

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS Y ESPECIALES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO "VIRGEN DE LA ARRIXACA" DE LA GERENCIA DE AREA I MURCIA OESTE DE MURCIA

ÍNDICE

- 1. OBJETO DEL CONTRATO**
- 2. INVERSIONES A REALIZAR**
- 3. NORMATIVA APLICABLE**
- 4. AMBITO DE ACTUACION**
- 5. DATOS ESTRUCTURALES Y DE ACTIVIDAD DEL HOSPITAL**
- 6. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO**
 - 6.1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA**
 - 6.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS**
 - 6.2.1. PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES**
 - 6.3. MENÚS**
 - 6.4. HORARIO DE SERVICIOS**
 - 6.5. SERVICIO DE HABITACIONES PARA REPARTO DE COMIDAS**
 - 6.6. GESTION DE RESIDUOS**
 - 6.7. LIMPIEZA**
- 7. INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL**
 - 7.1. REPOSICION**
 - 7.2. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO**
- 8. PERSONAL Y DIRECCION TECNICA**
- 9. INSPECCION Y CONTROL**
- 10. OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL**
- 11. INFORMACION**
- 12. ORGANIZACIÓN Y REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS**

1. - OBJETO DEL CONTRATO

En el presente pliego se definen las características técnicas que deben regir en el contrato que tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación de Pacientes en el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", incluyéndose en el mismo:

- La compra de toda la materia prima necesaria para la confección por parte del personal de la empresa adjudicataria y del Hospital de los menús y dietas para los pacientes.
- La compra de todos los extras alimenticios.
- La compra de productos de nutrición infantil demandados por el Hospital.
- Aportación del personal necesario (Encargado, Cocineros, Dietistas, Auxiliares de Cocina, Encargado de Almacén, etc.) para el correcto funcionamiento del servicio, con el mínimo de presencias que se refleja en el punto 8.1 del presente pliego.
- Gestión integral del aprovisionamiento de la materia prima necesaria para el adecuado funcionamiento del servicio, y custodia del mismo, así como de los demás materiales necesarios.
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el correcto funcionamiento del Servicio de Alimentación a Pacientes, así como el material fungible (mascarillas, gorros, guantes, batas desechables, material de oficina, etc.) derivado del desarrollo de la actividad del Servicio.
- Mantenimiento y mejora del menú alternativo actualmente implantado.
- Atención y gestión de las solicitudes de menús y extras enviadas a Cocina por los medios establecidos, aportando el control dietético de los mismos.
- La distribución de las bandejas del almuerzo (sólo comida) desde la Cocina a las plantas de Hospitalización y demás zonas donde se requiera la prestación del servicio, así como la recogida de las mismas desde la planta y su traslado a la Cocina, entrega y recogida de encuestas de satisfacción a los pacientes y comunicación a la Responsable de Cocina de posibles incidencias.
- La gestión integral de los residuos generados en la Cocina del Hospital.

- El suministro de los productos de limpieza y utensilios necesarios para la misma, desechables de las máquinas e instalaciones. Todos los productos de limpieza y/o desinfección deberán ser necesariamente aptos para su empleo en establecimientos e industrias alimentarias. Todos ellos serán supervisados y aprobados en su caso por los Servicios de Medicina Preventiva y de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital.
- Mantenimiento integral de instalaciones detalladas en el **Anexo I**, incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el correcto funcionamiento de las mismas, así como las tareas descritas en el punto 7 sobre las demás instalaciones. Este mantenimiento lo llevará a cabo una empresa autorizada y acreditada por la Dirección General de Industria, Energía y Minas de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, debidamente inscrita en el Registro correspondiente, que aplicará los diferentes reglamentos que afecten a los equipos a su cargo como mantenedor de los mismos, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del Hospital, responsabilizándose la empresa adjudicataria de la resolución de todas las incidencias con la urgencia requerida.
- Mantenimiento y desarrollo del sistema de gestión informático instalado en Cocina, que permite llevar a cabo el control y seguimiento de la actividad desarrollada en el Servicio, así como los pedidos desde las Unidades de Enfermería.
- Mantenimiento y ampliación del Sistema de Gestión de Calidad implantado en la Cocina de pacientes (UNE-EN-ISO 9001:2008 Y UNE-EN-ISO 22000:2005).
- Todas las inversiones que se detallan en el punto 2 y **Anexo II** del presente pliego

El Hospital aportará las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos, aparatos, utensilios, vajilla y, en general, todos aquellos bienes que se detallan en la relación adjunta a este pliego, como **Anexo I**. **El Hospital**, igualmente, **suministrará el agua, gas y electricidad necesarios** para la correcta prestación del servicio.

La empresa adjudicataria estará obligada a colaborar con las medidas de eficiencia energética que se implanten en el Hospital, bien directamente o bien a través de contratos mixtos de suministros-servicios.

En las tareas de explotación y mantenimiento se tendrán en cuenta todos los factores de eficiencia energética que serán indicados por la Dirección Técnica del Hospital, encaminados a una reducción de consumos energéticos e hídricos. Por

ejemplo, racionalización uso combustibles y suministros eléctricos, residuos, etc.. La empresa deberá implantar medidas de ahorro energético (alumbrados led's, equipos con alto rendimiento y bajo consumo de gas, agua, electricidad, etc .)

La empresa debeá gestionar horarios de alumbrado, funcionamiento de equipos, puntos de consigna, etc., eficientes para minimizar consumos, así como establecer medidas organizativas conducentes al ahorro energético.

Los licitadores deberán plantear en su oferta una Memoria de Gestión del Servicio con indicación de los recursos humanos y materiales necesarios para la prestación del servicio en los términos y condiciones establecidos en este pliego y en el de Cláusulas Administrativas Particulares, que también resulta de aplicación, de tal forma que se garanticen los máximos niveles de calidad en los diferentes aspectos: locales e instalaciones, forma de prestación del servicio, calidad de la materia prima y del menú o menús servidos, cumplimiento de la normativa en materia higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales y demás aspectos que, a juicio del licitante, puedan contribuir a elevar la calidad y excelencia del servicio objeto del contrato (prestaciones complementarias).

Las empresas licitantes deberán tener en cuenta que durante la ejecución del contrato el Hospital se encontrará en proceso de obras de reforma o ampliación del Hospital Materno Infantil. Este proceso de obras podrá conllevar incremento o disminución de pacientes hospitalizados, lo cual podrá repercutir directamente en la facturación. El cierre temporal o definitivo de habitaciones o Unidades de Hospitalización, por razones económicas, organizativas y/o asistenciales, etc, no supondrá compensación alguna a la empresa adjudicataria.

2. INVERSIONES MÍNIMAS A REALIZAR

Adquisición, instalación y puesta en funcionamiento del material que se detalla en el **Anexo II** . La oferta técnica incluirá la información pertinente sobre las características técnicas de los equipos o materiales, así como un cronograma de implantación y puesta en marcha, que en todo caso se ajustará a las limitaciones o plazos indicados al efecto en dicho Anexo.

En cuanto a la adquisición de las bandejas isotérmicas (base y tapa) para comida/cena y para desayunos/merienda, las necesarias para que se mantenga en todo momento el número adecuado para el servicio (un mínimo de 800 de cada una). Al inicio del contrato sería necesaria la adquisición de las que se describen en el Anexo citado.

Durante la vigencia del contrato, cada año se renovarán, por deterioro o cualquier otra causa, las necesarias para mantener el número mínimo de 800 unidades citado anteriormente.

Las características de todas las inversiones relacionadas anteriormente para el Servicio serán aprobadas previamente por la Dirección del Hospital o persona en quien delegue.

Todos los equipos ofertados llevarán especificada la categoría de eficiencia energética.

Asimismo, en cuanto a la reposición del material, remitimos al apartado 7.1 del presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

3. - NORMATIVA APLICABLE

Las empresas deberán plantear su oferta y, en caso de resultar adjudicatarias, con estricto cumplimiento a las diferentes normas en vigor en materia de Comedores Colectivos:

- **(Real Decreto 2817/83 de 13 de octubre** de la Presidencia del Gobierno sobre Reglamentación Técnico Sanitaria en Comedores Colectivos modificado por el Real Decreto 1333/84 de 6 de Junio)
- **Real Decreto 168/1985, de 6 de febrero**, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre "Condiciones Generales de Almacenamiento Frigorífico y Productos Alimentarios BOE nº 39 14-02-85.
- **Real Decreto 706/1986, de 7 de marzo**, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre "Condiciones Generales de almacenamiento (no frigorífico) de Alimentos y Productos Alimenticios. Real Decreto modificado por R.D. 1112/1991, de 12 de julio.
- **Reglamento 178/2002**, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la EFSA y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria DOUE nº 245 de 29/09/2003.
- **Orden de 26 de enero de 1989**, por la que se aprueban las Normas de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas.
- **Reglamento 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005**, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

- **Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero**, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- **Reglamento 852/2004**, relativo a la higiene de los productos alimenticios L 139 30/04/2004.
- **Real Decreto 3484/2000**, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- **Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto**, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente BOE 185-03-08-1991.
- Reglamento (UE) N° 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre de 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) N° 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- **RD 140/2003, de 7 de febrero**, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano BOE 45 de 21 de febrero de 2003.
- **Orden SCO/3719/2005, de 21 de noviembre**, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
- **Real Decreto 117/2010**, de 28 de mayo, sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos.
- **Real Decreto 770/1999**, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, BOE nº 118, de 18-5-1999.
- **RD 3360/1983**: RTS de Lejías, modificado RD 3349/1983.
- **RD 770/1999** RTS de detergentes y limpiadores.
- **Ley 22/11** de 28 de julio de Residuos y suelos contaminados
- **Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre**, de Protección de Datos de Carácter Personal, BOE 209, 14-12-1999.

- **Real Decreto 1720/2007**, por el que se aprueba el desarrollo de la ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal.
- **Reglamento 275/2007 de 15 de marzo de 2007**, que modifica el Reglamento 1825/2000, sobre el etiquetado de carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno. R.D. 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos sobre el etiquetado de carne de vacuno.
- **Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero**, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Esta norma deroga el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- **Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio**, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriormente modificaciones BOE 202 24/08/1999.
- **Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero**, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, BOE nº 209, de 4-12-1991, que deroga al R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre el registro general sanitario de alimentos.

Y cualquier otra normativa referente al servicio que se publique durante la vigencia del contrato.

Todos los gastos derivados del obligado cumplimiento de la normativa serán a cargo del adjudicatario e irán incluidos en el precio ofertado para el Servicio (**Por ejemplo, la conservación de muestras testigo de todos los platos elaborados diariamente, etc.**).

El incumplimiento de cualquier normativa de las materias antes indicadas por parte de la empresa adjudicataria facultaría a la Dirección del Centro a la resolución inmediata del contrato.

4. - ÁMBITO DE ACTUACIÓN

El Servicio de Alimentación de Pacientes desarrollará su actividad en la Cocina del Hospital, situada en la planta sótano (-2) del Pabellón General. Se

adjunta, como **Anexo III**, la evolución de pensiones servidas a pacientes durante los años 2008, 2009, 2010, 2011 y 2012.

5. – DATOS ESTRUCTURALES Y ACTIVIDAD DEL HOSPITAL

A continuación y a título orientativo se exponen algunos datos acerca de la actividad y organización del Hospital, sin perjuicio de que los mismos, referidos al año 2012, puedan variar en años sucesivos, ni puedan ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte de la empresa contratista.

El Hospital Clínico Universitario “Virgen de la Arrixaca” es el centro sanitario de referencia de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, dependiente del Servicio Murciano de Salud y situado en la pedanía murciana de El Palmar. Presta asistencia especializada, a 1.413.240 ciudadanos, siendo los datos más relevantes relacionados con el Servicio de Alimentación de Pacientes los que se presentan a continuación:

- Camas: 863
- Ingresos anuales: 35.410
- Estancias anuales: 225.228
- Índice de ocupación: 71,31 %
- Índice de rotación: 41,03 %
- Consultas Externas: 690.361
- Urgencias atendidas: 188.338
- Nº empleados: 4.300

6.- CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El adjudicatario prestará el servicio de alimentación en toda su amplitud, desde la gestión de compra de la materia prima hasta la supervisión en cinta y comunicación con las plantas, de acuerdo con la dirección técnica aportada.

El análisis de puntos de control críticos (APPCC) será responsabilidad de la empresa adjudicataria y contará con la supervisión de la persona designada por el Hospital. La empresa adjudicataria presentará en la oferta técnica el programa APPCC conforme a la normativa vigente en Seguridad e Higiene Alimentaria, que con posterioridad deberá adaptarse al definido por el Centro. Será la responsable de su aplicación y verificación la empresa adjudicataria, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por el Hospital. Asimismo, la adjudicataria será la responsable del

mantenimiento de los sistemas de Gestión de Calidad citados en el apartado 1 del presente pliego.

El incumplimiento de este punto será causa de rescisión del contrato.

6.1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de las materias primas necesarias para la confección de menús de los pacientes ingresados en el Hospital Clínico Universitario Virgen de la Arrixaca, así como de los alimentos extras a suministrar a los almacenillos de las unidades de hospitalización mediante los pactos de consumo.

El horario de carga y descarga de artículos relacionados con el Servicio se establecerá previo acuerdo con el Hospital y con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones están establecidas o puedan establecerse y se realizará por las puertas designadas a estos efectos, quedando prohibida la entrada de artículos a través de cualquier otro acceso al Hospital.

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

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de 1ª calidad o calidad extra, y en suficiente cantidad, así como acreditarán que son primeras marcas de mercado. En caso de no ser así serán rechazadas por la Dirección del Centro:

- Las carnes serán todas frescas. El pollo suministrado vendrá troceado, en diferentes formatos, preparados para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús, pudiendo presentarse los cortes como muslitos, cuartos, y pechugas, etc., con objeto de minimizar su manipulación en Cocina. Los pescados y mariscos podrán ser frescos y congelados, a criterio del responsable del Hospital, debiendo ser en todo caso frescos la trucha, dorada y lubina. Todos ellos cumplirán en todo momento la normativa referente a su etiquetado y no rotura de la cadena de frío.
- Las verduras y frutas serán frescas y de 1ª categoría calibradas. El tamaño del calibre será el adecuado conforme a un completo cierre de la bandeja isotérmica de servicio. Las verduras y hortalizas utilizadas para las ensaladas serán de IV gama.

- La patata y cebolla serán frescas de IV gama. Se suministrarán diferentes formatos de corte según criterio del Jefe de Cocineros o la Responsable de Cocina.
- El resto de productos, tanto perecederos como no perecederos, serán de calidad primera o extra.
- Los lácteos han de ser variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche, tocino de cielo, etc.

Se adjunta como **(Anexo IV)** la relación de materia prima, especificando la calidad mínima que han de presentar. Esta relación no es exclusiva ni excluyente, pudiendo ser modificada o ampliada según las necesidades, a criterio del Hospital. Los gramajes han sido calculados de acuerdo al Plan Nutricional establecido, por lo que no se podrá modificar sin autorización de los responsables del Hospital.

Sin perjuicio de lo anterior, en cuanto a calidad y características de la materia prima, se considerará ventajosa la oferta que implemente el **suministro de productos ecológicos**, entendiéndose por tales únicamente aquellos que dispongan de la correspondiente certificación por los organismos competentes.

La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas solo se tendrá en cuenta si la oferta incluye:

- El compromiso de incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de resultar adjudicatario.
- Una relación de los productos o materias primas que el licitador se compromete a suministrar mediante productos ecológicos y el nivel de suministro ecológico (se indicará un nivel de suministro del 100% caso que un producto concreto se suministrara en su totalidad como producto ecológico; o del 1% si sólo 1 de cada 100 unidades o de cada 100 Kgr a suministrar estuvieran representadas por productos ecológicos).
- Una relación de los proveedores de productos ecológicos a través de los cuales se llevaría a cabo el suministro y el aprovisionamiento. Deberá acreditarse la correspondiente certificación de dichos productos. Se deberá especificar además el producto o materia prima que suministraría cada proveedor, así como la zona de producción de los productos y la ubicación de las instalaciones del proveedor (los licitadores deberán tener en cuenta que se considerará ventajosa la oferta que maximice o potencie el consumo de productos locales).

Asimismo, se adjunta como **Anexo VII** la relación de extras y como **Anexo VIII** la relación de productos de nutrición infantil servidos el mismo año.

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, éstos deberán ser autorizados por la Dirección del Hospital, debiendo solicitarlo por escrito.

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

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria, así como su manipulación y custodia estarán sujetos a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente en materia alimentaria.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la recepción y almacenamiento de todas las materias primas adquiridas. El almacén y cámaras permanecerán cerrados, y en todo momento habrá un Responsable de la empresa, que será el encargado de suministrar los alimentos necesarios para confeccionar los menús. Estos deberán ser en cantidades necesarias de materia prima racionada para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las fluctuaciones constantes que se dan en la demanda de dietas.

Todos los proveedores de estos productos deben disponer de Registro Sanitario y demás requisitos de la normativa vigente, responsabilizándose la Empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. Se valorará muy positivamente que los proveedores de productos perecederos procedan de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en radio máximo de 80 Km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día.

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

La empresa adjudicataria deberá garantizar unas correctas condiciones de recepción y almacenamiento de la materia prima que llegue al Centro. Deberá aplicar en todo momento un completo plan de recepción de materias primas y de

almacenamiento, según el sistema APPCC y los procedimientos establecidos conforme a la certificación en la norma UNE-EN-ISO 9001 y UNE-EN-ISO 22000. Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo dos veces al día, una al inicio de la jornada y otra al final. La correcta estiba de todo el género almacenado en el almacén y cámaras del Servicio de Cocina será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria está obligada a entregar mensualmente al responsable del Seguimiento del Contrato los resultados de análisis de calidad de la materia utilizada, así como de producto terminado y superficies de trabajo, mediante un adecuado plan de muestreo. Para ello deberá concertar un Servicio de Análisis Bromatológico si no dispusiera de él la propia empresa adjudicataria.

6.2. ELABORACION DE DIETAS Y CONDICIONES DIETETICAS.

La Unidad de Nutrición del Hospital supervisará la elaboración de las dietas de pacientes para todas las Unidades de Hospitalización, además de los Servicios de Urgencias, UCI, Hospital de Día y Hemodiálisis en aquellos casos en que se requiera, incluidas las dietas terapéuticas y las basales. Y ello sin perjuicio de que la empresa adjudicataria, a través de sus Dietistas, colaborará en la referida elaboración en los términos que defina la Unidad de Nutrición del Hospital.

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

La alimentación que se prepare en el Hospital deberá proporcionar una comida agradable y completa a los enfermos, teniendo en cuenta sus gustos, sus costumbres particulares y los hábitos alimentarios mediterráneos y murcianos. Al objeto de responder a la prescripción facultativa, deberá ser adecuada al estado nutricional y a la enfermedad del paciente. Se atenderán las propuestas de mejora que emprenda el Centro como resultado del estudio y análisis de los resultados de las encuestas de satisfacción realizadas a los pacientes.

La empresa adjudicataria será responsable de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones, así como que sean adecuados a su prescripción dietética por parte de los Facultativos del Hospital. Atenderá con prontitud y adecuadamente las solicitudes y quejas de los responsables designados por este Hospital, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas en relación al personal y su coordinación, respetando en todo caso su derechos laborales.

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

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

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

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

DIETAS

NUMERO DE CALORÍAS

- | | |
|----------------------------------|------------------|
| ○ Basal o libre elección | 1.600 a 3.000 |
| ○ Postquirúrgicas y terapéuticas | 800 a 2.000 |
| ○ Líquidas | Inferiores a 500 |

Las comidas que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias y terapéuticas del personal que las consuma en los siguientes puntos:

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

La Unidad de Nutrición y Dietética y el responsable designado por el Hospital, podrá intervenir para comprobar si la cantidad, calidad y adecuación de las dietas suministradas son las correctas. En colaboración con el Servicio de Medicina Preventiva podrá efectuar las inspecciones y controles analíticos que considere

convenientes para detectar cualquier tipo de alteración, contaminación ó utilización de aditivos inadecuados.

6.2.1. LA PENSION ALIMENTICIA DE LOS PACIENTES ESTARÁ FORMADA POR:

- **DESAYUNO:** Monodosis de café descafeinado o malta, cacao, con leche o leche sola, o leche chocolateada o chocolate o infusiones o zumos con pan o galletas o biscotes o bollería con mantequilla y mermelada o cereales de trigo (ración de 30 grs.) La bollería será distinta cada día. La bollería y el pan serán frescos y elaborados del día. Con opción a bocadillos para las dietas hipercalóricas o hiperproteicas o para adolescentes.
- **MEDIA MAÑANA:** Una pieza o dos de fruta para todas las dietas y bocadillos para dietas hipercalóricas e hiperprotéicas.
- **COMIDA y CENA:** Contará, como mínimo, de:
 - Ensalada, siendo distintas cada día de la semana, por tanto se establecerán 7 variedades evitando la repetición a los pacientes. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva, sal y vinagre para ser aderezadas por el paciente.
 - Primer plato: sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras y arroces, etc...
 - Segundo plato: carnes, pescados, huevos y derivados con la correspondiente guarnición.
 - Postre: elaborado casero, dulce, fruta o lácteo.
 - Pan o rosquillas.
 - Bebida: agua embotellada de 33 cl por paciente. Se valorará especialmente, además de la calidad del agua, el tamaño del envase. Este deberá adaptarse perfectamente a la bandeja isotérmica utilizada en el Servicio, de manera que permita su cierre hermético sin alterar a los demás productos servidos ni a su presentación al paciente.
- **MERIENDA:** Lácteos o zumos, con galletas o biscotes o bollería para enfermos adultos y bollería o bocadillos, con lácteos o zumos o turmix de fruta para aquellos pacientes de Pediatría que por su estado lo requieran. La bollería será distinta cada día. También sándwich o bocadillos.
- **RESOPÓN:** Se trata de una toma de noche, que será servida a los pacientes por el personal de Enfermería, con los productos extras facilitados por Cocina. Por tanto, no debe incluirse en el precio de la

pensión alimenticia en la oferta económica. Un vaso de leche o zumo o infusión, después de la cena con galletas o biscotes y fruta.

Puede haber algunas dietas terapéuticas estandarizadas muy especiales que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial.

Para las dietas pastosas (por turmix) que así lo considere la Unidad de Nutrición, el contratista adquirirá purés industrializados, que deberán estar sujetos a la normativa UNE-EN-ISO9002.

En cualquier caso, la pensión alimenticia descrita más arriba es orientativa. Se valorarán favorablemente las propuestas que la mejoren.

Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

El pan y la bollería que se sirva deben haber sido elaboradas en el mismo día, incluyendo domingos y festivos.

Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, éstos deberán ser autorizados por la Dirección del Hospital, debiendo solicitarlo por escrito.

6.3. - MENUS

Todos los productos servidos por la Contratista tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español, serán todos de primera calidad, siendo el responsable directo de su control el Jefe de Grupo de Cocineros y el Responsable de Cocina del Hospital.

Será imprescindible que en la oferta se incluya una carta de menús, en la que se indicará:

- Relación de menús, a elegir entre un mínimo de tres en dietas basales y de dos menús completos en dietas diabéticas de 1600 Kcal, con una rotación mínima de 14 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta.
- Materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son frescas, congeladas, precocinadas o elaboradas en el Hospital.

- Menús especiales (fiestas locales, Navidad, etc).

La no-presentación de esta carta de menús en la oferta llevará aparejada su desestimación.

La citada carta deberá ajustarse al Plan Nutricional establecido por el Servicio de Cocina y el Servicio de Endocrinología y Nutrición del Hospital.

Las empresas licitantes aportarán una propuesta de modelo que soporte la elección de menú (desayuno, comida, merienda y cena), que se debe presentar al paciente hospitalizado. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo de la Institución y del Servicio Murciano de Salud y deberá tener un diseño atractivo para el comensal. Este aspecto será valorado positivamente. Asimismo, se valorará positivamente aquellas ofertas que presenten medios rápidos para transmitir la información del menú elegido por el paciente a la Cocina (lectoras ópticas, PDA-agendas electrónicas, etc.).

En el plazo máximo de dos meses a partir de la firma del contrato, la Contratista deberá haber realizado y entregado al Hospital el manual de dietas, que tendrá las fichas de cada plato, escandallo de componentes, los gramajes, calidades, disposición en la bandeja, guarniciones que lo componen, la medida del utensilio a utilizar para su distribución, valor nutritivo, fotografía de la bandeja completa, etc. Esta labor la llevará a cabo bajo el control y supervisión de la Unidad de Nutrición del Hospital.

Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena) de diciembre, así como los días 1 y 6 (comida) de enero de cada año, se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales que el adjudicatario deberá dispensar, sin que por este motivo se incremente el precio del servicio. Dichos menús serán supervisados por la Dirección del Hospital. Asimismo, durante la celebración de la "Semana de Hábitos Saludables" que viene celebrando el Hospital anualmente, se elaborarán los menús que la Dirección y la Unidad de Nutrición decidan.

6.4. – HORARIO DE SERVICIOS.

Los horarios de servicio de comida a los pacientes serán, a título orientativo, los que se indican a continuación, si bien la Dirección del Hospital por motivos organizativos u de otra índole podrá modificarlos si lo considera conveniente:

♦ DESAYUNO	8'30 a 9 horas
♦ MEDIA MAÑANA	11 A 11'30 horas (*)
♦ COMIDA	13 a 14 horas
♦ MERIENDA	17 a 17'30 horas

- ♦ CENA 20 a 21 horas
- ♦ RESOPÓN 22 a 23 horas

(*) Sólo en caso de dietas diabéticas, hipercalóricas e hiperprotéicas.

Incluidos domingos y festivos durante los 365 días al año.

6.5. – SERVICIO DE HABITACIONES PARA REPARTO Y RECOGIDA DE BANDEJAS EN LOS ALMUERZOS (COMIDAS) DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES.

Las empresas licitadoras aportarán una descripción pormenorizada del Servicio de Habitaciones que proponen y del que a continuación se señalan unas especificaciones orientativas:

- Distribución de alimentos directamente al paciente, bajo la supervisión del personal de Enfermería de las Unidades y en colaboración con éste.
- Recogida de las bandejas de la habitación del paciente
- El Contratista será responsable de su reparto y recogida así como de que las comidas lleguen en perfectas condiciones a cada paciente, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.
- Recogida de información de la elección de menú opcional del paciente.
- El personal que realice este servicio irá adecuadamente uniformado. El Contratista propondrá para su aprobación al Hospital los uniformes a utilizar para el servicio.
- Anotación de sugerencias e incidencias planteadas por cada paciente en el momento en que se retire la bandeja.

El servicio de habitaciones se llevará a cabo por la empresa adjudicataria bajo la supervisión y control del Hospital, y más concretamente bajo el control del Servicio de Servicios Generales y la Unidad de Nutrición. Por tanto, la empresa que resulte adjudicataria aportará el personal necesario para llevar a cabo la prestación de éste servicio.

6.6- GESTIÓN DE RESIDUOS.

Los residuos generados en la Cocina se considerarán, en su mayoría residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del Hospital,

exceptuando algunos envases que han contenido productos químicos, y cuya segregación y gestión será diferente al resto. Estos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio o metal y materia orgánica, en el caso de los No Peligrosos; y al Grupo V en el caso de los peligrosos (Envases de plástico de productos contaminados).

Las ofertas técnicas deben incluir un compromiso de cumplimiento de las obligaciones que, como proveedor de servicios del Hospital, le son de aplicación según los Procedimientos del Sistema de Gestión Ambiental implantado, según Norma UNE en ISO 14.001-2004

Las ofertas técnicas deberán incluir un programa de gestión de residuos que deberá garantizar que se cumplen los siguientes requisitos en la prestación del servicio objeto de contratación:

- Segregación y recogida selectiva de residuos de envases ligeros (envases de plástico, envases de aluminio y briks) contenedor amarillo en almacén intermedio de residuos (zona de frío, almacenamiento interior).
- Segregación y almacenamiento selectivo de papel y cartón. Todos los cartones que se generen deberán ser plegados y depositados en la zona de almacenamiento intermedio residuos de Cocina (exterior)
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de vidrio.
- Segregación y almacenamiento selectivo de residuos asimilables a urbanos (principalmente restos orgánicos y celulosa) en almacen intermedio de residuos (zona de frío, almacenamiento interior) en contenedor verde.
- Segregación y almacenamiento selectivo de aceites de cocina usados.
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases, de cualquier material, que presenten en su etiquetado cualquier pictograma o frase de riesgo. Estos envases se segregarán del resto debiendo ser gestionados como residuos de envases contaminados (productos químicos, principalmente los utilizados para operaciones de lavado o limpieza).

La empresa que resulte adjudicataria deberá presentar en su memoria de gestión del servicio un apartado destinado a la gestión integral de sus residuos (circuitos de retirada, contenedores a utilizar, horarios, etc.).

Se considerará como aspecto ventajoso, aquella oferta que incluya la aportación, sin coste o cargo alguno para el Hospital, de una máquina compactadora que permita el pretratamiento en el centro de envases metal/acero (hojalata), que se

generen en la actividad de la Cocina. La incorporación de este compromiso implicará tanto los costes de instalación, mantenimiento y explotación, como la obligación del correcto uso de la misma que será responsabilidad del personal a cargo de la adjudicataria. La máquina compactadora deberá en todo caso ajustarse a los siguientes requisitos técnicos:

Capacidad: Latas/envases de hasta 30 litros.

Ciclo de prensado: No superior a 25 segundos.

Nivel de Ruido: Inferior a 70 dB

Medidas aproximadas (alto x ancho x fondo): 200 cm x 50 cm x 50 cm.

Será responsabilidad de la adjudicataria, únicamente la segregación y el almacenamiento, así como su traslado al almacén intermedio de residuos previamente establecido por el Centro, no siendo obligación de la misma la gestión, que correrá a cargo del Centro, a excepción del residuo representado por los aceites usados de cocina, para los cuales la oferta técnica incluirá en el programa de gestión de residuos la documentación correspondiente al transportista autorizado de residuos con el que realizarán las retiradas, así como la autorización de gestor de residuos de la empresa a la cual se entregará dicho residuo para su correcta gestión.

Los aceites usados deberán almacenarse en envases adecuados, cuyas características se incluirán en la oferta técnica, e igualmente, el almacenamiento final del residuo, que se realizará en los almacenamientos intermedios definidos por el Centro, se llevará a cabo en contenedores que se ubicarán sobre cubeto de retención, a aportar por el adjudicatario, cuyas características técnicas se incluirán en la oferta técnica.

Las ofertas técnicas deberán incluir el compromiso formal de instruir y formar a los trabajadores del servicio a fin de que se desarrollen adecuadamente los procesos de segregación y almacenamiento selectivo de los residuos antes citados.

El traslado de los residuos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará al final de cada turno de trabajo, procurando evitar el tránsito por las áreas de preparación de alimentos, así como el derramamiento y abocamiento al suelo.

El Hospital valorará positivamente el conjunto de medidas organizativas dirigidas a la minimización de dichos residuos, las cuales serán explicadas en las ofertas presentadas por las empresas licitadoras.

Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, cubos, contenedores, etc.) correrán a cargo de la Contratista.

Será por cuenta del adjudicatario el pago de impuestos, arbitrios y tasas, de cualquier clase que sean (estatales, autonómicas o municipales) a que de lugar la explotación del Servicio. Especialmente estará obligado al impuesto sobre el valor

añadido, por lo que los precios ofertados deberán incluir esta circunstancia. Igualmente el adjudicatario se compromete a asumir el pago de los tributos que inicialmente pudieran ser asumidos por el Hospital y sean imputables al ejercicio de actividades.

6.7 – LIMPIEZA.

La limpieza completa de campanas extractoras serán por cuenta de la empresa adjudicataria, quien deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente el de un Centro sanitario, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice la Dirección del Centro. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza necesarios, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantadores, etc. así como los utensilios necesarios para aplicar una correcta limpieza (balletas, cepillos, rollos industriales de papel secamanos y limpieza de superficies, etc). así como las necesidades de material de un solo uso que se definan en cada momento.

Igualmente corresponderá al adjudicatario la limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el Servicio, que efectuará hasta el punto donde entronquen ó unan con las instalaciones generales del Hospital. La limpieza, montaje y desmontaje de la campana de extracción de humos y los filtros de las mismas, es asimismo obligación del contratista

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

Las empresas licitadoras presentarán en su oferta técnica un plan detallado de limpieza, que deberá incluir, como mínimo, las actuaciones anteriormente citadas y todas aquellas que se estimen necesarias para mantener el adecuado nivel de higiene. Se estará a lo estipulado en la normativa vigente, así como a la normativa ISO 14000 mediambiental en aquellos aspectos que puedan ser de aplicación

Se tendrá especial cuidado en mantener los locales libres de insectos, siguiendo las directrices marcadas por la empresa adjudicataria del Servicio de Desinsectación, Desinfección y Desratización contratada por el Hospital.

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

El entorno de los locales debe estar limpio y sin residuos, éstos se depositarán en los contenedores recipientes herméticos, que incluirán una bolsa de plástico desechable, que será retirada cuando sea necesario y cuya adquisición será por cuenta del adjudicatario.

El incumplimiento de todas las condiciones citadas anteriormente, será causa suficiente de resolución de contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse. En cualquier caso, las incidencias que se observasen se comunicarán inmediatamente por el adjudicatario a la Dirección del Centro ó persona en quien delegue.

7.- INSTALACIONES, MOBILIARIO Y MATERIAL

El Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca" aportará las instalaciones, así como los aparatos y maquinaria que actualmente se encuentran instalados, que el adjudicatario se obligará a mantener en el mejor estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento, incluso al cesar en la prestación, realizando, en su caso, todas las actuaciones preventivas, predictivas ó reparadoras necesarias que garanticen el correcto desarrollo del Servicio. Se adjunta, como **Anexo I**, inventario de la Cocina de Pacientes.

El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio de la Dirección del Hospital, las condiciones de necesaria calidad, suficiencia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el Hospital.

Durante el desarrollo del contrato, el inventario deberá permanecer actualizado en todo momento. Cualquier bien, instalado previamente o aportado por el contratista, que fuera necesario retirar de forma definitiva de su uso, por cualquier causa, deberá contar con la aprobación del responsable designado por el Hospital. Se formalizará por escrito tal circunstancia y los motivos que ocasionaron la baja del bien en el inventario.

El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio de la Dirección del Hospital, las condiciones de necesaria calidad, suficiencia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el Hospital.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, etc., sin el previo consentimiento por escrito del Hospital, para lo cual deberá solicitarlo previamente a la Dirección del mismo, quedando en propiedad del Servicio Murciano de Salud las obras efectuadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del servicio.

Serán de cuenta del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas y toda clase de reparaciones que se produzcan dentro del local que se contrata y que no sean puramente estructurales.

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

La falta de conservación adecuada de instalaciones, locales y demás bienes de los Servicios, se considerará causa suficiente para la rescisión del contrato.

El agua, gas y la energía eléctrica serán suministradas por el Hospital. El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, lámparas, etc.) que se utilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

Asimismo, serán por cuenta del adjudicatario las líneas de teléfono o fax que precise para el normal desarrollo del servicio contratado.

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

La empresa adjudicataria deberá aportar un proyecto valorado de las mejoras necesarias en equipamiento, nuevas o completando las actuales, para el desarrollo óptimo del Servicio. Las instalaciones y materiales del proyecto aprobados por la Dirección, serán aportadas por el adjudicatario a su cargo, antes de iniciar el servicio. A tal efecto, las empresas licitantes podrán solicitar la visita a las instalaciones del Centro, para un mayor conocimiento de la situación de partida.

Las instalaciones, y todos los bienes aportados por el contratista, así como los que anteriormente hubiera aportado el Hospital, permanecerán en el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", no teniendo el contratista derecho alguno sobre

ellos, salvo los derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato, por lo que revertirán en el centro sanitario una vez finalice la relación contractual con el adjudicatario, en la misma cantidad y calidad que al inicio de la actividad, a juicio de la peritación que se efectue por el Hospital. El adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso, por parte del Hospital, en base a este contrato, en el plazo máximo de ocho días, a contar del requerimiento que al efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

7.1. REPOSICION

El contratista deberá reponer las bandejas isotérmicas necesarias para el Servicio de alimentación de Pacientes, manteniendo en todo momento el estocaje previsto (que siempre será, como mínimo, de 800 unidades, tanto de comida/cena como de desayuno/merienda), con el juego de vajilla completo, en su caso. Las características de éstas serán determinadas por la Dirección del Centro y serán en todo caso las que informe la responsable del Servicio y en la cantidad que se decida.

Asimismo, repondrá los termos que se encuentren en una situación de deterioro para la distribución de desayunos y meriendas. Los termos tendrán características similares a los ya existentes.

Aportará y repondrá todo el menaje, vajilla, cubertería, etc., que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del Hospital aceptar el que proponga, ó exigir su cambio si no reúne las características adecuadas. Asimismo, aportará todo el material de un solo uso necesario para el servicio a pacientes aislados u otra circunstancia que determine la Dirección del Hospital.

Asimismo, será a su cargo todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras, tonner, papel troquelado para tarjetas de etiquetas, minicarta de elección de menús, etiquetas adhesivas, etc. etc.)

El adjudicatario aportará y repondrá las herramientas necesarias a utilizar por el personal en el desempeño de sus funciones (cuchillos, espátulas, guantes de corte mecánico, etc.), en cantidad suficiente para el normal desarrollo del servicio. A cada trabajador se le entregará de forma personal las herramientas de trabajo imprescindibles en consonancia con las tareas asignadas, sin perjuicio de aquellas herramientas que se suministren para uso colectivo.

La reposición del menaje (cubiertos, platos, vasos, servilletas, etc.) será adaptable a las bandejas isotérmicas y serán a cargo del adjudicatario. Deberá disponer de un stock lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición

del mismo en caso de rotura o extravío. El contratista adquirirá a su cargo los utensilios de cocina (ollas, sartenes, cazos, tablas de corte, etc.), vajilla, cubertería, cristalería, etc., que se precise en Cocina para un correcto funcionamiento del Servicio. La adquisición se realizará de acuerdo con lo que determine el Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca".

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

Igualmente, el adjudicatario repondrá a su cargo el mobiliario y utensilios que se encuentre en condiciones de deterioro evidente, así como cuantos repuestos de maquinaria y aparataje de cocina sean necesarios reponer por mal funcionamiento, siempre a criterio de la Dirección del Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca".

Las reposiciones señaladas en los anteriores apartados se harán a criterio de la Dirección del Hospital, a través del responsable en quien delegue. La calidad de todos los artículos a reponer deberá contar con la aprobación del Hospital. La empresa adjudicataria estará obligada a mantener en todo momento el estocaje necesario para garantizar el suministro constante de todo lo necesario para el normal funcionamiento del servicio.

7.2. MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO

Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por el Hospital ó se adquieran durante el período de vigencia del contrato, así como la reparación de los mismos.

Dentro de los servicios de la empresa se encuentran:

- Comprobar, revisar y mantener los elementos, aparatos, equipos e instalaciones incluidos en el **Anexo I**, y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato, de acuerdo con los plazos establecidos, utilizando los recambios y piezas recomendados por el fabricante.
- Asignar los medios humanos y materiales necesarios para la correcta y adecuada prestación del Servicio en cada momento.
- Informar por escrito al Responsable de Mantenimiento del hospital de las incidencias que puedan surgir durante la prestación del servicio, que no

garanticen la fiabilidad de lo comprometido. Dicha información deberá ser expuesta y razonada técnicamente.

- Conservar la documentación justificativa de las operaciones de mantenimiento que realicen, sus fechas de ejecución, resultados, incidencias y elementos sustituidos.
- Comunicar al Responsable de Mantenimiento las fechas en las que corresponde efectuar las operaciones de mantenimiento periódicas a los distintos equipos y sistemas.

La empresa adjudicataria realizará todas aquellas labores de mantenimiento que establezcan los procedimientos internos del sistema de gestión de calidad del Servicio de Cocina del Hospital, con la periodicidad marcada en el mismo.

La empresa adjudicataria se encargará de realizar las labores de mantenimiento acorde a los manuales de uso y mantenimiento de los equipos.

A todos los efectos, los trabajos de reparación y mantenimiento, se realizarán con estricto cumplimiento de las distintas Reglamentaciones por las que estén afectadas las instalaciones y equipos, siempre supervisados y autorizados por el Servicio de Mantenimiento del Hospital. La empresa adjudicataria actuará conforme a lo marcado en la normativa de aplicación vigente, tanto de carácter nacional como específica de la Región de Murcia, así como modificaciones si las hubiese, que con carácter no exhaustivo es la siguiente:

- **REAL DECRETO 138/2011**, de 4 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias.
- **REAL DECRETO 346/2011**, de 11 de marzo, por el que se aprueba el Reglamento regulador de las infraestructuras comunes de telecomunicaciones para el acceso a los servicios de telecomunicación en el interior de las edificaciones.
- **REAL DECRETO 842/2002**, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión. **Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión.**
- **LEY 31/95**, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- **REAL DECRETO 2060/2008**, de 12 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnicas complementarias.

- **REAL DECRETO 1644/2008**, de 10 de octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.
- **REAL DECRETO 560/2010**, de 7 de mayo, por el que se modifican diversas normas reglamentarias en materia de seguridad industrial para adecuarlas a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.

Los licitadores presentarán en su oferta técnica un Plan de Mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y mobiliario, incluida la revisión de todos los carros de transporte y servicio (revisión de rodamientos, sistema de frenado, etc.). Dentro de este plan se deberá especificar el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas a adoptar así como los recursos a emplear para el adecuado mantenimiento de todos los elementos. En caso de resultar adjudicataria, este plan será revisado e implementado en coordinación con el Servicio de Mantenimiento y Servicio de Cocina del hospital. No será en ningún momento vinculante el programa presentado ya que se entiende una propuesta orientativa a revisar.

Dicho Programa de Mantenimiento incluirá las tareas y periodicidad de cada una de ellas, haciendo una propuesta de mantenimiento para el periodo de vigencia del presente contrato detallando las actuaciones sobre cada uno de los equipos, y especificando cuales se atribuyen a exigencias reglamentarias, cuales a manuales de uso y cuales son recomendadas.

La empresa adjudicataria presentará un informe de las instalaciones y equipos a su cargo en los primeros treinta días naturales del contrato donde evaluará de forma exhaustiva su estado.

La empresa adjudicataria realizará un listado de los **repuestos indispensables** para el buen funcionamiento de equipos e instalaciones, indicando el número necesario de unidades, en los primeros **treinta días naturales** del contrato. Este listado, una vez consensuado con el responsable del servicio de mantenimiento del hospital, pasará a considerarse stock mínimo y la empresa velará y se hará cargo de mantenerlo.

Con carácter mensual la empresa presentará al Responsable de Mantenimiento del Hospital un informe donde estén reflejadas y documentadas todas las actuaciones realizadas, incluso reportaje fotográfico cuando proceda.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, etc., sin el previo consentimiento por escrito del Hospital, para lo cual deberá solicitarlo previamente a la Dirección del mismo, quedando en

propiedad del Servicio Murciano de Salud las obras efectuadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del servicio.

Será condición necesaria para la evaluación de cualquier propuesta de ampliación, cambio o modificación referente a instalaciones equipos o locales, que la empresa adjudicataria presente una memoria de las necesidades que la motivan así como un informe donde se analicen tres o más alternativas. Dicha memoria e informe serán evaluados por el hospital a fin de escoger siempre la más ventajosa para el mismo. Asimismo el adjudicatario correrá a cargo de cuantos trámites y gastos generen dichas actuaciones.

Son objeto del mantenimiento por parte del adjudicatario las siguientes tareas con carácter no exhaustivo:

- Mantenimiento integral de los equipos del **Anexo I** y los que se vayan incorporando durante el desarrollo del contrato.
- Sobre la instalación de fontanería: Mantenimiento y reparación de grifería y desagües de todas las pilas y lavabos tanto de uso para preparación de alimentos como baños, siempre que comprenda instalaciones pertenecientes al servicio de cocina.
- Sobre mobiliario: Todos aquellos elementos que intervienen en la preparación y distribución de los alimentos, así como el mobiliario de oficina del personal a cargo de la empresa adjudicataria
- Instalaciones frigoríficas: Mantenimiento integral de cámaras frigoríficas y cuartos fríos. Incluidas revisiones de fugas de gas refrigerante.

La subsanación de cualquier daño provocado en las instalaciones del Hospital por avería o accidente en alguno de los equipos o elementos objeto del contrato de la adjudicataria correrá a cargo de la misma. Llegado el caso, para la reparación de las instalaciones del hospital se atenderá a las directrices marcadas por el servicio de mantenimiento del mismo.

El plazo de respuesta ante cualquier avería deberá ser inmediato al momento en que se detecta, evitando que se interrumpa el servicio. Hasta tanto se proceda a la reparación de la maquinaria averiada, el adjudicatario deberá sustituir ésta por otra en perfectas condiciones a fin de que el servicio se desarrolle con total normalidad.

Las cámaras frigoríficas se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería, ésta quedará resuelta en un plazo máximo de 24 horas.

Se tendrá especial atención en los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, etc..), que sufran roturas, los cuales deberán ser repuestos de forma inmediata para evitar los posibles riesgos, así como la reparación inmediata de fugas, roturas, etc.., que produzcan una mala imagen del Hospital.

En el caso de que, por problemas puntuales de máxima urgencia en la reparación de alguna avería que suponga la interrupción del servicio, tuviera que resolverlo el personal de Mantenimiento del Hospital, la empresa adjudicataria estaría obligada a compensar económicamente al Hospital, con cargo a la factura mensual, el importe de la reparación efectuada.

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

La falta de conservación adecuada de instalaciones o equipos a cargo del adjudicatario, se considerará causa suficiente para la rescisión del contrato.

El agua, gas y la energía eléctrica serán suministradas por el Hospital.

Asimismo, serán por cuenta del adjudicatario las líneas de teléfono o fax que precise para el normal desarrollo del servicio contratado. Para ello, podrán contratar estos servicios con la compañía que les resulte más ventajosa y dotar de la infraestructura necesaria.

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

Las empresas licitadoras deberá aportar un proyecto valorado de las mejoras necesarias en equipamiento, nuevas o completando las actuales, para el desarrollo óptimo del Servicio. Las instalaciones y materiales del proyecto aprobados por la Dirección, serán aportadas por el adjudicatario a su cargo, antes de iniciar el servicio. A tal efecto, las empresas licitantes podrán solicitar la visita a las instalaciones del Centro, para un mayor conocimiento de la situación de partida.

Son de cuenta del adjudicatario las reparaciones que se efectúen y abonará asimismo los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso cuidadoso.

El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material recibido y también el material aportado por él durante la ejecución del contrato, que revertirá en el Hospital, en las condiciones y estado que resulte adecuado a su uso, a juicio de la peritación que se efectúe por parte del Hospital.

8.- PERSONAL Y DIRECCIÓN TÉCNICA

El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", toda vez que depende única y exclusivamente del Contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud ni el Hospital Universitario "Virgen de la Arrixaca" de las obligaciones nacidas entre el Contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa ó indirecta del cumplimiento, incumplimiento ó interpretación del contrato.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal, tanto masculino como femenino, durante las horas en que se realice el trabajo, poniéndose de acuerdo con la Dirección del Centro en cuanto a colores y modelos de los mismos. Además deberán cubrirse la cabeza con gorro ó similar, y en todo caso, el personal que lleve el pelo largo, deberá ser recogido.. Deberá tener en cuenta en este apartado, que el uniforme será diferente en función de que se encuentren trabajando en la Cocina o en las plantas de Hospitalización con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.

El personal deberá prestar servicio adecuadamente uniformado, guardando siempre la máxima pulcritud. El trato en relación al público en general, deberá ser de extrema corrección y amabilidad.

Será igualmente obligación del adjudicatario proveer a su personal de una placa de identificación, con fotografía, colocada en lugar visible.

Los daños que este personal ocasione en las instalaciones del Hospital, ya sea por negligencia ó dolo, sean personales ó materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, según valoración justificada realizada por los Técnicos correspondientes a petición de la Dirección del Hospital, sin perjuicio de que resultare causa de resolución del contrato, que podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.

También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado ha sido efectuado por su propio

personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

El adjudicatario también será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, recibiendo en estos aspectos las oportunas instrucciones por parte de la Dirección del Centro ó persona en quien delegue, sin perjuicio de las acciones que pudieran derivarse y ser ejercidas por la Dirección del Hospital respecto al acto cometido.

Cuando este personal no procediere con la debida corrección dentro del Hospital ó fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Administración podrá exigir del contratista que prescinda del trabajador en cuestión para los servicios de esta contrata. La Administración se reserva el derecho a exigir al contratista que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos ó contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital.

El Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca", podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata.

El Contratista se obliga a poner, en todo momento, a disposición del Hospital, información sobre el personal empleado en la prestación del Servicio tanto en días laborables como en festivos, la lista del personal encargado del Servicio en las instalaciones del Hospital, con descripción del lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, así como información sobre el procedimiento establecido para la cobertura del servicio en los días festivos, de acuerdo siempre con las disposiciones vigentes en materia laboral.

El Contratista se obliga a tener debidamente asegurado a todo el personal empleada en la prestación del servicio. Presentará al Hospital junto con la factura mensual, las copias de los impresos TC-1 y TC-2 correspondiente a los empleados adscritos a la prestación del servicio durante ese período y relación nominal (con nombre y apellidos, nº de afiliación a la Seguridad Social y DNI), que deberán ser liquidados y su importe ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el Hospital realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones de Seguridad Social.

Asimismo, el Contratista deberá acreditar ante el Hospital, en la forma y momento que éste considere conveniente, estar al corriente del pago de los salarios y cualesquiera otra cantidad devengada a favor de los empleados encargados de la prestación del Servicio.

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

La prevención de riesgos laborales se realizará mediante la planificación de la acción preventiva de la empresa, para ello el adjudicatario deberá realizar la **evaluación inicial de los riesgos**, que tendrá en cuenta la naturaleza de la actividad, las condiciones de trabajo existentes y la posibilidad de que el trabajador sea especialmente sensible frente a determinados riesgos. Esta evaluación se deberá repetir cuando cambien cualquiera de éstas condiciones. Este plan deberá ser aprobado por la Dirección del hospital, estableciéndose un plazo de **tres meses** para su presentación, desde la fecha de inicio del contrato.

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

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

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

El adjudicatario entregará a la Dirección del Hospital, y al inicio de su prestación, relación nominal de todo el personal dependiente del mismo, con especificación de la categoría, D.N.I., antigüedad y tipo de contrato, no pudiendo

alterar dicha relación, disminuir o sustituir al personal existente, sin previo conocimiento de la Dirección del Hospital ó persona en quien delegue. El incumplimiento de esta punto dará lugar a las penalizaciones oportunas.

En cuanto a las normas de higiene en el trabajo, será de aplicación las que marque la normativa vigente, haciendo especial hincapié en la higiene de manos. El adjudicatario colocará indicadores permanentes que recuerden la obligación de lavarse las manos.

En las zonas de manipulación y de almacenamiento de alimentos se prohibirá todo aquello que pueda contaminarlo: comer, fumar o cualquier otra práctica antihigiénica como mascar chicle o escupir.

El personal que preste sus servicios en Cocina no podrá llevar anillos, joyas, relojes, ni uñas pintadas durante la manipulación de los alimentos.

Los programas de formación continuada para el personal que presta sus servicios en Cocina, ya sea propio o externo, serán desarrollados por los profesionales del Hospital, a través de la Unidad de Docencia del mismo, y será responsabilidad de la empresa adjudicataria la asistencia de su personal.

Además de la formación que el Hospital programe, la empresa adjudicataria será la responsable de la aportación de los recursos necesarios para que su personal esté correctamente formado de acuerdo a la legislación vigente. Asimismo será responsable de la formación complementaria necesaria para el desempeño de sus tareas, derivada de la detección de necesidades o deficiencias formativas específicas, a criterio de los responsables del Hospital, tanto del personal propio como del personal del Hospital.

Las empresas licitadoras presentarán un plan de formación continuada para el personal que vaya a prestar el servicio, debiendo indicar en el mismo, duración, contenidos, perfil de los profesionales a formar, centro o profesional que lo impartirá, periodicidad, etc. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando así lo estime conveniente una memoria pormenorizada del plan de formación de los trabajadores empleados.

El personal de la empresa adjudicataria estará debidamente informado de su obligación de colaborar en los planes de Autoprotección del Centro, tales como incendios (extinción y detección), amenaza de bomba, inundación, etc.

Se estará a toda la legislación aplicable en cuanto a la limpieza general, aseo personal, prohibición de fumar, etc., así como cualquier otra norma de régimen interno que el Hospital dicte, en cuanto al personal que emplee el adjudicatario.

El Hospital Clínico Universitario "Virgen de la Arrixaca" aportará el personal necesario para llevar a cabo las tareas propias del Servicio de Cocina. En la actualidad, la plantilla adscrita al Servicio es la siguiente:

- Una Nutricionista, Responsable del Servicio
- Un Jefe de Grupo de Cocineros
- Doce Cocineros
- Una Nutricionista
- Dos Gobernantas
- Un Auxiliar Administrativo
- Ciento siete Pinches

Este personal seguirá dependiendo del Servicio Murciano de Salud, no ligándole al adjudicatario otra condición que la de ejecutores materiales del trabajo a realizar.

El adjudicatario aportará los conocimientos técnicos para el correcto desarrollo del Servicio y, como mínimo, deberá aportar el personal necesario para cubrir las siguientes presencias, teniendo en cuenta que éstas deberán adaptarse por completo al horario de funcionamiento de la Cocina (de 7 a 22 horas):

Nº de presencias mínimas
(Personal aportado por la empresa adjudicataria)

CATEGORIA	TURNO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	HORARIO
COCINEROS	MAÑANAS	2	2	2	1	2	2	2	7 a 15 horas
COCINEROS	TARDES	1	1	1	1	1	1	1	14 a 22 horas
DIETISTAS	MAÑANAS	3	3	3	3	3	2	2	7,30 a 15,30 horas
DIETISTAS	TARDES	2	2	2	2	2	2	2	14 a 22 horas
ALMACEN	MAÑANAS	1	1	1	1	1			7 a 15 horas
RESPONSABLE	FULL TIME	1	1	1	1	1	LOCALIZABLE	LOCALIZABLE	
CAMARERAS PLANTA	12:30 A 14:30	14	14	14	14	14	13	13	12,30 a 14,30 horas

En caso de vacaciones, ausencias por enfermedad u otras causas análogas, el adjudicatario asumirá la obligación de mantener permanentemente el número de presencias mínimas establecidas .

En documentación adjunta al presente Pliego, se aporta como **Anexo V** la relación de personal que actualmente presta servicios en el Servicio de Alimentación de Pacientes” y como **Anexo VI** el Convenio Colectivo de Hostelería de la Región de Murcia.

Las Dietistas que aporte la empresa dependerán funcionalmente de la Unidad de Nutrición y de la Responsable del Servicio de Cocina del Hospital U. “Virgen de la Arrixaca con el fin de garantizar el control de los procesos terapéuticos y la calidad hostelera del servicio.

Los Cocineros, Dietistas, Camareras, etc., serán contratados por la empresa adjudicataria conforme a la normativa laboral o Convenio Colectivo que resulte de aplicación, teniendo todos ellos las titulaciones oficiales necesarias para el desempeño de su puesto de trabajo, así como la formación imprescindible para del desempeño del mismo.

En la contratación de éste personal se tendrán en cuenta los días libres, fines de semana, festivos, así como los permisos y licencias legalmente establecidas en las normas laborales o Convenios que les resulten de aplicación, de tal forma que siempre y en todo momento exista en la Cocina la plantilla anteriormente referida.

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo en la forma reglamentaria del personal procedente de otra contrata, cuando así lo exijan las normas, convenios ó acuerdos en vigor.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su oferta los recursos que aportarán, en cuanto a apoyo técnico en materia de Gestión de Calidad (mantenimiento de la Certificación en la Norma UNE-EN-ISO 9001:2008 y la Norma UNE-EN-ISO 22000 en la Cocina de Pacientes, siendo responsabilidad de la empresa adjudicataria los gastos que se deriven.

En todo caso, será obligación de la adjudicataria, la aportación de recursos técnicos y humanos (adicionales a los exigidos con carácter de mínimo en la tabla anterior del presente apartado), que aseguren:

- El desarrollo de todos los procesos, controles, informes, análisis, etc, que estando recogidos en los procedimientos y planes de control del Sistema de Gestión de la Calidad y/o del Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria implantados, no queden cubiertos por el personal interno del

centro o el personal con dedicación exclusiva dependiente de la adjudicataria.

- La disponibilidad, en todo momento, de un servicio de asesoramiento y consultoría en todo lo relacionado con el mantenimiento, aplicación y mejora continua de ambos Sistemas Normalizados de Gestión.
- El apoyo y participación activa de la adjudicataria en la definición de objetivos, metas, programas e indicadores de proceso.
- El seguimiento externo y la verificación de los procesos establecidos, especialmente en lo que respecta al Sistema de APPCC.
- La realización de las auditorias internas de seguimiento de ambos sistemas de gestión, de conformidad con el procedimiento específico aprobado al efecto por la Dirección del Centro.
- Asistencia, participación y asesoramiento activo en las comisiones trimestrales de seguimiento del servicio.

A fin de evaluar el grado de cumplimiento, o mejoramiento en su caso, de los requisitos anteriormente expuestos, las ofertas técnicas incorporarán una identificación expresa de las personas con las cuales darán cumplimiento y cobertura a dichos requisitos, especificando; las funciones y tareas concretas, la formación de los mismos, así como la experiencia acumulada en relación a este tipo de actuaciones y servicios

Asimismo las empresas licitadoras deberán presentar, en su oferta, los recursos que aportarán, en cuanto a apoyo técnico necesario para llevar a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones de la Cocina del Hospital. Igualmente, incluirán en su oferta técnica los recursos que dedicarán al cumplimiento del plan de limpieza.

La empresa Adjudicataria se compromete a utilizar la información a la que tiene acceso, como consecuencia de la ejecución del presente contrato, con los fines exclusivos de gestión para los que ha sido autorizada, así como a conservar la confidencialidad sobre toda aquella información afectada por las disposiciones y principios de la Ley Orgánica 15/1.999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, y disposiciones de desarrollo y concordantes, adaptando para ello las medidas de seguridad de dicha información que resulten necesarias. Este compromiso afecta, lógicamente a todo el personal adscrito al servicio de Alimentación de Pacientes del Hospital.

9.- INSPECCION Y CONTROL

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

La Dirección del Hospital se reserva el derecho de establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos y en todas las fases del proceso y la distribución. Establecerá aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados, por tanto, la persona en quien delegue, de forma periódica, podrá hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el contratista, al objeto del estricto cumplimiento de todo lo establecido en el presente Pliego y en el de Cláusulas Administrativas Particulares. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario, que deberá responder por escrito las medidas correctoras a aplicar en un plazo máximo de cinco días.

La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno, sin preaviso. En el momento de la inspección se suscribirá un Acta en la que se hará constar la calidad del servicio e irá firmado por un representante de la Dirección del Hospital y otro designado por la empresa adjudicataria.

La Dirección del Hospital o la persona en quien delegue, podrá en cualquier momento rechazar un alimento determinado por razones de insuficiencia nutricional, térmica y de presentación. Podrá efectuar las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que considere conveniente sobre los alimentos, superficies, ambiente y manipuladores, remitiéndolos a los Organismos especializados, siendo los gastos de la referida gestión por cuenta del adjudicatario.

Por cuenta del contratista se realizará, con una periodicidad mensual, un análisis microbiológico, realizado por un laboratorio de reconocido prestigio, según establece el Sistema de Gestión de Calidad implantado. Las muestras y el laboratorio, serán elegidos por el Hospital con los gastos a cargo del contratista. Los resultados de los análisis serán entregados a la Dirección del Hospital, dentro de los veinte días hábiles del mes siguiente.

La empresa adjudicataria presentará un programa detallado de control de calidad junto con la oferta técnica. La metodología de trabajo para la elaboración de este programa de calidad debe ser comunicada a la Dirección del Centro o

Responsable de Hostelería, para su aprobación en el plazo de 30 días siguientes a la formalización del contrato.

Será responsabilidad y por cuenta del adjudicatario el mantenimiento y mejora del sistema de gestión de calidad en el servicio de alimentación a pacientes, según las normas UNE-EN-ISO 9001:2008 y UNE-EN-ISO 2 2000:2005, teniendo en cuenta la sistemática de trabajo del servicio y el personal del hospital implicado en ello. Para ello, el adjudicatario aportará todos los recursos humanos y materiales necesarios en el cumplimiento de este apartado. Asimismo, mantendrá un flujo constante de información con el responsable designado por el hospital, de forma que las acciones a acometer deberán ser aprobadas por la Dirección del Hospital o responsable en quien delegue.

Para supervisar la asistencia del personal al trabajo así como su eficacia, y al propio tiempo, mantener un permanente contacto con el Hospital, el contratista designará un representante de su confianza, con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantos defectos o incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que no supongan modificaciones de la misma no autorizadas.

Igualmente vendrá obligado el contratista a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada, así como cualquier documento público o privado que le sea requerido por la Dirección del Hospital, referente al objeto del contrato que acredite el cumplimiento de las obligaciones impuestas para el adjudicatario en el presente Pliego.

De igual modo, el adjudicatario comunicará de forma inmediata y por escrito a la Dirección del Hospital, cualquier anomalía que pudiera afectar al normal desarrollo de la función encomendada, proponiendo las soluciones que en su caso estime pertinentes para el remedio de dichas anomalías.

10.- OBLIGACIONES DE CARÁCTER GENERAL

Con el fin de atender situaciones sobrevenidas de incidencias o de la obra de reparación del pavimento que imposibiliten la producción de la comida de pacientes en nuestra Cocina, el adjudicatario deberá disponer de un sistema alternativo que permita garantizar la alimentación de los mismos. El tiempo de respuesta para estas situaciones deberá ser el adecuado para dar el servicio, debiéndose garantizar que se cumple con los requerimientos nutricionales e higiénicos dirigidos a cada dieta y paciente, para cada servicio y con un periodo indefinido, sin coste para el Hospital.

Asimismo, el contratista no podrá en modo alguno utilizar el nombre del Hospital de forma indebida, ni actuar o aparecer ante terceros como representando o formando parte del Hospital, salvo expresa y escrita autorización de esta última.

Como se cita anteriormente, las líneas generales de uso externo que necesite el contratista, serán enteramente a su cargo.

El contratista se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto Hospitalario, salvo expresa y escrita autorización del Hospital.

El contratista mantendrá indemne en todo momento al Hospital tanto durante la vigencia del contrato como con posterioridad, por cualquier daño o perjuicio sufrido que sea consecuencia directa o indirecta de las relaciones que se establezcan entre el contratista y el personal empleado en la prestación del servicio, incluyendo el pago de aquellas cantidades que por cualquier concepto el Hospital viniera obligado a satisfacer a dicho personal.

El adjudicatario deberá facilitar la entrada en los locales del Servicio a los empleados de la firma contratista de los servicios de desratización, desinfección y desinsectación para el cumplimiento de su misión en los días y horas en que sea requerida para ello

El adjudicatario queda obligado al cumplimiento de toda la normativa de seguridad laboral, así como normativa medio-ambiental.

11- INFORMACIÓN

El contratista entregará a la Dirección del Hospital la siguiente información con la periodicidad que se señala:

1. Durante los dos primeros meses del contrato, detalle de las inversiones realizadas.
2. Mensualmente: número de pensiones servidas, relación de extras servidos con indicación de la Unidad o Servicio, relación de alimentos de nutrición infantil servidos o cualquier otro dato que el Hospital requiera para la comprobación de la correcta prestación del servicio.
3. Mensualmente: TC1, TC2 y relación nominal del personal adscrito al Servicio, con identificación del nombre y apellidos, DNI, categoría, antigüedad, tipo de contrato y jornada.

4. Semestralmente, cuenta de explotación del servicio con el siguiente desglose:

- Gastos de personal.
- Gastos generales.
- Materia prima.
- Amortizaciones.
- Beneficio.

El contratista pondrá igualmente a disposición del Hospital la información de ésta índole que considere útil para un correcto seguimiento del servicio.

12.- ORGANIZACIÓN Y REQUISITOS DE CONTENIDO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS.

La documentación para el sobre técnico, será tanto en soporte papel, como en soporte magnético, a cuyo efecto se acompañara la documentación de dos copias en CD, formato pdf (Portable Document Format). El tamaño de impresión será A4, a una cara, extensión máxima de 200 páginas, con letra tipo ARIAL a tamaño no inferior a 12 puntos, con párrafo en interlineado sencillo. Se incluirá un resumen de las propuestas técnicas, que tendrá el mismo formato, DIN A4, papel y pdf, extensión máxima 4 páginas. Las limitaciones de número de páginas indicadas anteriormente se aplican únicamente a la redacción de las ofertas. Se podrán incorporar anexos sin limitación de extensión en los cuales se adjunte información adicional, copias de certificados, cualificaciones, documentos gráficos o fotográficos, fichas técnicas y de seguridad de productos, especificaciones técnicas de fabricante, etc.

12.-1. INDICE Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS.

12.1.1- PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA. Dossier corporativo, incluyendo aspectos tales como; actividad principal, sede social, focalización de la actividad de la empresa en el marco específico del servicio objeto de contratación, experiencia en centros sanitarios, etc. No excederá de 3 páginas.

12.1.2.- INVERSIONES A REALIZAR, con indicación de las características técnicas de los equipos, materiales y obras de acondicionamiento a través de los cuales se daría cumplimiento a los requisitos establecidos en el apartado 2 y en el Anexo II del presente PPT. Se incluirá igualmente el cronograma de entrega / instalación y puesta en marcha de equipos y materiales.

12.1.3.- MEMORIA TÉCNICA Y ORGANIZATIVA DEL SERVICIO, con indicación de los recursos humanos y materiales necesarios para la prestación del mismo. Además de los exigidos con carácter de mínimos en el PPT, se aportará

identificación y especificación de los recursos humanos y técnicos adicionales que se incorporarán, conforme a lo previsto en el apartado 8 del PPT, como apoyo técnico para el mantenimiento preventivo y correctivo, para el cumplimiento del Plan de Limpieza, así como para la realización de los controles, informes, análisis, asesoramiento y consultoría, seguimiento externo y verificación de los procesos, auditorías internas, etc.

12.1.4.- PROYECTO ORGANIZATIVO del personal, recursos humanos, Plan de Formación, y Plan de Prevención de Riesgos, según lo previsto en el apartado 8 del PPT.

12.1.5.- RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA. se en este apartado cuanta información sea necesaria para evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en el apartado 6.1 del presente PPT (proceso de compra, organización logística y control en recepción, calidad de la materia prima; fichas de especificaciones técnicas y certificaciones, relación de proveedores, incluyendo la redundancia exigida al efecto en el PPT, ubicación geográfica de los proveedores de productos frescos, etc).

12.1.6.- ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICA. Incluirá cuanta información se conveniente para evaluar el grado adecuación y los recursos y medios que se pondrán a disposición del servicio para dar cumplimiento a lo dispuesto en el apartado 6.2 del PPT (gestión del aprovisionamiento y garantías en las condiciones dietéticas, etc).

12.1.7.- PLAN DE MENÚS, que incluirá, entre otros aspectos; carta de menus, relación de dietas basales y menús completos, menús especiales, justificación de la adecuación de la carta al Plan Nutricional, etc).

12.1.8.- SERVICIO DE HABITACIONES Y REPARTO, que incluire descripción pormenorizada del servicio de habitaciones conforme a lo especificado en el apartado 6.5 del presente PPT (planificación y condiciones para la distribución de alimentos, recogida de bandejas, recogida de menú opcional y gestión de comunicaciones directas de pacientes en relación al servicio, propuesta de uniformidad del personal, etc).

12.1.9.- GESTIÓN DE RESIDUOS, con inclusión del programa de gestión de residuos referido en el apartado 6.6 del presente PPT. Se describirá y aportará la documentación técnica relativa a los contenedores específicos a aportar, las responsabilidades para el manejo y limpieza de los mismos, etc).

12.1.10.- PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO de toda la maquinaria y mobiliario, y de conservación de aparatos, equipos, instalaciones y locales, conforme a lo previsto en el apartado 7 del PPT.

12.1.11.- PLAN DE CONTROL DE CALIDAD, asesoramiento y apoyo técnico al mantenimiento de los Sistemas de Gestión de la Calidad y de Seguridad Alimentaria, conforme a lo previsto en el apartado 9 del PPT.

12.1.12.- Programa de Limpieza, desinfección de locales, instalaciones y equipos, gestión ambiental y de residuos, control bacteriológico, programa APPCC conforme a la normativa vigente en Seguridad e Higiene Alimentaria, según lo previsto en el apartado 6 del PPT.

12.2.- COMPROMISO DEL REPRESENTANTE DEL LICITADOR DE CUMPLIR, EN EL CASO DE RESULTAR ADJUDICATARIO, LAS SIGUIENTES OBLIGACIONES PREVISTAS EN EL PPT:

- Las derivadas de la normativa vigente en materia de Comedores Colectivos, o de la que pueda entrar en vigor durante la ejecución del contrato, asumiendo los gastos derivados de ello durante la ejecución del contrato (apartado 3 de PPT).
- Adaptar su programa APPCC al definido posteriormente por el Centro, responsabilizándose de su aplicación y verificación (apartado 6 del PPT).
- Mantener y ampliar los Sistemas de Gestión de Calidad implantados en la Cocina de Pacientes, UNE-EN-ISO 9001:2008 y UNE-EN-ISO 22000:2005 (apartado 6 del PPT).
- Disponer de al menos dos proveedores diferentes para cada uno de los géneros, con objeto de tener siempre garantizado el servicio (apartado 6.1 PPT).
- Disponer o concertar un Servicio de Análisis Bromatológico, y entregar mensualmente los resultados de los análisis realizados a la materia utilizada, el producto terminado y las superficies de trabajo (apartado 6.1 PPT).
- Las obligaciones impuestas al proveedor de servicios por el Sistema de Gestión Ambiental implantado en el Hospital, así como instruir y formar a los trabajadores del servicio a fin de que desarrollen adecuadamente los procesos de segregación y almacenamiento selectivo de los residuos (Apartado 6.6 PPT).

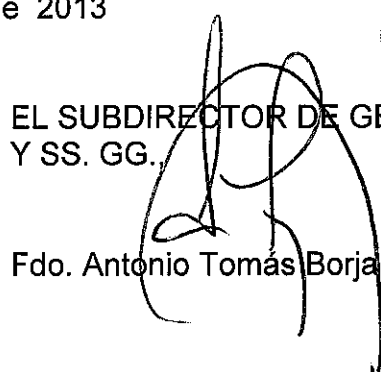
Murcia, 11 de junio de 2013

LA JEFA DE SERVICIO DE SS.GG.,



Fdo. I. Teresa Beltrán Valenzuela

EL SUBDIRECTOR DE GESTION
Y SS. GG.



Fdo. Antonio Tomás Borja

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

INDICE DE ANEXOS

- I. **Inventario de Cocina del Hospital**
- II. **Inversiones mínimas a realizar**
- III. **Evolución del nº de pensiones servidas a Pacientes, años 2008-2012**
- IV. **Relación de materia prima y calidad de la misma**
- V. **Relación de personal adscrito al Servicio de Alimentación de pacientes.**
- VI. **Convenio Colectivo Hostelería de la Región de Murcia.**
- VII. **Relación de Extras**
- VIII. **Relación de Productos de Nutrición Infantil servidos en el año 2012**

ANEXO I

INVENTARIO SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

COCINA CENTRAL

- Equipos de refrigeración cámaras 7
- Equipos de refrigeración de cuartos fríos 7
- Equipos de frío congelador 1
- Equipos de refrigeración antecámara 2

ANTECÁMARA GRANDE

- Módulos estantes bajos 1 balda acero y polipropileno..... 6
- Bañeras 150 L con tapa y ruedas 3
- Cubetas de plástico diferentes tamaños 25

CÁMARA DE FRUTAS Y VERDURAS Y CUARTO FRÍO 1

- Módulos estantes acero inox. 4 baldas..... 3
- Peladora de patatas Sammic..... 1
- Mesa de trabajo de acero 1
- Mesa de trabajo de acero con fregador de 1 seno 2
- Lavadora de verdural NILMA 1

CÁMARA DE LÁCTEOS Y CUARTO FRÍO 2

- Módulos estantes de acero inox 4 baldas..... 5
- Mesa acero con fregador 1 seno 2
- Mesa de trabajo de acero 1

CÁMARA DE CARNE Y CUARTO FRÍO 3

- Módulos estantes de acero inox. 4 baldas..... 6
- Picadora de carne MOBBA G-32..... 1
- Mesa de acero con fregador de 1 seno 2
- Mesa de trabajo de acero 1

CÁMARA DE PESCADO Y CUARTO FRÍO 4

- Módulo estante acero inox. 4 baldas 3
- Módulo estante acero inox bajo 1 balda 2
- Módulo estante polipropileno bajo 1 balda..... 1
- Mesa de trabajo acero con fregador 2 senos..... 1
- Mesa acero con fregador 1 seno 1
- Mesa de trabajo acero 1
- Cortadora de sierra MEDOC..... 1

ANEXO I

INVENTARIO SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

COCINA CENTRAL

CÁMARA CONGELADOR Y CUARTO FRÍO 5

- Módulo estante acero inox 4 baldas 9
- Mesa de trabajo de acero con fregador de 1 seno 2
- Mesa de trabajo de acero 1

CÁMARA PREELABORADOS

- Módulo estante acero y polipropileno 4 baldas 2
- Módulo estante bajo acero y polipropileno 1 balda 1

CÁMARA DESCONGELACIÓN

- Módulo estante acero y polipropileno 4 baldas 2

CÁMARA ELABORADOS

- Módulo estante acero y polipropileno 4 baldas 2
- Módulo estante acero inox 4 baldas 2

CUARTO FRÍO 6

- Brazo triturador SAMMIC TR 350 1
- Cortadora de hortalizas SAMMIC CA 330 2
- Mesa de trabajo acero fregador 2 senos 1
- Mesa de trabajo acero 1
- Carro-torre porta platos 100 3
- Escurridor cítricos LOMI 1
- Tamizador industrial ROBOT COUPÉ C120 1

CUARTO FRÍO 7

- Cortadora de fiambre BRAHER 1
- Mesa acero fregador 3 senos 1
- Mesa de trabajo acero inoxidable 2

COCINA DIETAS ESPECIALES

- Mesa trabajo acero fregador 2 senos 1
- Mesa trabajo acero inox 2
- Cocina industrial FAGOR 4 fogones + horno 1

ANEXO I

INVENTARIO SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

COCINA CENTRAL

- Plancha industrial FAGOR.....	1
- Freidora FAGOR.....	1
- Campana mural acero 5 filtros.....	1
- Brazo triturador SAMMIC TR 330.....	1
- Batidora domésticas	1

COCINA CENTRAL

- Campana central acero 7+7 filtros acero inox.....	1
- Campana mural 9 filtros acero.....	1
- Campana mural 12 filtros acero.....	1
- Cocina industrial FAGOR 6 fuegos + horno.....	2
- Plancha industrial FAGOR.....	4
- Mueble neutro.....	4
- Mesa de trabajo de acero	3
- Sartén basculante FAGOR	2
- Freidoras 2 cuerpos FAGOR	3
- Mesa de mantenimiento en caliente	2
- Lavamanos de accionamiento pedal.....	1
- Marmita rectangular ZANUSSI fuego indirecto	2
- Marmita FAGOR fuego indirecto.....	1
- Marmita ZANUSSI fuego indirecto	3
- Cubos basura pedal.....	5
- Carro porta GN x7.....	2
- Carro porta GN x9.....	2
- Abrelatas sobremesa fijo	1

ZONA DE HORNOS

- Abatidor de temperatura FRINLINOX	1
- Horno convección vapor mixto RATIONAL 20GN 2/1.....	3
- Mesa de trabajo acero inox.....	2
- Fregador 1 seno.....	1
- Lavamanos accionamiento pedal	1
- Módulo estante acero 4 baldas.....	1

ZONA EMPLATADO

- Cinta de distribución RIEBER	1
- Cinta de distribución MATACHANA	1
- Mesa auxiliar acero con ruedas	2

ANEXO I

INVENTARIO SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

COCINA CENTRAL

- Mesa auxiliar acero	2
- Carro calienta platos 4 senos	2
- Carro calienta platos 2 senos	4
- Carro calienta vajilla 4 cestos 55x55cm MATACHANA	5
- Cestos metálicos 55x55 cm porta-vajilla	26
- Carro calienta vajilla 4 cestos 50x50 cm	1
- Carros distribución vajilla 5 cestos 50x50cm	4
- Cestos metálicos 50x50 cm porta-vajilla	100
- Carro-torre portacestas 50x50 cm	9
- Baño maría 3GN (enchufe trifásico)	9
- Baño maría 3 GN (enchufe bifásico)	5
- Carros porta bandejas isotérmicas	28
- Carros auxiliares 3 baldas	8
- Carros de distribución planta 2 baldas	42
- Carros distribución guías 24 bandejas	27
- Abrillantadora-secadora de cubiertos	1
- Módulo estante acero 4 baldas	4
- Armario inox cajones cuchillos	1
- Armario puertas inox vajilla	2

CÁMARA DE RESIDUOS

- Equipo de refrigeración	1
- Cubos basura PVC	12

ZONA LAVADO

- Cubos basura PVC ruedas	10
- Mesas de apoyo acero	1
- Mesa apoyo acero ruedas	1
- Mesa apoyo fregador 2 senos	1
- Descalcificadores	2
- Triturador de residuos	1
- Tren de lavado MATACHANA	1
- Tren de lavado COOLGED LN 180	1
- Campana techo 6 filtros	2

PLONGE

- Módulo estante acero inox. 4 baldas	7
- Triturador	1

ANEXO I

INVENTARIO SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

COCINA CENTRAL

- Mesa de trabajo acero 1
- Mesa apoyo fregador 2 senos 1
- Lavacacerolas granuldisk + carro + accesorios 1

DESPACHO DIETISTAS

- Ordenador 3
- Impresora láser color 2
- Armario 2 puertas 1
- Mesa de trabajo 3

ALMACÉN

- Módulos estantes acero y polipropileno 3 baldas 7
- Estante mural acero 3
- Carros acero de transporte 1 balda baja 3
- Carretilla manual transporte 1
- Estante suelo 1 balda metal y polipropileno 5
- Estante suelo 1 balda metal 1
- Cajonera oficina 4 cajones 3
- Ordenadores 2
- Impresoras láser 2
- Armario puertas 2
- Frigorífico 1 puerta 2
- Mesa de trabajo con cajonera 3
- Módulo estante acero 4 baldas 12
- Brazo triturador ROBOT COUPE MP 600 1
- Brazo triturador SAMMIC TR 350 2
- Termos RIEBER 16 litros 4

ANEXO II

INVERSIONES MINIMAS A REALIZAR SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

UNIDADES	DESCRIPCION	PLAZO MÁXIMO ENTREGA / IMPLANTACIÓN Y PUESTA EN MARCHA (*1)
1	Abatidor de temperatura	2
1	Abrillantador de cubiertos	2
120	Bases bandeja comida/cena	1
170	Bases bandeja desayuno/merienda	1
4	Batidoras de mano	1
3	Carros de distribución de cestas 7 niveles	2
2	Carros de mantenimiento en caliente de vajilla	2
6	Carros de mantenimiento en frío para cinta de emplatado (3x GN)	3
3	Carros de servicio de platos (100 platos)	2
2	Carros elevadores mantenimiento de boles calientes	1
10	Cestos metálicos de torre de servicio	3
4	Freidoras a gas 15 litros (suspendidas)	3
1	Marmita a gas 100 litros	3
1	Módulo central de cocina caliente (suspendido). Con los siguientes elementos: • 4 planchas industriales a gas • 2 fogones industriales de 6 y 8 fuegos • 4 superficies auxiliares laterales de trabajo	4
1	Sartén basculante a gas 80-100 litros	3
120	Tapas bandeja comida/cena	1
170	Tapas bandeja desayuno/merienda	1
1	Tren de lavado para 6.000 platos	4
	Acondicionamiento del pavimento, desagüe y paredes de la zona de cocina central	6
	Acondicionamiento del pavimento, desagüe y paredes de los cuartos fríos	6

(*1). Plazo máximo expresado en meses a contar desde la fecha de inicio del contrato.

**TODOS LOS EQUIPOS OFERTADOS LLEVARAN ESPECIFICADA LA CATEGORÍA
DE EFICIENCIA ENERGÉTICA**

**INVERSIONES MINIMAS A REALIZAR
SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES**

UNIDADES	DESCRIPCION
1	Abatidor de temperatura
1	Abrillantador de cubiertos
120	Bases bandeja comida/cena
170	Bases bandeja desayuno/merienda
4	Batidoras de mano
3	Carros de distribución de cestas 7 niveles
2	Carros de mantenimiento en caliente de vajilla
6	Carros de mantenimiento en frío para cinta de emplatado (3x GN)
3	Carros de servicio de platos (100 platos)
2	Carros elevadores mantenimiento de boles calientes
10	Cestos metálicos de torre de servicio
4	Freidoras a gas 15 litros (suspendidas)
1	Marmita a gas 100 litros
1	Módulo central de cocina caliente (suspendido). Con los siguientes elementos: • 4 planchas industriales a gas • 2 fogones industriales de 6 y 8 fuegos • 4 superficies auxiliares laterales de trabajo
1	Sartén basculante a gas 80-100 litros
120	Tapas bandeja comida/cena
170	Tapas bandeja desayuno/merienda
1	Tren de lavado para 6.000 platos
	Acondicionamiento del pavimento, desagüe y paredes de la zona de cocina central
	Acondicionamiento del pavimento, desagüe y paredes de los cuartos fríos

TODOS LOS EQUIPOS OFERTADOS LLEVARAN ESPECIFICADA LA CATEGORÍA DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

ANEXO III

SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

EVOLUVION DEL Nº DE PENSIONES SERVIDAS, AÑOS 2008 / 2012

AÑO	Nº DE PENSIONES
2008	247.885
2009	252.912
2010	247.062
2011	238.800
2012	221.819

ANEXO IV**SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES****RELACION DE MATERIA PRIMA Y CALIDAD DE LA MISMA**

PRODUCTO	CALIDAD
ACEITE	GIRASOL SEMILLA
ACEITE	OLIVA VIRGEN EXTRA
ACEITE	SOBRE 10ML VIRGEN EXTRA
ACEITUNAS	1ª
ACELGAS	EXTRA
AGUA	0,33 L
AGUA	1,5 L
AJOS	FRESCOS
ALBAHACA	HOJA
ALBONDIGAS DE CARNE PICADA	FRESCO
ALCACHOFAS	1ª
ALCACHOFA CUARTOS CONGELADA	1ª
ALMEJA	CONGELADA 60/80
ALUBIAS	EXTRA
APIO	EXTRA
ARROZ REDONDO	EXTRA
ARROZ VAPORIZADO	1ª
ATUN EN ACEITE VEGETAL	EXTRA
ATUN TACO	CONGELADO
AZUCAR KGR	1ª
AZUCAR SOBRE	10 GRS
BACALADILLO	FRESCO
BERENJENA	EXTRA
BISCOTES	C/S 20 GRS
BISCOTES	S/S 20 GRS
BOLLERIA EMPAQUETADA	FRESCA 60/80
BOQUERÓN	FRESCO
BOQUERON REBOZADO	CONGELADO
BROTES SOJA	EXTRA
CADERA TERNERA VACÍO	FRESCO CAT. A
CALABACIN	EXTRA
CALABAZA TOTANERA	EXTRA
CALAMARES TUBO LIMPIO	CONGELADO
CALAMARES ROMANA	CONGELADO CAT. A
CANELA EN RAMA	EXTRA
CANELA MOLIDA	EXTRA
CANELONES	CONGELADO
CEBOLLAS	1ª IV GAMA
CHAMPIÑON LAMINADO	EXTRA
CHORIZO OREADO	1ª

ANEXO IV

SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

RELACION DE MATERIA PRIMA Y CALIDAD DE LA MISMA

CHORIZO VELA	1ª
CHULETA DE CORDERO	FRESCA
CHULETAS DE CERDO	FRESCO DE 1ª
CIRUELA	1ª CALIBRADA
CLAVILLO	EXTRA
COCHI ATLANTICO	CONGELADO
COKTAIL DE FRUTAS	EXTRA
COLA-CAO	SOBRE 18 GRS
COLIFLOR	CONGELADO EXTRA
COLORANTE	EXTRA
COMINOS	EXTRA
CONEJO	FRESCO 1ª
CONTRA TERNERA VACÍO	FRESCA CAT. A
CORAZON DE ALACACHOFA	CONGELADO EXTRA
COSTILLEJAS DE CERDO	FRESCA
CREMA DE ALMENDRAS	1 KG
CREMA DE CHAMPIÑON PAQUETE 1KG	1ª GALLINA BLANCA O SIMILAR
CREMA ESPARRAGOS PAQUETE 1KG	1ª GALLINA BLANCA O SIMILAR
CREMAS DE AVE PAQUETE 1 KG	1ª GALLINA BLANCA O SIMILAR
DESCAFEINADO SOLUBLE	SOBRES DE 2 GRS
DORADA NACIONAL	FRESCA
EDULCORANTE	SOBRES 1 GRS
EMPANADILLAS DE BONITO	CONGELADO
EMPERADOR ATLANTICO	CONGELADO
ENSALADILLA	CONGELADO EXTRA
ESPARRAGOS TALLOS	EXTRA
ESPINACAS	CONGELADAS EXTRA
FILETE ATUN NACIONAL	CONGELADO
FILETE DE TERNERA	FRESCA
FILETE PERCA	CONGELADO
FLANES	DANONE O SIMILAR
FRESAS	1ª CALIBRADA
GALLETA (5 UNIDADES)	EXTRA
GALLOS NACIONAL	CONGELADO
GAMBA PARA PAELLA	CONGELADO
GAMBAS PELADAS	CONGELADO 50/70
GARBANZOS	1ª
GOLDEN MANZANA	1ª CALIBRADA
GUISANTES	CONGELADO EXTRA

ANEXO IV**SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES****RELACION DE MATERIA PRIMA Y CALIDAD DE LA MISMA**

HABAS	CONGELADO CAT.A
HARINA	TRIGO
HIERBA BUENA	EXTRA
HUEVO LIQUIDO	BRIK
HUEVOS FRESCOS	55/60
JAMÓN SERRANO CURADO DESHUESADO	1ª
JAMON YORK SIN GLUTEN	EXTRA
JAMÓN YORK SANDWICH SIN GLUTEN	EXTRA
JAMÓN PAVO	EXTRA
JUDIA VERDE CORTADA	CONGELADO EXTRA
KIWI	1ª CALIBRADA
LAUREL	FRESCO
LECHE DESNATADA	BRIK
LECHE ENTERA	BRIK
LECHE SEMIDESNATADA PASTEURIZADA	GARRAFA 11 L
LECHUGAS	1ª IV GAMA
LENTEJAS	1ª
LIMON	1ª
LOMBARDA	EXTRA IV GAMA
LOMO DE ATUN	CONGELADO
LOMO DE BACALAO NACIONAL	CONGELADO
LOMO DE CERDO ADOBADO FILETEADO	FRESCO 1ª
LOMO DE CERDO CABEZA	FRESCO 1ª
LOMO DE CERDO CINTA	FRESCO 1ª
MAGDALENAS MONODOSIS	FRESCAS
MAICENA	1ª
MAIZ DULCE	CONGELADO EXTRA
MANDARINAS	1ª CALIBRADA
MANTEQUILLA KGR.	1ª
MANZANILLA INFUSION	EXTRA
MARGARINA PORCION	1ª
MEJILLÓN	CONGELADO
MELOCOTON EN ALMIBAR	EXTRA
MELOCOTON	1ª CALIBRADA
MELON	1ª CALIBRADA
MEMBRILLO EN PORCIONES	1ª
MEMBRILLO KG	1ª
MENESTRA	CONGELADA CAT.A
MERLUZA PALITOS EN ACEITE DE GIRASOL	CONGELADO
MERLUZA N°5 NACIONAL	CONGELADO
MERLUZA RODAJA N° 4 NACIONAL	CONGELADO
MERMELADA PORCION	20 GRS

ANEXO IV**SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES****RELACION DE MATERIA PRIMA Y CALIDAD DE LA MISMA**

MORTADELA	1ª
NARANJA	1ª CALIBRADA
NATILLAS	DANONE O SIMILAR
NUEZ MOSCADA	EXTRA
OREGANO	EXTRA
PAN	60 GRS. S/S
PAN	60 GRS. C/S
PAN	30 GRS. S/S
PAN	120 GRS C/S
PAN INTEGRAL	60 GRS. S/S
PANGA RACIÓN	CONGELADO
PAN RALLADO	NATURAL
PANCETA	FRESCA
PASTA MACARRONES /SPAGUETTI/FIDEO	SUPERIOR
PASTA HELICES COLORES	SUPERIOR
PATATAS CHIPS	1ª
PATATAS DIFERENTES CORTES	1ª IV GAMA
PAVO CARCASA	FRESCO DE 1ª
PEPINOS	FRESCO
PERAS	1ª CALIBRADA
PEREGIL	FRESCO
PETIT SABOR FRESA	DANONE O SIMILAR
PIMENTON DULCE	EXTRA
PIMIENTA NEGRA GRANO	EXTRA
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	EXTRA
PIMIENTO MORRON	EXTRA
PIMIENTO VERDE	FRESCO
PIMIENTOS ROJOS	FRESCO
PLATANOS	1ª CALIBRADA
PLATIIJA RACIÓN	CONGELADA
POLLO MUSLITOS CALIBRADO	FRESCO 1ª
POLLO TRASEROS	FRESCO 1ª
POLLO PECHUGA	FRESCO 1ª
POLLO CARCASA SIN ALAS	FRESCO 1ª
POTITOS INFANTILES VARIEDAD DE SABORES	HERO/BLEDINE 250GRS O SIMILAR
PUERROS	FRESCO
PURE DE PATATAS	MAGGI O SIMILAR
PURE DESHIDRATADO PAVO CON CHAMPIÑONES	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO TERNERA A LA JARDINERA	INSTANT ADULTO

ANEXO IV

SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

RELACION DE MATERIA PRIMA Y CALIDAD DE LA MISMA

PURE DESHIDRATADO HUEVOS A LA PROVENZAL	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO PANACHE DE VERDURAS CON CALABACIN	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO PESCADO C/ VERDURAS	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO POLLO CON ZANAHORIAS	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO POLLO	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO POLLO CON VERDURAS	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO MERLUZA	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO JAMÓN	INSTANT ADULTO
QUESO DE BARRA	1ª
QUESO FRESCO	1ª
QUESO EN PORCINES	1ª
QUESO RALLADO	EXTRA
REVUELTO DE TRIGUEROS	CONGELADO
ROMERO	EXTRA
ROTTI DE PAVO	FRESCO CAT. A
SAL COCINA	1ª
SAL MESA	1ª
SAL MESA	SOBRE 1GRS
SALCHICHA	FRESCA 1ª
SALCHICHON	1ª
SALMON NORUEGO	CONGELADO
SAN JACOBOS	FRESCO
SANDIA	1ª CALIBRADA
SARDINAS	FRESCAS
SEMOLA DE ARROZ	1ª
SOPA JULIANA	VEGENAT O SIMILAR
SOPA MARAVILLA	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA MINESTRONE	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA VERDURAS PAQUETE	1ª GALLINA BLANCA O SIMILAR
SOPA MARISCO PREPARADO	CONGELADO CALIDAD A
TAPIOCA	1ª
TÉ INFUSION	EXTRA
TERNERA GUISO	FRESCA 2ª
TILA INFUSION	EXTRA
TOMATE	1ª FRESCA
TOMATE ENTERO	EXTRA

ANEXO IV

SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

RELACION DE MATERIA PRIMA Y CALIDAD DE LA MISMA

TOMATE FRITO	EXTRA
TOMATE TRITURADO	EXTRA
TOMILLO	EXTRA
TRUCHA NACIONAL	FRESCA
VIENA	60 GRS S/S
VINAGRE	ALCOHOL
VINAGRE	SOBRE 10ML
VINO BLANCO	BRIK
VINO TINTO	BRIK
YOGURT DESNATADOS	DANONE VITALINEA O SIMILAR
YOGURT NATURAL	DANONE O SIMILAR
YOGURT SABOR	DANONE O SIMILAR
YOGUR SOJA	DANONE SAVIA O SIMILAR
ZANAHORIA	FRESCO
ZANAHORIA BABY	CONGELADO EXTRA
ZANAHORIA DADO	CONGELADO EXTRA
ZANAHORIA RALLADA	1ª IV GAMA
ZUMOS VARIEDAD	BRIK DON SIMON O SIMILAR

ANEXO V

**RELACION DE PERSONAL ADSCRITO AL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES DEL
HOSPITAL CLINICO UNIVERSITARIO "VIRGEN DE LA ARRIXACA"**

Nº EMP.	Nº CAT.	ANTIGÜEDAD	CODIGO CONTRATO	% JORNADA	CATEGORIA	CONVENIO APLICABLE
1	1	03/11/2009	139	100	ENCARGADO	HOSTELERIA MURCIA
2	1	05/02/2004	109	100	MOZO ALMACEN	HOSTELERIA MURCIA
3	1	03/08/1993	200	62,5	DIETISTA	HOSTELERIA MURCIA
4	2	09/06/1994	100	100	DIETISTA	HOSTELERIA MURCIA
5	3	01/03/1995	200	100	DIETISTA	HOSTELERIA MURCIA
6	4	03/09/2002	100	100	DIETISTA	HOSTELERIA MURCIA
7	5	01/03/2002	189	100	DIETISTA	HOSTELERIA MURCIA
8	6	01/12/2004	200	80	DIETISTA	HOSTELERIA MURCIA
9	7	01/09/2006	289	87,5	DIETISTA	HOSTELERIA MURCIA
10	8	17/03/2009	510	37,5	DIETISTA	HOSTELERIA MURCIA
11	9	03/01/2010	510	37,5	DIETISTA	HOSTELERIA MURCIA
12	1	19/07/2000	100	100	COCINERO	HOSTELERIA MURCIA
13	2	22/05/2006	100	100	COCINERO	HOSTELERIA MURCIA
14	3	14/05/2012	402	100	COCINERO	HOSTELERIA MURCIA
15	4	25/10/2012	402	100	COCINERO	HOSTELERIA MURCIA
16	1	19/01/2003	209	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
17	2	19/01/2003	200	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
18	3	19/01/2003	209	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
19	4	19/02/2003	200	52,5	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
20	5	19/02/2003	200	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
21	6	19/02/2003	200	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
22	7	19/02/2003	200	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
23	8	31/08/2005	209	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
24	9	01/07/2006	209	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
25	10	02/10/2012	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
26	11	01/11/2012	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
27	12	01/11/2012	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
28	13	17/11/2012	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
29	14	01/12/2012	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
30	15	01/01/2013	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
31	16	23/01/2013	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
32	17	01/02/2013	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
33	18	04/03/2013	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
34	19	22/04/2013	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA
35	20	03/05/2013	402	25	AUX COCINA	HOSTELERIA MURCIA

3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejería de Empleo y Formación

3325 Resolución de 6-03-2008, de la Dirección General de Trabajo, por la que se dispone la inscripción en el Registro y publicación del Convenio Colectivo de Trabajo para Hostelería. Expediente 200844110002.

Visto el expediente de Convenio Colectivo de Trabajo, y de conformidad con lo establecido en el artículo 90 del Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (BOE n.º 75, de 28.03.1995) y en el Real Decreto 1040/1981, de 22 de mayo, Registro y Depósito de Convenios Colectivos de Trabajo (BOE n.º 135, de 06.06.1981).

Resuelvo:

Primero.- Ordenar la inscripción en el correspondiente Registro de este Centro Directivo, del Convenio Colectivo de Trabajo de Hostelería (Código de Convenio número 200844110002) de ámbito Sector, suscrito con fecha 12-02-2008 por la Comisión Negociadora del mismo, con notificación a la misma.

Segundo.- Disponer su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia, 6 de marzo de 2008.—El Director General de Trabajo. Por delegación de firma, el Subdirector General de Trabajo (Resolución de 01.10.2007), Pedro Juan González Serna.

CONVENIO COLECTIVO DE HOSTELERÍA DE LA
REGIÓN DE MURCIAACTA DE LA REUNIÓN DE 12 DE FEBRERO DE 2008
(última)

Por la parte Sindical:

Juan José García Martínez (UGT)

Francisco Murcia Lucas (UGT)

Francisco Castillo López (UGT)

José Gomariz Campuzano (UGT)

Pascual Antonio Lucas Vives (UGT)

Josefina Ariza López (CCOO)

Bartolomé García García (CCOO)

Juan Antonio Cutillas Rubio (CCOO)

Juan García Martínez (CCOO)

José Rubén López Marín (CCOO)

Francisco García Castro (CCOO)

Por la parte Empresarial:

Antonia Navarro Mula (HOSTEMUR)

Ignacio Sánchez García (HOSTEMUR)

Jesús Pacheco Méndez (HOSTEMUR)

M.ª Dolores Castaño Domene (HOSTEMUR)

Ángel Solano (HOSTEMUR)

Gines Zapata Romero (HOSTECAR)

Antonio Sánchez Bastida (HOSTECAR)

Francisca Naranjo Fortum (HOSTECAR)

Rafael Candel Beltran (Asesor)

Ricardo Ruiz Moreno (Asesor)

En la ciudad de Murcia, siendo las diez horas del día 12 febrero de dos mil ocho, se reúnen en la Dirección General de Trabajo, presidida por D. Fernando José Vélez Álvarez Director General de Trabajo, las personas reseñadas al margen, a fin de cerrar la negociación del convenio de Hostelería para la Región de Murcia para los años 2006, 2007 y 2008.

Iniciada la reunión y para concluir la misma los miembros presentes de modo unánime, manifiestan su conformidad con el texto del Convenio que a continuación se transcribe y sus tablas salariales.

Tras la firma del texto del Convenio y sin otros asuntos que tratar, se dio por terminada la reunión siendo las trece horas treinta minutos del día antes citado.

CONVENIO COLECTIVO PARA LA HOSTELERÍA DE LA
REGIÓN DE MURCIA

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Ambito territorial.-

Este Convenio será de aplicación en todo el territorio de la región murciana, sea cual fuere el domicilio social de la empresa.

Artículo 2 –Ambito Funcional y Personal.-

El Convenio es de aplicación a las empresas del sector de la Hostelería y a sus trabajadores dentro del ámbito territorial de la Región de Murcia. Se incluyen en el sector de la Hostelería todas las empresas que independientemente de su titularidad y fines perseguidos realicen en instalaciones fijas o móviles, y tanto de manera permanente como ocasional, actividades de alojamiento en hoteles, hostales, residencias, apartamentos que presten algún servicio hostelero, balnearios, albergues, pensiones, moteles, alojamientos rurales, campings y todos aquellos establecimientos que presten servicios de hospedaje en general; asimismo, se incluyen las empresas que presten servicios de productos listos para su consumo, tales como, restaurantes, establecimientos de "catering", "colectividades", "de comida rápida", pizzerías, hamburgueserías, bares, cafeterías, cervecerías, heladerías, chocolaterías, degustaciones, salones de té y similares, además de las salas de baile o discotecas, cafés-teatro, tablaos y similares; así como los servicios de comidas y/o bebidas en casinos, bingos; asimismo, billares y salones recreativos.

La citada relación no es exhaustiva, por lo que es susceptible de ser ampliada o complementada con activi-

Con relación a los trabajadores que adquieran su condición de Fijos Discontinuos por cumplir las condiciones establecidas en el párrafo anterior, y dado que la presente figura contractual se regula ex novo, en el presente convenio colectivo, la antigüedad de los trabajadores será del 1 de Enero de 1.998, salvo pacto expreso entre las partes.

Así mismo, adquirirán en un futuro la condición de fijos discontinuos, aquellos trabajadores que presten servicios durante tres años consecutivos, 120 días cada año, en las mismas condiciones establecidas en el párrafo anterior y que sean contratados para una cuarta temporada consecutiva.

Los trabajadores fijos discontinuos tendrán las siguientes garantías:

A.- la retribución que vinieran percibiendo según su categoría y salario establecido en el presente convenio colectivo para la misma.

B.- Todos los derechos y obligaciones del Convenio colectivo para la industria de Hostelería de la Comunidad Autónoma de Murcia, en proporción al tiempo de trabajo efectivo, excepto aquellos que no sean repartibles proporcionalmente que los tendrán mientras prestan servicios para la empresa.

C.- Que no se contraten trabajadores con contrato de duración determinada de la categoría profesional en la que existan trabajadores fijos discontinuos que no hayan sido llamados.

2.- Llamamiento

Los trabajadores fijos discontinuos serán llamados al trabajo, según exija la actividad de la empresa por riguroso orden de antigüedad dentro de cada categoría y especialidad, y en caso de igualdad por la mayor edad cese se realizará de forma inversa al llamamiento.

B.-EVENTUALES POR CIRCUNSTANCIAS DE LA PRODUCCIÓN

Los que se contraten para atenciones de duración limitada y determinada en el tiempo, sin que la sucesiva prestación de servicios en diferentes épocas cíclicas productivas, implique su consideración como trabajador fijo discontinuo o a tiempo parcial indefinido. Y el que se contrata para atender razones de circunstancias de mercado, acumulación de tareas o exceso de pedidos y, también el que de forma transitoria esta pendiente de alcanzar las condiciones para ser fijo discontinuo.

De acuerdo con lo anteriormente indicado, las empresas podrán contratar trabajadores con carácter eventual, por períodos anuales, pero con una duración máxima de 12 meses de trabajo efectivo, dentro de un período de 18 meses y ello de acuerdo con la nueva redacción dada por el artículo 15.1.b) del Real Decreto Legislativo 1/1995, de 24 de marzo, por el Real Decreto Ley 5/2001, de 2 de Marzo, con las peculiaridades del párrafo último de este artículo.

En caso de que se concierte por un tiempo inferior a los 12 meses, podrá ser prorrogado una sola vez mediante acuerdo entre las partes, sin que la duración total del contrato pueda exceder de dicho límite.

Si a la finalización de éste o su prórroga, se extinguiese el mismo por voluntad del empresario, el trabajador tendrá derecho a una indemnización equivalente a la parte proporcional de la cantidad que resultaría de abonar 8 días de salario por cada año de servicio.

CONTRATO DE INTERINIDAD

Se estará a lo dispuesto en el Art. 12 del Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores aprobado por R.D. Legislativo 1/1995.

1. En el contrato se especificará el nombre del sustituido y la causa de la sustitución.

CONTRATO DE RELEVO

Las Empresas de común acuerdo con el interesado, deberán facilitar la jubilación parcial de los trabajadores que lo soliciten, cumpliendo las formalidades que conduzcan a la realización del correspondiente contrato de relevo.

Artículo 7 bis. Periodo de Prueba

Podrá concertarse por escrito un período de prueba, con sujeción a los límites de duración siguientes:

Para cualquiera de las Áreas Funcionales contempladas en el ALEH

Grupos Profesionales I	90 días
Grupos Profesionales II y III	60 días
Grupos Profesionales IV	30 días

Solo se entenderá que el trabajador está sujeto al período de prueba si así consta por escrito.

Las situaciones de incapacidad temporal, maternidad y adopción o acogimiento, que afecten al trabajador durante el periodo de prueba, interrumpirán el cómputo del mismo siempre que se produzca acuerdo entre las partes.

Empresas de trabajo temporal.- Solo se podrán contratar los servicios de E.T.T. que apliquen a sus trabajadores el II Convenio Estatal de E.T.T. firmado el 31.01.97, o posterior que lo sustituya.

CAPÍTULO II

CONDICIONES ECONÓMICAS

Artículo 8.- Salario Base.-

Son los que se detallan en la tabla salarial

Artículo 9.- Revisión salarial

La subida salarial será:

Para el año 2.006 será, del 3,5%, sobre las tablas salariales el año 2.005,

Para el año 2007 será, del 5.1% sobre las tablas salariales del 2006,

Para el año 2008 se establece una subida del IPC previsto a nivel nacional (2,0%) más el 0,90% = (2,9%) , con revisión al IPC que se cierre en el ejercicio 2008.

Artículo 10. Día de pago y mora en el pago.-

Las empresas vendrán obligadas a hacer efectiva la retribución antes del día 6 del mes siguiente al trabajado. En el caso de que se incumpliera esta obligación se estará a lo dispuesto en la legislación vigente.

En los reglamentos internos, se señalarán los plazos mínimos de duración de los uniformes y ropa de trabajo, que sólo podrán utilizarse dentro de las instalaciones de la empresa y durante la jornada de trabajo.

El costo de la limpieza de la ropa de trabajo que, inexcusablemente, requiera ser llevada a tintorería, será por cuenta de la empresa.

Artículo 21. Preaviso en caso de cese voluntario.-

El trabajador que tenga la intención de cesar al servicio de la empresa deberá preavisar con la antelación mínima de veinte días, si su Categoría Profesional está encuadrada en el Grupo I de cualquiera de las Áreas Funcionales y de diez días para el resto de los trabajadores.

El incumplimiento, por parte del trabajador con más de un año de antigüedad en la empresa, de la obligación de preavisar con la indicada antelación dará derecho a la empresa a descontar de la liquidación del mismo, el importe del salario de un día por cada día de retraso en el preaviso, serán sancionados con la pérdida de la parte proporcional de la paga extraordinaria que le corresponda.

La empresa que no abone las cantidades que correspondan al trabajador que cause baja voluntaria el día de su cese efectivo, deberá abonar un día de salario por cada día de retraso en el pago.

En caso de falta de preaviso, la empresa tendrá cinco días para practicar la correspondiente liquidación y pago de la misma.

Artículo 22. Jornada laboral.-

Los trabajadores afectados por el presente Convenio tendrán una jornada laboral de 40 horas semanales de trabajo efectivo, equivalentes en el cómputo anual, a una jornada máxima de 1.822 horas, igualmente de trabajo efectivo.

Artículo 23. Descanso semanal.-

Los trabajadores tendrán derecho a un descanso semanal de dos días.

Artículo 24.- Horario de trabajo.

El horario será establecido con arreglo a la normativa vigente.

Artículo 25. Control de horario.-

Las empresas afectadas por el presente Convenio establecerán un sistema de control de entrada y salida adecuado a las características de las mismas. Tal control será obligatorio y cualquier trabajador tendrá derecho a comprobar sus horas efectivas de trabajo

Artículo 26. Vacantes.-

Las vacantes que se produzcan en la empresa serán puestas en conocimiento de los órganos representativos de los trabajadores, por parte de la dirección, en el momento en que se produzcan.

Artículo 27. Vacaciones.-

Se establece un periodo anual retribuido de 31 días naturales de vacaciones, las que comenzarán en día laborable y se disfrutarán ininterrumpidamente. En todo lo de-

más, se estará a lo dispuesto en el artículo 38 del Estatuto de los Trabajadores.

Los días festivos abonables y no recuperables de cada año natural, siempre que el trabajador preste servicio, podrán compensarse de una de estas tres formas:

a) O abonarlas con el recargo legal correspondiente, juntamente con la mensualidad.

b) O añadirlos a las vacaciones anuales, agregando tantos días como festivos no descansados.

c) O bien disfrutarlos mediante el descanso compensatorio correspondiente.

En el caso a) de los anteriormente citados, la opción de dicha elección habrá de hacerse de mutuo acuerdo entre el empresario y el trabajador. En los casos b) y c), la elección corresponderá al trabajador.

Artículo 28. Día de Santa Marta.-

Se establece que el 29 de julio, festividad de Santa Marta, al objeto de que pueda celebrarse el día de la Patrona de Hostelería, permanecerán cerrados todos los establecimientos medio día. El trabajador que no pueda disfrutar de la media jornada de descanso recibirá con cargo a la empresa el importe de :

Año 2006 8,89.-€

Año 2007 9,34.-€

Año 2008 9,62.-€

o librará medio día, a criterio de la empresa.

Artículo 29. Trabajo de superior categoría.-

En todo lo referente a Categorías Profesionales, contenido de la prestación laboral y su encuadramiento en grupos profesionales y áreas funcionales, así como en cuanto a Movilidad Funcional se estará a lo dispuesto en el Acuerdo Laboral de Ámbito Estatal para el Sector de la Hostelería.

El trabajador que desempeñe un trabajo superior al de su categoría profesional, percibirá el salario que a tal categoría le corresponda, así como el reconocimiento de las condiciones laborales derivadas de la misma.

Este desempeño de un trabajo de superior categoría, no podrá tener una duración superior a tres meses consecutivos o seis meses en cómputo anual, a partir de los cuales se consolidará la categoría superior desempeñada.

Artículo 30. Seguridad y Salud en el trabajo.-

La legislación de Seguridad y Salud Laboral en el trabajo, es de obligada aplicación a las empresas, con la participación de los Delegados de Prevención y los Comités de Seguridad y Salud, si lo hubiere.

Artículo 31. Revisión médica.-

Las empresas del sector con carácter obligatorio y de conformidad con lo previsto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, efectuarán un reconocimiento médico anual y específico a todos los trabajadores.

Los trabajadores se someterán a este reconocimiento con carácter voluntario, a excepción de los que estén obligados por la normativa vigente.

que se encuentran en situación de inestabilidad económica. Para valorarse esta situación se tendrán en cuenta circunstancias tales como el insuficiente nivel de ocupación o ventas y se atenderán a los datos que resulten de la contabilidad de las empresas, de sus balances y de la cuenta de resultados.

El descuelgue salarial para estas empresas con pérdidas consistirá en la no aplicación del incremento Salarial anual pactado para el año solicitado y siguientes, mientras se mantenga la situación. Una vez superadas las condiciones que dieron lugar al descuelgue salarial, las empresas deberán reintegrarse en el régimen económico general de este convenio, de forma inmediata o bien progresivamente, de acuerdo con la representación legal de los trabajadores.

Las Empresas en las que a su juicio concurran las circunstancias expresadas en el párrafo 1 comunicarán en el improrrogable plazo de dos meses, a partir de la publicación del presente Convenio en el B.O.R.M., a los representantes de los trabajadores y a la Comisión Paritaria de este Convenio, su intención de acogerse al procedimiento regulado en la presente cláusula.

En el plazo previsto anteriormente desde la publicación en el B.O.R.M. la Empresa entregará a los representantes de los trabajadores los datos contables a que se ha hecho referencia, y dentro de estos mismos plazos las partes acordarán si procede o no acogerse a lo establecido en esta cláusula.

El acuerdo o desacuerdo será comunicado a la Comisión Paritaria en el plazo de los quince días siguientes de haberse producido.

CAPÍTULO IV

GARANTÍAS SINDICALES

Artículo 41. Acción sindical.-

1. Los Delegados y Comités de empresa tendrán los derechos que la ley determine o los que en Leyes posteriores se contengan.

2. Todos los trabajadores tendrán derecho a afiliarse a cualquier sindicato que estuviese legalmente constituido, sin que el empresario pueda coartar de forma alguna el ejercicio de esta libertad de derecho.

3. El empresario no podrá formar sindicato de trabajadores dentro de su empresa, ni apoyar a ningún sindicato de la misma.

4. El empresario no podrá tomar medidas disciplinarias ni de ningún otro carácter contra el trabajador por sus ideas u opiniones políticas o religiosas.

5. Podrán celebrarse asambleas dentro de la empresa fuera de las horas de trabajo y siempre que exista previamente acuerdo entre empresa y trabajadores, según establezcan las leyes actuales y futuras.

6. Los miembros del Comité de empresa y los Delegados de personal como representantes legales de los trabajadores, tendrán un crédito de horas mensuales retri-

buidas cada uno de los miembros del Comité o Delegados de personal en cada centro de trabajo, de acuerdo con la siguiente escala:

Hasta 100 trabajadores, 15 horas.

De 101 a 250 trabajadores, 20 horas.

De 251 a 500 trabajadores, 30 horas.

De 501 a 750 trabajadores, 35 horas.

De 751 en adelante, 40 horas.

Se podrán acumular las horas de los distintos miembros del Comité de empresa y en su caso de los Delegados de personal, en uno o varios de sus componentes, sin rebasar el máximo total de 40 horas mensuales para cada uno de ellos.

7. Los componentes de la Comisión paritaria tendrán, además, derecho a 8 horas mensuales abonadas, al objeto de su dedicación a la misma. Los miembros del Comité de empresa y Delegados de personal procurarán avisar con la mayor antelación para la utilización de sus horas.

En lo no dispuesto en este artículo se estará a lo dispuesto por la Ley.

Disposiciones adicionales

Primera.- Vinculación a la totalidad

Las condiciones pactadas en el presente Convenio forman un todo orgánico e indivisible y, a efectos de su aplicación práctica, serán considerados global y conjuntamente, por lo que en el supuesto de que la autoridad laboral, en el ejercicio de sus facultades, no homologase alguna de sus cláusulas, se reunirá de inmediato la Comisión Negociadora del Convenio, para, en el plazo de 15 días, adecuar la vigente legislación a aquellos aspectos considerados por la autoridad laboral no ajustados a derecho y los que en el convenio tengan relación con ellos.

Segunda.- Atrasos

Los atrasos salariales que se produzcan a la fecha de publicación del presente Convenio serán abonados por las empresas a sus trabajadores en un plazo no superior a 60 días a contar desde la fecha de dicha publicación en el B.O.R.M.

Tercera.- Seguridad y Salud

Durante la vigencia del convenio, la Comisión Paritaria desarrollará una Comisión de Sectorial de Salud Laboral.

Cuarta.- ALEH.

Si durante la vigencia del presente convenio en desarrollo de lo establecido en el Acuerdo Interconfederal sobre "articulación de la negociación colectiva", se incorporasen nuevas materias en el ALEH, la Comisión Paritaria se reunirá a los efectos de su aplicación, en su caso, en el ámbito del presente Convenio.

Quinta.-

Todas aquellas empresas, que al 31 de diciembre de 2001, viniesen abonando cantidades a sus trabajadores en concepto de plus de distancia y transporte, seguirán

2.- Trabajadores fijos discontinuos

Se considerarán trabajadores fijos discontinuos, los que estando incluidos en los supuestos previstos en el artículo 12.2 del Estatuto de los Trabajadores, hayan sido contratados como tales o los que estando vinculados con la empresa temporalmente en Mayo de 1996, hayan realizado al menos las campañas 1996-1997 y 1997-1998 en el mismo centro de trabajo en el que prestaban sus servicios en mayo de 1996. Dicha condición la adquirirán desde el 1/1/98, al ser una figura regulada ex novo en el sector, obligándose las empresas a contratarlos bajo dicha modalidad contractual para la realización de los sucesivos trabajos de comedores escolares de aquel centro de trabajo en virtud del cual han adquirido la condición de fijos discontinuos, durante el curso escolar. La jornada de contratación podrá ser a tiempo completo o de duración inferior a 8 horas, según la necesidad de prestación de servicios, pudiendo ser aumentada o disminuida según exija el volumen de actividad de la empresa.

3.- Llamamiento

Los trabajadores Fijos discontinuos serán llamados por riguroso orden de antigüedad dentro de cada Categoría Profesional, y según exija el volumen de actividad de la empresa en el centro de trabajo en el cual fueron contratados o hayan adquirido la condición de Fijos Discontinuos, sin que tenga ningún tipo de relevancia cualquier otra actividad de la empresa en cualquier otro centro de trabajo. En caso de tener la misma antigüedad, prevalecerá la mayor edad. El llamamiento se efectuará por escrito, de forma que quede constancia fehaciente de que el trabajador ha sido notificado, teniendo este la obligación de notificar un domicilio a la empresa. El trabajador deberá tener conocimiento de la convocatoria al menos con una semana de antelación al inicio de la prestación de servicios, siempre y cuando se tenga conocimiento del mismo. Caso de que desde el inicio del curso escolar hayan transcurrido más de treinta días sin que un trabajador fuere llamado, la empresa deberá comunicarle las razones de la falta de llamamiento, así como a la representación sindical del centro de trabajo.

Para el llamamiento en cada centro de trabajo siempre tendrán prioridad, respecto del resto de los trabajadores fijos discontinuos de la empresa, los fijos discontinuos que hayan adquirido dicha condición por el desempeño de su trabajo en ese centro de trabajo, independientemente de su antigüedad.

El trabajador que sea postergado en el llamamiento podrá ejercer las acciones reconocidas en la legislación vigente.

En caso de que un trabajador no fuera llamado, por falta de volumen de actividad, durante todo el curso escolar, no tendrá derecho a percibir cantidad por concepto alguno.

El cese en el trabajo se hará de forma inversa al llamamiento. El llamamiento podrá hacerse por un número de horas inferior a la jornada ordinaria cuando no sea necesaria la realización de ésta última, y el cese también po-

drá realizarse de forma parcial en la misma circunstancia anteriormente reseñada.

Los períodos de Navidad y Semana Santa serán considerados como vacacionales, y en los cuales deberá ser disfrutadas la totalidad de las vacaciones.

4.- Subrogación.

1. Al término de la concesión de una contrata de comedor escolar ó cualquier otra colectividad, y con efectos de inicio de la contrata siguiente los trabajadores de la empresa contratista saliente pasarán a estar vinculados con la nueva empresa de la contrata, que se subrogará en los derechos y obligaciones que tuvieran en virtud de lo establecido en el Convenio Colectivo, siempre que se den alguno de los siguientes supuestos.

a) Trabajadores fijos discontinuos que hayan prestado sus servicios en dicho centro de trabajo durante al menos el 75% de los días trabajados en la campaña anterior.

b) Los trabajadores que, con contrato de interinidad, sustituyan a alguno de los trabajadores mencionados en el apartado anterior, y hasta que se reincorpore al trabajador sustituido.

c) Trabajadores que hayan adquirido su condición de fijos discontinuo en base al trabajo durante tres temporadas en ese centro de trabajo, aunque no hayan prestado servicio alguno en el mismo durante el último curso escolar por no haber sido necesario su llamamiento en base a la falta de actividad.

d) Trabajadores incluidos en cualquiera de los párrafos anteriores cuyo contrato se encuentra suspendido en base a cualquier norma que legalmente lo establezca.

2. Todos los supuestos anteriormente contemplados deberán acreditarse documental y fehacientemente por la empresa saliente a la entrante en el plazo de diez días hábiles, mediante documentos que se detallan al final de este artículo.

El indicado plazo se contará desde el momento en que la empresa entrante comunique fehacientemente a la saliente, a la Asociación empresarial y a las centrales sindicales firmantes de este convenio, ser la nueva adjudicataria del servicio. De no cumplirse este requisito, la empresa entrante, automáticamente y sin más formalidades, se subrogará en todo el personal que presta sus servicios en el centro de trabajo.

3. Si la subrogación de una nueva titular de la contrata implicase que el trabajador realizara su jornada en dos centros de trabajo distintos, afectando a uno solo de ellos el cambio de titularidad de la contrata, los titulares de las mismas gestionarán el pluriempleo legal del trabajador, así como el disfrute conjunto del período vacacional y del descanso semanal, abonándosele por la empresa saliente la liquidación; no implicará ello el finiquito de ninguna de las relaciones laborales.

4. Las disposiciones de este artículo son imperativas tanto para las partes a las que afecta, la empresa cesante, la nueva adjudicataria y el trabajador, sin que sea válida ninguna renuncia de derechos. No desaparecerá su carác-

CONVENIO DE HOSTELERIA DE LA REGION DE MURCIA 2006-2008

AREA FUNCIONAL PRIMERA: Recepción, Conserjería, Relaciones Públicas, Administración y Gestión								
AÑO 2006	3,5%	1	2	3	4	5	6	
CATEGORIAS DEL ACUERDO LABORAL	CATEGORIAS DE LA ORDENANZA Y DEL CONVENIO DE MURCIA	Hot. 4 y 5 * Rest. 4 y 5	Hot. 3 * Hot-Res Rest. 3	Hot. 1 y 2 * Hos. y Pen. Rest. 1 y 2	Cafeterías Cervecerías y bares	Casinos Esp. 1ª y 2ª 3ª y 4ª	Salones Recreat. Billares	
GRUPO PROFESIONAL I								
Jefe de Recepción	1º Jefe de Recepción	930,05	843,69	777,39		930,05	909,88	
2º Jefe de Recepción	2º Jefe de Recepción	897,85	777,39	755,29		897,85	887,84	
Jefe Administración	Contable General	930,05	843,69	777,39	799,49	930,05	909,88	
	Jefe de Primera							
	Jefe de Segunda							
Jefe Comercial		930,05	843,69	777,39		930,05	909,88	
Primer Conserje	1º Conserje	898,62	777,39	755,29				
	2º Conserje	843,69						
GRUPO PROFESIONAL II								
Recepcionista	Recepcionista	843,69	744,48	740,88		875,81	853,68	
Conserje	Conserje	784,58	743,14	736,07		875,81	853,68	
	Conserje (Sección 8)							
Administrativo	Tenedor de cuentas	873,77	759,38	755,29	748,10	875,81	853,68	
	Interventor							
	Contable							
	Oficial de 1ª							
	Oficial de 2ª							
	Facturista							
	Cajero (Sección 5)							
	Cajero General							
Relaciones Públicas		843,69	744,48	740,88		875,81	853,68	
Comercial		784,58	743,14	736,07		875,81	853,68	
GRUPO PROFESIONAL III								
Ayudante de Recepción	Ayudante de Recepción	755,29	737,25		855,73	831,62		
Conserjería								
	Ayudante de Conserjería							
	Ayudante de Conserje							
	Interprete							
Ayudante Administrativo	Oficial de Contabilidad	843,69	744,48	740,88	743,30	843,69	829,58	
	Auxiliar Oficina y Contabilidad							
	Auxiliar de Caja							
	Auxiliar Contable							
Telefonista	Telefonista de 1ª	843,69	744,48	740,88	743,30	843,69	829,58	
	Telefonista de 2ª							
	Telefonista							
GRUPO PROFESIONAL IV								
Auxiliar de Recepción y Conserjería	Portero	755,29	743,30	738,44	738,44	855,73	831,62	
	Portero de Coches							
	Portero Recibidor							
	Portero Accesos							
	Portero de Servicios							
	Vigilante de noche							
	Ordenanza de Salón							
	Ascensorista							
	Botones							
	Cobrador							
	Taquillero							
	Aprendiz de Recepcionista							
	Mozo de Equipajes							
	Auxiliar de Oficina							
	Aspirante/Auxiliar							

CONVENIO DE HOSTELERIA DE LA REGION DE MURCIA 2006-2008

AREA FUNCIONAL TERCERA: Restaurantes, bar y similares, Pista para Catering								
CATEGORIAS DEL ACUERDO LABORAL	CATEGORIAS DE LA ORDENANZA Y DEL CONVENIO DE MURCIA	1 Hot. 4 y 5 * Rest. 4 y 5	2 Hot. 3 * Hot-Res Rest. 3	3 Hot. 1 y 2 * Hos. y Pen. Rest. 1 y 2	4 Cafeterías Cervecerías y bares	5 Casinos Esp. 1ª y 2ª 3ª y 4ª	6 Salones Recreat. Biliars	
GRUPO PROFESIONAL I								
Jefe de Restaurante o Sala	Jefe de Sala	930,05	843,69	777,39	843,69	875,81	875,81	
	1º Jefe de Comedor							
	Maestresala							
	1º Encargado de Mostrador							
	1º Encargado							
	1º Jefe de Sala							
	Barman							
Jefe Operaciones de Catering	Jefe de Operaciones		755,29					
2º Jefe Restaurante o Sala	2º Jefe de Comedor	897,85	777,39	765,35	799,49	765,35	765,35	
	2º Encargado de Mostrador							
	2º Encargado							
	2º Jefe de Sala							
	Mayordomo de Pisco							
GRUPO PROFESIONAL II								
Jefe de Sector	3º Jefe de Sector	873,77	759,38	746,90				
Jefe Sala de Catering	Jefe de Sala			746,90				
Camarero	Camarero	843,69	746,90	746,90	746,90	746,90	746,90	
	Dependiente de 1ª							
	Dependiente							
	Cafetero							
	Cajero de Comedor							
	Camarero de Piso							
	Planchista							
Barman	Barman				799,49	799,49	799,49	
	2º Barman							
Sumiller	Jefe de Sumiller	873,77	759,38	746,90				
Supervisor de Catering	Supervisor			746,90				
	Ayudante de Supervisor							
Jefe de Equipo Catering	Jefe de Equipo			746,90				
Supervisor Colectividades				746,90				
GRUPO PROFESIONAL III								
Ayudante de Camarero	Ayudante Camarero	755,29	743,30	743,30	740,46	740,46	740,46	
	Ayudante							
	Ayudante Planchista							
	Ayudante Barman							
	Ayudante Cafetero							
	Dependiente 2ª							
	Ayudante de Dependiente							
	Ayudante Pisos							
	Aprendiz							
	Aprendiz de Camarero							
Preparador Montador de Catering	Preparadores			743,30				
Conductor Equipo Catering				743,30				
Ayudante Equipo Catering	Ayudante de Equipo			743,30				
GRUPO PROFESIONAL IV								
Auxiliar Colectividades				734,82				
Auxiliar de Preparación ó Montaje de Catering	Ayudante de Preparación			734,82				

CONVENIO DE HOSTELERIA DE LA REGION DE MURCIA 2006-2008

AREA FUNCIONAL QUINTA: Servicios de Mantenimiento y Servicios Auxiliares								
		1	2	3	4	5	6	
CATEGORIAS DEL ACUERDO LABORAL	CATEGORIAS DE LA ORDENANZA Y DEL CONVENIO DE MURCIA	Hot. 4 y 5 *	Hot. 3 *	Hot. 1 y 2 *	Cafeterías Cervecerías y bares	Casinos Esp. 1ª y 2ª	3ª y 4ª	Salones Recreat. Billares
GRUPO PROFESIONAL I								
Jefe de Servicios de Catering				777,39				
GRUPO PROFESIONAL II								
Encargado Mantenimiento y Servicios	Encargado de Trabajos	897,85	777,39	755,29				
Encargado de Sección	Encargado de Sala	829,58	759,38	746,90				737,25
	Oficial 1ª							
GRUPO PROFESIONAL III								
Especialista de Mantenimiento y Servicios	Mecánico / Calefactor	755,29	743,30	738,44	738,44	738,44	843,69	
	Ebanista							
	Carpintero							
	Electricista							
	Albañil							
	Pintor							
	Conductor							
	Fontanero							
	Jardinero							
Animador Turístico	Animador Turístico	750,92						
GRUPO PROFESIONAL IV								
Auxiliar de Mantenimiento y Servicios	Ayudante de Mecánico/Calefactor	734,82	734,82	734,82				734,82
	Ayudante							
	Mozo de Billar / Salón							
	Guarda de Exterior							
GRUPO PROFESIONAL V								
Monitor-Cuidador	Monitor-Cuidador			730,57				

EN ESTA PÁGINA CONCLUYE EL FASCÍCULO I

CONVENIO DE HOSTELERIA DE LA REGION DE MURCIA 2006-2008

AREA FUNCIONAL PRIMERA: Recepción, Conserjería, Relaciones Públicas, Administración y Gestión							
AÑO 2007	5,1%	1	2	3	4	5	6
CATEGORIAS DEL ACUERDO LABORAL	CATEGORIAS DE LA ORDENANZA Y DEL CONVENIO DE MURCIA	Hot. 4 y 5 * Rest. 4 y 5	Hot. 3 * Hot-Res Rest. 3	Hot. 1 y 2 * Hos. y Pen. Rest. 1 y 2	Cafeterías Cervecerías y bares	Casinos Esp. 1ª y 2ª 3ª y 4ª	Salones Recreat. Biliáres
GRUPO PROFESIONAL I							
Jefe de Recepción	1º Jefe de Recepción	977,48	886,72	817,04		977,48	956,28
2º Jefe de Recepción	2º Jefe de Recepción	943,64	817,04	793,81		943,64	933,12
Jefe Administración	Contable General	977,48	886,72	817,04	840,26	977,48	956,28
	Jefe de Primera						
	Jefe de Segunda						
Jefe Comercial		977,48	886,72	817,04		977,48	956,28
Primer Conserje	1º Conserje	944,45	817,04	793,81			
	2º Conserje	886,72					
GRUPO PROFESIONAL II							
Recepcionista	Recepcionista	886,72	782,45	778,66		920,48	897,22
Conserje	Conserje	824,59	781,04	773,61		920,48	897,22
	Conserje (Sección 8)						
Administrativo	Tenedor de cuentas	918,33	798,11	793,81	786,25	920,48	897,22
	Interventor						
	Contable						
	Oficial de 1ª						
	Oficial de 2ª						
	Facturista						
	Cajero (Sección 5)						
	Cajero General						
Relaciones Públicas		886,72	782,45	778,66		920,48	897,22
Técnico de Prevención de R.L.							
Comercial		824,59	781,04	773,61		920,48	897,22
GRUPO PROFESIONAL III							
Ayudante de Recepción	Ayudante de Recepción	793,81	774,85		899,37	874,03	
Conserjería	Ayudante de Conserjería						
	Ayudante de Conserje						
	Interprete						
Ayudante Administrativo	Oficial de Contabilidad	886,72	782,45	778,66	781,21	886,72	871,89
	Auxiliar Oficina y Contabilidad						
	Auxiliar de Caja						
	Auxiliar Contable						
Telefonista	Telefonista de 1ª	886,72	782,45	778,66	781,21	886,72	871,89
	Telefonista de 2ª						
	Telefonista						
GRUPO PROFESIONAL IV							
Auxiliar de Recepción y Conserjería	Portero	793,81	781,21	776,10	776,10	899,37	874,03
	Portero de Coches						
	Portero Recibidor						
	Portero Accesos						
	Portero de Servicios						
	Vigilante de noche						
	Ordenanza de Salón						
	Ascensorista						
	Botones						
	Cobrador						
	Taquillero						
	Aprendiz de Recep y Contab						
	Mozo de Equipajes						
	Auxiliar de Oficina						
	Aspirante/Auxiliar						

CONVENIO DE HOSTELERIA DE LA REGION DE MURCIA 2006-2008

AREA FUNCIONAL TERCERA: Restaurante, bar y similares; Pista para Catering							
CATEGORIAS DEL ACUERDO LABORAL	CATEGORIAS DE LA ORDENANZA Y DEL CONVENIO DE MURCIA	1 Hot. 4 y 5 * Rest. 4 y 5	2 Hot. 3 * Hot-Res Rest. 3	3 Hot. 1 y 2 * Hos. y Pen. Rest. 1 y 2	4 Cafeterías Cervecerías y bares	5 Casinos Esp. 1ª y 2ª 3ª y 4ª	6 Salones Recreat. Billares
GRUPO PROFESIONAL I							
Jefe de Restaurante o Sala	Jefe de Sala	977,48	886,72	817,04	886,72	920,48	920,48
	1º Jefe de Comedor						
	Maestresala						
	1º Encargado de Mostrador						
	1º Encargado						
	1º Jefe de Sala						
	Barman						
Jefe Operaciones de Catering	Jefe de Operaciones		793,81				
2º Jefe Restaurante o Sala	2º Jefe de Comedor	943,64	817,04	804,38	840,26	804,38	804,38
	2º Encargado de Mostrador						
	2º Encargado						
	2º Jefe de Sala						
	Mayordomo de Pisco						
GRUPO PROFESIONAL II							
Jefe de Sector	3º Jefe de Sector	918,33	798,11	784,99			
Jefe Sala de Catering	Jefe de Sala			784,99			
Camarero	Camarero	886,72	784,99	784,99	784,99	784,99	784,99
	Dependiente de 1º						
	Dependiente						
	Cafetero						
	Cajero de Comedor						
	Camarero de Piso						
	Planchista						
Barman	Barman				840,26	840,26	840,26
	2º Barman						
Sumiller	Jefe de Sumiller	918,33	798,11	784,99			
Supervisor de Catering	Supervisor			784,99			
	Ayudante de Supervisor						
Jefe de Equipo Catering	Jefe de Equipo			784,99			
Supervisor Colectividades				784,99			
GRUPO PROFESIONAL III							
Ayudante de Camarero	Ayudante Camarero	793,81	781,21	781,21	778,22	778,22	778,22
	Ayudante						
	Ayudante Planchista						
	Ayudante Barman						
	Ayudante Cafetero						
	Dependiente 2º						
	Ayudante de Dependiente						
	Ayudante Pisos						
	Aprendiz						
	Aprendiz de Camarero						
Preparador Montador de Catering	Preparadores			781,21			
Conductor Equipo Catering				781,21			
Ayudante Equipo Catering	Ayudante de Equipo			781,21			
GRUPO PROFESIONAL IV							
Auxiliar Colectividades				772,30			
Auxiliar de Preparación ó Montaje de Catering	Ayudante de Preparación			772,30			

CONVENIO DE HOSTELERIA DE LA REGION DE MURCIA 2006-2008

AREA FUNCIONAL QUINTA: Servicios de Mantenimiento y Servicios Auxiliares								
CATEGORIAS DEL ACUERDO LABORAL	CATEGORIAS DE LA ORDENANZA Y DEL CONVENIO DE MURCIA	1 Hot. 4 y 5 * Rest. 4 y 5	2 Hot. 3 * Hot-Res Rest. 3	3 Hot. 1 y 2 * Hos. y Pen. Rest. 1 y 2	4 Cafeterías Cervecerías y bares	5 Casinos Esp. 1ª y 2ª 3ª y 4ª	6 Salones Recreat. Billares	
GRUPO PROFESIONAL I								
Jefe de Servicios de Catering				817,04				
GRUPO PROFESIONAL II								
Encargado Mantenimiento y Servicios	Encargado de Trabajos	943,64	817,04	793,81				
Encargado de Sección	Encargado de Sala	871,89	798,11	784,99				774,85
	Oficial 1ª							
GRUPO PROFESIONAL III								
Especialista de Mantenimiento y Servicios	Mecánico / Calefactor	793,81	781,21	776,10	776,10	776,10	886,72	
	Ebanista							
	Carpintero							
	Electricista							
	Albañil							
	Pintor							
	Conductor							
	Fontanero							
	Jardinero							
Animador Turístico	Animador Turístico	789,22						
GRUPO PROFESIONAL IV								
Auxiliar de Mantenimiento y Servicios	Ayudante de Mecánico/Calefactor	772,30	772,30	772,30				772,30
	Ayudante							
	Mozo de Billar / Salón							
	Guarda de Exterior							
GRUPO PROFESIONAL V								
Monitor-Cuidador	Monitor-Cuidador			767,83				

CONVENIO DE HOSTELERIA PARA LA REGION DE MURCIA 2006-2008

AREA FUNCIONAL PRIMERA: Recepción, Conserjería, Relaciones Públicas, Administración y Gestión							
ANO 2008	2,9%	1	2	3	4	5	6
CATEGORIAS DEL III ACUERDO LABORAL	CATEGORIAS DE LA ORDENANZA Y DEL CONVENIO DE MURCIA	Hot. 4 y 5 *	Hot. 3 *	Hot. 1 y 2 *	Cafeterías, Cervecerías y bares	Casinos Esp. 1ª y 2ª 3ª y 4ª	Salones Recreat. Billares
		Rest. 4 y 5	Hot-Res Rest. 3	Hos. y Pen. Rest. 1 y 2			
GRUPO PROFESIONAL 1							
Jefe de Recepción	1º Jefe de Recepción	1005,83	912,43	840,73		1005,83	984,02
2º Jefe de Recepción	2º Jefe de Recepción	971,01	840,73	816,83		971,01	960,18
Jefe Administración	Contable General	1005,83	912,43	840,73	864,63	1005,83	984,02
	Jefe de Primera						
	Jefe de Segunda						
Jefe Comercial		1005,83	912,43	840,73		1005,83	984,02
Primer Conserje	1º Conserje	971,84	840,73	816,83			
	2º Conserje	912,43					
GRUPO PROFESIONAL 2							
Recepcionista	Recepcionista	912,43	805,14	801,25		947,17	923,24
Conserje	Conserje	848,51	803,69	796,04		947,17	923,24
	Conserje (Sección 8)						
Administrativo	Tenedor de cuentas	944,96	821,25	816,83	809,05	947,17	923,24
	Interventor						
	Contable						
	Oficial de 1ª						
	Oficial de 2ª						
	Facturista						
	Cajero (Sección 5)						
	Cajero General						
Relaciones Públicas		912,43	805,14	801,25		947,17	923,24
Comercial		848,51	803,69	796,04		947,17	923,24
GRUPO PROFESIONAL 3							
Ayudante de Recepción	Ayudante de Recepción	816,83	797,32		925,45	899,38	
Conserjería	Ayudante de Conserjería						
	Ayudante de Conserje						
	Interprete						
Ayudante Administrativo	Oficial de Contabilidad	912,43	805,14	801,25	803,86	912,43	897,17
	Auxiliar Oficina y Contabilidad						
	Auxiliar de Caja						
	Auxiliar Contable						
Telefonista	Telefonista de 1ª	912,43	805,14	801,25	803,86	912,43	897,17
	Telefonista de 2ª						
	Telefonista						
GRUPO PROFESIONAL 4							
Auxiliar de Recepción y Conserjería	Portero	816,83	803,86	798,61	798,61	925,45	899,38
	Portero de Coches						
	Portero Recibidor						
	Portero Accesos						
	Portero de Servicios						
	Vigilante de noche						
	Ordenanza de Salón						
	Ascensorista						
	Botones						
	Cobrador						
	Taquillero						
	Aprendiz de Recep y Contab						
	Mozo de Equipajes						
	Auxiliar de Oficina						
	Aspirante/Auxiliar						

CONVENIO DE HOSTELERIA PARA LA REGION DE MURCIA 2006-2008

AREA FUNCIONAL TERCERA: Restaurante, bar y similares, Pista para Catering							
CATEGORIAS DEL III ACUERDO LABORAL	CATEGORIAS DE LA ORDENANZA Y DEL CONVENIO DE MURCIA	1 Hot. 4 y 5 * Rest. 4 y 5	2 Hot. 3 * Hot-Res Rest. 3	3 Hot. 1 y 2 * Hos. y Pen. Rest. 1 y 2	4 Cafeterías Cervecerías y bares	5 Casinos Esp. 1ª y 2ª 3ª y 4ª	6 Salones Recreat. Billares
GRUPO PROFESIONAL 9							
Jefe de Restaurante o Sala	Jefe de Sala	1005,83	912,43	840,73	912,43	947,17	947,17
	1ª Jefe de Comedor						
	Maestresala						
	1ª Encargado de Mostrador						
	1ª Encargado						
	1ª Jefe de Sala						
	Barman						
Jefe Operaciones de Catering	Jefe de Operaciones		816,83				
2ª Jefe Restaurante o Sala	2ª Jefe de Comedor	971,01	840,73	827,71	864,63	827,71	827,71
	2ª Encargado de Mostrador						
	2ª Encargado						
	2ª Jefe de Sala						
	Mayordomo de Pisc						
GRUPO PROFESIONAL 10							
Jefe de Sector	3ª Jefe de Sector	944,96	821,25	807,76			
Jefe Sala de Catering	Jefe de Sala			807,76			
Camarero	Camarero	912,43	807,76	807,76	807,76	807,76	807,76
	Dependiente de 1ª						
	Dependiente						
	Cafetero						
	Cajero de Comedor						
	Camarero de Pisc						
	Planchista						
Barman	Barman				864,63	864,63	864,63
	2ª Barman						
Sumiller	Jefe de Sumiller	944,96	821,25	807,76			
Supervisor de Catering	Supervisor			807,76			
	Ayudante de Supervisor						
Jefe de Equipo Catering	Jefe de Equipo			807,76			
Supervisor Colectividades				807,76			
GRUPO PROFESIONAL 11							
Ayudante de Camarero	Ayudante Camarero	816,83	803,86	803,86	800,79	800,79	800,79
	Ayudante						
	Ayudante Planchista						
	Ayudante Barman						
	Ayudante Cafetero						
	Dependiente 2ª						
	Ayudante de Dependiente						
	Ayudante Pisos						
	Aprendiz						
	Aprendiz de Camarero						
Preparador Montador de Catering	Preparadores			803,86			
Conductor Equipo Catering				803,86			
Ayudante Equipo Catering	Ayudante de Equipo			803,86			
GRUPO PROFESIONAL 12							
Auxiliar Colectividades				794,69			
Auxiliar de Preparación ó Montaje de Catering	Ayudante de Preparación			794,69			

CONVENIO DE HOSTELERIA PARA LA REGION DE MURCIA 2006-2008

AREA FUNCIONAL QUINTA: Servicios de Mantenimiento y Servicios Auxiliares								
CATEGORIAS DEL III ACUERDO LABORAL	CATEGORIAS DE LA ORDENANZA Y DEL CONVENIO DE MURCIA	1 Hot. 4 y 5 * Rest. 4 y 5	2 Hot. 3 * Hot-Res Rest. 3	3 Hot. 1 y 2 * Hos. y Pen. Rest. 1 y 2	4 Cafeterías Cervecerías y bares	5 Casinos Esp. 1ª y 2ª 3ª y 4ª	6 Salones Recreat. Billares	
GRUPO PROFESIONAL 16								
Jefe de Servicios de Catering				840,73				
GRUPO PROFESIONAL 17								
Encargado Mantenimiento y Servicios	Encargado de Trabajos	971,01	840,73	816,83				
Encargado de Sección	Encargado de Sala Oficial 1ª	897,17	821,25	807,76				797,32
GRUPO PROFESIONAL 18								
Especialista de Mantenimiento y Servicios	Mecánico / Calefactor	816,83	803,86	798,61	798,61	798,61	912,43	
	Ebanista							
	Carpintero							
	Electricista							
	Albañil							
	Pintor							
	Conductor							
	Fontanero							
	Jardinero							
Animador Turístico	Animador Turístico	812,10						
GRUPO PROFESIONAL 19								
Auxiliar de Mantenimiento y Servicios	Ayudante de Mecánico/Calefactor	794,69	794,69	794,69				794,69
	Ayudante							
	Mozo de Billar / Salón							
	Guarda de Exterior							
GRUPO PROFESIONAL V								
Monitor-Cuidador	Monitor-Cuidador			790,10				

Consejería de Empleo y Formación

Servicio Regional de Empleo y Formación

3271 Resolución de 14 de febrero de 2008, del Director General del Servicio Regional de Empleo y Formación, por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones del Programa de Fomento del Empleo Estable y de Calidad, correspondientes al ejercicio 2008.

Por Orden de 7 de marzo de 2007, de la Presidenta del Servicio Regional de Empleo y Formación, fueron aprobadas las bases reguladoras de los programas de subvenciones para el Fomento del empleo estable y de calidad y del autoempleo (BORM número 68, de 23 de marzo de 2007), siendo modificada por la Orden de 17 de enero de 2008 (BORM número 29 de 4 de febrero).

La presente resolución tiene por objeto iniciar el procedimiento administrativo de concesión de las subvenciones correspondiente al programa "fomento del empleo estable y de calidad" regulado en las Ordenes citadas, convocando a los interesados y haciendo públicos los créditos que se afectan a la misma, así como los restantes requisitos exigidos por el artículo 17 de la Ley 7/2005, de 18 de noviembre, de subvenciones de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

De conformidad con lo dispuesto en el referido artículo 17 y en uso de las atribuciones que me confieren los artículos 10.1 de la citada Ley 7/2005, y 5.4 del Decreto 130/2005, de 25 de noviembre, por el que se establece la estructura orgánica del Servicio Regional de Empleo y Formación, **Dispongo:**

Aprobar la convocatoria correspondiente al ejercicio 2008, con la que se inicia el procedimiento, en régimen de concurrencia competitiva, para la concesión de subvenciones del programa: "fomento del empleo estable y de calidad", en los siguientes términos:

Artículo 1. Objeto y finalidad, ámbito de aplicación y naturaleza de las ayudas.

1.1.- El objeto de la presente Resolución es aprobar la convocatoria de subvenciones cuya finalidad es la ejecución del programa de fomento del empleo estable y de calidad en la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, cuyas bases reguladoras fueron aprobadas por la Orden 7 de marzo de 2007 (BORM número 68, de 23 de marzo de 2007), de la Presidenta del Servicio Regional de Empleo y Formación, modificada por la Orden de 17 de enero de 2008 (BORM número 29, de 4 de febrero de 2008).

1.2.- La finalidad es subvencionar:

a) Las contrataciones indefinidas a personas que en el momento del inicio de la relación laboral se encuentren desempleadas e inscritas como demandantes de empleo en la Oficina de Empleo correspondiente.

b) Las transformaciones de cualquier contrato de duración determinada o temporal, incluidos los formativos, en un contrato indefinido a jornada completa y la persona contratada sea mujer.

1.3.- En lo no dispuesto expresamente en la presente Resolución, serán de aplicación la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, la Ley 7/2005, de 18 de noviembre, de Subvenciones de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, la Orden de bases, así como la restante normativa de general y pertinente aplicación.

Artículo 2. Financiación de las subvenciones.

2.1.- Las subvenciones que se convocan mediante la presente Resolución están financiadas por la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, y están cofinanciadas por el Fondo Social Europeo, con cargo al Programa Operativo Integrado de la Región de Murcia (POIRM) 2007-2013.

2.2.- Se imputan a la presente convocatoria, con cargo al presupuesto de gastos del SEF para el ejercicio 2007, programa de gasto 322A, denominado "Fomento de Empleo", subconcepto 475.01, los créditos siguientes:

a) Tres millones cien mil euros (3.100.000,00.- €), que se destinarán al programa de fomento de empleo estable y de calidad.

Crédito	Aplicación presupuestaria	Código Proyecto	% FSE	Eje/medida
3.100.000,00 €	2007.57.02.00.322A.475.01	32500	80	1.4

2.3.- Del presupuesto del programa de fomento del empleo estable y de calidad, se reserva la cantidad de trescientos mil euros (300.000,00 €) para la subvención de aquellas contrataciones indefinidas realizadas a personas desempleadas, tituladas universitarias de grado medio o superior, por empresas del sector industrial.

2.4.- Se imputa a la presente convocatoria, con cargo al presupuesto de gastos del SEF para el ejercicio 2008, programa de gasto 322A, denominado "Fomento de la estabilidad en el Empleo", subconcepto 475.07, el siguiente crédito:

Crédito	Aplicación presupuestaria	Código Proyecto	% FSE	Eje/medida
717.000,00 €	2007.57.02.00.322A.475.07	32577	80	1.4

2.5.- Las subvenciones que se otorguen no podrán, en ningún caso, exceder del límite de las consignaciones presupuestarias afectadas a la presente convocatoria.

Artículo 3. Beneficiarios.

Podrán ser beneficiarias de las subvenciones que se convocan mediante la presente resolución las pequeñas y medianas empresas, cuyo domicilio fiscal o el centro de trabajo para el que se efectúe la contratación se encuentre en la Región de Murcia y realicen las contrataciones en los términos que más adelante se expresan.

Artículo 4. Requisitos para ser beneficiarios de la subvención.

Serán requisitos necesarios para poder obtener la condición de beneficiario de las subvenciones que se convocan, no encontrarse el solicitante en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 13, apartados 2 y 3, de la Ley 38/2003, "General de subvenciones", y en particular, deberá:

a) Hallarse al corriente de las obligaciones fiscales respecto a la Hacienda Regional.

ANEXO VII

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES

RELACION DE PRODUCTOS EXTRAS

UNIDADES	PESO APROX.
ACEITE DE OLIVA (MONODOSIS)	10 Ml.
AGUA (BOTELLA)	1,5 L.
AZUCARILLO (MONODOSIS)	8 Gr.
BISCOTE (2UD)	15 Gr.
BOCADILLOS	200 Gr.
CACAO (MONODOSIS)	15 Gr.
CAFÉ DESC. (MONODOSIS)	2 Gr.
CEREALES (RACION)	35 Gr.
FLAN VAINILLA (UNIDAD)	100 Gr.
FRUTA (UNIDAD)	125 Gr.
GALLETA (5 UNIDADES)	25 Gr.
INFUSION (MONODOSIS)	1,5 Gr.
LECHE (BRIK)	1L.
LECHE ALMENDRA (BOTE)	1 Kg.
MAGDALENA (2UD)	25 Gr.
MARGARINA (MONODOSIS)	20 Gr.
MEMBRILLO (MONODOSIS)	22 Gr.
MERMELADA (MONODOSIS)	20 Gr.
NATILLAS VAINILLA (MONODOSIS)	125 Gr.
PANECILLO (UNIDAD)	60 Gr.
PLATO DE FIAMBRE	200 Gr.
QUESITO (MONODOSIS)	15,5 Gr.
QUESO FRESCO (PORCION)	45 Gr.
SAL (MONODOSIS)	125 Gr.

ANEXO VII

SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

RELACION DE PRODUCTOS EXTRAS

UNIDADES	PESO APROX.
VINAGRE (MONODOSIS)	10 ML.
VINO (BRIK)	1L.
YOGOUR (UNIDAD)	125 Gr.
YOGOUR CHOC. (UNIDAD)	125 Gr.
ZUMO (BRIK)	1 L.

ANEXO VIII
SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES
PRODUCTOS DE NUTRICION INFANTIL
UNIDADES SERVIDAS EN EL AÑO 2012

PRODUCTO	CANTIDAD SERVIDA
6 CEREALES	13
ACEITE ACALORICO	21
ACEITE DE MAIZ	208
ACEITE MCT	15
AGUA GELIFICADA	242
AL 110	36
ALMIRON 1 AR	98
ALMIRON PEPTI	2
ALMIRON 2 AR	6
BLEMIL PLUS 1 ARROZ	20
BLEMIL PLUS FH	67
BLEMIL PLUS 2	46
BLEMIL PLUS	43
CREMA DE ARROZ S/G	42
CEREALES S/G S/L	264
DAMIRA	12
DAMIRA 2000	34
DIGEST	4
DUOCAL	11
KETOCAL	15
MAXI JUL	146
MAXIVIT PEDIATRICO NEUT	6
MONOGEN SHS	10
MONOGEN	13
MMA/PA ANAMIX	4
NEOCATE FARMACIA	
NEOCATE AVANCE	87
NEOCATE	192
NKH ANAMIX INFANT	38
NUTRIBEN SOJA	14
NUTRIMIGEN	8
PAPILLA SANUTRI MULT	24
PKU ANAMIX INFAN	4
POTITOS	3.138
POT. POLLO/VERDURA	486
PREGESTIMIL	9
RESURCE ESPESANTE	18
RIZ CREM	12
SANUTRI FQ	2
SANUTRI NATUR 800 GR.	1

**ANEXO VIII
SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES
PRODUCTOS DE NUTRICION INFANTIL
UNIDADES SERVIDAS EN EL AÑO 2012**

TYR ANAMIX INFANT	2
WND1 450 GR	11
X-GLY ANALOG	46