

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Cláusula Primera: OBJETO DEL CONTRATO

Constituye el objeto de la presente contratación el suministro víveres, conformado por los elementos necesarios para las dietas que conforman la pensión alimenticia y alimentos extras, para su elaboración y distribución por el Servicio de Cocina del Hospital Ernest Lluch de Calatayud; junto al asesoramiento dietético en la elaboración de las dietas.

Respecto al suministro de víveres para la elaboración de dietas alimenticias y alimentos extras vienen relacionados en el **Anexo I, Anexo II y Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas** del presente Pliego. El mismo suministro incluye la gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias propias del Hospital.

Por otra parte, el asesoramiento dietético hace referencia a la nutrición ordinaria y dietas específicas, quedando excluida del mismo la nutrición enteral y parenteral.

Cláusula Segunda: PLAZO DE EJECUCIÓN

El contrato tendrá una duración de **dos años**: Desde 1 de diciembre de 2007 a 30 de noviembre de 2009

Cláusula Tercera: PRECIO

3.1.- El precio del contrato es el que se establece en el pliego de cláusulas administrativas.

3.2.- La oferta económica se presentará desglosando los diferentes componentes de la pensión alimenticia (Desayuno-Comida-Merienda-Cena-Resopón), así como los alimentos no incluidos en la misma; EXTRAS (IVA incluido). Del mismo modo, esta oferta contendrá el coste/hora del personal de asesoramiento dietético.

3.3.- Las estancias hospitalarias durante el año 2006 sumaron un total de **35.297**. Las estancias no coinciden en número con las pensiones alimenticias anuales ya que éstas son numéricamente inferiores. A las pensiones alimenticias generadas por las estancias hospitalarias, hay que sumarle 12 pensiones diarias que van destinadas al personal de guardia del Hospital. Estas, las pensiones para el personal, excluyen el resopón.

En total se estiman entre 38.500-39.000 pensiones alimenticias anuales.

Las pensiones alimenticias se clasifican en diferentes dietas cuya tipificación se detalla en el **Anexo I y Anexo II del Pliego de Prescripciones Técnicas** adjunto a estas condiciones.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

3.4.- Los alimentos extras, que no quedan incluidos en la pensión alimenticia se relacionan en el **Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas** del presente pliego.

3.5.- Del mismo modo las horas de asesoramiento dietético suman un total anual de 2.555.

3.6.- En ningún caso la oferta económica total, suministro de víveres para pensiones alimenticias y para alimentos extras, y asesoramiento dietético, podrá exceder del presupuesto máximo global establecido en el pliego de cláusulas administrativas particulares.

Cláusula Cuarta: CARACTERISTICAS DE LAS DIETAS ALIMENTICIAS

4.1.- La pensión alimenticia completa estará compuesta por desayuno, comida, merienda, cena y resopón.

El desayuno incluirá como mínimo productos lácteos, infusiones, café o cacao, bollería (que variará diariamente), mermelada, mantequilla, quesos, fiambres, frutas y zumos.

La comida o almuerzo incluirá como mínimo tres platos:

- Primer plato que incluirá: legumbres o arroz o pasta o verdura
- Segundo plato que incluirá: carne o pescado o huevos cocinados de diferente forma.
- Postre que incluirá: fruta, lácteos o postres caseros.

La merienda constará de:

- Producto lácteo, zumo o fruta y galletas, biscotes o bocadillo.

La cena constará de los mismos platos que el almuerzo.

El resopón constará:

- Productos lácteos
- Zumos o fruta
- Galletas o biscotes

Además, existe un **menú para niños Anexo II**, en el que pueden elegir entre varios platos de primero, segundo y postres.

La comida y la cena incluirán pan, así como aceite, sal y vinagre (en bolsitas individuales) para la condimentación, salvo que la dieta precise lo contrario.

Dependiendo de las prescripciones de acuerdo a las patologías se adaptarán las dietas alimenticias. La cantidad de pensiones que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Hospital, así como la del personal que la Dirección autorice (personal de guardia)

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

4.2.- La Dirección del Hospital fijará el horario del servicio de la pensión alimenticia y podrá autorizar su modificación y/o ampliación cuando lo considere conveniente, siempre y cuando dichas modificaciones no redunden en mayor coste. Actualmente el horario es

- Desayuno: 8:40 H.
- Comida: 12:30 H.
- Merienda: 16:30 H.
- Cena: 19:45 H.
- Resopón: 9:30 H.

4.3.- El adjudicatario es el responsable de realizar las compras oportunas para la confección de los menús y siempre tendrá los alimentos necesarios para la confección y realización de los mismos, así como el suficiente material de reserva por si surgiera alguna contingencia. Al comienzo de cada turno, el personal del Servicio de Cocina del Hospital, dispondrá del material necesario para atender con prontitud y adecuadamente las solicitudes de los usuarios.

4.4.- La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, presentaciones, formatos de productos, programación de menús y tipos de dietas que establezca el Servicio de Cocina. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá constar con la aprobación escrita previa de este Centro, a través del Representante que designe al efecto; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo **con una antelación de al menos 10 días naturales**, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

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

En el Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, se acompaña a título indicativo, la programación de dietas y Menús con sus fichas técnicas correspondientes. En el Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas se relaciona los "alimentos extras".

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

4.6.- El adjudicatario se compromete a aportar una relación de menús para un mínimo de quince días para las diferentes dietas explicitadas en el **Anexo I y II del Pliego de Prescripciones Técnicas**. Del mismo modo, junto a los menús, se compromete a especificar las cantidades y calidades de los productos, si son frescos o congelados; y presentará un listado con el gramaje a utilizar por persona y alimento, quedando sujeto el concesionario a la oferta que haya presentado en la fase de concurso.

Esta relación de menús, de cantidades y calidades y gramajes, está sometida al control e inspección que se contempla en la cláusula octava.

El Servicio de Cocina, podrá determinar en cualquier momento la sustitución de un plato por otro de similares características, atendiendo a las agrupaciones señaladas a continuación, sin ello suponga incremento del precio de la dieta ofertada:

- Cremas, Purés, Sopas y Sopas frías.
- Pescados blancos con espinas.
- Pescados blancos limpios y sin espinas.
- Pescados azules con espinas.
- Pescados azules limpios y sin espinas.
- Carnes rojas.
- Aves.
- Huevos y Precocinados.
- Embutidos.
- Legumbres y Hortalizas.
- Frutas.
- Postres lácteos
- Pastas.

Se cambiará el menú por lo menos dos veces al año verano/invierno.

Cláusula Quinta: CARACTERISTICAS DE LOS ALIMENTOS EXTRAS

5.1.- Se entiende por alimentos extras, aquellos que no están incluidos en la pensión alimenticia diaria, es decir excluidos del desayuno, comida, merienda, cena y resopón referenciados en la cláusula cuarta, y que por razones excepcionales son precisos para la atención de los pacientes en su ingesta diaria. Cuya autorización se efectuará por las supervisoras de enfermería indicando el número de identificación del paciente.

5.2.- Serán considerados del mismo modo alimentos extras, aquellos que ajenos a la pensión alimenticia del personal del hospital estén destinados a atender complementos especiales en la festividad de navidad

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

5.3.- Los alimentos extras vienen, recogidos en el **Anexo III del Pliego de Prescripciones Técnicas**, serán ofertados en precio unitario aparte con IVA incluido.

5.4.- A efectos de facturación, el concepto de alimentos extras quedará especificado de forma independiente de las pensiones alimenticias.

Cláusula Sexta: CARACTERISTICAS DEL ASESORAMIENTO DIETETICO

6.1.- De acuerdo al objeto del presente contrato, para su cumplimiento, la empresa adjudicataria prestará asesoramiento dietético, tanto de nutrición ordinaria como de dietas específicas, quedando excluidas la nutrición enteral y parenteral. Con tal motivo el adjudicatario aportará el personal necesario para cubrir la jornada de mañana y tarde, que constará de:

- Dietista titulado en régimen de jornada completa de lunes a domingo.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto este tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario y deberá cumplimentar las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social, prevención e higiene en el trabajo, referida al propio personal a su cargo. El personal tendrá la suficiente formación para desarrollar adecuadamente su trabajo. El citado personal estará a las órdenes de la persona que designe la Dirección y atenderá las instrucciones que provengan del Servicio de Endocrinología del Hospital.

6.2.- El responsable de la empresa adjudicataria capturará los datos de las dietas de las Enfermerías y entregará una relación del número de dietas a suministrar de cada tipo, calculando el adjudicatario las cantidades de cada ingrediente a suministrar, según los gramajes que componen cada menú; además de las etiquetas del menú de cada bandeja.

En cuanto al modo de realizar el suministro, el procedimiento será el siguiente: la empresa contratada deberá capturar los datos de los menús de las Enfermerías que se deban entregar al día siguiente. Antes de las 8,30 horas de la mañana, se entregará, por parte del adjudicatario, toda la mercancía en la Cocina del Hospital.

Los productos perecederos deberán estar en la cocina, como mínimo 24 horas antes de su consumo, para evitar posibles roturas de stocks. Los productos que requieran ser descongelados para su posterior elaboración,

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

deberán estar a punto para la hora en que se vayan a cocinar, siendo este aspecto responsabilidad de la empresa suministradora.

A efectos de facturación, se entiende que la lista de "alimentos extras" es cerrada y exhaustiva, de manera que el adjudicatario no podrá cobrar ninguna cantidad adicional por productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista salvo que la petición del alimento extra no incluido en la lista, sea solicitado por el Servicio de Cocina a través de persona autorizada al efecto.

6.3.- El adjudicatario suministrará a su personal de aquellos medios materiales (PC, software informático, etc) de los que precise para el cumplimiento de sus funciones.

6.4.- El personal contratado por el adjudicatario respetará el horario que se establece en la cláusula 4.2, así como las normas que establezca el Hospital.

6.5.- En el caso de que este personal de la empresa adjudicatario se declare en huelga, ya sea considerada legal o no, el adjudicatario garantizará el servicio y se compromete a poner los medios necesarios para mantener la calidad habitual.

6.6.- Será de cuenta y cargo del adjudicatario los gastos derivados de garantizar la continuidad en la prestación del servicio por vacaciones, permisos, libranzas semanales, formación, bajas, siendo en todo caso constante el personal relacionado en la cláusula 6.1.

6.7.- El personal que por su cuenta contrate el adjudicatario no tendrá derecho alguno ante el Servicio Aragonés de Salud, ni ante el Hospital Ernest Lluch.

El Hospital Ernest Lluch no resultará responsable en ningún caso de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus empleados, ni cuando los despidos o medidas que se adopten sean consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

6.8.- En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a este personal a cargo de la empresa adjudicataria con ocasión del ejercicio de sus cometidos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance en modo alguno al Hospital Ernest Lluch, estando el adjudicatario obligado a la sustitución del personal por otros con la misma formación y obligaciones solicitadas en los puntos anteriores.

6.9.- Será a cargo de la empresa adjudicataria el continuo proceso de formación de su personal.

6.10.- Será obligación del contratista uniformar por su cuenta al personal a su cargo durante las horas en que se realice el servicio, debiendo ir provistos permanentemente de identificación visible.

6.11.- El adjudicatario dotará a su personal de todos los medios de seguridad necesarios, obligándose a cumplir con el mismo toda la legislación vigente en materia de salud laboral, en particular la normativa de Prevención de Riesgos Laborales (Ley 31/95 y normativa de desarrollo). Siendo su incumplimiento motivo de resolución del contrato, en virtud de lo contemplado en el punto 3 del Artículo 24 de la citada Ley.

Se establecerá un plazo máximo de 2 meses desde la adjudicación, para que la empresa que resulte adjudicataria desarrolle su Plan de Prevención de Riesgos Laborales, propios de la actividad a desarrollar por la empresa en el Centro, donde se recogerá la evaluación de los riesgos y la planificación de la acción preventiva, siendo su incumplimiento motivo de resolución del contrato.

El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en el Centro y al menos una vez al año. Los resultados de dichos exámenes, en el sentido si el trabajador es apto o no para el trabajo, serán puestos necesariamente en conocimiento de la Dirección del Centro. Asimismo las vacunaciones del personal al servicio del adjudicatario, serán a cargo de éste. Si en los exámenes realizados se descubriera la presencia de algún proceso patológico transmisible o la aparición de alguna susceptibilidad muy acusada a agentes morbígenos que condicionaran la presencia en el centro de la persona afectada, esta deberá ser sustituida por el adjudicatario.

Cláusula Séptima: LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN

7.1.- El Hospital cederá a la empresa adjudicataria las cámaras y el almacén de víveres idóneo para el uso de almacenamiento de sus productos,

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

siendo el adjudicatario el único responsable de las mercancías allí almacenadas.

7.2.- El adjudicatario deberá mantener en perfecto orden y colocación las existencias de materias primas y productos manufacturados de cocina en el interior de las cámaras y almacenes, manteniendo los alimentos cerrados o tapados en cubetas de plástico, film transparente o material permitido que correrá a cargo del adjudicatario. Las cámaras y almacenes estarán perfectamente ordenados respetando la normativa legal vigente en materia de conservación y almacenamiento de productos alimenticios

7.3.- El Hospital ejercerá un permanente control en los aspectos de la higiene y la limpieza tanto en los productos alimenticios como en los recipientes que los conserven y de la propias instalaciones de la cocina.

7.4.- Correrá a cargo del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas y/o enseres que se les entregue mediante inventario, salvo el desgaste por uso.

7.5.- El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma ni modificar la situación de la maquinaria, mostradores, etc, sin el previo consentimiento por escrito del Hospital, para lo cual habrá de solicitarlo previamente a la Gerencia quedando en propiedad del Hospital las obras realizadas, al finalizar por cualquier motivo la prestación del objeto del contrato.

7.6.- Será por cuenta del Hospital el material fungible de uso propio de la cocina (productos de limpieza, guantes, cubos de basura, mascarillas, vajilla, cubiertos, tazas, platos, vasos, bandejas, material de limpieza etc.)

Cláusula Octava: CONTROL E INSPECCIÓN

8.1.- La dirección designará a la persona o personal en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianos del funcionamiento de servicio.

El adjudicatario estará obligado a facilitar a estas personas cuanta documentación requiera en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que desee examinar "in situ", y atender las indicaciones que les comunique, entre las que se incluirán el rechazo de partidas de víveres que se acaben de recepcionar o ya almacenados, de alimentos en preparación o elaborados, o el veto a proveedores cuya actuación no ha sido satisfactoria a criterio del Hospital.

8.2.- Los víveres se entenderán recepcionados y recibirán la conformidad mediante las firmas conjuntas sobre el Albarán del personal

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

responsable designado por el Hospital y la Empresa contratada, tras su aceptación. Cuando los víveres sean rechazados por el personal designado por el Hospital, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo.

8.3.- En todo momento, el Hospital podrá requerir las determinaciones analíticas oportunas que garanticen la idoneidad alimenticia o técnica de cualquier producto alimenticio.

8.4.- Cuando la persona o personas designadas para la función indicada en el párrafo anterior, observen alguna anomalía o incumplimiento de las cláusulas contractuales por la empresa adjudicataria, o personal a su cargo, podrá formalizar un acta de incidencias, que se notificará al adjudicatario. Este dispondrá de un plazo de ocho días naturales para presentar un escrito de descargo a la Gerencia del Hospital. Transcurrido dicho plazo sin la presentación del escrito; o bien, si finalmente lo presentó, transcurridos los ocho días sin que la Dirección se haya manifestado en sentido diferente del indicado en el acta de incidencias, ésta adquirirá carácter firme, con las consecuencias previstas en el apartado sobre penalizaciones del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El adjudicatario realizará a su cargo el control alimentario integral, según la metodología HACCP (análisis de peligros y puntos críticos de control) y PGH (planes generales de higiene) de todo el Servicio de Cocina del Hospital Ernest Lluch de Calatayud, Los principios metodológicos utilizados para la realización y aplicación del Sistema de Autocontrol del Servicio de Cocina del Hospital Ernest Lluch de Calatayud son los especificados en el Codex Alimentarius, Suplemento al Volumen 1B Código Internacional Recomendado Revisado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1- 1969, Rev. 3 (1997), Amd. 1 (1999) y sus Anexos, y las especificaciones contenidas en el Real Decreto 2207/95 sobre Higiene de los Alimentos y demás normativa de carácter vertical, y cumplir obligatoriamente con los requisitos del Sistema de Gestión de la Calidad del Servicio de Cocina del Hospital de Ernest Lluch de Calatayud, certificado conforme a la norma UNE EN ISO 9001:2000.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de todos los requisitos legales medioambientales vigentes aplicables a la actividad desarrollada, así como con los del Sistema de Gestión Medioambiental del Hospital Ernest Lluch de Calatayud, certificado conforme a la norma UNE EN ISO 14001:1996.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

8.5.- El adjudicatario responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando a HOSPITAL ERNEST LLUCH DE CALATAYUD de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará con carácter general las medidas preventivas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los clasificados como Peligrosos.

En líneas generales, a continuación se relacionan algunas de las prácticas a las que el adjudicatario se compromete para la consecución de una buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo.
- Almacenamiento y manejo adecuado de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado
- Segregación de los residuos generados, teniendo especial atención con los peligrosos
- Restauración del entorno ambiental alterado.

Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades de la salud pública.

La empresa adjudicataria cooperará en todo lo necesario para la implantación y controles necesarios del Libro de Control del Servicio de Sanidad de la Diputación General de Aragón y el APPCC.

Cláusula Novena: CONDICIONES DIETICAS E HIGIENICAS MINIMAS EXIGIBLES

9.1.- PERSONAL: Todo el personal que el adjudicatario haya de emplear en el asesoramiento dietético habrá de tener cumplimentado el carné de manipulador de alimentos que será entregado al Servicio de Hostelería, cuidando de mantenerlo siempre vigente.

9.2.- PRODUCTOS: Todos los productos suministrados por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a la normativa vigente de cada producto.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

El concesionario deberá suscribir una póliza de seguros para responder de las posibles responsabilidades civiles sobrevenidas de las prestaciones del servicio en cuanto a la calidad y el buen estado de los alimentos. La cantidad mínima asegurada será a partir de dos millones de euros (2.000.000.- euros)

9.3.- PROVEEDORES: Todos los proveedores han de estar acreditados y sujetos a la normativa vigente. La empresa adjudicataria presentará un listado de proveedores especificando:

- Nombre de la empresa
- Dirección y teléfono
- Número de registro sanitario
- Tipo de suministro
- Descripción de los artículos (especificando calidades)
- Fecha de alta de la empresa
- Medio de transporte

El Hospital revisará tanto la calidad de las materias primas como el control del transporte, donde se observará:

- Temperatura correcta
- Almacenamiento correcto
- Vehículo adecuado a la normativa
- Limpieza y desinfección

9.4.- El adjudicatario no podrá suministrar bebidas ni comidas a los pacientes ni a dependencia alguna del Hospital si no son solicitadas y autorizadas por el procedimiento establecido. La Dirección determinará a quien procede autorizar en cada caso.

Cualquier producto o servicio alimenticio no contemplado en estas condiciones, y que por necesidades deba ser suministrado, se resolverá de mutuo acuerdo entre el Hospital y el adjudicatario.

9.5.- Las dietas serán confeccionadas por el/la dietista y en cada una se especificará número de calorías, proteínas, hidratos de carbono, lípidos, minerales, etc y variarán dependiendo de la dieta y según prescripción facultativa. Los menús serán variados y revisados por el Dirección Médica o persona en quien delegue.

9.6.- Todos los alimentos llevarán el registro de sanidad correspondiente, los enlatados cuando se utilicen se guardarán en recipientes de plástico cerrados y con fecha.

9.7.- Las comidas que se sirvan han de asegurar las necesidades de las personas que la consuman en los siguientes puntos:

- Aporte energético, asegurando las calorías específicas de la dieta solicitada

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono, etc)
- Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales
- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta en los alimentos fundamentales, carne, pescado, huevos o semejante, legumbres, patatas, verdura, fruta, cereales, pan, azúcar, leche, etc.

9.8.- El adjudicatario realizará semestralmente análisis microbiológicos de control de producto acabado y semielaborado, que presentará a la Dirección.

Todos los procesos y materiales utilizados cumplirán el código alimentario vigente.

Cláusula Décima: CARACTERISTICAS DE LAS MATERIAS PRIMAS

El adjudicatario tendrá que cumplir obligatoriamente la **NORMATIVA ALIMENTARIA GENERAL** vigente a la fecha del concurso y la que se pueda aprobar durante el desarrollo del contrato.

10.1.- EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, CONDIMENTOS, ESPECIAS, SAL Y SALMUERAS COMESTIBLES:

- Todas las dietas pueden solicitarse sin sal, para las cuales se servirá también pan sin sal y mantequilla sin sal.
- Para elaborar las dietas sin sal no se utilizarán enlatados ni conservas.
- En las dietas sin azúcares solubles los postres que contienen azúcar, serán sustituidos por fruta o Yogurt natural con edulcorante u otro postre lácteo desprovisto de sacarosa.
- El edulcorante ha de ser aspartamo granulado, en envase individual.

10.2.- LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS:

Toda la leche suministrada en desayuno y merienda, ha de ser desnatada salvo la destinada a dieta pediátrica (Códigos 8) para las que se servirá leche entera. La ración es de 300 ce.

La leche y los derivados lácteos deberán cumplir obligatoriamente la legislación vigente en el momento de la adjudicación del concurso.

Especificaciones generales para la leche y productos lácteos:

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

- > QUESO RALLADO:
Propio para gratinar.
- > QUESO MANCHEGO:
Semicurado.
- > QUESO FRESCO:
Sin sal, de leche de cabra y vaca, de tacto compacto, no presentará huecos en su interior, liso en la superficie, de unos 10 por 10 por 25 cm ., susceptible de ser cortado en lonchas, de aroma fresco, se desecharán los que no estén bien prensados o tengan color agrio.
- > QUESO EN PORCIONES:
Queso fundido en porciones de 45 gr.
- > LECHE ENTERA:
En brik o bolsa de 1 litro UHT homogeneizada envasada al vacío y pasterizada en el caso de bolsa, en este último caso para el consumo diario.
- > LECHE DESCREMADA:
En brik de 1 litro, materia grasa máxima 0,3%.
- > NATILLAS:
Envase de 140 grs., elaborada por marcas de garantía, con amplio margen en la fecha de caducidad.
- > YOGUR:
Envase de 125 grs., de variedad en los sabores según pedido, con un amplio margen desde la entrega hasta la fecha de caducidad.
- > YOGUR DESCREMADO:
Según normativa vigente, envase de 125 grs., contenido en materia grasa 0%.
- > FLAN DE VAINILLA:
Envase de unos 110 grs. aproximadamente, deberá tener un amplio margen entre la fecha de caducidad y la de suministro. Tipo "Yogur" o equivalente.
- > FLAN DE HUEVO:
Envase de 110 grs., su fecha de caducidad y suministro tendrá un amplio margen. Tipo

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

"Danone" o equivalente.

> PETITSUISSE:

Envase de 60 grs. de sabores según pedido. Con amplio margen entre la fecha de suministro y la de caducidad.

> ARROZ CON LECHE:

Envase de 170 grs., tipo Danone o similar. La fecha de suministro tendrá un amplio margen con la de caducidad.

> NATA LÍQUIDA:

Nata UHT envasada en brik de 1 litro. Su contenido en materia grasa será de un 35%.

> MARGARINA EN PORCIONES:

Margarina de grasa vegetal en porciones de 10 grs.

10.3.- ZUMOS:

El término zumo de frutas designa el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por el frío, de una o varias especies, que posea el color, el aroma y el sabor característicos de los zumos de la fruta de la que procede. Se podrá reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las celdillas que haya perdido con la extracción.

En el caso de los cítricos, el zumo de frutas procederá del endocarpio. No obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero, siempre que se apliquen prácticas de fabricación correctas que permitan reducir al máximo la presencia en el zumo de constituyentes de las partes exteriores del fruto.

Los zumos de frutas incluidos en las dietas se servirán en envases de litro y de 200 ml. de volumen. Su composición no debe contener azúcar añadido, colorantes ni conservantes. Los zumos de la dieta sin azúcares solubles han de ser siempre de naranja y con las mismas características antes descritas.

Para los zumos se aplicará la legislación siguiente en el momento de la adjudicación del concurso y la que posteriormente se pueda desarrollar.

10.4.- HARINAS V DERIVADOS:

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

El pan se servirá envasado individualmente. En el envase debe estar claramente visible si se trata de pan con sal o sin sal. Se ajustará a las normas de calidad vigente.

Las características del pan común y panes especiales serán las siguientes:

- Su aspecto, textura, color, olor y sabor serán agradables y característicos del producto.
- La acidez no será superior a 5 por 1.000, expresada en ácido láctico, referida a sustancia seca y determinada sobre extracto acuoso.
- No presentará enmohecimientos, residuos de insectos, sus huevos o larvas, o cualquier otra materia extraña que denote su deficiente estado higiénico-sanitario.
- El pan especial tendrá una humedad máxima del 38 por 100.

La información del etiquetado del pan común y panes constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

a) Denominación del producto.- Serán las denominaciones específicas en el R.D. 1137/84 de 28 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la fabricación, circulación y comercia de pan y panes especiales.

b) Lista de ingredientes.- Irá precedida de la leyenda «Ingredientes». Se mencionarán todos los ingredientes por su nombre específico, en orden decreciente de sus pesos. Los aditivos se designarán por el grupo genérico a que pertenecen, seguido de su nombre específico o del número asignado por la Dirección General de Salud Pública. En el caso del pan enriquecido se hará constar inexcusablemente, y de forma destacada, las sustancias enriquecedoras y la cuantía absoluta de cada una de ellas presentes en el producto alimenticio.

c) Contenido neto.- Se expresará utilizando como unidades de medida el gramo o kilogramo.

d) Fechas del producto.- Los panes especiales y en general aquellos cuya duración es superior a los tres meses, obligatoriamente en su etiquetado harán constar:

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

- Fecha de duración mínima, mediante la leyenda «Consumir preferentemente antes de ...», seguida del mes y el año.
- Para el resto de los productos la leyenda «Consumir preferentemente antes de ...», será completada por el día y mes en dicho orden.
- Las fechas anteriormente indicadas se expresarán de la forma siguiente: El día, con la cifra o cifras correspondientes; el mes, con su nombre o con las tres primeras letras de dicho nombre; el año con las dos cifras finales.

e) Instrucciones para la conservación.- Los productos cuya venta se realice con el producto envasado, en la etiqueta del mismo constará obligatoriamente la leyenda «Manténgase en sitio seco y fresco».

f) Identificación de la Empresa.- Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador, y en todo caso su domicilio y el número de registro sanitario correspondiente. Cuando la elaboración de un producto alimenticio se realice bajo marca de un distribuidor, además de figurar sus datos se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión «Fabricado por...».

g) Identificación del lote de fabricación.- Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación, quedando a discreción del fabricante la forma de dicha identificación. Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración, la documentación donde consten los datos necesarios para la identificación de cada lote de fabricación.

La información de los rótulos de los embalajes, constará, obligatoriamente, de las siguientes especificaciones:

- Denominación del producto o marca.
- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
- Instrucciones para la conservación, mediante la leyenda «Manténgase en sitio seco y fresco».

No será obligatoria la mención de estas indicaciones, siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases, sin necesidad de abrir el embalaje.

Las características del transporte del pan común y panes especiales serán las siguientes:

- Para el transporte y distribución de la fábrica al vehículo de reparto y de éste a los locales en que éste autorizada la venta de los productos de

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

panadería, los artículos transportados sin envasar serán colocados, obligatoriamente en cestas u otros recipientes, de forma que no sobresalgan por encima de éstos y que queden protegidos de la contaminación.

- El diseño de las cestas o recipientes será tal que no permita la introducción de unas en otras.
- Los recipientes utilizados para el transporte de los productos de panadería deberán estar en perfecto estado de limpieza, por dentro y por fuera.
- Dichos recipientes de pan, llenos o vacíos, no podrán estar en contacto con el suelo o sobre los mostradores.
- Estos recipientes deberán reunir los requisitos y condiciones técnicas suficientes que permitan el cumplimiento riguroso de esta exigencia. La responsabilidad en el cumplimiento de estas exigencias será tanto del empresario como del trabajador que lo transporte.
- Para el transporte de los productos de panadería, sin envasar, sólo se podrán utilizar vehículos cerrados de tracción mecánica, cuya apertura no deberá realizarse más que en el momento de la entrega. El techo o tapa del vehículo, así como sus paredes y suelos, deberá ser metálicas o de material macromolecular duro y no tendrá ninguna parte formada por telas o lonas.
- Los vehículos que se destinen al transporte de pan y panes especiales deberán ser mantenidos en perfecto estado de limpieza en todo momento y serán sometidos a desinfección periódica. Estos vehículos podrán simultanear el transporte del pan y panes especiales sin envasar con los de bollería y similares, durante el tiempo que estén dedicados al transporte de esta mercancía. Fuera de ese tiempo tampoco podrán transportar otros productos distintos de los alimenticios envasados.

10.5.- ENVASES DE CONSUMO INDIVIDUAL:

Se servirá en envase hermético individual los siguientes productos:

- Cereales de desayuno.
- Aspartamo
- Cacao soluble
- Café soluble
- Azúcar
- Zumos de 200 c.c.
- Mayonesa

10.6.- ACEITE V GRASAS COMESTIBLES:

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Todo el aceite suministrado será "Aceite de Oliva Virgen Extra" con una acidez menor o igual 0,4°, clasificado en dos usos:

1. Ensaladas y condimentación en general (cantidades en fichas técnicas).
2. Aceite para reposición de freidoras industriales.

Cumplirá la normativa vigente de calidad en el momento de la adjudicación del concurso y la posteriormente vigente.

Características del suministro del aceite de oliva virgen extra:

- Se presentará como máximo en envases de 5 litros y con un sistema de apertura que pierda su integridad después del primer uso, a fin de impedir su reutilización por rellenos "fraudulentos".
- En el etiquetado deberá aparecer la información: "aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de las aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos".
- En el etiquetado deberá constar la indicación facultativa "primera presión en frío" con lo que cumplirá con los requisitos de: "aceite de oliva virgen extra que han sido obtenidos a menos de 27°C, mediante un primer prensado mecánico de la pasta de aceitunas, gracias a un sistema de extracción tipo tradicional con prensas hidráulicas".
- Las indicaciones de las características organolépticas únicamente podrán figurar si se basan en los resultados de algunos de los métodos de análisis previstos en el Reglamento (CEE) nº 2568/91.
- La indicación de la acidez o acidez máxima, que deberá ser igual o menor a 0,4° únicamente podrá figurar si se acompaña de la indicación, en caracteres del mismo tamaño que aparezcan en el mismo campo visual, determinados de conformidad con el Reglamento (CEE) nº 2568/91 del índice de peróxidos, contenidos de ceras y absorbencia en el ultravioleta.

10.7.- HUEVOS. PASTAS. ARROCES. CONSERVAS Y LEGUMBRES:

La fecha de caducidad de todos estos productos tendrá un margen amplio. Las pastas en envase de 5 kilos, los arroces y legumbres en envases de 1 ó 2 kilos. No presentarán insectos en el caso de las pastas. El pan tendrá una miga

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

uniforme y se mantendrá firme al corte. Las latas para conservas no presentarán deformaciones, hundimientos o manchas de óxido.

El huevo empleado, salvo excepciones que el Cocinero indique, será pasteurizado y en presentación líquida. En el caso de requerir huevos en crudo estos serán categoría A y letra L, según Reglamento C.E. 1511/96, deberán presentarse envasados y embalados, y con fecha de consumo preferentemente en la cáscara, y tendrá que cumplir obligatoriamente con las normas de calidad vigentes en el momento de la adjudicación del concurso y las que posteriormente se puedan desarrollar.

Las pastas de trigo podrán cambiarse en su formato de presentación (espaguetis, macarrones, fusilli...) según las necesidades del Hospital.

Aquellos alimentos en conserva que contengan agua, salmuera, aceite,... en el envase, se estimarán según su "peso neto escurrido".

El arroz será siempre " arroz blanco vaporizado", salvo que se solicite de otro tipo.

Las conservas tendrán que cumplir las normas de calidad vigentes en el momento de la adjudicación del concurso.

Especificaciones generales pastas, conservas, arroces, legumbres:

> LENTEJAS:

Tipo castellana categoría extra.

> JUDÍAS BLANCAS:

Tipo riñón categoría extra.

> GARBANZOS:

Tipo lechoso categoría extra

> ARROZ:

Blanco vaporizado.

> MACARRONES:

Pluma nº 4, de sémola de trigo duro, el envase no presentará agujeros, ni insectos propios de las pastas.

> FIDEOS FINOS:

De sémola de trigo duro den no 0.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

- > FIDEOS MEDIANOS:
De sémola de trigo duro del no 2.
- > FIDEOS GRUESOS:
De sémola de trigo duro del no 4.
- > GARBANZOS PARA CALDOS:
Garbanzos de 1a ó 2a categoría propios para caldos.
- > TOMATE TRITURADO:
Tomate natural triturado envasado en latas de 4 kilos de peso bruto aproximadamente. Se observará que el producto tenga un espesor propio del tomate triturado y que el contenido en agua no sea excesivo.
- > PIMIENTO MORRÓN:
En latas de 2 kilos de peso bruto aproximadamente.
- > CHAMPIÑONES:
Blancos en latas de 2,5 kilos.
- > REMOLACHA:
Cocida al natural sin colorantes, cloruro sódico o conservantes.

10.8.- FRUTAS V VERDURAS, PRODUCTOS CÁRNICOS V PESCADOS.

10.8.1. Verduras, hortalizas y frutas.

El gramaje y calibre de las frutas viene expresado en hoja anexa. Tendrán que cumplir con lo estipulado en R.D. 168/85 y R.D. 706/86 sobre Almacenes hortofrutícolas frigoríficos y no frigoríficos, y reglamento sobre Norma de Calidad para las frutas y hortalizas frescas R.D. 2192/84. Deberán presentarse envasados, etiquetados y en su caso embalados. Sin excepción todos los productos serán de 1a CATEGORÍA.

Todas las verduras y hortalizas serán frescas. Se suministrarán limpias de tierra, con la marca que identifique a la empresa y la calificación, categoría y calidad correspondiente, así como su procedencia. Las frutas no presentarán manchas ni marcas en la piel que degraden la calidad ó vista de la fruta.

10.8.1.2. Especificaciones generales de verduras, hortalizas y frutas:

- > ACELGAS:
Acelga verde común de hoja fresca sin manchas ni marcas, tallo blanco no excesivamente fresco.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

- > **AJOS:**
Cabeza de ajo morado, su diámetro no será menor de 4 cms.
- > **APIO:**
Verdes, fresco, de aroma fuerte.
- > **BERENJENA:**
Tipo belleza negra o equivalente. Estarán frescas, su piel tendrá el color propio de la variedad y en su interior no presentará huecos ni semillas gruesas. Tamaño mediano.
- > **CALABACINES:**
Frescos de piel verde oscuro pigmentada. No presentará huecos en su interior ni semillas gruesas.
- > **CALABAZA:**
De piel verde oscuro, no muy dura, de carne compacta, fresca y de color anaranjado en su interior.
- > **CEBOLLA:**
Tipo recas grano de oro o equivalente. De tamaño mediano. No estarán avinadas ni oscurecidas en su interior.
- > **COL:**
De hojas compactas, fresca y limpia de insectos. De tamaño mediano. Categoría 1a.
- > **COLIFLOR:**
Tipo de copo de nieve o equivalente. Tamaño mediano. Categoría 1a.
- > **FRESA:**
De coloración propia de la variedad, de un tamaño mediano y carne no demasiado blanda.
Categoría 1a.
- > **HIERBABUENA:**
De hoja fresca y olorosa, con tallo.
- > **LECHUGA:**
De un solo cogollo, de coloración propia de su variedad. Su peso no será inferior a 1.000 grs. por pieza. Categoría 1a.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

> LIMONES:

De buena presencia de piel y contenido mínimo de zumo del 25%.
Categoría 1a.

> MANZANAS:

Tipo Golden, Granny Smith, Royal o equivalente, de un tamaño aproximado entre 7 y 8 cms. Categoría 1a.

> MELOCOTÓN:

De un tamaño medio entre 6 y 7 cms. aproximadamente. Categoría 1a.

> NABOS:

Desprovistos de hojas, de color blanco y limpios de tierra.

> NARANJAS:

Tipo Navelina, Clementinas o equivalentes. El diámetro en el tipo de las Navelinas estará preferentemente entre 6 y 7 cms., en el caso de las Clementinas o Mandarinas estará entre 4 y 6 cms. No se exige calibración.
Categoría 1a.

> NARANJAS ZUMO:

Propias para zumo. Su contenido mínimo de zumo será de un 35%.
Categoría 1a.

> PATATAS:

Patatas de consumo común. Estarán limpias de tierra y productos químicos de cualquier tipo. No se admitirán aquellas que tengan color oscuro en su interior, estén picadas o hayan sufrido heladas.

> PEPINOS:

Tipo Belacanto verde de 1a categoría, sus semillas no serán grandes, de tamaño mediano.

> PERAS:

De agua o equivalente, no presentarán marcas ni manchas. Tamaño aproximado entre 5 y 6 cms. Categoría 1a.

> PEREJIL:

De hojas verde oscuro fresco, limpio y sin manchas.

> PIMIENTO ROJO:

Lamuyo o equivalente, de carne gruesa, color rojo aunque se permiten tonos verdes en un 20% de su superficie. Categoría 1a, no menor de 7 cms. de ancho.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

> PIMIENTO VERDE:

De carne fina propio para freír y para guisos. Categoría 1a.

> PLÁTANOS:

Se suministrarán en su punto para el inmediato consumo, no presentará marcas ni manchas de color marrón por estar pasados de maduración. Su carne será tierna y de sabor dulce. Categoría 1a.

> PUERROS:

Limpios de tierra. Categoría 1a.

> TOMATE MADURO:

Tomate tipo liso rojo. Categoría 1a. Tomate maduro de color rojo intenso y carne no muy dura.

> TOMATE PARA ENSALADAS:

Tomate tipo liso propio para ensaladas, de carne recia y color rojo con algunas pintas verdes.

> ZANAHORIA:

De la variedad Nantesa o equivalente. Categoría 1a. Se suministrarán desprovistas de hojas, tallo y tierra.

10.8.2. Carnes y productos cárnicos.

Las carnes y productos cárnicos se ajustarán a la legislación vigente al momento de la adjudicación del concurso y la que se desarrolle mientras la vigencia del contrato.

10.8.2.1. Los parámetros básicos de control en recepción de las carnes y productos cárnicos serán los siguientes:

a) Control de temperaturas:

- Carnes refrigeradas: temperatura menor o igual a 7°C en interior de masa muscular.
- Carnes congeladas: temperatura de -12°C en interior de masa muscular.
- Carnes en trozos menores de 100 grs. y carnes picadas: refrigeradas menor o igual a 2°C.

b) En cuanto a las técnicas de maduración de las carnes o conservación de la cadena de frío deberán ajustarse a lo recogido en el art. 46 (capítulo IX) del R.D. 147/93.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

c) Todos los productos deben presentarse embalados y envasados. Estos deberán satisfacer todas las normas de higiene y, en particular:

- No podrán alterar los caracteres organolépticos de la carne.
- No podrán transmitir a la carne sustancias nocivas para la salud humana.
- Serán de una solidez suficiente para garantizar una protección eficaz de las carnes durante el transporte y manipulaciones.
- Deberán ser transparentes e incoloros, no pudiendo ser reutilizados nuevamente para el envasado de carnes.

d) Marcado y etiquetado, en su caso con homologación C.E.E., que tendrán que cumplir obligatoriamente con lo dispuesto en el art. 56 del R.D. 147/93.

e) Las carnes deberán presentarse despiezadas, deshuesadas y porcionadas. Las aves estarán desprovistas de plumas, vísceras y se ajustarán al peso de la dieta.

10.8.2.2. Especificaciones generales de las carnes y productos cárnicos:

> CERDO EN TIRAS:

Magro de cerdo cortado en tiras de 20 a 30 cms. de longitud y unos 2 a 3 de ancho.

> CERDO EN CHULETA:

Pieza de 200 grs.

> CERDO LOMO:

Lomo de cerdo cortado en filetes de 75 grs.

> CERDO JAMÓN:

Jamón fresco de cerdo deshuesado para asar, el hueso interior se sacará sin descomponer el jamón. Piezas de 7 a 8 kilos, pesadas sin el hueso.

> HUESO:

Hueso de babilla o de caña propio para caldos.

> HUESO DE JAMÓN:

Codillo de jamón curado, propio para caldos y guisos.

> GALLINAS:

Limpia desprovista de vísceras, patas y plumas. Su peso aproximado 2 kilos en limpio.

> POLLO MUSLO:

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Muslo de pollo de unos 350 grs. limpio.

> POLLO PECHUGA:

De cada pollo se extraerán dos, cada una pesará 120 grs.

> TERNERA EN TIRAS PARA ESTOFAR:

Se cortará en tiras de unos 20 a 30 cms. de longitud y 2,5 a 4 cms. de ancho. Su categoría será 2a A.

> TERNERA PARA CALDOS:

Calificación 3a. Preferentemente jarrete o morcillo, en su defecto falda.

> TERNERA FILETES:

Calificación 1a A, fileteados en piezas de 130 grs. de un grosor no superior a los 0,8 cms. Se prefiere tapa o cadera.

> PALETA COCIDA:

Consistencia firme y compacta al tacto. La superficie exterior debe ser consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles. El producto debe ser susceptible de cortarse en lonchas y que estas presenten color sonrosado fundamentalmente, solidez y ligazón suficientes y sin gelificantes ostensibles en su interior. Carecer de grasa añadida. Etiqueta verde categoría 1a.

> JAMÓN SERRANO:

Deshuesado envasado al vacío de unos 7 kg. de peso. No estará pasado de curación ni duro ni crudo en su interior.

> MORTADELA:

Tipo italiana de 1,5 kgrs. de peso cada pieza, la superficie será consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles.

> JAMÓN DE PAVO:

No tendrá agujeros o gelatina en el interior, la superficie será consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles.

> CHORIZO COMIDAS:

Chorizo en ristras, de cerdo, calidad 1a.

> CHORIZO LOMO:

Chorizo cular propio para bocadillos. Calidad extra.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

> TOCINO:

Curado salado presentará color blanco y aroma agradable, se desechará todo aquel que tenga olor a rancio.

> COSTILLA:

Curada salada de agradable aroma, no estará pasada de curación, ni demasiado seca o cruda. Tampoco se admitirán las que tengan cierto aroma a rancio.

10.8.3. Pescados y congelados:

Los pescados deberán cumplir con la legislación vigente en el momento de la adjudicación y la que se pueda desarrollar a lo largo de la ejecución del contrato.

Los requisitos de control para los pescados serán los enunciados a continuación:

- Envasado con identificación del número de establecimiento expedidor.
- Los productos pesqueros frescos o descongelados, crustáceos, moluscos cocidos y refrigerados se mantendrán a la temperatura de fusión del hielo.
- Los productos pesqueros congelados se mantendrán a temperatura de -18°C.
- Los productos pesqueros transformados se mantendrán a la temperatura indicada por el fabricante.
- No estarán quemados por las cámaras, ni estarán rozados o marcados por los golpes en su transporte.
- La cantidad de hielo que contengan será la imprescindible para conservarlos.

Especificaciones generales sobre pescados y congelados:

> PEZ ROSADO EN FILETES:

Desprovisto de piel y espinas, se fileteará en piezas de 80 grs., de grosor inferior a 1 cm.

> PEZ ROSADO LOMO:

Lomo de rosada limpio de piel y espinas, de una longitud no inferior a 50 cms.

> PEZ ESPADA:

En filetes de 200 grs. y un grosor no superior a 1 cm.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

> MERLUZA:

Merluza nacional de nº5 rodajas de 100 grs. y un grosor no superior a 1 cm.

> FILETE DE MERLUZA:

Filete de merluza nacional, en piezas de 160 grs. Desprovisto de espinas y escamas.

> CHOCO:

Choco limpio de piel y tripas, granizado, entre 20 y 25 cms.

> GAMBAS:

De tamaño pequeño, con piel y cabeza, no estarán molidas por el transporte o envasado, ni tendrán color negro en su cabeza o patas.

> MEJILLONES:

Frescos, limpios, tamaño entre 5 y 6 cms.

> MENESTRA:

Menestra especial compuesta de zanahoria, judías verdes, alcachofas, champiñones, coliflor, guisantes, espárragos y habas.

> GUISANTES:

De un tamaño grande, no tendrán defectos en su forma ni coloración, deberán estar tiernos como máximo en 20 minutos, después de cocer en agua hirviendo.

> JUDÍAS VERDES:

Planas cortadas en trozos de 5 a 6 cms. de longitud.

> COLIFLOR:

Tipo copo de nieve o equivalente.

> ALCACHOFA:

Cortada en cuartos, las hojas externas serán tiernas y su longitud será de unos 3 a 4 cms.

> ESPINACAS:

En bloque de 1 kilo.

Las verduras, pescados y carnes se estimarán según su peso descongelado.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

El suministro de productos cárnicos y pescados será en las cantidades estipuladas en las fichas técnicas y su presentación y formato se adecuará a las siguientes exigencias:

Patata congelada pelada, sin "ojos" y troceada a dados o en rodajas
Patata pelada congelada tipo parisién.
Patata congelada y cortada tipo bastón para patata frita
Pollo troceado en cuartos traseros (asados...) y otros.
Pollo troceado menudo (ajillo,...)
Pechuga de pollo fileteada (plancha...)
Ternera limpia y fileteada de cadera, tapa o babilla.
Temerá limpia, sin nervio ni grasa, en dados (estofado...)
Ternera picada congelada
Cerdo picado congelado
Merluza en rodajas de 100 gr. (nº 5)
Lenguado o similar de ración, limpio y sin espinas
Filetes de rosada limpio y sin espinas
Salmón en rodajas
Pez espada fileteado.
Filetes de Merluza.

Todas las dietas en cuya composición haya purés de verduras con carne o pescado, deben contener al menos 14 gr. de proteínas por ración, para las que utilizarán los preparados alimenticios que la U.C. de Nutrición y Dietética considere más adecuados y el Servicio de Cocina estime que se ajustan con mayor eficacia al funcionamiento de la Cocina.

10.9.- PRODUCTOS APROTÉICOS:

Para las dietas pobres en proteínas y a criterio de la Unidad de Nutrición Clínica y Dietética (códigos 9 - 11 - 25 y 30) podrán utilizarse los siguientes productos "aprotéicos" en sustitución de los ingredientes naturales homónimos de los platos convencionales:

Pan aprotéico y/o sin gluten
Harina aprotéica
Pasta aprotéica
Arroz aprotéica
Galletas aprotéicas

10.10. LISTA DE ALIMENTOS CON PORCIÓN DESECHABLE.

s/r: según ración especificada en la receta:

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Cláusula Undécima: SUMINISTRO DE VIVERES EN CASO DE EMERGENCIA

11.1. - En caso de fallo del sistema informático de solicitud de dietas se servirá el desayuno y merienda que el Cocinero estime necesario. Serán estos mismos listados los que sirvan de base para concretar la facturación de las dietas servidas bajo estas condiciones.

En caso de que se produzca alguna emergencia hospitalaria, que produzca una ocupación anormalmente alta de pacientes, la empresa adjudicataria estará obligada a suministrar los productos necesarios para atender esta demanda.

En el mismo sentido, la empresa adjudicataria en caso de algún tipo de huelga o actuación que afectará a el suministro de productos alimenticios, estará obligada a suministrar los productos necesarios para atender las dietas de los pacientes ingresados en el hospital.

Cláusula Duodécima: SUBCONTRACION

12.1.- El adjudicatario no podrá en ningún momento y bajo pretexto alguno ceder, traspasar o subarrendar la prestación del suministro y/o asesoramiento que es objeto de este contrato. En el caso de que formará algún tipo de sociedad no podrá aportar a la misma la prestación del objeto de esta contratación.

12.2.- El adjudicatario podrá concertar con terceros previo visto bueno de la Dirección la prestación de servicios necesarios, quedando aquellos obligados frente al empresario principal, único responsable ante el Hospital Ernest Lluch de la gestión de suministros y asesoría.

Cláusula Decimotercera: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

En el caso de incumplimiento por el adjudicatario de alguna de las condiciones pactadas, o si la calidad o características de los artículos no se ajustaran a lo estipulado por la Administración del Hospital, se levantará la correspondiente ACTA de faltas o anomalías, dando derecho a la Institución a resolver el contrato y/o penalización económica previa audiencia del adjudicatario.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

PORCENTAJE DE CONSUMO DE DIETAS

EN EL AÑO 2006 HUBO 34.045 ESTANCIAS

CODIGO	DIETA	%
0	BASAL	18,65 %
OP	BASAL OPCIONAL	6,54 %
1	SEMIBLANDA	3,73 %
3	TURMIX	11,19 %
4	BLANDA 2000 CALORIAS, CONRESIDUO	20,56 %
5	BLANDA POBRE EN RESIDUO Y LACTOSA- ASTRINGENTE	4,65 %
6	1000 CALORIAS HIPOGRASA-DIABETICA- SIN SAL	0,93 %
7	2200 CALORIAS HIPOGRASA-DIABITICA	14,01 %
8	ESCOLARES/ A LA CARTA	1,76 %
9	LIQUIDOS	3,60 %
12	1700 CALORIAS HIPOGRASA-DIABETICA-BLANDA	3,60 %
11	3000 CALORIAS	
13	SIN GLUTEN	
14	SIN LACTOSA	
15	40/45 GR.- HIPOPROTEICA	
16	VEGETARIANA	0,50 %
	DIETAS A DEMANDA	
17	ABSOLUTA	10,28 %
	TOTAL	100,00 %

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

CRITERIOS A TENER EN CUENTA EN EL ANEXO 4 DEL PLIEGO DE CLAUSULAS ADMINISTRATIVAS PARTICULARES.

Valoración Económica SOBRE 100 PUNTOS

	Total año	IMPORTE MÁXIMO
Pensiones alimenticias	38.500 - 39.000	
Alimentos Extras	ANEXO III	
Dietista (horas)	2.555	
TOTAL		240.000.- €/AÑO

Valoración Técnica SOBRE 100 PUNTOS

Suministro Víveres	PONDERACIÓN
Calidad certificada	0-25 puntos
Cantidad (gramaje)	0-25 puntos
Variedad menús	0-20 puntos
Asesoramiento Dietético	
Plan de Formación del personal	0-10 puntos
Plan de Mejora continuada calidad	0-10 puntos
Mejoras	0-10 puntos
TOTAL MAX. PUNTOS OBTENIDOS	100 PUNTOS

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

MEJORAS 50 PUNTOS

ANEXO I

MENU 1 – COMIDA LUNES

DIETAS

Lentejas bilbilitanas (Invierno)	O.P.
Ensalada variada (Verano)	O.P.
Puré de patata y zanahoria	1-3-5-8-15
Ensalada sin huevo ni atún	16
Menestra de verduras	0-4-6-7-11-12-13-14
Conejo en salsa de almendras	0-4-8-11-12-13-14
Ternera plancha – Hortelana	O.P.-7
100 gr. de Ternera plancha	6-15
Ternera plancha con arroz blanco	5
Turmix de Pechuga	3
Fruta del tiempo	0-6-7-12
Melocotón en almibar	O.P.-4-8-11-14-15-16
Melocotón triturado	1-3
Compota de manzana	5

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

300 gr. de Lentejas - 2 dientes ajo – 1/2 dl. de aceite oliva – 20 gr. chorizo – 20 gr. panceta – 1 hoja laurel – 80 gr. cebolla – 1/4 dl. salsa tomate – 40 gr. arroz – 5 gr. sal.

Ensalada – 500 gr. lechuga – 120 gr. cebolla – 60 gr. zanahoria – 300 gr. tomate – 3 huevos duros – 8 gr. sal – 2 cucharadas vinagre – 1/4 dl. aceite oliva – 100 gr. aceitunas verdes.

Puré patata y zanahoria – 500 gr. patatas – 150 gr. zanahorias – 2 dientes ajo – 50 gr. cebolla – 1/4 dl. aceite oliva.

Menestra – 1 kg. menestra – 100 gr. patatas – 60 gr. cebolla – 3 dientes ajo – 50 gr. panceta – 60 gr. salsa de tomate – 1 huevo duro – 8 gr. sal – 1/2 dl. aceite oliva.

Conejo – 1,600 kg. conejo – 80 gr. cebolla – 3 dientes ajo – 50 gr. almendras – 1 huevo duro – 1/4 hígado del conejo – 1/2 cucharada perejil – tomillo – 1/4 dl. salsa tomate – 50 gr. harina – 1/2 dl. vino blanco – 8 gr. sal.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Ternera – 650 gr. ternera – 200 gr. lechuga – ¼ dl. aceite oliva – 8 gr. sal – 1 cucharada vinagre.

Turmix – 650 gr. pechuga – 60 gr. cebolla – 100 gr. zanahoria – 80 gr. patata – 2 ajos – ¼ dl. aceite.

Fruta – 5 piezas (700 gr.)

Melocotón en almibar – 600 gr.

Compota – 700 gr. manzana

Melocotón triturado – 800 gr.

MENU 1 – CENA LUNES

Crema de champiñones

Acelgas rehogadas

Sémola de arroz

Crema de verduras

Acelgas rehogadas – poca patata

Tortilla de gambas

Merluza a la romana con limón

Tortilla francesa

Tortilla francesa más medio tomate

Tortilla francesa más filete jamón york

Turmix de pescado

Flan

Natillas

Fruta

Dulce membrillo

DIETAS

0-3-4-7-11

O.P.-16

1-5-13-14-15

8-16

6-12

0-4-7-8-11

O.P.

5-6-12-14

13

15

3

0-8

1-3

O.P.-4-6-7-11-12-13-14-16

5-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Crema champiñón – 20 gr. champiñón – ¼ dl. aceite – 60 gr. harina – 30 gr. huevo – 15 gr. nata – 30 gr. champiñón – ¼ dl. caldo cocción (champiñón) – 1 l. caldo – 10 gr. sal.

Acelgas – 750 gr. acelgas – 200 gr. patatas – 3 dientes ajo – ¼ dl. aceite oliva – 8 gr. sal

Sémola – 1 l. caldo – 8 gr. sal – 100 gr. sémola

Crema de verduras – 100 gr. cebollas – 100 gr. zanahoria – 100 gr. puerros – 100 gr. calabacín – 150 gr. patatas – ¼ dl. aceite oliva – 8 gr. sal.

Tortilla de gambas – 6 dl. huevo – 80 gr. gambas – 1 ajo picado – perejil – ½ dl. aceite – 10 gr. sal.

Merluza a la romana – 1,200 kg.. lomos de merluza – 50 gr. harina – 1 dl. aceite – 8 gr. sal – 140 gr. limón

Tortilla francesa – 6 dl. huevo – ½ dl. aceite – 5 gr. sal – 250 gr. tomate ó 200 gr. york.

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Turmix de pescado – 800 gr. filetes de pescado – 1 ajo – 70 gr. cebolla – 80 gr. zanahoria – 70 gr. patata – ½ d. aceite
Flan – 5 unidades (700 gr. aproximadamente)
Natillas – 5 unidades
Fruta – 5 piezas (800 a 900 gr.)
Dulce de membrillo – 10 porciones

MENU 2 – COMIDA MARTES**DIETAS**

Canelones rosini	0-4-11
Sopa de pescado	O.P. -3-8
Sopa de fideos	1-5-14-15
Ensalada variada sin huevo	6-13-16
Media ración canelones rosini	7-12
Menestra más arroz blanco	16
Lomo riojana	
Pechuga plancha con menestra	O.P.-8-11-13-14
Pechuga plancha más arroz blanco	0
130 gr. pechuga plancha	5
100 gr. pechuga plancha	6-15
100 gr. pechuga estofada	12
Pechuga estofada	4
Pechuga plancha más lechuga	7
Turmix de pechuga	3
Fruta	0-4-6-7-11-12-13-14-16
Natillas	1-3
Plátano	O.P.-5-8-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Canelones – 150 gr. de ternera picada – 150 gr. de magro de cerdo – 1 huevo – 60 gr. cebolla – 2 ajos – 60 gr. zanahoria – ½ dl. salsa de tomate – ½ dl. aceite – 3 dl. de caldo – 8 gr. sal.

Bechamel – ¼ dl. aceite – 30 gr. margarina – 50 gr. harina – 6 dl. leche – 8 gr. sal – 1 pizca de nuez moscada.

Sopa de pesado – ½ dl. aceite – 1 huevo – 30 gr. chirlas – 20 gr. mejillón – 80 gr. calamar – 80 gr. filete de pescado – 50 gr. cebolla – 15 gr. ajo – 30 gr. zanahoria – perejil – 80 gr. salsa de tomate – 6 dl. fumet de pescado – 8 gr. sal – pizca condimento – 120 gr. de sopa pasta.

Ensalada – Ver receta 1 Comida

Sopa fideos – 1,2 l. de caldo – 150 gr. de sopa fideos

Lomo riojano – 750 gr. lomo de cerdo – 50 gr. pimiento verde – 60 gr. cebolla – 3 ajos – 40 gr. pimiento rojo – 2 ½ dl. salsa de tomate – laurel – ¼ dl. aceite – 10 gr. sal – 10 gr. azúcar – perejil picado.

Pechuga a la plancha – 650 gr. pechuga – 150 gr. menestra – ¼ dl. aceite

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Pechuga estofada – 650 gr. pechuga – 1/2 dl. aceite – 60 gr. zanahoria – 2 ajos – 60 gr. cebolla – 1/4 dl. salsa de tomate – 1/4 dl. vino blanco – 8 gr. sal – perejil
Turmix pechuga – 650 gr. pechuga – 60 gr. cebolla – 2 ajos – 60 gr. zanahoria – 100 gr. patata – 1/4 dl. aceite
Fruta – 5 unidades (700 gr.)
Plátano – 5 unidades (500 gr.)
Natillas – 5 unidades

MENU 2 – CENA MARTES**DIETAS**

Sémola de arroz	0
Crema de verduras	OP-1-3-4-6-7-8-12-13-14-16
Sopa de arroz	5-15
Calabacín Romana	16
5 Croquetas más 50 gr. Jamón York	0-8-11
Merluza al horno con lechuga	O.P.-4-13
150 gr. Merluza plancha – 1/4 limón	6-12
Merluza al horno más 1/2 Patata asada	7-14
130 gr. Merluza al horno más jamón york	15
Turmix de pescado	3
Yogures de sabores	0-1-3-4-8
Fruta	O.P.-6-7-11-12-13-14-16
Compota de manzana	5-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Sémola – Ver receta menú nº 1

Crema de verduras – Ver receta menú nº 1

Sopa de arroz – 1200 gr. de caldo – 8 gr. sal – 160 gr. arroz

Croquetas más York 50 gr – 1/2 litro leche – 80 gr. harina – 1/2 dl. aceite – 60 gr. margarina – 10 gr. sal – 2 huevos – 150 gr. pescado (filete) – 60 gr. cebolla – pizca nuez moscada.

Merluza al horno con lechuga – 1,200 kg. lomos de merluza – 2 ajos – perejil – 1/2 dl. aceite – 1/2 dl. vino blanco – 30 gr. pan rallado – 8 gr. sal

Merluza plancha – 1,200 kg. lomos de merluza – 1 dl. aceite – 8 gr. sal

Turmix de pescado – Ver Cena menú nº 1

Yogures – 5 unidades

Fruta – 5 unidades (700 a 800 gr.)

Compota de manzana – 800 gr. manzanas

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

MENU 3 – COMIDA MIERCOLES

Garbanzos en potaje
Puré de garbanzos
Espinacas salteadas
Espinacas salteadas más arroz
Puré de patata y zanahoria
Ensalada variada sin huevo

Ternera a la plancha con patatas fritas
Pierna de cordero a la plancha con patatas fritas
Pierna de cordero con ½ patata asada
Pierna de cordero a la plancha más arroz blanco
Pierna guisada con zanahoria
Pierna a la plancha
100 gr. Pierna guisada con zanahoria
Turmix de pechuga

Fruta
Piña en almíbar
Manzana asada
Flan

DIETAS

0-11-14
1-3-4-8-12
6-7-13
16
5-15
16

O.P.
0-8-11-13-14
7
5
4
6-15
12
3

0-6-7-12
O.P.-4-8-11-12-13-14-16
5-15
1-3

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Garbanzos – 350 gr. garbanzos – 2 huevos – 60 gr. cebolla – 3 ajos – ½ dl. aceite oliva – 10 gr. sal – 100 gr. espinacas – 20 gr. harina – ½ dl. salsa de tomate – 15 gr. bicarbonato – 1 hoja de laurel

Puré de garbanzos – 160 gr. garbanzos – 60 gr. cebolla – 2 ajos – 150 gr. zanahorias – ¼ dl. aceite oliva – 8 gr. sal

Espinacas salteadas – 1,5 kg. espinacas – 250 gr. patatas – 3 ajos – ½ dl. aceite oliva

Puré de patata y zanahoria – Ver menú nº 1 Comida

Ensalada variada – Ver menú nº 1 Comida

Ternera a la plancha – 800 gr. filetes de ternera – 350 gr. patatas – ¼ dl. aceite de oliva.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Pierna de cordero a la plancha – 650 gr. chuletas de cordero – 350 gr. patatas – ¼ dl. aceite de oliva.

Pierna guisada con zanahoria – 1 kg. pierna para guisar – 100 gr. cebolla – 2 ajos – 150 gr. zanahorias – ½ dl. aceite – 1 dl. salsa de tomate – ½ dl. vino blanco – 50 gr. harina – 1 hoja laurel

Turmix – Ver menú nº 1 Comida

Fruta – 5 piezas (750 gr.)

Piña en almíbar – 10 rodajas (400 gr.)

Manzana asada – 5 piezas (900 gr.)

Flan – 5 unidades

MENU 3 – CENA MIERCOLES

DIETAS

Crema de Ave (Sólo verano)

1-3

Crema de Ave (Sólo invierno)

O.P.-1-3-4-8-11

Tomates rellenos “verano”

O.P.-4-8-11

Borraja con patata

0-7-16

Borraja con poca patata

6-12

Arroz de verduras

5-13-14-15-16

Trucha navarra

0-4-7-11-13-14

150 gr. Trucha a la plancha

6-12

Trucha a la plancha

5-15

San Jacobo con lechuga

O.P.-8

Turmix de pescado

3

Natillas

0-1-3-4-8-11

Fruta

O.P.-6-1-12-13-14-16

Dulce de membrillo

5-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Crema de ave – ¼ dl. aceite – 20 gr. mantequilla – 60 gr. harina – ¼ dl. huevo – 15 gr. nata – 1 ¼ l. caldo – 8 gr. sal

Tomates rellenos – 750 gr. en 5 tomates – 60 gr. cebolla – 1 huevo – 60 gr. atún – 30 gr. pepinillo – 30 gr. aceitunas – 6 gr. mahonesa – 5 hojas hierbabuena – 150 gr. lechuga – ½ naranja (50 gr.)

Borraja – 1 kg. borraja – ½ kg. patatas – ¼ dl. aceite oliva – 10 gr. sal

Arroz de verduras – ½ dl. aceite – 1 laurel – 50 gr. judías verdes – 40 gr. puerros – 50 gr. zanahoria – 50 gr. cebolla – 10 gr. apio – 30 gr. pimienta verde – 50 gr. guisantes – 300 gr. arroz – 7 dl. caldo – 2 dientes ajo – 10 gr. sal.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Trucha a la navarra – 5 Truchas (1,3 kg.) – ¼ dl. aceite – 25 gr. margarina – 5 filetes de panceta (75 gr.) – 100 gr. limón – 200 gr. naranja – ¼ dl. vino blanco – 8 gr. sal
San Jacobo con lechuga (200 gr) – 8 filetes jamón york (300 gr.) – 5 filetes de queso (100 gr.) – ¼ dl. aceite – 1 dl. tomate frito
Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena
Natillas – 5 unidades
Fruta – 5 piezas (700 a 800 gr.)
Dulce de membrillo – 10 porciones

MENU 4 – COMIDA JUEVES**DIETAS**

Patatas con costilla (Invierno)	0-11-13-14
Ensaladilla rusa (Verano)	0-11-13-14
Guisantes salteados con jamón	O.P-4
Guisantes con cebolla y ajo	7-12-16
Puré de patata y zanahoria	1-3-5-8-15
Ensalada variada sin huevo	16
½ Ración guisantes con cebolla y ajo	6
Pollo frito al ajo con champiñón	O.P-11
Escalopines de ternera con zanahoria	0-4-8-13-14
100 gr. de Ternera a la plancha	6-15
150 gr. de Ternera a la plancha con pimiento	7
150 gr. de Ternera a la plancha con limón	5
150 gr. escalopines de ternera	12
Turmix de pechuga	3
Fruta	0-4-6-7-11-12-13-14-16
Flan	O.P.-1-3
Plátano	5-8-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Patatas con costilla – 1,2 kg. patatas – 60 gr. cebolla – 30 gr. zanahoria – 20 gr. pimiento – 2 ajos – 130 gr. costilla de cerdo – 20 gr. puerros – 1 hoja laurel – ½ dl. salsa de tomate – perejil picado – 10 gr. sal

Ensaladilla rusa – 400 gr. patatas- 80 gr. zanahorias – 60 gr. guisantes – 2 huevos – 50 gr. aceitunas – 80 gr. pepinillos – 70 gr. atún – ½ dl. mahonesa – 80 gr. lechuga – 10 gr. sal

Guisantes salteados con jamón – 1,2 kg. guisantes – 180 gr. cebollas – 2 ajos – ¼ dl. aceite oliva – 50 gr. jamón

Guisantes salteados con cebolla y ajo – 1 kg. guisantes – 100 gr. cebolla – 2 ajos – ¼ dl. aceite de oliva

Puré de patatas y zanahorias – Ver menú nº 1

Ensalada variada – Ver menú nº 1

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Pollo frito al ajo con champiñón – 1,5 kg. pollo troceado – ½ dl. aceite – 3 ajos – perejil picado – ¼ dl. vino blanco – 10 gr. sal – 250 gr. champiñón
Escalopines de ternera con zanahoria – 750 gr. ternera de primera – 60 gr. cebolla – 1 ajo – 1 hoja de laurel – 1 pizca de tomillo – ¼ dl. aceite – ¼ dl. salsa de tomate – ¼ dl. vino blanco – 50 gr. harina – 100 gr. zanahoria – ½ l. caldo
Ternera plancha – (Dieta 6 - 500 gr.) (Dieta 7 - 750 gr. más 250 gr. de pimienta) (Dieta 5 – 750 gr. más 150 gr. limón)
Escalopines de ternera – (Dieta 12 – 750 gr. más 100 gr. zanahoria)
Turmix de pechuga – Ver menú nº 1 Dieta 3
Fruta – 5 piezas (700 a 900 gr.)
Flan – 5 unidades
Plátano – 5 piezas (700 a 900 gr.)

MENU 4 – CENA JUEVES**DIETAS**

Menestra de verduras con panceta	0-11-13-14
Menestra de verduras sin panceta	7-16
Sopa de fideos	O.P.-1-3-5-12-15
Sopa de fideos y pechuga	4-8
½ Ración menestra sin panceta	6
Espárragos con lechuga	16
Tortilla española más jamón york	0-7-8-11-14
Tortilla española más ½ tomate natural	4-13
Calamares estofados	O.P.
Tortilla de calabacín	6-12
Tortilla francesa más jamón york	5-15
Turmix de merluza	3
Queso fresco con miel	
Fruta	
Manzana asada	
Yogurt desnatado	

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Menestra 1 kg. – 150 gr. patatas – 60 gr. cebolla – 3 ajos – 60 gr. panceta – 60 gr. salsa tomate – 1 ¼ huevo duro – 10 gr. sal – ¼ dl. aceite
Menestra sin panceta – Las mismas cantidades menos la panceta
Sopa fideos – 1 ½ litros de caldo – 140 gr. fideos
Sopa fideos con pechuga – Las mismas cantidades más 60 gr. pechuga picada
½ Ración menestra sin panceta – La mitad cantidad que la anterior
Espárragos con lechuga – 6 espárragos más 80 gr. lechuga – aceite y vinagre.
Tortilla española más york – 6 dl. huevo batido – 400 gr. patata – 100 gr. cebolla – 2 dl. aceite oliva – 10 gr. sal – 200 gr. jamón york

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Tortilla española más 400 gr. tomate natural – Igual que la anterior menos el york
Calamares estofados – 1,3 kg. calamares – 100 gr. cebolla – 3 ajos – 1 hoja laurel – ½ dl. vino blanco – ½ dl. salsa tomate – ½ dl. aceite – 40 gr. oliva – perejil picado – 10 gr. sal.

Tortilla calabacín – 300 gr. calabacín – ½ dl. aceite – 6 dl. huevo

Tortilla francesa – 6 dl. huevo – ¼ dl. aceite – 200 gr. jamón york

Turmix – Ver cena menú 1

Queso fresco – 5 tarrinas más 5 de miel

Fruta – 5 piezas (700 a 900 gr.)

Manzana asada - 5 piezas (800 a 900 gr.)

Yogurt desnatado – 5 unidades

MENU 5 – COMIDA VIERNES

DIETAS

Judías blancas de ayuno	0-11
½ Ración judías blancas de ayuno	7
Puré de judías blancas	3-4
Cardo con almendras	O.P.
Cardo sin almendras	6-12-16
Sémola de arroz	1-5-8-13-14-15
Ensalada variada sin huevo	16
Merluza marinera	0-4-11-12-13
Pechuga plancha con patatas fritas	O.P. –8
100 gr. pechuga plancha	6-15
Pechuga plancha con lechuga	7-14
Pechuga plancha con arroz blanco	5
Turmix de pechuga	3
Fruta del tiempo	O.P.-6-7-12
Pera en almíbar	0-4-8-11-13-14-15-16
Flan	1-3
Dulce membrillo	5

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Judías blancas ayuno – **350 gr. judías** – 100 gr. cebolla – 3 ajos – 1 hoja laurel – pizca tomillo – ½ dl. aceite oliva – 10 gr. sal

La dieta 7 tiene lo mismo pero la mitad de cantidades

Puré de judías blancas – **100 gr. judías** – 250 gr. patatas – 60 gr. cebolla – 80 gr. zanahoria – **50 gr. puerros** – 2 ajos – ½ dl. aceite de oliva – 8 gr. sal

Cardo con almendras – **1,250 gr. cardo** – 50 gr. cebolla – 4 ajos – 50 gr. panceta – 40 gr. **almendra** – 40 gr. **harina** – ½ dl. aceite oliva – ½ litro de caldo

Cardo sin almendras – **Igual que la anterior sin almendras**

Sémola de arroz – **Ver menú nº 1 Cena**

Ensalada variada sin huevo – **Ver menú receta nº 1 Comida**

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Merluza marinera – 1,200 kg. merluza – 300 gr. gambas – 80 gr. mejillón grano – 70 gr.
chirlas – ¼ dl. aceite – 1 huevo duro – ¼ dl. vino blanco – 80 gr. cebolla – 2 ajos – 1 hoja
laurel - 60 gr. pimiento verde – 1 ½ dl. tomate triturado – 8 gr. sal – 8 gr. azúcar
Pechuga plancha con patatas fritas – 650 gr. pechuga de pollo – 400 gr. patatas – ½ dl. aceite
– 8 gr. sal
Pechuga plancha 100 gr. – 500 gr. pechuga de pollo – ¼ dl. aceite
Pechuga plancha más lechuga – 650 gr. pechuga de pollo – 400 gr. lechuga – ½ dl. aceite – 8
gr. sal
Pechuga plancha más arroz blanco – 650 gr. pechuga de pollo – 100 gr. arroz – 20 gr. cebolla
– 1 ajo – ½ dl. aceite
Turmix de pechuga de pollo – Ver menú nº 1 Comida
Fruta del tiempo – 5 piezas (700 a 800 gr)
Pera en almíbar – 10 medias peras (800 gr.)
Flan – 5 unidades
Dulce membrillo – 10 Porciones

MENU 5 – CENA VIERNESDIETAS

Sopa de pescado	0-1-3-4-5-8-11-14-15
Judías verdes con patata	O.P.-7-13-16
Judías verdes con poca patata	6-12
Arroz de verduras	16
Filete de merluza romana con limón	0-11-14
150 gr. Filete merluza a la plancha	6-12
Filete de merluza a la plancha con limón	5-8
Filete de merluza a la plancha con lechuga	7-13
Filete merluza a la plancha con medio tomate asado	4
Turmix de pescado	3
Tortilla de atún	O.P.
Compota de manzana	
Fruta	
Cuajada con Azúcar	

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Sopa de pescado – ½ dl. aceite – 1 huevo – 20 gr. chirlas – 10 gr. mejillón grano – 60
gr. calamares – 80 gr. filete de pescado – 40 gr. cebolla – 2 ajos – 20 gr. zanahoria –
perejil – ½ dl. salsa de tomate – 6 dl. fumet – 8 gr. sal – pizca condimento amarillo
– 120 gr. sopa de pasta
Judías verdes con patata – 1250 gr. judías verdes – 400 gr. patatas – ½ dl. aceite oliva
Judías verdes con poca patata – La mitad de cantidad que la anterior
Arroz de verduras – ½ dl. aceite – 1 hoja de laurel – 40 gr. judías verdes – 30 gr.
puerros – 40 gr. zanahoria – 60 gr. cebolla – 10 gr. apio – 20 gr. pimiento verde –
60 gr. guisantes – 300 gr. arroz – 2 ajos – tomillo – 8 gr. sal

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Filete merluza a la romana con limón – **1.200 gr. filete de pescado – 80 gr. harina – 1 dl. huevo – 1 dl. aceite – 8 gr. sal – 150 gr. limón**

150 gr. filete merluza a la plancha - **La mitad de cantidad de pescado y sin huevo ni limón**

Filete merluza plancha con lechuga – **La misma cantidad de pescado y aceite más 600 gr. lechuga**

Filete merluza plancha más medio tomate – **La misma cantidad que el primero más 300 gr. tomates y ½ dl. aceite**

Turmix de pescado – **Ver receta menú nº 1 Cena**

Tortilla de atún – **6 dl. de huevo – 200 gr. atún – ½ dl. aceite**

Compota de manzana – **700 a 800 gr.**

Fruta del tiempo – **700 a 800 gr.**

Cuajada con azúcar – **5 cuajadas – 5 sobres de azúcar**

MENU 6 – COMIDA SABADO

DIETAS

Ensalada variada

0-6-7

Acelgas con poca patata

O.P.-4-12-16

Puré de patata y zanahoria

1-3-5-11-13-14-15

Ensalada variada sin huevo

16

Filete ruso hortelana

O.P.-4-8

Pollo asado con pimiento

0-7-11-13-14

100 gr. pollo asado

6-15

Pollo plancha con limón

5

100 gr. filete ruso hortelana

12

Turmix de pechuga

3

Fruta

0-4-6-7-12-14-16

Flan

O.P.-1-3-8-11-13-15

Plátano

5

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Ensalada variada – 500 gr. lechuga – 100 gr. cebolla – 60 gr. zanahoria – 250 gr. tomate – 3 huevos – 10 gr. sal – 100 gr. atún – 100 tallos espárragos – 100 gr. aceitunas – ¼ vinagre – aceite

Acelgas con patata – 650 gr. acelga – 200 gr. patatas – 2 ajos – ¼ dl. aceite – 10 gr. sal
Puré de patata y zanahoria - Ver menú nº 1 Comida

Ensalada variada sin huevo – La misma cantidad que la anterior menos atún, olivas y huevo.

Filete ruso jardinera – 650 gr. carne picada – 1 ajo – perejil – ¼ litro leche – ½ dl. huevo – 8 gr. sal – 500 gr. menestra – 1 dl. aceite – 100 gr. cebolla

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Pollo asado con pimiento – 1,5 kg. muslos de pollo – 60 gr. cebolla – 2 ajos – 60 gr. zanahoria – ½ dl. salsa tomate – ½ dl. vino blanco – 8 gr. sal – 250 gr. pimiento. 1/2 dl. Aceite.

Pollo asado media ración – La mitad que la anterior sin pimiento

Pollo a la plancha con limón – 1,5 kg. muslos de pollo deshuesados – ½ dl. aceite

100 gr. Filete ruso jardinera – La mitad de cantidad que el filete ruso dieta O.P.

Turmix de pechuga – Ver menú nº 1 Comida

Fruta – 5 piezas (700 a 800 gr.)

Flan – 5 Flanes

Plátano – 5 piezas (450 gr. aproximadamente)

MENU 6 – CENA SABADO

DIETAS

Alcachofas salteadas con panceta
Alcachofas salteadas con cebolla y ajo
Sopa de ajo
Sopa de arroz o sémola de arroz
Calabacín romana

0-11-13-14
6-16
O.P.-1-3-4-7-8-12
5-15
16

Tortilla francesa con medio tomate
Lenguado a la naranja
Lenguado a la plancha con limón
130 gr. Lenguado a la plancha con limón
Turmix de pescado

O.P.
0-4-7-8-11
5-13-14
6-12-15

Yogures de sabores
Fruta del tiempo
Yogurt desnatado natural
Dulce membrillo

0-1-3-4-8
O.P.-11-13-14-16
6-7-12
5

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Alcachofas salteadas con panceta – **1,250 gr. alcachofas – 250 gr. patatas – 80 gr. cebolla – 2 ajos – 100 gr. panceta – ½ dl aceite**

Alcachofas salteadas con cebolla y ajo – Las mismas cantidades que la anterior menos las patatas y la panceta

Sopa de ajo – 1,250 dl. de caldo – 2 ajos – 100 gr. pan – ¼ dl. aceite – ½ dl. huevo – 8 gr. sal

Sopa de arroz o sémola de arroz – Ver menú nº 1 Cena

Calabacín romana – 100 gr. calabacín – ½ dl. aceite – 20 gr. harina – ¼ dl. huevo

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Tortilla francesa con medio tomate – 6 dl. huevo – ½ dl. aceite – 8 gr. sal – 350 gr. tomate

Lenguado a la naranja – 1,750 kg. lenguado – 30 gr. margarina – ½ dl. aceite – ¼ dl. zumo de naranja – perejil picado – zumo de ½ limón – 5 gajos de naranja – 200 gr. gambas – 100 gr. jamón – ¼ nata

Lenguado a la plancha – 1,750 gr. lenguado – ½ dl. aceite – 200 gr. limón

130 gr. lenguado a la plancha con limón – 650 gr. lenguado – 200 gr. limón

Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena

Yogures sabores – 5 unidades

Fruta del tiempo – 5 piezas (700 a 800 gr.)

Yogurt desnatado natural – 5 unidades

Dulce membrillo – 10 porciones

MENU 7 – COMIDA DOMINGO

Paella valenciana

Crema de puerros y calabacín

½ Ración de paella

Sémola de arroz

Redondo de ternera con champiñón

Lomo de cerdo a la plancha con patatas fritas

100 Gr. redondo de ternera con champiñón

100 Gr. ternera a la plancha

Ternera a la plancha con arroz blanco

Turmix de pechuga

Ensalada variada

Fruta del tiempo

Helado tarrina

Compota de manzana

Flan

DIETAS

0-8-11-13-14

O.P.-1-3-4-6-7-8-13-14-16

7-12

5-15

0-4-7-8-11-13-14

O.P.

12

6-15

5

3

16

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Paella valenciana – **1 kg. muslos de pollo – 50 gr. mejillones – 50 gr. chirlas – 100 gr. calamares – ½ dl. aceite – 70 gr. cebolla – 50 gr. pimienta verde – 2 ajos – 70 gr. pimienta morrón – 60 gr. guisantes – 300 gr. arroz**

Crema de puerros y calabacín – 400 gr. calabacín – 300 gr. puerros – 100 gr. zanahoria – 3 ajos – 100 gr. cebolla – 300 gr. patatas – ½ dl. aceite oliva

½ Ración de paella – La mitad de ingredientes que la anterior

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Sémola de arroz – Ver menú nº 1 Cena

Redondo de ternera – 1 kg. redondo – 80 gr. cebolla – 4 ajos – 80 gr. zanahoria – 100 gr. tomates – 1dl. vino blanco – ½ dl. aceite – 20 gr. harina – 1 litro de caldo – 250 gr. champiñones

Lomo de cerdo con patatas – 650 gr. lomo de cerdo – ½ dl. aceite – 250 gr. patatas

100 gr. redondo de ternera – 500 gr. redondo de ternera – el resto igual que la anterior

100 gr. filete de ternera a la plancha – 500 gr. ternera – ¼ dl. aceite

Ternera a la plancha con arroz – 650 gr. ternera – 120 gr. arroz blanco – ½ dl. aceite oliva

Turmix de pechuga – Ver menú nº 1 Comida

Fruta del tiempo – 5 piezas (700 a 800 gr.)

Helado – 5 tarrinas de 70 gr.

Compota de manzana – 650 gr. manzanas

Flan – 5 unidades

MENU 7 – CENA DOMINGO

DIETAS

Borrajá con patatas	0-4-7-11-13-14-16
Borrajá con poca patata	6-12
Crema de espárragos (invierno)	O.P.
Ensalada variada (verano)	O.P.
Sopa de fideos	1-3-5-8-15
Merluza al horno	0-4-7-11-13-14
Merluza a la plancha con limón	5
150 gr. merluza a la plancha	6-12-15
Tortilla de cebolla	O.P.-16
Turmix de merluza	3
Natillas	O.P.-1-3-8-11-13
Manzana asada	0-5-15
Fruta del tiempo	4-6-7-12-14-16

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Borrajá con patata - 1,250 kg. borrajá – 350 gr. patatas – ½ dl. aceite oliva

Borrajá con poca patata – 1,250 kg. borrajá – 100 gr. patatas – ½ dl. aceite oliva

Crema de espárragos (invierno) – ¼ litro caldo de espárragos – 1 litro de caldo – 90 gr. harina – 30 gr. margarina – ¼ dl. aceite – ¼ dl. nata – ¼ dl. huevo – 50 gr. espárragos

Ensalada variada (verano) – Ver menú nº 6 Comida

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Merluza al horno – 1.200 gr. merluza – 2 ajos – perejil – ¼ dl. vino blanco – ½ dl. aceite – 30 gr. pan rallado – 15 gr. pimentón dulce

Merluza a la plancha con limón – 1,200 gr. merluza – ½ dl. aceite – 150 gr. limón

150 gr. Merluza plancha – 750 gr. merluza – ½ dl. aceite

Tortilla de cebolla – 6 dl. huevo – 300 gr. cebolla – ½ dl. aceite

Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena

Natillas – 5 unidades

Manzana asada – 5 unidades (700 a 800 gr)

Fruta del tiempo – 5 piezas (700 a 800 gr)

MENU 8 – COMIDA LUNES

Espaguettis benedictina

½ Ración espaguettis benedictina

Espaguettis con tomate

Cardo a la almendra

Cardo rehogado

Sopa de tapioca

Ensalada de tomate

Salchichas con patatas

Pechuga empanada con pimiento

100 gr. pechuga estofada

100 gr. ternera a la plancha

Pechuga plancha con arroz blanco

Pechuga plancha con medio tomate

Turmix de pechuga

Fruta del tiempo

Melocotón en almíbar

Melocotón triturado

Compota

DIETAS

0-8

7

14

O.P.-4-11

6-12-16

1-3-5-13-15

16

0

O.P.-8

12

6-15

5

4-7-11-13-14

3

0-6-7-12-16

O.P.-4-8-11-13-14-15

1-3

5

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Espaguettis – 300 gr. espaguettis – 40 gr. calamares – 40 gr. chirlas – 40 gr. mejillones – 40 gr. gambas – 30 gr. margarina – ¼ aceite – 60 gr. cebolla – 40 gr. pimiento verde – 3 dl. salsa tomate – 40 gr. queso rallado – 8 gr. sal

½ **Ración espaguettis** – Mitad de cantidad que la anterior

Espaguettis con tomate – 300 gr. espaguettis – 400 gr. salsa de tomate

Cardo a la almendra – Ver menú nº 5 Comida

Cardo rehogado – Ver menú nº 5 Comida

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Sopa tapioca – 1,200 litros caldo – 100 gr. tapioca – ¼ dl. Huevo – 8 gr. sal
Ensalada de tomate – 1 kg. tomates – ½ dl. aceite oliva
Salchichas de pollo con patatas – 650 gr. salchichas – 1 dl. aceite – 500 gr. patatas
Pechuga empanada con pimiento – 650 gr. pechuga – 150 gr. pan rallado – ½ dl huevo – ½ dl. aceite – 400 gr. pimiento
100 gr. Pechuga estofada – 500 gr. pechuga – 60 gr. cebolla – 2 ajos – 60 gr. zanahoria – 20 gr. harina – ¼ dl. vino blanco – ¼ dl. salsa tomate – 1 dl. caldo – 8 gr. sal
100 gr. Pechuga plancha – 500 gr. pechuga – ¼ dl. aceite
100 gr. Ternera plancha – 500 gr. filetes de ternera – ¼ dl. aceite
Pechuga a la plancha con arroz blanco – 650 gr. pechuga – 120 gr. arroz – ½ dl. aceite
Pechuga a la plancha con medio tomate – 650 gr. pechuga – 300 gr. tomate – ½ dl. aceite
Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Comida
Fruta del tiempo – 5 unidades (700 a 800 gr.)
Melocotón en almíbar – 10 medios trozos (650 gr. aproximadamente)
Melocotón triturado – igual que el anterior más el almíbar
Compota de manzana – 700 a 800 gr. de manzanas

MENU 8 – CENA LUNES

Menestra de verduras
Menestra de verduras poca patata
Sémola de arroz
Calabacín romana

5 Croquetas más filete de jamón york
Filete de merluza al horno con tomate
100 gr. Pechuga a la plancha
Filete de merluza a la plancha con limón
150 gr. Filete de merluza a la plancha
130 gr. Filete de merluza a la plancha
Turmix de pescado

Flan
Fruta del tiempo
Dulce de membrillo

DIETAS

0-4-7-11-13-14-16
6-12
O.P.-1-3-5-8-15
16

0-8-11
O.P.-4-7-13-14
6
5
12
15
3

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Menestra de verduras – **1250 gr. de menestra – 200 gr. patatas – 1 dl. aceite – 80 gr. cebolla – 2 ajos – 80 gr. panceta – ½ dl. salsa de tomate ó jugo de ternera – 8 gr. sal**
Menestra con poca patata – Igual que la anterior sin panceta y muy poca patata
Sémola de arroz – Ver menú nº 1 Cena
Calabacín romana – Ver menú nº 6 Cena
Croquetas más filete de jamón york – 25 croquetas – 2 dl. aceite – 250 gr. jamón york

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Filete merluza al horno con medio tomate – 1.200 gr. filete merluza – 2 ajos – perejil – pan rallado – 10 gr. pimentón dulce – ½ dl. aceite – ¼ dl. vino blanco – 8 gr. sal – 300 gr. tomate

100 gr. Pechuga a la plancha – 500 gr. pechuga – ¼ dl. aceite

Filete de merluza a la plancha con limón – 1.200 gr. filete de merluza – ½ dl. aceite – 150 gr. limón – 8 gr. sal.

150 gr. Filete de merluza a la plancha – 750 gr. filete de merluza – ½ dl. aceite – poca sal

130 gr. Filete de merluza a la plancha – 650 gr. filete de merluza – ½ dl. aceite – poca sal

Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena

Flan – 5 unidades

Fruta del tiempo – 5 piezas (700 a 800 gr.)

Dulce membrillo – 10 porciones

MENU 9 – COMIDA MARTES

DIETAS

Lentejas estofadas con chorizo	0-11-13-14
½ Ración de lentejas	7
Puré de lentejas	3-4-8
Arroz de verduras	O.P.-5-16
½ Ración de arroz de verduras	12
Sémola de arroz	1-15
Ensalada variada sin huevo	6-16
Pastel de merluza al vino blanco	0-4-7-12-8
100 gr. Ternera a la plancha	6-15-O.P.
Ternera a la plancha con limón	5
Ternera a la plancha con verduras	13-14
Turmix de pechuga	3
Fruta del tiempo	0-4-6-7-11-12-13-14-16
Flan	1-3
Plátano	O.P.-5-8-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Lentejas estofadas con chorizo – Ver menú nº 1 Comida más 50 gr. chorizo

½ Ración de lentejas – La mitad de cantidad que la anterior

Puré de lentejas – 100 gr. lentejas – 70 gr. cebolla – 2 dientes de ajo – 100 gr. zanahorias – 300 gr. patatas – ¼ dl. aceite

Arroz de verduras – 1/2 dl. aceite – 1 hoja laurel – 50 gr. judías verdes – 30 gr. puerro – 50 gr. zanahoria – 70 gr. cebolla – 15 gr. apio – 30 gr. pimienta verde – 60 gr. guisantes – 300 gr. arroz – 6 dl. caldo – 8 gr. sal

½ Ración arroz de verduras – La mitad de ingredientes que la anterior

Sémola de arroz – Ver menú nº 1 Cena

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Ensalada variada sin huevo – Ver menú nº 1 Comida

Pastel de merluza al vino blanco – 600 gr. filete de merluza – 120 gr. gambas – 3 ajos – 100 gr. cebolla – 1 dl. nata – 1 dl. huevo – perejil – ½ dl. aceite – 1 dl. vino blanco – 100 gr. champiñón – 70 gr. harina – 2 dl. fumet – 60 gr. margarina – pan rallado

100 gr. Ternera a la plancha – 500 gr. filetes de ternera – ¼ dl. aceite

Ternera a la plancha con champiñón – **750 gr. filetes de ternera – 6 gr. sal – ½ dl. aceite – 300 gr. champiñón – 1 ajo – 60 gr. cebolla – perejil picado**

Ternera a la plancha con limón – 750 gr. filetes de ternera – 6 gr. sal – ¼ dl. aceite – 150 gr. limón

Ternera a la plancha con verduras – 750 gr. filetes de ternera – 6 gr. sal – ½ dl. aceite – 300 gr. menestra

Turmix de pechuga – Ver menú nº 1 Comida

Fruta – 5 unidades (700 a 800 gr.)

Flan – 5 unidades

Plátanos – 5 unidades (650 gr. a 800 gr.)

MENU 9 – CENA MARTES

DIETAS

Sopa de tapioca

0-1-3-5-8-11-14-15

Crema de verduras

4-6-7-12-16

Espinacas salteadas con ajo y panceta

O.P.-13

Espinacas salteadas con ajo

16

Tortilla de atún con medio tomate

0-4-11-13

Tortilla francesa más filete de jamón york

5-8

Tortilla francesa más medio tomate

14-15

Pescado a la plancha con limón más lechuga

O.P.-7

150 gr. Merluza a la plancha

6-12

Turmix de pescado

3

Yogures de sabores

0-1-3-4-8

Fruta del tiempo

O.P.-11-13-14-16

Yogurt desnatado

6-7-12

Compota de manzana

5-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Sopa de tapioca – 1,2 litros de caldo – 100 gr. tapioca – ½ dl. huevo

Crema de verduras – Ver menú nº 1 Comida

Espinacas salteadas con ajo y panceta – 1,500 kg. espinacas – 400 gr. patatas – ½ dl. aceite oliva – 3 ajos – 80 gr. panceta

Espinacas salteadas con ajo – 1,500 kg. espinacas – 200 gr. patatas – ½ dl. aceite oliva

Tortilla de atún – 6 dl. huevo – ½ dl. aceite oliva – 200 gr. atún

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Tortilla francesa más filete jamón york – 600 dl. huevo – ½ dl. aceite oliva – 200 gr. jamón york

Tortilla francesa más medio tomate – 600 dl. huevo – ½ dl. aceite oliva – 300 gr. tomate

Pescado a la plancha con limón más lechuga – 1.200 gr. pescado – 150 gr. limón – 200 gr. lechuga – ½ dl. aceite

Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena

Yogures de sabores – 5 unidades

Fruta del tiempo – 5 unidades (700 a 800 gr.)

Yogurt desnatado – 5 unidades

Compota de manzana – 700 a 800 gr. manzanas

MENU 10 – COMIDA MIERCOLES

DIETAS

Ensalada mixta	0-11-13-14
Ensalada mixta sin huevo	7-16
Puré de patata y zanahoria	1-3-5-8-15
Judías blancas	O.P.
Borraja con patatas	4
Borraja con poca patata	6-12
Calabacín romana	16
Jarretes de cordero aragonesa	0-4-7-8-11-14
Pollo asado con verduras	O.P.-13
Pollo asado	6-12-15
Pollo asado con arroz blanco	5
Turmix de pechuga	3
Fruta del tiempo	0-6-7
Piña en almíbar	O.P.-4-8-11-13-14-16
Manzana asada	5-12-15
Flan	1-3

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Ensalada mixta – 600 gr. lechuga – 100 gr. cebolla – 60 gr. zanahoria – 300 gr. tomate – 60 gr. tallos espárragos – 60 gr. aceitunas – 100 gr. atún – 3 huevos

Ensalada sin huevo – Igual que la anterior sin huevo ni aceitunas

Puré de patata y zanahoria – Ver menú nº 1 Comida

Judías blancas – Ver menú nº 5 Comida

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Borraja con patatas – Ver menú nº 3 Cena

Borraja con poca patata – Ver menú nº 3 Cena

Calabacín romana – Ver menú nº 2 Cena

Jarretes de cordero aragonesa – 1,400 kg. jarretes – 60 gr. harina – 80 gr. cebolla – ½ dl. aceite – 1 huevo – 50 gr. almendras – 3 ajos – 1 hoja laurel – pizca tomillo – ½ dl. vino blanco – 5 dl. caldo – 8 gr. sal – 80 gr. champiñón

Pollo asado con verduras – Ver menú nº 6 Comida más 300 gr. menestra y sin pimienta

Pollo asado – Ver menú nº 6 Comida

Pollo asado con arroz blanco – Ver menú nº 6 más 100 gr. arroz blanco

Turmix de pechuga – Ver menú nº 1 Comida

Fruta – 5 unidades (700 a 800 gr)

Piña en almíbar – 10 rodajas

Manzana asada – 5 unidades (800 a 900 gr)

Flan – 5 unidades

MENU 10 – CENA MIERCOLES

DIETAS

Crema de ave

0-3-4-8-11

Judías verdes con patata

O.P.-7-12-13-14-16

Judías verdes con poca patata

6

Arroz de verduras

16

Sopa de fideos

1-5-15

Bonito marinera

0-4-7-8-11-14

130 gr. Bonito a la plancha

6

2 San Jacobos con patatas paja y tomate

O.P.

Merluza a la plancha con limón

5-13

130 gr. Merluza a la plancha con limón

15

½ Ración bonito marinera

12

Turmix de pescado

3

Natillas

0-1-3-4-8-11

Fruta del tiempo

O.P.-6-7-12-13-14-16

Dulce de membrillo

5-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Crema de ave – **20 gr. margarina** – ¼ dl. aceite – **60 gr. harina** – ¼ dl. huevo – ¼ dl. nata – **8 gr. sal** – 1 ¼ dl. caldo de ave – **50 gr. pechuga cocida picada**

Judías verdes con patata – Ver menú nº 5 Cena

Judías verdes con poca patata – Ver menú nº 5 Cena

Arroz de verduras – Ver menú nº 5 Cena

Sopa de fideos – 1 ¼ dl. caldo – 100 gr. de pasta (fideos)

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Bonito marinera – 1800 gr. bonito (congelado, sino 1500) – 30 gr. gambas – 30 gr. mejillón grano – 50 gr. chirlas – 1 huevo – 30 gr. pimiento morrón – 20 gr. pimiento verde – 80 gr. cebolla – 2 ajos – ½ dl. aceite – ¼ dl. vino blanco – 1 dl. salsa tomate – perejil picado

130 gr. Bonito marinera – 650 gr. bonito. El resto de ingredientes igual que la anterior
San Jacobo con patatas paja y tomate – 300 gr. jamón york – 100 gr. queso barra – 300 gr. patatas – ½ dl. aceite – 1 dl. salsa tomate

Merluza a la plancha con limón – Ver menú nº 5 Cena Dieta 5

130 gr. Merluza a la plancha con limón – Ver menú nº 5 Cena Dieta 15

½ Ración bonito a la marinera – La mitad de cantidad que el bonito marinera

Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena

Fruta – 5 unidades (700 a 800 gr.)

Natillas – 5 unidades

Dulce membrillo – 10 porciones

MENU 11 – COMIDA JUEVES

DIETAS

Judías verdes aragonesa	0-4-11-14
Patatas con bacalao	O.P.-8-13
Puré de patata y zanahoria	1-3-5-12-15-16
Ensalada variada sin huevo	6-7
Espárragos con lechuga	16
¼ Pollo en pepitoria	0-4-7-12-11
Escalope de ternera	O.P.-8
Ternera a la plancha con arroz	5
100 gr. Ternera a la plancha	6-13-14-15
Turmix de pechuga	3
Fruta del tiempo	0-4-6-11-12-13-14-16
Flan	O.P.-1-3
Plátano	5-7-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Judías verdes aragonesa – **1250 gr. judías verdes** – **300 gr. patata** – ½ dl. aceite oliva – **2 ajos** – **80 gr. cebolla** – **60 gr. jamón** – **1 dl. salsa tomate**

Patatas con bacalao – 1 kg. patatas – 100 gr. bacalao – 80 gr. cebolla – 2 ajos - ½ dl. aceite – 50 gr. zanahoria – 1 hoja laurel – pizca tomillo – pizca perejil – ½ l. fumet pescado – ½ dl. salsa tomate – 8 gr. sal

Puré de patata y zanahoria – Ver menú nº 1 Comida

Ensalada variada sin huevo – Ver menú nº 1 Comida Dieta O.P.

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Espárragos con lechuga – 25 espárragos – 300 gr. lechuga – ¼ dl. aceite oliva – gotas vinagre

¼ Pollo en pepitoria – 1,600 kg. muslos de pollo - 60 gr. harina – 80 gr. cebolla – 2 ajos – ½ dl. aceite – 1 huevo duro – 50 gr. almendras – 1 hoja laurel – pizca tomillo – ¼ dl. vino blanco – 8 gr. sal – 3 dl. caldo

Escalope de ternera con patatas fritas – 650 gr. filete de ternera – 1 ajo – 100 gr. pan rallado – ½ dl. huevo – pizca perejil picado – 1 dl. aceite – 8 gr. sal – 300 gr. patatas

Ternera a la plancha con arroz blanco – 650 gr. filetes de ternera – ¼ dl. aceite oliva – 100 gr. arroz

Ternera a la plancha – La misma cantidad que la anterior, sin arroz – 150 gr. pimienta

100 gr. Ternera a la plancha – 500 gr. filetes de ternera – ¼ dl. aceite (Dieta nº 6)

Turmix de pechuga – Ver menú nº 1 Comida

Fruta del tiempo – 5 unidades (800 a 900 gr.)

Flan – 5 unidades

Plátanos – 5 unidades (700 a 800 gr)

MENU 11 – CENA JUEVES

DIETAS

Acelgas rehogadas	0-7-11-13-14-16
Crema de verduras	8-16
Sopa de pasta	O.P.-3-4
Sopa de tapioca	1-5-15
Acelgas rehogadas poca patata	6-12
Tortilla de jamón más medio tomate	0-4-7-11-14
Tortilla de jamón	5-8-15
Tortilla francesa más medio tomate	12-13
Tortilla francesa	6
Merluza al horno más ½ patata asada	O.P.
Turmix de pescado	3
Cuajada con azúcar	0-4
Fruta del tiempo	O.P.-11-13-14-16
Manzana asada	5-15
Yogurt desnatado	1-3-6-7-8-12

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Acelgas rehogadas con ajo – 750 gr. **acelgas** – 300 gr. **patatas** – ½ dl. **aceite oliva** – 4 **dientes ajo** – 8 gr. **sal**

Crema de verduras – Ver menú nº 1 Cena

Sopa de pasta – 1 ¼ litro de caldo – 100 gr. sopa de pasta (lluvia)

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Sopa de tapioca – Ver menú nº 8 Comida

Acelgas rehogadas con poca patata – Igual que la anterior con menos patata

Tortilla de jamón más medio tomate – 6 dl. huevo – 250 gr. jamón york – ½ dl. aceite – 300 gr. tomate

Tortilla de jamón – Igual que la anterior sin tomate

Merluza al horno más media patata asada – Ver menú nº 2 Cena más 250 gr. patatas

130 gr. merluza al horno más jamón york – 650 gr. merluza – Resto igual.- Ver menú nº 2 cena dieta 15

Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena

Yogures de sabores – 5 unidades

Fruta – 5 piezas (700 a 800 gr.)

Manzana asada – 5 piezas (700 a 800 gr.)

Yogurt desnatado – 5 unidades

MENU 12 – COMIDA VIERNES

DIETAS

Garbanzos de ayuno

½ Ración de garbanzos de ayuno

Puré de garbanzos

Sopa de fideos

Arroz de verduras

½ Ración arroz de verduras

Ensalada variada sin huevo

Filete de bacalao al horno

Ternera a la plancha con lechuga

Filete de bacalao a la plancha

Turmix de pechuga

Fruta del tiempo

Pera en almíbar

Dulce de membrillo

Flan

0-11-14

3-4-8-12

1-5-13-15

O.P.-16

6

16

0-4-7-11-13-14

O.P.

5-6-8-12-15

3

O.P.-6-7-12-14-16

0-4-8-11-13-15

5

1-3

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Garbanzos de ayuno – 350 gr. garbanzos – 80 gr. cebolla – 3 ajos – ½ kg. espinacas – 1 hoja laurel – pizca tomillo – 1 huevo duro – perejil picado – ½ dl. aceite oliva – ½ dl. salsa tomate – 8 gr. sal

½ Ración de garbanzos – La mitad que la anterior, dieta 7

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Puré de garbanzos – Ver menú nº 3 Comida
Sopa fideos – 1 ¼ litro caldo – 100 gr- sopa pasta (fideos)
Arroz de verduras – Ver menú nº 5 Cena, dieta 16
Ensalada variada sin huevo – Ver menú nº 1 Comida, dieta 16
Filete de bacalao al horno – 1,5 kg. bacalao – 2 ajos – perejil – 10 gr. pimentón dulce – pan rallado – ½ dl. aceite oliva – ½ dl. vino blanco
Ternera a la plancha con lechuga – 650 gr. filetes de ternera – 250 gr. lechuga – ½ dl. aceite – 6 gr. sal
Filete bacalao a la plancha – 1250 gr. bacalao – ½ dl. aceite oliva
Turmix de pechuga – Ver menú nº 1 Comida
Fruta – 5 unidades (700 a 800 gr.)
Pera en almíbar – 10 medias peras
Dulce membrillo – 10 porciones
Flan – 5 flanes

MENU 12 – CENA VIERNES**DIETAS**

Crema de verduras natural	O.P.-3-4-6-7-8-11-12-14-16
Sopa de arroz	1-5-15
Sopa de cocido	0
Calabacín romana	16
Lomo de cerdo con champiñón	0-8
Lenguado a la naranja	O.P.-4-7-11
Lenguado a la plancha con limón	5-13-14
150 gr. Lenguado a la plancha	6-12
130 gr. Lenguado a la plancha	15
Turmix de pescado	3
Compota de manzana	
Fruta del tiempo	
Cuajada con azúcar	

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Crema de verduras – Ver menú nº 1 Cena
Sopa de arroz – 1,250 litros de caldo – 200 gr. arroz
Sopa de cocido – 1,250 litros de caldo – 100 gr. sopa pasta – 60 gr. pechuga – 1 huevo – 50 gr. jamón york
Calabacín romana – Ver menú nº 6 Cena

*Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y
Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud*

Lomo de cerdo con champiñones – 800 gr. lomo cerdo – ½ dl. aceite – 300 gr. champiñón – 50 gr. cebolla – 2 ajos – perejil picado – ¼ dl. aceite

Lenguado a la naranja – Ver menú nº 6 Cena

Lenguado a la plancha con limón – Ver menú nº 6 Cena

150 gr. Lenguado a la plancha – Ver menú nº 6 Cena

130 gr. Lenguado a la plancha – Ver menú nº 6 Cena

Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena

Compota de manzana – 800 gr. manzana

Fruta del tiempo – 5 piezas (700 a 800 gr)

Cuajada con azucar – 5 unidades – 5 sobres azúcar

MENU 13 - COMIDA SABADO

DIETAS

Patatas marinera (Invierno)	0-8-11
Ensaladilla rusa (Verano)	0-8-11
Cardo a las almendras	O.P.-4
Cardo sin almendras	6-7-16
Puré de patata y zanahoria	1-3-5-12-13-14-15
Espárragos con lechuga	16
Pechuga a la plancha con pimiento	0-4
100 gr. Pechuga a la plancha	6-15
Pechuga a la plancha con patatas fritas	8
Pollo asado en su jugo con guisantes	O.P.- 7-11-13-14
Pollo asado con arroz blanco	5
150 gr. Pollo asado	12
Turmix de pechuga	3
Fruta del tiempo	
Flan	
Compota de manzana	

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Patatas marinera – 1 kg. patatas – 80 gr. calamar – 80 gr. filete pescado – 40 gr. mejillón grano – 80 gr. chirlas – 40 gr. pimiento – 60 gr. cebolla – 60 gr. puerros – 50 gr. zanahoria – 2 ajos – perejil picado – pizca tomillo – 1 hoja laurel – ½ dl. aceite – 2 dl. salsa tomate – 1 litro fumet de pescado

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

- Ensaladilla rusa** – Ver menú nº 4 Comida
Cardo a las almendras – Ver menú nº 5 Comida
Cardo sin almendras – Ver menú nº 5 Comida
Puré de patata y zanahoria – Ver menú nº 1 Comida
Espárragos con lechuga – Ver menú nº 4 Comida, dieta 16
Pechuga a la plancha con pimiento – Ver menú nº 2 Comida más 400 gr. pimiento
100 gr. Pechuga a la plancha – Ver menú nº 2 Comida
Pechuga a la plancha con patatas fritas – Ver menú nº 2 Comida más 400 gr. patatas
Pollo asado con guisantes – 1,5 kg. muslos de pollo – 60 gr. cebolla – 2 ajos – 60 gr. zanahoria – 100 gr. tomate – ½ dl. aceite – ¼ dl. vino blanco – 300 gr. guisantes
Pollo asado con arroz blanco – Igual que el anterior más 100 gr. arroz
150 gr. Pollo asado – 650 gr. pollo – resto igual que el anterior
Turmix de pechuga – Ver menú nº 1 Comida
Fruta – 5 piezas (700 a 800 gr.)
Flan – 5 unidades
Compota de manzana – 800 gr. de manzanas

MENU 13 – CENA SABADO**DIETAS**

Sopa al ¼ de hora	0-1-3-4-7-8-11-13-14
Sémola de arroz	5-15
Ensalada variada	O.P.
Ensalada variada sin huevo	16
Menestra de verduras	6-12-16
Salmón a la plancha con lechuga	0-7-11-13-14
Salmón a la plancha con limón	5-8
Salmón a la plancha con medio tomate	4
Tortilla de champiñones	O.P.-12
130 gr. Salmón a la plancha	6-15
Turmix de pescado	3
Yogurth sabores	0-1-3-4-8
Fruta del tiempo	O.P.-11-13-14-16
Yogurt desnatado	6-7-12
Dulce membrillo	5-15

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Sopa al ¼ de hora – 70 gr. calamar – 80 gr. chirlas – 50 gr. mejillón grano – 60 gr. filete de pescado – ½ dl. aceite – 40 gr. cebolla – 30 gr. zanahoria – 2 ajos – perejil picado – pizca condimento amarillo – 100 gr. sopa ó 130 gr. arroz – 1,2 litros fumet – 1 dl. salsa tomate – sal

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Sémola de arroz – Ver menú nº 1 Cena
Ensalada variada – Ver menú nº 6 Comida
Ensalada variada sin huevo – Ver menú nº 6 Comida
Menestra de verduras – Ver menú nº 4 Comida
Salmón a la plancha con lechuga – 1600 gr. salmón – ½ dl. aceite – 250 gr. lechuga
Salmón a la plancha con limón – 1600 gr. salmón – ½ dl. aceite – 150 gr. limón
Salmón a la plancha con tomate – 1600 gr. salmón – ½ dl. aceite – 250 gr. tomate
Tortilla de champiñón – 6 dl. huevo – 250 gr. champiñón – 50 gr. cebolla – 1 dl. aceite
130 gr. Salmón a la plancha – 650 gr. salmón – ½ dl. aceite
Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena
Fruta – 5 piezas (700 a 800 gr)
Yogures sabores – 5 unidades
Yogurt desnatado – 5 unidades
Dulce membrillo – 10 porciones

MENU 14 – COMIDA DOMINGO
DIETAS

Arroz de pescado		0-8-11-13-14
½ Ración arroz de pescado		7-12
Macarrones boloñesa		O.P.
Crema de verduras		3-4-6
Sopa de arroz		1-5-15
Arroz de verduras		16
Ensalada de tomate		16
Salteado de ternera		0-4-8-11-14
Escalope de ternera con pimiento		O.P.
100 gr. Salteado de ternera		12
Ternera a la plancha con limón	5	
Ternera a la plancha con lechuga		7-13
100 gr. Ternera a la plancha		6-15
Turmix de pechuga		3
Fruta del tiempo		O.P.-4-6-7-14-15-16
Helado		0-3-8-11-13
Plátano	5-15	
Flan		1

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Arroz de pescado – 650 gr. preparado de paella – 150 gr. calamares – 60 gr. mejillón grano – 80 gr. chirlas – 80 gr. cebolla – 60 gr. pimiento – 60 gr. guisantes – 3 ajos – 1 dl. aceite – ½ dl. salsa de tomate – 300 gr. arroz – condimento amarillo – 8 gr. sal – 1 l. fumet de pescado
½ Ración arroz de pescado – La mitad cantidad que la anterior
Macarrones boloñesa – 300 gr. macarrones – ½ dl. salsa tomate – ½ dl. jugo ternera – 60 gr. carne – 20 gr. chorizo – 50 gr. cebolla – ½ dl. aceite – 60 gr. queso rallado – 6 gr. sal
Sopa de arroz – 1,2 litros de caldo – 200 gr. arroz – 6 gr. sal
Arroz de verduras – Ver menú nº 5 Comida

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Ensalada de tomate – 400 gr. tomate – ¼ dl. aceite oliva

Salteado de ternera – 1 kg. ternera de guisar – 80 gr. cebolla – 60 gr. zanahoria – 3 ajos – 1 hoja laurel – ½ dl. aceite – ½ dl. salsa tomate – 80 gr. guisantes – ¼ dl. vino blanco – 150 gr. patata – 40 gr. harina – 40 gr. almendras – 1 huevo

Escalope de ternera con pimiento – 650 gr. filete ternera – 1 ajo – perejil – 100 gr. pan rallado – 1 dl. aceite – 350 gr. pimiento

100 gr. salteado de ternera – La mitad de ración que la dieta 0

Ternera a la plancha con limón – 650 gr. filetes ternera – 150 gr. limón – ½ dl. aceite – 6 gr. sal

Ternera a la plancha con lechuga – 650 gr. filetes de ternera – 250 gr. lechuga – ½ dl. aceite – sal

100 gr. Ternera a la plancha – 500 gr. filetes de ternera – ¼ dl. aceite

Turmix de pechuga – Ver menú nº 1 Comida

Fruta – 5 piezas (700 a 800 gr.)

Helado – 5 tarrinas

Plátano – 5 unidades (500 a 600 gr)

Flan – 5 unidades

MENU 14 – CENA DOMINGO

DIETAS

Borraja con patatas	0-4-7-11-13-14-16
Borraja con poca patata	6-12
Sopa de ajo	O.P.-3
Sopa de pasta	1-5-8-15
Calamares estofados	0-4-11
Calamares romana con limón	8
Merluza a la plancha con limón	O.P.-5-13-14
150 gr. Merluza a la plancha con medio tomate	12
Merluza a la plancha con lechuga y tomate	7
150 gr. Merluza a la plancha con limón	6
Espárragos con lechuga	16
Turmix de pescado	3
Natillas	O.P.-1-3-8-11-13
Manzana asada	0-5-15
Fruta del tiempo	4-6-7-12-14-16

INGREDIENTES (Para 5 dietas en peso ó medida)

Borraja con patata – Ver menú nº 3 Cena

Borraja con poca patata – Ver menú nº 3 Cena

Sopa de ajo – Ver menú nº 6 Cena

Sopa de pasta – 1,2 litros de caldo – 100 gr. sopa pasta

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

Calamares estofados – 1,250 kg. calamar – 100 gr. cebolla – 2 ajos – 1 hoja laurel – pizca tomillo – 40 gr. harina – ½ dl. aceite – ¼ dl. vino blanco – ½ dl. salsa tomate – perejil – 6 gr. sal

Calamares a la romana – 1 kg. calamares – 40 gr. harina – 1 dl. huevo – 1 dl. aceite – 150 gr. limón

Merluza a la plancha con limón – 1,200 kg. merluza – ½ dl. aceite – 150 gr. limón

150 gr. Merluza plancha con medio tomate – 750 gr. merluza – 300 gr. tomate – ½ dl. aceite

150 gr. Merluza plancha con limón – 750 gr. merluza – ½ dl. aceite – 150 gr. limón

Merluza a la plancha con lechuga y tomate – 1,200 kg. merluza – ½ dl. aceite – 200 gr. lechuga – 150 gr. tomate

Turmix de pescado – Ver menú nº 1 Cena

Natillas – 5 unidades

Manzana asada – 5 unidades (800 gr.)

Fruta del tiempo – **5 unidades (700 a 800 gr)**

ANEXO II

MENUS PARA NIÑOS

Primeros Platos:

- 1.- Espagueti con marisco
- 2.- Espagueti con tomate
- 3.- Macarrones con carne
- 4.- Macarrones con atún
- 5.- Arroz blanco con huevo frito y salsa de tomate
- 6.- Arroz de verduras
- 7.- Sopa de fideos
- 8.- Sopa de pescado
- 9.- Puré de patata, zanahoria y cebolla
- 10.- Puré de verduras

Segundos Platos:

- 1.- Tortilla francesa y jamón de Cork
- 2.- Tortilla de atún
- 3.- Hamburguesa con patatas fritas
- 4.- Lomo con patatas fritas
- 5.- Lomo con pimiento y tomate
- 6.- Pechuga empanada
- 7.- Ternera a la plancha con patatas fritas

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

- 8.- Ternera empanada
- 9.- Merluza a la plancha
- 10.-Filete de merluza a la romana con limón

Postres:

- 1.- Frutas del tiempo
- 2.- Flan
- 3.- Natillas
- 4.- Compota
- 5.- Manzana asada
- 6.- Yogourt de sabores
- 7.- Melocotón en almíbar
- 8.- Pera en almíbar
- 9.- Piña en almíbar
- 10.- Carne de membrillo

ANEXO III EXTRAS

DENOMINACIÓN DEL ARTICULO	PRECIO MAXIMO DE LICITACION	CONSUMO PREVISTO AL AÑO	PRECIO OFERTADO	PRESENTACION DEL PRODUCTO
AGUA 1,5 LITROS	0,18.-€	1.212 BT.		
AGUA 330 ML.	0,21.-€	120 BT.		
LECHE 1 LITRO	0,57.-€	320 LT.		
LECHE/BATIDO 200 ML.	0,35.-€	36 BT.		
ZUMOS 200 ML.	0,24.-€	50 BT.		
ZUMOS 1 LITRO	0,43.-€	330 LT.		
FRUTA	0,62.-€	180 UD.		
AZUCAR SOBRES	0,01.-€	350 SB.		
AZUCAR 1 KL.	1,00.-€	3 KG.		
SACARINA	0,013.-€	150 SB.		
DESCAFEINADO SOBRES	0,01.-€	130 SB.		
MANTEQUILLA TARRINA	0,03.-€	10 T.		
MERMELADA TARRINAS	0,029.-€	30 T.		
GALLETAS PAQUETES	0,11.-€	170 PQ.		

Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Suministro de Dietas Alimenticias y Asesoramiento Dietético con destino al Hospital Ernest LLuch de Calatayud

PAN TOSTADO PAQUETES	0,048.-€	110 PQ.		
COLA CAO				
INFUSIONES SOBRES	0,025.-€	80 SB.		
CARNE MEMBRILLO C/8 P	0,70.-€	4 CJ.		
REPOSTERIA	0,36.-€	50 UD.		
MANZANA ASADA	0,62.-€	40 UD.		
YOGOURT	0,105.-€	1.160 UD.		
BOCADILLO GRANDE	1,10.-€	150 BOC.		
BOCADILLO PEQUEÑO	0,85.-€	50 BOC.		
TOTAL				