

Consulte a su Habilitado

o llame al número

900 102 585

Las ventajas de prestar un servicio desarrollado y gestionado íntegramente por profesionales.

- **Equipo interdisciplinar** y especializado en la gestión de servicios socio sanitarios.
- **Ventajas individuales** para el usuario y para la **organización familiar**.
- Una **dieta sana**, equilibrada y **adaptada al usuario**.
- **Adaptación** al usuario y a la **gastronomía local**.
 - **Control y seguimiento** llevados a cabo por **expertos** en este ámbito.
- ➡ **Gestión informatizada**
- **Servicio de información**, formación y divulgación para usuarios y familiares del servicio.



ucalsa
SERVICIOS SOCIO SANITARIOS



Nuestro compromiso de Atención Social



Acuerdo especial con su Habilitado

ucalsa
SERVICIOS SOCIO SANITARIOS

Servicio de Comida a Domicilio



Precio
Menú ➔ **4€** IVA incluido

Este precio incluye un primer plato, segundo plato, postre, pan y la entrega en el domicilio del usuario



Los objetivos fundamentales de este servicio son:

- ▶ Proporcionar una **alimentación adaptada y equilibrada**.
- ▶ **Prevención de accidentes** domésticos.
- ▶ **Potenciar la autonomía personal** y apoyar a la **organización familiar**, evitando así institucionalizaciones innecesarias.



Ucalsa Servicios Socio Sanitarios, entrega diariamente **más de 5.000 menús** a personas dependientes.

Al final de cada mes, se entrega la planificación mensual de los menús para el mes siguiente.

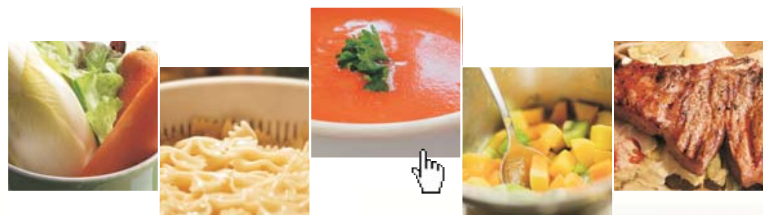
Este documento se acompaña con una hoja informativa con las sugerencias para las cenas; se trata de propuestas de fácil elaboración que complementan el menú diario.



Una dieta sana, equilibrada y adaptada al usuario.

Los menús servidos por nuestra entidad se caracterizan por:

- ▶ **Rigor** en el cumplimiento de los requisitos **nutricionales**.
- ▶ **Controles** higiénicos sanitarios exhaustivos.
- ▶ **Adecuación a los hábitos** alimentarios y **patologías** más frecuentes en las personas mayores.
- ▶ Adaptación a los **gustos regionales** y a la época del año.
- ▶ **Variedad** de platos: en tres semanas no se repite ninguna referencia.
- ▶ Dietas elaboradas por **personal especializado** (nutricionistas y médicos): dieta hiposódica, dieta hipocalórica, dieta baja en glúcidos, dieta triturada, etc.



Los platos se distinguen, además de por el etiquetado, por el color de los mismos; el primer plato es blanco, y el segundo, negro.



Ucalsa proporciona un microondas en depósito a aquellos usuarios que no dispongan del mismo.