

AREA IV DE SALUD - NOROESTE

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERIAS, MÁQUINAS
DE VENDING Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA DEL
HOSPITAL DEL NOROESTE-AREA IV DE SALUD. CARAVACA.**



[Handwritten mark]

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Se establecen como objeto del contrato los siguientes apartados:

- a) Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital (de público y de personal), incluyendo la gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del Servicio Contratado.
- b) Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y/o alimentos en el Hospital del Noroeste-Área IV.
- c) Prestación del Servicio de Comedor para el personal de guardia. Este servicio será de 15 menús diarios que incluirán almuerzo y cena
- d) Se incluirá también la disponibilidad para realizar cualquier tipo de servicios especiales propios de la actividad de restauración, como pueden ser congresos, reuniones, servicios de café, coctel, vinos de honor, etc. Estos servicios se efectuarán a instancia de la Dirección del Centro, serán anunciados con la suficiente antelación y se facturarán con independencia del valor principal del contrato.
- e) Suministro de lunes a viernes, en horario de mañana (desayunos), de 40 bocadillos fríos, para la zona quirúrgica y de reanimación (Paritorios, Quirófanos, CMA, REA, etc.)

2.- AMBITO DE APLICACIÓN Y DATOS DE ACTIVIDAD DEL HOSPITAL

A continuación, y a título orientativo, se exponen algunos datos acerca de la actividad y organización del Hospital del Noroeste-Área IV, sin perjuicio que los mismos, referidos al año 2014, puedan variar en años sucesivos, no pudiendo ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte de la empresa contratista:

- 105 camas de hospitalización
- 470 trabajadores
- El núcleo operativo de clientes lo constituirán los siguientes colectivos:



- El personal del propio Hospital, y el personal de guardia
 - Los enfermos ingresados que cuenten con autorización facultativa.
 - Los familiares y visitantes de los pacientes ingresados.
 - Cuantas personas estén autorizadas a entrar o permanecer en el Hospital.
- Las cafeterías objeto de contrato, así como la sala donde se servirán los menús para el personal de guardia, se encuentran en la planta baja del hospital.

3.- RÉGIMEN DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Normativa Aplicable en materia de Seguridad Alimentaria:

Las empresas licitadoras plantearan sus ofertas, y actuaran en caso de resultar adjudicatarias, conforme a lo dictado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y concretamente en la siguiente:

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

Reglamento (CE) n.o 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Real Decreto 3484/2000, de 29 diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor".

A).- El adjudicatario queda obligado a mantener el completo servicio de cafetería durante el horario siguiente:

Cafetería de Personal: de 07:30 h. a 16:00 h. De lunes a viernes todas las semanas del año, pudiendo ser modificado a criterio de la Dirección del Centro. En esta cafetería sólo se servirán desayunos (café, infusiones, repostería), y bocadillos y/o tapas frías. Como plato caliente sólo se servirán menús al personal del Centro en horario de 13:30 h. a 16:00 h.

Cafetería Pública: de 07:30 h. a 23:00 h. Siendo el horario de comedor de 13:30 h. a 16:00 h. y de 20:30 a 22:30 h. Durante todos los días del año, pudiendo ser modificado a criterio de la Dirección del Centro.



Comedor de personal de guardia: 15 menús diarios, los 365 días del año, en horario para el almuerzo de será a las 14:00 horas y para la cena a las 21,00 horas

La empresa adjudicataria dispondrá de comidas testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente. Las comidas testigos corresponderán al menos una reacion individual, se guardaran aisladas en recipientes estancos y se identificaran y fecharan claramente, conservándose durante al menos cinco días a temperatura no superior a 4º C las refrigeradas y no superior a -18ºC las congeladas

El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control que serán verificados por la autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Asi, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Para ello, deberá disponer y aplicar un Programa de requisitos de higiene basados igualmente en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:

- 1.- Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador
- 2.- Plan de Mantenimiento de instalaciones y equipos
- 3.- Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños maria, etc)
- 4.- Plan de limpieza y desinfección
- 5.- Plan de eliminación de residuos
- 6.- Plan de control de plagas / vectores
- 7.- Plan de control de calidad del agua
- 8.- Plan de control de proveedores
- 9.- Plan de trazabilidad

B).- El adjudicatario estará obligado a colocar 5 máquinas expendedoras, 2 de las cuales estarán ubicadas en la Puerta de Urgencias, 1 en la primera planta, 1 en la segunda planta y 1 en la planta baja. Las máquinas deberán ser 1 de bebidas calientes, 2 de bebidas frías y 2 de sólidos.



Conforme a lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, los productos alimenticios ofrecidos en estas máquinas expendedoras se renovarán con la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas adecuadas en función del tipo de alimento.

Las máquinas expendedoras estarán debidamente identificadas, indicando de forma claramente legible y fácilmente visible, en la parte exterior de la máquina, el nombre y dirección de la persona o empresa responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas

Todos los alimentos ofertados en estas máquinas deben provenir de empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

El responsable de las máquinas expendedoras aplicará un programa de limpieza adecuado y basado en el análisis de peligros

C).- La calidad de los artículos y consumiciones que se ofrecen al público, así como el servicio que se preste, será equivalente o similar al de una cafetería de primera categoría de las reguladas por la legislación vigente. Las listas de precios estarán situadas en lugar perfectamente visible para el público.

Todos los proveedores de estos productos deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y cumplir cuantos requisitos establezca la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria

D).- En ningún caso se pondrá a la venta tabaco o bebidas alcohólicas con una tasa de alcohol superior a 10°.

E).- El adjudicatario no podrá exigir la modificación de las instalaciones. Toda modificación que considere conveniente hacer será a su costa y requerirá autorización previa y expresa del Órgano de Contratación.

F).- El adjudicatario se obliga a tener en la cafetería, en todo momento, un Libro de Reclamaciones a disposición de los usuarios, cuya existencia se anunciará en lugar fácilmente visible. Está obligado a dar cuenta a la Dirección del Hospital, en las 24 horas siguientes a su interposición, de cualquier queja o reclamación. La Dirección del Hospital estampará en el Libro la diligencia que haga constar que le ha sido comunicada la queja o reclamación.

G).- El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajilla, cristalería, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios, y que no sean aportados por el Servicio Murciano de Salud.

H).- El mobiliario y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio del Servicio Murciano de Salud, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, y a las instalaciones facilitadas por el Servicio Murciano de Salud.

I).- El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Servicio Murciano de Salud, siendo de su cuenta las reparaciones que se efectúen, y abonará los desperfectos que se observen al término de su contrato y excedan del deterioro normal provocado por un buen uso. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos, que serán a su cargo.

J).- Está igualmente obligado el adjudicatario a efectuar a su costa las revisiones de mantenimiento de los aparatos e instalaciones cedidos por el Servicio Murciano de Salud para su uso por parte del adjudicatario.

K).- El adjudicatario no puede utilizar el nombre del Hospital ni el del Servicio Murciano de Salud en sus relaciones con terceras personas a efectos de facturación, proveedores o cualquier otra relación que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

L).- El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

K).- El adjudicatario deberá realizar cambio de acceso a la cafetería de público desde la puerta principal en lugar del acceso por el Hall del Hospital. Los trabajos de adecuación y apertura del nuevo acceso correrán a su cargo y siguiendo siempre las instrucciones y el criterio del responsable de la Unidad de Mantenimiento del Hospital

4.- PERSONAL

El adjudicatario deberá contratar al personal necesario para atender la cocina, limpieza, servicio normal de barra y aquel otro que se necesite emplear en casos excepcionales. Las empresas oferentes deberán reseñar en su oferta el personal que estiman conveniente para cubrir las necesidades exigidas y su distribución por turnos horarios. La empresa adjudicataria,

siempre que se den los supuestos y requisitos exigidos en el Convenio Colectivo de aplicación, deberá hacerse cargo del personal que se relaciona en anexo que acompaña al presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

Los cambios en la plantilla en cuanto a contratos, ya sean por bajas, vacaciones o cualquier otro motivo, deben ser comunicados a la Dirección del Centro.

El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el Capítulo XII del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de Abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del programa de APPCC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal. La uniformidad habrá de ser aceptada por la Dirección Gerencia del Área IV. Deberán llevar en lugar visible una placa identificativa con su nombre, foto y categoría, cuidando al máximo la higiene y decoro de su vestuario. El personal tendrá distinto uniforme para cocina o cafetería, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas. El personal que durante la misma jornada deba realizar distintas funciones, deberá cambiarse de uniforme tantas veces como sea necesario.

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 que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria de los usuarios del servicio contratado.

El personal deberá prestar servicio perfectamente uniformado, el aspecto del personal será impecable con todo lo que conlleva el orden personal (cara, manos, uñas, afeitado, peinado, corte de pelo, olor corporal, etc.). El personal que lleve pelo largo deberá llevarlo recogido.

En cocina, no se llevarán anillos, joyas, relojes ni uñas pintadas durante la manipulación de los alimentos. En cuanto a las normas y hábitos de higiene del personal, se hará una especial vigilancia en la correcta higiene de las manos, y en las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos se evitará cualquier actividad que pueda suponer su contaminación, como comer, fumar, o cualquier otra práctica anti higiénica.

El trato al público en general, deberá ser con la máxima corrección y amabilidad.

El contratista se obliga a poner en todo momento a disposición del Hospital información sobre el personal empleado, tanto de días laborables como festivos. La lista del personal, con descripción, lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, deberá estar a disposición de la Dirección Gerencia del Área IV.

Mensualmente, junto a la facturación de los menús servidos al personal de guardia, se presentarán copia de los TC1 y TC2, liquidados e ingresados, perteneciendo al periodo legal establecido. La Dirección del Área (o persona a quien designe representante de la Gerencia en este contrato), podrá comprobar que las personas que se encuentran trabajando corresponden con las que figuran en los documentos aportados (TC1, TC2), para ello la empresa adjudicataria presentará un listado pormenorizado de los trabajadores y los períodos contratados.

Los daños que el personal a cargo del adjudicatario pudiera ocasionar en la Gerencia del Área IV, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio de la Dirección Gerencia del Área, y en los términos que la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas establece.

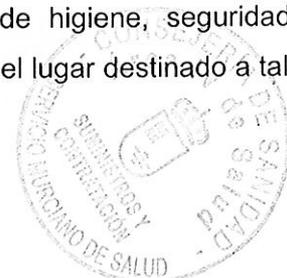
También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado que han sido efectuadas por el propio personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

Cuando este personal no procediese con la debida corrección dentro del Hospital o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Administración del mismo podrá exigir del contratista que prescinda del trabajador en cuestión, para los servicios objeto de este contrato.

5.- CONSERVACION Y LIMPIEZA

La conservación y mantenimiento, así como la limpieza, tanto de los locales objeto de cesión, como de los muebles, aparatos y enseres (propiedad del adjudicatario o cedidos por el Servicio Murciano de Salud) correrá por cuenta del adjudicatario

Deberá mantenerse el local siempre en perfectas condiciones. Los desperdicios se mantendrán en recipientes que reúnan las debidas condiciones de higiene, seguridad y estanqueidad, debiendo depositarse a las horas que se determine en el lugar destinado a tal fin



El concesionario deberá facilitar la entrada de los locales a los empleados del adjudicatario de los servicios de desratización y desinsectación del inmueble para el cumplimiento de su misión, en los días y horas en que sea requerido para ello

Independientemente de esto, si se observase la proliferación de este tipo de plagas en los locales de cafetería o restaurante, el concesionario deberá proceder a su costa al oportuno tratamiento

Caravaca de la Cruz, a 10-febrero-2017

EL DIRECTOR DE GESTION Y SERVICIOS GENERALES



Fdo.- Francisco Gimenez Garcia



ANEXOS

- 1.- Inventario de las cafeterías (personal y publico)
- 2.- Precios máximos a aplicar
- 3.- Recomendaciones nutricionales que deben cumplir los productos en las maquinas exenderoras de alimentos y bebidas

GERENCIA AREA IV DE SALUD
HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE DE LA REGION DE MURCIA

INVENTARIO DE CAFETERIA DE PUBLICO Y PEROSNAL

UNIDADES	Descripción
1	MICROONDAS HM-2000
1	MAQUINA CORTAFIAMBRES PROFESIONAL
1	ARMARIO DE REFRIGERACION
1	FREIDORA A GAS 23 + 23 LITROS
1	HORNO CONVENCIONAL, VAPOR A GAS CON SORPO
1	MARMITA CILINDRICA A GAS
1	FRY-TOP A GAS PLACA LISA NRG82
1	COCINA A GAS TOP NCG 801
1	COCINA A GAS TOP NCG 801
1	MESA CILENTE CON ALZATINA TCI
1	CAMPANA EXTRACTORA A, INOX
1	CAMPANA PARA VAHOS A, INOX,
1	PAELLERO EN HIERRO FUNDIDO
1	PAELLERO EN HIERRO FUNDIDO
1	FREGADOR CON SOPORTE Y 2 CUBETAS ACERO
1	FREGADOR CON SOPORTE Y 2 CUBETAS ACERO
1	FREGADERO CON SOPORTE Y CUBETA GIGANTE
1	LAVAMANOS EN ACERO CON PULSADOR A PEDAL
1	VERTEDERO EN ACERO INOX, CON REJILLA
1	MOSTRADOR CAFETERIA PERSONAL HAYA
1	POSAPIES ACERO INOXIDABLE PARA BARRA
1	POSAPIES ACERO INOXIDABLE PARA BARRA
1	POSAPIES ACERO INOXIDABLE PARA BARRA



1	POSAPIES ACERO INOXIDABLE PARA BARRA
1	PERGOLA ILUMINACION MADERA HAYA
1	MUEBLE FREGADOR C/TAPA Y 1 SENO ACERO
1	LAVAVAJILLAS INDUSTRIAL F-9 ECO
1	TERMO DE LECHE DE 5 LITROS
1	EXPRIMIDOR DE ZUMOS INDUSTRIAL DOBLE CARRO
1	CAJA REGISTRADORA
1	APARATO AIRE ACONDICIONADO
1	CARRO HOSTELERIA
1	VITRINA PLATA 8 BANDEJAS
1	MICROONDAS
1	VITRINA EXPOSITORA
2	VITRINA EXPOSITORA DE BARRA
1	TERMO LECHE CINCO LITROS
1	BOTELLERO SEIS PUERTAS
1	CARRO HOSTELERIA
3	ESTANTERIAS ACERO INOX
1	EXPRIMIDOR DE ZUMOS INDUSTRIAL
1	CAJA REGISTRADORA SAMER 5215m
8	LEJAS DE BARRA EN AC INOX
1	BOTELLERO 3 PUERTAS FRONTALES
1	MESA TRABAJO DE BARRA
1	PELAPATATAS
1	ESTANTERIA DE ALMACEN
1	CAMARA FRIGORIFICA
1	CAMARA INDUSTRIAL CONGELADORA
1	M2 ESTANTERIAS METALICAS AC INOX
1	CORTAFIAMBRE
14	MESAS COMEDOR
40	SILLAS COMEDOR
4	MESAS ALTAS REDONDAS
9	TABURETES
1	LAVAVAJILLAS
1	EXPRIMIDOR DE ZUMO
1	VITRINA EXPOSITORA DE BARRA
1	VITRINA EXPOSITORA FRONTAL
11	MESAS COMEDOR
44	SILLAS COMEDOR
1	TOSTADORA



PROPUESTA OFERTA ECONOMICA

GERENCIA DEL AREA IV DE SALUD

Caravaca de la Cruz

GRUPOS O APARTADOS	PRECIO MAXIMO CAFETERIA PUBLICO (impuestos incluidos)	Precio ofertado	PRECIO MAXIMO CAFETERIA PERSONAL (impuestos incluidos)	Precio ofertado
		Cafeteria Publico (impuestos incluidos)		Cafeteria Personal (impuestos incluidos)

TAPAS

Ensaladilla Rusa	1,50 €		1,20 €	
Ensalada Murciana	1,40 €		0,95 €	
Pincho de Tortilla de Patatas	1,00 €		0,80 €	
Tapa de magra con tomate	2,00 €		1,50 €	
Calamares con tomate	2,00 €		1,50 €	
Salchichas (3 unidades)	1,20 €		1,00 €	
Berenjenas, Pimientos fritos	1,00 €		0,60 €	
Calamares romana (5 anillas)	1,50 €		1,20 €	
Croquetas (unidad)	0,60 €		0,50 €	
Empanadillas fritas (unidad)	0,60 €		0,50 €	
Alcahofas conserva	0,75 €		0,60 €	
Aceitunas (rellenas o aliñadas)	1,20 €		1,00 €	
Patatas fritas (bolsa)	1,00 €		0,80 €	
Almendras fritas	1,30 €		1,20 €	
Empanadillas horno (unidad)	1,20 €		1,00 €	
Queso fresco y manchego	0,50 €		0,50 €	
Atún conserva c/limón o mahonesa	1,00 €		0,80 €	
Lata berberechos	6,50 €		6,00 €	
Lata mejillones	4,50 €		4,00 €	

REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS

Vaso de cerveza	1,00 €		0,70 €	
1/3 cerveza (Mahou 5 estrellas o similar)	1,20 €		1,00 €	
1/3 cerveza sin alcohol	1,20 €		1,00 €	
Bote de cerveza	1,20 €		1,00 €	
Bote coca-cola, fanta o similar	1,20 €		0,90 €	
Botella 1/4 agua mineral con o sin gas	0,55 €		0,45 €	
Botella 1.5 litros agua mineral	1,05 €		0,80 €	
Vaso zumo envasado (melocotón...)	1,00 €		0,80 €	
Vaso zumo naranja natural	1,40 €		0,85 €	
Bitter sin alcohol (o similar)	0,95 €		0,80 €	
Copa vino Jumilla (o similar)	0,85 €		0,50 €	
Batidos varios (botellín)	1,20 €		0,90 €	
Agua botella 0,5 L	0,80 €		0,60 €	

CAFES, LECHE, INFUSIONES

Café crema	0,90 €		0,50 €	
Café cortado o manchado	1,00 €		0,60 €	
Café con leche (natural o condensada)	1,00 €		0,80 €	
Infusiones	0,80 €		0,60 €	
Vaso de leche pequeño	0,65 €		0,60 €	
Café descafeinado	0,90 €		0,50 €	

BOCADILLOS Y SANDWICHES

Bocadillo de fiambre (salchichón...)	2,10 €		1,40 €	
Bocadillo jamón serrano	2,50 €		1,80 €	
Bocadillo tortilla francesa	2,20 €		1,40 €	
Catalana de serrano	2,50 €		1,80 €	
Bocadillo tortilla de patatas	2,20 €		1,40 €	
Bocadillo atún y mahonesa	2,40 €		1,50 €	
Pepito de lomo	2,50 €		1,40 €	
Bocadillo sobrasada (pan tostado)	2,20 €		1,40 €	

Bocadillo de salchichas	2,50 €		1,50 €
Sandwich de jamón york	1,75 €		1,05 €
Sandwich de queso	1,60 €		0,95 €
Sandwich mixto	1,80 €		1,30 €
Sandwich jamón serrano	2,20 €		1,30 €
Sandwich sobrasada	1,70 €		1,00 €
Sandwich vegetal	2,50 €		1,80 €
Panecillo solo	0,60 €		0,40 €

DESAYUNOS

Café (con leche, descafeinado, etc) o	1,80 €		1,30 €
Café (con leche, descafeinado, etc) o	1,80 €		1,30 €
Repostería especial: ensaimada,	1,00 €		0,60 €
Chocolate con churros			

MENU DEL DIA (COMIDA-CENA)

Menu del día variado (según día de la semana) Bebida aparte a su precio	6,20 €		5,00 €
---	--------	--	--------

VENDING

PRECIOS MAXIMOS

Botes cerveza, refrescos	1,20 €		
Botella agua 500 ml	0,90 €		
Botella agua 1500 ml	1,20 €		
Café, cortado, con leche, chocolate,	0,95 €		
Artículos de bollería varios	1,20 €		
(Detallar artículos y precio)			
Sandwichs varios	1,55 €		

PRECIO OFERTADO MENÚ COMEDOR (15 SERVICIOS BEBIDA INCLUIDA) PERSONAL DE GUARDIA

	PRECIO MÁXIMO	PRECIO OFERTADO
Precio Unitario (comida y cena)	11,00.-€	

En este precio se incluye el suministro de 40 bocadillos diarios (lunes a viernes) en zona quirúrgica
(**todos los impuestos incluidos**)

NOTAS

Estos listados tiene carácter no exhaustivo, por ello las empresas ofertantes podrán añadir aquellos conceptos que consideren convenientes para completar su oferta

[Handwritten signature]



ANEXO III –DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE CAFETERIAS, MAQUINAS VENDING Y COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL COMARCAL DEL NOROESTE REG DE MURCIA-AREA IV

Cualidades nutricionales que deben cumplir los productos ofertados en las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos.

PRODUCTOS MAQUINAS EXPENDEADORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS.

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

Las empresas licitadoras deberán presentar relación de productos indicando marca, componentes nutricionales y dosificación que se expedirán en las máquinas en caso de ser adjudicatarios, así como el número de canales de distribución que utilizarán en cada máquina por producto.

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

Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos. El precio y la calidad de cada producto serán idénticos en todas las ubicaciones. Los precios no podrán rebasar los establecidos en el Anexo II, salvo expresa autorización de la Dirección Gerencia del Área, por motivos justificados.

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

Los licitadores podrán incluir en su oferta los siguientes productos:

- **Aguas envasadas**, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.
- **Bebidas refrescantes** sin azúcares añadidos.
- **Leche** en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación que cumplan los requisitos nutricionales para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Productos lácteos** (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, semi-desnatada o desnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos) y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Productos lácteos sin lactosa** para intolerantes a la lactosa que cumplan los requisitos para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Quesos**, con poco contenido en grasa, que no superen el límite establecido para la sal y cumplan los requisitos nutricionales.



- **Frutas frescas** enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- **Zumos de fruta natural** que no contengan azúcares añadidos.
- **Bebidas mixtas de zumo y leche** siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tengan azúcares añadidos.
- **Ensaladas y verduras.**
- **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos, un 50% de hortalizas que no contengan azúcares añadidos y cumplan los requisitos nutricionales. (Gazpacho).
- **Barritas de cereales y cereales de desayuno** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Barritas de cereales y cereales de desayuno sin gluten** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Productos de panadería sin gluten** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.
- **Frutos secos** tostados o naturales que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite, ni cobertura de cacao) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase inferior a 30 g adecuado para no exceder el valor energético máximo que en este caso podría llegar a 200 kilocalorías porque el exceso calórico se compensa con el perfil saludable de su composición.
- **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bocadillos**, preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado o jamón bajo en sal que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bocadillos** elaborados con pan exento de gluten, aptos para personas con enfermedad celíaca y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bebidas calientes** (té, café, infusiones, con o sin leche y sin azúcares añadidos).
- **Chicles sin azúcar.**
- **Cualquier otro producto que cumpla con los criterios** abajo establecidos. Los productos que se expidan en las máquinas estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos nutricionales:

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

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale a un contenido de 7,8 g en una porción de 200 kcal)¹.
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal)¹.
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale a un contenido de 15 g en una porción de 200 kcal)².
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio).

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



energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

(2) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas y los zumos de frutas que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

2. Límites establecidos para el contenido de Energía, grasas, azúcares v sal, por contenido en 100 g ó 100 ml de producto.

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

El Director de Gestion y Servicios Generales



Francisco Gimenez Garcia

