



INDICE DEL EXPEDIENTE “CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD”.

- 1.- PROPUESTA DE AUTORIZACION AL CONSEJO DE GOBIERNO.
- 2.-INFORME SERVICIO JURÍDICO
- 3.- INFORME NECESIDAD
- 4.- MEMORIA ECONÓMICA
- 5.- PLIEGO PRESCRIPCIONES TÉCNICAS Y ANEXOS
- 6.- CERTIFICADO ECONÓMICO

AL CONSEJO DE GOBIERNO

La Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de Murcia configura en su artículo 21 al Servicio Murciano de Salud como un ente de Derecho Público dotado de personalidad jurídica y patrimonio propios, que tiene plena capacidad de obrar, pública y privada, para el cumplimiento de sus fines, a cuyos efectos podrá actuar directamente o establecer cuantas fórmulas cooperativas y contractuales sean procedentes en derecho, debiendo ajustar su actividad contractual a la legislación de contratos del Estado, siéndole de aplicación, la normativa contractual contenida en la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y demás normas de desarrollo.

El artículo 34 de la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, en redacción dada por Ley 1/2016, de 5 de febrero, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para 2016, preceptúa que las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el año 2011 que propongan la realización de gastos de naturaleza contractual que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la Consejería de la que dependan o a la que estén adscritas. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

Asimismo, el artículo 1 de la Ley 4/2023, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2024, incluye, en su letra c), al Servicio Murciano de Salud entre las entidades cuyos presupuestos integran los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

En este sentido, desde la Gerencia del Área de Salud III-Lorca, se ha manifestado la necesidad de iniciar la tramitación del expediente para el **CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA**

EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD.

Por lo expuesto, y conforme lo establecido en el artículo 34 de la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, al Consejo de Gobierno se eleva para su aprobación, la siguiente

PROPUESTA DE ACUERDO

Autorizar la realización del gasto que supone el contrato que a continuación se indica:

Objeto: CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD.

Presupuesto Base de Licitación: 2.658.865,64 € (10% IVA incluido).

Plazo de ejecución: 2 años.

EL CONSEJERO DE SALUD
(Firmado electrónicamente)

Juan José Pedreño Planes



126/24

INFORME JURÍDICO

ASUNTO: Propuesta de elevación al Consejo de Gobierno de Acuerdo de autorización al Servicio Murciano de Salud, para la realización del gasto previsto en el expediente para el **CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD.**

Visto el inicio del expediente tramitado a instancia de la Secretaría General Técnica del Servicio Murciano de Salud, sobre el asunto de referencia, y de conformidad con lo dispuesto en el artículo 12 del Decreto 148/2002, de 27 de diciembre, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud, se emite el siguiente:

INFORME

PRIMERO.- Es objeto del presente informe la elevación por el Consejo de Salud al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización al Servicio Murciano de Salud para el contrato mixto de servicio de restauración para pacientes y personal de guardia del hospital universitario Rafael Méndez de Lorca, y la concesión de los servicios de explotación de las cafeterías de personal y de público del hospital, así como la explotación de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en los centros del Área III de Salud, con un plazo de ejecución de **DOS AÑOS** y con presupuesto inicial del contrato de **2.658.865,64 € (10% IVA incluido).**

SEGUNDO.- La Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, modificada mediante Ley 1/2016, de 5 de febrero, establece en su artículo 34 relativo a la “*autorización para la realización de gastos de entidades del sector público*”, que:

“1. Las unidades integrantes del sector público regional referidas en los párrafos c) y d) del artículo 1 de la Ley 4/2010, de 27 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2011 que se propongan la realización de gastos de naturaleza contractual o subvencional que superen la cifra de 60.000 euros, deberán solicitar la autorización del titular de la consejería de la que dependan o a la que estén adscritas, antes de la licitación o de publicar la convocatoria, en caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de acordar su concesión, en caso de subvenciones de concesión directa.

2. La petición de autorización será elevada para su otorgamiento por el Consejo de Gobierno si el gasto a autorizar supera la cantidad de 300.000 euros.

3. No está sometida a esta exigencia de autorización la realización de gastos de la referida naturaleza contractual o subvencional que tengan lugar con posterioridad a la licitación o a la publicación de la convocatoria, en el caso de subvenciones de concurrencia competitiva, o de que se acuerde la concesión, en el caso de subvenciones de concesión directa.”

TERCERO.- La letra c) del artículo 1 de la Ley 4/2023, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2024, incluye al Servicio Murciano de Salud entre las entidades cuyos presupuestos integran los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

CUARTO.- De acuerdo con lo anterior, es necesario solicitar autorización del Consejo de Gobierno para la realización de gastos de cuantía superior a 300.000 euros antes de la licitación, al ser el Servicio Murciano de Salud una de las entidades previstas en la letra c) del artículo 1 de la Ley 4/2023, de 28 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia para el ejercicio 2024.

En aplicación del artículo 16.2.c) de la Ley 7/2004, de 28 de diciembre, de Organización y Régimen Jurídico de la Administración Pública de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, corresponde al Consejero de Salud la elevación al Consejo de Gobierno de la correspondiente propuesta de autorización.

En virtud de lo expuesto, se emite informe favorable sobre el procedimiento tramitado para elevación al Consejo de Gobierno de la propuesta de autorización de la realización del mencionado gasto, por importe de 2.658.865,64 € (10% IVA incluido) conforme determina la Ley 5/2010, de 27 de diciembre, de medidas extraordinarias para la sostenibilidad de las finanzas públicas, sin perjuicio de

la documentación e informes que se emitan en el momento procedimental oportuno durante la tramitación del correspondiente expediente de contratación.

EL ASESOR JURÍDICO

(Documento firmado electrónicamente)

VBº y Conforme

La Jefa del Servicio Jurídico

Consejería de Salud

19/02/2024 12:19:33

25/04/2024 14:02:10



PROPUESTA DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD

INFORME SOBRE EL PERIODO DE VALIDEZ DE LA MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD Y PROPUESTA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 25-10-2023.

Por esta Dirección de Gestión de la Gerencia del Área III, en fecha 25 de octubre de 2023 se elevó a la Secretaría General Técnica del SMS una memoria justificativa de la necesidad e informe propuesta para la contratación del servicio de referencia, en cuyo apartado 1 se indicaba lo siguiente:

“1. FECHA DE REALIZACIÓN Y PERIODO DE VALIDEZ DE LA MEMORIA.

La presente Memoria ha sido elaborada el día 25 de octubre de 2023, entendiéndose que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de 3 meses, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista de la necesario ajuste de los precios al mercado y el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación.”

Dado que ya ha transcurrido el indicado plazo de 3 meses sin que se haya incoado el expediente de contratación, debido a la complejidad de la preparación del mismo, **ampliamos el plazo de validez temporal a 6 meses** teniendo en cuenta la evolución de los precios que se mantienen ajustados al mercado, teniendo en cuenta el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación.”

EL DIRECTOR DE GESTIÓN Y SERVICIOS GENERALES DEL ÁREA III DE SALUD



PROPUESTA DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD

ANEXO I

MEMORIA DE NECESIDAD E INFORME PROPUESTA

1. FECHA DE REALIZACIÓN Y PERIODO DE VALIDEZ DE LA MEMORIA.

La presente Memoria ha sido elaborado el día 25 de octubre de 2023, entendiéndose que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de 3 meses, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista de la necesario ajuste de los precios al mercado y el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación.

2.- RÉGIMEN JURÍDICO APLICABLE.

En el expediente objeto de tramitación se aplicarán, con carácter general, las siguientes normas:

- Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno.
- Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
- Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público.
- Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

Específicamente será igualmente aplicables y a tener en cuenta, las siguientes normas:

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales.
- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General sanitario de empresas alimentarias y alimentos.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Reglamento (CE) 852/2004, del parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, que ha sido derogado por el Real Decreto 1086/2020 de 9 de diciembre, por el que



se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y por el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

El presente documento tiene naturaleza administrativa y carácter preceptivo y forma parte del correspondiente expediente de contratación, siendo vinculante en sus términos y consideraciones, a cuyos efectos será objeto de publicidad en el Perfil del Contratante del Servicio Murciano de Salud.

3.- TÍTULO HABILITANTE.

La presente Memoria es emitida por la Dirección Gerencia del Área III de Salud, al amparo de lo establecido en la Resolución del Director Gerente del Servicio Murciano de Salud de 8 de enero de 2015, por la que se delegan diversas competencias en materia de gestión de precios públicos, contratación y otras materias, en diversos órganos del Servicio Murciano de Salud (BORM núm. 14, de 19/01/2015), en concordancia con el Decreto nº 148/2002, de 27 de diciembre de 2002, por el que se establece la estructura y funciones de los órganos de participación, administración y gestión del Servicio Murciano de Salud (BORM núm. 7, de 10/01/2003) que asume, entre otras, las competencias y funciones en materia de contratación.

De acuerdo con lo anterior, corresponde a esta Gerencia del Área III de Salud la determinación de las necesidades de contratación y su planificación. Al tratarse en el presente caso de un contrato de mixto de servicios y concesión de servicios por importe superior a 300.000 euros, IVA excluido, se eleva propuesta justificada al órgano competente para su tramitación, licitación y adjudicación, que es el Director Gerente del Servicio Murciano de Salud.

4.- NECESIDAD Y FINALIDAD INSTITUCIONAL.

Conforme a lo previsto en el **artículo 28 LCSP** *las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales.* En este sentido, la necesidad detectada y objeto de estudio es plenamente conforme y se halla dentro del marco general de actuación determinado por la finalidad institucional de la Gerencia del Área III de Salud.

En virtud de lo anterior, procede determinar cuáles son los elementos definitorios de la necesidad que debe ser cubierta mediante la apertura del expediente de contratación, así como analizar las concretas prestaciones que constituirán el objeto



del contrato y que deberán realizarse para la consecuente satisfacción de la necesidad institucional detectada de acuerdo con los siguientes parámetros:

1. Definición de la necesidad.

Servicio de restauración para pacientes y personal de guardia del Hospital Universitario Rafael Méndez de Lorca, y la concesión de los servicios de explotación de las cafeterías de personal y de público del hospital, así como la explotación de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en los centros del Área III de Salud.

2. Presupuesto base de licitación, con desglose de % de IVA aplicable. El presupuesto base de licitación se ha calculado para una duración inicial del contrato de dos años, ascendiendo a un total de **DOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL OCHOCIENTOS SESENTA Y CINCO EUROS CON SESENTA Y CUATRO CÉNTIMOS (2.658.865,64 €) IVA incluido** (base imponible: 2.417.150,58 €; IVA al 10%: 241.715,06 €), y que resulta de la aplicación de los precios unitarios a las estimaciones de consumos de pensiones alimenticias para pacientes y menú para el personal de guardia según cálculos y justificaciones que constan en la Memoria Económica que se acompaña a la presente propuesta.

Respecto a la concesión de la explotación de las cafeterías de personal y de público del hospital, así como la explotación de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, se fija un canon mínimo anual por importe total de **DIEZ MIL EUROS (10.000,00€) IVA incluido** (base imponible: 8.264,46€; IVA al 21%: 1.735,54€), el cual se ha calculado en función de los resultados actuales de la explotación.

3. Extensión de la necesidad: temporal y geográfica. En cuanto a su extensión temporal, este contrato tiene una duración prevista de **DOS AÑOS**, con posibilidad de **TRES prórrogas anuales máximas**.

En cuanto a la extensión de la necesidad geográfica, ésta se circunscribe al Hospital Universitario "Rafael Méndez" de Lorca para los servicios de restauración para pacientes y personal de guardia y máquinas expendedoras de alimentos y bebidas instaladas en el mismo; y otros centros del Área III de Salud (Centros de Salud de Águilas-Norte, Lorca-Sur, Totana-Sur, Totana-Norte, Salud Mental de Lorca y el Centro de Especialidades de Santa Rosa de Lima) para la instalación de y explotación en los mismos de máquinas expendedoras.

4. Identificación de los Lotes, en su caso.

No se establece ninguna división en lotes en cuanto que dificultaría la correcta ejecución del contrato, ya que las distintas prestaciones que lo integran se configuran como una unidad de gestión y explotación que comparte recursos materiales y humanos que deben ser coordinados por un mismo adjudicatario para conseguir una mayor eficiencia para la Administración posibilitando la viabilidad económica del contrato. La división en lotes podría generar conflictos organizativos entre los distintos adjudicatarios así como deficiencias en la calidad y rentabilidad de las prestaciones que conlleva su ejecución.



5.- CONCLUSIONES.

El órgano de contratación, en colaboración con los autores y partícipes mencionados, en ejercicio de sus funciones y potestades y de acuerdo con el mandato recibido para la planificación y ejecución de expedientes de contratación, tras analizar la situación y la información aportada al presente informe, extrae las siguientes conclusiones:

a) Que en el ámbito de esta Gerencia del Área III de Salud se ha puesto en evidencia la existencia de una necesidad concreta a satisfacer, cual es el Servicio de restauración para pacientes y personal de guardia del Hospital Universitario Rafael Méndez de Lorca, y la concesión de los servicios de explotación de las cafeterías de personal y de público del hospital, así como la explotación de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en los centros del Área III de Salud.

b) Que dicha necesidad se encuentra entre los fines institucionales que dicha entidad del sector público tiene asignados conforme a la normativa vigente y puede ser satisfecha mediante un contrato administrativo mixto de servicios y concesión de servicios.

c) Que la necesidad debe ser satisfecha de forma periódica durante un plazo concreto de duración, siendo exigible y oportuna la libre concurrencia y aplicable la limitación temporal a los contratos y se estima que el contrato que venga a satisfacer la expresada necesidad debe tener una duración de 2 AÑOS y con posibilidad de TRES prórrogas anuales.

d) Que, conforme a la letra y espíritu de la ley, se estiman aplicables al contrato que venga a satisfacer la expresada necesidad los siguientes valores:

- Libertad de concurrencia.
- Publicidad.
- Seguridad.
- Calidad.
- Eficacia y eficiencia
- Protección medioambiental (envases, residuos...).
- Cumplimiento de la legislación vigente (etiquetas).
- Cumplimiento de los contratos.
- Rapidez en el suministro/servicio.
- Protección de los derechos de los trabajadores.
- Creación de empleo estable y calidad en el empleo.
- Igualdad de género.
- Protección de los derechos de propiedad intelectual e industrial.



e) Que en los Pliegos de Cláusulas Administrativas Particulares y de Prescripciones Técnicas se desarrollarán las indicaciones y recomendaciones contenidas en esta Memoria para lograr el pleno cumplimiento del objeto del contrato y la plena satisfacción de la necesidad detectada, siempre de acuerdo con el principio de integridad, la búsqueda de la mejor relación calidad precio y demás reglas y principios legales aplicables.

En consecuencia, a la vista de las necesidades y motivaciones anteriormente expuestas, al Sr. Director Gerente del Servicio Murciano de Salud se **PROPONE** el inicio de la tramitación del expediente de contratación de acuerdo con los siguientes datos generales:

OBJETO DEL CONTRATO: Servicio de restauración para pacientes y personal de guardia del Hospital Universitario Rafael Méndez de Lorca, y la concesión de los servicios de explotación de las cafeterías de personal y de público del hospital, así como la explotación de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas en los centros del Área III de Salud.

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN (desglose del IVA): 2.658.865,64 € IVA incluido (base imponible: 2.417.150,58 €; IVA al 10%: 241.715,06 €).

Canon mínimo anual a pagar por el concesionario: **10.000,00€ IVA incluido** (base imponible: 8.264,46€; IVA al 21%: 1.735,54€)

PLAZO DE DURACIÓN Y PRÓRROGAS:
2 AÑOS y con posibilidad de TRES prórrogas anuales.

FIRMA (Gerente de Área o Director de Gestión)



PROPUESTA DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD

INFORME SOBRE EL PERIODO DE VALIDEZ DE LA MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD Y PROPUESTA DE CONTRATACIÓN DE FECHA 25-10-2023.

Por esta Dirección de Gestión de la Gerencia del Área III, en fecha 25 de octubre de 2023 se elevó a la Secretaría General Técnica del SMS una memoria justificativa de la necesidad e informe propuesta para la contratación del servicio de referencia, en cuyo apartado 1 se indicaba lo siguiente:

“1. FECHA DE REALIZACIÓN Y PERIODO DE VALIDEZ DE LA MEMORIA.

La presente Memoria ha sido elaborada el día 25 de octubre de 2023, entendiéndose que a la vista de las características del objeto contractual tiene un periodo de validez temporal de 3 meses, transcurridos los cuales sin que haya sido incoado expediente de contratación alguno se considerará no apto, a la vista de la necesario ajuste de los precios al mercado y el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación.”

Dado que ya ha transcurrido el indicado plazo de 3 meses sin que se haya incoado el expediente de contratación, debido a la complejidad de la preparación del mismo, **ampliamos el plazo de validez temporal a 12 meses** teniendo en cuenta la evolución de los precios que se mantienen ajustados al mercado, teniendo en cuenta el carácter temporal de las necesidades y fines institucionales objeto de la contratación.”

EL DIRECTOR DE GESTIÓN Y SERVICIOS GENERALES DEL ÁREA III DE SALUD



PROPUESTA DE CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD.

MEMORIA ECONÓMICA JUSTIFICATIVA DE TODOS LOS COSTES **(DEFINITIVA)**

De conformidad con las instrucciones contenidas en el apartado VIII (ANEXO IV) del “Plan de mejora para la gestión eficiente de la contratación administrativa y del aprovisionamiento de productos sanitarios y farmacéuticos”, aprobado por el Consejo de Administración del Servicio Murciano de Salud con efectos desde 2016, por el servicio o unidad impulsora de la contratación propuesta se considera justificado el presupuesto de licitación en base a lo siguiente:

ANTECEDENTES

I) Finalidad de las prestaciones a contratar

Las prestaciones que incluye el objeto del futuro contrato que se propone, que se definen detalladamente en el Pliego de Prescripciones Técnicas que se acompaña, tienen como objetivo primordial satisfacer las necesidades alimenticias de los pacientes ingresados en el Hospital Universitario “Rafael Méndez” de Lorca, mediante la elaboración, preparación y suministro de las dietas y alimentos que en cada caso precisen, para poder cumplir con los requerimientos asistenciales durante su estancia en el Hospital.

También se pretende atender las necesidades de alimentación del personal de guardia en el hospital (servicio de comedor para almuerzos y cenas), así como las necesidades especiales de restauración que puedan surgir con motivo de la celebración de ciertos eventos en el centro.

Y, al mismo tiempo, se pretende dar cobertura a las demandas de los usuarios y profesionales de mantener su acceso a productos alimenticios y bebidas tanto en las actuales cafeterías y máquinas expendedoras (máquinas de “vending”) ubicadas en el hospital como en nuevas máquinas expendedoras a instalar en todos los centros del Área III de Salud.

II) Situación actual y necesidad del contrato

Actualmente las prestaciones objeto del contrato que se propone se están llevando a cabo de forma separada mediante la ejecución de dos contratos distintos por empresas diferentes:

- A) Por un lado, el servicio de alimentación del personal de guardia del hospital (comedor de guardia), la explotación de las cafeterías de personal y público y de las máquinas



expendedoras automáticas en el hospital, así como la prestación de servicios especiales de restauración a instancias de la Gerencia que puedan surgir con motivo de la celebración de ciertos eventos en el centro, se está prestando por la empresa AMG SERVICIOS INTEGRADOS S.L., en cumplimiento del contrato formalizado en fecha 30 agosto de 2011, con una duración inicial de ocho años, prorrogables por períodos anuales hasta un máximo de dieciséis años (expediente 24/10 - Nº SAP 4610000348/CAE/9999/1100214751/11/PA). Actualmente el contrato se encuentra ejecutándose en su quinta prórroga anual, que finaliza el 30 de septiembre de 2024.

- B) Por otro lado, el servicio de alimentación de los pacientes ingresados en el Hospital Universitario “Rafael Méndez” lo presta la empresa COEMCO RESTAURACIÓN, S. A. (expediente CSE/9999/1101023932/21/PA), en virtud del contrato formalizado el 17 de octubre de 2022, con un plazo de duración de tres años pero que ha sido resuelto de mutuo acuerdo con efectos del 30 de noviembre de 2023.

Ambos contratos se han estado ejecutando en condiciones insostenibles para su viabilidad económica por razones sobrevenidas no previstas en los pliegos que los rigen, no siendo posible paliar dicha situación por los mecanismos de revisión de precios y/o modificación del contrato previstos legalmente. Las empresas contratistas han puesto de manifiesto que en la actual situación la prestación de los servicios que tienen encomendados deviene insostenible por el alza generalizada de precios del mercado, lo cual ha sido constatado por esta Gerencia a la vista de la evolución durante los últimos 18 meses de la ejecución de tales contratos: incrementos continuados del IPC, costes laborales, suministros y materias primas específicas muy por encima de las estimaciones tenidas en cuenta para calcular el precio de los contratos, así como disminución de la demanda de los servicios que generan ingresos a los contratistas.

En este contexto, dado que el primero de los contratos (alimentación del personal de guardia y cafeterías) ya se encuentra en su 5ª prórroga anual y el segundo (alimentación de pacientes) ha sido resuelto por mutuo acuerdo, se hace necesario licitar nuevamente las prestaciones. Para ello, esta Gerencia ha valorado la conveniencia de unificarlas todas en un único expediente de contratación que, partiendo de las prestaciones y condiciones económicas de los contratos actuales, incluya una actualización de los precios y estimaciones teniendo en cuenta la evolución de los últimos 18 meses y, al mismo tiempo, adapte la prestaciones y obligaciones del contratista a la nueva situación conocida y previsiones de evolución futura.

Se considera que esta opción de unificar las prestaciones en un solo contrato sería un estímulo para los potenciales licitadores a la hora de presentar ofertas más competitivas, dado que contarían con economías de escala no existentes con la situación actual de contratos separados: mayor volumen de ingresos por actualización de precios y aumento de servicio a facturar; mayor volumen de compra a proveedores; posibilidad de gestionar más eficientemente el personal propio, dado la proximidad de todas las dependencias (cocina, cafeterías, almacenes de materias primas) que se encuentran en el Hospital Universitario “Rafael Méndez”.

Además, esta fórmula se está aplicando en otras áreas de salud del SMS y permite considerar que se trata de una opción más eficiente para la prestación del servicio, ya que también diversifica las fuentes de ingresos (ingresos por servicio de alimentación de pacientes



y por servicio de alimentación del personal de guardia, ingresos por explotación de las cafeterías, e ingresos por explotación de las máquinas de “vending”) y, al no existir una vinculación directa entre ellas, garantiza una mayor equilibrio económico del contrato.

DETERMINACIÓN DEL PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN

El punto de partida para la determinación del nuevo presupuesto base de licitación han de ser los precios unitarios de las distintas pensiones alimenticias y de los alimentos extra contemplados en el Pliego de Prescripciones Técnicas, así como las nuevas estimaciones de consumo de tales ingestas para el período de duración inicial del nuevo contrato, teniendo en cuenta las inversiones y demás gastos del adjudicatario que requieren un período de amortización, así como el canon anual a pagar por el mismo en concepto de explotación de las cafeterías y máquinas de “vending”. Los mencionados precios unitarios incluyen todos los costes directos e indirectos, inversiones y otros gastos que debe asumir el adjudicatario, así como un porcentaje de beneficio empresarial.

Para la estimación de las necesidades del servicio de alimentación de pacientes y del servicio de comedor a los facultativos de guardia, se han considerado como referencia los datos de actividad del Hospital de los años 2020, 2021, 2022 y 2023 (hasta septiembre). En este sentido, se tienen en cuenta como datos comunes a ambas prestaciones los relativos a la actividad asistencial prestada por el hospital así como los datos relativos a los costes de personal.

I) Datos referidos a la actividad asistencial

Se consideran las tres anualidades en relación al número de camas instaladas, ingresos anuales, consultas, urgencias atendidas y población adscrita al Hospital.

ACTIVIDAD/AÑO	2020	2021	2022	2023*
Camas Instaladas	287	287	291	291
Ingreso Anuales	10459	11492	12400	9548
Consultas Anuales	155131	160861	176752	139090
Urgencias Anuales	60054	72240	88081	68452

(*) Hasta septiembre incluido

II) Costes de personal

Para el cálculo de los costes de personal se ha tenido en consideración el Real Decreto 99/2023, de 14 de febrero, por el que se fija el salario mínimo interprofesional para 2023, el cual lo fija en 1.080,00 euros/mes.

Asimismo, se han contemplado las previsiones de los incrementos salariales del Acuerdo del Convenio Colectivo de Hostelería de Murcia para los años 2023, 2024 y 2025 (BORM del 10/07/2023), que prevé un incremento del 3% para 2024 sobre el salario de 2023 y e idéntico incremento para las retribuciones de 2025 sobre las percibidas en 2024, así como



los costes de seguridad social y los incluidos en la Disposición final 4ª de la Ley 21/2021 (MEI).

En este cálculo se han incluido las retribuciones mínimas, los costes sociales repercutidos al empleador, la sustitución de las vacaciones anuales, así como un porcentaje sobre las retribuciones estimadas en concepto de sustitución por absentismo.

El número de trabajadores, según categoría y jornada laboral, estimados para la ejecución de las prestaciones antes referidas son los siguientes:

PLANTILLA MÍNIMA DE TRABAJADORES ADSCRITOS A LA ELABORACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN DE PACIENTES		
CATEGORIA	Nº	HORAS/ SEMANA
DIETISTA	3	40 horas
ALMACENERO/COCINERO	1	40 horas
ALMACENERO	1	16 horas

No obstante, dicha relación no equivale al personal que la empresa adjudicataria deberá subrogar, en aplicación del artículo 130 LCSP, en tanto que las prestaciones que son objeto de valoración para la determinación del presupuesto base de licitación no abarcan todas las prestaciones que comprende el futuro contrato.

III) Determinación del presupuesto base de licitación de los menús del personal de guardia

Con el fin de garantizar la continuidad asistencial prestada por el hospital mediante el servicio de comedor al personal facultativo de guardia, se han analizado los servicios consumidos durante los años 2020, 2021, 2022 y 2023 (hasta septiembre), conforme a la siguiente exposición:

MENÚ DE GUARDIA				
CONSUMOS/AÑO	2020	2021	2022	2023*
Comidas	11044	12399	12640	9590
Cenas	9988	11189	11847	9067
Total	21032	23588	24487	18657

(*) Hasta septiembre incluido

Para la determinación del presupuesto base de licitación de los menús del personal de guardia se parte de los consumos realizados durante el año 2022, con un total de 24.487 menús, compuestos por 12.640 comidas y 11.847 cenas, cantidad que será superada en el año 2023 si proyectamos los menús hasta el 31 de diciembre (24.876), lo que supone un incremento del 1,59 %. A los consumos consolidados del año 2022 se le ha añadido de forma estimativa un incremento aproximado del 2 %, teniendo en cuenta que el aumento anual de la plantilla del personal de guardia ya ha experimentado una ampliación que ahora podemos considerar estabilizada, tras el auge ocasionado por la pandemia. Así, se han calculado una



media de 25.000 menús anuales, entre comidas y cenas, para los siguientes dos años de duración inicial del contrato.

Respecto del importe a abonar por cada menú, este se ha ido incrementando de forma paulatina desde el inicio del contrato en 2011, mediante sucesivas revisiones de precios. Así, ha evolucionando desde un 5,53 € (5,12 € más el 8% IVA) del precio de adjudicación del contrato suscrito en 2011, pasando por los 6,43 € (5,85 € más 10% IVA) de la revisión practicada para la cuarta prórroga correspondiente al mes septiembre/22 (en la que se incrementa un 7,055%, equivalente al 85% del IPC de abril/2021-2022 calculado en el 8,3%), hasta los 6,65 € (6,05 € más 10% IVA) aplicada en la quinta prórroga correspondiente al mes de septiembre/23 (con un incremento del 3,49%, equivalente al 85% del IPC de abril/2022-2023 fijado en el 4,1% por el INE. De no aplicarse la limitación establecida por el TRLCSP-2011 y se aplicara el 100% de incremento del IPC, el precio de menú aplicando exclusivamente sobre la última revisión ascendería a 6,09 € sin IVA y 6,69 € con IVA). Como resumen de lo expuesto, la variación del IPC general desde abril/11 hasta abril/23 ha supuesto un incremento del 23,00%, lo que hace que el precio licitado del menú inicial de 5,12 € de 2011 se haya revalorizado hasta los 6,30 €, IVA excluido.

En este sentido, teniendo en cuenta los precios de las materias primas actualizados conforme al IPC, los incrementos por gastos de personal debido a las subidas salariales producto de los convenios colectivos aplicables, el aumento de los gastos generales por suministros varios y el abono de los cánones y las inversiones que tiene que realizar el nuevo contratista, se determina como importe máximo del menú del personal facultativo de guardia el siguiente:

IMPORTE MENÚ SIN IVA: 7,70 €
IMPORTE MENÚ CON IVA: 8,47 € (IVA 10 %: 0,77 €)

El presupuesto base de licitación correspondiente a los menús del personal facultativo de guardia, con desglose de precios unitarios y consumos estimados es el siguiente por año:

Consumo anual estimado	Precio menú sin IVA	Importe anual sin IVA
25.000	7,70 €	192.500,00 €

IV) Determinación del presupuesto base de licitación de la alimentación de los pacientes

En el cálculo del presupuesto de la prestación de alimentación a los pacientes partimos igualmente de los datos de los años 2020, 2021, 2022 y 2023 (hasta septiembre), que ofrecen los siguientes resultados, según el tipo de pensión:



Tipo Dietas	Años			
	2.020	2.021	2.022	Hasta Sep2023
1-BASAL				
Desayunos	44.879	48.293	48.450	38743
Comidas	47.144	50.949	51.516	41279
Meriendas	40.486	42.045	42.775	33839
Cenas	44.380	48.392	48.938	38842
2-POSTQUIRURGICA Y TERAP				
Desayunos	8.372	9.516	11.104	8564
Comidas	8.740	10.157	12.002	9270
Meriendas	8.520	9.127	10.804	8178
Cenas	8.822	9.774	11.416	8647
3-LIQUIDA				
Desayunos	3.029	3.419	3.810	2713
Comidas	3.404	3.843	4.208	3016
Meriendas	3.089	3.315	3.598	2669
Cenas	3.208	3.430	3.821	2818

Igualmente, teniendo en cuenta los precios de las materias primas actualizados conforme al IPC, los incrementos por gastos de personal debido a las subidas salariales producto de los convenios colectivos aplicables, el aumento de los gastos generales por suministros varios y el abono de los cánones y las inversiones que tiene que realizar el nuevo contratista, se determina como precios de las diferentes ingestas de pacientes los siguientes:

		Precio Unitario Máximo (Sin IVA)	Número Estimado de Servicios (1 año)	Importe Estimado 1 año (Sin IVA)
A) Pensión basal	Desayuno	2,82 €	51.667 ud	145.700,94 €
	Comida	5,79 €	55.309 ud	320.239,11 €
	Merienda	1,67 €	45.119 ud	75.348,73 €
	Cena	4,82 €	51.789 ud	249.622,98 €
Menú completo	Total	15,10 €		790.911,76 €

B) Pensión terapéutica	Desayuno	1,69 €	11.419 ud	19.298,11 €
	Comida	4,08 €	12.360 ud	50.428,80 €
	Merienda	1,69 €	10.904 ud	18.427,76 €
	Cena	4,08 €	11.520 ud	47.001,60 €
Menú completo	Total	11,54 €		135.156,27 €

C) Pensión líquida	Desayuno	0,52 €	3.617 ud	1.880,84 €
	Comida	1,77 €	4.021 ud	7.117,17 €



	Merienda	0,52 €	3.559 ud	1.850,68 €
	Cena	1,77 €	3.757 ud	6.649,89 €
Menú completo	Total	4,58 €		17.498,58 €

D) Alimentos Extra				72.508,68 €
	Total			1.016.075,29 €

Para la conformación del precio unitario de la pensión basal, se ha considerado necesario los costes directos e indirectos en relación a las exigencias que el Pliego de Prescripciones Técnicas se plantean adicionales al coste de materias primas.

Asimismo para el cálculo total de la misma se incorpora una estimación de un 4% de gastos generales y un 6% de beneficio industrial.

Pensión basal		Desglose en €	Desglose en %
Costes directos	Materia Prima	7,623 €	50,49%
	Personal	2,152 €	14,25%
	Inversiones	1,27 €	8,41%

Costes indirectos	Consumos (agua, Luz, Gas)	0,93 €	6,16%
	Mantenimiento de instalaciones	0,50 €	3,31%
	Informática	0,08 €	0,53%
	Otros costes (Analítica, fungible...)	1,17 €	7,75%

Coste Pensión	13,725 €
---------------	-----------------

Gastos Generales (4%)	0,82 €	5,45%
Beneficio Industrial (6%)	0,55 €	3,64%

Precio Dieta Basal	15,10 €	100%
--------------------	----------------	------

Los porcentajes del coste del resto de dietas sobre el importe de la dieta basal, son los siguientes:

- Pensión Terapéutica 76,42% (11,54€)
- Pensión Líquida 30,36% (4,58€)



CANON DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

El canon por la explotación de las cafeterías de personal y de público será único. Igualmente, el canon por la explotación de las máquinas expendedoras también será único. Teniendo en cuenta las actuales circunstancias y los datos de explotación, se fija el siguiente canon anual:

CANON DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS			
Canon de explotación	Importe sin IVA	IVA 21%	Importe con IVA
Cafeterías de personal y público	4.132,23 €	867,77 €	5.000,00 €
Máquinas expendedoras	4.132,23 €	867,77 €	5.000,00 €

INVERSIONES EN LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO

El importe de las inversiones irá destinado a la actualización y mejora de la parte estructural y de instalaciones de las dos cafeterías, de personal y de público, y de la cocina del hospital. Conforme a las necesidades que presentan las actuales instalaciones se establece como importe de inversión anual el siguiente:

La inversión anual se establece en 75.000 €, IVA excluido.

ELEMENTOS INTEGRANTES DE LA ESTRUCTURA DE LOS COSTES UNITARIOS POR PENSIÓN ALIMENTICIA Y MENÚ DEL PERSONAL DE GUARDIA

En la valoración de los elementos que integran la estructura de las pensiones alimenticias y los menús del personal de guardia, se han tenido en cuenta los precios habituales en el mercado, así como los costes directos e indirectos y otros eventuales gastos, así como el beneficio industrial del empresario.

Los cálculos se han realizado conforme determina el artículo 102.4 de la LCSP, por componentes de la prestación, quedando desglosado en los siguientes importes:

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN 1 AÑO, IVA EXCLUIDO:

- * Costes de personal: 163.652,98 € (13,54%)
- * Coste materia prima: 549.375,27 € (45,46%)
- * Alimentos extra: 65.883,97 € (5,45%)
- * Inversiones en obras y equipamiento: 75.000,00 € (6,21%)
- * Costes indirectos: 244.792,59 € (20,25%)

TOTAL GASTOS: 1.098.704,81 €.

*Beneficio industrial 6%: 65.922,29 €.

*Gastos generales 4%: 43.948,19 €.

TOTAL 1 año: 1.208.575,29 €, IVA excluido

TOTAL 2 años: 2.417.150,58 €, IVA excluido.



CONCLUSIÓN

Por todo lo expuesto, el **presupuesto base de licitación** del presente contrato asciende a la cantidad total de **2.658.865,64 €**, correspondiendo al importe base la cantidad de 2.417.150,58 € y a la parte del IVA aplicable (10 %) la cifra de 241.715,06 €, con el siguiente desglose:

PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, IVA INCLUIDO: 2.658.865,64 €
PRESUPUESTO BASE DE LICITACIÓN, IVA EXCLUIDO: 2.417.150,58 €.
(IVA 10 %: 241.715,06 €).

Teniendo en cuenta lo previsto en el art. 101 de la LCSP y el tipo de contrato del presente expediente, el cálculo del **valor estimado** se ha efectuado teniendo en consideración los costes derivados de la aplicación de las normativas laborales vigentes, otros costes que se deriven de la ejecución material de los servicios, los gastos generales de estructura y el beneficio industrial así como los siguientes apartados:

Presupuesto Base de licitación (IVA excluido)	2.417.150,58 €
Eventuales prórrogas (3 años)	3.625.725,87 €
Modificaciones previstas (DA 33ª LCSP): 20%	483.430,12 €
Cualquier forma de opción eventual	0,00 €
Primas o pagos a los licitadores	0,00 €
TOTAL VALOR ESTIMADO	6.526.307,00 €

Documento firmado electrónicamente en Lorca (Murcia), en la fecha y hora indicadas al margen, por el SUBDIRECTOR DE GESTIÓN Y SS. GG. DEL ÁREA III DE SALUD.



Región de Murcia
Consejería de Salud



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL

CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA DE SALUD III.

INDICE

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO
- 2.- UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES
- 3.- ACTIVIDAD
 - 3.1 ACTIVIDAD HOSPITALARIA
 - 3.2 ACTIVIDAD COCINA CENTRAL
 - 3.3 ACTIVIDAD COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA
- 4.- CONDICIONES TÉCNICAS, EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES
 - 4.1. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO
 - 4.2. MANTENIMIENTO DE BIENES Y EQUIPOS
 - 4.3. ADQUISICIÓN Y REPOSICIÓN DE MENAJE, UTILLAJE, Y MATERIAL FUNGIBLE
 - 4.4 SUMINISTROS (AGUA, LUZ Y GAS)
- 5.- SERVICIO DE RESTAURACION ALIMENTACION DE PACIENTES
 - 5.1 RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA
 - 5.2 ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS
 - 5.3 PENSIÓN ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES
- 6.- CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA
 - 6.1 MENUS Y CARTAS
 - 6.2 HORARIO DE SERVICIOS Y NORMAS DE FUNCIONAMIENTO
 - 6.3 COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA
 - 6.4 SERVICIOS ESPECIALES
- 7.- MÁQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA.
 - 7.1 MÁQUINAS.
 - 7.2 RESPONSABILIDAD.
 - 7.3 PRODUCTOS.
- 8.- LIMPIEZA
- 9.- GESTIÓN DE RESIDUOS
- 10.- RECURSOS HUMANOS
- 11.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SALUD LABORAL
- 12.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD
- 13.- SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA
- 14.- INTEGRACIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN
- 15.- FACTURACIÓN
- 16.- INFORMACIÓN A FACILITAR
- 17.- COMITÉ DE ALIMENTACIÓN
- 18.- CLAUSULA MEDIOAMBIENTAL
- 19.- INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR
- 20.- NORMATIVA APLICABLE

ANEXO 1.- RELACIÓN DE TRABAJADORES DEL EXPEDIENTE.



Región de Murcia
Consejería de Salud



- ANEXO 2.- PLANO CAFETERÍA PÚBLICO.
- ANEXO 3.- PLANO CAFETERÍA PERSONAL.
- ANEXO 4.- PLANO COCINA.
- ANEXO 5.- UBICACIONES MÁQUINAS DE VENDING
- ANEXO 6.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE CAFETERÍA EN PROPIEDAD
- ANEXO 7.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE COCINA EN PROPIEDAD.
- ANEXO 8.- CALIDADES MÍNIMAS EXIGIDAS-ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.
- ANEXO 9.- GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS.
- ANEXO 10.- LISTADO DE ALIMENTOS EXTRA
- ANEXO 11.- MATERIAL DE UN SOLO USO.
- ANEXO 12.- FRECUENCIAS DE LIMPIEZA
- ANEXO 13.- CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN
- ANEXO 14.- SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIO. (SGI-NUEVA APLICACIÓN SHERPA)
INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN
ECONÓMICA.
- ANEXO 15.- LISTADO DE PRECIOS DE CAFETERIAS.
- ANEXO 16.- LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS MAQUINAS DE VENDING
- ANEXO 17.- MENÚ HOSPITALIZACIÓN.

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARJ



Región de Murcia
Consejería de Salud



1.- OBJETO DEL CONTRATO

El presente Pliego de Prescripciones Técnicas tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones de la prestación del servicio de restauración para pacientes y personal de guardia del Hospital Universitario Rafael Méndez (en adelante HURM), así como de la concesión de servicios para la explotación de las cafeterías de personal y de público en el recinto hospitalario y la explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes y/o alimentos sólidos en el HURM y diversos centros dependientes del Área III de Salud.

Se incluyen en el objeto del contrato las siguientes prestaciones:

1. **Gestión del servicio de restauración para la alimentación de los pacientes**
2. **Gestión del comedor del personal de guardia.**
3. **Explotación del servicio de cafeterías de personal y de público.**
4. **Explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes y/o alimentos sólidos.**

Las denominaciones “Gerencia del Área”, “Dirección del Hospital”, “Dirección del Área” o “Dirección” son equivalentes a la Gerencia del Área de Salud III-Lorca.

2.- UBICACIÓN DE LAS INSTALACIONES

- La cafetería de público se encuentra frente a la entrada principal del edificio principal, en la planta 0. **Anexo 2.**
- La cafetería de personal se encuentra ubicada en la planta sótano del edificio principal. **Anexo 3.**
- La cocina central de alimentación de pacientes se encuentra ubicada en la planta sótano del edificio principal. **Anexo 4.**
- Las ubicaciones de las máquinas de expendedoras se exponen en **Anexo 5.**

3.- ACTIVIDAD

3.1- ACTIVIDAD HOSPITALARIA

La siguiente información se facilita como datos orientativos del Hospital, según la actividad de los años **2020, 2021, 2022 y 2023**. En ningún caso podrán ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte del adjudicatario.



Región de Murcia
Consejería de Salud



	AÑO 2020	AÑO 2021	AÑO 2022	AÑO 2023 (*)
Camas Instaladas:	287	287	291	291
Ingreso Anuales:	10459	11492	12400	9548
Consultas Anuales:	155131	160861	176752	139090
Urgencias Anuales:	60054	72240	88081	68452

(*) Hasta septiembre incluido

3.2- ACTIVIDAD COCINA CENTRAL

Tipo Dietas	Años			
	2.020	2.021	2.022	Hasta Sep2023
1-BASAL				
Desayunos	44.879	48.293	48.450	38743
Comidas	47.144	50.949	51.516	41279
Meriendas	40.486	42.045	42.775	33839
Cenas	44.380	48.392	48.938	38842
2-POSTQUIRURGICA Y TERAP				
Desayunos	8.372	9.516	11.104	8564
Comidas	8.740	10.157	12.002	9270
Meriendas	8.520	9.127	10.804	8178
Cenas	8.822	9.774	11.416	8647
3-LIQUIDA				
Desayunos	3.029	3.419	3.810	2713
Comidas	3.404	3.843	4.208	3016
Meriendas	3.089	3.315	3.598	2669
Cenas	3.208	3.430	3.821	2818

3.3- ACTIVIDAD COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA

MENÚS DE GUARDIA POR AÑOS				
Ingestas	2020	2021	2022	2023*
COMIDAS	11044	12399	12640	9590
CENAS	9988	11189	11847	9067

(*) Hasta septiembre incluido

4- CONDICIONES TÉCNICAS, EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES

El Hospital pone a disposición del adjudicatario las instalaciones correspondientes, así como la relación del material y maquinaria que actualmente se encuentran instalados, y que figuran en los **Anexo 6** (Maquinaria y material de cafetería en propiedad) y **Anexo 7** (Maquinaria y material de cocina central en propiedad), del presente pliego, quedando obligado el adjudicatario, en todo momento, a mantener en el mejor estado de conservación, funcionamiento y rendimiento dichos bienes, incluso al cesar en la



Región de Murcia
Consejería de Salud



prestación. Realizando, en su caso, todas las actuaciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias para garantizar el correcto desarrollo del servicio, reponiendo aquellos elementos deteriorados de imposible reparación o que la misma resulte antieconómica. Los nuevos modelos de aparatos a introducir en el EQUIPAMIENTO cuando sea imposible su reparación, sea antieconómica o por decisión de modificación en el sistema/técnica utilizada, serán elegidos en el Comité de Alimentación, que se regula en el punto 17, a partir de tres propuestas de gama similar incorporando los avances tecnológicos propios del momento.

Durante el desarrollo del contrato el inventario debe permanecer actualizado, y en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien, se comunicará al responsable del contrato. La baja de los bienes debe contar con la aprobación del responsable del contrato, formalizándose por escrito las circunstancias y motivos que ocasionan la baja en el inventario. El inventario se actualizará por parte del adjudicatario, como mínimo, cuatro veces al año y en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien. Dicho inventario se facilitará al responsable del contrato del Hospital.

Al finalizar el contrato, el contratista está obligado a devolver como mínimo, en cantidad y calidad todos los bienes relacionados en los Anexos citados.

El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones, fijas o móviles, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato, estando prohibida su utilización para fines distintos de los recogidos en el contrato.

Una vez finalizado el contrato, los equipos, material e instalaciones aportados por el adjudicatario pasarán a ser propiedad del Hospital.

El contratista no podrá enajenar bienes afectos al contrato que hubieren de revertir en el Hospital, ni gravarlos, salvo autorización expresa. En el caso de adquirirlos mediante operaciones de arrendamiento financiero, éstas deberán garantizarse por otras vías, de tal forma que no grave sobre los bienes ningún tipo de reserva de dominio. Para su debida constancia, las copias de los documentos de adquisición deben aportarse al Hospital.

El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato todo el material y equipamiento recibido, así como los aportados por él durante la ejecución del contrato, en unas condiciones y estado que resulte adecuado para su uso, a juicio de la peritación que se efectúe por parte de la Dirección del Hospital. Caso de no ser correcto el estado de uso, el contratista deberá realizar las actuaciones y/o reparaciones necesarias.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, alterar ni transformar la situación de la maquinaria, mostradores, aumento de la potencia, capacidad de las instalaciones, etc., sin previa autorización expresa de la Dirección del Área, quedando en propiedad del Hospital las obras efectuadas a la finalización del contrato. La empresa adjudicataria presentará una memoria de las necesidades que la motivan y



Región de Murcia
Consejería de Salud



deberá ser aprobada por la Dirección del Hospital). El adjudicatario correrá a cargo de cuantos trámites y gastos generen dichas actuaciones.

En ambas cafeterías, dotadas de equipamiento propiedad del Área III, inventariado y referenciado en el **Anexo 6** (Maquinaria y material de cafetería en propiedad), cabe la opción de completar o modificar las instalaciones existentes y el equipamiento de las mismas, dependiendo del modelo de explotación propuesto por el contratista, previa aceptación expresa por parte de la Dirección del Área.

4.1- MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

La Dirección del Área se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los locales, instalaciones, bienes y equipos del servicio, para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizasen o fueran deficientes, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

La empresa adjudicataria llevará el mantenimiento técnico legal, funcional, preventivo y correctivo de todo el equipamiento, tanto del propio como del aportado por el Hospital, y de las dependencias a explotar, debiendo asegurar el correcto funcionamiento de dichos equipos. Todas las operaciones de mantenimiento a las que esté sujeta la empresa, deberán ser contratadas con empresas autorizadas y servicios técnicos oficiales.

El adjudicatario estará obligado a facilitar el acceso al personal de mantenimiento, a fin de realizar las reparaciones e inspecciones generales que sean necesarias. Así mismo, para la explotación del servicio, la empresa está sujeta a las normas internas del funcionamiento del Servicio de Ingeniería, Obras y Mantenimiento del Hospital.

El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajillas, cristalerías, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios que no hayan sido aportados por la Gerencia del Área.

La cesión de uso de los locales y de cualquier otro bien que el Hospital pueda entregar al adjudicatario para el desarrollo de la explotación en virtud de este contrato, no genera ningún derecho real a favor del contratista, por lo que, a la terminación del contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso, por parte de la Administración, en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que al efecto se haga.

La empresa adjudicataria deberá colaborar en las inspecciones de las instalaciones que necesite o considere necesarias la Dirección Técnica del Hospital (revisión de organismos de control, revisiones internas del Servicio de Ingeniería, revisiones del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales, inspecciones de Sanidad en materia de sanidad medioambiental, etc.).

En el caso de que la empresa adjudicataria propusiera actuaciones, tanto en obras, instalaciones, como en reformas, deberán de acompañarse de un proyecto técnico,



Región de Murcia
Consejería de Salud



para su previa aprobación por la Dirección del Hospital. No tendrá derecho alguno a indemnización por la realización de las mismas. Tanto los proyectos presentados como la ejecución de las obras e instalación de maquinaria, deberá cumplir en todo momento la normativa vigente y realizarse por empresa homologada por la Dirección General de Industria.

En el caso de efectuar dichas reformas, ampliaciones o instalación de equipos, deberá remitir a la Gerencia del Área III planos detallados, tipo "As-Built" o Conforme a Obra, de las operaciones realizadas, así como la documentación técnica del equipamiento instalado y su programa de explotación y mantenimiento.

Correrán a cargo del Servicio de Mantenimiento del Hospital los siguientes puntos:

1- Reposición y mantenimiento de los fungibles eléctricos (luminarias, interruptores y enchufes).

2- Primera actuación ante un incidente (actuación urgente y provisional). Es decir, un grifo que pierde agua, un atasco en un fregadero, etc. Si tras esa primera actuación, el Servicio de Mantenimiento considera necesaria la sustitución de cualquier elemento, se lo comunicará al adjudicatario para que a su cargo proceda a la sustitución de dicho elemento.

3- Los mantenimientos preventivos de la instalación contra incendios, gas, luz y cualquier otra de obligado cumplimiento.

4- En aseos, las actuaciones de fontanería y mantenimiento de sanitarios.

5- Climatización y renovación de aire.

6- Aquellas modificaciones que supongan un aumento de la potencia o capacidad de las instalaciones

7- Descalcificadora del servicio de cocina.

Correrán a cargo del adjudicatario los siguientes puntos:

1- Conservación de los locales e instalaciones fijas, entendiéndose por tales la reposición de cristales, pinturas, puertas, etc.

2- Mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de todo el equipamiento y maquinaria inventariados y el que pudiese introducir el adjudicatario.

3- En cuanto a la instalación contra incendios, el adjudicatario asumirá el coste del mantenimiento correctivo, incluyéndose en éste la recarga y retimbrado.

4- Mantenimiento del equipo de autónomo de aire acondicionado ubicado en la cafetería de público.

5- Mantenimiento, reparación y sustitución de las campanas extractoras y conducciones de humos y turbinas. También correrá a cargo del adjudicatario, la sustitución semestral de 12 filtros de carbono sitios en habitáculo adjunto a la extracción (en cafetería de público).

6- Desatascos de la red de saneamiento.

4.2 MANTENIMIENTO DE BIENES Y EQUIPOS

Será por cuenta del adjudicatario el equipamiento complementario, tanto de la cocina como de las cafeterías, teniendo en cuenta que el mismo va referido al necesario para la prestación del servicio objeto de este expediente. El adjudicatario aportará todos aquellos elementos precisos para la gestión del aprovisionamiento, almacenamiento,



Región de Murcia
Consejería de Salud



conservación, procesado, elaboración, emplatado, distribución de menús, lavado de menaje, limpieza, vajillas, cristalerías, cubertería, así como cualquier otro elemento, equipo, aparato o producto que se requiera para llevar a la práctica y ejecutar de forma óptima el modelo de Servicio de Restauración ofertado por el Contratista, reservándose la Dirección del Hospital aceptar el que proponga, o plantear su cambio si no reúne las características adecuadas. Aportará y repondrá todo el menaje, vajilla, cubertería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario.

En caso de realizar nuevas adquisiciones, se realizarán de acuerdo con las indicaciones que dicte la Dirección del Hospital y serán inventariadas al inicio del contrato. Dichas adquisiciones revertirán en el centro sanitario una vez finalice la relación contractual con el adjudicatario, en la misma cantidad y calidad que al inicio de la actividad. El contratista no tendrá derecho alguno sobre ellas una vez finalizada la vigencia del contrato. Estas adquisiciones, deberá reunir, a juicio de la Dirección del Área III de Salud, las condiciones de calidad, prestación y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el Hospital.

Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas y enseres (vitrinas, hornos, mesas calientes, fregaplatos, armarios refrigerados, congeladores, pelapatatas, microondas, mesas de trabajo, carros, etc.) que le sean entregados por el Hospital o se adquieran durante el periodo de vigencia del contrato.

El contratista realizará el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los mismos en los siguientes términos:

A) MANTENIMIENTO PREVENTIVO: Presentará contrato de mantenimiento preventivo firmado con servicio técnico oficial, a los 15 días naturales del inicio de la prestación del servicio, de toda la maquinaria, tanto de cafeterías como de cocina central. Informará de las fechas previstas de dichas revisiones y coordinará esta revisión con el responsable del contrato por parte del hospital. El mantenimiento preventivo de toda la maquinaria del servicio se realizará obligatoriamente en presencia del personal del hospital designado para tal fin. De no ser así, se entenderá no realizado dicho mantenimiento. Además, el adjudicatario queda obligado a remitir informe de dicho mantenimiento realizado por el servicio técnico oficial con indicación de los correctivos a realizar por cada equipo.

B) MANTENIMIENTO CORRECTIVO: Realizará cualquier reparación que sea necesaria para el correcto funcionamiento, de toda la maquinaria del servicio, remitiendo informe de dicho mantenimiento realizado por el servicio técnico oficial.

El incumplimiento de estos apartados A/ y B/ puede ser motivo de penalización.

El adjudicatario dispondrá de maquinaria de sustitución disponible para el caso de que un equipo se encuentre averiado y su reparación se dilate en el tiempo o sea un problema para el día a día.

El adjudicatario se hará cargo de la adquisición y reposición de los elementos que por su uso se deterioren durante la vigencia del contrato, que deberán ser de la misma calidad y contará, en todo caso, con la aprobación de la Dirección del Área III.



Región de Murcia
Consejería de Salud



4.3 ADQUISICION Y REPOSICIÓN DE MENAJE, UTILLAJE Y MATERIAL FUNGIBLE

1.- El adjudicatario se hará cargo de la adquisición de menaje (vajillas, cristalerías, cubertería, etc.), utillaje de cocina (cazos, ollas, sartenes, pocillos, *gastronorm*, etc.) y pequeño aparataje (abrelatas, batidoras, puntillas, cuchillos cocinero,...), necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio, que no hayan sido aportados por la Gerencia del Área III de Salud. Y repondrá los que por su uso se deterioren durante la vigencia del contrato, que deberán de ser de la misma calidad y, en todo caso, contará con la aprobación de la Dirección.

El adjudicatario deberá retirar de la circulación, de forma inmediata, cualquier bandeja, plato, vaso, taza o cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconchones o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que menoscabe la calidad del servicio exigido por el Hospital. En estos casos se procederá automáticamente a su reposición.

2.- El material fungible de un solo uso, mascarillas, guantes, gorros, rollos industriales de papel secamanos y limpieza de superficies, etc., necesarios para el personal, serán por cuenta del adjudicatario. Así mismo, correrá de su cargo los guantes para horno, además de los guantes térmicos para el servicio de emplatado. El hospital dispensará guantes y mascarillas de un solo uso al personal de cocina perteneciente al Servicio Murciano de Salud.

Dispondrá de material de un solo uso necesario para dar servicio al usuario que desee llevar su consumición (vasos papel, envases varios, tenedores, pajitas, servilletas,...) y cualquier otro que se considere necesario para la realización del servicio.

3.- En el almacén de cocina central debe existir siempre un estocaje mínimo de 100 unidades de menaje y cubertería (fuente rectangular, taza desayuno y tapa, papilleros y tapa, platos de loza, cucharas, tenedores, cuchillos, etc.), debiendo ser actualizado de forma semanal. Así mismo, existirá un *stock* mínimo de 20 unidades de bandejas isotérmicas de comida/cena y otras 20 unidades de desayuno/comida. Todo este material deberá ser aportado por el adjudicatario en los 5 primeros días del inicio del contrato. El incumplimiento de este punto puede ser motivo de penalización.

Será obligación del adjudicatario mantener expeditas las zonas de evacuación del área que le afecte, según la normativa aplicable.

4.4 SUMINISTROS (AGUA, LUZ Y GAS)

Correrá a cargo del adjudicatario el pago de los suministros de agua, luz y gas, tanto de cocina central como de las cafeterías. A tal efecto, se encuentran instalados contadores individualizados en las tres ubicaciones referidas (cocina y ambas cafeterías).

Se aportan los últimos datos de consumo de los suministros indicados:



Región de Murcia
Consejería de Salud



	IMPORTES ANUALES		
	LUZ	AGUA	GAS
COCINA CENTRAL	43.279,46 €	7.665,12 €	5.734,92 €
CAFETERIA PERSONAL	3.143,27 €	1.712,17 €	3.314,37 €
CAFETERIA PUBLICO	11.839,67 €	2.215,81 €	4.834,20 €

5.- SERVICIO DE RESTAURACION ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

5.1 RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de las materias primas necesarias para la confección de los menús, así como de los alimentos extras a suministrar a las distintas unidades mediante los pactos de consumo que se fijen por las unidades de enfermería.

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el servicio se establecerá de acuerdo con el Hospital y con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones están establecidas o puedan establecerse, y se realizará por las puertas designadas a estos efectos, quedando prohibida la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso al hospital. El adjudicatario dispondrá en la entrada de proveedores de alfombrilla de un solo uso diario, para la recogida adhesiva de suciedad.

La empresa adjudicataria será en todo momento responsable de la calidad e higiene de la materia prima, así como de la repercusión que ésta pudiera tener sobre las condiciones organolépticas y de salubridad del producto terminado. Así:

- Las carnes serán todas frescas. El pollo suministrado vendrá troceado en diferentes formatos, preparados para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús, pudiendo presentarse los cortes como muslitos, cuartos, pechugas, etc., con objeto de minimizar su manipulación en cocina. Los pescados y mariscos podrán ser frescos y congelados, a criterio del hospital.

Todos ellos cumplirán en todo momento la normativa referente a su etiquetado y no rotura de la cadena de frío.

- Las verduras y frutas serán frescas y de 1ª categoría calibradas. El tamaño del calibre será el adecuado conforme a un completo cierre de la bandeja isotérmica de servicio. Las verduras y hortalizas utilizadas para las ensaladas serán de I gama, y se podrá utilizar de IV gama si el adjudicatario lo considerase oportuno.

- La patata y cebolla serán frescas de I o IV gama y de primera calidad.

- El resto de los productos, tanto perecederos como no perecederos, serán de calidad primera o extra.

- Los lácteos han de ser variados: yogur, flanes, natillas, arroz con leche, tocino de cielo, etc.

Se adjunta en **Anexo 10** la relación de alimentos extras.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad, siendo inspeccionadas íntegramente por el personal designado del hospital, que podrán rechazarlas tanto en el momento de su entrada en el hospital, en los almacenes, como en el momento de su entrega para la preparación. Igualmente, el personal del hospital supervisará este material en sus condiciones de almacenamiento, caducidades, etc., estableciendo directrices que impidan cualquier desaprovechamiento. Cuando una mercancía sea rechazada deberá ser retirada inmediatamente.

Todos los proveedores de estos productos deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, y cumplir cuantos requisitos establezca la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. Se valorará positivamente que los proveedores de productos perecederos procedan de empresas o zonas con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día.

La empresa adjudicataria dispondrá de, al menos, dos proveedores diferentes para cada uno de los géneros, con objeto de tener siempre garantizado el servicio.

La empresa adjudicataria deberá garantizar unas correctas condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima que llegue al centro. Deberá aplicar en todo momento un completo plan de recepción de materias primas y de almacenamiento, según el sistema APPCC y de los procedimientos establecidos conforme a la certificación en la norma UNE-EN-ISO 9001:2015. Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo dos veces al día, una al inicio de la jornada y otra al final. La correcta estiba de todo el género almacenado en el almacén y cámaras de cocina será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

En todo momento habrá un responsable de la empresa, que será el encargado de suministrar los alimentos necesarios para confeccionar los menús. Estos deberán ser en cantidades necesarias de materia prima racionada para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las fluctuaciones constantes que se dan en la demanda de las dietas.

Se promoverán jornadas gastronómicas saludables coincidiendo con días señalados, como pudiera ser por ejemplo el 15 de octubre "Día Mundial de las Frutas y Verduras".

5.2 ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS

La Unidad de Nutrición del hospital supervisará la elaboración de las dietas, terapéuticas y basales, de pacientes para todas las unidades de hospitalización y demás servicios (Urgencias, UCI, Hospital de Día, etc.). Ello sin perjuicio de que la empresa adjudicataria, a través de sus dietistas, colabore en la referida elaboración en los términos que defina la Unidad de Nutrición del hospital.

La empresa contratista pondrá a disposición del hospital toda la documentación acerca de los productos utilizados (composición, calidad, etc.), así como de los procesos de elaboración.



Región de Murcia
Consejería de Salud



De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, proporcionando una comida agradable y completa, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres particulares y hábitos alimentarios, cumpliendo con los criterios de la dieta mediterránea y las costumbres de la alimentación de la Región de Murcia. Al objeto de responder a la prescripción facultativa, deberá ser adecuada al estado nutricional y a la enfermedad del paciente. Se atenderán las propuestas de mejora que emprenda el centro como resultado del estudio y análisis de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los pacientes.

La empresa adjudicataria será responsable de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones, así como que sean adecuados a su prescripción dietética por parte de los facultativos del hospital. Atenderá con prontitud y adecuadamente las solicitudes y quejas de los responsables designados por el hospital.

La empresa adjudicataria será la encargada de calcular las cantidades de platos a elaborar en cantidad suficiente para atender las solicitudes de menús y las posibles oscilaciones según demanda de las unidades asistenciales.

La falta de aprovisionamiento de alimentos para la elaboración de los menús diarios, en la cantidad requerida o variación en la composición del menú, solo será aceptada en momentos puntuales y por motivos justificados. Se comunicará al responsable designado por el hospital, con un plazo de preaviso mínimo de dos días anteriores al servicio del menú correspondiente, proponiendo la pertinente subsanación, que deberá ser aprobada por el mismo.

El hospital se reserva el derecho de exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

El número de dietas diferentes será el requerido por el Hospital, variando el valor calórico en la siguiente manera:

- Basal o libre elección.....2.000 a 2.500 calorías
- Postquirúrgicas y terapéuticas.....1.200 a 2.500 calorías
- Líquidas..... 600 calorías

Las dietas que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias y terapéuticas en los siguientes puntos:

- 1- Aporte energético.
- 2- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, hidratos de carbono, etc.).
- 3- Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales.
- 4- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta en los alimentos fundamentales, tales como carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche.

La Unidad de Nutrición y Dietética y el responsable designado por el hospital podrán intervenir para comprobar si la cantidad, calidad y adecuación de las dietas suministradas son las correctas. Podrán efectuar las inspecciones y controles



Región de Murcia
Consejería de Salud



analíticos que considere convenientes para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación y utilización de aditivos inadecuados.

El adjudicatario deberá implantar un sistema de petición de menú opcional para las dietas normales, de tal manera que el paciente pueda elegir su menú para el día siguiente.

La rotación de los menús será al menos de 14 días, y adecuados a las estaciones de invierno y verano. Los menús serán planificados y se modificarán diseñándose nuevamente, si ello fuera necesario, de forma semestral por la Unidad de Nutrición y por los representantes de la empresa adjudicataria. Siempre se tendrán en cuenta las costumbres alimenticias de la zona.

Al menos se dispondrán de las siguientes dietas:

BASAL	AST - ASTRINGENTE
	BLA - BLANDA
	DI08 - DIABETICA 800 KCAL
	DI25 - DIABETICA 2500 KCAL
	DIA12 - DIABETICA 1200 KCAL.
	DIA16 - DIABETICA 1600 KCAL.
	DIA20 - DIABETICA 2000 KCAL.
	ES - DIETA ESPECIAL
	NOR - NORMAL
	PED - PEDIATRICA
	PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA
	PROGA - PROTECCION GASTRICA
	PRORE - PROTECCION RENAL
	INGRESO
DIALISIS	
POST QUIRURGICAS Y TERAPEUTICAS	PAS - PASADA
	PASAS - PASADA ASTRINGENTE
	PASVE - PASADA VESICULA
	SEM - SEMIBLANDA
	SEMAS - SEMI ASTRINGENTE
	SEMVE - SEMI VESICULA
	SEMI GASTRICA
	SEMI LIQUIDA
	TURMIX ASTRINGENTE
	TURREN - TURMIX P. RENAL
CIRUGIA BARIATRICA 2 FASE	
LIQUIDA	LIQ - LIQUIDA
	LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE
	LIQVE - LIQUIDA VESICULA
	CIRUGIA BARIATRICA 1 FASE



Región de Murcia
Consejería de Salud



A efectos informativos, se aportan los servicios realizados por tipos de dietas durante los últimos meses:

		SERVICIOS REALIZADOS													
		sep-22	oct-22	nov-22	dic-22	ene-23	feb-23	mar-23	abr-23	may-23	jun-23	jul-23	ago-23	sep-23	
D I E T A S	BASAL	Desayuno	3895	4372	4248	4138	4503	4191	4844	4246	4420	4120	4021	4266	4132
		Almuerzo	4106	4667	4490	4371	4735	4417	5127	4527	4712	4441	4294	4623	4403
		Merienda	3435	3918	3827	3597	3821	3581	4129	3762	3911	3663	3544	3804	3624
		Cena	3884	4461	4273	4120	4579	4216	4806	4255	4469	4143	4005	4258	4111
	POST QUIRURGICAS Y TERAPEUTICAS	Desayuno	1043	1039	807	1034	1007	914	900	924	926	1012	884	1048	949
		Almuerzo	1126	229	908	1097	1058	983	976	1000	1016	1095	979	1139	1023
		Merienda	1012	1011	796	978	986	899	868	881	875	955	830	1000	883
		Cena	1087	1051	825	1048	1030	963	910	937	912	994	892	1058	950
	LIQUIDA	Desayuno	301	371	385	301	270	315	294	207	311	308	340	392	275
		Almuerzo	329	398	414	328	285	338	299	235	330	366	404	438	320
		Merienda	278	347	351	267	267	276	301	225	316	288	335	375	286
		Cena	293	384	385	301	287	293	291	244	325	314	375	400	289

5.3 PENSIÓN ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES

La pensión alimenticia de los pacientes estará formada por:

Desayuno y merienda, que se compondrá como mínimo de un líquido o semilíquido, un sólido y una pieza de fruta.

-Líquido: café con leche descafeinado, leche chocolatada, infusión o zumo. Monodosis de café descafeinado, azúcar y sacarina.

-Semilíquido: yogur, flan, natillas, gelatina.

-Sólido: pan del día, biscotes, bollos, magdalenas, galletas (siempre que estén elaborados con aceite de oliva virgen). Se acompañará con monodosis de aceite de oliva virgen, mantequilla, mermelada, miel, queso en porciones o tomate rallado. Fruta cocida o asada. Frutos secos crudos sin sal.

El pan será fresco y elaborado en el día. La leche podrá ser de vaca entera, semidesnatada o desnatada, sin lactosa o bebida de soja.

Existirá la opción de bocadillos para las dietas hipocalóricas o hiperproteicas o para adolescentes.

A los pacientes ingresados en la Unidad de Psiquiatría, además se les servirán bocadillos de no menos de 80 gramos de pan integral de fiambres variados.

Comida y cena, que se compondrá como mínimo de:

- Ensalada, siendo distintas cada día de la semana y como mínimo de 4 ingredientes variados. Por tanto, se establecerán siete variedades, evitando la repetición a los pacientes. Llevarán monodosis de aceite de oliva virgen, sal y vinagre para ser aderezadas por el paciente.

- Primer plato: sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces, etc.



Región de Murcia
Consejería de Salud



- Segundo plato: carnes (no pudiendo incluir carnes rojas procesadas), pescados, huevos y derivados, todos ellos con la correspondiente guarnición.
- Pan (mínimo 60 gr.) o rosquillas, a elegir.
- Postre: preferentemente fruta y, como segunda opción, postre elaborado casero, dulce o lácteo.
- Agua: 1 litro de agua mínimo al día.

En la comida y cena se servirá a los pacientes del Servicio de Psiquiatría un zumo de naranja natural.

Pueden existir algunas dietas terapéuticas estandarizadas muy especiales, que contemplen horarios distintos o precisen de algún suplemento dietético o alimento especial.

La fruta será variada, de temporada, en su punto de maduración y calibre adecuado. Se le servirá la fruta triturada al paciente que lo necesite.

Se valorará la utilización de productos ecológicos, entendiéndose por tales únicamente aquellos que dispongan de la correspondiente certificación emitida por los organismos competentes.

Existirá una minicarta que servirá para la elaboración de dietas especiales, para pacientes pediátricos, anoréxicos, inapetentes, intolerantes, alérgicos, con pluripatologías, diabéticos por raciones y de larga estancia. Se confeccionará una dieta personalizada a demanda para pacientes muy especiales en estado crítico terminal.

Las comidas tendrán que estar bien preparadas, guisadas y condimentadas, dado que las mismas no tienen únicamente una finalidad alimenticia estrictamente, sino que, además deben ser un motivo de satisfacción personal y colectiva, siendo, por tanto, un factor en la calidad de la asistencia hospitalaria.

El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones para su consumo.

El servicio habrá de organizarse por el adjudicatario de manera que en todo momento atienda con prontitud y adecuadamente las solicitudes de los responsables designados por el Hospital, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas en relación al personal y su coordinación, respetando en todo caso sus derechos laborales.

Los menús se presentarán al usuario en bandejas isotérmicas, debidamente emplatadas, y en los casos de aislados y otros que se determinen, en recipientes adecuados de un solo uso, de acuerdo con las directrices acordadas por el Centro. El adjudicatario será responsable de que se disponga siempre del número suficiente de bandejas isoterma y todo el menaje que las compone.

El adjudicatario prestará el servicio de alimentación en toda su amplitud, desde la gestión de compra de la materia prima hasta la supervisión en cinta de emplatado, de acuerdo con la dirección técnica aportada. Al final de la cinta de emplatado, debe



Región de Murcia
Consejería de Salud



existir la figura del dietista, que verifique que el menú concuerda con lo solicitado por la planta.

Se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales, que el adjudicatario deberá dispensar sin que por este motivo se incremente el precio del servicio, los siguientes días de Navidad:

- Diciembre: 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena).

- Enero: 1 (comida) y 6 (desayuno y comida).

- Y cualquier otro día puntual, que se considere oportuno como el día de la Región de Murcia, San Clemente, día de todos los Santos, etc.

Al inicio del contrato se mantendrán los menús actuales, los cuales se tomarán de base para realizar el menú opcional en concordancia con la empresa adjudicataria. Dicho menú opcional se incorporará con la mayor brevedad posible y se irán actualizando con base a las necesidades del servicio, aceptación de los diversos platos por parte del paciente, etc.

A título orientativo, los horarios de entrega a pacientes ingresados serán los que se indican a continuación.

- Desayuno: 9:00 horas
- Almuerzo: 13:00 horas
- Merienda: 17:00 horas
- Cena: 20:00 horas

La Dirección del Hospital fijará todos los horarios, tanto de recepción de materias primas como de distribución de los servicios, y podrá autorizar su modificación y ampliación siempre que lo estime conveniente.

6.- CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERIA

6.1 MENÚS Y CARTAS

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria estarán sujetos a lo regulado por la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español. El adjudicatario está obligado a tener toda la materia prima que ofrezca en el pliego inicial, e indicará las materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas en el Hospital.

Con carácter previo al inicio del contrato, se acordará la carta de menús, a propuesta del adjudicatario, con la conformidad del responsable del contrato y el asesoramiento de la Unidad de Nutrición. En ella se indicará lo siguiente: relación de menús, a elegir entre un mínimo claramente diferenciado de dos primeros, dos segundos platos y postres diversos, con una rotación mínima de 14 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno. Igualmente, en la elaboración de los platos se tendrá en cuenta la dieta mediterránea.

También se indicará la oferta de artículos que figurará en la carta de las cafeterías, tanto de personal como de público (bocadillos, repostería, tapas, bebidas, etc.), con



Región de Murcia
Consejería de Salud



indicación de calidades, cantidades y marcas, así como si son hechos al momento, si son calientes, fríos, etc.

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

- Calidad bromatológica, mediante un control de calidad desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- Calidad nutritiva.
- Calidad de elaboración.
- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).

No podrán venderse bebidas alcohólicas ni cualquier tipo de labores de tabaco.

El contratista deberá garantizar en todo momento la satisfacción de las necesidades de consumo que los clientes puedan plantear, para ello deberá ofertar diariamente una cantidad suficiente y variada de tapas. Se valorará positivamente la oferta y presentación de desayunos, tapas y menú diario coherente con el servicio a prestar.

6.2 HORARIO DE SERVICIOS Y NORMAS DE FUNCIONAMIENTO

1. El adjudicatario mantendrá los siguientes horarios de atención al usuario:

Cafetería de público: de 7:00 horas a 23:00 horas, todos los días de la semana, los 365 días del año, de manera ininterrumpida.

Cafetería de personal: de 7:00 a 16:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas, todos los días de la semana, los 365 días del año.

Estos horarios podrán ser modificados a criterio de la Gerencia del Área III, anticipando o retrasando horas de apertura o cierre, o aumentando el número de horas del servicio por causas justificadas motivadas por la actividad asistencial, teniendo el adjudicatario que aceptarlo sin contraprestación alguna.

2. En la Cafetería de Personal el adjudicatario solo permitirá el paso a ésta a los trabajadores del Área III de Salud, debiendo efectuar el oportuno control sobre el personal usuario del servicio. El público sólo podrá acceder a la cafetería de personal si va acompañado de un trabajador del Área.

Al personal del Área III que acceda a la Cafetería de Público se le aplicarán los precios de la cafetería del personal.

Se prohíbe suministrar artículos de comida o bebida a los enfermos internados en el Hospital, así como el envío de servicios a cualquier dependencia del mismo, salvo petición expresa de la Dirección del Hospital. El incumplimiento de este punto puede ser motivo de penalización al adjudicatario

3. En los momentos en los cuales se produzca una mayor presión de clientes por coincidir, por ejemplo, la hora del desayuno, o de media mañana, deberá existir un adecuado plan de gestión de colas que evite la formación de las mismas y agilice la atención a los usuarios y trabajadores del Hospital, debiéndose reforzar el número de personas que atienden las cafeterías en esos tramos horarios. Se valorará aquellos aspectos que contribuyan a minimizar las esperas de los usuarios para ser atendidos.



Región de Murcia
Consejería de Salud



4. Los servicios prestados en cafetería serán cobrados directamente a los usuarios de acuerdo a las tarifas aprobadas. El Hospital no asume responsabilidad alguna en caso de impagos de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

5. La lista de precios de las cafeterías estará expuesta en lugar perfectamente visible para conocimiento de todo el personal y clientes, protegida mediante marco acristalado. En las mismas deberá constar la conformidad del Hospital, no pudiendo variar los precios sin previa autorización de la Dirección, pudiendo ser revisable anualmente.

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, **Anexo 15** (Listado de precios de las cafeterías (personal y público), los precios de estos deberán ser previamente autorizados por la Gerencia del Área, previa solicitud del adjudicatario, indicando características, calidad, cantidad, peso y precio. El incumplimiento de este punto podrá ser motivo de penalización al adjudicatario.

6. Los alimentos ofertados estarán protegidos por medio de cristaleras, quedando totalmente prohibido situarlos sobre éstas. Igualmente deberá observarse toda normativa técnico-sanitaria sobre conservación y manipulación de alimentos en vigor.

7. En la cafetería no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias. Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar. Asimismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario.

Al adjudicatario le estará terminantemente prohibido celebrar banquetes, con motivo de fiestas o celebraciones particulares del personal del Área III del Salud o de personas ajenas al mismo.

8. El adjudicatario tendrá expuesto al público diariamente la composición del Menú del día, donde habrá dos primeros platos, dos segundos platos y postres diversos, con una rotación quincenal, así como también queda obligado a comunicar quincenalmente al responsable del seguimiento del contrato los menús previstos para los siguientes catorce días. El hospital publicará en su página interna, los menús de cafeterías de forma mensual, debiendo el adjudicatario remitirlos al departamento de informática para su publicación.

9. El adjudicatario, queda obligado a la instalación de cajas registradoras tipo TPV táctil (Terminal Punto de Venta), una para cada cafetería, en la que estarán registrados los precios ofertados en el concurso para cada una de ellas. Las terminales de la Cafetería de Público deben tener también registrados los precios de los profesionales. Las dos máquinas serán de autocobro, con la finalidad de que el personal no manipule dinero. Se prohíbe terminantemente que el personal que preste sus servicios en la barra o cocina o manipule materias primas y alimentos, ejerza las funciones de cobro. El adjudicatario viene obligado a disponer de terminales que permitan a los usuarios el pago mediante tarjeta de crédito-debito.

El adjudicatario viene obligado a entregar al usuario del servicio un recibo, donde figure el importe que se le cobra; así mismo, se obligará a entregar factura detallada



Región de Murcia
Consejería de Salud



de los artículos consumidos. El incumplimiento de este punto podrá ser motivo de penalización al adjudicatario.

10. El adjudicatario colocará un buzón de sugerencias en cada cafetería con el fin de que el usuario haga uso del mismo si lo desea. Presentará propuesta de modelo a rellenar. Dará cuenta al Hospital mensualmente de las sugerencias realizadas.

11. La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a los servicios de cafetería se realizará por las puertas designadas a estos efectos.

12. El adjudicatario queda obligado a disponer de un Libro de Reclamaciones ajustado a la normativa vigente y debidamente diligenciado por la Dirección del Hospital, debiendo estar a disposición de quien lo solicite, y cuya existencia será anunciada en las cafeterías en un lugar visible. Asimismo, el adjudicatario queda obligado a comunicar a la Gerencia del Área o persona en quien delegue, cualquier anotación que se haga en el libro dentro de las 24 horas siguientes de haberse producido. El incumplimiento de este punto podrá ser motivo de penalización al adjudicatario.

13. En todos los turnos el adjudicatario deberá nombrar a una persona responsable ante el Hospital, a quien poder dirigirse en caso de necesidad.

6.3 COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA

El servicio de comedor del Personal de Guardia se gestiona en la cafetería de personal del Hospital "Rafael Méndez", constará de comida y cena, y tendrá el siguiente horario:

- Comida: de 13:30 h a 16 h.
- Cena: de 20:30 h a 22:30 h.

Tanto el almuerzo como la cena contendrán como mínimo:

- Dos primeros a elegir.
- Dos segundos a elegir.
- Postre: postres caseros, fruta y lácteos.
- Bebida.
- Pan.

El personal hará uso del equipo de frío de agua filtrada sito en la cafetería de personal. El adjudicatario aportará jarras y vasos de vidrio en la cantidad necesaria y suficiente. Si por cualquier motivo, el servicio de personal de guardia tuviese que realizarse en cafetería de público, se servirá agua embotellada (1,5 l) sin coste adicional para el hospital.

El hospital dispone de un equipo informático en cada cafetería, el cual gestiona el control de menús que compone el equipo de guardia. El control de menús es realizado mediante tarjeta identificativa del personal de guardia. Para la gestión del pago de este servicio, se extraerá del programa del listado de los menús servidos durante el mes.

El personal de guardia podrá pedir el menú para llevar, no incrementando su precio por tal motivo.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Se servirán menús especiales las cenas de Nochebuena y Nochevieja, incluyendo dulces navideños, cava o sidra y uvas de Nochevieja.

La Dirección del Hospital podrá decidir de forma discrecional el traslado del comedor de personal de guardia a otra ubicación por motivos justificados. En este caso, la empresa adjudicataria aportará el personal necesario para el servicio sin coste adicional.

6.4 SERVICIOS ESPECIALES

A) El adjudicatario realizará cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, conferencias, consejos de gestión de área, seminarios, servicios de coctel, vinos de honor, etc.) que se acuerde con la Dirección del Hospital, con la suficiente antelación. Estos servicios serán facturados de forma independiente.

La Dirección se reserva la capacidad para contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.

B) Por otro lado, el adjudicatario asumirá el coste del consumo de cafés, agua, refrescos, etc., para pequeñas reuniones, comisiones o recepciones de personalidades que indique la Gerencia del Área, por un valor anual de 1.500 euros anuales, IVA incluido. De no consumirse este importe durante el año, pasará acumulado al siguiente año, y así sucesivamente hasta la finalización del contrato. De superarlo, se pagaría de forma independiente. Cuando la vigencia del contrato no coincida con el año natural este importe se prorrateará según el período de vigencia.

C) Se servirá un aperitivo especial para el personal del Hospital, en el lugar y el día que determine la Dirección, durante la festividad de la Navidad. Este coste será asumido por el adjudicatario.

El adjudicatario y su personal estarán en todo momento disponibles para la realización de estos servicios.

7.- MAQUINAS DE VENTA AUTOMÁTICA

Las máquinas expendedoras que se vayan a instalar se clasifican en:

- * Máquinas de bebidas calientes.
- * Máquinas de bebidas frías.
- * Máquinas de alimentos sólidos.

7.1 MÁQUINAS

Instalación y retirada:

Las máquinas de venta automática serán un complemento al servicio de cafetería. Una vez formalizado el contrato, la Dirección autorizará, previa revisión, la propuesta de



Región de Murcia
Consejería de Salud



instalación, una vez consensuada con la empresa adjudicataria. Las ubicaciones reflejadas en el **Anexo 5** de este PPT son las actualmente existentes (centros, tipo y número de máquinas), sin perjuicio de que se puedan variar por ampliación o reducción durante la ejecución contrato, a criterio de la Dirección del Área.

En las zonas donde el espacio lo permita, previa aprobación de la Dirección del Hospital, las máquinas estarán agrupadas en batería y con un diseño que responderá a los criterios estéticos que defina la Dirección. En ninguna de las máquinas podrá ser expedidas bebidas alcohólicas y la reposición de los productos deberá realizarse diariamente, evitando su falta y la de cambio de moneda.

En los lugares en que se ubiquen las máquinas existirán contenedores con tapa o similar y bolsa de basura, debidamente identificados, con los residuos a contener a fin de que se puedan clasificar correctamente, donde los usuarios podrán depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo de contenedor deberá ser aprobado por la Dirección del Hospital antes de su instalación. La empresa adjudicataria se hará cargo del vaciado de los contenedores con la frecuencia necesaria para evitar su completo llenado.

Todos los elementos serán fabricados con materiales cuyas características físicoquímicas sean las adecuadas para posibilitar la limpieza y desinfección frecuente. Tendrán un comportamiento antibacteriano, ignífugo, hidrófugo, con superficie no porosa que facilite la limpieza, alta resistencia y sin degradación de color.

Requisitos:

Las máquinas a instalar serán nuevas o estarán en perfecto estado estético funcional, no presentado roturas, suciedad, pulsadores deteriorados, grafitis ni pintadas, garantizándose el buen estado de todo el equipamiento durante toda la duración del contrato.

Las máquinas deberán llevar incorporado un dispositivo de control de entrega del producto, de forma que si, por cualquier causa, no se produce la entrega efectiva y real del producto, la máquina devuelva al usuario el importe ingresado previamente.

Las máquinas expendedoras estarán debidamente identificadas, indicando en cada una de ellas de forma claramente legible y fácilmente visible en su parte exterior, el nombre de la empresa, domicilio social, número de teléfono gratuito y activo las 24 horas de atención al cliente, que facilite una respuesta inmediata a los usuarios y donde estos puedan hacer las reclamaciones que estimen pertinentes. **El personal de cafetería designado por el adjudicatario atenderá las demandas de los usuarios de las máquinas cuando el servicio de éstas resulte deficiente.**

En todas las máquinas deberá figurar con claridad cuáles son los productos que expenden, su precio, tipo de monedas y otros medios de pago que admiten, instrucciones para la obtención del producto deseado, datos de homologación del aparato e identidad del oferente, así como una dirección donde se atenderán las reclamaciones. Asimismo, deberá figurar el número de teléfono y WhatsApp u otro medio, donde los usuarios puedan efectuar sus reclamaciones mediante una línea gratuita.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dispondrán de dispositivos que permitan la recuperación de monedas y devolución de cambio, y cuando éste no sea posible, deberá emitir aviso previo para introducir el precio exacto y no expedir el producto cuando se haya introducido un importe mayor.

Las máquinas deben cumplir con la normativa europea vigente. Se aportarán los respectivos certificados de homologación y conformidad CE.

El adjudicatario no podrá ampliar el número de máquinas expendedoras ni modificar la oferta de productos dispensados, sin el visto bueno de la Dirección del Hospital.

Conforme a lo establecido en el artículo 12 “Responsabilidades de los operadores de máquinas expendedoras” del Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, en las máquinas expendedoras de alimentos, se deberá indicar en su parte exterior, de forma claramente legible y fácilmente visible, el nombre o razón social y dirección del operador responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas, así como un teléfono de contacto para atender de forma rápida posibles eventualidades, excepto las que estén ubicadas en el interior de un establecimiento de comercio al por menor que sean propiedad de la persona titular y siempre que haya personal responsable del establecimiento al que dirigirse en caso de cualquier eventualidad.

Los productos alimenticios ofrecidos en dichas máquinas se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas de conservación establecidas en el artículo 4, o que resulten aplicables para cada tipo de producto.

En el caso de vender alimentos que requieren refrigeración, las máquinas expendedoras deberán contar con un sistema de alarma, que avise al operador responsable en caso de haber problemas de suministro eléctrico que pueden conllevar una alteración de las temperaturas, para poder tomar las medidas oportunas que garanticen la seguridad de los alimentos, impidiendo la venta de productos en los que se ha roto la cadena de frío.

El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección, transporte, almacenamiento y reposición de los productos. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente que les sea de aplicación.

El adjudicatario podrá proponer alimentos sólidos a incluir en las máquinas y sus precios, que serán aprobados por la Dirección del Hospital, previo informe del responsable de seguimiento del contrato con el asesoramiento de la Unidad de Nutrición del Hospital.

Se deberá minimizar el impacto ambiental derivado de los envoltorios, envases y residuos en general, realizando una recogida selectiva de los mismos de acuerdo a la legislación medioambiental.

Las máquinas deberán reunir una serie de condiciones mínimas de seguridad e higiene, encargándose la empresa adjudicataria tanto de que las máquinas como su entorno se encuentren limpios e higienizados, aplicando un programa de limpieza adecuado y basado en un análisis de sus potenciales peligros.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Con independencia de la limpieza, revisión y conservación diaria, y de acuerdo con la Gerencia del Área, la empresa estará obligada a realizar 3 veces en el año (una por cada cuatrimestre), **una limpieza y desinfección general de las máquinas y del espacio en el que están ubicadas.**

7.2 RESPONSABILIDAD

La Gerencia del Área no tendrá ninguna obligación ni responsabilidad sobre las máquinas expendedoras de bebidas calientes, frías, sólidos o cualquier otra que se pueda instalar en el Área de Salud III, que será, en todo caso y en exclusiva, del contratista, siendo por cuenta del adjudicatario su reparación, sustitución, mantenimiento y retirada en el momento de finalización del contrato.

Durante la vigencia del contrato, el contratista será responsable del mantenimiento, reparación y, en su caso, sustitución de las máquinas cuando las mismas no puedan ser reparadas en su ubicación habitual. Las máquinas que sustituyan a las retiradas deberán ser del mismo tipo y gama que la retirada.

En caso de avería ésta tendrá que ser resuelta en un plazo máximo de 4 horas laborables y nunca más de 24 horas desde la notificación de la avería a la empresa. Si no fuera posible su reparación en dicho plazo, el contratista deberá sustituirla por otra de características similares en un plazo de tres días hábiles a contar desde la notificación de la avería.

Asimismo, el contratista será responsable de cualquier accidente o daño causado por las máquinas, salvo que éstos se produzcan por causas atribuibles a terceros.

Serán a cargo del contratista los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha de las máquinas, desinstalación y cuantas licencias y/o autorizaciones administrativas sean precisas.

El contratista se obliga a poner en conocimiento de la Gerencia del Área, en el plazo máximo de 24 horas, cualquier anomalía que se produzca y en general, cualquier irregularidad del servicio que provoque daños materiales o personales.

El contratista responderá frente al comprador del cumplimiento de las obligaciones derivadas de la venta automática.

7.3 PRODUCTOS

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidas bebidas alcohólicas y la reposición de los productos deberá realizarse diariamente.

Los alimentos que se expidan en las máquinas deberán ser acordes con los usos alimentarios que en un Hospital Sanitario deben regir, no admitiéndose productos catalogados como “no aconsejados” para la alimentación por las Sociedades de Nutrición y Alimentación.



Región de Murcia
Consejería de Salud



La Gerencia del Área considera oportuno potenciar y favorecer el consumo de alimentos saludables y evitar el de determinados productos considerados no saludables. Así, todos los productos ofertados en las máquinas que se instalen deberán cumplir las recomendaciones nutricionales indicadas, de modo que se promueva una **alimentación saludable** en el entorno hospitalario.

Las empresas licitadoras deberán presentar una relación de productos, indicando marca, componentes nutricionales y dosificación que se expedirá en las máquinas en caso de ser adjudicatarios, así como el número de canales de distribución que utilizarán en cada máquina por producto. Los productos a expedir serán de primera calidad.

La empresa contratista será responsable del buen estado sanitario de los alimentos y bebidas que se expidan en sus máquinas. En su oferta la empresa licitante indicará la frecuencia con que éstos serán renovados, aunque no sean consumidos.

Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos. Sólo se permitirán envases de impacto ambiental reducido (de papel, compostables o procedentes de materiales reciclados).

Las Bebidas frías

Se recomienda que las máquinas expendedoras de bebidas frías contengan un mínimo de 70% de productos considerados saludables y un máximo de 30% de otros productos, como se indica en la siguiente tabla. Esta recomendación se deberá aplicar en cada una de las máquinas, siempre que sea posible:

70%	30%
Agua; agua con gas; leche; yogur o kéfir natural; gazpacho o salmorejo sin azúcares añadidos; fruta triturada sin azúcares añadidos/edulcorantes; bebidas (leches) vegetales sin azúcares/edulcorantes añadidos	Refrescos; bebidas con fruta y azúcares o edulcorantes añadidos; néctares y zumos con leche; agua u otras bebidas saborizadas; bebidas con leche; bebidas isotónicas o para deportistas, zumos de fruta y/o vegetales con azúcares/edulcorantes añadidos

Bebidas calientes

a. Se recomienda que las máquinas expendedoras de bebidas calientes ofrezcan la posibilidad de que el usuario aporte su propio recipiente, siempre que la máquina técnicamente lo permita.

b. La dosis de azúcar que sirve la máquina expendedora, por defecto, deberá ser la mínima (4 gramos) y ser el cliente el que la suba si así lo desea. Deberá estar disponible la opción de servir la bebida sin azúcar.

El precio y la calidad de cada producto serán idénticos en todas las ubicaciones. Los precios no podrán rebasar los establecidos en el **Anexo 16** (Listado de precios máximos máquinas de vending), salvo expresa autorización de la Gerencia del Área, por motivos justificados.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Además de los productos que se mencionan, el licitador podrá hacer una propuesta de otros productos también saludables que podría suministrar, adjuntado los listados de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante, de cada alimento saludable ofertado.

Los licitadores deberán incluir en su oferta al menos el 70% de los siguientes productos:

- **Aguas envasadas**, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.
- **Bebidas refrescantes** sin azúcares añadidos.
- **Leche** en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación que cumplan los requisitos nutricionales para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Productos lácteos** (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, semidesnatada o desnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos) y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Productos lácteos sin lactosa** para intolerantes a la lactosa que cumplan los requisitos para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Quesos**, con poco contenido en grasa, que no superen el límite establecido para la sal y cumplan los requisitos nutricionales.
- **Frutas frescas** enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- **Zumos de fruta natural** que no contengan azúcares añadidos.
- **Bebidas mixtas de zumo y leche** siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tengan azúcares añadidos.
- **Ensaladas y verduras**.
- **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos, un 50% de hortalizas que no contengan azúcares añadidos y cumplan los requisitos nutricionales. (Gazpacho).
- **Barritas de cereales y cereales** de desayuno siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Barritas de cereales y cereales de desayuno sin gluten** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Productos de panadería sin gluten** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Frutos secos tostados o naturales** que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite, ni cobertura de cacao) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase inferior a 30 g adecuado para no exceder el valor energético máximo que en este caso podría llegar a 200 kilocalorías porque el exceso calórico se compensa con el perfil saludable de su composición.
- **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bocadillos**, preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado o jamón bajo en sal que cumplan los criterios nutricionales.



Región de Murcia
Consejería de Salud



- **Bocadillos elaborados con pan exento de gluten**, aptos para personas con enfermedad celíaca y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bebidas calientes** (té, café, infusiones, con o sin leche y sin azúcares añadidos).
- **Chicles sin azúcar.**
- **Cualquier otro producto que cumpla con los criterios** abajo establecidos.

Los productos que se expidan en las máquinas estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos nutricionales:

1. Límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares y sal, por porción envasada o comercializada:

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivalente a un contenido de 7,8 g. en una porción de 200 kcal) (1)
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivalente a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal) (1)
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos o cárnicos.
- El 10 % como máximo de las kilocalorías procedan de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada**. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

(1) Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

**El valor del contenido en azúcares no es el recogido en el Documento de Consenso, porque esos valores se basaban en la composición nutricional de los alimentos y bebidas que estaban en el mercado en ese momento, pero actualmente se pueden encontrar productos con valores de composición en azúcares más bajos, que cumplan con las recomendaciones de consumo de azúcares libres de la OMS



Región de Murcia
Consejería de Salud



2. Límites establecidos para el contenido de energía, grasas, azúcares y sal, por contenido en 100 g. o 100 ml de producto.

	Contenido por 100g	Contenido por 100ml
Energía	<300 kcal	<75 kcal
Grasas Total	<10g	<2.5 g
Grasas saturadas+Trans	<1.5g	<0.75 g
Azúcares	<5 g por porción	<7.5 g
Sal/Sodio	<0.4g sal/160mg sodio	<0.25g/100mg sodio

Los productos, número de canales de distribución por producto y sus precios, no podrán ser modificados sin expresa autorización por parte de la Gerencia del Área.

Solamente podrán ser modificados por parte del contratista, y previa notificación a la Gerencia del Área, aquellos productos que se sustituyan por otros de las mismas características, calidad y precio. Para ello deberán incluir en la notificación la relación de productos, indicando por qué otros han sido sustituidos.

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidos productos que no sean objeto de este contrato, en especial bebidas alcohólicas y labores de tabaco. En todo caso los productos deberán cumplir lo establecido en cada momento por la normativa en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

8.- LIMPIEZA

1. La limpieza de las cafeterías y máquinas expendedoras será integral en toda su extensión.

2. La limpieza de la cocina central, que deberá realizar el personal a su cargo, será integral en las zonas que gestiona la empresa adjudicataria, es decir, zona de recepción de mercancías, despacho, almacén de alimentos no perecederos, cámaras de congelación y refrigeración de alimentos, así como almacén de *stock*. La limpieza del resto de zonas de la cocina no será responsabilidad del adjudicatario, pero sí del suministro de productos, utensilios y maquinaria para su realización.

Todo ello será a cargo del adjudicatario, quien debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en el de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice el responsable del contrato y a la normativa vigente.

3. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza, utensilios y maquinaria necesarios para aplicar una limpieza correcta y en general, todo aquel producto o material relacionado con la limpieza de las instalaciones, mobiliario, vajilla, cubertería, cristalería, bandejas, enseres, etc.



Región de Murcia
Consejería de Salud



4. Ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza siguiendo, como mínimo, las pautas y frecuencias del cuadro que se incluye en el **Anexo 12** (Frecuencia de limpieza en cocina y cafetería).

4. Deberá exponer en su oferta, con especificación de su composición, de todos los productos de limpieza a utilizar, siendo obligación del adjudicatario la sustitución de aquéllos que, por motivo razonado, fueran rechazados por el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital, no pudiendo sustituirse por otros, salvo autorización expresa, tras la correspondiente solicitud razonada y por escrito realizada por el adjudicatario.

5. La limpieza de la cocina, cafeterías y máquinas expendedoras ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza al final de cada turno, diaria y programada de forma periódica, siguiendo las pautas y frecuencias precisas para mantener el nivel de higiene y limpieza necesario en este tipo de establecimientos. Asimismo, se expondrán en las puertas de los baños el documento que refleje las frecuencias de la limpieza realizada con la fecha y firma del/la empleado/a que la realice.

7. El adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cocina, almacenes de víveres y cafeterías, en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de las mercancías.

8. Corresponde al adjudicatario la limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el Servicio, así como, la limpieza, montaje y desmontaje de las campanas de extracción de humo y los filtros de las mismas.

9. Las empresas licitadoras presentarán en su Oferta Técnica un plan detallado de limpieza, que deberá ser aprobado por el Hospital, el cual podrá realizar las modificaciones que estime oportunas y necesarias antes de su implantación. Se estará a lo estipulado en la normativa vigente, así como a la normativa ISO 14000 medioambiental en aquellos aspectos que puedan ser de aplicación.

10. En dicho plan de limpieza debe incluirse el sistema de control de plagas (DDD) a implantar, siempre en coordinación con la prestataria del servicio en el Hospital, que incluirá como mínimo 12 actuaciones al año para Cocina y 12 actuaciones para Cafeterías. También deberá realizar todas aquellas actuaciones puntuales que requiera el Hospital. Asimismo, instalará insectocutores en aquellas zonas donde así se determine por parte de la Dirección del Hospital.

11. En el plazo de 15 días naturales desde el inicio de contrato la contratista debe comunicar la empresa contratada y la programación de las actuaciones a realizar.

12. En cuanto a la limpieza de las cámaras de refrigeración y congelación se deberán mantener en condiciones óptimas de higiene diariamente, procediéndose a una limpieza y desinfección a fondo de la totalidad de los elementos con una periodicidad mínima semanal. Será responsabilidad del adjudicatario la retirada del género conservado y el traslado a otra cámara durante el proceso de limpieza, respetando en todo momento la normativa establecida en materia de manipulación e higiene de alimentos. La limpieza de los almacenes se llevará a cabo de modo similar, a excepción de la limpieza y desinfección a fondo, que tendrá una periodicidad mensual.



Región de Murcia
Consejería de Salud



13. La limpieza completa de campanas extractoras de las cafeterías será por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente el de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice la Dirección del Hospital. Semanalmente se procederá a realizar la limpieza de filtros y campanas mediante baños desengrasantes que limpien los filtros de la campana, así como sus zonas interiores y exteriores de las mismas. Esta limpieza, en cocina central, solamente consistirá en la retirada y limpieza de los filtros.

14. La retirada de basura y restos de embalajes se hará cuantas veces sea necesaria y utilizando carros especiales y exclusivos para ello, con el fin de llevar los residuos a la zona de compactadores del Hospital, debiendo ir adecuadamente separadas, depositarse en el respectivo compactador y evitando que las bolsas o restos queden depositados en el suelo.

15. Para los suelos se utilizarán barrido húmedo con fregonas manuales.

16. Todas las zonas de cocina y cafetería deberán quedar perfectamente limpias y despejadas, dándose un tratamiento especial a los aseos públicos o de personal que se encuentren dentro de las áreas de cafetería, que obligatoriamente debe realizar el adjudicatario del contrato al incluirse en dependencias propias del contrato.

17. El adjudicatario correrá a cargo con los gastos producidos para la adecuada desinfección, desinsectación y desratización, que deberá realizarse por empresa especializada y debidamente autorizada para ello realizando la debida programación periódica de las intervenciones que sean necesarias, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales, por motivo de plagas, cuando así se requiera. En caso de necesidad, y cuando así lo considere oportuno la Dirección del Hospital, estas acciones se efectuarán simultáneamente con las desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones que realice el Hospital. El contratista remitirá justificante que acredite haber realizado dichas actuaciones, que se entregará a la Dirección del Hospital o a la persona en quien ésta delegue, dentro del mes siguiente a su realización.

18. Se realizará una limpieza a fondo al inicio de la prestación y, otra limpieza exhaustiva cada semestre de estas instalaciones y maquinaria mediante procedimiento y fecha de realización aprobados por la Dirección del Hospital, que podrá implantar los mecanismos que considere para comprobar su efectiva realización.

Durante estas limpiezas semestrales debe coincidir obligatoriamente el siguiente personal dependiente del adjudicatario:

- Personal de limpieza y desinfección
- Personal de la empresa mantenedora de la maquinaria, que realizará la revisión preventiva de la misma, procediendo a la apertura de los motores para su aspirado y limpieza.
- Personal de la empresa de DDD, que realizará la revisión preventiva y aplicará tratamiento general y en los motores de la maquinaria en particular.

Estas operaciones deben realizarse de forma simultánea. Si el resultado de cualquiera de estas actuaciones fuese deficiente, el Hospital podrá actuar en consecuencia realizando las operaciones oportunas y descontando de la facturación mensual el importe de las mismas o aplicando la correspondiente penalización.



Región de Murcia
Consejería de Salud



9.- GESTIÓN DE RESIDUOS

1. Los residuos generados en la cocina, en las cafeterías, los derivados del uso de máquinas de venta automática, así como cualquier otro que derive del objeto del presente contrato, se considerarán residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del Hospital. Estos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio, metal y materia orgánica.

2. El contratista cumplirá la normativa vigente en lo que respecta a la recogida y traslado al almacén final de estos residuos, debiendo realizar una gestión integral de todos los residuos que se generen como consecuencia de la ejecución del presente contrato. El traslado de los mismos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará al final de la jornada, procurando evitar el tránsito por las áreas de preparación de alimentos y por los comedores, así como su derramamiento y desbordamiento al suelo, debiendo utilizar los circuitos de sucio que a tal efecto estipule la Dirección del Hospital.

3. En cuanto a la recogida de residuos en el punto de origen, deberá ser selectiva, con el fin de evitar que éstos reciban un tratamiento fuera del Hospital que no les corresponda y teniendo en cuenta que los residuos derivados de este grupo son en su mayoría susceptibles de reciclaje.

4. Las Ofertas Técnicas deben incluir un Programa de Gestión de Residuos que garantice el cumplimiento mínimo de los siguientes requisitos en la prestación del servicio objeto de contratación:

- Segregación y almacenamiento selectivo de residuos de envases ligeros (envases de plástico, envases de aluminio y *briks*) en el contenedor amarillo.

- Segregación y almacenamiento selectivo de papel y cartón en el contenedor azul. Todos los cartonajes que se generen deberán ser plegados y depositados en la zona de almacenamiento intermedio.

- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de vidrio.

- Segregación y almacenamiento selectivo de residuos asimilables a urbanos (principalmente restos orgánicos y celulosa).

- Gestión integral de tratamiento del residuo con empresa autorizada de los siguientes residuos:

- Aceites de cocina usados.

- Materiales que presenten en su etiquetado cualquier pictograma o frase de riesgo. Estos envases se segregarán del resto debiendo ser gestionados como residuos de envases contaminados (productos químicos, principalmente los utilizados para operaciones de lavado o limpieza).

5. Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la segregación del residuo en el punto primario de creación del mismo, traslado al punto intermedio (contenedores 800



Región de Murcia
Consejería de Salud



litros), así como el traslado al punto limpio **obligatoriamente** mediante medios mecánicos y volteo en los compactadores. Todos los contenedores deben mantener un nivel de limpieza adecuada. Este punto será motivo de penalización.

6. Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, contenedores, etc.) correrán a cargo del contratista. Las bolsas se diferenciarán por colores, siendo negras para los residuos orgánicos y amarillas para envases de plástico, *brik* y latas y se depositarán en el contenedor adecuado. El adjudicatario renovará los contenedores de basuras del interior de los locales, del cuarto de basura y de los puntos intermedios, que al inicio de la adjudicación o durante la vigencia del contrato no se encuentren en buen estado. Adquirirá los contenedores que sean necesarios, para el buen funcionamiento de la gestión de los residuos, con el visto bueno de la Dirección del Hospital.

7. Los contenedores para el interior de la cocina serán de polietileno inyectado con rueda y pedal o, en su caso, como determine la Dirección del Hospital, en número suficiente para las distintas zonas de la cocina.

8. El adjudicatario asume la obligación de instalar los filtros, circuitos y contenedores adecuados que permitan la recogida de los residuos líquidos (aceites vegetales, grasas o de cualquier otro tipo) cuyo vertido a la red de alcantarillado esté prohibido o sometido a procesos previos, así como la totalidad de los residuos sólidos generados.

9. Los residuos gaseosos serán tratados mediante los filtros y dispositivos técnicamente aconsejables para evitar emisiones a la atmósfera superiores a los niveles legalmente autorizados.

10. La retirada de productos como aceites y similares, así como de grasas acumuladas en separadores de grasas, estará a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará con arreglo a la legalidad vigente en gestión medioambiental, informando a la Dirección del Hospital de la empresa autorizada para realizar dicha retirada, así como de su periodicidad de retirada y procesos, debiéndose entregar a la Dirección los documentos medioambientales del proceso.

11. La limpieza de todos los contenedores, tanto primarios como intermedios, correrá a cargo del adjudicatario.

10.- RECURSOS HUMANOS

1. Todos los apartados relacionados en este punto, son aplicables tanto al servicio de cocina como al de cafeterías y máquinas de venta automática.

2. El prestador del servicio integral de restauración habrá de dotar para la prestación del servicio, de cuantos operarios fueran necesarios para el cumplimiento de las tareas a realizar.

3. El adjudicatario deberá disponer de personal debidamente preparado y con titulación adecuada a la materia objeto de este contrato, con amplios conocimientos sobre bromatología, nutrición y dietética. Deberá contar en el Hospital como mínimo,



Región de Murcia
Consejería de Salud



con un nutricionista-dietista por turno, el cual prestará especial atención al mecanismo de la cinta de emplatado, con el fin de evitar errores en las bandejas de alimentación.

4. Las/os dietistas que aporte la empresa dependerán funcionalmente de la Unidad de Nutrición y del responsable del Servicio de Cocina, con el fin de garantizar el control de los procesos terapéuticos y la calidad hostelera del servicio.

5. El HURM dispone del número de profesionales en plantilla que aporta al Servicio de Alimentación:

Jefe de cocina	1
Gobernantes	3
Cocineros	5
Pinches	22
Total plantilla hospital	31

6. El personal que tiene que aportar la empresa adjudicataria en cocina central dependerá del jefe de cocina del Hospital a nivel operativo y para la realización de las tareas relacionadas con el objeto del contrato.

7. El personal contratado por la empresa dependerá exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario respecto de dicho personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y su personal, aun cuando los despidos y medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación del contrato.

8. En el supuesto de que el responsable del contrato considere que la dotación de personal que presta servicios o la asignación de puestos de trabajo afectan negativamente a la prestación del servicio contratado, lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo este proceder a su subsanación en el menor plazo posible.

9. La disminución de la plantilla o del horario global de prestación de servicio de la misma, en cómputo anual sobre la oferta realizada en el concurso, deberá ser autorizada por el Hospital, previa justificación por la empresa adjudicataria.

10. El adjudicatario está obligado, asimismo, a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de Accidentes de Trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios colectivos aplicables y velar por el cumplimiento de la legislación laboral y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento.

11. La empresa adjudicataria deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y especialmente de Seguridad e Higiene en el Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales (Ley 31/95, de 8 de noviembre, Real Decreto 664/1997, Real Decreto 485/1997, Real Decreto 486/1997, Real Decreto 487/1997, Real Decreto 39/1997, Real Decreto 171/2004) y/o cualquier otra normativa vigente, referida al propio personal a su cargo.



Región de Murcia
Consejería de Salud



12. De acuerdo con lo establecido en el Convenio Colectivo del Sector, el adjudicatario deberá subrogarse en los contratos del personal que actualmente presta servicios/trabaja adscrito a los servicios de restauración del Hospital, siendo la información sobre las condiciones de subrogación la incluida en el **Anexo 1** (Relación de trabajadores del expediente), que acompaña a este pliego.

13. El contratista deberá uniformar por su cuenta a todo su personal objeto del presente contrato, durante las horas que permanezcan en su puesto de trabajo. El uniforme a utilizar será distinto al ya existente en el Hospital para el resto de los profesionales, debiendo ser autorizado por la Dirección del Hospital de forma previa a la iniciación del contrato, a fin de diferenciarse y no producir confusión con el resto de los profesionales que trabajan en este Hospital. Asimismo, deberá tenerse en cuenta que los uniformes serán diferentes en función de las características del puesto de trabajo.

14. Será igualmente obligación del adjudicatario proveer a su personal de una placa de identificación, con fotografía, colocada en lugar visible, así como los EPI correspondientes.

15. Los trabajadores contarán con un número mínimo de prendas que garanticen en todo momento la correcta presencia, la máxima pulcritud y cuidando al máximo la higiene del vestuario.

16. El adjudicatario será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, recibiendo en estos aspectos las oportunas instrucciones por parte de la Dirección del Centro. El trato con relación al público en general deberá ser de extrema corrección y amabilidad.

17. Si por el responsable del contrato se observasen comportamientos irrespetuosos, indecorosos, antihigiénicos o indignos del personal que presta sus servicios en el Hospital, lo pondrá en conocimiento de la empresa para que adopte las medidas correctoras.

18. Los daños que ocasione el personal adscrito a la ejecución del presente contrato, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, pudiendo la Dirección del Hospital detraer la compensación procedente del importe de la facturación mensual que se presente.

19. La empresa contratista, asumirá las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que, de modo probado y fehaciente, se constaten que han sido realizadas por su propio personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el punto anterior, sin perjuicio de las actuaciones legales que, en su caso, correspondan.

20. El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de Formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral, y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y



Región de Murcia
Consejería de Salud



mantenimiento del programa de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (en adelante, APPCC) hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios. De los detalles de este plan se informará a la comisión de seguimiento (fechas de celebración, asistentes, profesorado, materias o módulos impartidos, sistemas de evaluación de aprovechamiento). El responsable del seguimiento del contrato podrá asistir y auditar las acciones formativas.

21. Todo el personal asignado a la prestación de los servicios objeto del presente contrato deberá cumplir el RD 1086/2020 de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y el RD 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

22. El contratista se encuentra obligado a poner en todo momento, a disposición del responsable de seguimiento del contrato, la información sobre el personal empleado en la prestación del servicio, tanto en días laborales como en festivos, la relación del personal encargado del servicio de las instalaciones del Centro, con descripción del lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, información sobre el procedimiento establecido para la cobertura del servicio en los días festivos, de acuerdo con las disposiciones vigentes en material laboral, así como cualquier otra información o documentación que le sea requerida por la Dirección o persona en quien delegue.

23. Para asegurar el adecuado nivel de prestación del servicio, el adjudicatario está obligado a sustituir todas las contingencias de accidentes de trabajo, enfermedad profesional e incapacidad temporal del personal aportado por el mismo. Del mismo modo, asumirá la obligación de sustituir los distintos permisos y licencias, y aquellas otras causas que supongan una disminución de efectivos diarios para la prestación del servicio.

24. El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente Pliego, deberá recibir una correcta formación e información sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo.

25. El contratista presentará mensualmente al responsable de seguimiento del contrato los recibos de liquidación de cotización con diligencia de ingreso correspondiente al mes precedente, de todos los empleados adscritos a la prestación del servicio durante dicho periodo, habiendo sido liquidado su importe e ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el responsable de seguimiento del contrato, en cualquier momento, realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones con la Seguridad Social.

26. Al inicio de la prestación del servicio, el adjudicatario entregará al responsable de seguimiento del contrato la relación nominal de todo el personal dependiente del mismo, con especificación de la categoría, DNI, antigüedad, jornada de trabajo, tipo de contrato y destino para el desempeño de tareas. Mensualmente presentará informe de las modificaciones producidas.



Región de Murcia
Consejería de Salud



27. El contratista deberá acreditar ante el responsable de seguimiento del contrato, en la forma y momento que éste lo requiera, estar al corriente en el pago de los salarios y cualquier otra cantidad devengada a favor de los empleados encargados de la prestación del servicio.

28. La adjudicataria deberá aportar el personal necesario para llevar a cabo las tareas propias de cocina y cafeterías: cocineros, dietistas, auxiliar de cocina, auxiliar de colectividades, personal de limpieza, personal de almacén y todo aquel profesional que se estime necesario.

• **PRESENCIAS MÍNIMAS EN COCINA CENTRAL:**

CATEGORIA	TRABAJADORES/AS	HORAS/SEMANA POR TRABAJADOR/A
DIETISTA	3	40 horas
ALMACENERO/COCINERO	1	40 horas
ALMACENERO	0,4	16 horas

• **PRESENCIAS MÍNIMAS EN CAFETERÍAS:**

CAFETERIA DE PERSONAL.								
		MAÑANAS: 7:00 A 16:00					MAÑANAS :7:00 A 16:00	
		NOCHE:20:00 A 23:00					NOCHE: 20:00 A 23:00	
Turno	Personal	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
MAÑANA	COCINERO	7:00 A 16:00	7:00 A 16:00	7:00 A 16:00	7:00 A 16:00	7:00 A 16:00	07:00 A 16:00	07:00 A 16:00
	CAMARERO	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00	07:00 A 16:00	07:00 A 16:00
	CAMARERO	8:00 A 16:00	8:00 A 16:00	8:00 A 16:00	8:00 A 16:00	8:00 A 16:00		
	CAMARERO	11:00 A 16:00	11:00 A 16:00	11:00 A 16:00	11:00 A 16:00	11:00 A 16:00		
	AUX. LIMIEZA	8:00 A 15:00	8:00 A 15:00	8:00 A 15:00	8:00 A 15:00	8:00 A 15:00		
TARDES	COCINERO	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00
	CAMARERO	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00	20:00 a 23:00

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR1



Región de Murcia
Consejería de Salud



CAFETERIA DE PUBLICO.								
Horario: de 7:00 a 23:00								
Turno	Personal	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
MAÑANAS	COCINERO	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00
	ENCARGADO	07:00 A 15:00	07:00 A 15:00	07:00 A 15:00	07:00 A 15:00	07:00 A 15:00		
	CAMARERO	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00
	CAMARERO	7:30 A 15:30	7:30 A 15:30	7:30 A 15:30	7:30 A 15:30	7:30 A 15:30	7:00 A 15:00	7:00 A 15:00
	AUX.LIMPIEZA	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00	08:00 A 16:00		
TARDES	COCINERO	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00
	CAMARERO	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00
	CAMARERO	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00	15:00 A 23:00

Estas serán las horas efectivas semanales, sin que puedan disminuir a lo largo del año sin autorización expresa de la Gerencia de Área.

Horario Cocina

De 8:00 horas a 22:00 horas de lunes a domingo

Horario Cafeterías:

Cafetería de Publico: De 7:00 horas a 23:00 horas, 365 días ininterrumpidos.

Cafetería de Personal: De 7:00 a 16:00 horas y de 20:00 a 23:00 horas, 365 días ininterrumpidos.

Horario comedor de guardia: Comida de 13:30 a 16.00 horas y cena de 20:30 a 22:15 horas, los 365 días del año.

Estos horarios no podrán modificarse sin la autorización expresa de la Gerencia de Área.

11.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SALUD LABORAL

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, y el Real Decreto 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores. Se obliga a hacer cumplir el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. En consecuencia, deberá aportar los Equipos de Protección Individual (EPI) que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones. Él será el único responsable de tales incumplimientos, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño o perjuicio que se derivase de los mismos.

La prevención de riesgos laborales se realizará mediante la planificación de la acción preventiva de la empresa. Para ello el adjudicatario deberá realizar la evaluación inicial



Región de Murcia
Consejería de Salud



de los Riesgos Laborales, así como de la auditoria que exige la Ley, que tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la posibilidad de que el trabajador sea especialmente sensible frente a determinados riesgos. Esta evaluación se deberá repetir cuando cambien cualquiera de estas condiciones. Este plan deberá ser aprobado por la Dirección del hospital, estableciéndose un plazo de tres meses para su presentación, desde la fecha de inicio del contrato.

Las empresas licitadoras deberán aportar documentación justificativa de estar certificadas según la Norma ISO 45001- Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, o bien adoptar el compromiso formal de iniciar los trámites necesarios para la obtención de la dicha certificación en los 6 primeros meses de vigencia del contrato, en caso de resultar adjudicataria.

El adjudicatario deberá asegurarse de que los equipos de trabajo sean los adecuados para el trabajo que vayan a realizar. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptándose las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.

Además de cumplir la normativa vigente en materia de Seguridad y Salud Laboral, el adjudicatario está obligado a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia, catástrofes internas y evacuación, vigentes en el Centro.

El Hospital podrá solicitar al adjudicatario información acerca del resultado de la vigilancia de la salud de los trabajadores, garantizando éste la aptitud de los mismos para el desempeño del puesto de trabajo, de acuerdo con la legislación vigente, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y la Ley Orgánica de Protección de Datos Personales, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

Todo el personal afectado por lesiones cutáneas u otras enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos deberá ser sustituido de forma inmediata. La empresa adjudicataria cuidará de que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria del Hospital.

El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente Pliego deberá recibir una correcta formación e información sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo.

El adjudicatario entregará a la Dirección del Hospital, y al inicio de su prestación, relación nominal de todo el personal dependiente del mismo, con especificación de la categoría, DNI, antigüedad y tipo de contrato, no pudiendo alterar dicha relación, disminuir o sustituir al personal existente, sin previo conocimiento de la Dirección del Hospital o persona en quien delegue.

El Plan de Prevención que presente la empresa adjudicataria deberá contener, como mínimo, los siguientes puntos:



Región de Murcia
Consejería de Salud



- a. Formación específica en materia de prevención del personal de cocina y cafetería.
- b. Protocolo escrito de actuación en los casos de accidentes.
- c. Respetar las recomendaciones y métodos de trabajo.

De Igual modo, el contratista está obligado al cumplimiento de la normativa vigente en materia de coordinación de actividades empresariales para la prevención de los riesgos laborales, por la que se debe garantizar, por parte de los responsables de la empresa que concurren en un Centro de trabajo, el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- La aplicación coherente y responsable de los principios de la acción preventiva establecidos en el artículo 15 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- La aplicación correcta de los métodos de trabajo.
- El control de las interacciones de las diferentes actividades desarrolladas en el Centro de trabajo, en particular cuando puedan generar riesgos calificados como graves o muy graves o cuando se desarrollen en el Centro de trabajo actividades incompatibles entre sí por su incidencia en la seguridad y la salud de los trabajadores.
- La adecuación entre los riesgos existentes en el Centro de trabajo que puedan afectar a los trabajadores de las empresas concurrentes y las medidas aplicadas para su prevención.

12.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD

La garantía de plena seguridad alimentaria es un requisito indispensable en la prestación del Servicio. Por ello, se destacan algunos aspectos que el contratista del servicio deberá observar y aplicar necesariamente. La seguridad alimentaria implica el cumplimiento por el contratista de las condiciones siguientes:

1. Disponibilidad de una oferta de materias primas o productos semielaborados adecuada a las necesidades de producción de alimentos.
2. Disponibilidad de un sistema de trazabilidad (integrado con aplicativo informático de gestión integral de restauración hospitalaria) y etiquetado que permita en todo momento conocer el camino y proceso seguido por los alimentos y por las materias primas utilizadas en su elaboración.
3. Estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año, lo que requiere disponer de proveedores habituales y continuados, por medio de canales oficiales, dotados de todas las garantías.
4. Capacidad de acceso a los alimentos o a su adquisición, lo que implica una total solvencia económica y financiera del contratista del servicio
5. La buena calidad e inocuidad de los alimentos, lo que conlleva sistemas de control de la calidad y prácticas de manipulado adecuada.
6. Vigilancia de las normas de higiene y manipulación de alimentos.



Región de Murcia
Consejería de Salud



7. Estricta aplicación de la normativa vigente en todos los ámbitos del contrato del *Codex Alimentarius*.

El licitador, como empresa, en el momento de la presentación de su oferta, deberá estar en posesión certificada y vigente de la norma ISO-9001 para la prestación de los Servicios de Restauración a colectividades. Como factor coadyuvante de la seguridad alimentaria, el Contratista del Servicio deberá acreditar que los procedimientos por medio de los cuales se ejecuta el Servicio están acreditados con arreglo a normas de **calidad certificadas**, singularmente la **ISO 9001**.

El Hospital ejercerá un permanente control sobre las dietas elaboradas, la calidad de la materia prima, los extras alimenticios, la calidad del fungible utilizado, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan y de las propias instalaciones de la Cocina, sus locales y el adecuado mantenimiento de sus instalaciones, maquinaria, mobiliario y todo lo relacionado con el Servicio de Cocina.

El adjudicatario presentará un **Plan de Muestreo Mensual Microbiológico** dentro de su **Plan de Calidad**, que incluya al menos **análisis mensuales** de materia prima, semielaborada y comida preparada lista para el consumo y superficies cuyos resultados deberá remitir al responsable del seguimiento del contrato. El tipo de muestras y el Laboratorio, será elegido por el Hospital con cargo al adjudicatario. El **plan de calidad** incluirá además de los **análisis bacteriológicos**, el proceso de la **trazabilidad de los alimentos**. Tanto el laboratorio como las muestras serán seleccionados por el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital, siendo los gastos a cargo del contratista. Los resultados de los análisis serán entregados a la Dirección del Hospital, dentro de los **veinte días** hábiles del mes siguiente.

El responsable de seguimiento del contrato establecerá de forma periódica aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas; de los productos elaborados; del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene empleadas durante la manipulación de los alimentos; de los locales y materiales utilizados, de la medida de los residuos en las bandejas de alimentación de los pacientes, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación del contratista. En el ejercicio de estas funciones, quienes tengan atribuida esta misión, estarán facultados para entrar en las zonas de cocinas, cafeterías, almacenes, etc. y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra obligación del adjudicatario.

La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno. En el momento de la inspección se suscribirá un acta en la que se hará constar la calidad del servicio, que será firmada conjuntamente por el responsable de seguimiento del contrato y otro designado por la empresa adjudicataria.

Por cuenta del adjudicatario se encargará a una empresa especializada la realización periódica de encuestas de satisfacción, según el modelo normalizado que deberá ser presentado en el Comité de Alimentación para su aprobación o modificación según las necesidades, tanto de las dietas basales como de las terapéuticas, con muestras de representación de al menos el 10% mensual de pacientes ingresados, y presentación



Región de Murcia
Consejería de Salud



de resultados en el Comité de Alimentación atendiendo al modelo que se presenta en el **Anexo 13** (Cuestionario de Satisfacción).

Como mínimo en la encuesta se habilitarán los ítems necesarios para valorar los siguientes aspectos:

- Atención del personal que presta el servicio de alimentación.
- Presentación de la comida.
- Limpieza de la bandeja, vajilla y cubiertos.
- Variedad de la comida servida.
- Calidad de la materia prima servida.
- Condiciones óptimas del producto servido (temperatura, punto cocción, sabor, etc.).
- Sugerencias.

El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, de conformidad con lo dispuesto en el RD 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, y el RD 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor, bajo la supervisión del responsable de seguimiento del contrato, con el asesoramiento de la Unidad de Nutrición, y según se establece en los artículos 1 y 5 del reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Así, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer de un sistema de **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos** (APPCC) y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Para ello, deberá disponer y aplicar un Programa de requisitos de higiene basados igualmente en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:

- Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador (duración, contenidos, periodicidad y personal docente).
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños marías, etc.).
- Plan de limpieza y desinfección (metodología, productos y frecuencias)
- Plan de eliminación de residuos.
- Plan de control de plagas / vectores.
- Plan de control de calidad del agua.
- Plan de control de proveedores.
- Plan de trazabilidad.
- Plan de control de alérgenos.

El diseño de este sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario en un máximo de **tres meses** desde la formalización del contrato, que tendrá que adaptarse si así lo requiere el Hospital, podrá ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designado por el Hospital. Así mismo, la



Región de Murcia
Consejería de Salud



empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad.

El adjudicatario estará obligado a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación a la actividad desarrollada, para ello entregará al responsable del contrato la información mensual necesaria para la imputación del gasto por paciente, así como la que determine la Dirección del Centro.

La empresa adjudicataria dispondrá de comidas testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente. Las comidas testigo corresponderán al menos a una ración individual, se guardarán aisladas en recipientes estancos y se identificarán y fecharán claramente, conservándose durante al menos cinco días a temperatura no superior a 4 °C las refrigeradas, y no superior a -18 °C las congeladas.

Los controles expresados en este punto no excluyen aquellos otros que sean realizados por las autoridades competentes en materia de control oficial de seguridad alimentaria.

13.- SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA

La totalidad de las prestaciones que componen el presente Servicio conforman uno de los Servicios Complementarios y está sujeto al sistema de Indicadores de Nivel de Servicios, traducido en la existencia de Avisos e Incidencias que pueden generar el cómputo e imputación de Fallos de Calidad y de Disponibilidad al Contratista.

El sistema de gestión de los Indicadores se basa en la aplicación denominada "SHERPA" y que se desarrolla íntegramente en el **Anexo 16** (Sistema de gestión de servicios [SGI-nueva aplicación SHERPA] indicadores de Fallos de Calidad, disponibilidad y cuantificación económica), aplicable a la totalidad de las prestaciones de este Servicio.

14.- INTEGRACIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN

El servicio de cocina dispone del aplicativo informático de gestión integral de restauración hospitalaria *Diettools* integrado con el aplicativo asistencial SELENE, utilizando los canales de mensajería utilizados en el Servicio Murciano de Salud.

La empresa se hará cargo de su mantenimiento y adecuación a las necesidades de integración con SELENE. Las adaptaciones que el mismo precise para ser compatible con el programa de gestión clínica y de gestión analítica del SMS serán por cuenta del adjudicatario, a fin de poder obtener toda la información precisa para la prescripción de dietas, así como asignación de costes unitarios que el Hospital tenga establecido.

Siguiendo las indicaciones técnicas del Servicio de Sistemas de Información del hospital, todos los equipos que se precisen, tanto *hardware* como *software*, tanto servidor como puestos cliente, así como las adaptaciones para cumplir el objetivo descrito, serán por cuenta del adjudicatario, siendo igualmente por su cuenta la formación al personal adscrito al servicio, en el caso de que sea preciso para la petición de dietas, extras, etc.



Región de Murcia
Consejería de Salud



La parte dietética del programa será gestionada por el personal dietético de la empresa adjudicataria, el cual estará en contacto con el personal de planta para solucionar cualquier problema o duda sobre las dietas asignadas a los pacientes.

También será a su cargo todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras, tóner, etiquetas, tarjetas, etc.) así como el mantenimiento del programa.

15.- FACTURACIÓN

A. **Pensiones Basales, terapéuticas y líquidas:** Se facturarán las ingestas reales servidas.

B. **Extras:** Los extras (dispensación a planta y suplementos) serán facturados los realmente servidos, al precio establecido como máximo o en su caso al precio propuesto por el adjudicatario en su oferta.

C. **Menú personal de guardia:** Se facturarán los menús realmente servidos, extrayendo el listado del programa específico de menús de personal de guardia.

16.- INFORMACIÓN A FACILITAR

La Contratista entregará al Comité de Alimentación la siguiente información con la periodicidad que se señala:

Durante los dos primeros meses del contrato:

- Detalle de las inversiones realizadas.
- Copia de los contratos y acuerdos de mantenimiento.
- Inventario inicial del equipamiento de todas las cafeterías.
- Inventario inicial del equipamiento de cocina.

Mensualmente:

- Distribución del personal por turnos (indicando n.º de horas).
- Declaración indicando los cambios en el personal (bajas por IT, contratos temporales, etc.).
- Nº de pensiones servidas (por días, por unidad y en total).
- Relación de extras servidos con indicación de la Unidad o Servicio.
- Nº de menús servidos al personal de guardia.
- Resultados de los análisis microbiológicos.
- El certificado DDD (Certificado de Desinsectación, Desratización y Desinfección)
 - De las cafeterías n.º de menús servidos al personal y al público
 - Información económica:
 - Gastos directos de personal.
 - Coste de materia prima coincidente con lo ofertado. Coste de reposición de menaje.
 - Coste de reparaciones de instalaciones y maquinaria.
 - Gastos generales.



Región de Murcia
Consejería de Salud



- Informe de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal
- Operaciones de mantenimiento programadas para el mes siguiente.
- Operaciones de mantenimiento correctivo y de sustitución de elementos ejecutadas el mes anterior.
- Importe total de la caja de servicio de cafetería.

A demanda:

- Listado de proveedores y productos suministrados en el mes anterior por fechas de entrega.
- Control horario del personal de cocina.

La información anterior se generará por medios informáticos en la forma y contenidos que acuerden el Contratista y el HURM y será remitida al responsable de la Unidad de Servicios Generales.

El HURM se reserva el derecho de ampliar, modificar o suprimir la información anterior.

El no cumplimiento de cualquier apartado de este punto 16 podrá ser causa de penalización.

17.- COMITÉ DE ALIMENTACIÓN

El Comité de Alimentación es un órgano de consulta y de decisión respecto de las cuestiones que a lo largo de la duración del contrato se planteen relativas a aspectos dietéticos, gestión, inspección y control del contrato.

Estará formado por:

1. Responsable del Contrato
2. Responsable de Cocina
3. Responsable de Medicina Preventiva
4. Responsable de Nutrición
5. Responsable de Seguridad Alimentaria de la empresa adjudicataria
6. Responsable de Calidad de la empresa adjudicataria
7. Cuantos otros miembros decida la Dirección de Gestión del Centro

Las directrices y normas relativas a confección de menús, dietas, aprobación de cambios en las fichas técnicas, entre otros, serán establecidas por el Comité de Alimentación.

El Comité se reunirá al menos una vez cada **dos** meses, mediante convocatoria que realizará el responsable del contrato.



Región de Murcia
Consejería de Salud



18.- CLAUSULA MEDIOAMBIENTAL

El contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente de aplicación al presente contrato.

La empresa contratista responderá de cualquier incidente medioambiental por ella causado, liberando al HURM de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas 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 residuos peligrosos generados por su actividad en las instalaciones del HURM. La responsabilidad de la correcta segregación y gestión de los residuos será del contratista.

El contratista se compromete a suministrar información inmediata al HURM sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de la ejecución del presente contrato.

Se valorará positivamente las propuestas realizadas sobre reducción de plásticos y embalajes, así como de productos de limpieza.

19.- INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR

Con independencia de las aportaciones y/o reposiciones necesarias de maquinaria, equipamientos, mobiliario, bandejas isotérmicas, vajilla, etc. a realizar por el contratista para la correcta realización de las tres prestaciones objeto del contrato en el HURM (Servicio de Restauración a pacientes y comedor personal de guardia, constituyendo la prestación principal del contrato, Explotación de las Cafeterías de Público y de Personal, Explotación de máquinas expendedoras automáticas, conforme a lo establecido en el PPT, considerado como mínimo), así como lo propuesto en su oferta técnica-programa de servicio de acuerdo a su modelo de explotación, el adjudicatario deberá ejecutar inversiones por importe anual de 75.000 euros, IVA excluido, durante toda la ejecución del contrato, en bienes y en equipamiento que, de modo orientativo, se detallan a continuación, sin perjuicio de que durante la vigencia del contrato surjan otras necesidades que haya atender por urgente necesidad:

1. Equipos de frío en cocina central. Renovación integral de los siguientes equipos de frío:

• **Equipos independientes semiherméticos: 4 unidades condensadoras**, con sus correspondientes evaporadores y cuadros eléctricos.

- FRUTA Y VERDURA ($\leq 8^{\circ}$ C): Medidas del habitáculo: $2,95*1,92*2,85 + 1,09*1,05*2,85$
- CARNE Y PESCADO ($\leq 2^{\circ}$ C): Medidas del habitáculo: $2,47*1,89*2,85$
- ALMACEN ($\leq 2^{\circ}$ C): Medidas del habitáculo: $3,10*1,88*2,85$
- LACTEOS Y POSTRES ($\leq 4^{\circ}$ C): Medidas del habitáculo: $2,57*1,18 * 2,85 + 2,44*2,20*2,85$



Región de Murcia
Consejería de Salud



- **1 unidad condensadora central** con regulación de capacidad, totalmente equipada con sus 4 evaporadores correspondientes y cuadros eléctricos.

- BASURAS: Medidas de la cámara: 3,44* 1,50* 2,42
- CUARTO FRIO 1(bocadillos y fruta) ($\leq 12^{\circ}$ C): Medidas del habitáculo: 4,14* 3,12* 2,64
- CUARTO FRIO 2 (carne y pescado) ($\leq 12^{\circ}$ C): Medidas del habitáculo: 4,14* 2,66* 2,64
- CUARTO FRIO 3 (ensaladas) ($\leq 12^{\circ}$ C): Medidas del habitáculo: 4,14* 2,72* 2,64

2. Techo cocina central. Sustitución del techo actual en cuartos fríos (1, 2 y 3), zona de emplatado y cocina (consultar plano).

3. Equipo con tecnología inteligente que cueza, selle y fría en un solo equipo para cocina central.

4. Renovación del suelo en cocina central: lavado de vajilla, lavado de útiles grandes y zona de preparación de tubérculo

5. Renovación de desagües actuales en zona de cocina central: concretamente en la zona de marmitas hasta la basculante. Consistente en la retirada de los desagües actuales, formación de hueco, colocación de canaleta lineal y rejilla de acero inoxidable.

Por la Gerencia del Área se determinarán el orden y la distribución de las inversiones durante la vigencia del contrato. A este fin el adjudicatario presentará un presupuesto sobre la inversión propuesta, que será analizado por la Dirección del Hospital, pudiendo esta aportar otros presupuestos sobre la misma inversión, determinando en todo caso el que resulte más ventajoso. No existirá obligación de asumir aquellas inversiones que no hayan sido autorizadas por la Gerencia del Área, por lo que no computará dicho importe a efectos de inversión realizada. En el caso de que el importe anual no hubiese sido invertido en plazo, este pasará a incrementar la cuantía correspondiente al del siguiente año.

Si por causas sobrevenidas, no fuese necesario acometer alguna de las inversiones relacionadas, o ya se hubiese realizado por cualquier motivo justificado, el importe de las mismas será reinvertido en los bienes y equipamiento que por parte de la Dirección del HURM se considere oportuno.

20.- NORMATIVA APLICABLE

La empresa adjudicataria actuará con estricto cumplimiento a las diferentes normas en vigor en materia de establecimientos de elaboración y servicios de comidas preparadas para colectividades, y conforme a lo dictado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y concretamente en las siguientes:

- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- RD 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación y RD 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.



Región de Murcia
Consejería de Salud



- Reglamento (CE) n.º 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios DO L 139 de 30.04.2004.
- Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.
- Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. Modificado por Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto (B.O.E. 27.08.2014).
- Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de la alimentación de origen animal.
- Reglamento 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, modificado por el Reglamento (UE) 2019/229 de la Comisión de 7 de febrero de 2019.
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Reglamento (UE) nº 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de mayo de 2012, relativo al uso y comercialización de los biocidas.
- Real Decreto 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen disposiciones de aplicación de los Reglamentos comunitarios sobre el sistema de etiquetado de la carne de vacuno.
- Real Decreto 1380/2002, de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo congelados y ultracongelados.
- Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, que deroga el Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero.
- Reglamento (CE) n.º 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente BOE 185-03-1991.
- Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades. B.O.E. núm. 302 de 19 de diciembre de 2006.
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre, por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio. B.O.E. núm. 308 de 25 de diciembre de 1991.
- Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.
- Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y sus posteriores modificaciones para aditivos alimentarios.
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.



Región de Murcia
Consejería de Salud



- Reglamento (UE) 2022/2388 de la Comisión, de 7 de diciembre de 2022, por el que se modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de sustancias perfluoroalquiladas en determinados productos alimenticios.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.
- Orden de 26 de enero de 1989, por la que se aprueban las Normas de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas. Última actualización de 29 de marzo 2013.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, que deroga el Real Decreto 640/2006.
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales).
- Reglamento (UE) Nº 1282/2011 de la Comisión, de 28 de noviembre 2011, por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento (CE) nº 361/2008 del Consejo, de 14 de abril de 2008, que modifica el Reglamento (CE) nº 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas ("Reglamento Único para las OCM").
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Esta norma deroga el R.D. 202/2000, de 11 de febrero por el que se establece las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero de 2000, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimenticios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones. (B.O.E. 16.03.2000). Modificado por Real Decreto 380/2001, de 6 de abril (B.O.E. 21.04.01).
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriormente modificaciones BOE 202 24/08/1999.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.



Región de Murcia
Consejería de Salud



- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.
- Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, BOE nº 118, de 18-5-1999.
- RD 3360/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre elaboración, circulación y comercio de lejías. Modificado por Real Decreto 349/1993, de 5 de marzo.
- Ley 7/2022 de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular («B.O.E.» 9 abril) el 10 de abril de 2022.
- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los Derechos digitales.

Todos los gastos derivados del obligado cumplimiento de la normativa serán a cargo del adjudicatario e irán incluidos en el precio ofertado para el Servicio.

El incumplimiento de cualquier normativa de las materias antes indicadas por parte de la empresa adjudicataria facultaría al Servicio Murciano de Salud a la resolución inmediata del contrato. Se entiende que será de aplicación en relación con las prestaciones, servicios y condiciones, lo establecido en este pliego.

Igualmente, será de obligado cumplimiento cualquier otra normativa que afecte al servicio durante la vigencia del contrato, y el contratista asumirá todos los gastos derivados de dicho obligado cumplimiento.

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN Y SS. GG.
DEL ÁREA DE SALUD III

(Documento firmado en Lorca, en la fecha y hora indicadas al margen)

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARI



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXOS

AL CONTRATO MIXTO DE SERVICIOS DE RESTAURACION PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MENDEZ DE LORCA, Y CONCESIÓN DE SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO, ASÍ COMO LA EXPOLTACIÓN DE LAS MAQUINAS EXPENDEDORAS AUTOMÁTICAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA DE SALUD III.

ANEXO 1.- RELACIÓN DE TRABAJADORES DEL EXPEDIENTE.

ANEXO 2.- PLANO CAFETERÍA PÚBLICO.

ANEXO 3.- PLANO CAFETERÍA PERSONAL.

ANEXO 4.- PLANO COCINA.

ANEXO 5.- UBICACIONES MÁQUINAS DE VENDING.

ANEXO 6.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE CAFETERÍA EN PROPIEDAD.

ANEXO 7.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE COCINA EN PROPIEDAD.

ANEXO 8.- CALIDADES MÍNIMAS EXIGIDAS-ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

ANEXO 9.- GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS.

ANEXO 10.- LISTADO DE ALIMENTOS EXTRA.

ANEXO 11.- MATERIAL DE UN SOLO USO.

ANEXO 12.- FRECUENCIAS DE LIMPIEZA.

ANEXO 13.- CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN.

ANEXO 14.- SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIO (SGI-NUEVA APLICACIÓN SHERPA) INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA.

ANEXO 15.- LISTADO DE PRECIOS DE CAFETERÍAS.

ANEXO 16.- LISTADO DE PRECIOS MÁXIMOS MAQUINAS DE VENDING.

ANEXO 17.- MENÚ HOSPITALIZACIÓN.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 1.- RELACIÓN DE TRABAJADORES DEL EXPEDIENTE.

RELACION DE PERSONAL COCINA CENTRAL									
CENTRO		HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MENDEZ. LORCA							
CONVENIO APLICABLE		III CONVENIO ESTATAL DE RESTAURACION COLECTIVA 99100165012016							
AÑO		2023							
Nº	CATEGORIA PROFESIONAL	TIPO DE CONTRATO	HORAS SEMANALES	FECHA ANTIGÜEDAD	IMPORTE SALARIO BASE TRABAJADOR	IMPORTE PLUS Y P.P.P EXTRAS	IMPORTE SALARIO BRUTO MES	IMPORTE COSTES SEGURIDAD SOCIAL	COSTES ANUALES PERSONAL
1	DIETISTA	189	40	01-11-16	1080	180,00	1.260,00	449,95	20.519,40
1	DIETISTA	189	40	21-11-20	1080	180,00	1.260,00	449,95	20.519,40
1	DIETISTA	189	40	29-10-16	1080	180,00	1.260,00	449,95	20.519,40
1	COCINERO/A	100	40	01-09-95	1080	873,86	1.953,86	623,28	30.925,68
1	ALMACENERO	289	40	15-10-22	1080	180,00	1.260,00	449,95	20.519,40
1	DIETISTA	410	40	08-04-23	1080	180,00	1.260,00	449,95	20.519,40
1	ALMACENERO	510	16	16-02-23	432	108,00	540,00	172,26	8.547,12
1	DIETISTA	402	40	26-05-23	1080	180,00	1.260,00	449,95	20.519,40

RELACIÓN DE PERSONAL DE CAFETERÍAS Y COMEDOR DE GUARDIA

Convenio Colectivo: HOSTELERIA REG. MURCIA								
Nº ORDEN	CATEGORÍA	TIPO DE CONTRATO	HORAS JORNADA SEMANAL	ANTIGÜEDAD	FECHA VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL **	PLUS ESPECÍFICO (EN SU CASO)	OBSERVACIONES
1	CAMARERO	100	40	25/04/2006	-	14.000,04 €		
2	CAMARERO	100	40	29/11/2021	-	14.000,04 €		
3	COCINERO	100	40	08/10/1997	-	14.000,04 €		
4	COCINERO	100	40	01/10/2008	-	17.730,48 €	369,51 €	Mejora Voluntaria
5	CAMARERO	189	40	03/12/2020	-	14.000,04 €		
6	CAMARERO	100	40	24/10/2022	-	14.000,04 €		
7	COCINERO	100	40	04/04/2008	-	14.000,04 €		
8	CAMARERO	100	40	15/03/2011	-	14.000,04 €		
9	COCINERO	100	40	01/10/2003	-	14.000,04 €		
10	CAMARERO	189	40	13/02/2017	-	14.000,04 €		
11	COCINERO	100	40	20/07/1992	-	14.000,04 €		
12	CAMARERO	410	40	18/10/2022	16/10/2023	14.000,04 €		
13	COCINERO	100	40	03/02/2006	-	14.000,04 €		
14	JEFE DE SALA	100	40	14/07/2021	-	20.595,84 €	472,15 €	Plus Responsabilidad
15	AUX. LIMPIEZA	300	20	26/09/2022	-	5.833,40 €		
16	CAMARERO	189	40	09/01/2007	-	14.000,04 €		
17	COCINERO	300	20	01/09/2022	-	5.833,40 €		
18	CAMARERO	100	40	18/10/2022	-	14.000,04 €		

** Salarios y Complementos SIN CARGAS SOCIALES

01/12/2023 13:24:52

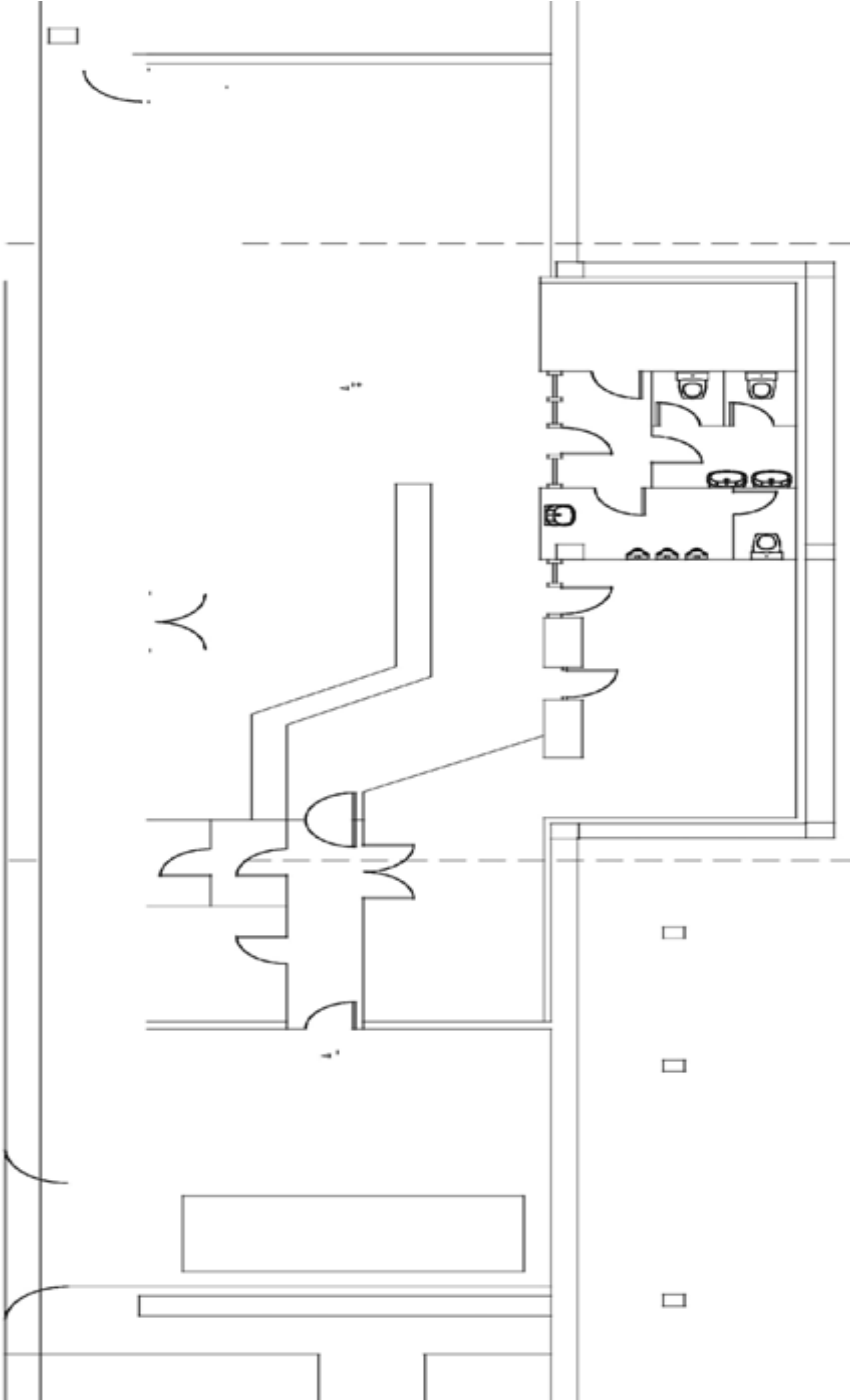
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 2.- PLANO CAFETERÍA PÚBLICO.



01/12/2023 13:24:57

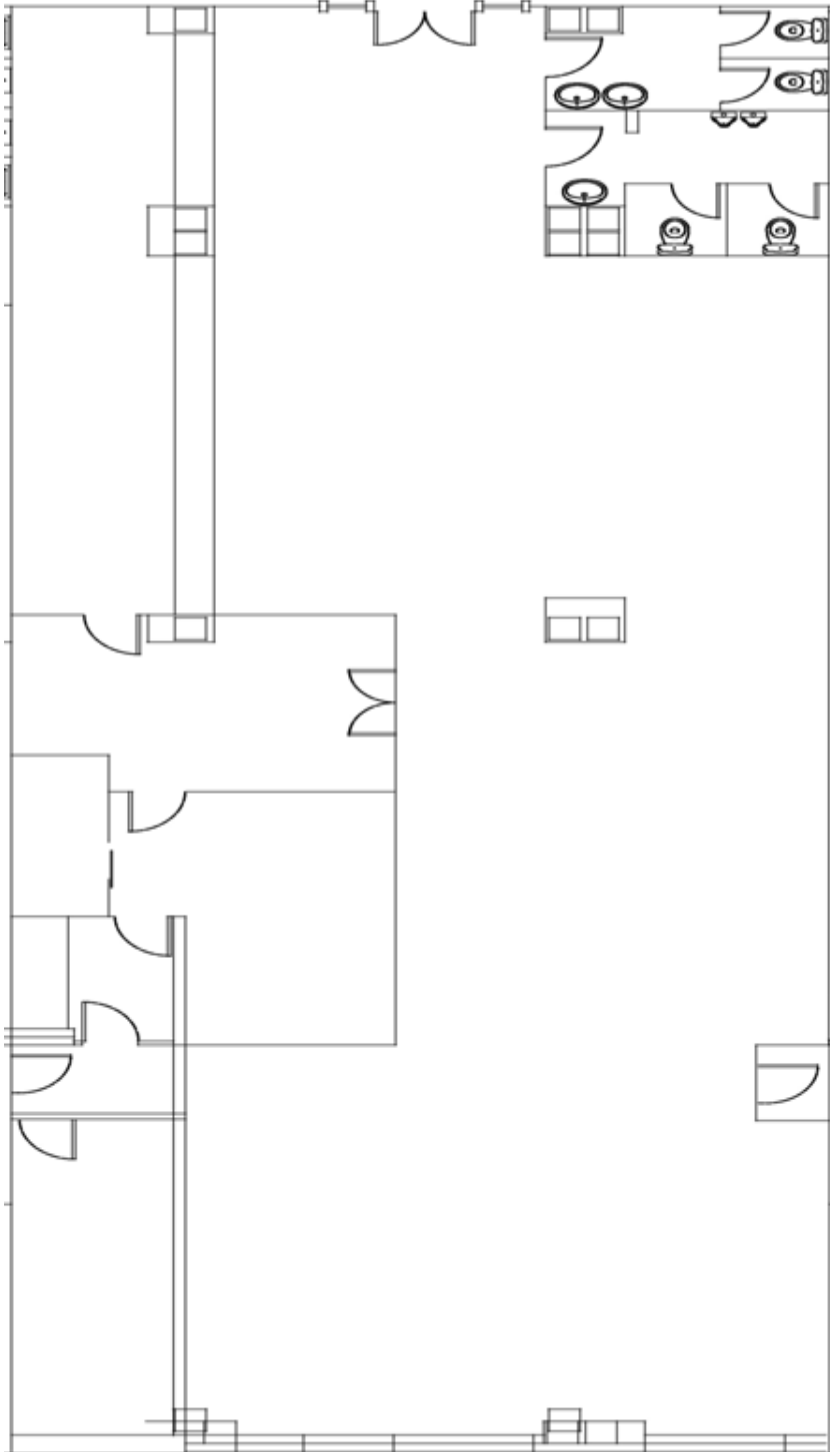
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 3.- PLANO CAFETERÍA PERSONAL.

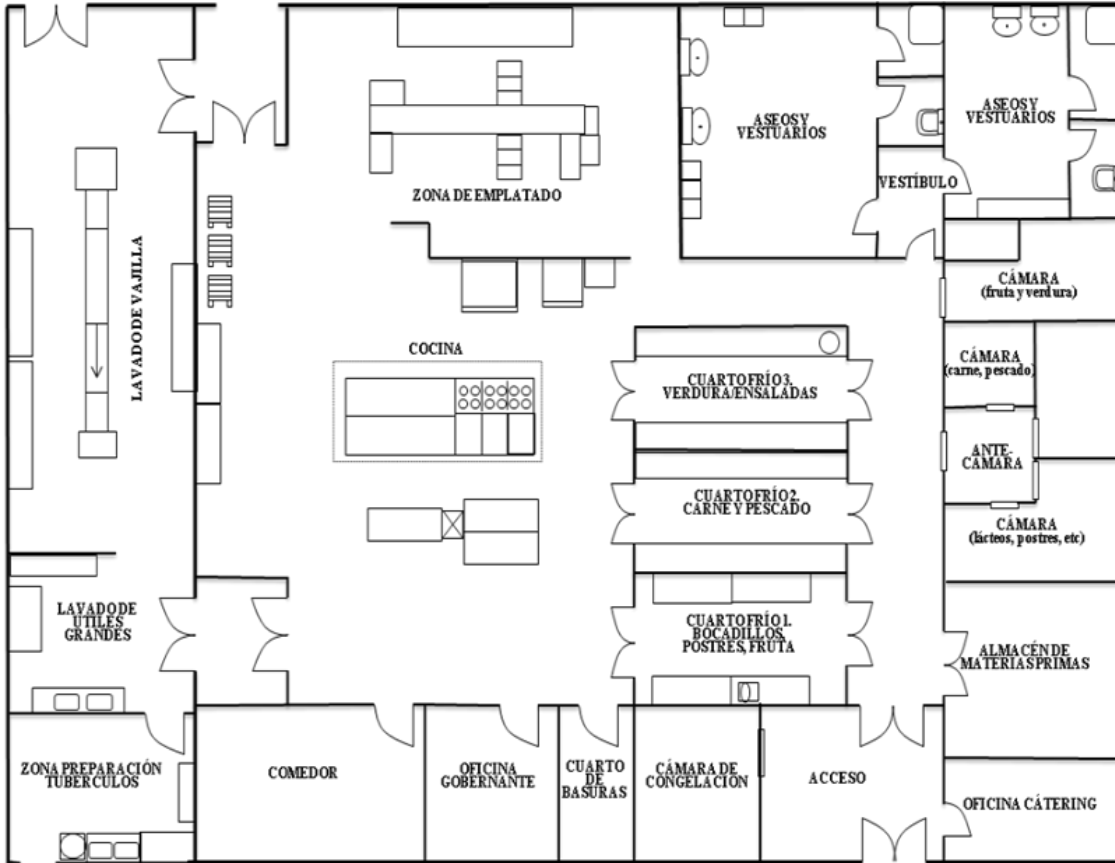


01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARJ



ANEXO 4.- PLANO COCINA.



01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 5.- UBICACIONES MÁQUINA DE VENDING.

MAQUINAS DE VENDING.					BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRIAS	BEBIDAS FRIAS	BEBIDAS FRIAS Y ALIMENTOS
CENTRO	DIRECCIÓN	EDIFICIO	PLANTA	UBICACIÓN	Cafés e infusiones	Agua 1,5 l.	Agua 0,5 y refrescos	Agua 0,5, zumos, refrescos, café frío, sandwich, snack ...
HOSPITAL RAFAEL MÉNDEZ.	Ctra nacional 340, km 589	principal	2	UCI	1			1
		principal	1	URGENCIAS	1	1		1
		principal	1	HOSPITALIZACION CIRUGIA	1	1		
		principal	0	HOSPITALIZACION MATERNIDAD	1			1
		principal	0	DIRECCION	1			
		principal exteriores	0	CAFETERIA	1	1		1
		principal	0	DOCENCIA	1			
		principal	-1	ZONA EMPRESAS EXTERNAS	1			
		consultas externas	1	ESTAR DE PERSONAL	1			
		consultas externas	-1	HALL				
C.S. AGUILAS NORTE	Avd. de la democracia s/n		0	HALL	1			1
C.S. TOTANA NORTE	C/Cruz de los hortelanos nº3		0	HALL			1	
C.S. TOTANA SUR	Camino de la estación s/n		0	HALL				1
C.S. LORCA SUR/LA VIÑA	C/ Talleres_3		0	HALL			1	
C.S. MENTAL LORCA	C/Tenor Mario Gabarrón,1		0	HALL	1			
C. DE ESPECIALIDADES SANTA ROSA DE LIMA.	C/Floridablanca, s/n		2	HALL	1	1	1	

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 6.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE CAFETERÍA EN PROPIEDAD

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



CAFETERIA DE PERSONAL					
UBICACIÓN	DESCRIPCION	MEDIDA	UD	MARCA/MODELO/ NUMERO DE SERIE	
SALON	TABURETES		6		
	MESA	1,20 * 0,80	14		
	SILLA		77		
	BARRA INOX PARED FIJA	6,00 * 0,50	1		
	BARRA INOX MOVIL RUEDAS	2,90 * 0,50	1		
	ESTANTERIA PATAS 3 ESTANTES INOX				
	BANDEJAS	0,80 * 0,70	1		
	CARROS PORTA BANDEJAS		3		
BARRA	VITRINA REFRIGERADOR TAPAS SOBRE BARRA	1,80 LARGO	1	DOSILET	
	VITRINA POSTRES Y BEBIDAS + RESERVORIO FRIO	1,60 * 1,80	1		
	SELSERVICE EXPOSITOR MENÚ + RESERVORIO CALIENTE 2 PUERTAS	1,60 LARGO	2		
	MESA INOX P/ORDENADOR COBRO	0,80 * 0,70	1		
	REFRIGERADOR EXPOSITOR FONT BELL, LANJARON		2		
	CAMARA Nº 3 REFRIGERACION 4 PUERTAS TIMBRE	2,5 LARGO	1		
	TOSTADOR 2 BALDAS		1	HR T-06C	
	EXPRIMIDOR NARANJAS	400*320*780	1	SAVEMAH ERZ-2000	
	LEJA INOX	1,20 * 0,40	1	DISFORM	
	LEJA INOX	2,00* 0,40	2	DISFORM	
	MOLINILLO CAFÉ		2		
	CAFETERA 3 BRAZOS		1		
	LEJA INOX	0,90 * 0,40	1	DISFORM	
	VITRINA EXPOSITOR GRANDE SOBRE MODULO INOX 3 BALDAS PUERTAS CRISTAL	1,00 * 1,00	1		
	MICROONDAS		1		
	MAQUINA FABRICACION HIELO		1		
	MUEBLE INOX BAJO CAFETERA	2,00 * 1,05	1		
	MUEBLE INOX BAJO 3 BALDAS	2,00 * 1,05	2		
	LAVAVAJILLAS DE VASOS		1	V-40	
	FREGADERO 1 POZA BAJO BARRA CON ZONA DE APOYO	2,5 LARGO	1		
ENFRIADORA DE BEBIDAS BOTELLERO (EL AGUILA) 2 PUERTAS	1,00 * 0,80	1			
OFFICE	NEVERA VERTICAL 6 PUERTAS	1,90 ANCHO*2,07 ALTO* 0,65 ANCHO	1		
	ESTANTERIA 4 BALDAS	2,70 ALTO*0,96 ANCHO*0,48 FONDO	1		
	LEJA INOX	1 LARGO* 0,40 FONDO	1		
	MESA INOX	2 LARGO*0,85ALTO*0,70 FONDO	1		
	CORTADORA		1	MEATSLICER MOD.300LUX (n/s 19HU7059)	
	LAVAVAJILLAS + SOPORTE PATAS	590*700*820	1	MAQUINOX MT7008 (n/s R120,11,80)	
	LEJA INOX	2 LARGO*0,40 FONDO	2		

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



CAFETERIA DE PERSONAL				
UBICACIÓN	DESCRIPCION	MEDIDA	UD	MARCA/MODELO/ NUMERO DE SERIE
COCINA	MESA INOX	0,85 ALTO*1 LARGO*0,70FONDO	1	
	LEJA INOX	1 LARGO* 0,40 FONDO	2	
	MESA CON BAJO FRIO 3 PUERTAS	2 LARGO*0,60 FONDO*0,85 ALTO	1	
	ESTANTERIA BLANCA 6 BALDAS	0,90 * 0,30 FONDO * 1,95 ALTO	1	
	MESA 1 SENO	0,86* 1,20 LARGO * 0,60 FONDO	1	
	MESA BAJO HORNO	0,90 ANCHO * 0,70 FONDO * 0,85 ALTO	1	
	HORNO 7 BANDEJAS 1/1 VAPOR		1	INDOTRED
	BLOQUE COCCION 4 FUEGOS	0,80 ANCHO* 0,85 ALTO * 0,80 FONDO	1	REPAGAS
	PLANCHA	0,80 ANCHO* 0,85 ALTO * 0,80 FONDO	1	
	FREIDORA DOBLE CUERPO	0,80 ANCHO* 0,85 ALTO * 0,70 FONDO	1	
	CAMPANA EXTRACTORA VISERA 6 FILTROS	2,95 ANCHO * 0,50 ALTO* 1,10 FONDO	1	
	SISTEMA EXTINCIÓN INCENDIOS	OBSOLETA Y FUERA DE NORMATIVA	1	
DESPENSAS	ESTANTERIA 4 BALDAS	2,96 LARGO*0,40 FONDO*1,65 ALTO	1	
	CAMARERA 3 BALDAS	1 LARGO, 0,50 FONDO*0,85 ALTO	1	
	ARCONES CONGELADORES		5	
	BOTELLERO		1	

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



CAFETERIA DE PUBLICO					
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	UD	MARCA-MODELO-NºSERIE	
SALON	MESA BAJA BLANCA	1,10 * 070	24		
	SILLAS AZULES P/MESA BAJA		96		
	MESA ALTA BLANCA	1,10 * 0,70	4		
	MESA ALTA BLANCA	0,70 * 0,70	2		
	TABURETE P/MESA ALTA		18		
	LAMPARA TECHO NEGRA SALON		6		
	AIRE ACONDICIONADO		2		
	CUBOS DECORATIVOS PARED BLANCOS		6		
	MODULO INOX				
	BANDEJAS/PAN/CUBIERTOS	0,60*1,70	1		
	ESTANTERIA INOX 5 BALDAS	0,65 *1,75	1		
	CAMARAS REFRIGERADORAS CEDIDAS LANJARON, MENDRQUINA, PEPSI		5		
	CÁMARA EXPOSITORA POSTRES (Nº5)	0,55 * 1,1,85	1		
ALMACEN	ESTANTERIA 4 BALDAS	2,45* 0,36 FONDO* 1,64 ALTO	1		
	TOSTADORA 3 BALDAS	0,46 ANCHO*0,23FONDO*0,38 ALTO	1	HR T-06C	
	ESTANTERIA 4 BALDAS	2,40 ANCHO*0,35 FONDO*1,65 ALTO	1		
	ESTANTERIA 3 BALDAS	1,46 ANCHO*0,35 FONDO*1,70 ALTO	1		
	ESTANTERIA	2 *0,35 FONDO* 1,70 ALTO	1		
	PELAPATATAS		1	SAMICC MOD. PP12+ (n/s 10001211711101)	
	CAMARA CONGELADORA	ANCHO 2,08* 2,85 FONDO *2,10 ALTO	1		
	CAMARA FRIGORIFICA	1,95 ANCHO*2,18 FONDO*2,10 ALTO	1		
ARMARIO FRIGORIFICO 4	1,40 ANCHO*0,60 FONDO* 1,90 ALTO	1			
BARRA	FREGADERO 1 SENDO	1,20 * 0,57 FONDO* 0,86 ALTO	1		
	VITRINA EXPOSITORA	1,53 LARGO*0,40 ANCHO*0,34 ALTO	1		
	MAQUINA HIELO	0,50 ANCHO *0,58 FONDO*0,92 ALTO	1	MANITOVOC	
	BOTELLERO AMSTEL Y		2		
	MUEBLE CAFETERO	2,55 LARGO*0,60 FONDO* 1,05 ALTO	1		
	LEJA INOX	1,50* 0,40	2	DISFORM	
	SELF SERVICE 4 BAÑOS 2 PUERTAS CRISTAL CURVADO Y RESERVORIO		1,45	1	
	VITRINA FRIA 4 BAÑOS Y 3 ESTANTES+ RESERVORIO	1,45 ANCHO*1,72 ALTO CRISTAL LISO	1		
	MUEBLE CAJA DE COBRO	0,60*0,70*0,86 ALTO	1		
	MESA INOX	1*0,60 FONDO*1 ALTO	2		
	LEJA INOX	1*0,40 FONDO	1	DISFORM	
	MICROONDAS	0,46*0,33 FONDO*0,28 ALTO	1	DAEWO KOG-837RS	
	CAFETERA 3 BRAZOS	0,90*0,60 FONDO*0,56 ALTO	1	EXPOBAR MOD	
	MOLINILLOS CAFÉ		2		



Región de Murcia
Consejería de Salud



CAFETERIA DE PUBLICO				
UBICACIÓN	DESCRIPCIÓN	MEDIDA	UD	MARCA-MODELO
OFFICE	ESTANTERIA 4 BALDAS	1,70 ALTO*0,38 FONDO*1,40 LARGO	1	
	ESTANTERIA 4 BALDAS	1,70 ALTO*0,38 FONDO*2,05 LARGO	1	
	LEJAS DISFORM	0,40 FONDO * 1,00 LARGO	2	
	MESA INOX CON PETO+BALDA BAJA	0,85 ALTO*0,60 FONDO*1,00LARGO	1	
	MESA INOX+ BALDA ABAJO	0,85 ALTO*0,60 FONDO*2,00LARGO	2	
	HORNO REPAGAS		1	REPAGAS MOD. HGA-10 (n/s 3769/0804-002)
	MESA HORNO	0,62 ALTO*0,76 FONDO* 0,92 LARGO	1	
	CAMARA REFRIGERADORA 4 PUERTA (CAMARA 3)	2,05 ALTO* 0,63 FONDO* 1,36 LARGO	1	
	ESTANTERIA 4 BALDAS	1,70 ALTO*0,38 FONDO*2,46 LARGO	1	
	ARCON CONGELADOR N°2	0,90 ALTO*0,38 FONDO*1,26 LARGO	1	
	LEJAS DISFORM	0,38 FONDO*1,20LARGO	2	
	MESA CON CAJON Y BALDA BAJA+ PETO	0,85ALTO*0,60 FONDO*1,20 LARGO	1	
	CORTADORA FIAMBRES SAVEMAH		1	MOD. CES-250S (n/s 19HL7080-033)
	MESA INOX (FREGAZA)	0,86ALTO*0,72 FONDO*1,20 LARGO	1	
	LAVAPLATOS CAPOTA		1	FAGOR MOD CO170?
FREGADERO 1 SENO CON BALDA ABAJO	0,86ALTO*0,72 FONDO*1,20 LARGO	1		
COCINA	CAMARA N°2 FRIGORIFICA 4 PUERTAS	2,07 ALTO* 0,67 FONDO* 1,24 LARGO	1	CORECO
	CAMARERA 3 PISOS	0,86ALTO*0,53 FONDO*0,90 LARGO	1	
	MESA PETO INOX + BALDA BAJA	0,84ALTO*0,60 FONDO*1,20 LARGO	1	
	MESA PETO INOX + BALDA BAJA	0,84ALTO*0,60 FONDO*1,30 LARGO	1	
	FREIDORA 2 POZAS	0,85 ALTO*0,75 FONDO*0,80 LARGO	1	REPAGAS
	COCINA A GAS 6 FUEGOS + 2 BALDAS ABAJAO	0,85 ALTO*0,96 FONDO*1,20 LARGO	1	
	PLANCHA	0,85 ALTO*0,94 FONDO*0,80 LARGO	1	
	MESA INOX+PETO+BALDA	0,85 ALTO*0,60 FONDO*1,30 LARGO	1	
	MESA INOX+PETO+BALDA	0,85 ALTO*0,60 FONDO*1,20 LARGO	2	
	FREGADERO 1 POZA CON ESCURRIDOR	0,85 ALTO*0,60 FONDO*1,00 LARGO	1	
	LEJAS DISFORM	0,40 FONDO * 1,00 LARGO	2	
	EXTRACTOR DE HUMOS 6 PLACAS	0,70 ALTO*1,00 FONDO*4,00LARGO	1	
	MICROHONDAS		1	ORBEZOGO MIG2030A

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 7.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE COCINA EN PROPIEDAD.

COCINA PACIENTES					
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (ZONA COCINA)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
HORNO	1	FAGOR ADVANCE	AE-202	2016	1300010755
HORNO	1	PRO	LM100GEAXXX	2020	1300010627
MARMITA A GAS FUEGO DIRECTO 150 LITROS	1	FAGOR	MG9-15BM	2017	1300010764
MARMITA A GAS FUEGO DIRECTO 200 LITROS	1	FAGOR	MG9-20	2017	1300010763
MARMITA A GAS FUEGO INDIRECTO	1	FAGOR	MG9-15BM	2017	1300010765
COCINA A GAS 6 FUEGOS	1	FAGOR	CG9-60H	2017	1300010766
COCINA A GAS 6 FUEGOS	1	FAGOR	CG9-60H	2017	
ARMARIO ESTERILIZADOR CUCHILLOS	1	SAMMIC	EC-30	2019	1300010127
FREIDORA ELECTRICA DOBLE CUBA	1	ZANUSSI	2960661	2004	
FRY TOP A GAS CON HORNO PARTE INFERIOR	1		P091086	2003	
PLACA RADIANTE	1	ZANUSSI	KSF/G2	2004	
SARTEN BASCULANTE	1	ZANUSSI	KBR/G2C	2004	
EXTRACCION DE HUMOS HORNOS	1				
EXTRACCION DE HUMOS CAMPANA CENTRAL	1				
ESTANTERIA INOX 6 ESTANTES	1				
ESTANTERIA BANDEJAS HORNO	1			2020	13000107741
MESAS BASICAS INOX	7				
LEJA INOX	2			2019	1300009511 Y 1300009512
CARRO TRANSPORTE 2 BALDAS	3	DISTFORM	F0260401	2019	1300009508 A 1300009510
SECADORA ABRILLANTADORA DESINFECTADORA DE CUBIERTOS.	1	SAMMIC	SAM3001	2020	1300011491
LAVAMANOS DE PIE	1	ERATOS	LP-54	2020	1300011490
CARRO INOX. 2 BALDAS CON FONDO	3	VIDAL CORCHON	29014	2020	1300011486/87/88
CARRO RODANTE BLANCO PLASTICO C/DESAGUE	1	FRICOSMOS	481070	2020	1300011485
CARRO RODANTE INOX.	1	EDENOX	CPL-65	2020	1300011489
CARRO RODANTE PLANTAS	16				1300006584 A 1300006595 1300006678 A 1300006681
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (ZONA EMPLATADO)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
CARRO BAÑO MARIA CON RESERVA	1	CARRINOX	CBMR311		1300010753
CARRO BAÑO MARIA CON RESERVA	1	CARRINOX	CBMR311		1300010754
CARRO BAÑO MARIA SIN RESERVA	1	HUPFER	SPA EB-3	2020	1300011493
CARRO TRANSPORTE ABIERTO 3 BALDAS 1100*70*1,030)	2				1300010769 Y 70
CARRO STOCK BASES Y TAPAS	5	HSTB-80			1300010756 A 13000010760
CARRO TRANSPORTE	1		CI40E		1300009205
CARRO CALIENTE BOLS	1	HCDCT-50	CCC860		1300010768
CARRO CALIENTE BOLS	1	HCDCT-50	CCC860		1300010767
CARRO TRANSPORTE ABIERTO 2 BALDAS (800*50)	2				1300010771 Y 72
VITRINA MURAL REFRIGERADA	1	DOCRILUC	M-8-240	2017	1300007932
CINTA DE EMPLATADO	1			?	
MESA CALIENTE	1	DISTFORM	160*70	2017	130007981
MESA BASICA INOX	1			2020	1300010738
LEJA	1			2020	1300010740
CARRO BAÑO MARIA SIN RESERVA	1				

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR1



Región de Murcia
Consejería de Salud



DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (ZONA FREGADERO Y PATATERA)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
LAVADORA DE UTENSILIOS	1	FAGOR	KLP301FG	2016	1300010762
FREGADERO SIN PATAS	1			2020	1300011731
LEJA INOX	1			2019	1300009513
PELADORA DE PATATAS	1	SAMMIC	PI-20	2019	1300009582
FREGADERO	2			?	
ESTANTERIA METALICA MODULAR 4 ESTANTES	5			2017	00007461 A 1300007470
ARMARIO DE LIMPIEZA	1	DISFORM	F024020214D	2019	1300009514
CARROS DE LIMPIEZA	3			2020	
SISTEMA LIMPIEZA DE UTENSILIOS DIFICILES	1	SMART WASH	SW 310A	2020	1300011494
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (ZONA TREN DE LAVADO)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
TREN DE LAVADO	1	HOBART	DS7,C25	2017	1300010761
MESA APOYO DEEMPLATE CON FREGADOR Y GRIFO DUCHA	1			2019	
MANGUERA PARED ENROLLABLE	1			2019	
FREGADOR	1			?	
ESTANTERIA AZUL 4 BALDAS	3				
ESTANTERIA INOX 4 BALDAS	2				
MESA APOYO SALIDA TREN LAVADO	1				
LEJA	1			2020	1300010739
CARRO STOCK Y TAPAS	4			2017	00010757 A 1300010760
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO, (CUARTO FRIO Nº 1 FRUTAS Y HORTALIZAS)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
EQUIPO DE FRIO	1	SIN IDENTIFICACION			
CORTADORA HORTALIZAS CUARTO FRIO 1	1	SAMMIC	CA301	2019	1300009591
MESA MURAL	2			2019	1300009584
EXPRIMIDOR DE NARANJAS	1	TAURUS		2020	
BRAZO TRITURADOR	1	ROBOT COUPE			
BRAZO TRITURADOR	1	SAMMIC	TR-270		
BRAZO TRITURADOR	1	SAMMIC	TR-350-BL		
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (CUARTO FRIO Nº 2 CRUDOS)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
EQUIPO DE FRIO	1	SIN IDENTIFICACION			1300009584
MESA MURAL	1			2019	1300009586
MESA MURAL	1			2019	1300009587
MESA MURAL	1			2019	1300009585
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO (CUARTO FRIO Nº3 POSTRES Y EMBUTIDOS)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
EQUIPO DE FRIO	1	EVAP ECO DFE 076-3		2004	
CORTADORA DE FIAMBRE CUARTO FRIO 3	1	BRAHER	MG-300	2019	1300009504
ABRELATAS DE MESA MANUAL	1				1300010773
EXPRIMIDOR DE NARANJAS	1	CLIMA HOSTELERIA	2000E 3	2020	1300011492
TOSTADOR	1	ROYAL	TR0002	2000	

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO. (ZONA ESTAR DE PERSONAL)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
FRIGORIFICO	1	EAS ELECTRIC	EMC 20005W	2019	1300009507
SILLA FIJA	10	URBAN	ACTIU	2019	1933339503
MESA DE REUNIONES	1			2019	1300009523
ARMARIO APARADOR	1			2019	1300009522
MICROONDAS	1	LACOR	69322 20L	2019	1300009581
APARATO AIRE ACONDICIONADO	1	ELECTROFRIO			
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO, (DESPACHO)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
ARMARIO OFICINA	2			2019	1300009506
APARATE AIRE ACONDICIONADO	1	KAYSUN			
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO, (ENTRADA PROVEEDORES)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
BASCULA DE RELOJ	1	BAM ERGIO 250 KG			5030
CAMARA CONGELADOR	1	30086A		2018	1300009367
CAMARA REFRIGERADA Nº 1 LACTEOS	1	320		2002	
ESTANTERIA METALICA 4 ALTURAS	4			2018	1300009100
CAMARA REFRIGERADA Nº 2 AUXILIAR	1	320		2002	
CAMARA REFRIGERADA Nº 3 CARNES	1	320		2002	
ESTANTERIA MODULAR CAMARA CARNES	5			2017	1300007470
CAMARA REFRIGERADA Nº 4 VERDURAS Y FRUTAS	1	CTE063M6ED			439
BANCADA CAMARA VERDURAS Y FRUTAS	1			2019	1300009515
BANCADA CAMARA VERDURAS Y FRUTAS	1			2019	1300009516
BANCADA CAMARA VERDURAS Y FRUTAS	1			2019	1300009517
CAMARA DE BASURAS	1	EVAP ARIDANE			
DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO (OTROS EQUIPOS)	UD	MARCA	MODELO	AÑO	Nº INVENTARIO
VOLTEADOR DE CONTENEDORES	1	NOVODINAMICA	12065-R	2019	1300010303
PLANTA DESCALCIFICADORA DE AGUA	1			2018	1300009096
APARATO AIRE ACONDICIONADO	1	MITSUBISHI	ELECTRIC MGPLZ-71-VE	2020	1300010453
APARATO AIRE ACONDICIONADO	1	MITSUBISHI	ELECTRIC MGPLZ-71-VE	2020	1300010454
UTILLAJE DE COCINA	UD	MARCA			
AFILADOR ELECTRICO	1				
BANDEJA DESCONGELACIÓN POLIPROPILENO 40X55 CM	12				
CAJÓN DE POLIPROPILENO 50X40X20CM	4				
CAJÓN POLIPROPILENO 32X42X20CM	3				
REJILLAS PARA DESCONGELACION	19				
CUCHILLO CEBOLLERO	3				
HACHAS DE CORTE	2				
CUCHILLOS DE SIERRA	2				
CUCHILLO DESHUESADOR	2				
CUCHILOS 20 CM	2				
PUNTILLAS "ARCOS"	11	ARCOS			
JARRA ACERO INOX 2 LITROS	12				
JARRA PLASTICO 2 LITROS	2				

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



CACILLO Nº 10	5	
CACILLO Nº12	2	
CACILLO Nº16	1	
PLACAS ACERI INOXSON BORDE PICO	6	
MOLDE DE BIZCOCHO	6	
PLACA GRANITO ESMALTADO	21	RATIONAL
CONTENEDOR PERFORADO	21	RATIONAL
PLACA HORNO BANDEJA PLANCHA	13	RATIONAL
PLACA PARA TORTILLAS MULTIBAKER	10	RATIONAL
PLACA PARRILLA MARCAS DIAGONALES	8	
BANDEJAS ACERO INOX	8	
BANDEJAS AZULES POLIETILENO GRANDES	10	
BANDEJAS MARRONES POLIETILENO GRANDES	75	
BANDEJAS MARRONES POLIETILENO PEQUEÑAS	49	
RASERA Nº 12	6	
RAERA Nº16	1	
RODILLO	1	
RALLADOR	1	
SARTENES GRANDES	5	
SARTENES PEQUEÑAS	3	
ESCURRIDORES DIFERENTES MEDIDAS	6	
ESPATULAS	4	
COLADORES	1	
CESTOS PARA CUBIERTOS 6	6	
CESTOS PARA TAPAS	1	
BANDEJA HORNO GASTRONORM 1/1	18	
BANDEJA HORNO GASTRONORM 2/1	5	
GASTRONORM 1/1 200MM	8	
GASTRONORM 1/2 200MM	9	
BANDEJA HORNO GASTRONORM 1/2	2	
TAPA GASTRONORM 1/1	10	
TAPA GASTRONORM 1/2	5	
TAPA BANDEJA GASTRONORM 1/3	3	
TABLA CORTE VERDE	2	
TABLA CORTE ROJO	1	
TABLA CORTE AZUL	1	
TABLA CORTE BLANCA	2	
TRIANGULO POLIPROPILENO 45CM	1	
BAÑO GASTRONORM 1/3	3	
CUCHARAS DE SERVIR	2	
PINZAS DE SERVIR	2	
PAELLERAS ACERO INOX	12	
SOPERAS ACERO INOX	4	

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR/



Región de Murcia
Consejería de Salud



PEROL DE MEDIO PUNTO	1	
TIJERAS	2	
VARILLA	1	
CAZOS	5	
COLADORES CHINOS	6	
ESPATULAS	2	
PACK DISCOS CORTADORA DE VERDURAS	1	
ESCURRIDOR DE LECHUGA MANUAL	1	
BARREÑOS DE PROPILELENO BLANCOS 50 CM	3	
BARREÑO DE PROPILELENO BLANCO 42CM	3	
ABRIDOR DE LATAS CON FIJACION EN LA MESA	1	
CAJONES DE PLASTICO BLANCO	4	
TUPPERS CON TAPA	8	
EXPRIMIDOR DE NARANJA MANUAL	1	
OLLA GRANDE BAJA	10	
OLLA GRANDE ALTA	5	
OLLA PEQUEÑA	5	
PELADOR DE PATATAS MANUAL	2	
BAÑERA POLIPROPILENO GRANDES	2	
CUBO DE BASURA GRANDE PARA COCINA	7	
CUBO DE BASURA EXTRA GRANDE PARA VACIADO	11	
CONTENEDOR PLASTICO VARIAS MEDIADA	5	
ESCOBA CON PALO	5	
RECOGEDOR	5	
CUBO DE FREGONA	4	
FREGONA CON PALO	4	
GUANTES TERMICOS SILICONA	6	
CUCHARA INOX GRANDES	210	
CUCHARA INOX POSTRE	30	
TENEDOR INOX	170	
CUCHILLO INOX	170	
BANDEJA COMIDA ISOTERMICA POLIPROPILENO TAPA	228	
BANDEJA COMIDA ISOTERMICA PROPILELENO BASE	228	
BANDEJA DESAYUNO POLIPROPILENO BASE	227	
BANDEJA DESAYUNO POLIPROPILENO TAPA	215	
TAPADERAS OLLAS GRANDES INOX	8	
TAPADERAS OLLAS PEQUEÑAS INOX	5	
TAZAS DESAYUNO ISOTERMICAS 250 C.C	205	
TAPA TAZAS DESAYUNO 250C.C	205	
PLATOS DE CERAMICA	162	
PLATO HONDO POLICARBONATO	335	
BOL 250 C.C POLICARBONATO	202	
TAPA PLATO HONDO POLIPROPILENO	335	

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM



Región de Murcia
Consejería de Salud



TAPA BOL 250C.C POLIPROPILENO	202	
FUENTE RECTANGURAR POLICARBONATO	135	
FUENTE RECTANGULAR POLICARBONATO GRANDES	18	
PORTAROLLOS FILM	2	

ANEXO 8.- CALIDADES MÍNIMAS EXIGIDAS-ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

PRODUCTO	CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
ACEITE	GIRASOL	Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados.
ACEITE	OLIVA VIRGEN	El aceite será Virgen Extra. Las monodosis de 10 gr.
ACEITUNAS VERDES Y NEGRAS	PRIMERA	
ACELGAS FRESCA	EXTRA	En manojos, deben presentar un aspecto fresco, sano y limpio, exentas de podredumbre, insectos, parásitos y cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños.
AGUA	0.33 L y 0,5 L	100% Material reciclado
AGUA	1.5 L	100% Material reciclado
AJOS	PRIMERA	Frescos. Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal. Calibre mínimo 30mm.
AJO TIERNOS	PRIMERA	Congelados
ALBARICOQUE	PRIMERA	Calibre mínimo 40 mm.
ALBÓNDIGAS DE CARNE	PRIMERA	Congeladas
ALCACHOFA	PRIMERA	Deben presentar aspecto fresco, estar enteras, sanas, limpias y desprovistas de olores y sabores extraños. Los capítulos deben estar suficientemente compactos y las brácteas centrales apretadas. Calibrado obligatorio
ALCACHOFA CUARTOS CONGELADA	PRIMERA	
ALMEJA	PRIMERA	Congelada 60/80
ALMENDRA	EXTRA	
ALUBIAS	EXTRA	Calibre mín. 5 mm.
ALUBIAS PINTAS	PRIMERA.	Etiqueta verde calibre mín. 5 mm
APIO VERDE	EXTRA	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parásitos y exentos de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
ARROZ REDONDO	EXTRA	Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior a 15%.
ARROZ VAPORIZADO	EXTRA	

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ARROZ TRES DELICIAS	CONGELADO	
ATÚN EN ACEITE VEGETAL	EXTRA	
ATÚN EN ACEITE VEGETAL BAJO EN SAL	EXTRA	
ATÚN TACO	CONGELADO	
AZÚCAR KG	PRIMERA	
AZÚCAR SOBRE	10 GRS	
BACALAO	Clase A	Entero
BACALADA	CLASE A	Fresca. Fileteada y limpia. 200 gr. unidad
BEBIDAS VEGETALES		Alta calidad y sin azúcar añadido
BERENJENA	EXTRA	Deben estar enteras, frescas, sanas y limpias, exentas de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños. Peso mínimo 100 gr y 80 mm de longitud sin el pedúnculo.
BISCOTES CON Y SIN SAL		Envases de 20 gr
BIZCOCHOS		Será de elaboración casera.
BOLLERIA EMPAQUETADA	FRESCA 60/80	Bollo (croissant, suizos, ensaimadas, etc.)
BONITO	CLASE A	
BOQUERÓN	FRESCO	
BOQUERÓN REBOZADO	CLASE A	Congelado
BRÓCOLI	EXTRA	
BROCHETAS DE POLLO	EXTRA	Frescas
BROTOS DE SOJA	EXTRA	
CABALLA	FRESCA	
CADERA TERNERA	CLASE A	Fresco
CAFÉ MEZCLA MOLIDO		Mezcla 50% café natural y 50% café torrefacto.
CAFÉ DESCAFEINADO		Su contenido en cafeína será inferior al 0,3% sobre materia seca. Presentación en sobres.
CAFÉ SOLUBLE NATURAL.		En forma sólida, soluble en agua, obtenido por deshidratación de la infusión acuosa del café de tueste natural. Presentación en sobres
CALABACÍN	EXTRA	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de daños causados por insectos y parásitos, exentos de cavidades y grietas, así como de olores y sabores extraños. Pedúnculo inferior a 3 cm.
CALABAZA TOTANERA	EXTRA	
CALAMAR EN ANILLAS	CLASE A	Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7mm. de grosor y ultra congelados en bloques.
CALAMARES TUBO LIMPIO		Congelado

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



CALAMARES ROMANA	CAT A	Congelado
CANELA EN RAMA	EXTRA	
CAQUI	PRIMERA	Calibre M. limpios, sin golpes y en un estado óptimo de maduración
CANELA MOLIDA	EXTRA	
CANELONES	EXTRA	Congelado .Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
CEBOLLAS	1ª FRESCA	Calibre mínimo 6,5 a 7,5 cm.
CEREZAS.	PRIMERA	Calibre mínimo 17 mm
CEREALES		Cereales para el desayuno, en envases individuales de 30 gr.
CINTA DE LOMO FRESCA	PRIMERA A	
CONDIMENTOS VARIOS.		Laurel, perejil, cominos, nuez moscada, clavo, tomillo, albahaca, orégano, etc.
CHAMPIÑÓN	PRIMERA	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de enfermedad, podredumbre, insectos, parásitos cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Limite admitido en tierra adherida 1%.
LECHUGA ROMANA	PRIMERA	Deben estar enteras, frescas, sanas y limpias, exentas de insectos, parásitos y cuerpos extraños.
CHAMPIÑÓN LAMINADO EN CONSERVA	EXTRA	
CHOPE DE PAVO	PRIMERA	
CHORIZO DE VELA	PRIMERA	
CHORIZO PARA GUIJAR	PRIMERA	
CHULETAS DE CERDO	PRIMERA	Fresco
CHULETA DE CORDERO	PRIMERA	Fresca
CIRUELA	PRIMERA	1ª Calibrada.
CLAVILLO	EXTRA	
CLARA DE HUEVO LÍQUIDA PASTEURIZADA	BRİK	
CACAO EN POLVO SIN AZÚCAR AÑADIDO		BOTE
CACAO EN POLVO		En sobres individuales de 18 gr. cada uno.
CACAO EN `POLVO SIN AZÚCAR AÑADIDO		En sobres individuales de 18 gr. cada uno.
COLIFLOR	EXTRA	Ultra congelada. Tamaño grande o normal.
COLORANTE	EXTRA	

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR

01/12/2023 13:24:52



Región de Murcia
Consejería de Salud



COMINOS	EXTRA	
CONEJO	EXTRA	Fresco
CONTRA TERNERA	CAT .A	Fresca
CORAZÓN DE ALCACHOFA	EXTRA	Congelada
CASTILLEJA DE CERDO		Fresca
COSTILLAS ADOBADAS	PRIMERA	
CREMA DE CACAO		Para untar, de uno o varios sabores.
CREMA DE CHAMPIÑÓN	PRIMERA	Paquete 1 Kg
CREMA ESPÁRRAGOS	PRIMERA	Paquete 1 Kg
CREMAS DE AVE	PRIMERA	Paquete 1 Kg
CROQUETAS	PRIMERA	Croquetas Variadas: jamón, pollo, pescado....peso min. 15 gr 2. Congelado.
DORADA NACIONAL	PRIMERA	Fresca o congelada. Puede ser de ración o en filetes
EDULCORANTE		Sobre 1 GRS
EMPANADILLAS		Congelado
EMPANADAS		En porciones de 150 gr. aprox., variadas: pescado, carne.
EMPERADOR ATLÁNTICO	CLASE A	Procederá de emperador ultra congelado y mantenida a temperatura adecuada en todo momento.. Presentación en rodajas de 200 gr. aprox. la sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 15%
ENSALADILLA	EXTRA	Congelado
ENSALADILLA 5 DELICIAS	EXTRA	Congelado
ENSALADA DE ARROZ	PRIMERA	Congelada
ESPÁRRAGOS 8/12	EXTRA	
ESPÁRRAGOS TALLOS	EXTRA	
ESPINACAS	EXTRA	Ultra congeladas.
ESPECIAS VARIAS		Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característico se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia.
FIAMBRE DE PAVO	PRIMERA	Elaborado a partir del muslo de pavo
FIDEOS FINOS		Tipo cabello de ángel, elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, se molinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
FILETE ATÚN NACIONAL		Congelado
FILETE MERLUZA NACIONAL		Congelado
FILETE MERLUZA SIN PIEL		Congelada
FILETE MERLUZA CON PIEL		Congelada

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



FILETE DE TERNERA		Fresca
FILETE DE PERCA		Congelado
FLANES		De huevo y de vainilla
FLETAN		Congelado
FRESAS	PRIMERA	Calibre mínimo 18 mm.
FRESQUILLAS	PRIMERA	
GALLETAS EN DISTINTAS VARIEDADES	EXTRA	Presentación en paquete envasado de 5 unidades.
GALLINA PRIMERA ENTERA	EXTRA	
GALLO SAN PEDRO	PRIMERA	CONGELADO
GAMBA PARA PAELLA		CONGELADA
GAMBAS PELADAS		CONGELADA 50/70
GARBANZOS	EXTRA	
GELATINAS	Tipo A,	Para uso alimentario, de varios sabores.
GUISANTES	EXTRA	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos limpios y ultra congelados.
HABAS	CAT .A	Congelada
HARINA	TRIGO EXTRA	Preferiblemente Integral. De color blanco o ligeramente de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos y olores o sabores extraños.
HIERBA BUENA	EXTRA	
HUEVO LIQUIDO PASTEURIZADO	BRIK	Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado por huevos frescos.
HUEVOS FRESCOS	PRIMERA	55/60 Clase 1ª "M"
INFUSIONES: MANZANILLA, TÉ, TILA, MENTA-POLEO		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad 15%, envasado en sobres individuales.
JAMÓN SERRANO CURADO DESHUESADO	PRIMERA	Centro de paleta deshuesada. Se presentará sin piel, curado y envasado al vacío. Elaborado a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiados. Peso unitario de 4 a 4,5 Kg.
JAMÓN YORK	EXTRA	
JAMÓN DE PAVO	EXTRA	Elaborado a partir de pechuga de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%
JAMÓN DE PAVO SIN SAL AÑADIDA	EXTRA	

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



JAMÓN YORK SIN SAL. AÑADIDA	EXTRA	Elaborado a partir del brazuelo o perril de cerdo fresco deshuesado (80%), sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad/proteína 4,64; azúcares totales máximo 2%, ausencia de proteínas añadidas; ausencia de almidón.
JUDÍA VERDE PLANAS – CRUDAS CORTADA	CONGELADA EXTRA	Producto obtenido a partir de frutos .Tiernos, limpios, sanos, despuntados, desprovistos de hebras, cortadas en trozos y ultra congeladas.
KIWI	EXTRA	Calibre 65/70 mm
LAUREL		FRESCO
LECHE DESNATADA		BRIK
LECHE ENTERA		BRIK
LECHE SIN LACTOSA		BRIK
LECHUGAS	PRIMERA	Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, turgente y limpia.
LENGUADO	PRIMERA	Filetes
LENTEJAS	PRIMERA	Etiqueta verde Calibre mín. 3 mm
LIMÓN	PRIMERA	
LOMBARDA	EXTRA	Estarán frescas, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
LOMO DE ATÚN	EXTRA	Congelado
LOMO DE BACALAO NACIONAL		congelado
LOMO DE CERDO ADOBADO FILETEADO	PRIMERA	Fresco
LOMO DE CERDO CABEZA		Fresco de 1ª
LOMO DE CERDO CINTA		Fresco de 1ª
MAGDALENAS (MONODOSIS)	FRESCAS	Caseras, aceite de oliva.
MAICENA	PRIMERA	
MAÍZ DULCE	EXTRA	Producción ecológica. Congelada
MANDARINA	PRIMERA	Calibre 50/60 mm.
MANTEQUILLA KGR	PRIMERA	
MANTEQUILLA INDIVIDUAL	PRIMERA	
MANZANA GOLDEN	PRIMERA	
MANZANAS ROYAL GALA	PRIMERA.	Calibre mínimo 80 mm

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARJ



Región de Murcia
Consejería de Salud



MARGARINA VEGETAL INDIVIDUAL	PRIMERA	Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Con un 80% mínimo de grasa y un máximo de 0,5% de acidez. Envasada en formato de 12 gr.
MEJILLÓN	PRIMERA	Congelado. Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o mediano.
MEMBRILLO EN PORCIONES	PRIMERA	Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y espesantes autorizados, tarrina individual de 20 gr.
MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	EXTRA	Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades.
MELOCOTÓN	PRIMERA	Calibre 61/67 mm. , en envases rígidos, en capas.
MELÓN	PRIMERA	Peso medio aproximado 1,8 a 2,2 Kg.
MENESTRA	EXTRA	Congelado
MERLUZA PALITOS		Congelado
MERLUZA Nº0 NACIONAL		Congelado
MERLUZA RODAJA Nº 4 NACIONAL		Congelado
MERMELADA EN PORCIÓN		Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque). Deberá contener como mínimo un 30% de fruta. Presentación en envases de unos 20 grs. aproximadamente.
MERMELADA DIETÉTICA	PRIMERA	Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...) Deberá contener como mínimo un 50% de fruta, exenta de sacarosa. Presentación en envases de 20 gr
MIEL		Miel de flores obtenida de los néctares de las flores. Composición: azúcares reductores igual o menor al 65%, humedad igual o mayor al 20%, sacarosa igual o mayor al 5%. Presentación en envases de 20 grs.
MORCILLAS		Fresco
MORTADELA	PRIMERA	
NABOS	PRIMERA	
NARANJA DE MESA	PRIMERA	Calibre 85/90 mm.
NARANJAS DE ZUMO	PRIMERA	Calibre 80/85 mm
NATILLAS		Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
NUEZ MOSCADA	EXTRA	Fresco
ORÉGANO	EXTRA	
PAN CON SAL O SIN SAL		80 GRS.
PAN INTEGRAL CON O SIN SAL		80 GRS.

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR1



Región de Murcia
Consejería de Salud



PAN DE CEREALES CON Y SIN SAL		
PAN INTEGRAL TOSTADO CON Y SIN SAL		
PAN RALLADO NATURAL		Natural
PARAGUAYOS 1ª CALIBRADA	PRIMERA	Calibrada
PASTA MACARRONES/SPAGUETTI/FIDEO	EXTRA	
PASTA HÉLICES COLORES	SUPERIOR	
PATATAS	PRIMERA	Los tubérculos deben de ser enteros, sanos y consistente, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabor extraños, exentos de magulladuras, picaduras, enverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles
PAVO	PRIMERA	Abierta 200 gr. Unidad
PAVO- MUSLOS	PRIMERA	Elaborado a partir de muslo de pavo fresco.
PECHUGA DE PAVO	EXTRA	
PECHUGA DE PAVO SIN SAL AÑADIDA	EXTRA	
PEPINO	EXTRA	Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo u otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, de tierra, cuerpos extraños o residuos de tratamientos; Suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
PERAS DE AGUA	PRIMERA	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas.
PERA CONFERENCIA	PRIMERA	Calibre mínimo 55 mm., en capas ordenadas.
PERA EN ALMÍBAR	EXTRA	
PEREJIL	FRESCO	
PERSIMON	PRIMERA	Calibre mínimo 80 mm
PESCADILLA		FRESCA
PESCADO Nº 4 NACIONAL		Congelado
PESCADO DE TEMPORADA		Fresco
PIMIENTON DULCE	EXTRA	
PIMIENTA NEGRA GRANO	EXTRA	
PIMIENTA MOLIDA	EXTRA	
PIMIENTO MORRON	EXTRA	Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios.

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



PIMIENTO VERDE Y ROJO	FRESCO	Estarán frescos, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras del sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
PIÑA EN SU JUGO	PRIMERA	Procederá de frutos sanos, pelados. Porciones en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña
PIÑA AL NATURAL	PRIMERA	Procederá de frutos sanos, pelados, porciones en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrados sin adición de azúcar. Bote de 3 kg.
PLÁTANO	EXTRA	Longitud mínima 16 cm. Calibre central mínimo 34 mm.
PLATIBA RACIÓN		Congelada
POLLOS MUSLITOS	PRIMERA	Fresco. Calibrado
POLLO CUARTOS TRASEROS	PRIMERA	Fresco. Limpios 250 gr Unidad
POLLO PECHUGA	PRIMERA	Fresca. Abierta 150gr. Unidad
POLLO CARCASA SIN ALAS	PRIMERA	Fresco
PUERROS	FRESCO	Estarán enteros, frescos, sanos, limpio, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva, desarrollados convenientemente. La presentación en hojas será de corte regular.
PREPARADO DE PAELLA	EXTRA	
PURÉ DE PATATAS		Copos de patata
QUESO DE BARRA	PRIMERA	
QUESO FRESCO	PRIMERA	Procedente de vaca/cabra
QUESO EN PORCIONES	PRIMERA	
QUESO RALLADO EMMENTAL	EXTRA	Materia prima leche de vaca, tipo duro, forma cilíndrica; pasta ojos grandes; corteza, bordes abombados hacia fuera; materia grasa 45% no picante; conservación y consumo a 15°C.
QUESO MANCHEGO SEMICURADO		
REPOLLO	PRIMERA	Estarán enteros, frescos, sanos limpios y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos; exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Corte neto por debajo del nacimiento de la hoja
REVUELTO DE TRIGUEROS		Congelado
ROMERO	CAT .A	Fresco



Región de Murcia
Consejería de Salud



ROTTI DE PAVO	CAT. A	Fresco
SAL DE COCINA	PRIMERA	
SAL MESA 1ª	PRIMERA	
SAL MESA SOBRE 1GRS		1GRS
SALCHICHA FRESCA	PRIMERA	Fresca
SALCHICHÓN	PRIMERA	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con la adición de cubitos de tocino finísimamente picado, en tripa natural o artificial y diámetro mínimo de 40 mm.
SALMÓN	PRIMERA	Fresco
SAN JACOBOS	EXTRA	Fresco
SANDIA	PRIMERA	Calibrada
SEMOLA DE ARROZ 1ª	PRIMERA	
SETAS	PRIMERA	Enteras, con aspecto fresco, sanas, exentas de insectos y otros parásitos, limpias, exentas de humedad exterior anormal, de daños causados por heladas y de olores y/o sabores extraños. Con el micelio (raíz) eliminado por un corte seco
SOLOMILLOS DE CERDO	PRIMERA	Fresco
SOPA VERDURAS EN PAQUETE	PRIMERA	Gallina Blanca o similar
SOPA DE MARISCO EN PREPARADO	CALIDAD A	Congelado
TALLARINES		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, se molinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
TE INFUSIÓN	EXTRA	
TERNERA PARA GUISO	2ª	FRESCA
TILA INFUSIÓN	EXTRA	
TOMATE PARA ENSALADA	PRIMERA	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte correspondiente a las exigencias comerciales. Frescos.
TOMATE ENTERO Natural	EXTRA	Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano. Lata de 5Kg.

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



TOMATE PARA FRITO	EXTRA	Enteros, con aspecto fresco, sanos, exentos de insectos y otros parásitos, limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar manipulación y el transporte. Calibre mínimo 35 mm, para los tomates redondos y asurcados y 30 mm, para los oblongos o alargados
TOMATE TRITURADO/TROCEADO	EXTRA	
TOMILLO	EXTRA	
TOSTADA PAN CON O SIN SAL		Procedente de pan de harina de trigo con o sin sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15gr. Envuelto
UVAS	PRIMERA	Uvas PRIMERA
VIENA	80 GRS S/S	
VINAGRE		ALCOHOL
VINAGRE		SOBRE DE 10 ML
VINO BLANCO		BRIK 1L
VINO TINTO		BRIK 1L
YOGURT NATURAL		
YOGURT SABORES		
YOGURT DE SOJA		
YOGURT DESNATADOS		
YOGUR DESCREMADO DE FRUTAS		
YOGURT DESNATADO SIN AZUCAR		
ZANAHORIA	FRESCA	
ZANAHORIA BABY/VICHY	EXTRA	Congelado
ZANAHORIA DADO	EXTRA	Sanas, limpias y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.
ZANAHORIA RALLADA	PRIMERA	En conserva
ZUMOS DE FRUTAS PIÑA, NARANJA, MELOCOTÓN, MANZANA, ETC.		Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. No contendrán azúcares añadidos en su composición. Presentación en envase de BRICK / 1 litro a base de concentrado de fruta o extracto de concentrado de fruta
ZUMO NATURAL NARANJA, PIÑA		Recién exprimido
VARIANTES		Bote

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR1



Región de Murcia
Consejería de Salud



MAYONESA	PRIMERA	Emulsión constituida básicamente por aceites vegetales maíz, girasol, oliva contenido min. de aceite 75% del peso, huevos y yemas de huevos, vinagre o zumo de limón, con la adición facultativa de otros ingredientes autorizados, envasada en recipientes cerrados y adecuadamente conservados. Mayonesa individual en envases individuales de unos 14 gr. aproximadamente.
----------	---------	---

ANEXO 9.- GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS.

GRUPO DE ALIMENTO	ALIMENTO	GRAMAJES EN CRUDO/DESCONGELADO
CARNES	Filete, escalope.	170/200 g
	Carne Guisada	150/170 g
	Carne picada	80/100 g
	Carne asada	200 / 220 g
	Chuleta cerdo	160 / 180 g
	Cinta lomo	140 / 160 g
	Costillejas de cerdo	140/160 g
	Salchichas	180 / 200 g
AVES	Pollo	1/4 de pollo de 1.400/1.600 g
	Pechuga	150 /200 g
	Muslos (Jamoncitos)	150 g
	Alas	75/100 g
	Muslo y contra- muslo	275/300 g
	Roti de pavo.	200 /225 g
FIAMBRES	Fiambre variado	150/175 g
	Fiambre general	70 g
BOCADILLOS	De chorizo o salchichón	40-50 g
	De jamón cocido	50-60 g
	De jamón serrano	80 g
PESCADOS	Pescados frescos	200/225 g
	P. congelados s/espina	180 /225 g
	P. congelados c/espina.	225 / 275 g
HUEVOS (Clase M)	2 unidades	120 g
LECHE	Leche	250 g

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



YOGUR	Yogur	125 g
FECULENTOS Y CEREALES	Pan (bocadillo)	85 / 95 g
	Patata	200 g
	Arroz	100 g
	Pastas	100 g
	Legumbres	100 g
VERDURAS	Verduras congeladas	300 g
	Verduras frescas	300 / 350 g
FRUTA	Fruta.	225 / 275 g
	Plátano	130 / 160 g
	Kiwi	175 / 200 g
	Mandarinas	175/225 g
	Naranjas	200/225 g
	Melón/Sandía	200/225 g
	Uvas	200 g
AZUCARES-DULCES	Azúcar	20 g
	Mermelada	20 g
	Bollería	1 unidad
	Magdalenas, sobaos	2 unidades
	Galletas	4 unidades
GRASAS	Mantequilla, margarina	10 g
	Aceite	10 gr
POSTRES	Flan	100 g
	Arroz c/ leche	150 g
	Natillas	135 g
	Mousse	60 / 70 g
	Melocotón en almíbar	3 unidades
	Macedonia	150 /175 g
	Piña en almíbar	2 unidades
	Yogurt natural o sabores	125 g
	Compota de fruta	100 g
	Membrillo en porciones	20 g
DESAYUNOS	Café en grano soluble	10 g
	Zumos	200/250 cc
GUARNICIONES	Verduras	60 / 80 g
	Arroces	40 / 50 g
	Ensalada verde	60 / 80 g
	Ensalada de tomate	50/70 g

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR/



Región de Murcia
Consejería de Salud



	Patatas fritas.	200 g
	Patatas panadera	200 g
	Patatas cocidas	150 / 200 g
	Puré de patata	100- 125 g
ENSALADAS	Ensaladilla rusa	275/325 g
	Ensaladas variadas	275/325 g

ANEXO 10.- LISTADO DE ALIMENTOS EXTRA COCINA CENTRAL.

Alimentos extra
ACEITE MONODOSIS 10 ML. (Virgen Extra)
ACEITE OLIVA 1 LITRO
AGUA 1,5L
AGUA 33ml
AZÚCAR SOBRE
BOC. ATUN MAHONESA
BOC. ATUN TOMATE
BOC. CHORIZO
BOC. CHORIZO QUESO
BOC. JAMÓN
BOC. JAMÓN SERRANO + TOMATE
BOC. JAMÓN SERRANO+QUESO
BOC. JAMÓN YORK
BOC. JAMON YORK+QUESO
BOC. JAMÓN YORK+QUESO FRESCO
BOC. LOMO
BOC. LOMO+MANCHEGO
BOC. PAVO FRIO
BOC. PAVO FRIO+QUESO
BOC. SALCHICHON
BOC. SALCHICHON QUESO
BOC. SOBRASADA QUESO
BOC. TORTILLA FRANCESA
BOC. TORTILLA+TOMATE
BOCADILLO QUESO FRESCO
CACAO SOBRE
CAFE DESCAFEINADO SOBRE
CAFE250 GRAMOS
COMPOTA DE FRUTA
CONSUMÉ
ENSALADA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARJ



Región de Murcia
Consejería de Salud



FLAN
FLAN DESNATADO
FRUTA EN ALMIBAR
FRUTA EN SU JUGO
FRUTA TRITURADA
FRUTA UNIDAD
GALLETAS INTEGRAL PAQ. 25 GR.
GALLETAS PAQU. 25 GR
GELATINA
GELATINA FRESA
GELATINA SIN AZUCAR
HUEVO COCIDO
JAMÓN YORK (ración)
KIWI
LECHE BRICK DESNATADA 1 LITRO
LECHE BRICK ENTERA 1 LITRO
LECHE BRICK SEMIDESNAT. 1 LITR
LECHE BRICK SIN LACTOSA 1 LITR
LECHE SOJA 1 LITRO
LIMÓN PARTIDO
MAGDALENAS
MAGDALENAS INTEGRALES UNIDADES
MANTEQUILLA PORCION IND.
MANZANILLA SOBRE
MERMELADA DIABETICA
MERMELADA PORCION INDIVIDUAL
NARANJA FRUTA UNID
NATILLAS
NESQUICK SOBRE
PAN BIMBO
PAN BISCOTE 15 GRAMOS
PAN BISCOTE INTEGRAL 15 GRAMOS
PAN BLANCO
PAN INTEGRAL
QUESO FRESCO
SACARINA SOBRE
SAL SOBRE
SAND. ATÚN Y MAHONESA
SAND. J. YORK+Q. FRESCO
SAND. JAMON SERRANO
SAND. SOBRASADA + QUESO FRESCO
SOPA
TÉ SOBRE
TILA SOBRE
TOMATE RALLADO PORCIÓN INDIVIDUAL

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARJ



Región de Murcia
Consejería de Salud



YOGURT
YOGURT DE SOJA
YOGURT DESNATADO DE SABORES
YOGURT DESNATADO NATURAL
YOGURT DESNATADO SABORES
YOGURT NATURAL AZUCARADO
YOGURT SABORES
YOGURT SIN LACTOSA
ZUMO BRICK 200 ML
ZUMO BRIK MELOCOTÓN 200 ML
ZUMO BRIK NARANJA 200 ML
ZUMO BRIK PIÑA 200 ML
ZUMO MELOCOTÓN 1 LITRO
ZUMO NARANJA 1 LITRO
ZUMO NARANJA NATURAL 250 ml
ZUMO PIÑA 1 LITRO

ANEXO 11.- MATERIAL DE UN SOLO USO.

- BANDEJA PACIENTE AISLADO COMIDA/CENA.
- BANDEJA PACIENTE AISLADO DESAYUNO/MERIENDA.
- ENVASE ENSALADA
- ENVASE BOL
- BOLSA ESTUCHADO CUBIERTOS
- ROLLO PRECINTO.
- CUCHARAS, CUCHARILLAS, TENEDORES Y CUCHILLO
- PLATOS
- PAJITAS
- PAPEL DE ALUMINIO Y FILM TRANSPARENTE.
- PAPEL DE ETIQUETAS
- PAPEL SECAMANOS DOBLE CAPA (ROLLO INDUSTRIAL) y CHEMI
- SERVILLETAS.
- BOLSAS PARA RESIDUOS ESTIPULADAS SEGÚN NORMATIVA
- ENVASES COMIDA Y BEBIDA PARA LLEVAR
- ... y cualquier otro material desechable que pueda surgir durante la duración del contrato.

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR/



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 12.- FRECUENCIAS DE LIMPIEZA

ELEMENTOS	FRECUENCIA PERMANENTE
-Secado de agua de suelos.	
ELEMENTOS	FRECUENCIA FIN DE TURNO
<ul style="list-style-type: none"> - Fregaderos, lavamanos, etc. y sus correspondientes accesorios. - Suelos. - Recogida de residuos. - Carros y útiles. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA DIARIA
<ul style="list-style-type: none"> /-Hornos, freidoras, planchas, marmitas y en general cualquier equipo fijo utilizado para la preparación, condimentación o emplatado. - Mesas y superficies de trabajo. - Mandos, áreas de puertas, paredes, separaciones o superficies verticales afectadas directamente por el trabajo diario y/o por salpicaduras, manchas, grasa, etc. - Cámaras frigoríficas y antecámaras.- Suelos y estantes. - Almacén de víveres.- Suelos. - Cubos o contenedores de residuos sólidos intermedios. - Oficinas. - Zona de depósito de basura de cocina. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
<ul style="list-style-type: none"> - Superficies horizontales exteriores de armarios, estantes, etc. - Campanas y rejillas de aspiración, con sus filtros correspondientes. - Cámaras frigoríficas y antecámaras. Limpieza interior previo vaciado, superficies interiores. - Almacén de víveres, estantes manchados o libres. - Resto de superficies interiores. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA MENSUAL
<ul style="list-style-type: none"> - Conjunto de paredes y superficies verticales, redes de tuberías, conductos, etc. - Techos y luminarias correspondientes. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA TRIMESTRAL
Almacén de víveres a fondo	
ELEMENTOS	FRECUENCIA SEMESTRAL
Rejillas de ventilación	
ELEMENTOS	FRECUENCIA ANUAL
Luces y techo	

01/12/2023 13:24:57
 Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



ELEMENTOS	FRECUENCIA DIARIA
<ul style="list-style-type: none"> - Zona de preparación de alimentos (Cocina, zona de preparados, barra, mostradores, etc. y en general espacios no abiertos al público) - Zonas de uso público, suelos, sillas, mesas, papeleras. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL
<ul style="list-style-type: none"> - Cristales, techos, suelos, paredes, marcos puertas y ventanas, interruptores, puertas y ventanas, luminarias, objetos decorativos y mobiliario. Limpieza de fondo. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA QUINCENAL
<ul style="list-style-type: none"> - Cámaras y armarios congeladores, (Control de humedades, hongos, etc.) refrigeradores, rejillas, equipos de climatización, filtros equipos de extracción (limpieza o reposición). - Revisión, limpieza y cambio de repuestos en su caso. 	
ELEMENTOS	FRECUENCIA PERMANENTE
<ul style="list-style-type: none"> - Con carácter general, las cafeterías deberán presentar permanentemente un aspecto limpio y ordenado, sin papeles ni residuos en el suelo, con las superficies de las mesas y sillas sin marcas de botellas o envases, secas y limpias, exentas de grasa y con la estructura y armazón de las mesas y sillas limpias y sin manchas de ningún tipo, equilibradas y con los protectores adecuados para evitar balanceos o sonidos metálicos al contacto con el suelo, etc. -Secado de agua de suelos. 	

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 13.- CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN

CUESTIONARIO DE SATISFACCIÓN SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES

Tipo de dieta:

Planta:

Fecha:

XXXXXXXXXXXX le agradece su colaboración al rellenar este cuestionario sobre su satisfacción con el servicio de alimentación. Los datos recogidos tienen carácter ANÓNIMO y se tratarán conforme la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal.

o

Hombre

Mujer

Días que lleva ingresado:

Señale con una X su nivel de satisfacción con algunos aspectos de la comida de este Hospital, teniendo en cuenta la siguiente escala, donde 5 significa muy satisfecho y 1 significa muy insatisfecho.

	Muy Satisfecho	Satisfecho	Normal	Insatisfecho	Muy Insatisfecho	No sabe / No contesta
a presentación de la comida	5	4	3	2	1	Ns/Nc
a limpieza de la bandeja, vajilla y cubiertos	5	4	3	2	1	Ns/Nc
a temperatura a la que llegan los alimentos	5	4	3	2	1	Ns/Nc
l sabor de los platos						
l punto de cocción de los platos						

Señale el nivel de satisfacción con los siguientes tipos de alimentos que le han servido

Ensaladas	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Hervidos y Sopas	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Arroces	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Pastas	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Guisos	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Cremas y purés	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Carnes	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Pescados	5	4	3	2	1	Ns/Nc
Frutas	5	4	3	2	1	Ns/Nc

La **variedad** de la comida servida:

En el desayuno y en la merienda	5	4	3	2	1	Ns/Nc
En la comida y en la cena	5	4	3	2	1	Ns/Nc

La **cantidad** de la ración servida:

En el desayuno y en la merienda	5	4	3	2	1	Ns/Nc
En la comida y en la cena	5	4	3	2	1	Ns/Nc

El **horario** en el que le sirven las ingestas:

La atención del personal del servicio de alimentación	5	4	3	2	1	Ns/Nc
---	---	---	---	---	---	-------

SATISFACCIÓN GLOBAL	5	4	3	2	1	Ns/Nc
----------------------------	---	---	---	---	---	-------

12. ¿Ha sido informado sobre su dieta , si es normal o especial?	SÍ	NO
13. ¿Ha podido usted elegir menú ?	SÍ	NO

4. **Platos que le gustaría degustar**

5. **Sugerencias**



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 14.- SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIO. (SGI-NUEVA APLICACIÓN SHERPA) INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA.

El Servicio Murciano de Salud, dispone de un sistema de gestión informático, en adelante SGI, que permite la Gestión de los Servicios.

El Contratista del Servicio que resulte adjudicatario viene obligado a hacer el uso del SGI así como a gestionar por medio del mismo, la totalidad de las Incidencias y Fallos que se imputen al Servicio a su cargo. La gestión de los Indicadores, así como los procesos de registro, traslado, recepción, resolución y valoración económica que los gestionan, junto con las bases de datos que se generen en el proceso, conforman el SGI.

El modelo del SGI se basa, en sentido positivo, en el establecimiento de un conjunto de indicadores en el presente Anexo que, aplicados al contenido del Programa del Servicio propuesto por el Contratista, evidencian el mantenimiento del nivel de calidad exigido cuando no se presentan incidencias que suponen el incumplimiento de los mismos.

El incumplimiento de los citados indicadores denota una situación incompatible con el nivel de calidad o disponibilidad exigible y comprometido por el contratista y determina la aparición de fallos de calidad (FC) y fallos de disponibilidad (FD) en una determinada zona, área o espacio que la convierte en inapropiada o inadecuada, total o parcialmente, para que en la misma se pueda prestar el servicio sanitario habitual a cargo del sistema público de salud.

En consecuencia, el modelo está basado en el cumplimiento de determinados indicadores que conectan directamente con la aplicación práctica del Programa del Servicio y de los Manuales y Protocolos de cada uno de los procesos implantados por el Contratista.

Cada uno de los fallos de calidad y disponibilidad tienen el coste económico que se recoge en este pliego. El coste combina y pone en relación la gravedad del fallo con la Criticidad de la zona en la que se produce y parte de un valor económico cuya magnitud en euros se establece en el presente Anexo.

El SGI gestiona, entre otros aspectos, el conjunto de Indicadores que se relacionan en el presente Anexo. Estos indicadores presentan una perspectiva en dos sentidos opuestos y diferenciados:

En sentido positivo o de calidad, los indicadores actúan como indicadores del nivel de calidad que se exige en la prestación del Servicio. La ausencia de fallos es un signo de buena calidad en el Servicio.

• En sentido negativo o de fallos, los indicadores constituyen, cuando se incumplen, las referencias para el nacimiento y cómputo de los fallos de calidad o de disponibilidad. La presencia de fallos determina que los procesos de calidad no se están cumpliendo adecuadamente.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Transferencia del riesgo. De indicadores y fallos

Durante la ejecución del contrato, el contratista asumirá el riesgo operativo del servicio adjudicado, traducidos o representados mediante dos riesgos significativos: el riesgo de calidad y el riesgo de disponibilidad. Entonces, se medirá el grado de cumplimiento de la prestación pactada, por parte de aquel, a través de unos indicadores objetivos que para sendos riesgos se han estipulado.

Ambos indicadores, de calidad y de disponibilidad, se clasifican en leves, moderados o severos; ello, en base al nivel de gravedad de la situación a la que se han vinculado, existe un cuarto, denominado "solicitud de trabajo" que tiene un tratamiento especial que veremos más adelante. Vulnerar cualquiera de estos indicadores habilitará al Área de Salud para la apertura, a través de los portales y sistemas que más adelante se describen, de una incidencia de calidad o de disponibilidad.

La apertura de una incidencia podrá suponer la imputación, al contratista, de al menos un fallo de calidad o, de disponibilidad. Posteriormente, se profundiza en la asociación "indicador ↔ incidencia ↔ fallo/s".

Los indicadores de calidad se especifican más adelante, junto con su nivel de importancia o severidad. Los indicadores de disponibilidad se concretan, exclusivamente, en los tres que siguen:

- **Leve.** La actividad asistencial y/o administrativa aún permanece/n inalterada/s, pero puede/n ser menoscabada/s.
- **Moderado.** La actividad asistencial y/o administrativa se ha/n menoscabado, sin llegar a interrumpirse.
- **Severo.** Se ha/n interrumpido, parcial o totalmente, la actividad asistencial y/o administrativa.
- **Solicitud de Trabajo.** No es una pérdida de disponibilidad propiamente dicho, es una solicitud de actividad especial previamente pactada o incluida en el contrato que igualmente requiere de su control y establecimiento de acuerdo de nivel de servicio.

Por actividad asistencial ha de concebirse aquélla que es realizada por profesionales sanitarios.

Por actividad administrativa, aquélla que es realizada por profesionales no sanitarios.

Se subraya que declarar impacto en la actividad asistencial y/o administrativa (indicadores de disponibilidad moderado y severo), será lícito aun cuando la causa de aquel se ubique en una zona en la que no se preste actividad alguna, tal como un aseo o una sala técnica en la que se hallen los climatizadores que den servicio, p. ej., a la unidad de cuidados intensivos del HGURS.

Dependencia de la zona asistencial

Grosso modo, parece lógico pensar que, entre otros factores, la zona asistencial en la que se vulnera un indicador graduara la consecuencia de la incidencia oportuna. A tal efecto, piénsese, p. ej., que en un quirófano el tiempo apremia; no tanto en una consulta o en un despacho administrativo.

Los centros han sido estructurados a efectos funcionales en las siguientes Áreas que se agrupan en función de su nivel de criticidad para la prestación del servicio sanitario:



Región de Murcia
Consejería de Salud



Unidad	Clasificación
Áreas no detalladas	Bajo riesgo
Hospital de Día Quirúrgico	Critica
Unidad de Cuidados Intensivos	Critica
Urgencias	Critica
Bloque quirúrgico	Critica
Diálisis	Critica
Hemodinámica	Critica
Anatomía Patológica	Intermedia
Centros de Salud y Consultorios	Intermedia
Consultas Externas - Gabinetes	Intermedia
Consultas Hospital de día Quirúrgico	Intermedia
Diagnóstico por imagen	Intermedia
Hospital de Día Medico	Intermedia
Laboratorios	Intermedia
Radioterapia	Intermedia
Rehabilitación	Intermedia
Unidades de Hospitalización y otros puestos con pacientes encamados	Intermedia

Tiempo de corrección

El tiempo máximo al que, para la resolución de cualesquier incidencias, quedara sometido el contratista, será el resultado de conjugar la gravedad del indicador pertinente (leve, moderado o severo), con la importancia del Area específica en la que este se vulneró (Bajo riesgo, intermedia o critica). Tiempo máximo conocido, habitualmente, como **Tiempo de Corrección; o TC** y por supuesto siempre dentro del horario aplicable al servicio.

El mapa de tiempos, en minutos, que de lo anterior resulta, es el siguiente:



Región de Murcia
Consejería de Salud



		INDICADOR		
		SEVERO	MODERADO	LEVE
ZONA	CRITICA	15	60	240
	INTERMEDIA	60	240	960
	BAJO RIESGO	240	960	3840

Tiempos aplicables a fallos de calidad y a fallos de disponibilidad, siempre contando dentro del horario establecido del servicio, si el horario es de 24 horas no hay parada, el tiempo “corre” de forma continua, en el caso de 12 horas de servicio, una incidencia moderada no critica, deberá esperar a su resolución al día siguiente ya que supera las 12 horas del horario habitual.

Las solicitudes de trabajo se definen con periodo de tiempo muy superior, normalmente inferior a “15 días”, dado que no es un fallo propiamente dicho, sino un trabajo contenido dentro de la prestación del servicio. Este tiempo puede ser configurado de forma particular a tipologías de solicitudes de trabajo partiendo inicialmente de no más de 15 días desde que se notifica.

Propiedad recursiva

Por tanto, mientras una incidencia no esté materialmente resuelta en esta se computarán, como mínimo, tantos fallos como tiempos de corrección (TC) se transgredan.

Como mínimo porque no habiendo transgredido el TC correspondiente, en el instante de apertura de una incidencia se podrá registrar un primer fallo si la causa que originó la vulneración del indicador en cuestión se debió a un incumplimiento, del contratista, de lo convenido.

La asociación "**indicador ↔ incidencia ↔ fallo/s**" puede derivar, pues, en múltiples escenarios. A saber:

¿INDICADOR VULNERADO A RAÍZ DE UN INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA?	INCIDENCIAS ABIERTAS	TIEMPO DE CORRECCIÓN	FALLOS COMPUTADOS
No	Una	No transgredido	Cero
		Transgredido una, o más veces	Tantos como TC transgredidos
Si	Una	No transgredido	Uno, en el instante de apertura de la incidencia
		Transgredido una, o más veces	Tantos como [TC transgredidos + 1

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



La resolución de incidencias es, en cualquier caso, imperativa.

Excepciones

La transferencia del riesgo al contratista, en las concretas circunstancias a continuación expuestas, será inviable, no siendo posible la apertura de incidencias cuando el contratiempo provenga:

- De actividades planificadas, conjuntamente con el Area de Salud y por este aprobadas, con la suficiente antelación (superior a siete días naturales). Actividades a instancia del contratista.
- De casos de fuerza mayor, siempre que el contratista no haya actuado imprudentemente.
- De casos de conflicto colectivo, siempre que se salvaguarden los servicios mínimos pactados.
- De actuaciones ejecutadas por el Area de Salud o por proveedores cualesquiera por éste contratados.

Penalidad

El contratista, estará sujeto a penalización si la gestión de los avisos e incidencias incurre en fallos de disponibilidad y/o calidad. Esta penalización (económica) se calcula en base a estos fallos de calidad y/o de disponibilidad mensualmente, la cantidad (penalidad) que sigue:

$$P = UE \sum_{i=1}^n n + m CTI_i \cdot CTZ_i \cdot f_i$$

En la expresión anterior:

P = Penalidad (euros).

UE = Unidad económica a aplicar en la deducción (**20,531 Euros**).

n = Incidencias de calidad abiertas y resueltas.

m = Incidencias de disponibilidad abiertas y resueltas.

CTI = Para la incidencia i, coeficiente por Tipo de Indicador. A saber:

	LEVE	MODERADO	SEVERO
CTI	1,00	2,00	4,00

CTZ = Para la incidencia i, coeficiente por Tipo de Zona. A saber:



	BAJO RIESGO	INTERMEDIA	CRÍTICA
CTZ	0,50	1,00	1,50

f = Numero de fallos que la incidencia **i** integra.

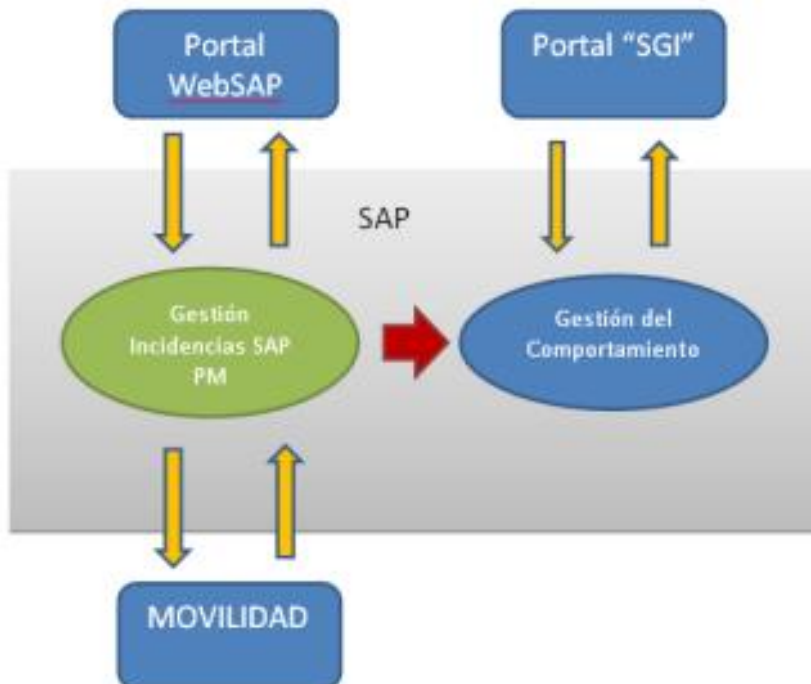
El contratista tendrá la potestad de impugnar una incidencia ante la Comisión de seguimiento del contrato, entendiendo esta impugnación como su disconformidad ante la imputación de cierto incumplimiento de calidad o, disponibilidad.

De los portales y sistemas existentes

El SMS emplea el paquete de planificación de recursos empresariales SAP, como software para la gestión asistida por ordenador. No obstante, ha desarrollado una aplicación, integrada con SAP, accesible vía web y con capacidad para el uso de herramientas de movilidad, notificación de acciones en tiempo real, SGI en adelante siendo esta válida para:

- Identificar el origen y las diferentes etapas por las que una incidencia, según el modelo que para el acuerdo de nivel de servicio se ha adoptado, transcurre.
- Calcular, automáticamente, la deducción económica que proceda.

A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, se resume la interrelación entre esos portales y sistemas, gráficamente, como:





Región de Murcia
Consejería de Salud



En principio, el contratista no dispondrá de acceso directo a SAP; ello, sin perjuicio de la información que deba suministrar, ordenadamente, para la confección y/u optimización de la base de datos de aquel. Si quedara obligado al uso del SGI, cubriendo, permanentemente, la servidumbre que ello demande, y debiendo llevar a cabo las siguientes actuaciones:

- Formación de su personal en el SGI. El SMS proporcionara manuales y documentación varia de interés al efecto.
- Dotación de cuantos dispositivos informáticos, tanto fijos (ordenadores de sobremesa, impresoras, etc.) como móviles (Smartphone, Tablet, etc.), sean necesarios para la gestión asistida por ordenador fuera de la ubicación de trabajo dado que la WEB o portal es accesible y publica desde un portal seguro.

De las Impugnaciones y de la Comisión de seguimiento

En principio, el contratista no dispondrá de acceso directo a SAP; ello, sin perjuicio de la información que deba suministrar, ordenadamente, para la confección y/u optimización de la base de datos de aquél. Sí quedará obligado al uso del SGI, cubriendo, permanentemente, la servidumbre que ello demande, y debiendo llevar a cabo las siguientes actuaciones:

- Formación de su personal en el SGI. El SMS proporcionará manuales y documentación varia de interés al efecto.
- Dotación de cuantos dispositivos informáticos, tanto fijos (ordenadores de sobremesa, impresoras, etc.) como móviles (smartphones, tablets, etc.), sean necesarios para la gestión asistida por ordenador fuera de la ubicación de trabajo dado que la WEB o portal es accesible y pública desde un portal seguro.

De las Impugnaciones y de la Comisión de seguimiento

Será el Comité de Alimentación del contrato, que se reunirá con una periodicidad **MENSUAL** la que revise el acuerdo de nivel de servicio.

A la Comisión de seguimiento asistirán responsables de ambas partes que garanticen:

De requerirse, una explicación técnica de las razones que motivaron, bien la apertura de una incidencia impugnada, bien la disconformidad con el incumplimiento asociado. Se desprende, pues, que el contratista tendrá derecho a conocer y ser oído sobre las observaciones que se formulen en relación con el cumplimiento de la prestación contratada.

La resolución ejecutiva, por parte del HGURS, acerca de la firmeza o desestimación de las impugnaciones realizadas por el contratista. La firmeza de una impugnación significara que ese servicio de salud considera la causa del incumplimiento como extrínseca a las responsabilidades del contratista, no conllevando penalidad alguna; la desestimación, lo contrario.

Resuelta una incidencia se notificará, de existir, la penalidad originada.



Región de Murcia
Consejería de Salud



A partir de esa notificación, el contratista dispondrá de 72 horas naturales para, si así lo estima, impugnar, parcial o totalmente, tal incidencia. El SMS contestará en un plazo de 7 días la estimación o desestimación de la impugnación.

INDICADORES DE CALIDAD

En este apartado se recogen el conjunto inicial de Indicadores de Calidad junto con su Criticidad, relacionados con el Programa del Servicio del contratista. Todos estos indicadores son una propuesta inicial para medir la calidad del Programa de Servicio, sirva este listado de forma genérica para relacionar los posibles fallos que pueda incurrir el adjudicatario durante la ejecución del contrato, pudiendo esta lista aumentar, cambiar o reducir en función de los detalles del Programa del Servicio que finalmente se adjudique.

Para la elaboración de los Indicadores ha realizado en primer lugar una clasificación de los mismos por grupos y categorías con el fin de dar un carácter lo más homogéneo posible al proceso de posterior evaluación de los mismos.

Así, se han reunido en cinco grupos de referencia:

Grupo 1: Seguimiento del servicio.

Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de las condiciones de cada uno de los servicios.

Grupo 2: Actuaciones del servicio.

Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de los niveles de Prestación o acuerdo de servicio, determinados en la oferta final del contratista.

Grupo 3: Estado de mantenimiento de las instalaciones o equipos.

Agrupar, en el caso de que aplique los indicadores que tienen relación con las instalaciones y/o equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, así como la seguridad en su estado o utilización, tanto para los trabajadores del servicio como terceras personas.

Grupo 4: Gestión de Recursos Humanos.

Se agrupan los diferentes indicadores que hacen referencia a los procedimientos de gestión de personal de los diferentes servicios.

Grupo 5: Registros de cumplimiento y seguimiento.

Se agrupan aquí los indicadores que evalúan los, la calidad y mejora continua, dentro de los sistemas de registro del cumplimiento y seguimiento de los servicios.

La tabla de Indicadores y su grado de Severidad podrá ser objeto de análisis, ajuste y determinación en la Comisión del Servicio, a propuesta de alguna de las partes. En la siguiente tabla se muestra el conjunto de indicadores por cada grupo junto con una breve descripción del mismo y su severidad asociada.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Código indicado r calidad	Descripción	Severidad
01.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del mismo.	LE
01.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del mismo.	MO
01.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones del mismo o pérdida de disponibilidad.	SE
02.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del mismo.	LE
02.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del mismo.	MO
02.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del Servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones del Servicio o pérdida de disponibilidad.	SE
03.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al mismo.	LE
03.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al mismo.	MO

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



03.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE
04.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo.	LE
04.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo.	MO
04.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE
05.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo.	LE
05.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo.	MO
05.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE

MODELO DE ESTADOS DE INCIDENCIA.

A modo descriptivo el procedimiento de registro de las Incidencias e imputación de fallos de calidad en el **SGI** será el siguiente:

a) Activación. El Personal del centro afectado, o que este habilitado para ello, mediante Incidencias Puntuales (IP) o Incidencias de Supervisión (IS), dará de alta en el SGI o WEBSAP los avisos que procedan. El SGI registrará la activación de la Incidencia e identificará todos los elementos que permitan su localización y corrección.



Región de Murcia
Consejería de Salud



b) Datos identificativos de la Incidencia. SGI/WEBSAP registrara los datos de la persona que activa la incidencia, la fecha y hora en que se ha detectado, zona afectada, síntoma o problema detectado (enlaza con indicador) y su nivel de gravedad y producirá un aviso que llegara a los terminales del Contratista del Servicio para que proceda a su corrección inmediata y siempre dentro del plazo máximo señalado para ello en la Tabla de TRC.

c) Aceptación o Rechazo: El contratista dispondrá de la posibilidad de rechazar el aviso en el supuesto de que por error se le haya asignado de forma incorrecta y el personal asignado por parte del centro para la revisión de estos problemas este de acuerdo. Los Rechazos serán siempre revisados por este personal específico para verificar los mismos. La detección por parte del Comité de Alimentación de un uso indebido de esta herramienta u opción de “rechazo” puede acarrear la retirada o eliminación de esta opción y la penalización correspondiente dentro de los indicadores/fallos de calidad correspondiente.

d) Cierre Avisos: Subsano el aviso, el contratista cerrara el mismo siendo evaluado por el usuario que ha abierto el mismo y respondiendo de forma satisfactoria o no al cierre. En caso de no ser satisfactorio el aviso será reabierto, y computara el TC desde el comienzo del aviso original generando de nuevo fallos de calidad o disponibilidad.

e) Generación de Fallos y Conformidad o disconformidad. Subsano el fallo y corregida la incidencia y tras evaluar la naturaleza, el origen de la incidencia y determinar el coste económico del fallo, el Contratista podrá mostrar su conformidad o disconformidad con la imputación del fallo. Transcurridas 24 horas desde el cierre por resolución del fallo, el SGI lo dará por cerrado y por conforme.

f) Efectos de la conformidad. Si el Contratista del Servicio (contratista) no manifiesta por medio del SGI su disconformidad motivada, en el plazo máximo de **72 horas** desde que el fallo haya sido objeto de cierre y valoración, el fallo y su valoración económica será imputado al Servicio.

g) Efectos y procedimiento de disconformidad. Si el Contratista del Servicio no está conforme con la imputación del fallo y consiguiente deducción, lo hará constar expresamente en las 72 horas siguientes al momento de cierre del mismo.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 13.- LISTADO DE PRECIOS DE CAFETERIAS

ARTICULOS	PVP (IVA INCLUIDO)	
	PERSONAL	PUBLICO
TAPAS		
Ensaladilla Rusa	1,75 €	2,10 €
Ensalada Murciana	1,75 €	2,10 €
Ensaladilla de marisco	2,00 €	2,30 €
Tortilla de Patatas	1,65 €	2,00 €
Tapa de carne	1,75 €	2,00 €
Tapa de pescado	1,85 €	2,10 €
Tapa de verdura	1,65 €	1,80 €
Croquetas (cuatro unidad)	1,70 €	2,10 €
Empanadillas fritas (unidad)	0,60 €	0,70 €
Aceitunas (reellenas o aliñadas)	1,25 €	1,95 €
Patatas fritas (bolsa)	1,10 €	1,55 €
Almendras fritas	1,50 €	1,90 €
Empanadillas horno (unidad) ó trozo de empanada	1,25 €	1,60 €
Atún conserva con mahonesa	1,85 €	2,30 €
REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS	PERSONAL	PUBLICO
1/3 cerveza con o sin alcohol	1,15 €	1,30 €
1/5 cerveza con o sin alcohol	1,00 €	1,15 €
Bote de cerveza	1,20 €	1,50 €
Coca-cola, Fanta, tónica o similar en botellín	1,00 €	1,30 €
Bote coca-cola, fanta o similar	1,25 €	1,55 €
Botella 1/4 agua mineral con o sin gas	0,65 €	0,75 €
Botella 1.5 litros agua mineral	1,00 €	1,55 €
Agua Vichi	1,15 €	1,50 €
Vaso zumo natural 250 cc	1,60 €	2,00 €
Bíter sin alcohol (o similar)	1,15 €	1,30 €
Copa vino Jumilla (o similar)	0,55 €	0,80 €
Gaseosa 0,5 l.	1,50 €	1,70 €
Zumos botellín 200 ml	1,15 €	1,55 €
Café frio 250 ml.	1,60 €	1,80 €
Batidos varios (botellín)	1,15 €	1,55 €

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



CAFES	PERSONAL	PUBLICO
Café solo	0,70 €	1,15 €
Café cortado o manchado	0,80 €	1,25 €
Café con leche desayuno	1,00 €	1,45 €
Taza de leche	0,80 €	1,20 €
Taza de leche con colacao	1,00 €	1,45 €
Infusiones	0,70 €	0,90 €
BOCADILLOS Y SANDWICHS	PERSONAL	PUBLICO
Bocadillo de fiambre (salchichón, chorizo...)	1,95 €	2,25 €
Bocadillo jamón serrano	2,10 €	2,70 €
Bocadillo tortilla francesa	1,70 €	2,25 €
Bocadillo tortilla de patatas	2,00 €	2,20 €
Bocadillo atún con tomate	1,70 €	2,50 €
Bocadillo atún y mahonesa	1,65 €	2,50 €
Bocadillo de lomo	2,15 €	3,00 €
Bocadillo magra con tomate	1,80 €	3,00 €
Sándwich mixto	1,52 €	2,15 €
Sándwich vegetal	2,00 €	2,40 €
Sándwich vegetal con huevo plancha	2,25 €	2,60 €
HAMBURGUESA NORMAL (CARNE, LECHUGA Y TOMATE)	2,30 €	2,60 €
HAMBURGUESA EXTRA (CARNE, LECHUGA, TOMATE, QUESO Y BACON)	3,25 €	3,55 €
HAMBURGUESA ESPECIAL (CARNE, LECHUGA, TOMATE, QUESO, BACON Y HUEVO)	4,05 €	4,30 €
REPOSTERIA	PERSONAL	PUBLICO
Croissant, ensaimada, donut, pastel de cabello, napolitanas, etc....	1,00 €	1,30 €
Churros (2 UD)	1,00 €	1,30 €
Catalana de serrano	2,00 €	2,50 €
Tostada mantequilla y mermelada	1,00 €	1,25 €
Tostada con aceite	0,80 €	1,00 €
Tostada con tomate y aceite de oliva	1,00 €	1,20 €
Tostada atún con tomate	2,00 €	2,50 €
Tostada con queso fresco y tomate	2,00 €	2,50 €
POSTRES	PERSONAL	PUBLICO
Pieza de fruta	1,00 €	1,40 €
Natillas, yogourt, flan, etc	1,50 €	1,90 €

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



MENUS DEL DIA	PERSONAL	PUBLICO
Menú del día (primer plato+ segundo plato+ pan + bebida +postre)	7,50 €	10,50 €
Primer plato + pan	4,00 €	5,00 €
Segundo plato + pan	4,50 €	5,50 €
Primer plato +pan + bebida +postre	5,50 €	6,50 €
Segundo plato +pan +bebida +postre	6,00 €	7,00 €
OTROS	PERSONAL	PUBLICO
Suplementos (queso, jamón, atún anchoa, etc.)	0,40 €	0,60 €
Suplementos (lechuga, tomate, mahonesa, etc.)	0,15 €	0,20 €

El pan de bocadillo será de 100 gr mínimo.

El postre de los menús, será fruta del tiempo o repostería preferentemente casera (natillas, arroz con leche, pan de calatrava, etc).

La ración será el doble que la tapa en precio y cantidad.

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 14.- LISTADO DE PRECIOS MAQUINAS DE VENDING

PRECIOS DE LAS MAQUINAS DE VENDING IVA INCLUIDO

BEBIDAS CALIENTES	
Café Express	0,80 €
Café Largo	0,80 €
Descafeinado Solo	0,80 €
Leche	0,80 €
Infusión Te al Limón	0,80 €
Cortado	0,80 €
Café con Leche	0,80 €
Café Capuchino	0,80 €
Leche Chocolateada	0,80 €
AGUAS Y REFRESCOS	
Agua Botella de 500 cc.	0,90 €
Agua Botella de 1,5 lts.	1,15 €
Refresco de cola, naranja, limon, etc, 33 cc.	1,10 €
ZUMOS Y BATIDOS	
Batido de Chocolate o equivalente	1,00 €
Zumo de Biofrutas	1,10 €
Zumo de melocotón, piña, naranja, etc de 33 cc.	0,90 €
SOLIDOS	
Fruta fresca	2,00 €
Barrita cereales	1,20 €
Frutos secos(40 gr)	1,20 €
Sandwich	1,60 €
Bocadillo	1,80 €
Kit kat, huesitos, kinder bueno o similar	1,25 €
Patatas y todas sus variantes	1,15 €
Snacks de trigo, maiz, etc	1,15 €
Galletas dieta fibra sin azucar	1,15 €
Galletas con ingredientes naturales (fresa, yogur, etc)	1,15 €
Barritas cereales y todas sus variantes	1,15 €
Dulce masticable de fruta	1,40 €
Barrita pipas	1,15 €
Chicles en todas sus variedades	1,00 €

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



ANEXO 15.- MENÚ HOSPITALIZACIÓN.

DESAYUNOS Y MERIENDAS

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Lunes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
MAN - MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Lunes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Martes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
BOPA - BOLLO PAN
MEM - MEMBRILLO 1
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Martes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AZ - AZÚCAR

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Miercoles - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
MEM - MEMBRILLO 1
BOPA - BOLLO PAN
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Miercoles - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Jueves - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR
PANTOST - BISCOTTES
AC - ACEITE
MAN - MANZANA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Jueves - MERIENDA

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
MEM - MEMBRILLO 1
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Viernes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
BOPA - BOLLO PAN
MEM - MEMBRILLO 1
MAN - MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Viernes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Sabado - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
PANTOST - BISCOTTES
AC - ACEITE

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Sabado - MERIENDA

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AZ - AZÚCAR

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Domingo - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Domingo - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Lunes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Lunes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Martes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Martes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Miercoles - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Miercoles - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Jueves - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Jueves - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Viernes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Viernes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Sabado - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Sabado - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Domingo - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Domingo - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Lunes - DESAYUNO

LECDE - LECHE DESNATADA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Lunes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Martes - DESAYUNO

LECDE - LECHE DESNATADA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Martes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Miercoles - DESAYUNO

LECDE - LECHE DESNATADA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Miercoles - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Jueves - DESAYUNO

LECDE - LECHE DESNATADA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Jueves - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Viernes - DESAYUNO

LECDE - LECHE DESNATADA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Viernes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Sabado - DESAYUNO

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Sabado - MERIENDA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



LECDE - LECHE DESNATADA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Domingo - DESAYUNO

LECDE - LECHE DESNATADA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

AC - ACEITE

FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

AZ - AZÚCAR

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

MANT - MANTEQUILLA

MER - MERMELADA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Miércoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

MER - MERMELADA

MANT - MANTEQUILLA

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

AZ - AZÚCAR

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

AC - ACEITE

AZ - AZÚCAR

GEL - GELATINA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

MANT - MANTEQUILLA

MER - MERMELADA

FRU - FRUTA

AZ - AZÚCAR

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Sábado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Domingo - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Lunes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Martes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

AZ - AZÚCAR

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Miércoles - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

AZ - AZÚCAR

YOGAZN - YOGUR AZUCARADO NATURAL

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Jueves - MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK

GALL - GALLETAS

YOGSUP - YOGUR

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Viernes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Sábado - MERIENDA

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA



Región de Murcia
Consejería de Salud



BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AZ - AZÚCAR

GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
MER - MERMELADA
MANT - MANTEQUILLA
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Domingo - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Lunes - DESAYUNO

GEL - GELATINA
BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Lunes - MERIENDA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBLS - PAN BLANCO S/S
MANT - MANTEQUILLA
MER - MERMELADA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Martes - DESAYUNO

GEL - GELATINA
BOPA - BOLLO PAN
MANT - MANTEQUILLA
MER - MERMELADA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Martes - MERIENDA

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Miércoles - DESAYUNO

GEL - GELATINA
BOPA - BOLLO PAN
MER - MERMELADA
MANT - MANTEQUILLA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Miércoles - MERIENDA

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTOST - BISCOTTES
AC - ACEITE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Jueves - DESAYUNO

BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
GEL - GELATINA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Jueves - MERIENDA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Viernes - DESAYUNO

GEL - GELATINA
BOPA - BOLLO PAN
MER - MERMELADA
FRU - FRUTA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Viernes - MERIENDA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBLS - PAN BLANCO S/S
MANT - MANTEQUILLA
MER - MERMELADA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Sábado - DESAYUNO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Sábado - MERIENDA

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR/



Región de Murcia
Consejería de Salud



GEL - GELATINA
BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Domingo - DESAYUNO

GEL - GELATINA
BOPA - BOLLO PAN
MER - MERMELADA
MANT - MANTEQUILLA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Domingo - MERIENDA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
GALL - GALLETAS

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Lunes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Martes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Miercoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Miercoles - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Jueves - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Viernes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Sabado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Sabado - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

FRU - FRUTA

CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

EDUL - EDULCORANTE

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Lunes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Martes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Miércoles - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Jueves - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Viernes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Sabado - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Domingo - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Lunes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Martes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Miércoles - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

EDUL - EDULCORANTE

Dieta: DIA10 - DIABETICA 1000 KCAL. - Domingo - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

FRU - FRUTA

CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

EDUL - EDULCORANTE

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Lunes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Martes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Miércoles - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Jueves - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Viernes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Sabado - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Domingo - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Lunes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Martes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Miércoles - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

EDUL - EDULCORANTE

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Jueves - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Viernes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Sabado - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Domingo - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Lunes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Martes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Miercoles - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Jueves - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Viernes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Sabado - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Domingo - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: NOR - NORMAL - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Jueves - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Viernes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Sabado - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Domingo - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Lunes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Martes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Miercoles - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Jueves - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Viernes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Sabado - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Domingo - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR

Dieta: NOR - NORMAL - Lunes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



BOPA - BOLLO PAN
ACEYTOM - ACEITE Y TOMATE
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: NOR - NORMAL - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
MER - MERMELADA
MANT - MANTEQUILLA
YOGSUP - YOGUR
AZ - AZÚCAR
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

Dieta: NOR - NORMAL - Martes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
FRU - FRUTA
GALL - GALLETAS
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: NOR - NORMAL - Miercoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
MER - MERMELADA
MANT - MANTEQUILLA
ZUMBR - ZUMO BRICK
AZ - AZÚCAR
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

Dieta: NOR - NORMAL - Miercoles - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGAZN - YOGUR AZUCARADO NATURAL
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: NOR - NORMAL - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
TORA - TOMATE RALLADO
BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
AZ - AZÚCAR
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
GEL - GELATINA

Dieta: NOR - NORMAL - Jueves - MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK
GALL - GALLETAS
YOGSUP - YOGUR

Dieta: NOR - NORMAL - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
MANT - MANTEQUILLA
MER - MERMELADA
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: NOR - NORMAL - Viernes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: NOR - NORMAL - Sabado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN

Dieta: NOR - NORMAL - Sabado - MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK
GALL - GALLETAS

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



ACEY TOM - ACEITE Y TOMATE
FRU - FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

YOGAZN - YOGUR AZUCARADO NATURAL

Dieta: NOR - NORMAL - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
MER - MERMELADA
MANT - MANTEQUILLA
ZUMBR - ZUMO BRICK
AZ - AZÚCAR
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

Dieta: NOR - NORMAL - Domingo - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGSUP - YOGUR
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Lunes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGSUP - YOGUR
AZ - AZÚCAR
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

Dieta: PAS - TURMIX - Martes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Miércoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
ZUMBR - ZUMO BRICK
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Miércoles - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGAZN - YOGUR AZUCARADO NATURAL
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

Dieta: PAS - TURMIX - Jueves - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR
CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

Dieta: PAS - TURMIX - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGSUP - YOGUR

Dieta: PAS - TURMIX - Viernes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadores> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) (CAR)



Región de Murcia
Consejería de Salud



CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Sabado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA

CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

ZUMBR - ZUMO BRICK

CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Lunes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Martes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Miercoles - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Jueves - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Viernes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Sabado - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

YOGAZN - YOGUR AZUCARADO NATURAL

CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: PAS - TURMIX - Domingo - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

CAFDE - CAFE DESCAFEINADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Lunes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Martes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Miercoles - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

GALL - GALLETAS

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Jueves - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Viernes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

AZ - AZÚCAR

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Sabado - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Sabado - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Domingo - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Domingo - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Lunes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Martes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Miercoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
ZUMBR - ZUMO BRICK
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Miercoles - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Jueves - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Viernes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Sabado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Sabado - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

ZUMBR - ZUMO BRICK

GALL - GALLETAS

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

AC - ACEITE

FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

MER - MERMELADA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Miercoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

MER - MERMELADA

AZ - AZÚCAR

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

AC - ACEITE

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

MER - MERMELADA

FRU - FRUTA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Sabado - DESAYUNO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AZ - AZÚCAR

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Domingo - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Lunes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Martes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

GALL - GALLETAS

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Miercoles - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Jueves - MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK

GALL - GALLETAS

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Viernes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Sabado - MERIENDA



Región de Murcia
Consejería de Salud



LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

AC - ACEITE

FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

AZ - AZÚCAR

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

GALL - GALLETAS

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

MER - MERMELADA

AZ - AZÚCAR

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Domingo - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

AC - ACEITE

FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Lunes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

MER - MERMELADA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Martes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Miercoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

MER - MERMELADA

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Miercoles - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

AC - ACEITE

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Jueves - MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK

GALL - GALLETAS

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

BOPA - BOLLO PAN

MER - MERMELADA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Viernes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARJ



Región de Murcia
Consejería de Salud



FRU - FRUTA

AZ - AZÚCAR

AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Sabado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AZ - AZÚCAR

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Sabado - MERIENDA

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
AZ - AZÚCAR
MER - MERMELADA
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Domingo - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AZ - AZÚCAR

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Lunes - MERIENDA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBLS - PAN BLANCO S/S
AC - ACEITE

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
MANT - MANTEQUILLA
MER - MERMELADA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Martes - MERIENDA

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Miercoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
MER - MERMELADA
MANT - MANTEQUILLA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AZ - AZÚCAR

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Miercoles - MERIENDA

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTOST - BISCOTTES
AC - ACEITE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
AZ - AZÚCAR
GEL - GELATINA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Jueves - MERIENDA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR3



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
MER - MERMELADA
FRU - FRUTA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Viernes - MERIENDA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBLS - PAN BLANCO S/S
AC - ACEITE

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Sabado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
AC - ACEITE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AZ - AZÚCAR

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Sabado - MERIENDA

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTOST - BISCOTTES
MEM - MEMBRILLO 1
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
BOPA - BOLLO PAN
AZ - AZÚCAR
MER - MERMELADA
MANT - MANTEQUILLA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Domingo - MERIENDA

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBLS - PAN BLANCO S/S
AC - ACEITE

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGSUP - YOGUR
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Lunes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGSUP - YOGUR
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Martes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Miercoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR
GALL - GALLETAS
ZUMBR - ZUMO BRICK

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Miercoles - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGAZN - YOGUR AZUCARADO NATURAL
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Jueves - MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK
GALL - GALLETAS
YOGSUP - YOGUR

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARJ



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGSUP - YOGUR
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Viernes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Sabado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Sabado - MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK
GALL - GALLETAS
YOGAZN - YOGUR AZUCARADO NATURAL

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR
GALL - GALLETAS
ZUMBR - ZUMO BRICK

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Domingo - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Lunes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Lunes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Martes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Martes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Miercoles - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Miercoles - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Jueves - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Jueves - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Viernes - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Viernes - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Sabado - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Domingo - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

AZ - AZÚCAR

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Lunes DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Martes DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Miercoles DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

AZ - AZÚCAR

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Jueves DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Viernes DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Sabado DESAYUNO

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Sabado - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Domingo - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Lunes MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GEL - GELATINA

GALL - GALLETAS

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Martes MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Miercoles MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Jueves MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK

GALL - GALLETAS

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Viernes MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GEL - GELATINA

GALL - GALLETAS

AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Sabado MERIENDA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) (CAR)



Región de Murcia
Consejería de Salud



LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

ZUMBR - ZUMO BRICK
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

**Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Domingo
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

**Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Domingo
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GEL - GELATINA
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Lunes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Martes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Martes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Miércoles -
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Miércoles -
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Jueves - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Viernes -
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Sabado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Sabado -
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Domingo -
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Domingo -
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Lunes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

**Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Lunes -
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Martes -
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

**Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Martes -
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR

01/12/2023 13:24:52



Región de Murcia
Consejería de Salud



GALL - GALLETAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Miercoles - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR
ZUMBR - ZUMO BRICK

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Jueves - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Viernes - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Sabado - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Domingo - DESAYUNO

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
AZ - AZÚCAR
ZUMBR - ZUMO BRICK

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Miercoles DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Jueves DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Miercoles - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Jueves - MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK
GALL - GALLETAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Viernes - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Sabado - MERIENDA

ZUMBR - ZUMO BRICK
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Domingo - MERIENDA

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Miercoles MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
AZ - AZÚCAR
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Jueves MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AZ - AZÚCAR

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



**Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Viernes
DESAYUNO**

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Viernes
MERIENDA**

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Sabado
DESAYUNO**

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Sabado
MERIENDA**

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Domingo
DESAYUNO**

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Domingo
MERIENDA**

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Lunes
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Lunes
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Martes
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Martes
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Miercoles
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Miercoles
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Jueves
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
GEL - GELATINA
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Jueves
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Viernes
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Viernes
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA
GALL - GALLETAS

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM



Región de Murcia
Consejería de Salud



YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Sabado
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Domingo
DESAYUNO**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Lunes -
DESAYUNO**

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Martes -
DESAYUNO**

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Miercoles -
DESAYUNO**

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Jueves -
DESAYUNO**

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Viernes -
DESAYUNO**

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Sabado -
DESAYUNO**

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Sabado
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AZ - AZÚCAR

**Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Domingo
MERIENDA**

LECSE - LECHE SEMIDESNATADA

GALL - GALLETAS

GEL - GELATINA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Lunes -
MERIENDA**

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Martes -
MERIENDA**

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Miercoles -
MERIENDA**

INFUSION - INFUSIÓN

AZ - AZÚCAR

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Jueves -
MERIENDA**

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Viernes -
MERIENDA**

INFUSION - INFUSIÓN

GALL - GALLETAS

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AZ - AZÚCAR

**Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Sabado -
MERIENDA**

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Domingo - DESAYUNO

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
ZUMOMANZ - ZUMO BRICK MANZANA
AZ - AZÚCAR

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Domingo - MERIENDA

INFUSION - INFUSIÓN
GALL - GALLETAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AZ - AZÚCAR

COMIDAS Y CENAS

Invierno

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHERV - PATATA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
GUIPOTSU - GUISO DE POTA SUAVE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
HUEDU - HUEVO DURO
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA

Verano

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PESASU - PECHUGA EN SALSA SUAVE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA



Región de Murcia
Consejería de Salud



PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
ALETRSUA - ALETRIA CON COSTILLEJAS SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
GUIHU - GUISO DE HUEVOS
PANTO - BISCOTTES 2
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
MANAS - MANZANA ASADA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

SOPESVEG - SOPA VEGETAL CON ESTRELLAS
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORTILLA JAMON YORK+GUARNICION ZANAHORIA
GEL - GELATINA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA

AGUA - AGUA
PANTO - BISCOTTES 2

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHO - PATATAS AL HORNO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA
PANTO - BISCOTTES 2

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

ENARRSUA - ENSALADA DE ARROZ SUAVE
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA
PANTO - BISCOTTES 2

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO



Región de Murcia
Consejería de Salud



YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
PANTO - BISCOTTES 2
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
GUIPOA - GUISO DE POLLO ASTRINGENTE
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

SOPAASES - SOPA AVE ASTRIN CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GUAR ZAN - GUARNICION DE ZANAHORIA HERVID
GEL - GELATINA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
GUIPAVO - GUISO DE PAVO Y PATATA SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

CREMPATA - CREMA DE PATATA
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE

AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
PANTO - BISCOTTES 2
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTOST - BISCOTTES
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSPASSU - ENSALADA DE PASTA SUAVE
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
GUITTE - GUISO TERNERA SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
PANTO - BISCOTTES 2
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

SOPAVSEM - SOPA DE AVE CON SÉMOLA
RAGOASTR - RAGOUT DE TERNERA ASTRINGENTE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
PATHERV - PATATA HERVIDA
MANAS - MANZANA ASADA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PEHO - PECHUGA AL HORNO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
PANTOST - BISCOTTES
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

SOPASLET - SOPA AVE ASTRING. CON LETRAS
MERRO - MERLUZA HORNO ASTRINGENTE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: L01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: L01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: M01 - COMIDA

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERLHOSU - MERLUZA HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

ARRSINGU - ARROZ T. DELICIAS SIN GUISANTE
PEPASASU - PECHUGA POLLO EN SALSA SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: AST - ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

SOPASLET - SOPA AVE ASTRING. CON LETRAS
MERRO - MERLUZA HORNO ASTRINGENTE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: L01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: L01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: M01 - COMIDA

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM



Región de Murcia
Consejería de Salud



COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: M01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: X01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: X01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: J01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: J01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: V01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: V01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: S01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: S01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: D01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: D01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: L02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: L02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: M01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: X01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: X01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: J01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: J01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: V01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: V01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: S01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: S01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: D01 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: D01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: L02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: L02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: M02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: M02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: X02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: X02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: J02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: J02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: V02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: V02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: S02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: S02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: D02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: D02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: L01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: M02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: M02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: X02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: X02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: J02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: J02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: V02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: V02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: S02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: S02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: D02 - COMIDA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR1 - C. BARIÁTRICA FASE 1 - Ciclo: D02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: L01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: M01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: X01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: J01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: V01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: S01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: D01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: L02 - CENA

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: M01 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: X01 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: J01 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: V01 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: S01 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: D01 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO

AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: L02 - CENA

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM



Región de Murcia
Consejería de Salud



COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: M02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: X02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: J02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: J02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: V02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: V02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: S02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: D02 - CENA

COVE - CONSOME VEGETAL
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: L01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
PANBL - PAN BLANCO

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: M02 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: X02 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: J02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: J02 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: V02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: V02 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: S02 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BAR2 - C. BARIÁTRICA FASE 2 - Ciclo: D02 - CENA

CONAVEDE - CONSOMÉ DE AVE DESGRASADO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: L01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
PANBL - PAN BLANCO

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR3



Región de Murcia
Consejería de Salud



FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHERV - PATATA HERVIDA
YOGUR - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: M01 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
GUIPOTSU - GUISO DE POTA SUAVE
FRU - FRUTA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
JAMYO - JAMÓN YORK
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: X01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑÓN
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: J01 - COMIDA

JUD - JUDIAS VERDES
ALETRSUA - ALETRIA CON COSTILLEJAS SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
PANBL - PAN BLANCO
FLADE - FLAN DESNATADO Y EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: V01 - COMIDA

FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: L01 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YOGAZUC - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: M01 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
PESASU - PECHUGA EN SALSA SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: X01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: X01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: J01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHO - PATATAS AL HORNO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: J01 - CENA

ENARRSUA - ENSALADA DE ARROZ SUAVE
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
NAT - NATILLAS
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: V01 - COMIDA

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



JAMYO - JAMÓN YORK
GUIHU - GUISO DE HUEVOS
PANBL - PAN BLANCO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: V01 - CENA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
PREPENSA - GUAR. P. DE ENSALADILLA
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: S01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: S01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORTILLA JAMON YORK+GUARNICION ZANAHORIA
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: D01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YOGSUP - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: L02 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: L02 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: V01 - CENA

ENSALSUA - ENSALADILLA SUAVE
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: S01 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORCALAB - TORTILLA DE CALABACÍN
PATHERV - PATATA HERVIDA
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: D01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: L02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



YOGAZUC - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: M02 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
GUIPOSU - GUISO DE POLLO SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

YOGAZUC - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: M02 - CENA

HERSUAVE - HERVIDO JUDÍA PATATA ZANAHORIA
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: M02 - CENA

HER - HERVIDO
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: X02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSPASSU - ENSALADA DE PASTA SUAVE
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GUAR ZAN - GUARNICION DE ZANAHORIA HERVID
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: X02 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
GUIPAVO - GUISO DE PAVO Y PATATA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: J02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FLA - FLAN
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: J02 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
FLA - FLAN
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: V02 - COMIDA

SOPAVSEM - SOPA DE AVE CON SÉMOLA
RAGOUTSU - RAGOUT DE TERNERA SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: V02 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
MERLHOSU - MERLUZA HORNO SUAVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: V02 - CENA

SOPVE - SOPA VERDURAS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
JUD - JUDIAS VERDES
MANAS - MANZANA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PECPL - PECHUGA PLANCHA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: D02 - COMIDA

MENESSUA - MENESTRA SUAVE
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: L01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
PANBLS - PAN BLANCO S/S
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHERV - PATATA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: M01 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
GUIPOTSU - GUISO DE POTA SUAVE

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: V02 - CENA

ARRSINGU - ARROZ T. DELICIAS SIN GUISANTE
PEPASASU - PECHUGA POLLO EN SALSA SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: S02 - CENA

JUDJAY - JUDIAS CON JAMON YORK
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: BLA - BLANDA FÁCIL DIGESTIÓN - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: L01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
PANBLS - PAN BLANCO S/S
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: L01 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: M01 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
PESASU - PECHUGA EN SALSA SUAVE

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: X01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑÓN
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: J01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
ALETRSUA - ALETRIA CON COSTILLEJAS SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
NAT - NATILLAS
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: V01 - COMIDA

ENSZACEN - ENSAL. ZANAHORIA+CEBOLLA+MAIZ
GUIHU - GUISO DE HUEVOS
PANBL - PAN BLANCO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: S01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
GUILTE - GUISO TERNERA SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE

FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBLS - PAN BLANCO S/S
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
PANBLS - PAN BLANCO S/S
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: X01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: X01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: J01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHO - PATATAS AL HORNO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: J01 - CENA

ENARRSUA - ENSALADA DE ARROZ SUAVE
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
NAT - NATILLAS
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: V01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: V01 - CENA

ENSALSUA - ENSALADILLA SUAVE
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: S01 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
GUILTE - GUISO TERNERA SUAVE
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: S01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORTILLA JAMON YORK+GUARNICION ZANAHORIA
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
GUI - GUI SANTES
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: L02 - COMIDA

ENLECEZA - ENS.LECHUGA CEBOLLA ZANAHORIA
PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: L02 - CENA

SOPMNUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: M02 - COMIDA

ENLEMA - ENSALADA LECHUGA Y MAIZ
GUIPOSU - GUISO DE POLLO SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: M02 - CENA

HERSUAVE - HERVIDO JUDÍA PATATA ZANAHORIA
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: X02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO

AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORCALAB - TORTILLA DE CALABACÍN
PATHERV - PATATA HERVIDA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: D01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: L02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: M02 - CENA

HER - HERVIDO
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSPASSU - ENSALADA DE PASTA SUAVE
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE



Región de Murcia
Consejería de Salud



FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GUAR ZAN - GUARNICION DE ZANAHORIA HERVID
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: J02 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
GUIPAVO - GUIISO DE PAVO Y PATATA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: V02 - COMIDA

ENSLE+CE - ENSALADA LECHUGA + CEBOLLA
RAGOUTSU - RAGOUT DE TERNERA SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: V02 - CENA

PATHERV - PATATA HERVIDA
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
JUD - JUDIAS VERDES
MANAS - MANZANA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PECPL - PECHUGA PLANCHA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: D02 - COMIDA

ENSLE+CE - ENSALADA LECHUGA + CEBOLLA

FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: X02 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: J02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
GUITTE - GUIISO TERNERA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: J02 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
FLADE - FLAN DESNATADO Y EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: V02 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
MERLHOSU - MERLUZA HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: V02 - CENA

ARROTDE - ARROZ TRES DELICIAS
PEPASASU - PECHUGA POLLO EN SALSAS SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: S02 - CENA

JUDJAY - JUDIAS CON JAMON YORK
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS



Región de Murcia
Consejería de Salud



POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: D02 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: L01 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA
ARCODIAB - ARROZ CON CONEJO DIAB
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
LOMHO - LOMO HORNO
MENVE - MENESTRA VERDURAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: M01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
GUIPOTA - GUISO DE POTA
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: X01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
MACPOLLO - MACARRONES BOLONESA DE POLLO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑON
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: J01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
ALECOSAL - ALETRIA COSTILLEJAS ALCACHOFAS
PINAT - PIÑA EN SU JUGO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
SALMVER - SALMÓN HORNO EN SALSAS

POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: DIALIS - DIETA DIÁLISIS - Ciclo: D02 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: L01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
ARCODIAB - ARROZ CON CONEJO DIAB
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: L01 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
TOMPA - TOMATE PARTIDO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: M01 - COMIDA

ENSJAMON - ENSALADA CON JAMÓN YORK
LEVERPAT - LENTEJAS CON VERDURAS Y PATATA
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLOSAN - GALLO SAN PEDRO SALSAS VERDURAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: X01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
MACPOLLO - MACARRONES BOLONESA DE POLLO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: X01 - CENA

TOMPA - TOMATE PARTIDO
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
QUEFR - QUESO FRESCO
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: J01 - COMIDA

GAZP - GAZPACHO
LOMHO - LOMO HORNO
PINAT - PIÑA EN SU JUGO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: J01 - CENA

ENSARROZ - ENSALADA DE ARROZ
PESHO - BACALAO HORNO



Región de Murcia
Consejería de Salud



GUARCALA - GUAR. DE CALABACÍN
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: V01 - COMIDA

ENSJAMON - ENSALADA CON JAMÓN YORK
GUIGARB - GUIISO GARBANZOS CON VERDURAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: V01 - CENA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
JAMONCIH - JAMONCITOS AL HORNO
PREPNSA - GUAR. P. DE ENSALADILLA
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: S01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
SOPMINES - SOPA MINISTRONE
TERSALPA - TERNERA SALSA CON ARROZ
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: S01 - CENA

ACELYPAT - ACELGAS CON AJO Y PATATA
MERLHO - MERLUZA AL HORNO
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: D01 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA
POASPA - POLLO ASADO CON PATATAS
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: D01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
MERLHO - MERLUZA AL HORNO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANIN - PAN INTEGRAL
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: L02 - COMIDA

ENSPAVO - ENSALADA REMOLACHA Y PAVO
LENJARDI - LENTEJAS JARDINERA CON ARROZ
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: L02 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
REVVE - REVUELTO DE VERDURAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: M02 - COMIDA

ENS - ENSALADA
GUIPO - GUIISO POLLO

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: V01 - COMIDA

ENSGARB - ENSALADA DE GARBANZOS
MERLHO - MERLUZA AL HORNO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: V01 - CENA

ENSALSUA - ENSALADILLA SUAVE
JAMONCIH - JAMONCITOS AL HORNO
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: S01 - COMIDA

SALMORE - SALMOREJO
RAGOUT - RAGOUT DE TERNERA
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORCALAB - TORTILLA DE CALABACÍN
TOMPA - TOMATE PARTIDO
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: D01 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA
POASPA - POLLO ASADO CON PATATAS
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: D01 - CENA

HER - HERVIDO
SALHOR - SALMON HORNO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: L02 - COMIDA

ENSPAVO - ENSALADA REMOLACHA Y PAVO
ARRMDIAB - ARROZ Y MARISCO DIAB
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: L02 - CENA

TOMPA - TOMATE PARTIDO
JAMYO - JAMÓN YORK
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: M02 - COMIDA

ENSGARB - ENSALADA DE GARBANZOS
JAMHO - JAMON HORNO

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadores> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: M02 - CENA

HER - HERVIDO
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
PINAT - PIÑA EN SU JUGO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: J02 - COMIDA

ENS - ENSALADA
GUIPAVO - GUIISO DE PAVO Y PATATA SUAVE
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
JAMHO - JAMON HORNO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: V02 - COMIDA

ENS - ENSALADA
RAGOUTSU - RAGOUT DE TERNERA SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: V02 - CENA

SOPVE - SOPA VERDURAS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: S02 - COMIDA

ENS - ENSALADA
OLLAGITA - OLLA GITANA
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: D02 - COMIDA

ENSCA - ENSALADA CAMPESINA

FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: M02 - CENA

HER - HERVIDO
BACAJORI - BACALAO AL AJO ARRIERO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSPAST - ENSALADA DE PASTA
GALLOSAN - GALLO SAN PEDRO SALSA VERDURAS
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: X02 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TORGUIA - TORTILLA GUISANTES Y CEBOLLA
TOMPA - TOMATE PARTIDO
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: J02 - COMIDA

GAZP - GAZPACHO
RAGOUT - RAGOUT DE TERNERA
PINAT - PIÑA EN SU JUGO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: J02 - CENA

ENSPATAT - ENSALADA DE PATATA
JAMONCIH - JAMONCITOS AL HORNO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: V02 - COMIDA

ENSQUESO - ENSALADA CON QUESO
LEVERPAT - LENTEJAS CON VERDURAS Y PATATA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: V02 - CENA

ARROTDE - ARROZ TRES DELICIAS
PECPAVSA - PECHUGA DE POLLO EN SALSA
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: S02 - COMIDA

SALMORE - SALMOREJO
SALHOR - SALMON HORNO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: S02 - CENA

JUDJAY - JUDIAS CON JAMON YORK
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: D02 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA



Región de Murcia
Consejería de Salud



POLLDESG - POLLO DESGRASADO AL HORNO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
MERLHO - MERLUZA AL HORNO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: L01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: M01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: X01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: J01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: V01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

POASPA - POLLO ASADO CON PATATAS
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: DIA10 - DIABETICA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
MERLHO - MERLUZA AL HORNO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: L01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: M01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: X01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: J01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: V01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: S01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: D01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: L02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: M02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: X02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: J02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: J02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: V02 - COMIDA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: S01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: D01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: L02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: M02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: X02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: J02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: J02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: V02 - COMIDA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR1



Región de Murcia
Consejería de Salud



CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: V02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: S02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: D02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: V02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: S02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQ - LIQUIDA - Ciclo: D02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQAS - LIQUIDA ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: L01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: M01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: X01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: J01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: V01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: S01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: L01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: M01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: X01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: J01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: V01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: S01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: D01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: L02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: M02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: X02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: J02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: J02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: V02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: V02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: D01 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: L02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: M02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: X02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: J02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: J02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: V02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: V02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: S02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: D02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: L01 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA
ARRCO - ARROZ CON CONEJO
PANBL - PAN BLANCO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
LOMHO - LOMO HORNO
MENVE - MENESTRA VERDURAS
PANBL - PAN BLANCO
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: M01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
GUIPOTA - GUISO DE POTA
FRU - FRUTA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
JAMYO - JAMÓN YORK
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: X01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
MACPOLLO - MACARRONES BOLOÑESA DE POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑON
TORPA - TORTILLA DE PATATAS

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: S02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: LIQVE - LIQUIDA VESICULA - Ciclo: D02 - CENA

CONAVEAS - CONSOMÉ ASTRINGENTE DE AVE
ZUMBR - ZUMO BRICK
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: L01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
ARRCO - ARROZ CON CONEJO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: L01 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
TOMPA - TOMATE PARTIDO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: M01 - COMIDA

ENSJAMON - ENSALADA CON JAMÓN YORK
LEVERPAT - LENTEJAS CON VERDURAS Y PATATA
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLOSAN - GALLO SAN PEDRO SALSAS VERDURAS
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: X01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
MACPOLLO - MACARRONES BOLOÑESA DE POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: X01 - CENA

TOMPA - TOMATE PARTIDO
TORPA - TORTILLA DE PATATAS

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadocuments> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



PANBL - PAN BLANCO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: J01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
ALECOSAL - ALETRIA COSTILLEJAS ALCACHOFAS
PINAT - PIÑA EN SU JUGO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

QUEFR - QUESO FRESCO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: J01 - COMIDA

GAZP - GAZPACHO
LOMHO - LOMO HORNO
PATHO - PATATAS AL HORNO
PINAT - PIÑA EN SU JUGO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
SALMVER - SALMÓN HORNO EN SALSA
GUARCALA - GUAR. DE CALABACÍN
NAT - NATILLAS
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: J01 - CENA

ENSARROZ - ENSALADA DE ARROZ
PESHO - BACALAO HORNO
NAT - NATILLAS
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: V01 - COMIDA

ENSAATUN - ENSALADA CON ATÚN
GUIGARB - GUIISO GARBANZOS CON VERDURAS
YOGSUP - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: V01 - COMIDA

ENSGARB - ENSALADA DE GARBANZOS
MERLHO - MERLUZA AL HORNO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: V01 - CENA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
JAMONCIH - JAMONCITOS AL HORNO
PREPNSA - GUAR. P. DE ENSALADILLA
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: V01 - CENA

ENSALADI - ENSALADILLA CON MAYONESA
JAMONCIH - JAMONCITOS AL HORNO
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: S01 - COMIDA

ENS - ENSALADA
SOPMINES - SOPA MINISTRONE
TERSALPA - TERNERA SALSA CON ARROZ
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: S01 - COMIDA

SALMORE - SALMOREJO
RAGARROZ - RAGOUT TERNERA CON ARROZ
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: S01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORJAM - TORTILLA DE JAMÓN YORK + TOMATE
PANBL - PAN BLANCO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORCALAB - TORTILLA DE CALABACÍN
TOMPA - TOMATE PARTIDO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: D01 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA
POASPA - POLLO ASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: D01 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA
POASPA - POLLO ASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: D01 - CENA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: D01 - CENA

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadocuments> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



CREPU - CREMA DE PUERROS
MERLHO - MERLUZA AL HORNO
GUI - GUI SANTES
YOGSUP - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: L02 - COMIDA

ENSPAVO - ENSALADA REMOLACHA Y PAVO
LENJARDI - LENTEJAS JARDINERA CON ARROZ
FRU - FRUTA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: L02 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
REVVE - REVUELTO DE VERDURAS
PANBL - PAN BLANCO
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: M02 - COMIDA

ENS - ENSALADA
GUIPO - GUI SO POLLO
FRU - FRUTA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: M02 - CENA

HER - HERVIDO
BACAJORI - BACALAO AL AJO ARRIERO
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA
ARRMA - ARROZ Y MARISCO
PINAT - PIÑA EN SU JUGO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
ZARANGOL - ZARANGOLLO
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: J02 - COMIDA

ENS - ENSALADA
SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
COC - COCIDO
FRU - FRUTA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: J02 - CENA

HER - HERVIDO
SALHOR - SALMON HORNO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: L02 - COMIDA

ENSPAVO - ENSALADA REMOLACHA Y PAVO
ARRMA - ARROZ Y MARISCO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: L02 - CENA

TOMPA - TOMATE PARTIDO
JAMYO - JAMÓN YORK
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: M02 - COMIDA

ENSGARB - ENSALADA DE GARBANZOS
JAMHO - JAMON HORNO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: M02 - CENA

HER - HERVIDO
BACAJORI - BACALAO AL AJO ARRIERO
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSPAST - ENSALADA DE PASTA
GALLOSAN - GALLO SAN PEDRO SALSAS VERDURAS
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: X02 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TORGUIA - TORTILLA GUI SANTES Y CEBOLLA
TOMPA - TOMATE PARTIDO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: J02 - COMIDA

GAZP - GAZPACHO
RAGARROZ - RAGOUT TERNERA CON ARROZ
PINAT - PIÑA EN SU JUGO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: J02 - CENA

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



CRECA - CREMA CALABACIN
JAMHO - JAMON HORNO
TOHO - TOMATE AL HORNO
FLA - FLAN
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: V02 - COMIDA

ENSJAMON - ENSALADA CON JAMÓN YORK
RAGOUT - RAGOUT DE TERNERA
YOGSUP - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: V02 - CENA

SOPVE - SOPA VERDURAS
GALLOSAN - GALLO SAN PEDRO SALSA VERDURAS
JUD - JUDIAS VERDES
MANAS - MANZANA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: S02 - COMIDA

ENS - ENSALADA
PAVFR - PAVO FRIO
OLLAGITA - OLLA GITANA
FRU - FRUTA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: S02 - CENA

JUDITOMA - JUDIAS CON TOMATE
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: D02 - COMIDA

ENSCA - ENSALADA CAMPESINA
POASPA - POLLO ASADO CON PATATAS
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
MERLHO - MERLUZA AL HORNO
GCHA - GUAR. CHAMPIÑON
YOGSUP - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: L01 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
TXPOLLAR - TURMIX POLLO VERDURAS ARROZ
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: L01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS

ENSPATAT - ENSALADA DE PATATA
JAMONCIH - JAMONCITOS AL HORNO
FLA - FLAN
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: V02 - COMIDA

ENSQUESO - ENSALADA CON QUESO
LEVERPAT - LENTEJAS CON VERDURAS Y PATATA
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: V02 - CENA

ARROTDE - ARROZ TRES DELICIAS
PECPAVSA - PECHUGA DE POLLO EN SALSA
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: S02 - COMIDA

SALMORE - SALMOREJO
SALHOR - SALMON HORNO
GUI - GUI SANTES
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: S02 - CENA

JUDJAY - JUDIAS CON JAMON YORK
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: D02 - COMIDA

ENSMU - ENSALADA MURCIANA
POASPA - POLLO ASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRU - FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: NOR - NORMAL - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
MERLHO - MERLUZA AL HORNO
GCHA - GUAR. CHAMPIÑON
YOGSUP - YOGUR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: L01 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
TXPOLLAR - TURMIX POLLO VERDURAS ARROZ
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: L01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS



Región de Murcia
Consejería de Salud



TXLOMO - TURMIX LOMO HORNO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: M01 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
PASPE - TURMIX DE PESCADO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: M01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: X01 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑÓN
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: J01 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: J01 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
PASPE - TURMIX DE PESCADO
NAT - NATILLAS
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: V01 - COMIDA

GUIGARTR - GUI SO GARBANZO TRITURADO
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: V01 - CENA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: S01 - COMIDA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
TXTERNER - TURMIX DE TERNERA Y VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: S01 - CENA

CREESPIN - CREMA DE ESPINACAS

PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: M01 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
POLLOTXT - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: M01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: X01 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
POLLOTXT - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: J01 - COMIDA

GAZP - GAZPACHO
TXLOMO - TURMIX LOMO HORNO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: J01 - CENA

CRARR - CREMA DE ARROZ
PASPE - TURMIX DE PESCADO
NAT - NATILLAS
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: V01 - COMIDA

TXGARBA - PURÉ DE GARBANZOS
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: V01 - CENA

TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
POLLOTXT - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: S01 - COMIDA

SALMORE - SALMOREJO
TXTERNER - TURMIX DE TERNERA Y VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: S01 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: D01 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: D01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: L02 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: L02 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: M02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUISANTES
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: M02 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: X02 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
TURPESAR - TURMIX PESCADO Y ARROZ
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: X02 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: J02 - COMIDA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TXPAVOGA - TURMIX DE COCIDO CON GARBANZOS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN

PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: D01 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUISANTES
POLLOTXT - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: D01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: L02 - COMIDA

TURPESAR - TURMIX PESCADO Y ARROZ
TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: L02 - CENA

PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
PURPA - PURE DE PATATA
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: M02 - COMIDA

TXJAMON - TURMIX JAMÓN HORNO CON VERDURA
TXGARBA - PURÉ DE GARBANZOS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: M02 - CENA

PASPE - TURMIX DE PESCADO
TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: X02 - COMIDA

PASPE - TURMIX DE PESCADO
CRECA - CREMA CALABACIN
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: X02 - CENA

PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
CREPU - CREMA DE PUERROS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: J02 - COMIDA

GAZP - GAZPACHO
TXTERNER - TURMIX DE TERNERA Y VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: J02 - CENA

POLLOTXT - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS



Región de Murcia
Consejería de Salud



TXJAMON - TURMIX JAMÓN HORNO CON VERDURA
FLA - FLAN
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: V02 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
TXTERNER - TURMIX DE TERNERA Y VERDURAS
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: V02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
PASPE - TURMIX DE PESCADO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: S02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
TXOLLAGI - TURMIX OLLA GITANA
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: S02 - CENA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
TXHUEQUV - TURMIX DE HUEVO, QUESO Y VERDUR
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: D02 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TXASLOMO - TURMIX ASTRINGENTE LOMO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 -

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
FLA - FLAN
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: V02 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: V02 - CENA

TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
TXPOLLAR - TURMIX POLLO VERDURAS ARROZ
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: S02 - COMIDA

SALMORE - SALMOREJO
PASPE - TURMIX DE PESCADO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: S02 - CENA

TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: D02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PAS - TURMIX - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXASPOL - TURMIX ASTRINGENTE POLLO ARROZ
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 -



Región de Murcia
Consejería de Salud



CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXASLOMO - TURMIX ASTRINGENTE LOMO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TUPESARA - TURMIX ASTRING PESCADO Y ARROZ
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXASTRPA - TURMIX ASTRINGENTE DE PAVA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

TUPESARA - TURMIX ASTRING PESCADO Y ARROZ
PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
PURPA - PURE DE PATATA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

TXJAMAST - TURMIX JAMÓN HORNO ASTRINGENTE
PURPA - PURE DE PATATA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
PURPA - PURE DE PATATA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



TXJAMAST - TURMIX JAMÓN HORNO ASTRINGENTE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TUPESARA - TURMIX ASTRING PESCADO Y ARROZ
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: L01 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
TXPOLLAR - TURMIX POLLO VERDURAS ARROZ
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: L01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TXLOMO - TURMIX LOMO HORNO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: M01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXASPOL - TURMIX ASTRINGENTE POLLO ARROZ
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: L01 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
TXPOLLAR - TURMIX POLLO VERDURAS ARROZ
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: L01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: M01 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
POLLOTXT - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA



Región de Murcia
Consejería de Salud



AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: M01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: X01 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑON
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: J01 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: J01 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: V01 - CENA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: S01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXTERNER - TURMIX DE TERNERA Y VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: S01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: D01 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES

AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: M01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: X01 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
POLLOTXT - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: J01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXASLOMO - TURMIX ASTRINGENTE LOMO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: J01 - CENA

CRARR - CREMA DE ARROZ
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
XPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: V01 - CENA

TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
POLLOTXT - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: S01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: S01 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: D01 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: D01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: L02 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: L02 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: M02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: M02 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: X02 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
TURPESAR - TURMIX PESCADO Y ARROZ
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: X02 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: J02 - COMIDA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TXASTRPA - TURMIX ASTRINGENTE DE PAVA
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
TXJAMAST - TURMIX JAMÓN HORNO ASTRINGENTE
FLADE - FLAN DESNATADO Y EDULCORADO
AGUA - AGUA

PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: D01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: L02 - COMIDA

TURPESAR - TURMIX PESCADO Y ARROZ
TXJUDIAS - TURMIX JUDIÁS VERDES
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: L02 - CENA

PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
PURPA - PURE DE PATATA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: M02 - COMIDA

TXJAMAST - TURMIX JAMÓN HORNO ASTRINGENTE
TXGARBA - PURÉ DE GARBANZOS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: M02 - CENA

PASPE - TURMIX DE PESCADO
TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: X02 - COMIDA

PASPE - TURMIX DE PESCADO
CRECA - CREMA CALABACIN
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: X02 - CENA

PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
CREPU - CREMA DE PUERROS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: J02 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXTERNER - TURMIX DE TERNERA Y VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: J02 - CENA

POLLTXT - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: V02 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
TXTERNER - TURMIX DE TERNERA Y VERDURAS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: V02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
PASPE - TURMIX DE PESCADO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: S02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
TXOLLAGI - TURMIX OLLA GITANA
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: S02 - CENA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
TXHUEQUV - TURMIX DE HUEVO, QUESO Y VERDUR
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: D02 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: L01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHERV - PATATA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: M01 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
GUIPOTSU - GUISO DE POTA SUAVE
FRU - FRUTA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: V02 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
PASPE - TURMIX DE PESCADO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: V02 - CENA

TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
TXPOLLAR - TURMIX POLLO VERDURAS ARROZ
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: S02 - CENA

TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
PASAHUEV - TURMIX DE HUEVO Y VERDURAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: D02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
PASCA - TURMIX DE POLLO CON VERDURAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASVE - TURMIX VESICULA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: L01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: L01 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: M01 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
PESASU - PECHUGA EN SALSA SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO



Región de Murcia
Consejería de Salud



AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: X01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑÓN
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: J01 - COMIDA

JUD - JUDIAS VERDES
ALETRSUA - ALETRIA CON COSTILLEJAS SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FLADE - FLAN DESNATADO Y EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: V01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
GUIHU - GUISO DE HUEVOS
PANBL - PAN BLANCO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: V01 - CENA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
PREPNSA - GUAR. P. DE ENSALADILLA
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: S01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO

AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: X01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: X01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: J01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHO - PATATAS AL HORNO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: J01 - CENA

ENARRSUA - ENSALADA DE ARROZ SUAVE
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: V01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: V01 - CENA

ENSALSUA - ENSALADILLA SUAVE
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: S01 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM



Región de Murcia
Consejería de Salud



GUIITE - GUIISO TERNERA SUAVE
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: S01 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
TORJAM - TORTILLA DE JAMÓN YORK
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: D01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO

AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: L02 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: L02 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORCLARA - TORTILLA FRANCESA SOLO CLARAS
PATHERV - PATATA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: M02 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
GUIPOSU - GUIISO DE POLLO SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: M02 - CENA

HERSUAVE - HERVIDO JUDÍA PATATA ZANAHORIA
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE

GUIITE - GUIISO TERNERA SUAVE
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORCALAB - TORTILLA DE CALABACÍN
PATHERV - PATATA HERVIDA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: D01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: L02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: M02 - CENA

HER - HERVIDO
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE



Región de Murcia
Consejería de Salud



YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: X02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GUAR ZAN - GUARNICION DE ZANAHORIA HERVIDO
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
GUIPAVO - GUISO DE PAVO Y PATATA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FLADE - FLAN DESNATADO Y EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: V02 - COMIDA

SOPAVSEM - SOPA DE AVE CON SÉMOLA
RAGOUTSU - RAGOUT DE TERNERA SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: V02 - CENA

SOPVE - SOPA VERDURAS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
JUD - JUDIAS VERDES
MANAS - MANZANA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PECPL - PECHUGA PLANCHA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSPASSU - ENSALADA DE PASTA SUAVE
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: X02 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: J02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
GUILTE - GUISO TERNERA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: J02 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
FLADE - FLAN DESNATADO Y EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: V02 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
MERLHOSU - MERLUZA HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: V02 - CENA

ARRSINGU - ARROZ T. DELICIAS SIN GUISANTE
PEPASASU - PECHUGA POLLO EN SALSA SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: D02 - COMIDA

MENESSUA - MENESTRA SUAVE
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: L01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHERV - PATATA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: M01 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
GUIPOTSU - GUISO DE POTA SUAVE
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: M01 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: X01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: S02 - CENA

JUDJAY - JUDIAS CON JAMON YORK
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PROBI - PROTECCION BILIAR/HEPA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: L01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: L01 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: M01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PESASU - PECHUGA EN SALSA SUAVE
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: M01 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: X01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANTO - BISCOTTES 2



Región de Murcia
Consejería de Salud



PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: X01 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: J01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
ALETRSUA - ALETRIA CON COSTILLEJAS SUAVE
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: V01 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
GUIHU - GUISO DE HUEVOS
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA
PERAS - PERA ASADA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: S01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: S01 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
TORJAM - TORTILLA DE JAMÓN YORK
GEL - GELATINA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: X01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANTO - BISCOTTES 2

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: J01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHO - PATATAS AL HORNO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA
PANTO - BISCOTTES 2

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: J01 - CENA

ENARRSUA - ENSALADA DE ARROZ SUAVE
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: V01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA
PANTO - BISCOTTES 2

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: V01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: S01 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: L02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: L02 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: M02 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
GUIPOSU - GUISO DE POLLO SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: M02 - CENA

HERSUAVE - HERVIDO JUDÍA PATATA ZANAHORIA
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: X02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: D01 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: L02 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
PANTO - BISCOTTES 2
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTOST - BISCOTTES
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: M02 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSPASSU - ENSALADA DE PASTA SUAVE
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: X02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



TORFR - TORTILLA FRANCESA
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
GEL - GELATINA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
GUIPAVO - GUISO DE PAVO Y PATATA SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: J02 - CENA

CREMPATA - CREMA DE PATATA
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: V02 - COMIDA

SOPAVSEM - SOPA DE AVE CON SÉMOLA
RAGOUTSU - RAGOUT DE TERNERA SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: V02 - CENA

SOPVE - SOPA VERDURAS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
JUD - JUDIAS VERDES
MANAS - MANZANA ASADA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PECPL - PECHUGA PLANCHA
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: D02 - COMIDA

MENESSUA - MENESTRA SUAVE
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
PANTO - BISCOTTES 2

TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: J02 - COMIDA

JAMYO - JAMÓN YORK
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
PANTO - BISCOTTES 2
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: J02 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERLHOSU - MERLUZA HORNO SUAVE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: V02 - CENA

ARRSINGU - ARROZ T. DELICIAS SIN GUISANTE
PEPASASU - PECHUGA POLLO EN SALSAS SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: S02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANTOST - BISCOTTES

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
PANTO - BISCOTTES 2

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: D02 - CENA

SOPASLET - SOPA AVE ASTRING. CON LETRAS
MERRO - MERLUZA HORNO ASTRINGENTE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: L01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
PANBLS - PAN BLANCO S/S
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO
PATHERV - PATATA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: M01 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
GUIPOTSU - GUISO DE POTA SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: X01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑÓN
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: J01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
ALETRSUA - ALETRIA CON COSTILLEJAS SUAVE

AGUA - AGUA

Dieta: PROGA - PROTECCION GASTRICA - Ciclo: D02 - CENA

SOPASLET - SOPA AVE ASTRING. CON LETRAS
MERRO - MERLUZA HORNO ASTRINGENTE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANTO - BISCOTTES 2
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: L01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
ARRCOS - ARROZ Y CONEJO SUAVE
PANBLS - PAN BLANCO S/S
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: L01 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: M01 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
PESASU - PECHUGA EN SALSA SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBLS - PAN BLANCO S/S
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: M01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
PANBLS - PAN BLANCO S/S
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: X01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
MACSCONP - MACARRONES SUAVES CON POLLO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: X01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: J01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
LOMSUAHN - LOMO SUAVE HORNO



Región de Murcia
Consejería de Salud



FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
NAT - NATILLAS
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: V01 - COMIDA

ENSZACEN - ENSAL. ZANAHORIA+CEBOLLA+MAIZ
GUIHU - GUISO DE HUEVOS
PANBL - PAN BLANCO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: S01 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: S01 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
TORJAM - TORTILLA DE JAMÓN YORK
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
GUI - GUI SANTES
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO

PATHO - PATATAS AL HORNO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: J01 - CENA

ENARRSUA - ENSALADA DE ARROZ SUAVE
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: V01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: V01 - CENA

ENSALSUA - ENSALADILLA SUAVE
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
PERAS - PERA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: S01 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
GUTE - GUISO TERNERA SUAVE
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORCALAB - TORTILLA DE CALABACÍN
PATHERV - PATATA HERVIDA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: D01 - CENA

HER - HERVIDO
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO



Región de Murcia
Consejería de Salud



AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: L02 - COMIDA

ENLECEZA - ENS.LECHUGA CEBOLLA ZANAHORIA
PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
FRU - FRUTA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: L02 - CENA

SOPMENUF - SOPA MENUDILLO CON FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
PATHERV - PATATA HERVIDA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: M02 - COMIDA

ENLEMA - ENSALADA LECHUGA Y MAIZ
GUIPOSU - GUISO DE POLLO SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: M02 - CENA

HERSUAVE - HERVIDO JUDÍA PATATA ZANAHORIA
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: X02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GUAR ZAN - GUARNICION DE ZANAHORIA HERVID
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: J02 - COMIDA

LECHZANA - ENSALADA LECHUGA Y ZANAHORIA
SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
GUIPAVO - GUISO DE PAVO Y PATATA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: L02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
ARRPESEN - ARROZ CON PESCADO EN BLANCO
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: M02 - CENA

HER - HERVIDO
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ARRLE - ARROZ CON LECHE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: X02 - COMIDA

ENSPASSU - ENSALADA DE PASTA SUAVE
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: X02 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: J02 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
GUILTE - GUISO TERNERA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
JAMHOSUA - JAMÓN HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: V02 - COMIDA

ENSLE+CE - ENSALADA LECHUGA + CEBOLLA
RAGOUTSU - RAGOUT DE TERNERA SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: V02 - CENA

PATHERV - PATATA HERVIDA
GALLAS - GALLO SAN PEDRO SUAVE
JUD - JUDIAS VERDES
MANAS - MANZANA ASADA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PECPL - PECHUGA PLANCHA
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORPA - TORTILLA DE PATATAS
GEL - GELATINA
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: D02 - COMIDA

ENSLE+CE - ENSALADA LECHUGA + CEBOLLA
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: D02 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: L01 - COMIDA

SOPAR - SOPA DE AVE CON ARROZ

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: J02 - CENA

HERPAZA - HERVIDO DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMCITSU - JAMONCITOS AL HORNO SUAVE
FLADE - FLAN DESNATADO Y EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: V02 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
MERLHOSU - MERLUZA HORNO SUAVE
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: V02 - CENA

ARROTDE - ARROZ TRES DELICIAS
PEPASASU - PECHUGA POLLO EN SALSA SUAVE
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
BACASU - BACALAO HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
MELALM - MELOCOTON ALMIBAR
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: S02 - CENA

JUDJAY - JUDIAS CON JAMON YORK
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA
PANBL - PAN BLANCO

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
POLDES - POLLO DESGRASADO CON PATATAS
PANBL - PAN BLANCO
FRUSUAVE - FRUTA SUAVE
AGUA - AGUA

Dieta: PRORE - PROTECCION RENAL - Ciclo: D02 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
MERHOS - MERLUZA AL HORNO SUAVE
ZANHER - ZANAHORIA HERVIDA
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
PANBL - PAN BLANCO
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: L01 - COMIDA

SOPAR - SOPA DE AVE CON ARROZ



Región de Murcia
Consejería de Salud



JAMYO - JAMÓN YORK
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: M01 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: M01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: X01 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑÓN
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: J01 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
NAT - NATILLAS
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: V01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: V01 - CENA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
QUEFR - QUESO FRESCO
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: S01 - COMIDA

SOPEVEG - SOPA VEGETAL CON ESTRELLAS

JAMYO - JAMÓN YORK
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: L01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: M01 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: M01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
ARRLE - ARROZ CON LECHE
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: X01 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: J01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
NAT - NATILLAS
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: V01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: V01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: S01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: S01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: D01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
PAVFR - PAVO FRIO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: L02 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: M02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUISANTES
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: M02 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
QUEFR - QUESO FRESCO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: X02 - COMIDA

SOPAPOL - SOPA DE ARROZ DE AVE
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO

PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: D01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: L02 - COMIDA

SOPAPOL - SOPA DE ARROZ DE AVE
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: M02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
ARRLE - ARROZ CON LECHE
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: X02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: X02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
QUEFR - QUESO FRESCO
FLA - FLAN
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: V02 - COMIDA

SOPAVSEM - SOPA DE AVE CON SÉMOLA
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: V02 - CENA

SOPVE - SOPA VERDURAS
QUEFR - QUESO FRESCO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: D02 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
JAMYO - JAMÓN YORK
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

SOPAR - SOPA DE AVE CON ARROZ
JAMYO - JAMÓN YORK
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: J02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
FLA - FLAN
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: V02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: S02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEM - SEMIBLANDA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

SOPAR - SOPA DE AVE CON ARROZ
JAMYO - JAMÓN YORK
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



PURPA - PURE DE PATATA
PAVFR - PAVO FRIO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PAVFR - PAVO FRIO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

SOPESVEG - SOPA VEGETAL CON ESTRELLAS
JAMYO - JAMÓN YORK
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
PAVFR - PAVO FRIO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PAVFR - PAVO FRIO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

SOPAPOL - SOPA DE ARROZ DE AVE
JAMYO - JAMÓN YORK
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

SOPAASES - SOPA AVE ASTRIN CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
PAVFR - PAVO FRIO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

CREMPATA - CREMA DE PATATA
JAMYO - JAMÓN YORK

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
PAVFR - PAVO FRIO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

SOPAPOL - SOPA DE ARROZ DE AVE
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

SOPAVSEM - SOPA DE AVE CON SÉMOLA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
PAVFR - PAVO FRIO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
JAMYO - JAMÓN YORK
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

SOPASLET - SOPA AVE ASTRING. CON LETRAS
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: L01 - COMIDA

SOPAR - SOPA DE AVE CON ARROZ
JAMYO - JAMÓN YORK
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: M01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
QUEFR - QUESO FRESCO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
PAVFR - PAVO FRIO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMAS - SEMI ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

SOPASLET - SOPA AVE ASTRING. CON LETRAS
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: L01 - COMIDA

SOPAR - SOPA DE AVE CON ARROZ
JAMYO - JAMÓN YORK
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: L01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: M01 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO



Región de Murcia
Consejería de Salud



COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: M01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

JAMYO - JAMÓN YORK

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: X01 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS

QUEFR - QUESO FRESCO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: X01 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA

TORFR - TORTILLA FRANCESA

GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: J01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA

PAVFR - PAVO FRIO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS

QUEFR - QUESO FRESCO

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: V01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS

JAMYO - JAMÓN YORK

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

QUEFR - QUESO FRESCO

PERAS - PERA ASADA

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: S01 - COMIDA

SOPESVEG - SOPA VEGETAL CON ESTRELLAS

COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: M01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS

JAMYO - JAMÓN YORK

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: X01 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS

QUEFR - QUESO FRESCO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

TORFR - TORTILLA FRANCESA

GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: J01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

PAVFR - PAVO FRIO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS

QUEFR - QUESO FRESCO

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: V01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA

JAMYO - JAMÓN YORK

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: V01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS

QUEFR - QUESO FRESCO

MANAS - MANZANA ASADA

AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: S01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



QUEFR - QUESO FRESCO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: S01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PAVFR - PAVO FRIO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: L02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
QUEFR - QUESO FRESCO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: M02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: M02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: X02 - COMIDA

PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: D01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: L02 - COMIDA

SOPAPOL - SOPA DE ARROZ DE AVE
QUEFR - QUESO FRESCO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: M02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: X02 - COMIDA



Región de Murcia
Consejería de Salud



SOPAPOL - SOPA DE ARROZ DE AVE
QUEFR - QUESO FRESCO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
PAVFR - PAVO FRIO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: J02 - CENA

CREMPATA - CREMA DE PATATA
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: V02 - COMIDA

SOPAVSEM - SOPA DE AVE CON SÉMOLA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: V02 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: X02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: J02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: V02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: S02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: D02 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
JAMYO - JAMÓN YORK
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: D02 - CENA

SOPASLET - SOPA AVE ASTRING. CON LETRAS
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMIGA - SEMI GASTRICA - Ciclo: D02 - CENA

SOPASLET - SOPA AVE ASTRING. CON LETRAS
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: L01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: L01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGUR - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: L01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: M01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: M01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGUR - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: M01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: X01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: X01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: X01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: J01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: J01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: J01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: V01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: V01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: S01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: D01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: L02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: M02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: X02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: J02 - COMIDA

CALDOCOC - CALDO DE COCIDO DESGRASADO
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: V01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: S01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: S01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: D01 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: D01 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: L02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: L02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: M02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: M02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: X02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: X02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: J02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR/



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: J02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: V02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: V02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: S02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGAZUC - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: D02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: L01 - COMIDA

SOPAR - SOPA DE AVE CON ARROZ
JAMYO - JAMÓN YORK
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: L01 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: M01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: M01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: X01 - COMIDA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: J02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: V02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: V02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: S02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: S02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: D02 - COMIDA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMILI - SEMI LÍQUIDA - Ciclo: D02 - CENA

CONAV - CONSOME DE AVE
YOGSUP - YOGUR
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: L01 - COMIDA

SOPAR - SOPA DE AVE CON ARROZ
JAMYO - JAMÓN YORK
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: L01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: M01 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: M01 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESÍCULA - Ciclo: X01 - COMIDA

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR1



Región de Murcia
Consejería de Salud



SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑÓN
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: J01 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
FLADE - FLAN DESNATADO Y EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: V01 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: V01 - CENA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
QUEFR - QUESO FRESCO
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: S01 - COMIDA

SOPESVEG - SOPA VEGETAL CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: S01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PAVFR - PAVO FRIO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: L02 - COMIDA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: J01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: J01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: V01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
JAMYO - JAMÓN YORK
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: V01 - CENA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: S01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: S01 - CENA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: D01 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: D01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: L02 - COMIDA

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM



Región de Murcia
Consejería de Salud



CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
QUEFR - QUESO FRESCO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: M02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
PAVFR - PAVO FRIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: M02 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: X02 - COMIDA

SOPAPOL - SOPA DE ARROZ DE AVE
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: X02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPCOCID - SOPA CON CALDO DE COCIDO
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
QUEFR - QUESO FRESCO
FLADE - FLAN DESNATADO Y EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: V02 - COMIDA

SOPAVSEM - SOPA DE AVE CON SÉMOLA
JAMYO - JAMÓN YORK
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: V02 - CENA

SOPVE - SOPA VERDURAS
QUEFR - QUESO FRESCO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: S02 - COMIDA

SOPAPOL - SOPA DE ARROZ DE AVE
QUEFR - QUESO FRESCO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: L02 - CENA

SOPFI - SOPA FIDEOS
TORFR - TORTILLA FRANCESA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: M02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: M02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
JAMYO - JAMÓN YORK
ARRLE - ARROZ CON LECHE
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: X02 - COMIDA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: X02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: J02 - COMIDA

SOPFI - SOPA FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: J02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
QUEFR - QUESO FRESCO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: V02 - CENA

SOPEST - SOPA DE AVE CON ESTRELLAS
PAVFR - PAVO FRIO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: S02 - COMIDA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: S02 - CENA

SOPAVELL - SOPA DE AVE CON LLUVIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: D02 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
JAMYO - JAMÓN YORK
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
QUEFR - QUESO FRESCO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TXASLOMO - TURMIX ASTRINGENTE LOMO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

SOPAVLET - SOPA DE AVE CON LETRAS
PAVFR - PAVO FRIO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: S02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TORFR - TORTILLA FRANCESA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: D02 - COMIDA

SOPAVF - SOPA AVE C/FIDEOS
QUEFR - QUESO FRESCO
COMMANPL - COMPOTA MANZANA Y PLÁTANO
AGUA - AGUA

Dieta: SEMVE - SEMI VESICULA - Ciclo: D02 - CENA

CRVER - CREMA DE VERDURAS
QUEFR - QUESO FRESCO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXASPOL - TURMIX ASTRINGENTE POLLO ARROZ
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA



Región de Murcia
Consejería de Salud



AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
MANAS - MANZANA ASADA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXASLOMO - TURMIX ASTRINGENTE LOMO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J01 - CENA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

TUPESARA - TURMIX ASTRING PESCADO Y ARROZ

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO

GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - COMIDA

TUPESARA - TURMIX ASTRING PESCADO Y ARROZ

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: L02 - CENA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO

PURPA - PURE DE PATATA

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - COMIDA

TXJAMAST - TURMIX JAMÓN HORNO ASTRINGENTE

PURPA - PURE DE PATATA

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: M02 - CENA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - COMIDA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: X02 - CENA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO

PURPA - PURE DE PATATA

GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXASTRPA - TURMIX ASTRINGENTE DE PAVA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TXJAMAST - TURMIX JAMÓN HORNO ASTRINGENTE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TUPESARA - TURMIX ASTRING PESCADO Y ARROZ
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: J02 - CENA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: V02 - CENA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXASPOL - TURMIX ASTRINGENTE POLLO ARROZ
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: S02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASAS - TURMIX ASTRINGENTE - Ciclo: D02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO



Región de Murcia
Consejería de Salud



YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: L01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ

TXASPOL - TURMIX ASTRINGENTE POLLO ARROZ

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: L01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

TXASLOMO - TURMIX ASTRINGENTE LOMO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: M01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO

COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: M01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: X01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: X01 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO

GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: J01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: J01 - CENA

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: L01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

TXASPOL - TURMIX ASTRINGENTE POLLO ARROZ

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: L01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: M01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: M01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: X01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO

GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: J01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

TXASLOMO - TURMIX ASTRINGENTE LOMO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: J01 - CENA

01/12/2023 13:24:57
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: S01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: S01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: D01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: D01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: L02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: S01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: S01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: D01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: D01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: L02 - COMIDA

TURPESAR - TURMIX PESCADO Y ARROZ
PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: L02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: M02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: M02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: X02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TURPESAR - TURMIX PESCADO Y ARROZ
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: X02 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: J02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXASTRPA - TURMIX ASTRINGENTE DE PAVA
COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: J02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TXJAMAST - TURMIX JAMÓN HORNO ASTRINGENTE
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: L02 - CENA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
PURPA - PURE DE PATATA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: M02 - COMIDA

TXJAMAST - TURMIX JAMÓN HORNO ASTRINGENTE
PURPA - PURE DE PATATA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: M02 - CENA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: X02 - COMIDA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO
PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: X02 - CENA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO
PURPA - PURE DE PATATA
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: J02 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TXTERAST - TURMIX ASTRINGENTE TERNERA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: J02 - CENA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO
PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO



Región de Murcia
Consejería de Salud



YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: V02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

PASASTPE - TURMIX ASTRINGENTE PESCADO

MANAS - MANZANA ASADA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: S02 - COMIDA

PURPAZ - PURE PATATA Y ZANAHORIA

TUPESARA - TURMIX ASTRING PESCADO Y ARROZ

COMPOFRU - COMPOTA DE FRUTA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: S02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO

GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: D02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: D02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: L01 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN

TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: L01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS

TLOMO - TURMIX LOMO BAJA EN POTASIO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: M01 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES

TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: V02 - CENA

CRARR - CREMA DE ARROZ

TXASPOL - TURMIX ASTRINGENTE POLLO ARROZ

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: S02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

PASASHUE - TURMIX ASTRINGENTE HUEVO

GEL - GELATINA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: D02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA

PASAS - TURMIX ASTRINGENTE POLLO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: PASGA - TURMIX GASTRICA - Ciclo: D02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA

TXPESAST - TURMIX ASTRINGENTE DE PESCADO

YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL

AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: L01 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN

TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA

AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: L01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS

THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO

YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO

AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: M01 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA

TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificadocuments> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR



Región de Murcia
Consejería de Salud



COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: M01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: X01 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: X01 - CENA

SOCH - CREMA DE CHAMPIÑON
THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: J01 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: J01 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: V01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
PERAS - PERA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: S01 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TTERNBAJ - TURMIX TERNERA BAJA EN POTASIO
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: S01 - CENA

CREESPIN - CREMA DE ESPINACAS
THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: D01 - COMIDA

COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: M01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: X01 - COMIDA

TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: X01 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: J01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TLOMO - TURMIX LOMO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: J01 - CENA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: V01 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: V01 - CENA

TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: S01 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TTERNBAJ - TURMIX TERNERA BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: S01 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: D01 - COMIDA

01/12/2023 13:24:52
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmatarios y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: D01 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: L02 - COMIDA

CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: L02 - CENA

CREPU - CREMA DE PUERROS
THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: M02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: M02 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: X02 - COMIDA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: X02 - CENA

PURZANH - PURE ZANAHORIA
THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: J02 - COMIDA

CREPU - CREMA DE PUERROS
TPAVABAJ - TURMIX PAVA BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: J02 - CENA

CRECA - CREMA CALABACIN
TJAMBAJA - TURMIX JAMÓN BAJA EN POTASIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: D01 - CENA

TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: L02 - COMIDA

TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: L02 - CENA

THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
PURPA - PURE DE PATATA
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: M02 - COMIDA

TJAMBAJA - TURMIX JAMÓN BAJA EN POTASIO
PURPA - PURE DE PATATA
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: M02 - CENA

TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
TXHERVID - HERVIDO TRITURADO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: X02 - COMIDA

TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
CRECA - CREMA CALABACIN
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: X02 - CENA

THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
CREPU - CREMA DE PUERROS
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: J02 - COMIDA

CRARR - CREMA DE ARROZ
TTERNBAJ - TURMIX TERNERA BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: J02 - CENA

TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
CRFEDECA - CREMA DE CALABAZA
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:52

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR.



Región de Murcia
Consejería de Salud



Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: V02 - COMIDA

PURPA - PURE DE PATATA
TTERNBAJ - TURMIX TERNERA BAJA EN POTASIO
GESIN - GELATINA SIN AZUCAR
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: V02 - CENA

PURPA - PURE DE PATATA
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
MANAS - MANZANA ASADA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: S02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: S02 - CENA

PURJVJAM - PURÉ DE JUDIAS VERDES
THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: D02 - COMIDA

CRECA - CREMA CALABACIN
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: D02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: V02 - COMIDA

PULENPAT - PURE LENTEJAS, PATATA, VERDURA
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YODE - YOGUR DESNATADO EDULCORADO
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: V02 - CENA

TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: S02 - COMIDA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: S02 - CENA

TXJUDIAS - TURMIX JUDÍAS VERDES
THUEBAJA - TURMIX HUEVO BAJA EN POTASIO
GEL - GELATINA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: D02 - COMIDA

CREGUISA - CREMA DE GUI SANTES
TPOLBAJ - TURMIX POLLO BAJA EN POTASIO
COMANZAN - COMPOTA DE MANZANA
AGUA - AGUA

Dieta: TURREN - TURMIX P. RENAL - Ciclo: D02 - CENA

PUREPAZA - PURÉ DE PATATA Y ZANAHORIA
TPESBAJA - TURMIX PESCADO BAJA EN POTASIO
YOGDE - YOGUR DESNATADO NATURAL
AGUA - AGUA

01/12/2023 13:24:57

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CAR

EXPTE Nº: CSE/9999/1101128086/24/PA

A los efectos de la tramitación del expediente denominado **CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN PARA PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DE LORCA, Y LA CONCESIÓN DE LOS SERVICIOS DE EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y DE PÚBLICO DEL HOSPITAL, ASÍ COMO LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS DEL ÁREA III DE SALUD**, y dado que el Servicio Murciano de Salud no tiene establecido un sistema de contabilidad presupuestaria que permita la anotación contable de las fases de ejecución del procedimiento de gasto con la denominación y efectos que están regulados en el ámbito de dicha contabilidad, conforme al art.48 del RD 1/1999, de 2 de diciembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Hacienda de la Región de Murcia, D. _____, jefe de Servicio de Contabilidad de Ingresos y Gastos de Órganos Centrales del Servicio Murciano de Salud

CERTIFICA

Que los gastos de ejecución del contrato de referencia, por un importe de **2.658.865,64 €** serán contabilizados, una vez formalizado el mismo, en la rúbrica

Material	Cuenta Financiera
83000061	62923001
83001118	62923001
83000124	62923001

de conformidad con el Plan Contable del Servicio Murciano de Salud, plasmándose en las correspondientes Cuentas Anuales del mismo.