

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

**2º INFORME DE ESTADO DE SITUACIÓN DEL  
CONTRATO ETAPA DE EXPLOTACIÓN**

**Período: Julio - Diciembre 2018**

**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**



Construye

**ABENGOA**  
TEYMA

**ABENGOA**  
INABENSA

Montevideo, enero de 2019

## Contenido

1.	Antecedentes .....	3
2.	Resumen ejecutivo .....	3
3.	Operación: .....	5
3.1.	Estructura organizativa vigente de la sociedad y cambios realizados en el período. ..	5
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.....	7
4.2.1.	Mantenimiento preventivo .....	7
4.2.2.	Mantenimiento Correctivo.....	8
4.2.3.	Sustitución por vida útil .....	8
5.	Estado de la infraestructura .....	8
6.	Estado del equipamiento estándar.....	9
7.	Estado del equipamiento y sistemas de seguridad .....	9
8.	Cumplimiento de los programas de servicios.....	9
8.1.	Programa de alimentación .....	9
8.2.	Programa de Aseo y control de plagas .....	11
8.3.	Programa de Lavandería .....	13
8.4.	Servicio de Economato .....	14
9.	Consumos .....	14
10.	Ingresos totales del Contratista y su desglose por fuente o concepto. ....	15
10.1.	Disponibilidad .....	16
10.2.	Ocupación .....	16
10.2.1.	Calidad de la Disponibilidad .....	17
10.3.	Sobrepoblación .....	19
11.	Tareas fuera de programa .....	19
11.1.	Lavandería.....	19
11.2.	Aseo y Control de Plagas.....	19
11.3.	Alimentación .....	19
11.4.	Economato .....	21
11.5.	Mantenimiento .....	21
12.	Informe laboral .....	23
13.	Área Financiera .....	23
14.	Anexos .....	27

## 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.

La etapa de Pre-Construcción que iniciara el 27 de Mayo de 2014 con la adjudicación provisional del contrato PPP a UPR S.A., culminó el 17 de Agosto de 2015 con el inicio de las obras.

Con fecha 22 de diciembre del 2017, en el marco de lo establecido en el punto 1.11.6 del Pliego de condiciones y previos los procedimientos fijados por pliego y contrato, fue concedida la Puesta de Servicio Provisoria.

Con fecha 18 de enero de 2018 fue certificado el **Precio Final Reconocido de las Obras** por el Inspector de Contrato, como está establecido en el punto 1.10.16 del Pliego de Condiciones, ascendiendo el mismo a **UI 776.402.954** (Unidades Indexadas setecientos setenta y seis millones cuatrocientos dos mil novecientos cincuenta y cuatro) y notificado a UPR S.A. quien manifestó por nota n° 700000/335/2018, de 19 de enero de 2018, su conformidad con el mismo. En tal sentido, dado que es coincidente con el manifestado en la oferta, se entendió que el PEFI opera automáticamente.

Autorizándose, mediante Resolución del Ministerio del Interior, la Puesta de Servicio Definitiva con fecha 22 de enero del 2018, e iniciando el 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 el Inspector del Contrato elevó el 1er Informe de Estado de Situación del Contrato Etapa de Explotación correspondiente al período: Enero/Junio 2018.

## 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 octava 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 2018, corresponde a los acontecimientos referentes a la Etapa de Operación en sus tercer y cuarto trimestres de evaluación.

Se mencionan en él las principales estadísticas realizadas en el período.

Al 31 de Diciembre del 2018 la cantidad de personas privadas de libertad alojadas en la Unidad es de 1.001.

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.

Con respecto al estado en que se encuentra la infraestructura, el equipamiento estándar y el equipamiento y sistemas de seguridad, son todos equipos nuevos y están en perfecto 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.

Por otra parte se han constatado en algunos módulos hechos de vandalismo que están siendo analizados por el INR, la Inspección del contrato y UPR S.A.

Consecuencia de incidencias de vandalismo en Edificio AC 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, en los primeros meses de operación y solicitó presupuesto.

Autorizándose con fecha 14 de Noviembre del 2018 el inicio de ejecución de obras, con un plazo de 90 días.

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 paso a su versión de verano el 17 de diciembre.

En total en el período julio - setiembre se han servido 351.808 servicios y en el periodo octubre - diciembre 369.823 servicios, siendo un total de 721.631 servicios en el semestre.

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.

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.

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 83.258 plazas ocupadas. Con fecha del 22 de julio, se cumplieron los primeros 6 meses de operación, por lo que el descuento generado sobre las plazas no ocupadas, se realizó solo por los primeros 22 días, por lo

tanto, la disponibilidad sufrió un descuento por ocupación de 23.328 plazas. Para el período octubre - diciembre se registró una disponibilidad de 208.840 plazas, de las cuales 180.320 son plazas funcionales.

El factor de Calidad de la disponibilidad en el periodo julio – setiembre fue de 0,9921 y de 0,9966 en el período octubre – diciembre, debido a algunos incumplimientos en incidencias reparadas fuera de los tiempos de respuesta.

Finalmente, en el período, UPR S.A. ha realizado actividades fuera de programa que están siendo consideradas por esta Inspección de Contrato.

Al cierre del 2º semestre de año 2018, se encuentran trabajando un total de 174 personas para la empresa contratista, la plantilla de Etarey S.A. se encuentra conformada por 146 personas: 10 cargos de responsables y administración, 9 supervisores y 127 operarios directos (incluyendo los referentes) asignados a las actividades de los servicios, por otra parte Euroclar S.A. cuenta con 28 personas trabajando en las actividades de producción de alimentos.

De la totalidad de personal que desempeña labores para la empresa contratista, se encuentran trabajando 62 PPL, lo cual representa el 49% del personal operario en funciones.

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

En el camino de la mejora continua, se llevaron a cabo varias instancias de capacitación:

- Funcionarios PPL, donde a través de INEFOP y la consultora KPMG, se ha capacitado a 40 PPLs en Competencias Transversales, formación impartida en la Unidad, con una carga horaria total de 21 horas reloj.
- Referentes de Servicios (7 de 8) se han capacitado como Supervisor de Servicio de Limpieza en la Escuela de Enfermería Antares, lo que implica un salto de calidad en el cumplimiento del servicio.

### **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: Daniel Gutiérrez García

Directora: María José Esteruelas Aguirre

Gerente General del Concesionario: Economista Luis Gobbi

### **3.2. Información general del Inspector del Contrato**

#### **Gestión documental del proyecto.**

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

Todos los segundo y cuarto miércoles de cada mes se realiza la instancia coordinadora integrada por INR, UPR S.A., ETAREY S.A. e IC. Se deja constancia de las reuniones en actas elaboradas y suscritas por las partes.

#### **Evaluación del proyecto**

A principios del años 2018 se desarrolló un trabajo conjunto entre INR/MI-AGEV/OPP para el monitoreo y evaluación del proyecto de participación público privado (PPP) de la UIPPL N° 1 – Punta de Rieles.

La iniciativa de gestión se postuló como interesada ante convocatoria del Banco de Desarrollo de América Latina (CAF) para Evaluaciones de Impacto para una “Mejor Gestión”, siendo una de las propuestas seleccionadas para recibir apoyo técnico, logístico y financiero para el diseño e implementación de la evaluación de impacto.

#### **Mutación dominial de padrones**

El 26 de noviembre de 2018, mediante resolución 94.922, le fue afectado, al Ministerio del Interior, los inmuebles empadronados con los números 429.741 y 429.742 (ambos destinados a las Unidades Penitenciarias N°1 y N°6) ubicados en la Localidad Catastral, Montevideo Rural, Departamento de Montevideo.

Al proceder a la mutación dominial respectiva, corresponde desafectar los inmuebles de referencia del Ministerio de Defensa Nacional y afectarlos al Ministerio del Interior en forma gratuita.

### **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 primeros meses de operación y solicitó presupuesto de actividades de reparación en Edificio AC, consecuencia de incidencias de vandalismo.

Recibido el primer presupuesto el 1ro. de Junio del 2018, se revisó y observó el mismo, retornándolo a UPR para su rectificación.

Con fecha 30 de Junio del 2018 se recibe la cotización ajustada, alcanzando el monto total final a UI 249.789 (unidades indexadas doscientos cuarenta y nueve mil setecientos ochenta y nueve) + impuestos. De acuerdo a lo establecido en el Pliego, dado que el presupuesto supera el monto de Compra Directa se solicitaron tres precios para poner a consideración de la Administración para su evaluación.

Con fecha 14 de Noviembre de 2018, cumplidas las actuaciones previstas en el punto 1.11.3.2 literal b) del Pliego de Condiciones y ante ausencia de interesados en el llamado de precios, se valida el presupuesto presentado con fecha 30 de junio del 2018 y se informa a Unidad Punta de Rieles S.A. la autorización para el inicio de ejecución de obras.

### 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)	7
Cerrajería	2
Civil	1
Eléctrica	1
Equipamiento estándar (Eq. Est.)	6
IT	2
Jardinería	3
Limpieza	4
Mecánica	3
Sanitaria	1
Seguridad	10

#### 4.2.2. Mantenimiento Correctivo

Durante el semestre se registraron 705 incidencias de mantenimiento correctivo, en tanto se resolvieron 697 incidencias, distribuidas mensualmente de la siguiente manera:

Incidencias Creadas					
jul-18	ago-18	set-18	oct-18	nov-18	dic-18
153	177	118	102	93	62

Incidencias Resueltas					
jul-18	ago-18	set-18	oct-18	nov-18	dic-18
135	166	109	113	93	81

#### 4.2.3. Sustitución por vida útil

En el periodo informado no se registraron sustituciones de equipamiento por finalización de su vida útil.

### 5. Estado de la infraestructura

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



## 6. Estado del equipamiento estándar

El equipamiento estándar es nuevo y se encuentra en perfecto 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 es nuevo y se encuentra en perfecto 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 2018.

	jul-18	ago-18	set-18	oct-18	nov-18	dic-18	Acumulado
Días de ocupación	30	31	31	30	31	30	183
Población PPL promedio / día	896	910	903	942	966	997	5.614
Población PPL-días	26.894	28.197	27.979	28.261	29.937	29.937	171.205
Funcionarios INR-días	5.898	6.060	6.208	5.896	5.182	5.304	34.548
<b>Total población-días</b>	<b>32.792</b>	<b>34.257</b>	<b>34.187</b>	<b>34.157</b>	<b>35.119</b>	<b>35.241</b>	<b>205.753</b>
<b>Alimentación</b>							
Raciones PPL (des + alm + cena)	80.917	85.055	84.514	85.157	89.995	90.281	515.919
Raciones INR (alm + cena + col)	5.898	6.060	6.208	5.896	5.182	5.021	34.265
<b>Total de raciones</b>	<b>86.815</b>	<b>91.115</b>	<b>90.722</b>	<b>91.053</b>	<b>95.177</b>	<b>95.302</b>	<b>550.184</b>

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

Raciones entregadas/ día	2.894	2.936	3.018	3.037	3.073	3.177	18.135
Raciones / persona / día	2,65	2,66	2,74	2,67	2,71	2,70	2,69

En [Anexo I](#) se podrá visualizar el programa de menús de invierno vigente hasta el 16 de diciembre 2018, 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.

A partir del 17 de diciembre 2018 el programa de menús pasó a su versión de verano la cual se podrá visualizar en [Anexo III](#) y ampliar la información nutricional correspondiente a cada día en [Anexo IV](#).

Dentro de la totalidad de Menús entregados en el período julio-diciembre 2018, 9.229 corresponden a dietas especiales, tanto de Personas Privadas de Libertad como de funcionarios del Instituto Nacional de Rehabilitación según se detalla en la siguiente tabla:

Funcionarios de INR	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Menú diabético	20	0	40	50	20	20	150
Menú dieta hiposódica	20	20	20	30	20	20	130
Menú hiposódica-hepática/gastroenteritis	20	40	20	50	20	20	170
Menú sin gluten	20	20	20	30	20	0	110
Menú dieta hepáticas/gastroenteritis	100	100	100	120	120	120	660
Menú sin lactosa-Hepática/gastroenteritis	20	20	20	20	40	20	140
<b>Total</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>220</b>	<b>300</b>	<b>240</b>	<b>200</b>	<b>1360</b>

PPL	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Menú diabético	240	62	300	248	240	248	1.338
Menú dieta hiposódica	62	62	180	186	240	434	1.164
Menú hiposódica-hepática/gastroenteritis	62	62	60	62	60	62	368
Menú sin gluten	62	62	0	0	0	0	124
Menú dieta hepáticas/gastroenteritis	744	744	720	744	660	837	4.449
Menú hiposódica-diabético	0	0	60	62	60	62	244
Menú antidiarreico	0	0	0	0	120	62	182
<b>Total</b>	<b>1170</b>	<b>992</b>	<b>1320</b>	<b>1302</b>	<b>1380</b>	<b>1705</b>	<b>7869</b>

## 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	Limpieza de sectores destinados a la producción de alimentos y almacenamiento (cocinas, cámaras, almacenes y locales dedicados a la producción de alimentos)	Diaria
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.

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.	30/07/2018
		16/08/2018
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	13/09/2018
		16/10/2018
		15/11/2018
12/12/2018		
Lavadero	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	30/07/2018
		16/08/2018
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	13/09/2018
		16/10/2018
		15/11/2018
12/12/2018		
Patio residuos	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	30/07/2018
		16/08/2018
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	13/09/2018
		16/10/2018
		15/11/2018
12/12/2018		
Depósito insumos	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	30/07/2018
		16/08/2018
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	13/09/2018
		16/10/2018
		15/11/2018
12/12/2018		

Comedores y oficios	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	30/07/2018
		16/08/2018
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	13/09/2018
		16/10/2018
		15/11/2018
		12/12/2018
Cuarto tableros	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	30/07/2018
		16/08/2018
	Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	13/09/2018
		16/10/2018
		15/11/2018
		12/12/2018
Exteriores	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual. Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	16/08/2018
		11/12/2018
Puestos control	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual. Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	19/07/2018
		15/11/2018
Módulos habitados	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual. Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	19/07/2018
		15/11/2018
Enfermería	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual. Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	19/07/2018
		15/11/2018
Taller mant.	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual. Roedores: Aplicación de trampas y monitoreo. Estaciones de control con cebo.	19/07/2018
		15/11/2018
Oficinas, vestuarios y baños	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	16/08/2018
		11/12/2018
Pasillos y salones	Insectos: Tratamiento focalizados de pulso y pulverizaciones de insecticida residual.	16/08/2018
		11/12/2018

### 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 continua realizando un segundo lavado semanal para la ropa personal de las PPL, lavándose durante julio - setiembre 23.299 kg de ropa personal de PPLs y ropa de cama, mientras que durante octubre – diciembre se lavó un acumulado de 22.571 kg.

También se realiza el lavado de la vestimenta usada por las PPLs en los talleres productivos.

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

	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Total ropa personal (kg)	2.034	2.659	2.111	4.907	4.176	3.569	19.456
Total ropa blanca (kg)	2.974	3.538	2.939	3.597	3.420	2.902	19.370
Promedio ocupación	902	905	912	946	973	997	5.635
Ratio kg/PPL/mes	5,55	6,85	5,54	8,99	7,81	6,49	6,87

#### 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:

	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Total compras PPL (\$U)	1.088.954	1.441.922	1.536.846	1.218.275	1.256.485	1.505.824	8.048.306
Cantidad compras PPL	3.609	4.154	4.301	4.156	4.040	4.666	24.926
Total compras INR (\$U)	10.481	23.452	29.142	20.367	13.137	16.899	113.478
Cantidad compras INR	117	244	242	254	149	149	1.155

## 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 2.313.182,97 (pesos uruguayos dos millones trescientos trece mil ciento noventa y dos con 97/100) según el siguiente detalle:

Ítem	Consumo acumulado en el período en UYU
Consumo Eléctrico	1.002.858,48
Consumo GLP	699.103,52
Consumo Agua Fría Sanitaria	411.152,47
Consumo Agua Caliente Sanitaria	200.068,50
<b>Total</b>	<b>2.313.182,97</b> 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 en UI	Descuento por ocupación en UI	Pago trimestre en UI
2018	Julio - Setiembre	41.138.850	1.516.320	39.622.530
2018	Octubre - Diciembre	41.332.526	0	41.332.526

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

Trimestre	Valor Plaza	Cálculo
Julio - Setiembre	UI 198,566	$VP_t = VP \times \left( 0.14 \times \frac{UR_t}{UR_0} \times \frac{UI_0}{UI_t} + 0.86 \right)$ <ul style="list-style-type: none"> <li>- VP = 196, según pliego y contrato PPP</li> <li>- UR<sub>0</sub> = 652,52, dato de fecha: junio de 2013</li> <li>- UI<sub>0</sub> = 2,63, dato de fecha 22 de julio 2013</li> <li>- UR<sub>t</sub> = 1.081,54 dato de fecha: setiembre 2018</li> <li>- UI<sub>t</sub> = 3,9814 dato de fecha 30 de setiembre 2018</li> </ul>
Octubre - Diciembre	UI 198,59	$VP_t = VP \times \left( 0.14 \times \frac{UR_t}{UR_0} \times \frac{UI_0}{UI_t} + 0.86 \right)$ <ul style="list-style-type: none"> <li>- VP = 196, según pliego y contrato PPP</li> <li>- UR<sub>0</sub> = 652,52, dato de fecha: junio de 2013</li> <li>- UI<sub>0</sub> = 2,63, dato de fecha 22 de julio 2013</li> <li>- UR<sub>t</sub> = 1.095 dato de fecha: diciembre 2018</li> <li>- UI<sub>t</sub> = 4,0270 dato de fecha 31 de diciembre 2018</li> </ul>

### 10.1. Disponibilidad

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

Año	Período	Plazas disponibles según PT	Fórmula de cálculo
2018	Julio - Setiembre	208.840	$QP_{dt} = 208.840$ $CD_t = 0,9921$ $PPD_t = UI41.138.850$
2018	Octubre - Diciembre	208.840	$QP_{dt} = 208.840$ $CD_t = 0,9966$ $PPD_t = UI41.332.526$

### 10.2. Ocupación

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

En el trimestre Julio -Setiembre aplica realizar el descuento por ocupación para los primeros 22 días del mes de julio. Durante el período de 22 días mencionado, la ocupación del centro fue de un total de 19.792 plazas, lo que implica que las plazas funcionales no ocupadas en ese período fueron 23.328.

Trimestre	Ocupación plazas	Plazas Funcionales no ocupadas	Fórmula
Julio - Setiembre	19.792	23.328	$\sum_a^{Dt} NDI_a = 19.792$ $\sum_a^{Dt} (PT_a - NDI_a) = 23.328$ $DO_t = UI 1.516.320$

### 10.2.1. Calidad de la Disponibilidad

Durante los trimestres informados se han registrado incidencias en el servicio de mantenimiento y en el servicio de Aseo y Control de Plagas, 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 el primer año de las operaciones, estas se espera que sean resueltas en los próximos trimestres.

Período Julio –Setiembre:

$$CD_t = \text{Max} \left\{ 1 - \frac{0.2}{60} \text{SUM}[(j = 1; 7)FR_j \times NI_{jt}]; 0,8 \right\}$$
$$\text{SUM}[(j = 1; 7)FR_j \times NI_{jt}] = 2,36$$
$$CD_t = 0,9921$$

Período Octubre – Diciembre:

$$CD_t = \text{Max} \left\{ 1 - \frac{0.2}{60} \text{SUM}[(j = 1; 7)FR_j \times NI_{jt}]; 0,8 \right\}$$
$$\text{SUM}[(j = 1; 7)FR_j \times NI_{jt}] = 2,36$$
$$CD_t = 0,9966$$

#### 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.	3	1

En caso de existir fallas en las condiciones técnicas establecidas en la oferta para las Vías de Acceso, Vías Interiores y Estacionamientos, se realizan las correcciones, reemplazo o restitución en los tiempos estipulados en el Programa Anual de Operaciones y Reglamento de Servicio.	0,5	n/a
El Sistema de Climatización se encuentra disponible y operativo, sin ruidos ni vibraciones. En caso de falla del servicio éste se restablece en el tiempo definido en el Programa de Operación.	3,5	2

- 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.	4	4,5

- Servicio de mantenimiento de Equipamiento estándar

Indicador	Descuento trimestre Julio - Setiembre	Descuento trimestre Octubre - Diciembre
Los elementos del equipamiento estándar que muestren fallas o carencias en las condiciones técnicas son corregidos en los tiempos estipulados en el Programa de Operaciones y Reglamento de Servicio.	14	1

- Servicio de Aseo y Control de Plagas

Indicador	Descuento trimestre Julio - Setiembre	Descuento trimestre Octubre - Diciembre
El Contratista utiliza insumos (detergentes, sanitizantes o cualquier otro insumo requerido por este servicio) autorizados por la autoridad correspondiente y en la proporción recomendada por el fabricante.	3	n/a

### 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)	2.034	2.659	2.111	2.243	1.898	1.550	<b>12.495</b>
Lavado de ropa usada en TP	86	94	59	30	100	63	<b>432</b>

### 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 313 horas hombres en el período Julio – Diciembre.

Aseo Extraordinario	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Horas Hombre de mantenimiento de azoteas en Módulos	19	40	56	78	72	48	<b>313</b>

### 11.3. Alimentación

- Viandas de reemplazo adicionales (por conducciones, ingresos no efectuados).

Debido a que aún no ha podido prever con la anticipación de 24 horas las conducciones y los ingresos de PPL por fuera de los operativos, se han entregado

viandas de reemplazo, teniendo alimentación normal solicitada para los PPLs. Esto se espera corregir con la gestión a través del SGC y una mejora en la comunicación entre todas las partes.

Vianda de reemplazo	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Julio - Diciembre 2018	80	156	28	214	142	283	<b>903</b>

- 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.

Panes vespertinos	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Julio - Diciembre 2018	26.883	28.226	28.109	28.323	30.010	29.948	<b>171.499</b>

- Colación de fruta

Colación de fruta	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Acumulado
Julio - Diciembre 2018	n/a	n/a	n/a	17	112	270	<b>399</b>

- 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	7	0	0	0	0	0	<b>7</b>
Computera sopa	12	2	0	19	0	0	<b>33</b>

Pocillo de postre funcionarios	38	19	23	31	0	0	<b>111</b>
Cuchara para postre funcionarios	3	0	0	0	0	0	<b>3</b>
Cuchara para sopa funcionarios	17	0	0	0	0	0	<b>17</b>
Cuchillo funcionarios	0	0	0	0	0	0	<b>0</b>
Tenedor funcionarios	17	0	0	0	0	0	<b>17</b>
Plato melamina	4	7	15	23	11	0	<b>60</b>
Bandeja PPL	1.305	1.669	26	13	21	24	<b>3.058</b>
Cuchara PPL	695	1.736	509	968	1.850	4.130**	<b>9.888</b>
Vaso plástico	4.890	11.241	741	1.879	1.933	2.343	<b>23.027</b>
Bandeja térmica individual	8	64	0	0	0	3	<b>75</b>

#### **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 2018 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 583 incidencias de tareas fuera de programa de las cuales 420 corresponden a tareas de reparación realizadas por motivos de vandalismo, 148 tareas realizadas a raíz del mal uso de las instalaciones y 15 a tareas adicionales.

---

\*\* Esta cantidad corresponde a 710 cucharas PPL + 37.620 cucharas descartables (relación en costo de 11 a 1), utilizadas temporalmente en reemplazo de las anteriores por falta de stock dado la gran cantidad de pérdidas constatadas.

- Tareas de reparación realizadas por motivos de vandalismo, clasificadas por disciplina:

Disciplinas	# Incidencias						Acumulado
	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Acond. Térmico (AT)	3	1		1			5
Alimentación	1						1
Aseo	2	1					3
Cerrajería	3	1	7	5	11	6	33
Civil	2	3	4	3	7	3	22
Eléctrica	27	32	28	15	20	15	137
Equipamiento estándar (Eq. Est.)	18	10	5	2	9	3	47
IT	1		3	1	2	3	10
Limpieza	2				1		3
Mecánica			1	2			3
Sanitaria	11	4	5	8	10	3	41
Seguridad	10	29	17	12	24	23	115

- Tareas realizadas a raíz del mal uso de las instalaciones, clasificadas por disciplina:

Disciplinas	# Incidencias						Acumulado
	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Acond. Térmico (AT)	2					1	3
Cerrajería	1	3	3		3		10
Civil	1			1	1	1	4
Eléctrica	10	6	2	3	1	3	25
Equip. estándar	2	7	3	4	3	3	22
IT	2	9	7	5	4	3	30
Limpieza		1					1
Mecánica				1	1		2
Sanitaria		3		4	2		9
Seguridad	9	12	7	7	6	1	42

- Tareas adicionales, clasificadas por disciplina:

Disciplinas	# Incidencias						Acumulado
	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	
Civil		2		1		1	4
Eléctrica			1				1
Equip. estándar					1	2	3
IT				5		1	6
Seguridad		1					1

## **12. Informe laboral**

En el período informado se registraron 2 (dos) accidentes con baja 1 (un) accidente registrable sin baja y 4 (cuatro) atenciones de primeros auxilios. (Al respecto ver [Anexo V](#))

## **13. 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 2018<sup>1</sup> y Estados financieros intermedios (trimestral) al 30 de setiembre de 2018<sup>2</sup>, 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.

En el informe de compilación al 30 de Setiembre se hacía referencia a la Nota 2 de los estados financieros donde se indicó que en los estados financieros consolidados de Abengoa S.A., emitidos con fecha 7 de marzo de 2018, se revela la existencia de una incertidumbre material relacionada con el principio de empresa en funcionamiento debido a que, entre otros factores, el Grupo Abengoa presenta un patrimonio consolidado negativo luego del acuerdo de reestructuración financiera celebrado con sus acreedores, y algunas de sus filiales se encuentran en procesos concursales. En consecuencia, los referidos estados financieros revelan que la continuidad de las operaciones dependerá de la aplicación efectiva de las medidas previstas en el acuerdo de reestructuración y en el Plan de viabilidad revisado, así como de la evolución de las operaciones de las sociedades del Grupo y de las eventuales decisiones futuras que la administración del Grupo pueda adoptar.

---

<sup>1</sup> Estados financieros Intermedios al 30/06/2018 emitido por UPR S.A., Agosto 31, 2018

<sup>2</sup> Estados financieros Intermedios al 30/09/2018 emitido por UPR S.A., Octubre 26, 2018

El mencionado acuerdo de reestructuración incluyó a varias entidades pertenecientes al Grupo Abengoa. No obstante, la Sociedad no se encuentra incluida como suscriptor de dicho acuerdo.

A la fecha de emisión de los Estados financieros intermedios Setiembre 2018, Abengoa S.A. continúa con sus operaciones, ejecutando los contratos vigentes y obteniendo adjudicaciones para nuevos proyectos.

Teyma Uruguay S.A., conjuntamente con otras entidades locales del Grupo, firmaron con fecha 24 de agosto de 2017 un acuerdo de refinanciación de su deuda con sus acreedores financieros, a un plazo de 5 años.

Al 30 de setiembre de 2018 Teyma Uruguay S.A. se encuentra en proceso de negociación de sus deudas financieras.

En el informe de compilación al 30 de Setiembre se hacía referencia a la Nota 2 de los estados financieros donde se indicó que las situaciones mencionadas anteriormente podrían configurar una causal de exigibilidad anticipada de las obligaciones negociables emitidas por la sociedad, según se establece en el documento de emisión, resultando en un pasivo corriente que excede al activo corriente. Esta situación junto a otras que se exponen en las notas del informe indican según la Auditoría, la existencia de una incertidumbre material que puede generar dudas significativas sobre la capacidad de la Sociedad para continuar como empresa en marcha. En esa oportunidad la sociedad preparó los estados financieros intermedios bajo el supuesto de empresa en marcha, basado en que entre otros factores, a la fecha de emisión de los estados contables había obtenido la PSD e iniciando la etapa de Operación.

Por otra parte, el informe de compilación hacía referencia a la Nota 18, donde se reveló que la Sociedad realizó transacciones y mantiene saldos significativos con partes relacionadas.

De acuerdo a lo manifestado por el Consejo de Calificación de FIX SCR Uruguay Calificadora de Riesgo S.A. (afiliada de Fitch Ratings) (5)<sup>3</sup>, en su informe emitido el 28 de noviembre del 2018, confirmó 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 sólida 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.

---

<sup>3</sup> Informe de Actualización, Unidad Punta de Rieles S.A., Fix SCR Uruguay Calificadora de Riesgo S.A., Noviembre 28, 2018

### **Hechos relevantes**

Con fecha 8 de agosto de 2018, la Asamblea General Extraordinaria de Accionistas de Unidad Punta de Rieles S.A., resolvió designar como nuevo auditor externo a PriceWaterhouseCoopers Ltda. y encomendó al Directorio de la Sociedad su contratación.

El 31 de agosto de 2018 quedó contratado como nuevo auditor externo, PriceWaterhouseCoopers Ltda.

El 28 de diciembre del 2018, UPR S.A. obtuvo la puesta en servicio financiera.

### **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 17/12/2019.

### **Información general del Inspector del Contrato**

UPR S.A. efectivizó, con fecha 8 de agosto de 2018 y 30 de agosto de 2018, el saldo de los aportes por concepto de Inspección del Contrato previsto para la etapa de Operación 2018.

Con fecha 8 de agosto de 2018, se confirma la recepción desde la Cuenta Corriente en Pesos Uruguayos N° 152-0063113 del BROU del Fideicomiso 127272/15 (UPPL 1), RUT 2177 1801 0016 de la suma de \$U 1.415.139,00 (pesos uruguayos un millón cuatrocientos quince mil ciento treinta y nueve con 00/100) equivalentes a UI 359.355 (Unidades Indexadas trescientos cincuenta y nueve mil trescientos cincuenta y cinco).

Con fecha 30 de agosto de 2018, se confirma la recepción desde la Cuenta Corriente en Pesos Uruguayos N° 152-0063113 del BROU del Fideicomiso 127272/15 (UPPL 1), RUT 217718010016 de la suma de \$U 2.120.404,25 (pesos uruguayos dos millones ciento veinte mil cuatrocientos cuatro con 25/100) equivalentes a UI 537.097 (Unidades Indexadas quinientos treinta y siete mil noventa y siete).

## Referencias

- (1) Estados financieros Intermedios al 30/06/2018 emitido por UPR S.A.
- (2) Estados financieros Intermedios al 30/09/2018 emitido por UPR S.A.
- (3) Informe de Actualización, Unidad Punta de Rieles S.A., Fix SCR Uruguay Calificadora de Riesgo S.A., Noviembre 28, 2018
- (4) Informe trimestral de estadísticas de la Operación al 30/09/2018, emitido por UPR S.A.
- (5) Informe trimestral de estadísticas de la Operación al 31/12/2018, emitido por UPR S.A.
- (6) Reportes de Plataforma Tecnológica de la UPPL N°1

Informe elaborado en Montevideo, Enero de 2019

Inspector del Contrato  
Bernardo Vidal

## **14. 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 V – Indicadores y registro de accidentes

## Servicio de Menú Diario Desayuno / Almuerzo / Cena - INVIERNO

### Semana 1

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
<b>Desayuno</b>	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
<b>Almuerzo</b>	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr
	Carne a la portuguesa 300 grs con arroz 200 grs	Spaghetti con vegetales salteados. 500 gr	Cerdo salteado con vegetales y arroz. 300 gr salteado, 200 gr arroz	Albondigas de pollo con boniato. 6 unid albondigas + 100 gr de salsa= 300 gr, 200 gr boniato.	Budín de pescado con papas. 300 gr budín, 200 gr papa.	Carbonara criolla. 500 gr	Tortilla de vegetales con papa. 300 gr tortilla, 200 gr papa
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Cena</b>	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr
	Polenta con salsa pomarola. 300 gr polenta, 200 gr salsa	Cazuela de pollo con arroz. 300 gr de cazuela 200 arroz	Ensapado de fideos. 500 gr	Tortilla de verduras con arroz. 300 gr de tortilla, 200 gr arroz	Cazuela de lentejas. 500 gr	Risotto de arroz y vegetales. 500 gr	Feijoada vegetariana. 500 gr
	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
<b>Desayuno</b>	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
<b>Almuerzo</b>	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr
	Medallones de pescado con pure. 2 unid 200 gr , 300 gr puré.	Pollo a la portuguesa con arroz blanco. 300 gr pollo, 200 gr arroz	Empanadas con boniato. 2 unid empanadas, 300 gr boniato.	Ensupado de fideos y carne. 500 gr	Souflé de verduras con papa. 300 gr soufle, 200 gr papa.	Cerdo a la cacerola con arroz. 300 gr cerdo, 200 gr arroz.	Guiso de carne, lentejas y chorizo con polenta. 500 gr
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Cena</b>	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr
	Estofado de cerdo con arroz 300 gr de estofado + 200 grs de arroz	Polenta con salsa filetto 300 grs de polenta + 200 grs de salsa	Risotto de pollo y vegetales 500 grs	Budin de calabaza y espinaca con arroz 300 gr de budin + 200 gr de arroz	Buseca 500 gr	Tirabuzones con salsa fileto 300 gr de tirabuzones + 200 gr de salsa	Vegetales salteados con púre 300 gr de vegetales + 200 gr de puré
	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
<b>Desayuno</b>	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
<b>Almuerzo</b>	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr
	Salteado de carne con arroz 300 gr de salteado + 200 gr arroz	Medallones de pollo con puré 2 unid de medallones + 250 gr de puré	Budín de pescado y acelga con papas 300 gr de budin + 200 gr de papa	Polenta con tuco de carne 300 gr de polenta + 200 de tuco	Albondigas estofadas con arroz 7 albondigas + 100 de salsa = 300 gr+ 200 gr de arroz	Cerdo al ajillo con puré 300 gr de cerdo + 200 gr de puré	Tirabuzones con estofado de pollo 300 gr de tirabuzones + 200 gr de estofado
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Cena</b>	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr
	Moñitas con salsa fileto 300 gr de monitas + 200 gr de salsa	Guiso de porotos y vegetales 500 gr	Souflé de calabaza y acelga con arroz amarillo 300 gr de souflé + 200 gr de arroz	Salteado de vegetales con arroz 300 gr de salteado + 200 gr de arroz	Souflé de vegetales con boniato 300 gr de souflé + 200 gr de boniato	Risotto de arroz y vegetales 500 gr	Tortilla de vegetales con papa 300 gr de tortilla + 200 gr de papa
	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
<b>Desayuno</b>	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
<b>Almuerzo</b>	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr
	Budín de verdura con arroz. 300 gr de budín + 200 de arroz	Empanadas con papa 2 unidades + 300 gr papa	Medallones de pescado con puré 2 unidades medallon + 300 gr de puré	Estofado de cerdo con arroz 300 gr de estofado + 200 gr de arroz	Guiso de pollo vegetales con arroz 300 gr de guiso + 200 gr de arroz	Cazuela de mondongo con arroz 300 gr de cazuela + 200 gr de arroz	Tirabuzones con salsa rosa 300 gr de tirabuzones + 200 gr de salsa
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Cena</b>	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr	Sopa de vegetales. 180 gr
	Pollo a la portuguesa con pure 300 gr de pollo portuguesa + 200 puré	Feijoada vegetariana 500 gr	Budin de zanahoria y zapallitos con Arroz amarillo 300 gr de budín + 200 gr de arroz	Polenta con salsa fileto 300 gr de polenta + 200 gr de salsa	Souflé de zapallitos con papas 300 gr de souflé + 200 gr de papas	Guiso de porotos 500 gr	Cazuela de carne con arroz 300 gr de cazuela + 200 gr de arroz
	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

## Preparaciones e información nutricional menú invierno

### Semana 1 - Día 1

Desayuno: café con leche y pan con dulce.

Almuerzo: Sopa. Carne a la portuguesa con arroz

Merienda: pan.

Cena: Sopa. Polenta con salsa pomarola

Kcal	2635	100%
HC (gr)	383	58%
Pr (gr)	80	12%
Lip (gr)	87	29%
Na (mg)	1235mg	1235mg
Fibra (gr)	21.4	24.4

Adecuación calórica: 91%

### Semana 1 - Día 2

Desayuno: café con leche y pan con dulce.

Almuerzo: Sopa. Spaghetti con vegetales salteados

Merienda: pan.

Cena: Sopa. Cazuela de pollo con arroz

Kcal	2616	100%
HC (gr)	389	59%
Pr (gr)	76	12%
Lip (gr)	84	29%
Na (mg)	1368mg	1368mg
Fibra (gr)	20	20

Adecuación calórica: 90%

### Semana 1 - Día 3

Desayuno: café con leche y pan con dulce.

Almuerzo: Sopa. Cerdo salteado con vegetales y arroz

Merienda: pan.

Cena: Sopa. Ensopado de fideos

Kcal	2616	100%
HC (gr)	401	61%
Pr (gr)	88	13%
Lip (gr)	72	26%
Na (mg)	1487mg	1487mg
Fibra (gr)	26	26

Adecuación calórica: 91%

### Semana 1 - Día 4

Desayuno: café con leche y pan con dulce.

Almuerzo: Sopa. Albondigas de pollo con boniato

Merienda: pan.

Cena: Sopa. Tortilla de verduras con arroz

Kcal	2646	100%
HC (gr)	402	60%
Pr (gr)	99	15%
Lip (gr)	74	25%
Na (mg)	1356mg	1356mg
Fibra (gr)	27	27

Adecuación calórica: 91%

**Semana 1 - Día 5**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
 Almuerzo: Sopa. Budín de pescado con papas  
 Merienda: pan.  
 Cena: Sopa. Cazuela de lentejas

Kcal	2731	100%
HC (gr)	382	56%
Pr (gr)	105	15%
Lip (gr)	87	29%
Na (mg)	1653mg	1653mg
Fibra (gr)	30	30

Adecuación calórica: 94%

## Semana 1

**Semana 1 - Día 6**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
 Almuerzo: Sopa. Carbonara criolla  
 Merienda: pan.  
 Cena: Sopa. Risotto de arroz y vegetales

Kcal	2626	100%
HC (gr)	365	56%
Pr (gr)	89	14%
Lip (gr)	90	30%
Na (mg)	1245mg	1254mg
Fibra (gr)	27	27

Adecuación calórica: 91%

**Semana 1 - Día 7**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
 Almuerzo: Sopa. Tortilla de vegetales con papa  
 Merienda: pan.  
 Cena: Sopa. Feijoada vegetariana

Kcal	2799	100%
HC (gr)	405	58%
Pr (gr)	87	12%
Lip (gr)	90	29%
Na (mg)	1653mg	1653mg
Fibra (gr)	30	30

Adecuación calórica: 97%

## Preparaciones e información nutricional menú invierno

### Semana 2 - Día 1

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Medallones de pescado con puré  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Estofado de cerdo con arroz

Kcal	2760	100%
HC (gr)	420	61%
Pr (gr)	90	13%
Lip (gr)	80	26%
Na (mg)	1526mg	2526mg
Fibra (gr)	23	23

Adecuación calórica: 95%

### Semana 2 - Día 2

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Pollo a la portuguesa con arroz  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Polenta con salsa filetto

Kcal	2635	100%
HC (gr)	374	57%
Pr (gr)	89	14%
Lip (gr)	87	29%
Na (mg)	1357mg	1357mg
Fibra (gr)	30	30

Adecuación calórica: 91%

### Semana 2 - Día 3

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Empanadas con boniatos  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Risotto de pollo con vegetales

Kcal	2653	100%
HC (gr)	393	59%
Pr (gr)	79	12%
Lip (gr)	85	29%
Na (mg)	1489mg	1489mg
Fibra (gr)	20	20

Adecuación calórica: 91%

### Semana 2 - Día 4

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Ensopado de fideos y carne  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Budín de calabaza y espinaca con arroz

Kcal	2620	100%
HC (gr)	370	57
Pr (gr)	105	15
Lip (gr)	80	28
Na (mg)	1436mg	1436mg
Fibra (gr)	25	25

Adecuación calórica: 90%

**Semana 2 - Día 5**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Souflé de verduras con papa en rodaja  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Buseca

Kcal	2655	100%
HC (gr)	378	57%
Pr (gr)	90	14%
Lip (gr)	87	29%
Na (mg)	1278mg	1275mg
Fibra (gr)	30	30

Adecuación calórica: 92%

**Semana 2 - Día 6**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Cerdo a la cacerola con arroz  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Tirabuzones con salsa filetto

Kcal	2634	100%
HC (gr)	374	56%
Pr (gr)	82	14%
Lip (gr)	90	30%
Na (mg)	1534mg	1534mg
Fibra (gr)	21	21

Adecuación calórica: 91%

**Semana 2 - Día 7**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Guiso de carne, lentejas y chorizo con polenta  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Vegetales salteados con puré

Kcal	2749	100%
HC (gr)	446	65%
Pr (gr)	68	10%
Lip (gr)	76	25%
Na (mg)	1369mg	1369mg
Fibra (gr)	32	32

Adecuación calórica: 95%

## Preparaciones e información nutricional menú invierno

### Semana 3 - Día 1

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
 Almuerzo: Sopa. Salteado de carne con arroz  
 Merienda: pan.  
 Cena: Sopa. Moñitas con salsa filetto

Kcal	2774	100%
HC (gr)	383	56%
Pr (gr)	96	15%
Lip (gr)	87	29%
Na (mg)	1562mg	1562mg
Fibra (gr)	24	24

Adecuación calórica: 96%

### Semana 3 - Día 2

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
 Almuerzo: Sopa. Medallones de pollo con pure.  
 Merienda: pan.  
 Cena: Sopa. Guiso de porotos y vegetales.

Kcal	2656	100%
HC (gr)	395	59%
Pr (gr)	89	14%
Lip (gr)	80	27%
Na (mg)	1658mg	1658mg
Fibra (gr)	30	30

Adecuación calórica: 92%

### Semana 3 - Día 3

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
 Almuerzo: Sopa. Budín de pescado y espinaca con papas  
 Merienda: pan.  
 Cena: Sopa. Soufle de calabaza acelga con arroz

Kcal	2692	100%
HC (gr)	379	58%
Pr (gr)	100	15%
Lip (gr)	80	27%
Na (mg)	1687mg	1687mg
Fibra (gr)	21	21

Adecuación calórica: 93%

### Semana 3 - Día 4

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
 Almuerzo: Sopa. Polenta con tuco de carne  
 Merienda: pan.  
 Cena: Sopa. Salteado de vegetales con arroz

Kcal	2648	100%
HC (gr)	387	58%
Pr (gr)	75	12%
Lip (gr)	88	30%
Na (mg)	1487mg	1487mg
Fibra (gr)	30	30

Adecuación calórica: 91%

**Semana 3 - Día 5**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Albóndigas estofadas con arroz  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Soufle de vegetales con boniato

Kcal	2786	100%
HC (gr)	389	56%
Pr (gr)	104	15%
Lip (gr)	86	29%
Na (mg)	1687mg	1687mg
Fibra (gr)	24	24

Adecuación calórica: 96%

**Semana 3 - Día 6**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Cerdo al ajillo con puré  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Risotto de arroz y vegetales

Kcal	2655	100%
HC (gr)	373	57%
Pr (gr)	95	14%
Lip (gr)	87	29%
Na (mg)	1874mg	1874mg
Fibra (gr)	32	32

Adecuación calórica: 92%

**Semana 3 - Día 7**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Tirabuzones con estofado de pollo  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Tortilla de vegetales con papa

Kcal	2670	100%
HC (gr)	382	58%
Pr (gr)	91	14%
Lip (gr)	82	28%
Na (mg)	1548mg	1548mg
Fibra (gr)	25	25

Adecuación calórica: 92%

## Preparaciones e información nutricional menú invierno

### Semana 4 - Día 1

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Budín de verdura con arroz  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Pollo a la portuguesa con pure

Kcal	2615	100%
HC (gr)	368	56%
Pr (gr)	90	14%
Lip (gr)	87	30%
Na (mg)	1689mg	1689mg
Fibra (gr)	25	25

Adecuación calórica: 90%

### Semana 4 - Día 2

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Empanadas con papa  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Feijoada vegetariana

Kcal	2767	100%
HC (gr)	405	58%
Pr (gr)	76	12%
Lip (gr)	91	30%
Na (mg)	1364mg	1364mg
Fibra (gr)	30	30

Adecuación calórica: 95%

### Semana 4 - Día 3

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Medallones de pescado con puré  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Budín de zanahoria zapallito con arroz

Kcal	2664	100%
HC (gr)	415	63%
Pr (gr)	89	13%
Lip (gr)	72	24%
Na (mg)	1598mg	1598mg
Fibra (gr)	22	22

Adecuación calórica: 92%

### Semana 4 - Día 4

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Estofado de cerdo con arroz  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Polenta con salsa filetto

Kcal	2619	100%
HC (gr)	377	57%
Pr (gr)	82	13%
Lip (gr)	87	30%
Na (mg)	1735mg	1735mg
Fibra (gr)	23	23

Adecuación calórica: 91%

**Semana 4 - Día 5**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Guiso de pollo y vegetales con arroz  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Soufle de zapallitos con papas

Kcal	2755	100%
HC (gr)	413	60%
Pr (gr)	89	13%
Lip (gr)	83	2700%
Na (mg)	1476mg	1476mg
Fibra (gr)	26	26

Adecuación calórica: 94%

**Semana 4 - Día 6**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Cazuela de mondongo con arroz  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Guiso de porotos

Kcal	2759	100%
HC (gr)	399	58%
Pr (gr)	95	14%
Lip (gr)	87	28%
Na (mg)	1349mg	1349mg
Fibra (gr)	30	30

Adecuación calórica: 95%

**Semana 4 - Día 7**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Sopa. Tirabuzones con salsa rosa  
Merienda: pan.  
Cena: Sopa. Cazuela de carne con arroz

Kcal	2610	100%
HC (gr)	387	59%
Pr (gr)	72	11%
Lip (gr)	86	30%
Na (mg)	1567mg	1567mg
Fibra (gr)	22	22

Adecuación calórica: 90%

## Preparaciones e información nutricional menú verano

### Semana 1 - Día 1

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: empanadas de carne con papa.  
Merienda: pan.  
Cena: tortilla de vegetales con arroz.

Kcal	2612Kcal	100%
HC (gr)	386	59%
Pr (gr)	77	12%
Lip (gr)	84	29%
Na (mg)	1425	1425mg
Fibra (gr)	21gr	21gr

Adecuación calórica: 90%

### Semana 1 - Día 2

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: budín de pescado y espinaca con boniato  
Merienda: pan.  
Cena: tortilla de papa con arroz.

Kcal	2701	100%
HC (gr)	385	57%
Pr (gr)	99	15%
Lip (gr)	85	28%
Na (mg)	1256	1256mg
Fibra (gr)	26	26gr

Adecuación calórica: 93%

### Semana 1 - Día 3

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: nuggets con papines.  
Merienda: pan.  
Cena: cazuela de lentejas con arroz amarillo.

Kcal	2774	100%
HC (gr)	415	60%
Pr (gr)	76	11%
Lip (gr)	90	29%
Na (mg)	1354	1354mg
Fibra (gr)	20	20gr

Adecuación calórica: 96%

### Semana 1 - Día 4

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: salteado de carne y vegetales con poroto  
Merienda: pan.  
Cena: soufflé de espinaca con boniato.

Kcal	2652	100%
HC (gr)	367	55%
Pr (gr)	98	15%
Lip (gr)	88	30%
Na (mg)	1273	1273mg
Fibra (gr)	23	23gr

Adecuación calórica: 91%

**Semana 1 - Día 5**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: cerdo y vegetales salteados con arroz.  
Merienda: pan.  
Cena: polenta con tuco.

Kcal	2805	100%
HC (gr)	398	57%
Pr (gr)	94	13%
Lip (gr)	93	30%
Na (mg)	1310	1310mg
Fibra (gr)	20	20gr

Adecuación calórica: 97%

**Semana 1 - Día 6**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: cazuela de pollo con arroz.  
Merienda: pan.  
Cena: pasta con pomarola.

Kcal	2610	100%
HC (gr)	392	60%
Pr (gr)	76	12%
Lip (gr)	82	28%
Na (mg)	1353	1353mg
Fibra (gr)	24	24gr

Adecuación calórica: 90%

**Semana 1 - Día 7**

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: hamburguesas con puré.  
Merienda: pan.  
Cena: spaghetti con salsa filetto.

Kcal	2667	100%
HC (gr)	360	54%
Pr (gr)	101	15%
Lip (gr)	87	29%
Na (mg)	1314	1314mg
Fibra (gr)	20	20gr

Adecuación calórica: 92%

## Preparaciones e información nutricional menú verano

### Semana 2 - Día 1

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: albóndigas estofadas con arroz.  
Merienda: pan.  
Cena: ensopado de vegetales con fideos.

Kcal	2652	100%
HC (gr)	384	58%
Pr (gr)	99	15%
Lip (gr)	80	27%
Na (mg)	1305	1305mg
Fibra (gr)	22	22gr

Adecuación calórica: 91%

### Semana 2 - Día 2

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: polenta con tuco de carne.  
Merienda: pan.  
Cena: arroz con pollo y vegetales.

Kcal	2801	100%
HC (gr)	410	59%
Pr (gr)	90	13%
Lip (gr)	89	29%
Na (mg)	1287	1287mg
Fibra (gr)	26gr	26gr

Adecuación calórica: 97%

### Semana 2 - Día 3

Desayuno: café con leche y pan con dulce  
Almuerzo: budín de pescado y espinaca con boniato.  
Merienda: pan.  
Cena: spaghetti con vegetales

Kcal	2642	100%
HC (gr)	371	56%
Pr (gr)	96	15%
Lip (gr)	86	29%
Na (mg)	1422	1422mg
Fibra (gr)	22	22gr

Adecuación calórica: 91%

### Semana 2 - Día 4

Desayuno: café con leche y pan con dulce  
Almuerzo: estofado de pollo con calabaza.  
Merienda: pan.  
Cena: salteado de carne y vegetales.

Kcal	2812	100%
HC (gr)	392	56%
Pr (gr)	95	14%
Lip (gr)	96	30%
Na (mg)	1328	1328mg
Fibra (gr)	26	26gr

Adecuación calórica: 97%

**Semana 2 - Día 5**

Desayuno:café con leche y pan con dulce  
Almuerzo:Medallón de pescado con boniatos.  
Merienda: pan.  
Cena: Soufflé de verduras con papas.

Kcal	2751	100%
HC (gr)	434	63%
Pr (gr)	76	11%
Lip (gr)	79	26%
Na (mg)	1364	1364mg
Fibra (gr)	25	25gr

Adecuación calórica:95%

**Semana 2 - Día 6**

Desayuno:café con leche y pan con dulce  
Almuerzo:Salteado de cerdo y vegetales con arroz.  
Merienda: pan.  
Cena: Tortilla de verduras con papas.

Kcal	2726	100%
HC (gr)	385	56%
Pr (gr)	94	14%
Lip (gr)	90	30%
Na (mg)	1452	1452mg
Fibra (gr)	28	28gr

Adecuación calórica:94%

**Semana 2 - Día 7**

Desayuno:café con leche y pan con dulce  
Almuerzo:Medallón de pollo con puré.  
Merienda: pan.  
Cena: Budín de zanahoria con arróz.

Kcal	2640	100%
HC (gr)	404	61%
Pr (gr)	76	12%
Lip (gr)	80	27%
Na (mg)	1368	1368mg
Fibra (gr)	26	26gr

Adecuación calórica: 91%

## Preparaciones e información nutricional menú verano

### Semana 3 - Día 1

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Carne en cubos en salsa demiglace con papines.  
Merienda: pan.  
Cena: tortilla de papa con arroz.

Kcal	2611	100%
HC (gr)	380	58%
Pr (gr)	77	12%
Lip (gr)	87	30%
Na (mg)	1359	1359mg
Fibra (gr)	26	26gr

Adecuación calórica: 90%

### Semana 3 - Día 2

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Medallones de pollo con arroz primavera.  
Merienda: pan.  
Cena: Soufflé de calabaza con papas.

Kcal	2716	100%
HC (gr)	423	62%
Pr (gr)	76	11%
Lip (gr)	80	26%
Na (mg)	1412	1412mg
Fibra (gr)	27	27gr

Adecuación calórica: 94%

### Semana 3 - Día 3

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Budín de pescado con papas.  
Merienda: pan.  
Cena: Ensopado de fideos y vegetales.

Kcal	2750	100%
HC (gr)	382	56%
Pr (gr)	103	15%
Lip (gr)	90	29%
Na (mg)	1378	1378mg
Fibra (gr)	22	22gr

Adecuación calórica: 95%

### Semana 3 - Día 4

Desayuno: café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo: Cazuela de cerdo con arroz.  
Merienda: pan.  
Cena: Pasta seca con vegetales.

Kcal	2694	100%
HC (gr)	399	59%
Pr (gr)	72	11%
Lip (gr)	90	30%
Na (mg)	1390	1390mg
Fibra (gr)	21	21gr

Adecuación calórica: 93%

**Semana 3 - Día 5**

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:Albóndigas de pollo con puré.  
Merienda: pan.  
Cena: Budín de vegetales con arroz.

Kcal	2797	100%
HC (gr)	387	55%
Pr (gr)	103	15%
Lip (gr)	93	30%
Na (mg)	1238	1238mg
Fibra (gr)	27	27gr

Adecuación calórica:96%

**Semana 3 - Día 6**

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:Empanada de carne con boniato.  
Merienda: pan.  
Cena: Tortilla de zanahoria con papa.

Kcal	2623	100%
HC (gr)	378	58%
Pr (gr)	73	11%
Lip (gr)	87	30%
Na (mg)	1316	1316mg
Fibra (gr)	27	27gr

Adecuación calórica: 90%

**Semana 3 - Día 7**

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:cazuela de lentejas con arroz.  
Merienda: pan.  
Cena: chop suey de pollo con tirabuzones.

Kcal	2662	100%
HC (gr)	390	59%
Pr (gr)	73	11%
Lip (gr)	90	30%
Na (mg)	1368	1368mg
Fibra (gr)	23	23gr

Adecuación calórica: 92%

## Preparaciones e información nutricional menú verano

### Semana 4 - Día 1

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:cerdo en salsa de mostaza con puré.  
Merienda: pan.  
Cena: tortilla primavera con ensalada de repollo y zanahoria.

Kcal	2636	100%
HC (gr)	371	56%
Pr (gr)	90	14%
Lip (gr)	88	30%
Na (mg)	1420	1420mg
Fibra (gr)	28	28gr

Adecuación calórica: 91%

### Semana 4 - Día 2

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:pollo a la portuguesa con arroz.  
Merienda: pan.  
Cena: Polenta con filetto.

Kcal	2611	100%
HC (gr)	360	55%
Pr (gr)	97	15%
Lip (gr)	87	30%
Na (mg)	1374	1374mg
Fibra (gr)	22	22gr

Adecuación calórica: 90%

### Semana 4 - Día 3

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:budin de pescado con arroz.  
Merienda: pan.  
Cena: pasta con vegetales.

Kcal	2694	100%
HC (gr)	373	55%
Pr (gr)	98	15%
Lip (gr)	90	30%
Na (mg)	1326	1326mg
Fibra (gr)	25	25g

Adecuación calórica:93%

### Semana 4 - Día 4

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:Salteado de cerdo con arroz y vegetales  
Merienda: pan.  
Cena: spaghetti con tuco de carne.

Kcal	2703	100%
HC (gr)	374	55%
Pr (gr)	97	14%
Lip (gr)	91	30%
Na (mg)	1238	1238mg
Fibra (gr)	23gr	23gr

Adecuación calórica: 93%

**Semana 4 - Día 5**

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:estofado de pollo con calabaza.  
Merienda: pan.  
Cena: budin de verdura con arroz salteado.

Kcal	2611	100%
HC (gr)	385	59%
Pr (gr)	72	11%
Lip (gr)	87	30%
Na (mg)	1458	1458mg
Fibra (gr)	24	24gr

Adecuación calórica:90%

**Semana 4 - Día 6**

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:hamburguesas con puré.  
Merienda: pan.  
Cena: soufflé de vegetales con arroz amarillo.

Kcal	2644	100%
HC (gr)	364	55%
Pr (gr)	99	15%
Lip (gr)	88	30%
Na (mg)	1387	1387mg
Fibra (gr)	24	24gr

Adecuación calórica:92%

**Semana 4 - Día 7**

Desayuno:café con leche y pan con dulce.  
Almuerzo:pasta seca con tuco de pollo.  
Merienda: pan.  
Cena: tortilla de arroz y vegetales.

Kcal	2698	100%
HC (gr)	371	55%
Pr (gr)	101	15%
Lip (gr)	90	30%
Na (mg)	1407	1407mg
Fibra (gr)	22	22gr

Adecuación calórica:93%

## Semana 1

SERVICIO	DÍA 1	DÍA 2	DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
<b>Desayuno</b>	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
<b>Almuerzo</b>	Empanada de carne con papas 2 empanadas y 300 grs de papa	Budín de pescado y espinaca con boniato 300 grs de tortilla y 200 grs de boniato	Nuggets con papines 7 unidades nuggets: 200 grs y 300 grs de papines	Salteado de carne y vegetales con porotos 500 grs de salteado	Cerdo y vegetales salteados con arroz 300 grs de cerdo y vegetales y 200 de arroz	Cazuela de pollo con arroz 300 grs de cazuela y 200 grs	Hamburguesa con pure 2 unidades: 200 grs y 300 grs de pure
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Cena</b>	Tortilla de vegetales con arroz 300 grs de tortilla y 200 grs de arroz	Tortilla de papa con arroz 300 grs de tortilla y 200 grs de arroz	Cazuela de lentejas con arroz amarillo 500 grs de cazuela	Souflé de acelga con boniato 300 grs de soufflé y 200 grs de boniato	Polenta con tuco 300 grs de polenta y 200 grs de tuco	Pasta con pomarola 300 grs de pasta y 200 grs de salsa	Spaghetti salsa filetto 300 grs de pasta y 200 grs de salsa
	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
<b>Desayuno</b>	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
<b>Almuerzo</b>	Albondigas estofadas con arroz 7 unidades: 200 grs + 100 grs salsa tomate y 200 grs de arroz	Polenta con tuco de carne 300 grs de polenta y 200 grs de tuco	Budín de pescado y espinaca con boniato 300 grs de budin y 200 grs de boniato	Estofado de pollo con calabaza 500 grs de estofado	Medallon de pescado con boniatos 2 unidades: 200 grs y 300 grs de boniato	Salteado de cerdo y vegetales con arroz 300 grs de salteado y 200 grs de arroz	Medallon de pollo con puré 2 unidades: 250 grs y 250 grs de puré
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta de estación
<b>Cena</b>	Ensupado de vegetales con fideos 500 grs de ensopado	Arroz con pollo y vegetales 500 grs de arroz con pollo	Spaghetitis con vegetales y soja 500 grs de spaguettis con vegetales	Salteado de carne y vegetales con papa 300 grs de salteado y 200 grs de papa	Souflé de verduras con papas 300 grs de souflé y 200 grs de papa	Tortilla de verduras con papas 300 grs de tortilla y 200 grs papa	Budín de zanahoria con arroz salteado 300 grs de budin y 200 grs de arroz
	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
<b>Desayuno</b>	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
<b>Almuerzo</b>	Carne en cubos en salsa demiglace con papines 300 grs de carne en cubos y 200 de papines	Medallones de pollo con arroz primavera 2 unidades: 250 grs y 250 grs de arroz	Budín de pescado con papas 300 grs de budin y 200 grs de papas	Cazuela de cerdo con arroz 300 grs de cazuela y 200 grs de arroz	Albondigas de pollo con pure 7 unidades: 200 grs + 100 grs salsa tomate y 200 grs de arroz	Empanadas de carne con boniato 2 empanadas y 300 grs de boniato	Cazuela de lentejas con arroz 500 grs de cazuela
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta de estación
<b>Cena</b>	Tortilla de papa con arroz 300 grs de tortilla y 200 grs de arroz	Souflé de calabaza con papas 300 grs de souflé y 200 grs de papas	Ensofado de fideos y vegetales 500 grs de ensofado	Pasta seca con vegetales 500 grs de pasta con vegetales	Budín de vegetales con arroz 300 grs de budin y 200 grs de arroz	Tortilla de zanahoria con papa 300 grs de tortilla y 200 grs de papa	Chop suey de pollo con tirabuzones 300 grs de chop suey y 200 grs de tirabuzones
	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
<b>Desayuno</b>	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
<b>Almuerzo</b>	Cerdo en salsa de mostaza con puré 300 grs de cerdo y 200 grs de pure	Pollo a la portuguesa con arroz 300 pollo y 200 de arroz	Budín de pescado con arroz 300 grs de budin y 200 grs de arroz	Salteado de cerdo con arroz y vegetales 300 grs de salteado y 200 grs de arroz	Estofado de pollo con calabaza 500 grs de estofado de pollo	Hamburguesas con pure 2 unidades y 300 grs de puré	Pasta seca con tucó de pollo 300 grs de pasta y 200 grs de tucó
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
<b>Cena</b>	Tortilla primavera con ensalada de repollo y zanahoria 300 grs de tortilla y 200 grs de ensalada	Polenta con filetto 300 grs de polenta y 200 grs de salsa	Pasta con vegetales 500 grs de pasta con vegetales	Spaghetti con tucó de carne 300 grs de spaghetti y 200 tucó	Budín de verdura con arroz salteado 300 grs de budín y 200 grs de arroz	Souflé de vegetales con arroz amarillo 300 grs de souflé y 200 grs de arroz	Tortilla de vegetales con arroz 300 grs de tortilla y 200 grs de arroz
	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan	Pan
	Crema de chocolate	Crema de vainilla	Crema de naranja	Crema de limón	Crema dulce de leche	Crema de vainilla	Crema de limón

**ETAREY**

Indicadores de accidentabilidad  
UIPPL1 Noviembre 2018

Datos	1. Horas trabajadas		2. Accidente con baja TRIR		3. Accidente registrable sin baja (con Atención Médica o restricciones)		4. Acc. Registrables (Rechazo) IFREC	5. Jornadas perdidas		6. Primeros Auxilios		7. DME		8. A. Grave	9. CA >1.80	10. Casi accidentes		Indicadores								
	Propio	SC	Propio	SC	Propio	SC	Total	Propio	SC	Propio	SC	Propio	SC	Total	Total	Propio	SC	IFREC (2+4)	TRIR (2+3)	Ifrec AG (8)	Ifrec CA (9)	I. Gravedad (5)	IF s/DME (5)	Accidentes s/DME	IFREC Objetivo	
01/18	5.388	1.678	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	10
02/18	10.655	3.273	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	10
03/18	16.661	3.532	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4,86	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	10
04/18	20.821	4.087	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	6,05	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	9
05/18	22.400	4.881	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4,28	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	9
06/18	22.400	6.090	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	8,21	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	9
07/18	23.602	5.880	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	6,61	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	9
08/18	22.906	5.524	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5,56	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	9
09/18	25.532	5.884	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	4,73	0,00	0,00	0,00	0,00	0	0	9
10/18	26.124	5.119	1	0	1	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	5,77	0,00	0,00	0,02	4	1	9	
11/18	28.499	4.422	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	5,08	0,00	0,00	0,02	4	1	9	
12/18	27.900	5.109	1	0	0	0	0	1	0	1	1	0	0	0	0	0	0	6	5,19	0,00	0,00	0,02	6	2	9	

**Referencia:**

**Cálculos:**

Propio: ETAREY

SC: Subcontratos

Rechazo: Rechazados por BSE

DME: Dolencias Musculo Esqueléticas

IFREC: Índice de Frecuencia

TRIR: Tasa global de incidentes registrables

Ifrec AG: Índice de Frecuencia Accidentes Graves

Ifrec CA: Índice de Frecuencia en Caídas de Altura

IFREC: (Cantidad de accidentes / Horas trabajadas)x1.000.000

TRIR: Cantidad de lesiones registrables en un año calendario x 200.000 / el total de Horas-Hombre efectivamente trabajadas durante el año

I.Gravedad: N° total de días de trabajo perdidos x 1000 / N° total de Horas trabajadas