

**CONTRATO DE PARTICIPACIÓN
PÚBLICO PRIVADA PARA LA
“UNIDAD DE PPL N° 1”**

**4º INFORME DE ESTADO DE SITUACIÓN DEL
CONTRATO ETAPA DE EXPLOTACIÓN**

Período: Julio - Diciembre 2019

Unidad de Personas Privadas de Libertad N° 1 de Montevideo
Sistema de participación público-privado



Inicio de obras: julio 2015 Inicio de operación (estimada): noviembre 2017

Contratista
UNIDAD PUNTA DE RIELES



MINISTERIO DEL INTERIOR
REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY
UNIDAD DE PPL N°1

Construye
ABENGOA
TEYMA

ABENGOA
INABENSA

Montevideo, enero de 2020

Contenido

1.	Antecedentes	3
2.	Resumen ejecutivo	3
3.	Operación:	6
3.1.	Estructura organizativa vigente de la sociedad y cambios realizados en el período.....	6
3.2.	Información general del Inspector del Contrato.....	6
3.3.	Prestación de los Servicios:	6
4.	Programa de conservación:	7
4.1.	Cantidades de obras ejecutadas, precios unitarios incurridos y costos totales.	7
4.2.	Cumplimiento del programa de mantenimiento	9
4.2.1.	Mantenimiento preventivo	9
4.2.2.	Mantenimiento Correctivo.....	9
4.2.3.	Sustitución por vida útil.....	10
5.	Estado de la infraestructura	10
6.	Estado del equipamiento estándar.....	10
7.	Estado del equipamiento y sistemas de seguridad	10
8.	Cumplimiento de los programas de servicios.....	10
8.1.	Programa de alimentación	10
8.2.	Programa de Aseo y control de plagas.....	12
8.3.	Programa de Lavandería	15
8.4.	Servicio de Economato.....	16
9.	Consumos	17
10.	Ingresos totales del Contratista y su desglose por fuente o concepto.	17
10.1.	Disponibilidad.....	18
10.2.	Ocupación.....	18
10.2.1.	Calidad de la Disponibilidad	19
10.3.	Sobrepoblación	21
11.	Tareas fuera de programa.....	21
11.1.	Lavandería	21
11.2.	Aseo y Control de Plagas	21
11.3.	Alimentación	21
11.4.	Economato	22
11.5.	Mantenimiento	23
12.	Generación de residuos.....	24
13.	Informe laboral	25
14.	Área Financiera	25
15.	Referencias.....	27
16.	Anexos	28

1. Antecedentes

El Ministerio del Interior llamó, adjudicó y firmó el Contrato de la Licitación Pública Nacional/Internacional tramitada por expediente N° 8549/2012 caratulado LICITACIÓN PÚBLICA N° 35/12 REF. CONSTRUCCIÓN, CONSERVACIÓN Y OPERACIÓN DE LA OBRA DENOMINADA “UNIDAD DE PPL N° 1” cumpliendo con todos los actos pertinentes de cada etapa. Hitos: Adjudicación Provisional: 27 de Mayo de 2014; Adjudicación definitiva e Inicio de Obras: 17 de Agosto de 2015; Puesta de Servicio Provisoria: 22 de diciembre del 2017; Precio Final Reconocido de las Obras: 18 de Enero 2018; Puesta de Servicio Definitiva; 22 de enero del 2018 y Poblamiento de la Unidad el 24 de enero de 2018.

En Enero de 2016, Agosto de 2016, Enero 2017, Julio 2017 y enero 2018, el Inspector del Contrato elevó los Informes de Estado de Situación del Contrato Etapa de Pre-Construcción, Construcción e inicio de operación, correspondiente a los períodos: Junio/Diciembre de 2015 (1ro.), Enero/Junio-Julio de 2016 (2do.), Julio/Diciembre de 2016 (3ro.), Enero/Junio 2017 (4to.), Julio/Diciembre 2017 (5to) y enero 2018 (6to) respectivamente.

En Julio 2018, Enero 2019 y Julio 2019 el Inspector del Contrato elevó los Informes de Estado de Situación del Contrato Etapa de Explotación correspondiente a los períodos: Enero/Junio 2018 (1º), Julio/Diciembre 2018 (2º) y Enero/Junio 2019 (3º) respectivamente.

2. Resumen ejecutivo

El presente informe se elabora en cumplimiento con el Artículo 39° de la Ley N° 18.786 y de acuerdo con los lineamientos establecidos en la Ley de PPP y la Guía para la presentación de Informes de Control y Seguimiento y corresponde a la decima instancia de comunicación a través de entregas semestrales del “estado de situación del contrato y de cualquier hecho extraordinario que altere sustancialmente el contrato”.

El período abordado, Julio-Diciembre 2019, corresponde a los acontecimientos referentes a la Etapa de Operación en su séptimo y octavo trimestres de evaluación. Se mencionan en él las principales estadísticas realizadas en el período.

Al 31 de Diciembre del 2019 la cantidad total de personas privadas de libertad alojadas es de 1.592 (1496 PPL en la UPPLNº1 y 96 en el Centro de Ingreso Diagnóstico y Derivación de la Zona Metropolitana).

En lo que refiere al programa de conservación de la Unidad, se viene cumpliendo con el programa de mantenimiento acordado y establecido en el contrato, la licitación y el programa de operación presentado por Unidad Punta de Rieles S.A. Al cierre del año 2019 se aprobó el Programa de Operación del año 2020 según lo dispuesto en el numeral 1.11.2 del Pliego de Condiciones.

Con respecto al estado en que se encuentra la infraestructura, el equipamiento estándar y el equipamiento y sistemas de seguridad, son todos equipos que están en buen estado de materialidad, las condiciones generales del equipamiento estándar se encuentran según los estándares del proyecto y las indicaciones del fabricante y/o el proveedor. En el

período de análisis los edificios habitacionales han presentado deterioro parcial en las instalaciones consecuencia de daños causados por vandalismo los cuales han sido analizados por el Instituto Nacional de Rehabilitación (INR), Guardia Republicana (GR), Inspección del contrato (IC) y Unidad Punta de Rieles S.A. (UPR S.A.) en el desarrollo de las actividades y formalizadas en las Instancias Coordinadoras de seguimiento.

Consecuencia de incidencias de vandalismo en diversos edificios y acorde a lo establecido en el punto 1.11.3.2 literal b) del Pliego de Condiciones, esta Inspección del Contrato junto a Unidad Punta de Rieles S.A. relevó el daño de las instalaciones generadas por Personas Privadas de Libertad, solicitó presupuesto y se iniciaron gestiones para Compra Directa por Excepción (CDE) 52/19 comprendida en las causales de excepción dispuestas por el Numeral 9 del Literal C) del Artículo 33 del TOCAF, por la cual se aprobaron UYU 20.135.446,00 imp. Incluidos, según la autorización 2541/2019, UYU 9.504.465,00 imp. Incluidos con cargo al ejercicio 2019 y UYU 10.630.981,00 imp. Incluidos para ejecutar una vez abiertos los créditos presupuestales del ejercicio 2020.

Complementariamente cabe consignar que se tramitaron Compras Directas por reparaciones evaluadas como “Indispensables para el cumplimiento del Contrato” por la Inspección del Contrato por monto total de UYU 3.639.372,24 impuestos incluidos (punto 4.1 Cantidades de obras ejecutadas, precios unitarios y costos totales).

El servicio de alimentación en el período se realizó de acuerdo a los programas de operación presentados, sin exponer mayores dificultades y se ha cumplido con la normativa vigente en cuanto a calidad e higiene. El programa de menús del período se encuentra en su versión de verano desde el 11 de noviembre 2019. En total en el período julio - setiembre se han servido 571.174 servicios y en el periodo octubre - diciembre 608.900 servicios, siendo un total de 1.180.074 servicios en el semestre (punto 8.1 Programa de alimentación)

El servicio de aseo y control de plagas se realizó de acuerdo a los programas de operación presentados, realizando las tareas de limpieza rutinarias, en la totalidad de los edificios que están ocupados. Adicionalmente, se han realizado las fumigaciones necesarias y los controles para evitar focos de fauna nociva. Por otra parte, en el período se han realizado limpiezas fuera de programa (aseo extraordinario), coordinadas con la Subdirección Operativa por razones de seguridad (punto 8.2 Programa de Aseo y Control de Plagas)

El servicio de lavandería a la fecha ha realizado el lavado de la totalidad de ropa personal que ha sido entregada por las PPL, así como el lavado de toallas y ropa de cama. Durante el periodo de informe se lavó un total de 47.158 kg de prendas, entre ropa personal de PPLs y ropa de cama (punto 8.3 Programa de Lavandería). Por motivos no asignables al Contratista, el proceso presentado en la Oferta no se ha implementado (identificación de prendas por PPL y lavado en las instalaciones provistas en el proyecto). Esta situación provoca lavados en los Edificios de convivencia por parte de las PPL en locales no aptos afectando las instalaciones.

El servicio de economato se desarrolló sin inconvenientes en el periodo, con un total de 52.984 pedidos entregados, donde un 56,78% correspondieron a compras efectuadas por

PPLs en los salones de visitas, un 41,97 % a compras de PPLs en los economatos de los módulos, y un 1,25% a compras efectuadas por los funcionarios de INR, ASSE, UPR, Etarey y Euroclar (punto 8.4 Servicio de Economato).

Referente a los indicadores ambientales y al plan de autogestión ambiental, en el período se generaron aproximadamente 210 toneladas de residuos sólidos.

Para el período julio - setiembre se registró una disponibilidad de 208.840 plazas, siendo 180.320 plazas funcionales, de las que hubo un total de 134.229 plazas ocupadas, y en el período octubre - diciembre se registró una disponibilidad de 208.840 plazas, de las cuales 180.320 son plazas funcionales y 138.719 plazas estuvieron ocupadas.

El factor de Calidad de la disponibilidad en el periodo julio - setiembre fue de 0,9961 y de 0,9966 en el período octubre - diciembre, debido a incumplimientos por fallas de calidad resueltas fuera de los tiempos de respuesta previstos y/o fallas constadas en los servicios de alimentación, lavandería o economato.

UPR S.A. presentó al 01 de Noviembre información actualizada sobre los rubros que considera adicionales (alimentación UI 1.202.945 + impuestos y Reposición de Vajilla UI 942.660 + impuestos) a la espera de buscar mecanismos de cancelación. La Inspección del Contrato elevó al Ministerio sus consideraciones el 14/11/19 a efectos de avanzar en su definición.

Al cierre del 2º semestre de año 2019, se encuentran trabajando un total de 208 personas para la empresa contratista. La estructura funcional de UPR está compuesta por 5 personas, incluyendo la Gerencia General. La plantilla de Etarey se encuentra conformada por 176 personas: 11 cargos de jefaturas, responsables y administración (indirectos); 11 supervisores; 141 operarios directos (incluyendo los referentes operativos) y 15 auxiliares de cocina. Asimismo, el subcontrato Euroclar cuenta con 27 personas trabajando en las actividades de producción de alimentos.

De la totalidad de personal que desempeña labores para la empresa contratista, se encuentran trabajando 96 PPL, lo cual representa el 53% del personal operativo en funciones.

Las actividades que desarrollan los PPL en los Servicios actualmente son: aseo, ayuda en cocina, distribución de alimento, logística interna y procesos de economato, jardinería, mantenimiento de exteriores y trabajos civiles en zonas autorizadas.

A partir de Junio de 2019 el Ministerio del Interior asigna a cargo de la seguridad en Cárceles a la Guardia Republicana. El cambio se realiza en forma progresiva en el sistema comenzando por la Unidad N° 1 asignando la seguridad exterior (perimetral), en puertas de acceso (revisorías) y en las diferentes unidades de convivencia (módulos y edificios comunes).

Durante el mes de Agosto inician en el Edificio AC las actividades del Centro de Ingreso Diagnóstico y Derivación de Zona Metropolitana.

3. Operación:

3.1. Estructura organizativa vigente de la sociedad y cambios realizados en el período.

En el período informado no se han producido cambios en la estructura organizativa de UPR S.A., siendo su integración a la fecha la siguiente:

Presidente: Alejandro Fynn Howard

Director: Luis Gallo Pieri

Director: María José Esteruelas Aguirre

Gerente General del Concesionario: Ingeniero Eduardo Ferrés Martin

3.2. Información general del Inspector del Contrato

Gestión documental del proyecto.

Registros en libro de operaciones y desarrollo de software de seguimiento.

Mensualmente se realizan instancias coordinadoras integrada por el Instituto Nacional de Rehabilitación, Guardia Republicana, Unidad Punta de Rieles S.A., Etarey S.A. Euroclar S.A. e IC. Se deja constancia de las reuniones en actas elaboradas y suscritas por las partes.

Evaluación del proyecto

Tras el trabajo conjunto entre INR/MI-AGEV/OPP desarrollado desde principios del año 2018 para el monitoreo y evaluación del proyecto de participación público privado (PPP) de la UIPPL N° 1 – Punta de Rieles, se continúa trabajando y realizando esfuerzos para recibir el apoyo técnico, logístico y financiero para evaluar el impacto de los programas y políticas que se llevan a cabo, con el fin de convertir el aprendizaje generado en lograr una mejor gestión pública informada y eficiente.

Gestión del cambio y fortalecimiento institucional

En el mes de octubre 2019 se ha contratado un asesor en gestión del cambio a los efectos de contribuir al fortalecimiento institucional y a la mejora de la gestión de la Unidad de Internación N°1, promoviendo el desarrollo de capacidades y habilidades en su equipo de dirección, en quienes asumen roles de líderes intermedios de la organización y en quienes participan de espacios de coordinación interinstitucional, posibilitando una mayor efectividad en sus planes de trabajo, su alineamiento con las prioridades estratégicas definidas, alentando el involucramiento y la motivación de los funcionarios y de todos los actores que participan de este proyecto, a partir del desarrollo de acciones de capacitación, acompañamiento y facilitación en el proceso de análisis y reflexión en torno al rol que se espera que cumpla cada uno.

3.3. Prestación de los Servicios:

Los servicios brindados en la Unidad son operados por los siguientes sub contratos.

Servicio de alimentación: Euroclar S.A., RUT 216137370015, con domicilio en Plaza de Cagancha 1145 apto 401, Montevideo.

Sistema de mantenimiento de la infraestructura y reposición de equipos, aseo y control de plagas, lavandería y economato: Etarey S.A., RUT 217423450015, con domicilio en calle Uruguay 1283, Montevideo.

4. Programa de conservación:

4.1. Cantidades de obras ejecutadas, precios unitarios incurridos y costos totales.

En el período de evaluación y en lo que refiere al programa de conservación de la Unidad, esta Inspección del Contrato junto a Unidad Punta de Rieles S.A. relevó el daño de las instalaciones generadas por Personas Privadas de Libertad, en los meses de análisis de la etapa explotación y solicitó presupuesto de actividades de reparación, consecuencia de incidencias de vandalismo, y para las cuales se iniciaron las gestiones correspondientes:

Nº Presupuesto	Fecha de presupuesto	Descripción	Monto sin IVA (UYU)	Factura UPR	Fecha de factura
04VAN2019UPR	26/02/2019	CA - Sala de revisoría	19.858	A 123	26/08/2019
05VAN2019UPR	28/02/2019	ME02 - Luminarias de celdas	43.036	A 124	26/08/2019
06VAN2019UPR	28/02/2019	MI - Rastrillos MI 01 y MI 02	166.786	A 159	28/08/2019
07VAN2019UPR	08/03/2019	MI 01 - Celdas de discapacitados	170.562	A 160	04/09/2019
08VAN2019UPR	08/03/2019	MI 02 - Celdas de discapacitados	128.848	A 161	04/09/2019
09VAN2019UPR	02/04/2019	ME 05 - Luminarias celda 12	7.190	A 125	26/08/2019
10VAN2019UPR	02/04/2019	ME08 - Boquete baño comedor	15.429	A 151	26/08/2019
11VAN2019UPR	02/04/2019	ME08 - Rastrillos RA 02/03/04/05	186.437	A172	28/11/2019
14FUP2019UPR	17/04/2019	ME 07 - MB 03 - TVs módulos y sillas de ruedas	34.635	A 153	26/08/2019
15VAN2019UPR	26/04/2019	Rastrillos RA01 de ME 07 - 08 y ME 05 - 06	25.166	A 154	26/08/2019
16VAN2019UPR	26/04/2019	Rastrillos MB 03-04	210.386	A 166	25/10/2019
18VAN2019UPR	16/05/2019	AC - Rastrillo RA 04 vandalizado	18.415	A 152	26/08/2019
19VAN2019UPR	13/06/2019	MB03 - Incendio en comedor PB - Rev01	374.882	A 173	28/11/2019
20VAN2019UPR	17/07/2019	Teléfonos PPL MB 01	6.249	A 155	26/08/2019
21VAN2019UPR	28/06/2019	Teléfonos PPL MB 04 y ME 06	9.814	A 156	26/08/2019

22VAN2019UPR	23/07/2019	ME 03 - Incendio pintura exterior	29.234	A 121	31/07/2019
23VAN2019UPR	30/07/2019	Reparación de teléfonos PPL en módulo ME 05	5.924	A 157	26/08/2019
25VAN2019UPR	16/08/2019	Reparación cerraduras y rastrillos MB 01/02/03/04	293.369	A 175	10/12/2019
			293.368	A 176	10/12/2019
26VAN2019UPR	22/08/2019	Reparaciones ventanas AC	39.679	A 168	25/10/2019
27VAN2019UPR	28/08/2019	Ventana y luminaria ME 08, teléfono ME 05	18.116	A 171	06/11/2019
28VAN2019UPR	28/08/2019	Aspersores y red incendio EN	13.210	A 169	06/11/2019
13FUP2019UPR	11/09/2019	Ampliación instalaciones TP	383.457	A174	28/11/2019
29VAN2019UPR	12/09/2019	Reparación de cerraduras de celda ME03-04	259.279	A 167	25/10/2019
General vandalismo 2019	12/09/2019	Sustitución y reparación de elementos dañados por vandalismo en los edificios de la UIPPL1	7.790.545	A 180	31/12/2019
			8.713.919 ¹		
30VAN2019UPR	31/10/2019	Reparación rastrillos, baños y teléfono PPL	127.228	A 170	06/11/2019
31VAN2019UPR	05/12/2019	ME11 - P2 Cristales de piso y ME 08 Boquetes en PC patio y en PB	44.348	A 177	10/12/2019
32VAN2019UPR	12/12/2019	ME03-04 y MB01-02 - PB - Enfermerías	33.824	A 178	18/12/2019
33VAN2019UPR	12/12/2019	MB03 - PB - Duchas y MB01 - Teléfono PPL	24.363	A 179	19/12/2019

Alcanzando el monto total final de \$U 19.487.556,00 (pesos uruguayos diecinueve millones cuatrocientos ochenta y siete mil quinientos cincuenta y seis con 00/100) + impuestos; de los cuales \$U 10.773.637,00 (pesos uruguayos diez millones setecientos setenta y tres mil seiscientos treinta y siete con 00/100) + impuestos corresponden a lo ejecutado en el segundo semestre 2019 y \$U 8.713.919,00 (pesos uruguayos ocho millones setecientos trece mil novecientos diecinueve con 00/100) + impuestos, aprobados, pendientes de ejecución y a la espera de créditos presupuestales en el ejercicio 2020.

¹ Presupuesto aprobado según la autorización 2541/2019, pendiente de ejecución, a la espera de créditos presupuestales en el ejercicio 2020.

4.2. Cumplimiento del programa de mantenimiento

4.2.1. Mantenimiento preventivo

Durante el período informado se han realizado las siguientes actividades de mantenimiento preventivo, establecidas en el programa de operación.

Disciplinas	# Incidencias
Acondicionamiento Térmico (AT)	3
Cerrajería	0
Civil	4
Control de Plagas	2
Eléctrica	1
Equipamiento estándar (Eq. Est.)	1
IT	1
Jardinería	2
Limpieza	0
Mecánica	0
Sanitaria	1
Seguridad	3

4.2.2. Mantenimiento Correctivo

Durante el semestre se registraron 312 incidencias de mantenimiento correctivo, distribuidas mensualmente de la siguiente manera:

Incidencias Creadas							
Disciplinas	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Libro de Operación	64	46	63	28	27	13	241
Fallas de Calidad	24	12	10	11	8	4	69
Fallas de Disponibilidad	0	2	0	0	0	0	2
Total General	88	60	73	39	35	17	312

Incidencias Resueltas							
Disciplinas	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	TOTAL
Libro de Operación	49	26	98	18	14	36	241
Fallas de Calidad	22	13	11	10	6	7	69
Fallas de Disponibilidad	0	2	0	0	0	0	2
Total General	71	41	109	28	20	43	312

En total se resolvieron 312 incidencias. De estas, un total de 11 incidencias generaron descuentos por calidad.

4.2.3. Sustitución por vida útil

En el periodo informado se realizaron sustituciones de equipamiento por finalización de su vida útil en las siguientes disciplinas:

- Iluminación (interior y exterior)
- Sanitaria (fluxores de celda)

5. Estado de la infraestructura

La Unidad se encuentra en buen estado de materialidad, estabilidad estructural y condiciones generales según los estándares originales del proyecto.

En los edificios habitacionales se presenta deterioro parcial de algunas instalaciones a causa de daños efectuados por vandalismo. Dichas instalaciones se encuentran en proceso de reparación según lo previsto en el contrato (Tareas fuera de programa).

6. Estado del equipamiento estándar

El equipamiento estándar se encuentra en buen estado de materialidad, las condiciones generales del equipamiento estándar se encuentran según los estándares del proyecto y las indicaciones del fabricante y/o el proveedor.

7. Estado del equipamiento y sistemas de seguridad

El equipamiento de seguridad se encuentra en buen estado de materialidad, las condiciones generales del equipamiento de seguridad se encuentran según los estándares del proyecto y las indicaciones del fabricante y/o el proveedor.

8. Cumplimiento de los programas de servicios

8.1. Programa de alimentación

Durante el período no se registraron incidencias en el servicio de alimentación y el mismo se realizó de acuerdo con el programa de alimentación entregado.

A continuación, se detallan la evolución mensual del servicio y su acumulado, en cantidad de raciones servidas, para el semestre julio-diciembre 2019.

	jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	Acumulado
Días de ocupación	30	31	31	30	31	30	183
Población PPL promedio / día	1.220	1.684	1.633	1.594	1.638	1.526	9.295
Población PPL-días	37.829	52.200	48.987	49.421	49.142	47.301	284.880
Funcionarios-días	6.957	7.120	8.126	9.360	8.914	9.371	49.848
Total población-días	44.786	59.320	57.113	58.781	58.056	56.672	334.728

Alimentación							
Raciones PPL (des + alm + cena)	107.916	148.909	153.854	144.079	147.994	142.159	844.911
Raciones Funcionarios (alm + cena + col)	6.957	7.120	8.126	9.360	8.914	9.371	49.848
Total de raciones	114.873	156.029	161.980	153.439	156.908	151.530	894.759
Raciones entregadas/ día	3.829	5.033	5.225	5.115	5.062	5.051	29.315
Raciones / persona / día	2,56	2,63	2,84	2,61	2,70	2,67	2,67
Colaciones vespertinas PPL	36.043	49.518	51.109	48.012	49.296	47.426	281.404

*Los ciclos mensuales de este cuadro corresponden a cierres entre 26 del mes anterior al día 25 del mes de cierre.

En Anexo I se podrá visualizar el programa de menús (normales y dietas especiales) de invierno vigente en el semestre, con sus gramajes correspondientes y en Anexo II la información nutricional correspondientes a cada una de las preparaciones establecidas en el programa de menús de invierno.

En Anexo III se podrá visualizar el programa de menús (normales y dietas especiales) de verano vigente desde el 11 de noviembre 2019, con sus gramajes correspondientes y en Anexo IV la información nutricional correspondientes a cada una de las preparaciones establecidas en el programa de menús de verano.

Dentro de la totalidad de Menús entregados en el período julio-diciembre 2019, 19.087 corresponden a dietas especiales, tanto de Personas Privadas de Libertad como de funcionarios de la Unidad Penitenciaria según se detalla en la siguiente tabla:

Menú de funcionarios	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Combinada sin lactosa-hepática/gastroenteritis	8	6	9	3	1	0	27
Diabético	28	30	40	32	22	23	175
Combinada sin sal-hepática/gastroenteritis	7	6	4	3	2	0	22
Sin Gluten	0	2	3	9	16	23	53
Hepática/gastroenteritis	0	0	0	101	108	105	314
Combinada hepática - diabética	9	9	9	8	10	11	56

Sin Sal	0	18	25	18	13	15	89
Hepática/gastroenteritis	54	103	117	0	0	0	274
Blanda	0	2	2	0	1	7	12
Total	106	176	209	174	173	184	1.022

Menú de PPL	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Sin Sal	761	810	759	845	836	1.160	5.171
Combinada sin sal-diabético	121	98	112	62	58	86	537
Antidiarreico	11	89	84	89	119	89	481
Sin Gluten	0	0	54	74	200	99	427
Diabético	158	208	177	258	249	342	1.392
Sin lactosa	0	2	10	62	46	0	120
Hepática/gastroenteritis	1.057	1.168	1.063	1.278	1.796	2.270	8.632
Blanda	0	0	0	0	43	81	124
Combinada sin lactosa-hepática/gastroenteritis	1	0	0	0	0	0	1
BK	63	19	4	401	389	304	1.180
Total	2.172	2.394	2.263	3.069	3.736	4.431	18.065

8.2. Programa de Aseo y control de plagas

A continuación, se detallan por edificio las actividades de limpieza realizadas en el semestre, acorde con el programa de operación.

Área	Procedimiento	Periodicidad
AC	Limpieza áreas comunes, pasillos y puestos de control	Diaria
AC	Limpieza SSHH y recolección de residuos	Diaria
AC	Limpieza de ventanas	Quincenal
AD	Limpieza SSHH y comedores. Recolección de residuos	Diaria
AD	Limpieza de ventanas	Diaria
AD	Limpieza de áreas comunes y oficinas	Diaria
CA	Limpieza SSHH. Recolección de residuos	Diaria
CA	Limpieza de ventanas	Diaria
CA	Limpieza de áreas comunes, oficinas y puestos de control	Diaria
CU	Limpieza SSHH. Recolección de residuos	Diaria
CU	Limpieza de ventanas	Diaria
CU	Limpieza de áreas comunes y oficinas	Diaria
EN	Limpieza SSHH. Recolección de residuos.	Diaria
EN	Limpieza de áreas comunes, oficinas y salas atención.	Diaria

EN	Limpieza de ventanas	Diaria
GI	Limpieza SSHH. Recolección de residuos	Diaria
GI	Limpieza de ventanas	Diaria
GI	Limpieza patio	Diaria
GI	Limpieza de áreas comunes y oficinas	Diaria
Módulos	Limpieza áreas comunes (pasillos, puestos de control).	Diaria
Módulos	Limpieza SSHH y comedores. Recolección de residuos.	Diaria
Módulos	Limpieza piso técnico	Mensual
Módulos	Limpieza de ventanas	Quincenal
Módulos	Limpieza patio	Semanal
PC	Limpieza de ventanas	Quincenal
PC	Limpieza integral	Semanal
PP	Limpieza SSHH. Recolección de residuos.	Diaria
PP	Limpieza de áreas exteriores	Diaria
SG	Cocina: sectores de producción, higiene de verduras, higiene de vajillas, panadería, gabinete de recolección de residuos y pasillos	Diaria
SG	Cocina: cámara de congelados y cámara de frío, cortinas de goma, carros logísticos, sócalos y paredes	Semanal
SG	Campanas de extracción	Quincenal
SG	Limpieza sectores destinados a lavandería	Diaria
SG	Limpieza SSHH y comedores. Recolección de residuos	Diaria
SG	Recolección de residuos de cocina	Diaria
SG	Limpieza de áreas comunes y oficinas	Diaria
VE	Limpieza integral de nivel de locutorios y salas reuniones (PB)	Diaria
VE	Limpieza integral de nivel de habitaciones	Diaria
VE	Limpieza de ventanas	Diaria
VO	Limpieza SSHH y economatos. Recolección de residuos.	Bisemanal
VO	Limpieza de ventanas	Diaria
VO	Limpieza locales y patios	Bisemanal

Adicionalmente a las actividades programadas, se está trabajando de forma continua para mejorar los procesos de limpieza de la Unidad. En el período se han realizado limpiezas fuera de programa (aseo extraordinario), coordinadas con la Subdirección Operativa de la Unidad y a solicitud de esta Inspección de Contrato. Se da inicio en el semestre a la limpieza mensual de celdas aún con dificultades operativas.

Para el control de plagas se ejecutaron las siguientes tareas, según el programa de operación aprobado, por parte del subcontrato especializado:

Área	Procedimiento	Fecha de ejecución
Cocina	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	24/07/2019
		26/08/2019
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	25/09/2019
		17/10/2019
		18/10/2019
		12/12/2019
Lavadero	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	24/07/2019
		26/08/2019
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	25/09/2019
		17/10/2019
		18/10/2019
		12/12/2019
Patio residuos	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	24/07/2019
		26/08/2019
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	25/09/2019
		17/10/2019
		18/10/2019
		12/12/2019
Depósito insumos	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	24/07/2019
		26/08/2019
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	25/09/2019
		17/10/2019
		18/10/2019
		12/12/2019
Comedores y oficinas	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	24/07/2019
		26/08/2019
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	25/09/2019
		17/10/2019
		18/10/2019
		12/12/2019
Cuarto tableros	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	24/07/2019
		26/08/2019
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	25/09/2019
		17/10/2019
		18/10/2019
		12/12/2019
Exteriores	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual. Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	22/07/2019
		21/11/2019
Puestos control	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	22/07/2019

	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	21/11/2019
Módulos habitados	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	22/07/2019
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	21/11/2019
Enfermería	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	22/07/2019
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	21/11/2019
Taller mant.	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	22/07/2019
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	21/11/2019
Oficinas, vestuarios y baños	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	22/07/2019
		21/11/2019
Pasillos y salones	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	22/07/2019
		21/11/2019

8.3. Programa de Lavandería

El servicio de lavandería de la Unidad se encuentra operativo de acuerdo al programa de operación.

En coordinación con UPR S.A. se continúa realizando un segundo lavado semanal para la ropa personal de las PPL, lavándose durante julio - setiembre 26.392 kg de ropa personal de PPLs y ropa de cama, mientras que durante octubre - diciembre se lavó un acumulado de 20.766 kg.

También se realiza el lavado de la vestimenta usada por las PPLs en los talleres productivos, además de la ropa particular de las PPLs que ingresan a la Unidad.

Para el período de informe se detalla las cantidades más relevantes del servicio:

Lavandería	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Total ropa personal (kg)	5.867	6.831	6.558	6.945	5.080	3.433	34.714
Total ropa blanca (kg)	2.259	2.675	2.202	2.185	1.742	1.381	12.444
Promedio ocupación	1.269	1.635	1.633	1.594	1.638	1.526	9.295
Ratio kg/PPL/mes	6,40	5,81	5,36	5,73	4,16	3,15	5,10

8.4. Servicio de Economato

Durante el periodo de informe el servicio de economato operó en forma normal de acuerdo con lo previsto en el Programa de Operación.

Finalizado el semestre se registra la siguiente información:

Economato	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Total compras PPL en Módulo (\$U)	1.129.043	1.466.207	1.461.321	1.476.560	1.405.481	1.353.700	8.292.312
Total compras PPL en VO (\$U)	982.966	1.126.920	1.111.591	969.724	1.020.788	916.838	6.128.827
Total compras de Funcionarios (\$U)	23.055	18.581	17.876	16.063	55.176	52.002	182.753
TOTAL DE COMPRAS (\$U)	2.135.064	2.611.708	2.590.788	2.462.347	2.481.445	2.322.540	14.603.892

	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Cantidad compras PPL en módulos	1.778	1.871	1.835	1.839	1.862	1.771	10.956
Cantidad compras PPL en VO	4.673	6.701	7.071	6.810	7.098	6.757	39.110
Cantidad compras de Funcionarios	536	387	389	374	673	559	2.918
CANTIDAD TOTAL DE PEDIDOS	6.987	8.959	9.295	9.023	9.633	9.087	52.984

9. Consumos

En el período de evaluación los pagos a cargo del Contratista por concepto de consumos en el establecimiento penitenciario ascendieron a la suma de UYU 3.528.065,00 (pesos uruguayos tres millones quinientos veintiocho mil sesenta y cinco con 00/100) según el siguiente detalle:

Ítem	PERÍODO					
	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
Consumo Eléctrico (UYU)	251.435,00	267.566,00	180.078,00	188.788,00	241.802,00	246.416,00
Consumo GLP (UYU)	96.762,00	115.573,00	119.105,00	101.218,00	81.802,00	85.907,00
Consumo Agua FS (UYU)	115.927,00	101.599,00	126.110,00	92.599,00	92.718,00	106.690,00
Consumo CS (UYU)	98.696,00	219.902,00	216.093,00	172.805,00	108.739,00	99.735,00
Total	562.820,00	704.640,00	641.386,00	555.410,00	525.061,00	538.748,00

Ítem	Consumo acumulado en el período en UYU
Consumo Eléctrico	1.376.085,00
Consumo GLP	600.367,00
Consumo Agua Fría Sanitaria	635.643,00
Consumo Agua Caliente Sanitaria	915.970,00
Total	3.528.065,00 Impuestos incluidos

10. Ingresos totales del Contratista y su desglose por fuente o concepto.

A continuación se presenta la tabla de pagos efectuados y la información detallada de la composición del mismo:

Año	Período	Pago por disponibilidad por trimestre en UI
2019	Julio - Setiembre	41.456.595 + impuestos
2019	Octubre - Diciembre	41.392.582 + impuestos

De donde el valor plaza tomado para cada período y forma de cálculo es:

Trimestre	Valor Plaza	Cálculo
Julio - Setiembre	UI 199,286	$VP_t = VP \times \left(0.14 \times \frac{UR_t}{UR_0} \times \frac{UI_0}{UI_t} + 0.86 \right)$ <ul style="list-style-type: none"> - $VP = 196$ según pliego y contrato PPP - $UR_0 = 652,52$, dato de fecha: junio de 2013 - $UI_0 = 2,63$, dato de fecha 22 de julio 2013 - $UR_t = 1193,47$ dato de fecha: setiembre de 2019 - $UI_t = 4,289$ dato de fecha 30 de setiembre de 2019
Octubre - Diciembre	UI 198,879	$VP_t = VP \times \left(0.14 \times \frac{UR_t}{UR_0} \times \frac{UI_0}{UI_t} + 0.86 \right)$ <ul style="list-style-type: none"> - $VP = 196$ según pliego y contrato PPP - $UR_0 = 652,52$, dato de fecha: junio de 2013 - $UI_0 = 2,63$, dato de fecha 22 de julio 2013 - $UR_t = 1.198,59$ dato de fecha: diciembre de 2019 - $UI_t = 4,3653$ dato de fecha 31 de diciembre de 2019

10.1. Disponibilidad

Las plazas disponibles registradas en la Plataforma tecnológica para los períodos informados son las siguientes:

Año	Período	Plazas disponibles según PT	Disponibilidad de plazas, Calidad y Pago de la disponibilidad
2019	Julio - Setiembre	208.840	$QP_{dt} = 208.840$ $CD_t = 0,9961$ $PPD_t = UI 41.456.595$
2019	Octubre - Diciembre	208.840	$QP_{dt} = 208.840$ $CD_t = 0,9966$ $PPD_t = UI 41.392.582$

10.2. Ocupación

Los descuentos por ocupación culminaron en el correr del 3er. trimestre de explotación, con fecha 22 de julio de 2018.

10.2.1. Calidad de la Disponibilidad

Durante los trimestres informados se han registrado incidencias en el servicio de mantenimiento, las cuales han sido atendidas a la brevedad, de todas formas, en algunos casos se han detectado incumplimientos en los plazos de respuesta por los que esta Inspección de Contrato ha resuelto aplicar las penalidades correspondiente mediante descuentos por calidad.

En su gran mayoría las incidencias responden a los ajustes que requiere la infraestructura en los primeros meses de operaciones, estas se espera que sean resueltas en los próximos períodos.

Período Julio – Setiembre:

$$CD_t = Max \left\{ 1 - \frac{0.2}{60} SUM[(j = 1; 7)FR_j \times NI_{jt}]; 0,8 \right\}$$

$$SUM[(j = 1; 7)FR_j \times NI_{jt}] = 0,93$$

$$CD_t = 0,9961$$

Período Octubre – Diciembre:

$$CD_t = Max \left\{ 1 - \frac{0.2}{60} SUM[(j = 1; 7)FR_j \times NI_{jt}]; 0,8 \right\}$$

$$SUM[(j = 1; 7)FR_j \times NI_{jt}] = 1,02$$

$$CD_t = 0,9966$$

No se registraron descuentos por fallas de disponibilidad en el semestre informado

Número y monto de las multas en el período:

A la fecha no se han aplicado multas por incumplimiento al contrato.

Descuentos:

A continuación, el cuadro de descuentos aplicados, detallado por indicador, acorde al anexo 9 del pliego.

- Servicio de mantenimiento de Infraestructura

Indicador	Descuento trimestre Julio - Setiembre	Descuento trimestre Octubre - Diciembre
No existen filtraciones de agua de lluvia al interior de cualquier edificio.	1,5	1
El 100% de los elementos de los subsistemas de corrientes débiles están operativos. Este indicador excluye los subsistemas de corrientes débiles que sean requeridos por los sistemas de seguridad. En caso de falla de un elemento, es corregida en el tiempo estipulado en el Programa de Operación.	1	n/a

- Servicio de mantenimiento de Equipamiento y sistemas de Seguridad

Indicador	Descuento trimestre Julio - Setiembre	Descuento trimestre Octubre - Diciembre
En caso de que ocurran fallas o carencias en las condiciones técnicas requeridas de algún elemento del equipamiento o sistemas de seguridad, su corrección se realiza en los tiempos estipulados en el Programa de Operación y Reglamento de Servicio.	2,5	n/a

- Servicio de alimentación

Indicador	Descuento trimestre Julio - Setiembre	Descuento trimestre Octubre - Diciembre
El Contratista entrega del servicio de alimentación que incluye el desayuno, almuerzo, cena, colación nocturna y viandas de remplazo cuando corresponda, a todos los funcionarios del Instituto Nacional de Rehabilitación que se encuentran trabajando en la Unidad de PPL N°1 informados por dicha entidad, sea por el servicio ordinario o por el mecanismo de respaldo, de acuerdo con lo establecido en el contrato.	0,75	1,25
El Contratista cuenta y cumple con un plan de aseguramiento de la calidad como forma de garantizar el cumplimiento sistemático de los requisitos sanitarios y de calidad del servicio entregado de acuerdo con lo solicitado en los Pliegos de Licitación.	n/a	0,75

- Servicio de aseo y control de plagas

Indicador	Descuento trimestre Julio - Setiembre	Descuento trimestre Octubre - Diciembre
El servicio de Aseo y Control de Plagas cumple en tiempo y forma con las actividades estipuladas en el Programa de Operación y Reglamento de Servicio.	2	1

10.3. Sobrepoblación

Durante el período informado no hubo sobrepoblación de la unidad.

11. Tareas fuera de programa

En este punto destacan algunas de las actividades que se han realizado por fuera del programa de operación.

11.1. Lavandería

Como se encuentra indicado en el punto 8.3, a solicitud del INR se incorporó un 2do lavado semanal de ropa personal de PPLs, y el lavado de la ropa laboral de los Talleres Productivos.

	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Lavado extra por módulo (kg)	2.934	3.416	3.279	3.473	2.540	1.716	17.358
Lavado de ropa usada en TP	235	198	172	108	180	103	996

11.2. Aseo y Control de Plagas

En el período se han realizado limpiezas en techos de módulos, fuera de programa (aseo extraordinario), en coordinación con la Subdirección Operativa por razones de seguridad. Destinándose a esta actividad un total de 525,5 horas hombres en el período Julio – Diciembre.

Aseo Extraordinario	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Horas Hombre de Mantenimiento de azoteas en Módulos	59	55,5	121	64	103	123	525,5

11.3. Alimentación

- Colación vespertina

Desde los primeros días del inicio de la operación fue manifestada la necesidad de las PPLs de contar con una colación entre almuerzo y cena dado que el lapso de tiempo entre estos es muy extenso. Debido a que el pliego no prevé una merienda para los PPL, la contratista resolvió producirlos y entregarlos a su costo.

Colación vespertina	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Julio - Diciembre 2019	36.043	49.518	51.109	48.012	49.296	47.426	281.404

- Faltantes de menaje

Durante el periodo de informe se detectaron faltantes de menaje de los servicios de comidas (desayuno, almuerzo y cena), se detalla las cantidades:

Menaje /Mes	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Bandeja funcionarios	0	0	0	0	0	0	0
Compotera sopa	0	33	0	0	0	0	33
Pocillo de postre funcionarios	37	0	14	0	40	0	91
Cuchara para postre funcionarios	0	0	0	60	0	0	60
Cuchara para sopa funcionarios	0	66	10	0	0	0	76
Cuchillo funcionarios	67	41	18	0	0	0	126
Tenedor funcionarios	0	10	9	0	0	0	19
Plato melamina	0	0	0	28	0	22	50
Bandeja PPL	499	269	23	315	488	306	1.900
Cuchara PPL	1.813	3.598	4.387	4.138	4.759	5.124	23.819
Vaso plástico	4.380	5.068	9.493	10.672	7.742	4.249	41.604
Bandeja térmica individual	20	0	7	6	26	8	67
TOTALES	6.816	9.085	13.961	15.219	13.055	9.709	67.845
Incidencia por cant.	10%	13%	21%	22%	19%	14%	100%

11.4. Economato

No se realizaron tareas fuera de programa en el servicio de Economato durante el periodo de informe.

11.5. Mantenimiento

En el semestre Julio – Diciembre 2019 se efectuaron actividades de mantenimiento que no están contempladas en los planes de mantenimiento preventivo ni se clasifican como correctivos o reemplazos por vida útil, sin costo para la administración en este caso por tratarse de tareas que no generaron gasto en materiales o en su defecto generaron gasto mínimo.

En el período de evaluación se registraron un total de 589 incidencias de tareas fuera de programa de las cuales 523 corresponden a tareas de reparación realizadas por motivos de vandalismo, 60 tareas realizadas a raíz del mal uso de las instalaciones, 3 a tareas adicionales, 2 fallos y 1 acto de indisciplina.

- Tareas de reparación creadas y resueltas por motivos de vandalismo, clasificadas por disciplina:

Disciplinas	# Incidencias	
	Creadas	Resueltas
Acondicionamiento Térmico	3	3
Alimentación	0	0
Cerrajería	48	2
Civil	10	4
Economato	1	0
Eléctrica	74	57
Equipamiento estándar	54	21
IT	5	5
Limpieza	59	57
Mecánica	0	0
Sanitaria	40	24
Seguridad	227	53
Seguridad personal	2	0

- Tareas creadas y resueltas a raíz del mal uso de las instalaciones, clasificadas por disciplina:

Disciplinas	# Incidencias	
	Creadas	Resueltas
Acondicionamiento Térmico	4	4
Aseo	0	0
Cerrajería	0	0
Eléctrica	6	6
Equipamiento estándar	17	10
IT	2	2
Jardinería	1	1
Limpieza	1	1
Sanitaria	9	6
Seguridad	20	16

- Tareas adicionales, creadas y resueltas, clasificadas por disciplina:

Disciplinas	# Incidencias	
	Creadas	Resueltas
IT	2	2
Equipamiento estándar	1	1

- Fallo

Disciplinas	# Incidencias	
	Creadas	Resueltas
Cerrajería	1	1
Equipamiento estándar	1	1

- Acto de indisciplina

Disciplinas	# Incidencias	
	Creadas	Resueltas
Seguridad personal	1	1

12. Generación de residuos

En el período se generaron aproximadamente 210 toneladas de residuos sólidos. En el siguiente cuadro se detalla información registrada sobre generación y recolección de residuos de la Unidad:

		jul-19	ago-19	sep-19	oct-19	nov-19	dic-19	Acumulado
Total de Contenedores 1100 lts	Se considera cantidad equivalente en el caso de los contenedores de 360 lts.	150,9	159,9	166,6	173	164,0	142	956
Capacidad contenedores (m3)	Capacidad nominal	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	1,1	7
Densidad (Kg/m3)	Densidad estándar teórica	200	200	200	200	200	200	1.200
Residuos recolectados (Kg/mes)	Densidad 200 kg/m3	33.198	35.176	36.644	38.060	36.080	31.240	210.398
PPL - días	1 PPL cada 1 día de poblamiento	36.330	49.352	50.654	49.615	47.542	48.748	282.241
Funcionarios – días	2 funcionarios cada 1 día de poblamiento	4.950	4.950	5.115	4.680	4.457	4.686	28.838

Etarey / Euroclar - días	2 funcionarios no PPL Etarey cada 1 día de poblamiento	1.650	1.650	1.705	1.414	1.484	1.722	9.625
Población - días del período	Población equivalente para la generación de residuos diaria	42.930	55.952	57.474	55.709	53.483	55.156	320.704
Ratio de Kg de residuos por día por persona	La Unidad "persona" implica al menos de 16hs de permanencia dentro de la Unidad	0,77	0,63	0,64	0,68	0,67	0,57	3,96

13. Informe laboral

En el período informado (enero – diciembre 2019) se registraron los siguientes datos acumulados:

Datos	Descripción	Valor
Accidentes con baja	El operario recibe atención médica en BSE. Genera jornadas perdidas para el trabajador	1
Accidentes sin baja	El operario recibe atención médica. No genera jornadas perdidas para el trabajador	1
HHT	Horas hombre trabajadas	429.180
Jornadas perdidas	Jornadas perdidas por accidentes con baja.	14

Indicador	Descripción	Valor
IFBC	Índice de frecuencia con baja: (Núm. de accidentes con baja/ Horas trabajadas) x1.000.000	2,3
IFG	Índice de frecuencia general: (Núm. de accidentes con baja + sin baja/ Horas trabajadas) x1.000.000	9,3
IG	Índice de gravedad: (Núm. jornadas perdidas/cantidad de HHT)	0,03

14. Área Financiera

Estados contables del Contratista, presentados en el formato de la norma del emisor y en oportunidad exigida por la Auditoría Interna de la Nación.

En el período UPR S.A. hizo entrega de Estados financieros intermedios (semestral) al 30 de junio de 2019² y Estados financieros intermedios (trimestral) al 30 de setiembre de 2019³, ambos conteniendo: Informe de Compilación, Estados financieros intermedios, Estados de Posición/Situación Financiera, Estado de Resultados integrales, Estado de Flujos de Efectivo, Estado de Cambios en el Patrimonio y las Notas a los Estados Financieros.

Situación de Abengoa S.A. (casa matriz de la Sociedad)

Unidad Punta de Rieles S.A. ("la Sociedad") forma parte de Abengoa, compañía internacional que aplica soluciones tecnológicas innovadoras para el desarrollo sostenible en los sectores de infraestructuras, energía y agua.

El accionista controlante de la Sociedad, que posee el 85% del capital accionario, es Teyma Uruguay S.A., sociedad uruguaya perteneciente a Abengoa S.A., entidad española que es la controlante última del Grupo.

La situación del Grupo Abengoa durante los dos últimos ejercicios ha estado afectada por una significativa limitación de recursos financieros. Asimismo, desde el ejercicio 2015 ha tenido una reducción significativa de su patrimonio neto en su proceso de reestructura económica y Financiera.

A la fecha de emisión de los Estados financieros intermedios setiembre 2019, Abengoa S.A. continúa con sus operaciones, ejecutando los contratos vigentes y obteniendo adjudicaciones para nuevos contratos vigentes y obteniendo adjudicaciones para nuevos proyectos.

La reestructuración financiera así como las acciones para asegurar el plan de viabilidad, aprobado en enero 2019, le permitirá poder continuar como un negocio en marcha, con su actividad de forma competitiva y sostenible en el futuro.

Teyma Uruguay S.A., durante el ejercicio 2018 concretó una operación de reestructuración financiera con sus acreedores bancarios y comerciales. Teyma Uruguay S.A. se encontraba en incumplimiento de diversas obligaciones establecidas en los contratos de financiación mantenidos hasta la fecha de la mencionada reestructuración (noviembre 2018).

Esta operación suscripta por Teyma Uruguay S.A., conjuntamente con otras sociedades entidades del grupo Abengoa, le permitió cancelar la totalidad de su endeudamiento con sus acreedores bancarios.

Esta operación de reestructuración financiera, de la cual la Sociedad no ha formado parte de la operación, el cumplimiento de una serie de obligaciones y le impone un conjunto de restricciones durante la vigencia del mismo (cinco años a partir de noviembre 2018).

² Estados financieros Intermedios al 30/06/2019 emitido por UPR S.A., Agosto 30, 2019.

³ Estados financieros Intermedios al 30/09/2019 emitido por UPR S.A., Octubre 28, 2019.

De acuerdo a lo manifestado por el Consejo de Calificación de FIX SCR Uruguay Calificadora de Riesgo S.A. (afiliada de Fitch Ratings)⁴, en su informe emitido el 27 de noviembre del 2019, confirmo la calificación a 'A+sf(uy)' y la perspectiva positiva de las Obligaciones Negociables por UI 808.790.223 emitidas por Unidad Punta de Rieles S.A. Esta calificación implica una solida calidad crediticia respecto de otros emisores o emisiones del país. Sin embargo, cambios en las circunstancias o condiciones económicas pueden afectar la capacidad de repago en tiempo y forma en un grado mayor que para aquellas obligaciones financieras calificadas con categorías superiores.

Hechos relevantes

No se registraron hechos relevantes en el período.

Garantías

Las garantías de fiel cumplimiento para la Etapa Operación presentadas por UPR S.A. y emitidas por el BSE están compuestas por cinco documentos, cada uno de ellos por un monto de USD 498.161 con vigencia 17/12/2020.

Información general del Inspector del Contrato

En el período de análisis no hubo aportes por concepto de Inspección del Contrato.

15. Referencias

- (1) Estados financieros Intermedios al 30/06/2019 emitido por UPR S.A.
- (2) Estados financieros Intermedios al 30/09/2019 emitido por UPR S.A.
- (3) Informe de Actualización, Unidad Punta de Rieles S.A., Fix SCR Uruguay Calificadora de Riesgo S.A., Noviembre 27, 2019.
- (4) Informe trimestral de estadísticas de la Operación al 30/09/2019, emitido por UPR S.A.
- (5) Informe trimestral de estadísticas de la Operación al 31/12/2019, emitido por UPR S.A.
- (6) Reportes de Plataforma Tecnológica de la UPPL N°1.

Informe elaborado en Montevideo, Enero de 2020.-

Inspector del Contrato
Bernardo Vidal

⁴ Informe de Actualización, Unidad Punta de Rieles S.A., Fix SCR Uruguay Calificadora de Riesgo S.A., Noviembre 27, 2019.

16.Anexos

Anexo I – Programa de menús de invierno

Anexo II – Preparaciones e información nutricional menú de invierno

Anexo III – Programa de menús de verano

Anexo IV – Preparaciones e información nutricional menú de verano

Anexo I – Programa de menús de invierno

Semana 1

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Sopa de vegetales Medallones de pescado con papa	Sopa de vegetales Carne a la portuguesa con con arroz	Sopa de vegetales Estofado de pollo con calabaza	Sopa de vegetales Salteado de carne y vegetales con porotos	Sopa de vegetales Hamburguesa con pure	Sopa de vegetales Cazuela de pollo con arroz	Sopa de vegetales Cerdo y vegetales salteados con papines
Cena	Sopa de vegetales Polenta con tuco de carne	Sopa de vegetales Tortilla de verduras con papa	Sopa de vegetales Spaghetti con filetto	Sopa de vegetales Cazuela de arroz y verduras	Sopa de vegetales Guiso de porotos	Sopa de vegetales Pasta con pomarola	Sopa de vegetales Budín de pescado y espinaca con boniato
	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Crema de chocolate	Crema de vainilla	Crema de naranja	Crema de limon	Crema dulce de leche	Crema de vainilla	Crema de limón

Semana 2

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Sopa de vegetales Albondigas estofadas con arroz	Sopa de vegetales Medallones de pollo con puré	Sopa de vegetales Spaguehetti con tucó de carne	Sopa de vegetales Cazuela de mondongo	Sopa de vegetales Empanadas de carne con papa	Sopa de vegetales Chop suey de pollo con arroz	Sopa de vegetales Guiso de porotos y verdura
Cena	Sopa de vegetales Pasta con pomarola	Sopa de vegetales Guiso de carne, lentejas y verduras	Sopa de vegetales Budín de pescado con espinaca y boniato	Sopa de vegetales Salteado de carne y vegetales con arroz	Sopa de vegetales Polenta con tucó de carne	Sopa de vegetales Tortilla de verduras con papa	Sopa de vegetales Cazuela de cerdo con arroz
	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta de estación
	Pan Crema de chocolate	Pan Crema de vainilla	Pan Crema de naranja	Pan Crema de limon	Pan Crema dulce de leche	Pan Crema de vainilla	Pan Crema de limón

Semana 3

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
	Sopa de vegetales Chop suey de pollo con arroz	Sopa de vegetales Medallones de pescado con boniatos	Sopa de vegetales Carne en cubos en salsa demiglace con papines	Sopa de vegetales Albóndigas de pollo con puré	Sopa de vegetales Cazuela de lentejas con arroz	Sopa de vegetales Ensoñado de fideos	Sopa de vegetales Budin de pescado con papa
Almuerzo	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta de estación
Cena	Sopa de vegetales Polenta con tuco de carne	Sopa de vegetales Tortilla de papa con arroz	Sopa de vegetales Guiso de porotos	Sopa de vegetales Pasta con filetto	Sopa de vegetales Cazuela de arroz y verduras	Sopa de vegetales Cerdo y vegetales salteados con arroz	Sopa de vegetales Carbonara criolla
	Pan Crema de chocolate	Pan Crema de vainilla	Pan Crema de naranja	Pan Crema de limon	Pan Crema dulce de leche	Pan Crema de vainilla	Pan Crema de limón

Semana 4

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Sopa de vegetales Cerdo en salsa de mostaza con arroz amarillo	Sopa de vegetales Empanada de carne con papas	Sopa de vegetales Budín de pescado con arroz	Sopa de vegetales Hamburguesas con pure	Sopa de vegetales Medallones de pescado con papa	Sopa de vegetales Pollo a la portuguesa con arroz	Sopa de vegetales Pasta con tuco
Cena	Sopa de vegetales Feijoada	Sopa de vegetales Estofado con tirabuzones	Sopa de vegetales Polenta con filetto	Sopa de vegetales Guiso de lentejas con arroz	Sopa de vegetales Spaghetti con tuco de carne	Sopa de vegetales Cazuela de mondongo con arroz	Sopa de vegetales Cerdo al ajillo con pure
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Crema de chocolate	Crema de vainilla	Crema de naranja	Crema de limon	Crema dulce de leche	Crema de vainilla	Crema de limón

Anexo II – Preparaciones e información nutricional menú de invierno

SEMANA 1

DIA 1 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Medallones de pescado con papa. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Polenta con tuco de carne. Pan. Crema.	Energía	2932
	HdeC	55%
	Pr	15%
	Grasa	30%
	Sadio	178mg
	Fibra	19gr

DIA 2 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Carne a la portuguesa con arroz. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Tortilla de verduras con papa. Pan. Crema.	Energía	2944
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sadio	146mg
	Fibra	23gr

DIA 3 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Estofado de pollo con calabaza. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Spaghetti con filetto. Pan. Crema.	Energía	2610
	HdeC	62%
	Pr	13%
	Grasa	25%
	Sadio	198mg
	Fibra	25gr

DIA 4 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Salteado de carne con vegetales y porotos. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Cazuela de arroz y verduras. Pan. Crema.	Energía	2771
	HdeC	61%
	Pr	14%
	Grasa	25%
	Sadio	193mg
	Fibra	23gr

DIA 5 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Hamburguesas con pure. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Guiso de porotos. Pan. Crema.	Energía	2946
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sadio	200mg
	Fibra	30gr

DIA 6 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Cazuela de pollo con arroz. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Pasta con pomarolla. Pan. Crema.	Energía	2675
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sadio	172mg
	Fibra	22gr

DIA 7 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Cerdo y vegetales salteados con papines. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Bidin de pescado y espinaca con boniatos. Pan. Crema.	Energía	2946
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sadio	198mg
	Fibra	26gr

SEMANA 2

DIA 1 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Albondigas estofadas con arroz. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Pasta con pomarola. Pan. Crema.	Energía	3090
	HdeC	56%
	Pr	15%
	Grasa	29%
	Sadio	189mg
	Fibra	21gr

DIA 2 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Medallones de pollo con pure. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Guiso de carne,lentejas y verduras. Pan. Crema.	Energía	2734
	HdeC	55%
	Pr	15%
	Grasa	30%
	Sadio	195mg
	Fibra	21gr

DIA 3 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Spaghetti con tuco de carne. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Budin de pescado con espinaca y boniato. Pan. Crema.	Energía	2919
	HdeC	59%
	Pr	15%
	Grasa	26%
	Sadio	186mg
	Fibra	23gr

DIA 4 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Cazuela de mondongo. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Salteado de carne con vegetaes y arroz. Pan. Crema.	Energía	3040
	HdeC	59%
	Pr	15%
	Grasa	26%
	Sadio	167mg
	Fibra	21gr

DIA 5 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Empanada de carne con papas. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Polenta con tuco de carne. Pan. Crema.	Energía	2738
	HdeC	61%
	Pr	13%
	Grasa	26%
	Sadio	200mg
	Fibra	22gr

DIA 6 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Chop suey de pollo con arroz. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Tortilla de verduras con papa. Pan. Crema.	Energía	2675
	HdeC	61%
	Pr	14%
	Grasa	25%
	Sadio	185mg
	Fibra	30gr

DIA 7 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Guiso de porotos y verduras. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Cazuela de cerdo con arroz. Pan. Crema.	Energía	3053
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sadio	192mg
	Fibra	30gr

SEMANA 3

DIA 1 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Chop suey de pollo con arroz. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Polenta con tuco de carne. Pan. Crema.	Energía	2610
	HdeC	60%
	Pr	14%
	Grasa	26%
	Sadio	179mg
	Fibra	21gr

DIA 2 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Medallones de pescado con boniato. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Tortilla de papa con arroz. Pan. Crema.	Energía	3067
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sadio	189mg
	Fibra	19gr

DIA 3 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Carne en cubo con salsa y papines. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Guiso de porotos. Pan. Crema.	Energía	2761
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sadio	195mg
	Fibra	19gr

DIA 4 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Albòndigas de pollo con purè. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Pasta con filetto. Pan. Crema.	Energía	2761
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sadio	162mg
	Fibra	19gr

DIA 5 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Cazuela de lentejas con arroz. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Cazuela de arroz y verduras. Pan. Crema.	Energía	2629
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sadio	193mg
	Fibra	30gr

DIA 6 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Ensopado de fideos. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Cerdo y vegetales salteados con arroz. Pan. Crema.	Energía	2747
	HdeC	55%
	Pr	15%
	Grasa	30%
	Sadio	168mg
	Fibra	20gr

DIA 7 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Budin de pescado con papas. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Carbonara criolla. Pan. Crema.	Energía	2857
	HdeC	57%
	Pr	15%
	Grasa	28%
	Sadio	197mg
	Fibra	26gr

SEMANA 4

DIA 1 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Cerdo en salsa de mostaza con arroz. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Feijoadá. Pan. Crema.	Energía	2946
	HdeC	56%
	Pr	15%
	Grasa	29%
	Sadio	195mg
	Fibra	25mg

DIA 2 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Empanadas de carne con papas. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Estofado con tirabuzones. Pan. Crema.	Energía	2795
	HdeC	62%
	Pr	13%
	Grasa	25%
	Sadio	185mg
	Fibra	21gr

DIA 3 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Budin de pescado con arroz. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Polenta con filetto. Pan. Crema.	Energía	2610
	HdeC	60%
	Pr	14%
	Grasa	26%
	Sadio	198mg
	Fibra	21gr

DIA 4 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Hamburguesas con purè. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Guiso de lentejas con arroz. Pan. Crema.	Energía	2897
	HdeC	55%
	Pr	16%
	Grasa	29%
	Sadio	176mg
	Fibra	25gr

DIA 5 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Medallones de pescado con papa. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Sapaghetti con tuco de carne. Pan. Crema.	Energía	3120
	HdeC	61%
	Pr	14%
	Grasa	25%
	Sadio	181mg
	Fibra	20gr

DIA 6 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Pollo a la portuguesa con arroz. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Cazuela de mondongo con arroz. Pan. Crema.	Energía	2871
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sadio	195mg
	Fibra	27gr

DIA 7 Desayuno:Café con leche con pan con dulce. Almuerzo:Sopa. Pasta con tuco. Pan. Fruta. Merienda:Pan. Cena: Sopa. Cerdo al ajillo con pure. Pan. Crema.	Energía	3110
	HdeC	55%
	Pr	15%
	Grasa	30%
	Sadio	168mg
	Fibra	21gr

SEMANA 1

DIA 1 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budín de pescado con papas al horno. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Polenta con carne y zanahoria. Postre	Energía	2702Kcal
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	138mg
	Fibra	22gr

DIA 2 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con zanahoria y zapallito con arroz y perejil. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tortilla sin leche, sin arvejas, sin cebolla. Con papa. Postre	Energía	2698Kcal
	HdeC	62%
	Pr	13%
	Grasa	25%
	Sodio	142mg
	Fibra	20gr

DIA 3 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con brócoli y zanahoria con puré de calabaza. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Spaghetti con chauchas y berenjena. Postre	Energía	2687Kcal
	HdeC	63%
	Pr	11%
	Grasa	26%
	Sodio	137mg
	Fibra	22gr

DIA 4 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con zucchini y zanahoria con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Cazuela de arroz y verduras sin cebolla sin salsa. Postre	Energía	2707Kcal
	HdeC	64%
	Pr	10%
	Grasa	26%
	Sodio	140mg
	Fibra	20gr

DIA 5 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con brócoli y calabaza con puré de papa. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Souffle de zapallito de arroz. Postre	Energía	2671Kcal
	HdeC	62%
	Pr	12%
	Grasa	26%
	Sodio	138mg
	Fibra	21gr

DIA 6 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con arroz y perejil. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pasta con berenjenas y zanahoria. Postre	Energía	2700Kcal
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	145mg
	Fibra	23gr

DIA 7 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne con chaucha y zanahoria con papines. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Budín de pescado con papas al horno. Postre	Energía	2697Kcal
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sodio	131mg
	Fibra	20gr

SEMANA 2

DIA 1 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne de vaca con arroz zucchini zanahoria. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pasta con zapallito y zanahoria. Postre	Energía	2695Kcal
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	140mg
	Fibra	23gr
DIA 2 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con brócoli y calabaza con puré. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Carne vacuna con berenjena y zanahoria con arroz. Postre	Energía	2699Kcal
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	135mg
	Fibra	22gr
DIA 3 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Spagueti con carne y espinaca. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Budín de pescado con papas al horno. Postre	Energía	2689Kcal
	HdeC	59%
	Pr	15%
	Grasa	26%
	Sodio	139mg
	Fibra	20gr
DIA 4 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo zapallito y zanahoria con puré de calabaza. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Cazuela de arroz y verduras sin cebolla sin salsa. Postre	Energía	2691Kcal
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	131mg
	Fibra	22gr
DIA 5 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con berenjena y zucchini con papas. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Polenta con carne y zanahoria con calabaza. Postre	Energía	2704Kcal
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	140mg
	Fibra	21gr
DIA 6 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Chop suey sin repollo y cebolla con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tortilla de verduras, sin leche, sin cebolla y sin arveja con papa. Postre	Energía	2710cal
	HdeC	61%
	Pr	14%
	Grasa	25%
	Sodio	138mg
	Fibra	20gr
DIA 7 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con berenjena y chaucha con papa. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pollo con zapallito y zanahoria con arroz. Postre	Energía	2715Kcal
	HdeC	59%
	Pr	15%
	Grasa	26%
	Sodio	139mg
	Fibra	21gr

SEMANA 3

DIA 1 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Chop suey sin repollo y cebolla con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Polenta con carne con espinaca. Postre	Energía	2697Kcal
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	139mg
	Fibra	21gr

DIA 2 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budín de pescado con papas al horno. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tortilla de verduras, sin leche, sin cebolla y sin arveja arroz. Postre	Energía	2689Kcal
	HdeC	62%
	Pr	13%
	Grasa	25%
	Sodio	145mg
	Fibra	23gr

DIA 3 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con zucchini y berenjena con papas. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Cazuela de arroz y verduras sin cebolla sin salsa. Postre	Energía	2681Kcal
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	140mg
	Fibra	21gr

DIA 4 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con calabaza y brócoli con pure. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pasta con zapallito y zanahoria. Postre	Energía	2708Kcal
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	135mg
	Fibra	23gr

DIA 5 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne con chauchas y zapallito con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Souffle de calabaza con papa. Postre	Energía	2699Kcal
	HdeC	61%
	Pr	13%
	Grasa	26%
	Sodio	146mg
	Fibra	23gr

DIA 6 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Ensopado de fideos, sin salasa, sin cebolla. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pollo con zapallito y berenjenas con arroz. Postre	Energía	2702Kcal
	HdeC	63%
	Pr	12%
	Grasa	25%
	Sodio	137mg
	Fibra	21gr

DIA 7 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budín de pescado con papas al horno. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Carne vacuna con zucchini y zanahoria con pure mixto. Postre	Energía	2695Kcal
	HdeC	59%
	Pr	15%
	Grasa	26%
	Sodio	140mg
	Fibra	20gr

SEMANA 4

DIA 1 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con calabaza y brócoli con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena:Cazuela de arroz y verduras sin cebolla sin salsa. Postre	Energia	2705Kcal
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	135mg
	Fibra	23gr

DIA 2 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con berenjena y zucchini con papas. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tirabuzones con zapallito, zanahoria y perejil. Postre	Energia	2691Kcal
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	140mg
	Fibra	21gr

DIA 3 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budín de pescado con papas al horno. Postre Merienda: Pan dieta. Cena:Polenta con carne con zanahoria. Postre	Energia	2706Kcal
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sodio	142mg
	Fibra	20gr

DIA 4 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne con chauchas y zapallito con pure. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pollo con calabaza y brócoli con pure. Postre	Energia	2690Kcal
	HdeC	60%
	Pr	14%
	Grasa	26%
	Sodio	131mg
	Fibra	22gr

DIA 5 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budín de pescado con papas al horno. Postre Merienda: Pan dieta. Cena:Spaghetti con zanahoria y berenjenas. Postre	Energia	2671Kcal
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	146mg
	Fibra	23gr

DIA 6 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con calabaza y zapallito con arroz con perejil. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Carne con zucchini y chaucha con papa. Postre	Energia	2712Kcal
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sodio	137mg
	Fibra	21gr

DIA 7 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pasta con brocoli y zanahoria. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pollo con calabaza y zapallito con arroz y perejil. Postre	Energia	2713Kcal
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sodio	140mg
	Fibra	20gr

Anexo III – Programa de menús de verano

Semana 1

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Cazuela de cerdo con arroz	Albondigas de pollo con puré	Medallones de pescado con boniato	Carne a al portuguesa con arroz	Empanada con papa	Chop suey de pollo con arroz	Budín de pescado y espinaca con boniatos
Cena	Pasta con pomarolla	Cazuela de lentejas	Spaghetti con tuco	Tortilla de arroz con verduras	Polenta con filetto	Tortilla de verdura con papa	Albondigas de carne con arroz
	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta
	Pan Crema de chocolate	Pan Crema de vainilla	Pan Crema de naranja	Pan Crema de limon	Pan Crema dulce de leche	Pan Crema de vainilla	Pan Crema de limón

Semana 2

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Cerdo y vegetales con arroz	Medallon de pollo con boniato	Budin de pescado y espinaca con papa	Hamburguesa con puré	Empanadas de carne con boniato	Cerdo a la cacerola	Estofado de pollo con arroz
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta de estación
Cena	Polenta con filetto	Feijoada vegetariana	Cazuela de lenteja con arroz	Ensopado de fideos	Guiso de poroto	Spaguetti con Pomarolla	Tortilla de calabaza con papines
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Crema de chocolate	Crema de vainilla	Crema de naranja	Crema de limon	Crema dulce de leche	Crema de vainilla	Crema de limón

Semana 3

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Medallones de pescado con papa	Cerdo a la mostaza con arroz	Albondigas de carne con pure	Budín de pescado con boniato	Empanadas con papas	Chop suey de pollo con arroz	Cazuela de lenteja
	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta	Pan Fruta de estación
Cena	Polenta con tuco de carne	Spaghetti con filetto	Tortilla de verduras con arroz	Guiso de porotoo y verdura	Cazuela de arroz con verduras	Budín de calabaza y espinaca con boniato	Pasta con pomarolla
	Pan Crema de chocolate	Pan Crema de vainilla	Pan Crema de naranja	Pan Crema de limon	Pan Crema dulce de leche	Pan Crema de vainilla	Pan Crema de limón

Semana 4

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Budín de pescado y papa con arroz	Medallones de pollo con boniato	Cazuela de lentejas con arroz	Hamburguesa con pure	Empanadas con boniatos	Pollo a la portuguesa con puré	Cerdo al ajillo con arroz
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Cena	Risotto de pollo y vegetales	Polenta con pomarolla.	Ensapado de fideos	Cazuela de mondongo con arroz	Carbonara criolla	Pasta con filetto	Tortilla de calabaza con papines
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Crema de chocolate	Crema de vainilla	Crema de naranja	Crema de limon	Crema dulce de leche	Crema de vainilla	Crema de limón

Semana 1

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Pollo con zapallito y zanahoria con arroz	Pollo con calabaza y brócoli con pure.	Budin de pescado con papas al horno.	Carne vacuna con zapallito y zanahoria con arróz y perejil.	Carne vacuna con berenjenas y zuccinni con papas.	Chop suey sin repollo y cebolla con arroz	Budin de pescado con papas al horno.
Cena	Pasta con berenjenas y zanahoria.	Carne con chauchas y zapallito con arro	Spaguetti con zanahoria y berenjenas.	Tortilla de espinaca con arroz	Polenta con carne con zanahoria	Tortilla sin leche, sin arvejas, sin cebolla. Con papa	Carne de vaca con arroz zuccinni zanahoria.
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
	Crema de chocolate	Crema de vainilla	Crema de naranja	Crema de limon	Crema dulce de leche	Crema de vainilla	Crema de limón

Semana 2

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Pollo con zapallito y berenjenas con arroz	Pollo con brócoli y calabaza con puré	Budín de pescado con papas al horno.	Carne con zanahoria y zucchini con pure	Carne vacuna con berenjena y zucchini con papas	Pollo con zapallito y zanahoria con arroz	Pollo con brócoli y zanahoria con puré de calabaza
Cena	Polenta con carne con zanahoria	Cazuelade arroz y verduras sin cebolla sin salsa.	Carne con chauchas y zapallito con arro	Tirabuzones con zapallito, zanahoria y perejil.	Cazuela de arroz y verduras sin cebolla sin salsa	Pasta con berenjenas y zanahoria	Tortilla de calabaza con papas
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta de estación
	Crema de chocolate	Crema de vainilla	Crema de naranja	Crema de limon	Crema dulce de leche	Crema de vainilla	Crema de limón

Semana 3

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Budin de pescado con papas al horno.	Pollo con calabaza y brócoli con arroz	Carne vacuna con arroz zucchini y zanahoria.	Budin de pescado con ppas al horno.	Carne vacuna con berenjena y zucchini con papas	Chop suey sin repollo y cebolla con arroz	Carne con chauchas y zapallito con arroz
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta de estación
Cena	Polenta con carne y zanahoria con calabaza	Spaguetti con chauchas y berenjenas	Tortilla sin leche, sin arvejas, sin cebolla. Con papa	Souffle de zapallitos con arroz	Cazuela de arroz y verduras sin cebolla sin salsa	Budin de calabaza y espinaca con pure.	Pasta con berenjenas y zanahoria.
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Crema de chocolate	Crema de vainilla	Crema de naranja	Crema de limon	Crema dulce de leche	Crema de vainilla	Crema de limón

Semana 4

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Desayuno	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce	Leche con cocoa Pan con dulce	Café con leche Pan con dulce
Almuerzo	Budin de pescado y verdura con arroz	Pollo con brócoli y calabaza con puré	Carne con chauchas y zapallito con arroz	Carne con zanahoria y zucchini con pure	Carne vacuna con berenjena y zuccinni con papas	Pollo con calabaza y zapallito con arroz con perejil	Carne co berenjena y zanahoria con pure
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
Cena	Risotto de pollo y vegetales	Polenta con carne con zanahoria.	Ensapado de fideos, sin salsa, sin cebolla	Pollo zapallito y zanahoria con pure de calabaza	Carne vacuna con zuccinni y zanahoria con puré mixto	Pasta con zapallito y zanahoria	Tortilla de calabaza con papas
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Crema de chocolate	Crema de vainilla	Crema de naranja	Crema de limon	Crema dulce de leche	Crema de vainilla	Crema de limón

Anexo IV – Preparaciones e información nutricional menú de verano

SEMANA 1

DÍA 1 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Cazuela de cerdo con arroz. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Pasta con pomarolla. Pan. Crema.	Energía	2755
	HdeC	62%
	Pr	13%
	Grasa	25%
	Sodio	178mg
	Fibra	17gr

DÍA 2 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Albóndigas de pollo con puré. Pan. Fruta Merienda: Pan. Cena: Cazuela de lentejas. Pan. Crema.	Energía	2823
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sodio	183mg
	Fibra	24gr

DÍA 3 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Medallones de pescado con boniato. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Spaguetti con tuco. Pan. Crema.	Energía	2851
	HdeC	56%
	Pr	17%
	Grasa	27%
	Sodio	176mg
	Fibra	17gr

DÍA 4 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Carne a la portuguesa con arroz. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Tortilla de arroz con verduras. Pan. Crema.	Energía	2667
	HdeC	58%
	Pr	16%
	Grasa	27%
	Sodio	167mg
	Fibra	23gr

DÍA 5 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Empanada con papa. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Polenta con filetto. Pan. Crema.	Energía	2656
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	167mg
	Fibra	19gr

DÍA 6 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Chop suey de pollo con arroz. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Tortilla de verdurda con papa. Pan. Crema.	Energía	2610
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	183mg
	Fibra	19gr

DÍA 7 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Budín de pescado y espinaca con boniato. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Albóndigas de carne con arroz. Pan. Crema.	Energía	3097
	HdeC	55%
	Pr	15%
	Grasa	30%
	Sodio	176mg
	Fibra	20gr

SEMANA 1

DÍA 1 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Cerdo y vegetales con arroz. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Polenta con filetto. Pan. Crema.	Energía	2785
	HdeC	59%
	Pr	14%
	Grasa	27%
	Sodio	188mg
	Fibra	23gr

DÍA 2 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Medallon de pollo con boniato. Pan. Fruta Merienda: Pan. Cena: Feijoada vegetariana. Pan. Crema.	Energía	2610
	HdeC	59%
	Pr	15%
	Grasa	26%
	Sodio	183mg
	Fibra	24gr

DÍA 3 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Budin de pescado y espinaca con papa. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Cazuela de lenteja con arroz. Pan. Crema.	Energía	2705
	HdeC	61%
	Pr	14%
	Grasa	25%
	Sodio	196mg
	Fibra	22gr

DÍA 4 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Hamburguesa con puré. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Ensopado de fideos. Pan. Crema.	Energía	2698
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	163mg
	Fibra	17gr

DÍA 5 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Empanada con papa. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Guiso de poroto. Pan. Crema.	Energía	2728
	HdeC	65%
	Pr	12%
	Grasa	23%
	Sodio	179mg
	Fibra	21gr

DÍA 6 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Cerdo a la acerola. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Spaguetti con pomarolla. Pan. Crema.	Energía	2725
	HdeC	59%
	Pr	13%
	Grasa	28%
	Sodio	194mg
	Fibra	18gr

DÍA 7 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Estofado de pollo con arroz. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Tortilla de calabaza con papines. Pan. Crema.	Energía	2699
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	189mg
	Fibra	23gr

SEMANA 3

DÍA 1 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Medallones de pescado con papa. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Polenta con tuco de carne. Pan. Crema.	Energía	2694
	HdeC	56%
	Pr	16%
	Grasa	28%
	Sodio	195mg
	Fibra	17gr

DÍA 2 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Cerdo a la mostaza con arroz. Pan. Fruta Merienda: Pan. Cena: Spaguetti con filetto. Pan. Crema.	Energía	2610
	HdeC	59%
	Pr	14%
	Grasa	27%
	Sodio	185mg
	Fibra	24gr

DÍA 3 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Albondigas de carne con pure. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Tortilla de verdura con arroz. Pan. Crema.	Energía	2893
	HdeC	55%
	Pr	15%
	Grasa	30%
	Sodio	176mg
	Fibra	23gr

DÍA 4 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Budin de pescado con boniato. Pan. Fruta Merienda: Pan. Cena: Guiso de porotos y verduras. Pan. Crema.	Energía	2625
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	167mg
	Fibra	23gr

DÍA 5 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Empanada con papa. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Cazuela de arroz con verduras. Pan. Crema.	Energía	2769
	HdeC	63%
	Pr	12%
	Grasa	25%
	Sodio	191mg
	Fibra	22gr

DÍA 6 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Chop suey de pollo con arroz. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Budin de calabaza y espinaca con boniato. Pan. Crema.	Energía	2810
	HdeC	61%
	Pr	14%
	Grasa	25%
	Sodio	194mg
	Fibra	25gr

DÍA 7 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Cazuela de lenteja. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Pasta con pomarolla. Pan. Crema.	Energía	2790
	HdeC	62%
	Pr	15%
	Grasa	23%
	Sodio	187mg
	Fibra	21gr

SEMANA 4

DÍA 1 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Budin de pescado y papa con arroz. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Risotto de pollo y vegetales. Pan. Crema.	Energía	2663
	HdeC	56%
	Pr	15%
	Grasa	29%
	Sodio	174mg
	Fibra	20gr

DÍA 2 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Medallones de pollo con boniato. Pan. Fruta Merienda: Pan. Cena: Polenta con pomarolla. Pan. Crema.	Energía	2732
	HdeC	60%
	Pr	10%
	Grasa	30%
	Sodio	182mg
	Fibra	17gr

DÍA 3 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Cazuela de lentejas con arroz. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Ensopado de fideos. Pan. Crema.	Energía	2710
	HdeC	63%
	Pr	12%
	Grasa	25%
	Sodio	194mg
	Fibra	20gr

DÍA 4 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Hamburguesa con pure. Pan. Fruta Merienda: Pan. Cena: Cazuela de mondongo con arroz. Pan. Crema.	Energía	2867
	HdeC	57%
	Pr	14%
	Grasa	29%
	Sodio	169mg
	Fibra	21gr

DÍA 5 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Empanada con papa. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Carbonara criolla. Pan. Crema.	Energía	2623
	HdeC	59%
	Pr	13%
	Grasa	28%
	Sodio	173mg
	Fibra	20gr

DÍA 6 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Pollo a la portuguesa con puré. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Pasta con filetto. Pan. Crema.	Energía	2626
	HdeC	62%
	Pr	13%
	Grasa	23%
	Sodio	185mg
	Fibra	18gr

DÍA 7 Desayuno: Café con leche con pan con dulce. Almuerzo: Cerdo al ajillo con arroz. Pan. Fruta. Merienda: Pan. Cena: Tortilla de calabaza con papines. Pan. Crema.	Energía	2643
	HdeC	58%
	Pr	12%
	Grasa	30%
	Sodio	197mg
	Fibra	23gr

SEMANA 1

DIA 1 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con zapallito y zanahoria con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pasta con berenjenas y zanahoria Postre	Energía	2695Kcal
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	134mg
	Fibra	24gr

DIA 2 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con calabaza y brócoli con pure.Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Carne con chaucha zapallito y arroz. Postre	Energía	2703Kcal
	HdeC	60%
	Pr	13%
	Grasa	27%
	Sodio	147mg
	Fibra	22gr

DIA 3 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budín de pescado con papas al horno. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Spaguetti con zanahoria y berenjenas. Postre	Energía	2687Kcal
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	136mg
	Fibra	23gr

DIA 4 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con zapallito y zanahoria con arroz y perejil. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tortilla de espinaca con arroz. Postre	Energía	2710Kcal
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	142mg
	Fibra	21gr

DIA 5 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con berenjenas y zucchini con papas. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Polenta con carne con zanahoria.Postre	Energía	2653Kcal
	HdeC	62%
	Pr	12%
	Grasa	26%
	Sodio	146mg
	Fibra	20gr

DIA 6 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Chop suey sin repollo y cebolla con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tortilla sin leche, sin arvejas, sin cebolla. Con papa.Postre	Energía	2716Kcal
	HdeC	63%
	Pr	11%
	Grasa	26%
	Sodio	152mg
	Fibra	21gr

DIA 7 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budín de pescado con papas al horno. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Carne de vaca con arroz zucchini zanahoria. Con papa.Postre	Energía	2704Kcal
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	136mg
	Fibra	19gr

SEMANA 2

DIA 1 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con zapallito y berenjenas con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Polenta con carne con zanahoria. Postre	Energía	2689Kcal
	HdeC	62%
	Pr	13%
	Grasa	25%
	Sodio	139mg
	Fibra	21gr

DIA 2 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con brócoli y calabaza con puré. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Cazuelade arroz y verduras sin cebolla sin salsa. Postre	Energía	2709Kcal
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	145mg
	Fibra	23gr

DIA 3 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budín de pescado con papas al horno. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Carne con chauchas y zapallito con arroz. Postre	Energía	2693Kcal
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	142mg
	Fibra	20gr

DIA 4 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne con zanahoria y zucchini con pure. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tirabuzones con zapallito, zanahoria y perejil. Postre	Energía	2686Kcal
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	131mg
	Fibra	22gr

DIA 5 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con berenjena y zucchini con papas. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Cazuela de arroz y verduras sin cebolla ni salsa. Postre	Energía	2720Kcal
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	146mg
	Fibra	23gr

DIA 6 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con zapallito y zanahoria con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pasta con berenjenas y zanahoria. Postre	Energía	2697Kcal
	HdeC	63%
	Pr	12%
	Grasa	25%
	Sodio	137mg
	Fibra	21gr

DIA 7 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con brócoli y zanahoria con puré de calabaza. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tortilla de calabaza con papas. Postre	Energía	2713Kcal
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sodio	140mg
	Fibra	20gr

SEMANA 3

DIA 1 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budin de pescado con papas al horno. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Polenta con carne y zanahoria con calabaza. Postre	Energia	2715Kcal
	HdeC	61%
	Pr	14%
	Grasa	25%
	Sodio	141mg
	Fibra	22gr

DIA 2 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con calabaza y brócoli con arroz Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Spaguetti con chauchas y berenjenas. Postre	Energia	2684Kcal
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	133mg
	Fibra	24mg

DIA 3 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con arroz zucchini y zanahoria.. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tortilla sin leche, sin arvejas, sin cebolla. Con papa. Postre	Energia	2699kcal
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	139mg
	Fibra	20gr

DIA 4 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budín de pescado con papas al horno Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Souffle de zapallitos con arroz. Postre	Energia	2687Kcal
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sodio	143mg
	Fibra	19gr

DIA 5 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con berenjena y zucchini con papas. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Cazuela de arroz y verduras sin cebolla sin salsa. Postre	Energia	2705Kcal
	HdeC	63%
	Pr	11%
	Grasa	26%
	Sodio	131mg
	Fibra	22gr

DIA 6 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Chop suey sin repollo y cebolla con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Budin de calabaza y espinaca con pure. Postre	Energia	2701Kcal
	HdeC	63%
	Pr	12%
	Grasa	25%
	Sodio	135mg
	Fibra	23gr

DIA 7 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne con chauchas y zapallito con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pasta con berenjenas y zanahoria.. Postre	Energia	2679Kcal
	HdeC	64%
	Pr	11%
	Grasa	25%
	Sodio	138mg
	Fibra	20gr

SEMANA 4

DIA 1 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Budin de pescado y verdura con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Risotto de pollo y vegetales. Postre	Energia	2711Kcal
	HdeC	60%
	Pr	15%
	Grasa	25%
	Sodio	134mg
	Fibra	21gr
DIA 2 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con brócoli y calabaza con puré. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Polenta con carne con zanahoria. Postre	Energia	2703Kcal
	HdeC	62%
	Pr	12%
	Grasa	26%
	Sodio	137mg
	Fibra	20gr
DIA 3 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne con chauchas y zapallito con arroz. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Ensopado de fideos, sin salsa, sin cebolla. Postre	Energia	2694Kcal
	HdeC	65%
	Pr	10%
	Grasa	25%
	Sodio	142mg
	Fibra	21gr
DIA 4 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne con zanahoria y zucchini con pure. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pollo zapallito y zanahoria con pure de calabaza. Postre	Energia	2713Kcal
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sodio	131mg
	Fibra	22gr
DIA 5 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne vacuna con berenjena y zucchini con papas. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Carne vacuna con zucchini y zanahoria con puré mixto. Postre	Energia	2699Kcal
	HdeC	59%
	Pr	15%
	Grasa	26%
	Sodio	136mg
	Fibra	20gr
DIA 6 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Pollo con calabaza y zapallito con arroz con perejil. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Pasta con zapallito y zanahoria. Postre	Energia	2691Kcal
	HdeC	63%
	Pr	11%
	Grasa	26%
	Sodio	137mg
	Fibra	21gr
DIA 7 Desayuno: Té, pan de dieta. Almuerzo: Carne co berenjena y zanahoria con pure. Postre Merienda: Pan dieta. Cena: Tortilla de calabaza con papas. Postre	Energia	2710Kcal
	HdeC	58%
	Pr	15%
	Grasa	27%
	Sodio	140mg
	Fibra	20ge