contrato, pero que considere necesarias para verificar que las características y funcionamiento de los bienes cumplan con los códigos de las especificaciones técnicas y normas establecidas en el contrato. Los costos adicionales razonables que incurra el proveedor por dichas pruebas e inspecciones serán sumados al precio del contrato, en cuyo caso la contratante deberá justificar a través de un dictamen fundado en el interés público comprometido. Asimismo, si dichas pruebas y/o inspecciones impidieran el avance de la fabricación y/o el desempeño de otras obligaciones del proveedor bajo el contrato, deberán realizarse los ajustes correspondientes a las Fechas de Entrega y de Cumplimiento y de las otras obligaciones afectadas.
 6. El proveedor presentará a la contratante un informe de los resultados de dichas pruebas y/o inspecciones.
 7. La contratante podrá rechazar algunos de los bienes o componentes de ellos que no pasen las pruebas o inspecciones o que no se ajusten a las especificaciones. El proveedor tendrá que rectificar o reemplazar dichos bienes o componentes rechazados o hacer las modificaciones necesarias para cumplir con las especificaciones sin ningún costo para la contratante. Asimismo, tendrá que repetir las pruebas o inspecciones, sin ningún costo para la contratante, una vez que notifique a la contratante.
 8. El proveedor acepta que ni la realización de pruebas o inspecciones de los bienes o de parte de ellos, ni la presencia de la contratante o de su representante, ni la emisión de informes, lo eximirán de las garantías u otras obligaciones en virtud del contrato.

Indicadores de Cumplimiento

El documento requerido para acreditar el cumplimiento contractual será:

Planificación de indicadores de cumplimiento:

| INDICADOR | TIPO | FECHA DE PRESENTACIÓN PREVISTA |
|---------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 1 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 30 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 2 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 60 DIAS |

| | | |
|----------------------------|-------------------------|----------|
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 3 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 90 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 4 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 120 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 5 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 150 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 6 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 180 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 7 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 210 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 8 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 240 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 9 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 270 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 10 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 300 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 11 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 330 DIAS |
| ACTA DE RECEPCIÓN FINAL 12 | ACTA DE RECEPCIÓN FINAL | 360 DIAS |

De manera a establecer indicadores de cumplimiento, a través del sistema de seguimiento de contratos, la convocante deberá determinar el tipo de documento que acredite el efectivo cumplimiento de la ejecución del contrato, así como planificar la cantidad de indicadores que deberán ser presentados durante la ejecución. Por lo tanto, la convocante en este apartado y de acuerdo al tipo de contratación de que se trate, deberá indicar el documento a ser comunicado a través del módulo de Seguimiento de Contratos y la cantidad de los mismos.

Criterios de Adjudicación

La convocante adjudicará el contrato al oferente cuya oferta haya sido evaluada como la más baja y cumpla sustancialmente con los requisitos de las bases y condiciones, siempre y cuando la convocante determine que el oferente está calificado para ejecutar el contrato satisfactoriamente.

- La adjudicación en los procesos de contratación en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, se efectuará por las cantidades o montos máximos solicitados en el llamado, sin que ello implique obligación de la convocante de requerir la provisión de esa cantidad o monto durante la vigencia del contrato, obligándose sí respecto de las cantidades o montos mínimos establecidos.
- En caso de que la convocante no haya adquirido la cantidad o monto mínimo establecido, deberá consultar al proveedor si desea ampliarlo para el siguiente ejercicio fiscal, hasta cumplir el mínimo.
- Al momento de adjudicar el contrato, la convocante se reserva el derecho a disminuir la cantidad requerida, por razones de disponibilidad presupuestaria u otras razones debidamente justificadas. Estas variaciones no podrán alterar los precios unitarios u otros términos y condiciones de la oferta y de los documentos de la licitación.

En aquellos llamados en los cuales se aplique la modalidad de contrato abierto, cuando la convocante deba disminuir cantidades o montos a ser adjudicados, no podrá modificar el monto o las cantidades mínimas establecidas en las bases de la contratación.

Notificaciones

La comunicación de la adjudicación a los oferentes será como sigue:

- Dentro de los cinco (5) días corridos de haberse resuelto la adjudicación, la convocante comunicará a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, copia del informe de evaluación y del acto administrativo de adjudicación, los cuales serán puestos a disposición pública en el referido sistema. Adicionalmente el sistema generará una notificación a los oferentes por los medios remotos de comunicación electrónica pertinentes, la cual será reglamentada por la DNCP.
- En sustitución de la notificación a través del Sistema de Información de Contrataciones Públicas, las convocantes podrán dar a conocer la adjudicación por cédula de notificación a cada uno de los oferentes, acompañados de la copia íntegra del acto administrativo y del informe de evaluación. La no entrega del informe en ocasión de la notificación, suspende el plazo para formular protestas hasta tanto la convocante haga entrega de dicha copia al oferente solicitante.
- En caso de la convocante opte por la notificación física a los oferentes participantes, deberá realizarse únicamente con el acuse de recibo y en el mismo con expresa mención de haber recibido el informe de evaluación y la resolución de adjudicación.
- Las cancelaciones o declaraciones desiertas deberán ser notificadas a todos los oferentes, según el procedimiento indicado precedentemente.
- Las notificaciones realizadas en virtud al contrato, deberán ser por escrito y dirigirse a la dirección indicada en el contrato.

Audiencia Informativa

Una vez notificado el resultado del proceso, el oferente tendrá la facultad de solicitar una audiencia a fin de que la convocante explique los fundamentos que motivan su decisión.

La solicitud de audiencia informativa no suspenderá ni interrumpirá el plazo para la interposición de protestas.

La misma deberá ser solicitada dentro de los dos (2) días hábiles siguientes en que el oferente haya tomado conocimiento de los términos del Informe de Evaluación de Ofertas.

La convocante deberá dar respuesta a dicha solicitud dentro de los dos (2) días hábiles de haberla recibido y realizar la audiencia en un plazo que no exceda de dos (2) días hábiles siguientes a la fecha de respuesta al oferente.

Documentación requerida para la firma del contrato

Luego de la notificación de adjudicación, el proveedor deberá presentar en el plazo establecido en las reglamentaciones vigentes, los documentos indicados en el presente apartado.

| 1. Personas Físicas / Jurídicas |
|--|
| a) Certificado de no encontrarse en quiebra o en convocatoria de acreedores expedido por la Dirección General de Registros Públicos; |
| b) Certificado de no hallarse en interdicción judicial expedido por la Dirección General de Registros Públicos; |
| c) Constancia de no adeudar aporte obrero patronal expedida por el Instituto de Previsión Social; |
| d) Certificado laboral vigente expedido por la Dirección de Obrero Patronal dependiente del Viceministerio de Trabajo, siempre que el sujeto esté obligado a contar con el mismo, de conformidad a la reglamentación pertinente - CPS; |
| e) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación. |
| f) Certificado de Cumplimiento Tributario vigente a la firma del contrato. |
| 2. Documentos. Consorcios |
| a) Cada integrante del consorcio que sea una persona física o jurídica deberá presentar los documentos requeridos para oferentes individuales especificados en los apartados precedentes. |
| b) Original o fotocopia del consorcio constituido. |
| c) Documentos que acrediten las facultades del firmante del contrato para comprometer solidariamente al consorcio. |
| d) En el caso que suscriba el contrato otra persona en su representación, acompañar poder suficiente del apoderado para asumir todas las obligaciones emergentes del contrato hasta su terminación. |

CONDICIONES CONTRACTUALES

Esta sección constituye las condiciones contractuales a ser adoptadas por las partes para la ejecución del contrato.

Interpretación

Interpretación

1. Si el contexto así lo requiere, el singular significa el plural y viceversa; y "día" significa día calendario, salvo que se haya indicado expresamente que se trata de días hábiles.
2. Condiciones prohibidas, inválidas o inejecutables

Si cualquier provisión o condición del contrato es prohibida o resultase inválida o inejecutable, dicha prohibición, invalidez o falta de ejecución no afectará la validez o el cumplimiento de las otras provisiones o condiciones del contrato.

3. Limitación de Dispensas:

- a) Toda dispensa a los derechos o facultades de una de las partes en virtud del contrato, deberá ser documentada por escrito, indicar la fecha, estar firmada por un representante autorizado de la parte que otorga dicha dispensa, deberá especificar la obligación dispensada y el alcance de la dispensa.
- b) Sujeto a lo indicado en el inciso precedente, ningún retraso, prórroga, demora o aprobación por cualquiera de las partes al hacer cumplir algún término y condición del contrato o el otorgar prórrogas por una de las partes a la otra, perjudicará, afectará o limitará los derechos de esa parte en virtud del contrato. Asimismo, ninguna prórroga concedida por cualquiera de las partes por un incumplimiento del contrato, servirá de dispensa para incumplimientos posteriores o continuos del contrato.

Subcontratación

El porcentaje permitido para la subcontratación será de:

No Aplica

La subcontratación del contrato deberá ser realizada conforme a las disposiciones contenidas en la Ley, el Decreto Reglamentario y la reglamentación que emita para el efecto la DNCP.

Derechos intelectuales

1. Los derechos de propiedad intelectual de todos los planos, documentos y otros materiales conteniendo datos e información proporcionada a la contratante por el proveedor, seguirán siendo salvo prueba en contrario de propiedad del proveedor. Si esta información fue suministrada a la contratante directamente o a través del proveedor por terceros, incluyendo proveedores de materiales, los derechos de propiedad intelectual de dichos materiales seguirá siendo de propiedad de dichos terceros.

2. Sujeto al cumplimiento por parte de la contratante del párrafo siguiente, el proveedor indemnizará y liberará de toda responsabilidad a la contratante, sus empleados y funcionarios en caso de pleitos, acciones o procedimientos administrativos, reclamaciones, demandas, pérdidas, daños, costos y gastos de cualquier naturaleza, incluyendo gastos y honorarios por representación legal, que la contratante tenga que incurrir como resultado de la transgresión o supuesta transgresión de derechos de propiedad intelectual como patentes, dibujos y modelos industriales registrados, marcas registradas, derechos de autor u otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente en la fecha del contrato debido a:

- a. La instalación de los bienes por el proveedor o el uso de los bienes en la República del Paraguay; y
- b. La venta de los productos producidos por los bienes en cualquier país.

Dicha indemnización no procederá si los bienes o una parte de ellos fuesen utilizados para fines no previstos en el contrato o para fines que no pudieran inferirse razonablemente del contrato. La indemnización tampoco cubrirá cualquier transgresión que resultara del uso de los bienes o parte de ellos, o de cualquier producto producido como resultado de asociación o combinación con otro equipo, planta o materiales no suministrados por el proveedor en virtud del contrato.

3. Si se entablara un proceso legal o una demanda contra la contratante como resultado de alguna de las situaciones indicadas en la cláusula anterior, la contratante notificará prontamente al proveedor y éste por su propia cuenta y en nombre de la contratante responderá a dicho proceso o demanda, y realizará las negociaciones necesarias para llegar a un acuerdo de dicho proceso o demanda.

4. Si el proveedor no notifica a la contratante dentro de treinta (30) días a partir del recibo de dicha comunicación de su intención de proceder con tales procesos o reclamos, la contratante tendrá derecho a emprender dichas acciones en su propio nombre.

5. La contratante se compromete, a solicitud del proveedor, a prestarle toda la asistencia posible para que el proveedor pueda contestar las citadas acciones legales o reclamaciones. La contratante será reembolsada por el proveedor por todos los gastos razonables en que hubiera incurrido.

6. La contratante deberá indemnizar y eximir de culpa al proveedor y a sus empleados, funcionarios y subcontratistas, por cualquier litigio, acción legal o procedimiento administrativo, reclamo, demanda, pérdida, daño, costo y gasto, de cualquier naturaleza, incluyendo honorarios y gastos de abogado, que pudieran afectar al proveedor como resultado de cualquier transgresión o supuesta transgresión de patentes, modelos de aparatos, diseños registrados, marcas registradas, derechos de autor, o cualquier otro derecho de propiedad intelectual registrado o ya existente a la fecha del contrato, que pudieran suscitarse con motivo de cualquier diseño, datos, planos, especificaciones, u otros documentos o materiales que hubieran sido suministrados o diseñados por la contratante o a nombre suyo.

Transporte

La responsabilidad por el transporte de los bienes será según se establece en los Incoterms.

Si no está de acuerdo con los Incoterms, la responsabilidad por el transporte deberá ser como sigue:

No Aplica

Confidencialidad de la información

1. No deberá darse a conocer información alguna acerca del análisis, aclaración y evaluación de las ofertas ni sobre las recomendaciones relativas a la adjudicación, después de la apertura en público de las ofertas, a los oferentes ni a personas no involucradas en el proceso de evaluación, hasta que haya sido dictada la Resolución de Adjudicación.
2. La contratante y el proveedor deberán mantener confidencialidad y en ningún momento divulgarán a terceros, sin el consentimiento de la otra parte, documentos, datos u otra información que hubiera sido directa o indirectamente proporcionada por la otra parte en conexión con el contrato, antes, durante o después de la ejecución del mismo. No obstante, el proveedor podrá proporcionar a sus subcontratistas los documentos, datos e información recibidos de la contratante para que puedan cumplir con su trabajo en virtud del contrato. En tal caso, el proveedor obtendrá de dichos subcontratistas un compromiso de confidencialidad similar al requerido al proveedor en la presente cláusula.

3. La contratante no utilizará dichos documentos, datos u otra información recibida del proveedor para ningún uso que no esté relacionado con el contrato. Así mismo el proveedor no utilizará los documentos, datos u otra información recibida de la contratante para ningún otro propósito diferente al de la ejecución del contrato.
4. La obligación de las partes arriba mencionadas, no aplicará a la información que:
 - a) La contratante o el proveedor requieran compartir con otras instituciones que participan en el financiamiento del contrato;
 - b) Actualmente o en el futuro se hace de dominio público sin culpa de ninguna de las partes;
 - c) Puede comprobarse que estaba en posesión de esa parte en el momento que fue divulgada y no fue previamente obtenida directa o indirectamente de la otra parte; o
 - d) Que de otra manera fue legalmente puesta a la disponibilidad de esa parte por un tercero que no tenía obligación de confidencialidad.
5. Las disposiciones precedentes no modificarán de ninguna manera ningún compromiso de confidencialidad otorgado por cualquiera de las partes a quien esto compete antes de la fecha del contrato con respecto a los suministros o cualquier parte de ellos.
6. Las disposiciones de esta cláusula permanecerán válidas después del cumplimiento o terminación del contrato por cualquier razón.

Obligatoriedad de declarar información del personal del contratista en el SICP

1. El proveedor deberá proporcionar los datos de identificación de sus subproveedores, así como de las personas físicas por medio de las cuales propone cumplir con las obligaciones del contrato, dentro de los treinta días posteriores a la obtención del código de contratación, y con anterioridad al primer pago que vaya a percibir en el marco de dicho contrato, con las especificaciones respecto a cada una de ellas. A ese respecto, el contratista deberá consignar dichos datos en el Formulario de Información del Personal (FIP) y en el Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS), a través del SIPE.

2. Cuando ocurra algún cambio en la nómina del personal o de los subcontratistas propuestos, el proveedor o contratista está obligado a actualizar el FIP.
3. Como requerimiento para efectuar los pagos a los proveedores o contratistas, la contratante, a través del procedimiento establecido para el efecto por la entidad previsional, verificará que el proveedor o contratista se encuentre al día en el cumplimiento con sus obligaciones para con el Instituto de Previsión Social (IPS).
4. La contratante podrá realizar las diligencias que considere necesarias para verificar que la totalidad de las personas que prestan servicios personales en relación de dependencia para la contratista y eventuales subcontratistas se encuentren debidamente individualizados en los listados recibidos.
5. El proveedor o contratista deberá permitir y facilitar los controles de cumplimiento de sus obligaciones de aporte obrero patronal, tanto los que fueran realizados por la contratante como los realizados por el IPS, y por funcionarios de la DNCP. La negativa expresa o tácita se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.
6. En caso de detectarse que el proveedor o contratista o alguno de los subcontratistas, no se encontraran al día con el cumplimiento de sus obligaciones para con el IPS, deberán ser emplazados por la contratante para que en diez (10) días hábiles cumplan con sus obligaciones pendientes con la previsional. En el caso de que no lo hiciera, se considerará incumplimiento del contrato por causa imputable al proveedor o contratista.

Formas y condiciones de pago

El adjudicado para solicitar el pago de las obligaciones deberá presentar la solicitud acompañada de los siguientes documentos:

1. Documentos Genéricos:
 - a. Nota de remisión u orden de prestación de servicios según el objeto de la contratación;
 - b. La factura de pago, con timbrado vigente, la cual deberán expresar claramente por separado el Impuesto al Valor Agregado (IVA) de conformidad con las disposiciones tributarias aplicables. En ningún caso el valor total facturado podrá exceder el valor adjudicado o las adendas aprobadas;
 - c. REPSE (registro de prestadores de servicios) todos los que son prestadores de servicios;
 - d. Certificado de Cumplimiento Tributario;
 - e. Constancia de Cumplimiento con la Seguridad Social;
 - f. Formulario de Informe de Servicios Personales (FIS).

Otras formas y condiciones de pago al proveedor en virtud del contrato serán las siguientes:

Los pagos de la presente Licitación realizará vía acreditación en cuenta bancaria se realizará por los servicios prestados dentro de los sesenta (60) días calendario, de la presentación de los documentos aceptados, exigidos para el pago. La solicitud deberá ser aceptada o rechazada, a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

Documentos exigidos para el pago:

1. Nota de Solicitud de Pago (NSP) conforme al modelo adjunto
2. Copia de la póliza de seguro de fiel cumplimiento de contrato
3. Factura Crédito.
4. Certificado de Cumplimiento Tributario.
5. Acta de Conformidad, debidamente firmadas por el/los Jefe/s de la dependencia que recibió los servicios con el V° B° del administrador del Contrato. SOLO PARA SERVICIOS
6. Certificado de Cumplimiento con el Seguro Social vigente.

Observaciones:

- El IPS no liberará ningún desembolso a favor de ninguna empresa que no se encuentre al día en el pago de sus compromisos con el IPS.
- El proveedor deberá contar con una cuenta corriente y/o caja de ahorro habilitada en un Banco de plaza a su nombre, a fin de poder hacer efectivo el Pago vía acreditación en cuenta bancaria.
- La Dirección de Tesorería corroborará si la Empresa se encuentra al día con el Pago del Aporte Obrero Patronal.
- Cada monto facturado será pasible de las retenciones correspondientes a impuestos a la Renta e IVA, según lo establecido por las disposiciones conforme a la Ley 125/91. Independiente a estas retenciones impositivas se aplicará una retención equivalente al 0.5% sobre el monto de cada factura o certificado de obra, deducidos los impuestos reflejados en la misma, de acuerdo a lo dispuesto por el Art. 267 de la Ley 6672/2021 que modifica Art. 41 de la Ley N° 2051/03 de Contrataciones Públicas y Establece la Carta

Orgánica de la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas.

Contrato abierto por monto mínimo y monto máximo

Asimismo a fines aclaratorios se hace constar que el valor del monto máximo señalado es nominal y que el compromiso en obligación de pago por parte de la convocante será exclusivamente partiendo del monto mínimo y de los servicios efectivamente realizados. En consecuencia el oferente adjudicatario no podrá obligar ni reclamar a la convocante la ejecución total del monto nominal, para cuyo caso la convocante podrá solicitar la liquidación del contrato.

2. La contratante efectuará los pagos, dentro del plazo establecido en este apartado, sin exceder sesenta (60) días después de la presentación de una factura por el proveedor, y después de que la contratante la haya aceptado. Dicha aceptación o rechazo, deberá darse a más tardar en quince (15) días posteriores a su presentación.

3. De conformidad a las disposiciones del Decreto N° 7781/2006, del 30 de Junio de 2006 y modificatoria, en las contrataciones con Organismos de la Administración Central, el proveedor deberá habilitar su respectiva cuenta corriente o caja de ahorro en un Banco de plaza y comunicar a la Contratante para que ésta gestione ante la Dirección General del Tesoro Público, la habilitación en el Sistema de Tesorería (SITE).

Solicitud de suspensión de la ejecución de contrato

Si la mora en el pago por parte de la contratante fuere superior a sesenta (60) días, el proveedor, consultor o contratista, tendrá derecho a solicitar por escrito la suspensión de la ejecución del contrato por causas imputables a la contratante.

La solicitud deberá ser respondida por la contratante dentro de los 10 (diez) días calendario de haber recibido por escrito el requerimiento. Pasado dicho plazo sin respuesta se considerará denegado el pedido, con lo que se agota la instancia administrativa quedando expedita la vía contencioso administrativa.

Solicitud de Pago de Anticipo

El plazo dentro del cual se solicitará el anticipo será (en días corridos) de:

No Aplica

Reajuste

El precio del contrato estará sujeto a reajustes. La fórmula y el procedimiento para el reajuste serán los siguientes:

Si durante la vigencia del presente Contrato se verificaren variaciones del salario mínimo oficial, el Instituto de Previsión Social reconocerá un reajuste de precios por el mismo porcentaje de aumento decretado, a partir de la fecha de vigencia de la disposición legal, sobre el ochenta por ciento (80%) del valor de los servicios prestados con posterioridad a la fecha del decreto que establece el reajuste salarial a ser realizados, del presente Contrato, conforme a la siguiente fórmula:

$$PR = PO (0,2 + 0,80 * S)$$

So

Donde:

PR = Precio Reajustado

Po = Precio básico de la oferta a ser reajustado.

S = Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio de Justicia y Trabajo, vigente en el mes de prestación de los servicios.

So = Salario mínimo mensual, establecido por la Dirección del Trabajo del Ministerio de Justicia y Trabajo, vigente a la fecha de apertura de ofertas.

No se reconocerán reajuste de precios si el suministro se encuentra atrasado respecto al plan de entregas estipulado.

Porcentaje de multas

El valor del porcentaje de multas que será aplicado por el atraso en la entrega de los bienes, prestación de servicios será de:

0,10 %

La contratante podrá deducir en concepto de multas una suma equivalente al porcentaje del precio de entrega de los bienes atrasados, por cada día de atraso indicado en este apartado. La contratante podrá rescindir administrativamente el contrato cuando el valor de las multas supere el monto de la Garantía de Cumplimiento de Contrato.

La aplicación de multas no libera al proveedor del cumplimiento de sus obligaciones contractuales.

Tasa de interés por Mora

En caso de que la contratante incurriera en mora en los pagos, se aplicará una tasa de interés por cada día de atraso, del:

0,01

La mora será computada a partir del día siguiente del vencimiento del pago y no incluye el día en el que la contratante realiza el pago.

Si la contratante no efectuara cualquiera de los pagos al proveedor en las fechas de vencimiento correspondiente o dentro del plazo establecido en la presente cláusula, la contratante pagará al proveedor interés sobre los montos de los pagos morosos a la tasa establecida en este apartado, por el período de la demora hasta que haya efectuado el pago completo, ya sea antes o después de cualquier juicio.

Impuestos y derechos

En el caso de bienes de origen extranjero, el proveedor será totalmente responsable del pago de todos los impuestos, derechos, gravámenes, timbres, comisiones por licencias y otros cargos similares que sean exigibles fuera y dentro de la República del Paraguay, hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados al contratante.

En el caso de origen nacional, el proveedor será totalmente responsable por todos los impuestos, gravámenes, comisiones por licencias y otros cargos similares incurridos hasta el momento en que los bienes contratados sean entregados a la contratante.

El proveedor será responsable del pago de todos los impuestos y otros tributos o gravámenes con excepción de los siguientes:

No Aplica

Convenios Modificatorios

La contratante podrá acordar modificaciones al contrato conforme al artículo N° 63 de la Ley N° 2051/2003.

1. Cuando el sistema de adjudicación adoptado sea de abastecimiento simultáneo las ampliaciones de los contratos se regirán por las disposiciones contenidas en la Ley N° 2051/2003, sus modificaciones y reglamentaciones, que para el efecto emita la DNCP.
2. Tratándose de contratos abiertos, las modificaciones a ser introducidas se regirán atendiendo a la reglamentación vigente.
3. La celebración de un convenio modificatorio conforme a las reglas establecidas en el artículo N° 63 de la Ley 2051/2003, que constituyan condiciones de agravación del riesgo cuando la Garantía de Cumplimiento de Contrato sea formalizada a través de póliza de caución, obliga al proveedor a informar a la compañía aseguradora sobre las modificaciones a ser realizadas y en su caso, presentar ante la contratante los endosos por ajustes que se realicen a la póliza original en razón al convenio celebrado con la contratante.

Limitación de responsabilidad

Excepto en casos de negligencia grave o actuación de mala fe, el proveedor no tendrá ninguna responsabilidad contractual de agravio o de otra índole frente a la contratante por pérdidas o daños indirectos o consiguientes, pérdidas de utilización, pérdidas de producción, o pérdidas de ganancias o por costo de intereses, estipulándose que esta exclusión no se aplicará a ninguna de las obligaciones del proveedor de pagar a la contratante las multas previstas en el contrato.

Responsabilidad del proveedor

El proveedor deberá suministrar todos los bienes o servicios de acuerdo con las condiciones establecidas en el pliego de bases y condiciones.

Fuerza mayor

El proveedor no estará sujeto a la ejecución de su Garantía de Cumplimiento, liquidación por daños y perjuicios o terminación por incumplimiento en la medida en que la demora o el incumplimiento de sus obligaciones en virtud del contrato sea el resultado de un evento de Fuerza Mayor.

1. Para fines de esta cláusula, "Fuerza Mayor" significa un evento o situación fuera del control del proveedor que es imprevisible, inevitable y no se origina por descuido o negligencia del mismo. Tales eventos pueden incluir sin que éstos sean los únicos actos de la autoridad en su capacidad soberana, guerras o revoluciones, incendios, inundaciones, epidemias, pandemias, restricciones de cuarentena, y embargos de cargamentos.
2. El proveedor deberá demostrar el nexo existente entre el caso notorio y la obligación pendiente de cumplimiento. La fuerza mayor solamente podrá afectar a la parte del contrato cuyo cumplimiento imposible fue probado.
3. No se considerarán casos de Fuerza Mayor los actos o acontecimientos que hagan el cumplimiento de una obligación únicamente más difícil o más onerosa para la parte correspondiente.
4. Si se presentara un evento de Fuerza Mayor, el proveedor notificará por escrito a la contratante sobre dicha condición y causa, en el plazo de siete (7) días calendario a partir del día siguiente en que el proveedor haya tenido conocimiento del evento o debiera haber tenido conocimiento del evento. Transcurrido el mencionado plazo, sin que el proveedor o contratista haya notificado a la convocante la situación que le impide cumplir con las condiciones contractuales, no podrá invocar caso fortuito o fuerza mayor. Excepcionalmente, la convocante bajo su responsabilidad, podrá aceptar la notificación del evento de caso fortuito en un plazo mayor, debiendo acreditar el interés público comprometido.
5. La fuerza mayor debe ser invocada con posterioridad a la suscripción del contrato y con anterioridad al vencimiento del plazo de cumplimiento de las obligaciones contractuales.
6. A menos que la contratante disponga otra cosa por escrito, el proveedor continuará cumpliendo con sus obligaciones en virtud del contrato en la medida que sea razonablemente práctico, y buscará todos los medios alternativos de cumplimiento que no estuviesen afectados por la situación de fuerza mayor existente.

Causales de terminación del contrato

1. Terminación por Incumplimiento

a) La contratante, sin perjuicio de otros recursos a su disposición en caso de incumplimiento del contrato, podrá terminar el contrato, en cualquiera de las siguientes circunstancias:

- i. Si el proveedor no entrega parte o ninguno de los bienes dentro del período establecido en el contrato, o dentro de alguna prórroga otorgada por la contratante;
- ii. Si el proveedor no cumple con cualquier otra obligación en virtud del contrato;
- iii. Si el proveedor, a juicio de la contratante, durante el proceso de licitación o de ejecución del contrato, ha participado en actos de fraude y corrupción;
- iv. Cuando las multas por atraso superen el monto de la Garantía de Fiel Cumplimiento de Contrato;
- v. Por suspensión de los trabajos, imputable al proveedor o al contratista, por más de sesenta días calendarios, sin que medie fuerza mayor o caso fortuito; o
- vi. En los demás casos previstos en este apartado.

2. Terminación por insolvencia o quiebra

La contratante podrá rescindir el contrato mediante comunicación por escrito al proveedor si éste se declarase en quiebra o en estado de insolvencia.

3. Terminación por conveniencia.

a) La contratante podrá en cualquier momento terminar total o parcialmente el contrato por razones de interés público debidamente justificada, mediante notificación escrita al proveedor. La notificación indicará la razón de la terminación así como el alcance de la terminación con respecto a las obligaciones del proveedor, y la fecha en que se hace efectiva dicha terminación.

b) Los bienes que ya estén fabricados y estuviesen listos para ser enviados a la contratante dentro de los treinta (30) días siguientes a la fecha de recibo de la notificación de terminación del contrato deberán ser aceptados por la contratante de acuerdo con los términos y precios establecidos en el contrato. En cuanto al resto de los bienes la contratante podrá elegir entre las siguientes opciones:

- i. Que se complete alguna porción y se entregue de acuerdo con las condiciones y precios del contrato; y/o
- ii. Que se cancele la entrega restante y se pague al proveedor una suma convenida por aquellos bienes que hubiesen sido parcialmente completados y por los materiales y repuestos adquiridos previamente por el proveedor.

Otras causales de terminación del contrato

Además de las ya indicadas en la cláusula anterior, otras causales de terminación de contrato son:

No Aplica

Resolución de Conflictos a través del Arbitraje

Las partes se someterán a Arbitraje:

No

En caso que la convocante adopte el arbitraje como mecanismo de resolución de conflicto, la cláusula arbitral que regirá a las partes es la siguiente:

"Todas las controversias que deriven del presente contrato o que guarden relación con éste serán resueltas definitivamente por arbitraje, conforme con las disposiciones de la Ley N° 2051/03 "De Contrataciones Públicas", de la Ley N° 1879/02 "De arbitraje y mediación" y las condiciones del Contrato. El procedimiento arbitral se llevará a cabo ante el Centro de Arbitraje y Mediación del Paraguay (en adelante, "CAMP"). El tribunal estará conformado por tres árbitros designados de la lista del cuerpo arbitral del CAMP, que decidirá conforme a derecho, siendo el laudo definitivo y vinculante para las partes. Se aplicará el reglamento respectivo y demás disposiciones que regule dicho procedimiento al momento de ser requerido, declarando las partes conocer y aceptar los vigentes, incluso en orden a su régimen de gastos y costas, considerándolos parte integrante del presente contrato. Para la ejecución del laudo arbitral, o para dirimir cuestiones que no sean arbitrables, las partes se someterán a la jurisdicción de los tribunales de la ciudad de Asunción, República del Paraguay".

Fraude y Corrupción

1. La convocante exige que los participantes en los procedimientos de contratación, observen los más altos niveles éticos, ya sea durante el proceso de licitación o de ejecución de un contrato. La convocante actuará frente a cualquier hecho o reclamación que se considere fraudulento o corrupto.

2. Si se comprueba que un funcionario público, o quien actúe en su lugar, y/o el oferente o adjudicatario propuesto en un proceso de contratación, hayan incurrido en prácticas fraudulentas o corruptas, la convocante deberá:

- (i) En la etapa de oferta, se descalificará cualquier oferta del oferente y/o rechazará cualquier propuesta de adjudicación relacionada con el proceso de adquisición o contratación de que se trate; y/o
- (ii) Durante la ejecución del contrato, se rescindirá el contrato por causa imputable al proveedor;
- (iii) Se remitirán los antecedentes del oferente o proveedor directamente involucrado en las prácticas fraudulentas o corruptivas, a la Dirección Nacional de Contrataciones Públicas, a los efectos de la aplicación de las sanciones previstas;
- (iv) Se presentará la denuncia penal ante las instancias correspondientes si el hecho conocido se encontrare tipificado en la legislación penal.

Fraude y corrupción comprenden actos como:

- (i) Ofrecer, dar, recibir o solicitar, directa o indirectamente, cualquier cosa de valor para influenciar las acciones de otra parte;
- (ii) Cualquier acto u omisión, incluyendo la tergiversación de hechos y circunstancias, que engañen, o intenten engañar, a alguna parte para obtener un beneficio económico o de otra naturaleza o para evadir una obligación;
- (iii) Perjudicar o causar daño, o amenazar con perjudicar o causar daño, directa o indirectamente, a cualquier parte o a sus bienes para influenciar las acciones de una parte;
- (iv) Colusión o acuerdo entre dos o más partes realizado con la intención de alcanzar un propósito inapropiado, incluyendo influenciar en forma inapropiada las acciones de otra parte;
- (v) Cualquier otro acto considerado como tal en la legislación vigente.

3. Los oferentes deberán declarar que por sí mismos o a través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas orientadas a que los funcionarios o empleados de la convocante induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que les otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes (Declaratoria de Integridad).

MODELO DE CONTRATO

Este modelo de contrato, constituye la proforma del contrato a ser utilizado una vez adjudicado al proveedor y en los plazos dispuestos para el efecto por la normativa vigente.

EL MODELO DE CONTRATO SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO.

FORMULARIOS

Los formularios dispuestos en esta sección son los estándar a ser utilizados por los potenciales oferentes para la preparación de sus ofertas.

ESTA SECCIÓN DE FORMULARIOS SE ENCUENTRA EN UN ARCHIVO ANEXO A ESTE DOCUMENTO, DEBIENDO LA CONVOCANTE MANTENERLO EN FORMATO EDITABLE A FIN DE QUE EL OFERENTE LO PUEDA UTILIZAR EN LA PREPARACION DE SU OFERTA.

