

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACION DEL HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO "REINA SOFIA" DE MURCIA.

1.- OBJETO DEL CONTRATO

Se establecen como objeto del contrato los siguientes apartados:

Gestión integral del servicio de restauración, tanto para los pacientes como para el personal del Centro, que incluye la gestión y compra de alimentos y materias primas de calidad, su elaboración y distribución.

Se prestará a los pacientes hospitalizados los siguientes servicios, adecuándose a las dietas que por prescripción facultativa se considere convenientes en cada caso:

- Desayuno.
- Media mañana: solamente para los pacientes diabéticos, o con dietas hipercalóricas e hiperprotéicas
- Comida.
- Merienda
- Cena.

Para los pacientes hospitalizados, junto con la cena se suministrarán a las plantas o servicios los alimentos que se indican en el **Anexo H**, sin facturación adicional.

Para los pacientes no hospitalizados con tratamiento de Diálisis, pruebas de Radiología Vascular o que realicen la curva de azúcar se servirán bocadillos y botellas de agua a media mañana.

Para el personal facultativo de guardia de presencia en el hospital se prestarán los siguientes servicios:

- Desayuno.
- Comida.
- Cena

Para el personal de quirófano, se servirán bocadillos y botellines de agua a media mañana.

Asimismo, 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, cocktail, vinos de honor, etc, que se celebren en el Hospital. Estos servicios se efectuarán a instancia o con el visto bueno de la Dirección del Centro, serán anunciados con suficiente antelación y se facturarán con independencia del valor principal del contrato.

- Explotación del servicio de cafeterías del Hospital, de personal y de público.
- La explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes, y/o alimentos sólidos (servicio de vending).

2. UBICACIÓN DE INSTALACIONES

La cocina del Hospital se sitúa en el nivel -1 del edificio de Urgencias, junto al resto de unidades de aprovisionamiento del Centro. Se adjunta plano de detalle de las instalaciones actuales (**Anexo B**).

Las cafeterías del hospital, están ubicadas en la planta 1 del edificio principal, separadas físicamente en dos áreas: público y personal. Se adjunta plano de detalle de las instalaciones actuales (**Anexo B**).

Las máquinas expendedoras están ubicadas en:

URGENCIAS:

- 1 de Café
- 1 Combi de Snack y refrescos
- 1 Agua de litro y medio

Quirófanos:

- 1 Combi de Café, Agua de 500 cc, y Snack, refrescos y zumos.

Sala Espera UCI y Quirófanos

- 1 Combi Café y Snack, refrescos. Agua de 500 cc

2ª Planta. Consultas

- 1 Combi Café y Snack, refrescos. Agua de 500 cc
- 1 de Agua de litro y medio

4ª Planta Hospitalización

- 1 Combi Café y Snack, refrescos. Agua de 500 cc
- 1 de Agua de litro y medio

5ª Planta Hospitalización

- 1 Combi Café y Snack, refrescos. Agua de 500 cc

6ª Planta Hospitalización

- 1 Combi Café y Snack, refrescos. Agua de 500 cc
- 1 de Agua de litro y medio

3.- ACTIVIDAD

La siguiente información se facilita como datos orientativos del Centro, según la actividad del año 2014 y en ningún caso podrán ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte del adjudicatario.

- Camas instaladas: 330
- Ingresos anuales: 11.542
- Consultas anuales: 291.573
- Trabajadores: 1.199
- Urgencias anuales: 93.090
- Población a atender: 194.557

Entre septiembre de 2014 / agosto 2015 se sirvieron las siguientes pensiones:

- **Pensiones Basales, normales o especiales**

Desayunos	81.886
Media Mañana	15.181
Comidas	86.529
Meriendas	80.309
Cenas	83.491

• Pensiones Líquidas	3.940
• Pensiones Hídricas	2.962
• Menús de guardia	
Desayunos	8.929
Comidas	11.112
Cenas	7.015
• Otros	
Prueba Curva de Azúcar para embarazadas	3.215
Media mañana personal de quirófano	17.694
Bocadillos hemodiálisis y Radiología Vascul	9.271

4.- CONDICIONES TÉCNICAS, EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES

4.1.- El Hospital General Universitario "Reina Sofía", pone a disposición del adjudicatario las instalaciones correspondientes, así como la relación del material y maquinaria que actualmente se encuentran instalados y que figuran en los **Anexo C (Cocina) y Anexo D (Cafeterías)** del presente pliego, quedando obligado el adjudicatario, en todo momento, a mantener en el mejor estado de conservación, funcionamiento y rendimiento dichos bienes, incluso al cesar en la prestación. Realizando, en su caso, todas las actuaciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias para garantizar el correcto desarrollo del servicio, reponiendo aquellos elementos deteriorados de imposible reparación o que la misma resulte antieconómica. Al finalizar el contrato, el contratista está obligado a devolver como mínimo, en cantidad y calidad todos los bienes relacionados en los Anexos citados.

4.2.- El adjudicatario no tendrá sobre el local e instalaciones más derecho que el de su utilización durante la vigencia del contrato estando prohibido su utilización para fines distintos de los recogidos en el contrato.

4.3.- Será por cuenta del adjudicatario el equipamiento complementario, tanto de la cocina como de las cafeterías, teniendo en cuenta que el mismo va referido al necesario para la prestación del servicio objeto de este expediente. El adjudicatario aportará todos aquellos elementos precisos para la gestión del aprovisionamiento, almacenamiento, conservación, procesado, elaboración, emplatado, distribución de menús, lavado de menaje, limpieza, platos de diversas medidas (hondos, llanos, postre), etc.

4.4.- Una vez finalizado el contrato, los equipos, material e instalaciones aportadas por el adjudicatario pasarán a ser propiedad del Hospital.

4.5.- La empresa adjudicataria deberá instalar aquellos equipos móviles que sean necesarios para la ejecución del servicio a prestar, teniendo en cuenta que la cafetería debe contar con el apoyo de la cocina del Centro para la realización del trabajo.

4.6.- El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones, fijas o móviles, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

4.7.- El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material puesto a su disposición en las mismas condiciones y estado que al inicio del contrato.

4.8.- El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, alterar, ni transformar la situación de la maquinaria, mostradores, aumento de la potencia, capacidad de las instalaciones, etc., sin previa autorización expresa de la Dirección del Hospital, quedando en propiedad del Centro las obras efectuadas a la finalización del contrato.

4.9.- El contratista no podrá enajenar el mobiliario, maquinaria y utensilios afectos al contrato y que hubieran de revertir en el Hospital, ni gravarlos, salvo autorización expresa, no pudiendo por tanto, adquirirlos inicialmente con cláusula de reserva de dominio.

4.10.- Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado de las instalaciones, mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por el Hospital o se adquieran durante el periodo de vigencia del contrato, así como la reparación, mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los mismos, aunque para ello fuere necesario sustituir algún elemento, siempre a criterio del Hospital y a cargo del adjudicatario. Igualmente será obligación del contratista mantener las instalaciones de fontanería, saneamiento de la cocina, cafetería y aseos. Asimismo el contratista debe velar por el adecuado funcionamiento de los vertidos de la cocina y la cafetería, que deben cumplir la normativa medioambiental.

♦ El Mantenimiento preventivo de los equipos e instalaciones, deberá realizarse con la siguiente frecuencia mínima:

- 
- a) Una vez cada 2 meses en equipos con resistencias, termostáticas, interruptores de encendidos y apagados, ventilaciones, campanas de extracciones, valvulerías, control carga de gas, filtros, electroválvulas de suministro de ACS y AFCH, etc.
 - b) Una vez cada 6 meses en instalaciones de cableados (suministro de las líneas de corrientes) protecciones electromagnéticas de los distintos equipos motivadas por derivaciones de los mismos, suportaciones de anclajes de los equipos en las instalaciones aérea de las conducciones interiores y exteriores, mecanismos varios y elementos
 - c) Corresponde al adjudicatario la realización de las operaciones de descontaminación periódica de equipos y conducciones de extracción de humos en la cocina y la cafetería. Trabajos a efectuar en cuatro sistemas completos (campanas, conductos y extractores) en cocina y un sistema (campana, conducto y extractor) en cafetería:

- EXTRACTORES:

- a) Desmontaje.
- b) Limpieza mediante espumado activo y aclarado posterior.
- c) Comprobación técnica.

- CONDUCTOS, CAMPANAS Y FILTROS:

- a) Retirada, limpieza y colocación de los filtros de retención de grasas.
- b) Limpieza del interior del plenum en campana mediante espumado activo y aclarado posterior.
- c) Apertura de registros de limpieza en conductos instalando tapas tipo 400°C/2h.
- d) Limpieza y desengrase del interior de los conductos de extracción mediante cepillado mecánico.

La descontaminación de estas Instalaciones, deberá realizarse con la siguiente frecuencia mínima:

- Una vez cada 6 meses en campanas y filtros.
- Una vez cada 12 meses en conductos y máquinas de extracción.

4.11.- Para el servicio de alimentación de pacientes, el contratista utilizará bandejas isotérmicas, debiendo reponer todas aquellas que se encuentren en situación de deterioro, con el juego de menaje completo en su caso. Las características de éstas, serán determinadas por el responsable del contrato, previo asesoramiento del equipo de nutrición del hospital, y en las cantidades que se precisen.

4-12.- El contratista deberá reponer los termos que se encuentren en situación de deterioro para la distribución de café y leche en las distintas unidades.

4.13.- El adjudicatario se hará cargo de la adquisición y reposición del material que por su uso se deteriore durante la vigencia del contrato, que deberá ser de la misma calidad que el ofertado en el concurso y en todo caso, contará con la aprobación de la Dirección del Centro. La reposición del menaje (cubiertos, platos, vasos, etc.) será adaptable a las bandejas isotérmicas, y serán a cargo del adjudicatario, que deberá disponer de un stock lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición del mismo en caso de rotura o extravío.

El contratista deberá adquirir a su cargo los utensilios de cocina, cafetería, y comedores (ollas, sartenes, cazos, vajillas, platos de distintas medidas –hondos, llanos y de postre- cubertería, etc) que se precisen para un correcto funcionamiento del servicio, comprometiéndose a adscribir a la ejecución del contrato los medios materiales suficientes para ello. Las adquisiciones se realizarán de acuerdo con las indicaciones que dicte el Hospital.

4.14.- El material fungible de un solo uso, mascarillas, guantes, gorros, rollos industriales de papel seca manos y limpieza de superficies etc., necesarios será por cuenta del adjudicatario.

4.15.- Las dietas suministradas a cada paciente, solicitadas por los responsables de las distintas Unidades del Hospital, se registrarán en el aplicativo informático, que aportará el adjudicatario. En base a estos registros y a las peticiones de alimentos extras para pacientes y servicios de alimentación para el personal del hospital, se formulará la factura mensual. El adjudicatario solamente tendrá derecho a percibir el importe de las raciones (dietas, extras...) efectivamente servidas.

5.- GESTIÓN INTEGRAL DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Características en la prestación de los siguientes apartados objeto del contrato:

5.1.- PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

Se deberán incluir, como mínimo, las siguientes prestaciones dentro de este apartado:

- Adquisición de materia prima necesaria para la elaboración de los menús y dietas, tanto de los pacientes como del servicio de cafeterías. El adjudicatario presentará de cada materia prima una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstas de primera calidad.
- Confección de menús de acuerdo a las necesidades alimenticias de los pacientes y bajo la supervisión de la Dirección del Centro.

- Gestión de la petición, elaboración, distribución y recogida de los menús diarios a los pacientes ingresados en el Centro.

El responsable de seguimiento del contrato, con el asesoramiento de la Unidad de Nutrición, mantendrá un control de calidad de materias primas, alimentos, manipulación de los mismos y emplatado de las mismas, control que se extenderá a:

- Las materias primas almacenadas en la cocina del hospital.
- Al correcto etiquetado de productos.
- Estado de los almacenes y de las cámaras de frío.
- Materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos.
- Procedimientos utilizados para la fabricación, elaboración, tratamiento o conservación de los alimentos.
- Cumplimiento de las normas de manipuladores de alimentos.
- Limpieza de todos los habitáculos de la cocina.
- Petición de dietas a cocina vía informática por parte de enfermería.
- Proceso de emplatado de bandejas de alimentación.
- Horario puntual de entrega de bandejas en horario de desayuno, comida, merienda y cena.

El responsable de la empresa adjudicataria será convocado y deberá participar en las reuniones de la Comisión de Restauración existente en el Centro.

5.1.1.- Elaboración, composición y tipos de dietas

Las dietas de alimentación del Centro, serán elaboradas por la empresa adjudicataria, y supervisadas por la Unidad de Nutrición del Hospital.

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del Hospital toda la documentación que se le requiera acerca de los productos utilizados, así como de los procesos de elaboración.

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011 de seguridad Alimentaria y nutrición, la alimentación servida será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.

La alimentación que se prepare en el Hospital deberá proporcionar una comida agradable y completa a los enfermos, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres particulares y hábitos alimentarios propios de la Región de Murcia. Por otro lado, a fin de responder a la prescripción facultativa, la alimentación deberá ser adecuada al estado nutricional a la patología del paciente.

La pensión alimenticia estará formada por:

- a) **Desayuno:** compuesto de café con leche; o descafeinado con leche; o malta con leche o leche sola; o leche chocolateada; o chocolate o infusiones; o zumos con pan o galletas; o bizcotes o bollería con mantequilla y mermelada. La bollería será distinta cada día. Así mismo, tanto la bollería como el pan serán frescos y de elaboración diaria, incluso sábados y domingos. El equipo de nutrición seleccionará la bollería a utilizar tras el estudio de la lista de ingredientes, eligiendo la opción más saludable. Tendrá la opción de bocadillos para las dietas hipercalóricas, hiperproteínicas y adolescentes.
- b) **Media mañana:** una o dos piezas de fruta, solamente para los pacientes diabéticos, y bocadillos para las dietas hipercalóricas e hiperprotéicas.

c) **Comida y Cena**, constará como mínimo:

- Ensalada, siendo distintas cada día de la semana, estableciéndose 7 variedades, evitando la repetición a los pacientes. Las ensaladas se servirán acompañadas de monodosis de aceite de oliva, sal y vinagre para que puedan ser aderezadas por el paciente.
- Primer plato: sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces, etc.
- Segundo plato: carnes, pescados, huevos y derivados con la correspondiente guarnición.
- Postre: preferentemente fruta, y como segunda opción, un lácteo, o dulce de elaboración casera.
- Pan o rosquillas.
- Bebida: agua embotellada de 33 cl por paciente con su correspondiente vaso desechable.

d) **Merienda**: Lácteos o zumos, con galletas o bizcotes o bocadillos para aquellos pacientes que lo requieran por su estado nutricional.

La fruta será de temporada, variada, del calibre adecuado y en el punto de maduración idóneo.

El pan y la bollería se han de presentar envasados de forma individual. Las harinas utilizadas serán preferentemente de tipo integral, y la bollería estará libre, en la medida de lo posible, de grasas trans.

Los líquidos que se sirvan en caliente serán dispensados en termos que se subirán en los carros.

Los lácteos han de ser variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche, etc.

En cualquier caso, la pensión alimenticia descrita se considera mínimo exigible, valorándose favorablemente las propuestas que la mejoren.

El servicio de restauración deberá contar con la provisión adecuada de pedidos, para evitar la modificación puntual de los platos por falta de alguno de sus ingredientes.

Las dietas que deben estar a disposición de los pacientes ingresados en el Hospital serán, al menos, las siguientes:

- Regular normocalórica.
- Dieta de 1500 calorías.
- Dieta para diabetes de distinta carga calórico.
- Dieta normal de turmix.
- Dieta de protección biliar.
- Dieta de protección gástrica.
- Dieta de transición.
- Dieta blanda reseco gástrico.
- Dieta pobre en sal (estricta).
- Dieta astringente.
- Dieta con abundante residuo.
- Dieta 60 gr. Proteínas.
- Dieta con 30 gr. Proteínas.
- Dieta hiperproteíca hipercalórica.
- Dieta de 1000 calorías.

- Dieta hiperlipidemia tipo IV, IIb, Iia.
- Dieta de 2500 calorías.
- Dieta blanda 3 A (fácil masticación).
- Dieta blanda 3 B (fácil digestión).
- Dieta semiblanda.
- Dieta líquida.
- Dieta ovolacteovegetariana.
- Dieta por fases para pancreatitis.
- Dieta por fases post cirugía bariátrica.
- Dietas por fases para Unidad de los Trastornos de la Conducta Alimentaria.
- Dieta para insuficiencia renal.
- Dieta exenta de gluten.

Dietas especiales

Pueden ser requeridas algunas dietas terapéuticas, que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial a las que el contratista estará obligado de atender, previa prescripción facultativa.

Dietas Unidad de los trastornos de la conducta alimentaria

Se prestará especial atención y cuidado en el emplatado y distribución de estas dietas, ya que implican una parte fundamental del tratamiento médico de estos pacientes.

Dietas trituradas

Para determinadas dietas trituradas, el contratista adquirirá dietas trituradas comercializadas, cuyas características nutricionales serán las indicadas por el equipo de nutrición del Centro sanitario. Previa su adquisición, el producto deberá ser presentado e informado favorablemente por el responsable de dicha Unidad. El coste económico para el hospital irá incluido en el precio de la dieta alimenticia diaria. Se deberá tener en stock la suficiente cantidad y variedad de dietas trituradas comerciales, para abastecer el servicio demandado en cualquier momento (mínimo 2 botes de cada tipo de dieta).

Dietas para pacientes diabéticos

Se prestará atención a las raciones de estas dietas, con el fin de que siempre se adecuen las cantidades suministradas a las calorías solicitadas.

Dietas hiperprotéicas

Para este tipo de dietas, el equipo de nutrición podrá solicitar preparados comerciales sin que ello suponga un coste adicional para el Hospital.

Otras variedades

Las variedades de papillas de cereales deberán cumplir los siguientes requisitos: nombre del producto, composición, especificaciones nutritivas, fecha de envasado y consumo con el R.G.D.S. y encontrarse en óptimas condiciones de presentación. Cualquier anomalía o defecto originado en el producto será por cuenta del proveedor.

Menús

Todos los productos servidos por el contratista tendrán que estar sujetos a lo establecido en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español, serán de primera calidad, siendo responsable directo de su control el responsable de cocina. 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.

Existirá una carta de menús, la cual será aprobada por la Dirección del Hospital, con carácter previo al inicio del contrato, en la que se indicará:

- ✓ Relación de menús a elegir, entre dos alternativas, con una rotación mínima de 15 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 congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas por el Hospital.
- ✓ Menús especiales (fiestas locales, Navidad, Pascua, día del hospital, etc...).

En el plazo máximo de dos meses a partir de la firma del contrato, la empresa adjudicataria deberá haber elaborado y entregado al Hospital el "Manual de Dietas", que tendrá las fichas de cada plato, escandallo de componentes, gramajes, calidades, disposición en la bandeja, guarniciones que lo componen, medida del utensilio a utilizar para su distribución, valor nutritivo, fotografía de la bandeja completa, etc. Esta labor será supervisada por el equipo de nutrición del hospital.

El adjudicatario debe proporcionar al responsable del contrato las listas de proveedores, fichas técnicas de las materias primas y de los platos elaborados, debidamente actualizadas, así como cualquier otra información que en este sentido se precise.

El adjudicatario se compromete a generar para cada producto incluido o derivado de la presente contratación toda la documentación y manuales necesarios para el perfecto conocimiento funcional y técnico de las aplicaciones, debiendo procurar un 100 por 100 de trazabilidad desde el proveedor, almacén, manipulado hasta llegar al consumidor.

El adjudicatario se compromete a entregar todos los manuales y la documentación generada en formato electrónico, que permita su fácil consulta y uso.

5.1.2.- Horario de servicios

a) La ración diaria está compuesta de las siguientes ingestas y horarios:

Desayuno	8'30 a 9 horas
Media mañana	11 a 11'30 horas ⁽¹⁾
Comida	13 a 14 horas
Merienda	17 a 17'30 horas
Cena	20'30 a 21'30 horas

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

b) Las dietas para diabéticos cuando se prescriben en 4 tomas tendrán un horario especial:

- 7'00 horas
- 13'00 horas
- 19'00 horas
- 24'00 horas

c) Todas las comidas las repartirá la empresa adjudicataria con excepción de las posibles peticiones de ingesta que realicen los pacientes a partir de las 23:00 horas, que las repartirá el/la Auxiliar de la Unidad.

d) La Dirección del Hospital podrá autorizar su modificación y ampliación, cuando lo considere conveniente por razones del Servicio, comunicándolo por escrito y en un plazo de 15 días naturales, al responsable de la empresa adjudicataria.

e) La empresa adjudicataria estará obligada a suministrar ingestas fuera del horario que hubiera sido establecido con carácter general por la Dirección del Centro, en aquellos casos excepcionales de pacientes, que hubieran ingresado con posterioridad al horario general de distribución de las mismas. En este sentido, se considerará especialmente la concreción del tipo de ingesta a utilizar.

f) Se establecerá el protocolo de reparto de comidas con la empresa adjudicataria, con el fin de no ocasionar ningún tipo de perjuicio para el enfermo, así como se utilizarán los circuitos de limpio y sucio establecidos por el Hospital.

5.1.3.- Servicio de habitaciones

a) El servicio de habitaciones se llevará a cabo por la empresa adjudicataria bajo la supervisión y control del hospital. Por tanto, el adjudicatario aportará, en todo momento, el personal necesario para ejecutar adecuadamente la prestación de este servicio. Para ello, se realizarán, como mínimo, las siguientes actuaciones:

- ✓ Presentación de los menús del día a cada paciente ingresado.
- ✓ Anotación del menú deseado.
- ✓ Distribución de alimentos. El contratista será responsable de su reparto bajo la supervisión del personal de enfermería de la unidad. Las comidas llegarán en perfectas condiciones a cada paciente, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad. El trato con el paciente será siempre cordial y respetuoso.
- ✓ Preparación de solicitudes especiales (manzanilla, zumos, etc) con entrega inmediata (máximo 15 minutos).
- ✓ Posibilidad de anotación de sugerencias e incidencias planteadas por cada paciente en el momento en que se retire la bandeja.

b) El adjudicatario, deberá etiquetar y adscribir a cada unidad de encamación del Centro sanitario las bandejas isotérmicas, no pudiendo intercambiar las mismas de una unidad a otra.

Las bandejas estarán identificadas por:

- ✓ Nombre.
- ✓ N° de habitación.
- ✓ Servicio/Unidad.
- ✓ Tipo de dieta y composición.
- ✓ Fecha.

5.1.4.- Condiciones dietéticas e higiénicas

a) Todos los productos servidos por la firma adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento.

b) 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. La empresa adjudicataria será responsable de las posibles alteraciones de los productos en todo momento.

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

DIETAS	Nº DE CALORÍAS
Normal o basal	2.300 a 3.000
Especiales	500 a 3.000 Terapéuticas, según nomenclatura

d) Las comidas que se sirvan, han de asegurar las necesidades alimentarias y terapéuticas de los usuarios que las consuman, destacando los siguientes aspectos a cumplir:

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

e) Las comidas deberán estar bien preparadas, guisadas y condimentadas, dado que no sólo cumplen una finalidad alimentaria, sino que además son motivo de satisfacción personal y colectiva.

5.1.5.- Alimentos Extras

El adjudicatario, previa petición de los responsables de Unidad del Hospital, debe servir los alimentos extras y suplementos dietéticos que se indican en el **Anexo G** y que no estén recogidos en la pensión diaria. No se consideran extras de alimentación las particularidades establecidas por el hospital y que se sirven normalmente en la cinta de emplatado. Tampoco se considerarán productos extras, aquellos alimentos que sean solicitados por prescripción médica, los cuales entrarán dentro de la pensión alimenticia.

Los Alimentos extras se facturarán independientemente de las ingestas previstas en el contrato.

En el primer mes de prestación del servicio, el adjudicatario presentará la ficha técnica de los artículos ofertados, no pudiéndose variar de producto salvo que, tras la realización de una petición razonada y por escrito, se autorice por el responsable del contrato.

5.1.6.- Condiciones generales

a) El contratista se obliga a realizar directamente todas las prestaciones y servicios, no pudiendo subrogar, subarrendar, ceder o traspasar, ni total ni parcialmente, ni directa ni indirectamente el objeto del contrato sin la autorización previa de la Dirección del Centro.

b) El contratista no podrá en modo alguno utilizar el nombre del Hospital de forma indebida, ni actuar o aparecer ante terceros como representado o formando parte del hospital, salvo expresa y escrita autorización de este último.

c) Así mismo, se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario, salvo expresa y escrita autorización del hospital.

d) El Hospital queda exento de cualquier responsabilidad, tanto durante la vigencia del contrato como con posterioridad, por cualquier daño o perjuicio sufrido como consecuencia directa o indirecta de las relaciones establecidas entre el contratista y el personal empleado para la prestación del servicio, incluyendo el pago de aquellas cantidades que por cualquier concepto el Hospital viniere obligado a satisfacer a dicho personal.

e) El servicio se prestará por el adjudicatario de manera que en todo momento se atienda con prontitud, diligencia y amabilidad las solicitudes de los usuarios, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas, en relación al personal y su coordinación. Por tanto, en las situaciones excepcionales, en que las dietas deban de servirse fuera del horario habitual, se atenderán con una demora máxima de 30 minutos desde la petición.

f) Los menús se presentarán al usuario en bandejas isotérmicas, debidamente emplatados y en los casos de pacientes aislados infectocontagiosos, en recipientes y cubiertos adecuados de un solo uso, en las condiciones que particularmente se establezcan para determinados enfermos, de acuerdo con el criterio técnico del equipo de nutrición. El adjudicatario deberá aportar al menos un mínimo de 20 bandejas isotérmicas de distinto color al ordinario, destinadas a pacientes inmunodeprimidos y/o en aislamiento bajo el control de la Unidad de Medicina Preventiva del Hospital, y otras 10 específicas para la Unidad de Trastornos Alimentarios.

g) El contratista será responsable de que las bandejas isotérmicas y todo el menaje que las compone se distribuyan y recojan, tanto antes como después de ser usadas. Así mismo, se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones para su consumo (temperatura, condimentación, etc...).

h) Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 de diciembre (cena), así como los días 1 (comida), 5 (cena) y 6 de enero (comida), se establecerá un menú especial, distinto de los habituales. Este menú será el acordado entre el adjudicatario y la Dirección del Centro.

5.2.- COMEDOR DE GUARDIA DE PERSONAL

El Centro dispone de una dependencia destinada a prestar el servicio de alimentación a sus profesionales. La Dirección del Centro dotará a cada uno de los trabajadores con derecho a la pensión alimenticia en el comedor de guardia, de un sistema de identificación (ticket fechado, listado u otro sistema que estime oportuno) con indicación del servicio al que pertenece, así como el tipo de menú al que tiene derecho: desayuno, comida y cena.

Existirá una carta de menús, que será aprobada por el responsable de seguimiento del contrato, previo al inicio del contrato, con la composición de cada elemento de la pensión alimenticia (desayuno, comida y cena) para los profesionales del hospital en turno de guardia. Los menús tendrán una rotación de 15 días y se variarán un mínimo de 2 veces al año. La Dirección del Centro puede pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno, siendo preceptiva su cumplimiento.

Desayuno: Que consistirá en café, zumo y pieza de bollería o tostada.

Comida: Constará de un primer plato, un segundo plato a elegir, con posibilidad de pedir a cocina algún plato preparado a última hora (filete, huevo, patatas o el plato del día del hospital), ensaladas variadas, bandeja de fiambre, fruta variada (incluyendo obligatoriamente fruta de temporada), agua, refrescos y lácteos en frigorífico. El menú de este personal deberá incluir un tercer plato con fiambres variados y queso, que no implicará sobre coste alguno para el hospital.

Cena: Consistirá en un primer y segundo plato, ensalada, postre y botellín agua o refresco.

El responsable de seguimiento del contrato facilitará al adjudicatario el número diario de personas que componen el equipo de guardia, al que sin excepción deberá garantizarse su dieta. Será obligación del adjudicatario, previa consulta a la Dirección del Centro, establecer el control de asistencia a dicho comedor, no siendo responsabilidad del Centro hospitalario el posible exceso de comensales que pudieren acudir a dicho comedor, y que no estén relacionados en las "Hojas de Guardia" comunicadas por la Dirección. Si bien estos supuestos, el adjudicatario lo comunicará al responsable de seguimiento del contrato para su conocimiento y medidas que sean precisas.

En caso de que el personal con derecho a comedor se retrase por motivos de trabajo, previamente se dejará la comida suficiente en el comedor y en condiciones óptimas.

Para los días 24 de diciembre (cena), 25 de diciembre (comida) y 31 de diciembre (cena) así como para los días 1 (comida), 5 (cena) y 6 de enero (comida), se establecerá en el comedor de guardia un menú especial bajo las indicaciones de los responsables de cocina.

El contratista deberá equipar el comedor del menaje necesario: vasos, platos (hondos, llanos, de postre), y cubertería completa. Durante los tramos horarios de 14.00 -16.00 horas y 21.00 -23.00 horas, un efectivo supervisará la correcta atención del comedor en cuanto a la limpieza de las mesas, retirada de las bandejas, colocación de las nuevas, reposición de dietas, asistencia y atención a todas las necesidades que surjan. Asimismo el adjudicatario deberá dotar en todo momento el comedor de guardia, de gel y toallas absorbentes para un solo uso para lavado de manos, así como de papelería, y atenderá permanentemente su reposición.

En casos especiales, por no poder el personal de guardia abandonar el puesto de trabajo o cuando se prevea que no podrá acceder a la cafetería durante el horario estipulado, el adjudicatario servirá la comida en el puesto de trabajo o preparará un plato que pueda consumirse con calidad aceptable fuera del horario de comidas. En este supuesto se incluye el personal de las áreas quirúrgicas.

5.3.- OTROS SERVICIOS DE MENUS

La empresa adjudicataria, prestará un servicio de almuerzo a los pacientes no hospitalizados con tratamiento de Diálisis, pruebas de Radiología Vascul ar o que realicen la curva de azúcar que consistirá en bocadillos y botellas de agua a media mañana. Asimismo prestará este servicio de almuerzo a media mañana al personal de Quirófanos.

6.- PRESTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA

Condiciones del Servicio

6.1.- Menús y Cartas

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria estarán sujetos a lo regulado por la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español. Será preceptivo que la preparación general de los alimentos que se sirvan en las cafeterías se elabore en la cocina. El adjudicatario está obligado a tener toda la materia prima que ofrezca en el pliego inicial, e indicará las materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas en el Hospital.

Con carácter previo al inicio del contrato se acordará la carta de menús, a propuesta del adjudicatario, con la conformidad del responsable del contrato y el asesoramiento de la Unidad de Nutrición. En ella se indicará lo siguiente: relación de menús, a elegir entre un mínimo claramente diferenciado de dos primeros, dos segundos platos y postres diversos, con una rotación mínima de 15 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno. Igualmente en la elaboración de los platos se tendrá en cuenta la dieta mediterránea.

Oferta de artículos que figurará en la carta de las cafeterías, tanto de personal como de público (bocadillos, repostería, tapas, bebidas, etc.), con indicación de calidades, cantidades y marcas, así como si son hechos al momento, son calientes, fríos, etc.

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús diarios han de presentar:

- ✓ Calidad bromatológica, mediante un control de calidad desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- ✓ Calidad nutritiva.
- ✓ Calidad de elaboración.
- ✓ Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).

No podrán venderse bebidas alcohólicas con excepción de la cerveza y el vino de mesa (este último se servirá únicamente en las comidas), ni cualquier tipo de labores de tabaco.

El contratista deberá garantizar en todo momento la satisfacción de las necesidades de consumo que los clientes puedan plantear, para ello deberá ofertar diariamente una cantidad suficiente y variada de tapas. Se valorará positivamente en la oferta y presentación de desayunos, tapas y menú diario.

6.2.- Horario de servicios

El adjudicatario mantendrá el servicio de cafeterías durante el horario de 7,30 a 23,00 horas, de forma ininterrumpida. Se aceptarán propuestas para la ampliación de este horario.

Los horarios de servicio de comidas, serán a título orientativo, los indicados a continuación, durante todos los días de la semana:

✓ Comida	13,00 a 16,00 horas
✓ Cena	19,30 a 22,00 horas

Se prohíbe suministrar artículos de comida o bebida a los enfermos internados en el Centro, así como el envío de servicios a cualquier dependencia del mismo, salvo petición expresa de la Dirección del Centro.

En los momentos en los cuales se produzca una mayor presión de clientes por coincidir, por ejemplo, la hora del desayuno, o de media mañana, deberá existir un adecuado plan de gestión de colas que evite la formación de las mismas y agilice la atención a los usuarios y trabajadores del Centro, debiéndose reforzar el número de personas que atienden las cafeterías en esos tramos horarios.

Los servicios prestados en cafetería serán cobrados directamente a los usuarios de acuerdo a las tarifas aprobadas. El Hospital no asume responsabilidad alguna en caso de impagos de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

La lista de precios de las cafeterías estará expuesta en lugar visible para conocimiento de todo el personal y clientes. En las mismas deberá constar la conformidad del hospital, no pudiendo variar los precios sin previa autorización de la Dirección, pudiendo ser revisable anualmente.

Si durante la vigencia del contrato, el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, **Anexo E**, los precios de estos deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Centro, previa solicitud del adjudicatario, indicando características, calidad, cantidad, peso y precio.

Los alimentos ofertados estarán protegidos por medio de cristaleras, quedando totalmente prohibido situarlos sobre éstas. Igualmente deberá observarse toda normativa técnica sanitaria sobre conservación y manipulación de alimentos en vigor.

El adjudicatario queda obligado a disponer de un Libro de Reclamaciones ajustado a la normativa vigente y debidamente diligenciado por la Dirección del Centro, debiendo estar a disposición de quien lo solicite, y cuya existencia será anunciada en las cafeterías en un lugar visible. Asimismo, el adjudicatario queda obligado a comunicar a la Dirección del Centro o persona en quien delegue, cualquier anotación que se haga en el libro dentro de las 24 horas siguientes de haberse producido.

En todos los turnos el adjudicatario deberá nombrar a una persona responsable ante el Centro directivo, a quien poder dirigirse ante cualquier necesidad.

6.3.- Servicios Especiales

El adjudicatario realizará cualquier tipo de servicio especial propio de la actividad de restauración (como congresos, servicios de cocktail, vinos de honor, etc.) que se acuerde con la Dirección del Hospital con la suficiente antelación. También tendrán esta consideración el servicio de cafés para las reuniones que indique la Dirección. El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuesto para la realización de estos servicios, que serán facturados de forma independiente. La Dirección se reserva la capacidad para contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.

7.- MAQUINAS DE VENTA AUTOMATICA

Las máquinas a instalar se clasifican en:

- ✓ Máquinas de bebidas calientes.
- ✓ Máquinas de bebidas frías.
- ✓ Máquinas de sólidos.

Las máquinas de vending serán un complemento al servicio de cafetería.

En las zonas donde el espacio lo permita, previa aprobación de la Dirección del Centro Hospitalario, las máquinas estarán agrupadas en batería y con un diseño que responderá a los criterios estéticos que defina la Dirección. En ninguna de las máquinas podrán ser expedidas bebidas alcohólicas y la reposición de los productos deberá realizarse diariamente, evitando su falta y la de cambio de moneda.

Conforme a lo establecido en el artículo 4 del 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, 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 alimentos.

Las máquinas expendedoras estarán debidamente identificadas, indicando en cada una de ellas de forma claramente legible y fácilmente visible en su parte exterior, el nombre de la empresa, domicilio social, número gratuito de teléfono de atención al cliente, que facilite una respuesta inmediata a los usuarios y donde estos puedan hacer las reclamaciones que estimen pertinentes. El personal de cafetería designado por el adjudicatario atenderá las demandas de los usuarios de las máquinas cuando el servicio de éstas resulte deficiente.

Una vez formalizado el contrato, la Dirección del Centro autorizará la propuesta de instalación, previa revisión y una vez consensuada con la empresa adjudicataria.

Los alimentos que se expidan en las máquinas, deberán ser acordes con los usos alimentarios que en un Centro sanitario deben regir, no admitiéndose productos catalogados como "no aconsejados" para la alimentación por las Sociedades de Nutrición y Alimentación. Todos los alimentos ofertados deben provenir de empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos. En el Anexo F se relacionan las bebidas calientes, aguas, refrescos, y zumos con sus precios máximos.

El adjudicatario propondrá los alimentos sólidos (snack) a incluir en las máquinas y sus precios, que serán aprobados por la Dirección del Hospital, previo informe del responsable de seguimiento del contrato con el asesoramiento de la Unidad de Nutrición del hospital.

No obstante, el responsable del contrato, con el asesoramiento de la Unidad de Nutrición del Hospital, revisará periódicamente los productos que se expendan a fin de aconsejar o no su uso en el recinto sanitario.

Se deberá minimizar el impacto ambiental derivado de los envoltorios, envases y residuos en general, realizando una recogida selectiva de los mismos de acuerdo a la legislación medioambiental.

Las máquinas deberán reunir una serie de condiciones de mínimas de seguridad e higiene, encargándose la empresa adjudicataria, que tanto las máquinas como su entorno se encuentren limpias e higienizadas, aplicando un programa de limpieza adecuado y basado en un análisis de los peligros. En los lugares en que se ubiquen las máquinas existirán recipientes debidamente identificados, con los residuos a contener a fin de que se puedan clasificar correctamente. En el diseño de los mismos se contemplarán las instrucciones que dicte la Dirección del Hospital.

El Hospital no tendrá ninguna obligación derivada del uso de las máquinas expendedoras de bebidas calientes, frías, sólidos o cualquier otra que se pueda instalar en el Hospital, siendo por cuenta del adjudicatario su reparación, sustitución, mantenimiento y retirada en el momento de finalización del contrato.

8.- LIMPIEZA

8.1.- El Hospital tiene prevista su certificación con la **norma ISO 14.000** de Gestión Medioambiental, por lo que la empresa adjudicataria deberá asumir y poner en marcha los procedimientos y mecanismos establecidos para su obtención en la parte que se encuentre implicada. Por tanto, se deberá tener en cuenta al plantear todo el proceso de limpieza y recogida de residuos que en este apartado y siguientes se plantean.

8.2.- La limpieza de la cocina, cafeterías, máquinas expendedoras, la recogida y limpieza de mesas y menaje del comedor de guardia, así como los materiales y productos necesarios para llevar a cabo dicha limpieza, 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 y a lo especificado en los pliegos. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza necesarios, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantadores, etc., para garantizar el correcto funcionamiento del servicio.

8.3.- La limpieza de la cocina, cafeterías y máquinas expendedoras ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza al final de cada turno, diaria y programada de forma periódica, siguiendo las pautas y frecuencias precisas para mantener el nivel de higiene y limpieza necesario en este tipo de establecimientos. Asimismo, se expondrán en las puertas de los baños el documento que refleje las frecuencias de la limpieza realizada con la fecha y firma del/a empleado/a que la realice.

8.4.- Asimismo, el adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cocina, almacenes de víveres y cafeterías, en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de las mercancías.

La retirada de basura y restos de embalajes se hará cuantas veces sea necesaria y utilizando carros especiales y exclusivos para ello, con el fin de llevar dichos residuos a la zona de compactadores del Hospital, debiendo ir adecuadamente separadas, depositarse en el respectivo compactador y evitando que las bolsas o restos queden depositados en el suelo.

Todas las zonas de cocina y cafetería deberán quedar perfectamente limpias y despejadas, dándose un tratamiento especial a los aseos públicos o de personal que se encuentren dentro de las áreas de cocina y cafetería, que obligatoriamente debe realizar el adjudicatario del contrato al incluirse en dependencias propias del contrato.

8.5.- El adjudicatario correrá a cargo con los gastos producidos para la adecuada desinfección, desinsectación y desratización, que deberá realizarse por empresa especializada y debidamente autorizada para ello realizando la debida programación periódica de las intervenciones que sean necesarias, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales, por motivo de plagas, cuando así se requiera. En caso de necesidad, y cuando así lo considere oportuno la Dirección del Hospital, estas acciones se efectuarán simultáneamente con las desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones que realice el Hospital. El contratista remitirá justificante que acredite haber realizado dichas actuaciones, que se entregará a la Dirección del Centro o a la persona en quien ésta delegue, dentro del mes siguiente a su realización.

9.- GESTIÓN DE RESIDUOS

9.1.- Los residuos generados, tanto en la cocina, cafeterías, los derivados del uso de máquinas de venta automática, como cualquier otro que derive del objeto del presente contrato, se considerarán residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del hospital. Estos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio, metal y materia orgánica.

9.2.- El contratista cumplirá la normativa vigente en lo que respecta a la recogida y traslado al almacén final de estos residuos, debiendo realizar una gestión integral de todos los residuos que se generen como consecuencia de la ejecución del presente contrato. El traslado de los mismos a la zona destinada para su futura evacuación se efectuará al final de la jornada, procurando evitar el tránsito por las áreas de preparación de alimentos y por los comedores, así como su derramamiento y desbordamiento al suelo, debiendo utilizar los circuitos de sucio que a tal efecto estipule la Dirección del Centro.

9.3.- En cuanto a la recogida de residuos en el punto de origen, deberá ser selectiva, con el fin de evitar que éstos reciban un tratamiento fuera del Centro que no les corresponda y teniendo en cuenta que los residuos derivados de este grupo son en su mayoría susceptibles de reciclaje

9.4.- Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, contenedores, etc.) correrán a cargo del contratista. Las bolsas se diferenciarán por colores, siendo negras para los residuos orgánicos y amarillas para envases de plástico, brick y latas y se depositarán en el contenedor adecuado.

9.5.- La retirada de productos como aceites y similares, así como de grasas acumuladas en separadores de grasas, estará a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará con arreglo a la legalidad vigente en gestión medioambiental, informando a la Dirección del Hospital de la empresa autorizada para realizar dicha retirada, así como su periodicidad de retirada y procesos, debiéndose de hacer entregar a la Dirección los documentos medioambientales del proceso.

10.- RECURSOS HUMANOS

Todos los apartados relacionados en este punto, son aplicables tanto al servicio de cocina como al de cafeterías y máquinas de venta automática.

10.1.- El prestador del servicio integral de restauración habrá de dotar para la prestación del servicio, de cuantos operarios fueran necesarios para el cumplimiento de las tareas a realizar. El adjudicatario deberá disponer de personal debidamente preparado y con titulación adecuada a la materia objeto de este contrato, con amplios conocimientos sobre bromatología, nutrición y dietética. Deberá contar en el Hospital como mínimo, con un nutricionista-dietista por turno, el cual prestará especial atención al mecanismo de la cinta de emplatado, proceso que una vez se haya iniciado, dicho profesional quedará dedicado exclusivamente a su supervisión, sin desempeñar ninguna otra función simultánea, con el fin de evitar errores en las bandejas de alimentación.

El Hospital General Universitario Reina Sofía dispone de la siguiente plantilla:

Jefe de Grupo	1
Jefe de Equipo	1
Cocineros	4
Pinches de Cocina	6
Ayudantes de Servicio	8
Total Plantilla	20

Dicha plantilla estará a disposición de la empresa adjudicataria del servicio para la realización de las tareas propias de la cocina. Este personal propio del Centro, desarrollará su trabajo exclusivamente en el ámbito de la cocina del Centro, y con las funciones propias de su categoría profesional. Funcionalmente estará vinculado al adjudicatario como ejecutores materiales del trabajo a realizar, aunque seguirá dependiendo orgánicamente del Servicio Murciano de Salud. Respecto a este personal, el adjudicatario deberá respetar cuantas normas tenga establecidas el Servicio Murciano de Salud en materia laboral.

10.2.- El personal contratado por la empresa dependerá exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario respecto de dicho 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, de las obligaciones nacidas entre el adjudicatario y su personal, aún cuando los despidos y medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento o interpretación del contrato.

En el supuesto de que el responsable del contrato, considere que la dotación de personal que presta servicios, o la asignación de puestos de trabajo, afectan negativamente a la prestación del servicio contratado, lo pondrá en conocimiento del contratista, debiendo éste proceder a su subsanación en el menor plazo posible.

La disminución de la plantilla o del horario global de prestación de servicio de la misma, en cómputo anual sobre la oferta realizada en el concurso, deberá ser autorizada por el Centro Sanitario, previa justificación por la empresa adjudicataria.

El adjudicatario está obligado asimismo, a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, tener cubierto el riesgo de Accidentes de Trabajo, atenerse a lo dispuesto en los convenios Provinciales y velar por el cumplimiento de la legislación laboral y de prevención de riesgos laborales vigente en cada momento.

La empresa adjudicataria deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y especialmente de Seguridad e Higiene en el Trabajo y Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/95 de 8 de noviembre, Real Decreto 664/1997, Real Decreto 485/1997, Real Decreto 486/1997, Real Decreto 487/1997, Real Decreto 39/1997, Real Decreto 171/2004 y/o cualquier otra normativa vigente, referida al propio personal a su cargo.

10.3.- De acuerdo a lo establecido en el Convenio Colectivo del Sector, el adjudicatario deberá subrogarse en los contratos del personal que actualmente presta trabajo en el Servicio de Restauración, y que se relaciona en el **Anexo A** que acompaña a estos pliegos.

10.4.- El contratista deberá uniformar por su cuenta a todo su personal objeto del presente contrato, durante las horas que permanezcan en su puesto de trabajo. El uniforme a utilizar será distinto al ya existente en el Centro por el resto de profesionales, debiendo ser autorizado por la Dirección del Hospital, previa la iniciación del contrato, a fin de diferenciarse y no producir confusión con el resto de profesionales que trabajan en este Centro hospitalario. Asimismo deberá tenerse en cuenta, que los uniformes serán diferentes en función de las características del puesto de trabajo.

Los trabajadores contarán con un número mínimo de prendas que garanticen en todo momento la correcta presencia, la máxima pulcritud y cuidando al máximo la higiene del vestuario.

10.5.- El adjudicatario 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. El trato con relación al público en general, deberá ser de extrema corrección y amabilidad.

Si por el responsable del contrato se observasen comportamientos irrespetuosos, indecorosos, antihigiénicos o indignos del personal que presta sus servicios en el Hospital, lo pondrá en conocimiento de la empresa para que adopte las medidas oportunas.

10.6.- Los daños que ocasione el personal adscrito a la ejecución del presente contrato, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el contratista, pudiendo la Dirección del Centro detraer la compensación procedente del importe de la facturación mensual que se presente.

La empresa contratista, asumirá las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que de modo probado y fehaciente, se constaten que han sido realizadas por su propio personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior, sin perjuicio de las actuaciones legales que, en su caso, correspondan.

10.7 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 garantizara 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. De los detalles de este plan se informará a la comisión de seguimiento (fechas de celebración, asistentes, profesorado, materias o módulos impartidos, sistemas de evaluación de aprovechamiento). El responsable del seguimiento del contrato podrá asistir y auditar las acciones formativas.

10.8.- Todo el personal asignado a la prestación de los servicios objeto del presente contrato, deberá cumplir el 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, además de toda la normativa, presente y futura, que tenga relación con la prestación del servicio.

10.9.- El contratista se encuentra obligado a poner en todo momento, a disposición del responsable de seguimiento del contrato, la información sobre el personal empleado en la prestación del servicio, tanto en días laborales como en festivos, la relación del personal encargado del servicio de las instalaciones del Centro, con descripción del lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, información sobre el procedimiento establecido para la cobertura del servicio en los días festivos, de acuerdo con las disposiciones vigentes en material laboral, así como cualquier otra información o documentación que le sea requerida por la Dirección o persona en quién delegue.

10.10.- Para asegurar el adecuado nivel de prestación del servicio, el adjudicatario está obligado a sustituir todas las contingencias de accidentes de trabajo, enfermedad profesional e incapacidad temporal del personal aportado por el mismo.

Del mismo modo, asumirá la obligación de sustituir los distintos permisos y licencias, y aquellas otras causas que supongan una disminución de efectivos para la prestación del servicio.

10.11.- El contratista presentará mensualmente al responsable de seguimiento del contrato las copias de los boletines de cotización a la seguridad social (Modelos TC-1 y TC-2) con diligencia de ingreso correspondiente al mes precedente, de todos los empleados adscritos a la prestación del servicio durante dicho periodo, habiendo sido liquidado su importe e ingresado dentro del término legalmente establecido, pudiendo el responsable de seguimiento del contrato en cualquier momento, realizar cuantos controles y actuaciones considere necesarios para comprobar que el contratista se encuentra al corriente de sus obligaciones con la Seguridad Social.

10.12.- Al inicio de la prestación del servicio, el adjudicatario entregará al responsable de seguimiento del contrato relación nominal de todo el personal dependiente del mismo, con especificación de la categoría, D.N.I., antigüedad, jornada de trabajo, tipo de contrato y destino para el desempeño de tareas. Mensualmente presentará informe de las modificaciones producidas.

10.13.- El contratista deberá acreditar ante el responsable de seguimiento del contrato, en la forma y momento que éste lo requiera, estar al corriente en el pago de los salarios y cualquier otra cantidad devengada a favor de los empleados encargados de la prestación del servicio.

10.14.- El personal que emplee el adjudicatario deberá ir siempre provisto de tarjeta o placa identificativa, colocada en lugar visible de la indumentaria.

11.- PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y SALUD LABORAL

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 Real Decreto 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. 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 Laborales, así como de la auditoria que exige la Ley.

El adjudicatario efectuara las Auditorias de prevención respectivas y tendrá formado al personal correctamente en esta materia. La evaluación inicial 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 Centro sanitario, estableciéndose un plazo de tres meses para su presentación, desde la fecha de inicio del contrato.

El adjudicatario deberá asegurarse de que los equipos de trabajo sean los adecuados para el trabajo que vayan a realizar. Si la utilización de un equipo puede presentar un riesgo específico, se reservará su uso a los encargados del mismo, adoptándose las medidas que reduzcan los riesgos al mínimo.

Además de cumplir la normativa vigente en materia de Seguridad y Salud Laboral, el adjudicatario está obligado a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia, catástrofes internas y evacuación, vigentes en el Centro.

El Plan de Prevención que presente la empresa adjudicataria, deberá contener, como mínimo:

1. Formación específica en materia de prevención del personal de cocina y cafetería.
2. Protocolo escrito de actuación en los casos de accidentes.
3. Respetar las recomendaciones y métodos de trabajo.

De Igual modo, el contratista está obligado al cumplimiento de la normativa vigente en materia de coordinación de actividades empresariales para la prevención de los riesgos laborales, por la que se debe garantizar, por parte de los responsables de la empresa que concurren en un Centro de trabajo, el cumplimiento de los siguientes objetivos:

- La aplicación coherente y responsable de los principios de la acción preventiva establecidos en el artículo 15 de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales.
- La aplicación correcta de los métodos de trabajo.
- El control de las interacciones de las diferentes actividades desarrolladas en el Centro de trabajo, en particular cuando puedan generar riesgos calificados como graves o muy graves o cuando se desarrollen en el Centro de trabajo actividades incompatibles entre sí por su incidencia en la seguridad y la salud de los trabajadores.
- La adecuación entre los riesgos existentes en el Centro de trabajo que puedan afectar a los trabajadores de las empresas concurrentes y las medidas aplicadas para su prevención.

12.- EVALUACIÓN DEL SERVICIO Y CONTROL DE CALIDAD

12.1.- Por cuenta del adjudicatario se realizará un Plan de Calidad, que además de los análisis bacteriológicos de los productos de crudo y semi-elaborados que se elaboren mensualmente y que deberán ser realizados preceptivamente por un laboratorio legalmente acreditado, deberá incluir el proceso de la trazabilidad de los alimentos. Tanto el laboratorio como las muestras serán seleccionados por el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital, siendo los gastos a cargo del contratista. Los resultados de los mencionados análisis le serán entregados al responsable de seguimiento del contrato mensualmente.

12.2.- El responsable de seguimiento del contrato establecerá de forma periódica aquellos sistemas de control de calidad que considere adecuados para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas; de los productos elaborados; del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene empleadas durante la manipulación de los alimentos; de los locales y materiales utilizados, de la medida de los residuos en las bandejas de alimentación de los pacientes así como del cumplimiento de cualquier otra obligación del contratista. En el ejercicio de estas funciones, quienes tengan atribuida esta misión, estarán facultados para entrar en las zonas de cocinas, cafeterías, almacenes, etc., y comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra obligación del adjudicatario.

12.3.- La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno. En el momento de la inspección se suscribirá un acta en la que se hará constar la calidad del servicio que será firmada conjuntamente por el responsable de seguimiento del contrato y otro designado por la empresa adjudicataria.

12.4.- Por cuenta del adjudicatario se encargará a una empresa especializada la realización trimestral de encuestas de satisfacción a los usuarios del servicio dirigidas a valorar la satisfacción de los mismos. Del resultado de estas encuestas se dará traslado al adjudicatario y al responsable de seguimiento del contrato.

Como mínimo en la encuesta se habilitarán los ítems necesarios para valorar los siguientes aspectos:

- ✓ Atención del personal que presta el servicio.
- ✓ Amabilidad y corrección.
- ✓ Rapidez en la prestación.
- ✓ Variedad de la oferta.
- ✓ Calidad de la material prima servida.
- ✓ Condiciones óptimas del producto servido.
- ✓ Observaciones.

12.5.- El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control que serán verificados por las autoridades competentes, de conformidad con lo dispuesto en el Real decreto 3484/2000, de 29 de diciembre bajo la supervisión del

responsable de seguimiento del contrato con el asesoramiento de la Unidad de Nutrición, y 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. Así, 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:

- Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador.
- Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
- Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños marías, etc.).
- Plan de limpieza y desinfección.
- Plan de eliminación de residuos.
- Plan de control de plagas / vectores.
- Plan de control de calidad del agua.
- Plan de control de proveedores.
- Plan de trazabilidad.

El diseño de este sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario para su inclusión en el programa de trabajo, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designado por el hospital.

12.6.- El adjudicatario vendrá obligado a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación a la actividad desarrollada, para ello entregará al Responsable del contrato, información mensual para imputación del gasto por paciente, así como la que determine la Dirección del Centro.

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

Los controles expresados en este punto no excluyen aquellos que sean realizados por las autoridades competentes en materia de control oficial de seguridad alimentaria.

13.- INTEGRACIÓN DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN

El adjudicatario pondrá a disposición del Hospital un aplicativo informático de gestión integral de restauración hospitalaria, tipo ARINKA o con prestaciones similares (desde la gestión de stocks, solicitud de menús, elaboración, distribución, etc) integrado con el aplicativo asistencial SELENE. La empresa se hará cargo de su mantenimiento y adecuación a las necesidades de integración con SELENE. El suministro, instalación y puesta en funcionamiento del sistema de gestión informático, compatible con el sistema existente en el hospital, correrá a cargo del adjudicatario. Las adaptaciones que el mismo precise para ser compatible con el programa de gestión clínica y de gestión analítica del SMS, serán por cuenta del adjudicatario, a fin de poder obtener toda la información precisa para la prescripción de dietas así como asignación de costes unitarios que el Hospital tenga establecido.

El citado sistema deberá tener fácil descarga en ficheros parametrizables por el usuario, para su uso en programas externos (ofimática, BD, SPSS, etc.) para poder obtener la información necesaria para la elaboración de la contabilidad analítica y en control de gastos.

Todos los equipos que se precisen, tanto hardware como software, así como las adaptaciones para cumplir el objetivo descrito, serán por cuenta del adjudicatario, siendo

igualmente por su cuenta la formación al personal adscrito al servicio, en el caso de que sea preciso para la petición de dietas, extras, etc.

14.- CLAUSULA MEDIOAMBIENTAL:

El contratista adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental vigente de aplicación al presente contrato.

La empresa contratista responderá de cualquier incidente medioambiental por ella causado, liberando al HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO "REINA SOFÍA" de cualquier responsabilidad sobre el mismo.

Para evitar tales incidentes, el contratista adoptará las medidas oportunas que dictan las buenas prácticas de gestión, en especial las relativas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos, con extrema atención en la correcta gestión de los residuos peligrosos generados por su actividad en nuestras instalaciones. La responsabilidad de la correcta segregación y gestión de los residuos será del contratista.

El contratista se compromete a suministrar información inmediata al HOSPITAL GENERAL UNIVERSITARIO "REINA SOFÍA" sobre cualquier incidente medioambiental que se produzca en el curso de la ejecución del presente contrato.

15.- NORMATIVA APLICABLE:

La empresa adjudicataria actuara con estricto cumplimiento a las diferentes normas en vigor en materia de establecimientos de elaboración y servicios de comidas preparadas para colectividades, y 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) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimentarios
- 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.

Igualmente será de obligado cumplimiento cualquier otra normativa que afecte al servicio durante la vigencia del contrato, y se asumirán todos los gastos derivados de dicho obligado cumplimiento.

Murcia, 28 de octubre de 2015

El Jefe de Sección de Asuntos Generales

Fdo.: Carlos Alberto Cuellar Girón

ANEXOS

ANEXO A.- RELACION PERSONAL LABORAL SUBROGADO

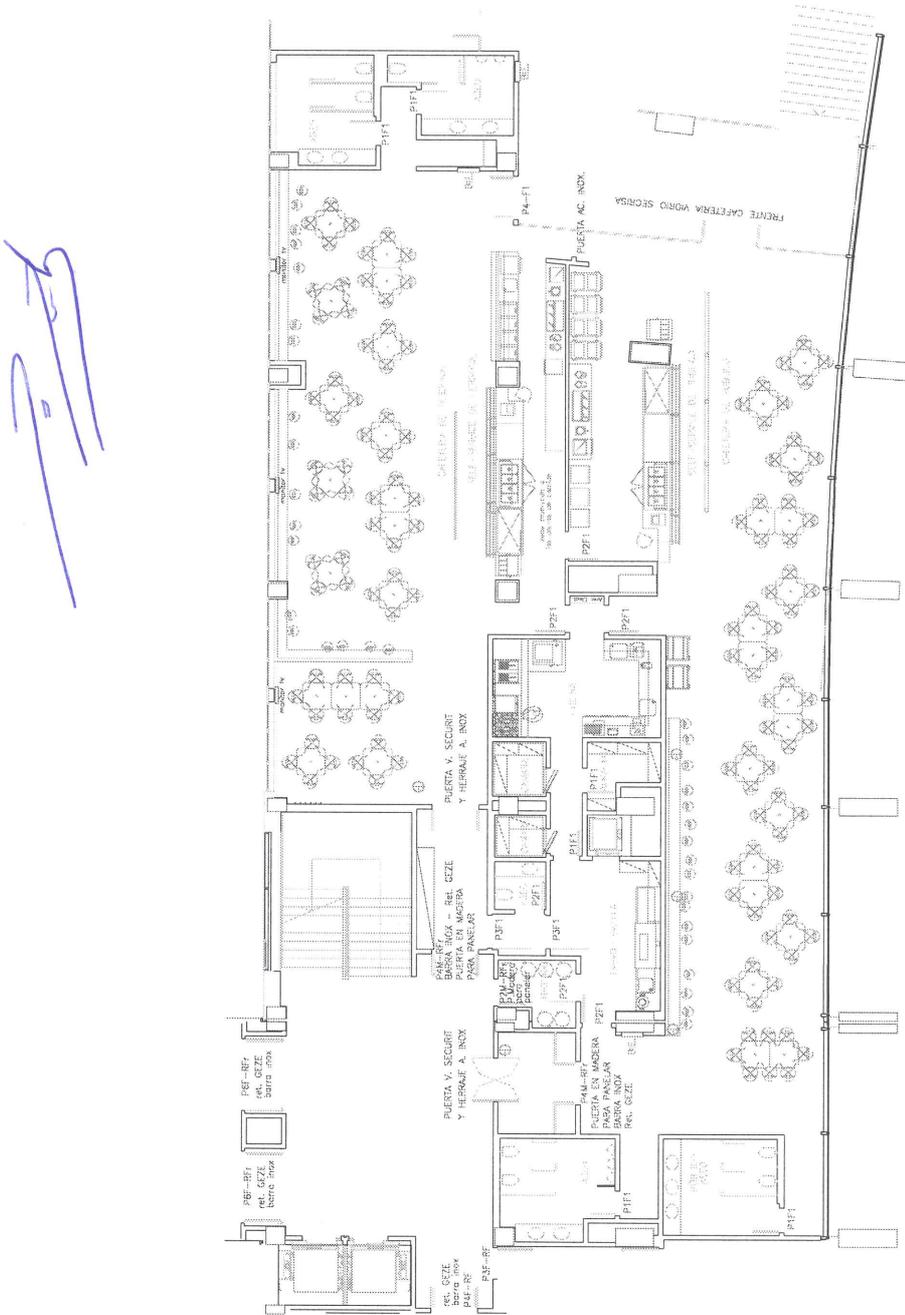
<u>NOMBRE</u>	<u>FECHA ANTIGÜEDAD</u>	<u>CODIGO CONTRATO</u>	<u>JORNADA</u>	<u>CATEGORIA</u>	<u>COSTE ANUAL SIN SEGURIDAD SOCIAL</u>
TRABAJADOR 1	06/05/2015	410	40	CAMARER	12.589,32 €
TRABAJADOR 2	08/03/2009	200	20	COCINERO	6.304,44 €
TRABAJADOR 3	18/07/2006	100	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 4	01/09/2008	100	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 5	23/01/2005	100	40	DIETISTA	12.608,76 €
TRABAJADOR 6	08/10/2009	187	40	PINCHE.COCINA	12.393,72 €
TRABAJADOR 7	09/02/2005	100	40	CAMARER	12.589,32 €
TRABAJADOR 8	16/01/2006	200	30	AUX. LIMPIEZA	9.295,56 €
TRABAJADOR 9	05/01/2006	100	40	CAMARER	12.589,32 €
TRABAJADOR 10	20/08/2005	200	20	CAMARER	6.294,84 €
TRABAJADOR 11	30/01/2014	289	35	PINCHE.COCINA	10.862,28 €
TRABAJADOR 12	20/04/2015	402	40	CAMARER	12.589,32 €
TRABAJADOR 13	11/03/2015	430	40	CAMARER	12.589,32 €
TRABAJADOR 14	10/02/2005	100	40	COCINER	12.608,76 €
TRABAJADOR 15	05/09/2005	100	40	CAMARER	12.589,32 €
TRABAJADOR 16	05/10/2009	100	40	COCINER	22.166,16 €
TRABAJADOR 17	02/06/2006	100	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 18	27/06/2005	100	40	RESP.CAFETER	22.450,68 €
TRABAJADOR 19	07/07/2015	510	35	AUX. COCINA	10.844,40 €
TRABAJADOR 20	02/07/2015	402	40	DIETISTA	12.608,76 €
TRABAJADOR 21	31/08/2006	100	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 22	19/06/2015	402	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 23	01/07/2015	401	40	COCINERA	12.608,76 €
TRABAJADOR 24	17/08/2005	100	40	CAMARER	12.589,32 €
TRABAJADOR 25	19/01/2005	100	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 26	11/12/2007	100	40	CAMARER	12.589,32 €
TRABAJADOR 27	16/12/2005	200	35	PINCHE.COCINA	10.862,28 €
TRABAJADOR 28	16/01/2015	502	27	AUX.LIMPIEZA	8.365,80 €
TRABAJADOR 29	03/05/2005	100	40	DIREC.CENTRO	21.735,72 €
TRABAJADOR 30	15/11/2005	100	40	AUX. COCINA	12.413,88 €
TRABAJADOR 31	28/08/2005	100	40	RESP.CAFETER	14.640,48 €
TRABAJADOR 32	13/01/2006	200	20	AUX.LIMPIEZA	6.196,92 €
TRABAJADOR 33	23/12/2005	100	36	AUX.LIMPIEZA	11.154,36 €
TRABAJADOR 34	02/07/2007	100	40	DIETISTA	12.608,76 €
TRABAJADOR 35	13/01/2014	189	40	AUX. LIMPIEZA	12.393,72 €

TRABAJADOR 36	19/01/2015	501	30	AUX. LIMPIEZA	9.295,56 €
TRABAJADOR 37	10/11/2005	100	40	ALMACENER	12.413,88 €
TRABAJADOR 38	06/11/2006	100	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 39	29/12/2005	100	40	CAMARER	12.589,32 €
TRABAJADOR 40	01/02/2015	502	20	AUX. LIMPIEZA	6.196,92 €
TRABAJADOR 41	01/04/2006	100	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 42	07/08/2006	100	40	COCINER	12.608,76 €
TRABAJADOR 43	04/06/2008	100	40	COCINER	12.608,76 €
TRABAJADOR 44	06/10/2009	189	40	DIETISTA	12.608,76 €
TRABAJADOR 45	18/04/2008	100	40	COCINER	12.608,76 €
TRABAJADOR 46	16/12/2006	100	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 47	23/08/2005	200	35	AUX.LIMPIEZA	10.844,40 €
TRABAJADOR 48	15/10/2004	100	40	AUX.LIMPIEZA	12.393,72 €
TRABAJADOR 49	04/10/2007	100	40	COCINER	12.608,76 €
TRABAJADOR 50	13/11/2006	100	40	CAMARER	12.577,32 €
TRABAJADOR 51	15/06/2015	402	40	AUX. LIMPIEZA	12.393,72 €

COSTE ANUAL MAS SEGURIDAD SOCIAL

625.425,72 €

ANEXO B.- PLANOS DE LAS INSTALACIONES (COCINA Y CAFETERIAS)





ANEXO C.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE COCINA

UNIDADES	DESCRIPCION
1	Bascula electrónica
1	Estantería alta galvanizada de 50 x 21
1	Equipo refrigeración área
1	Lavamanos de pie con dosificador de jabón
1	Encimera mural de 70 x 6,4
2	Seno de 55 x 50
1	Grifo monomando encimera
2	Cajón
1	Picadora de carne 1100 W 230/400 trifase
1	Lavamanos de pie con dosificador de jabón
1	Equipo refrigeración área
1	Mesa mural de 70 x 6
2	Seno de 55 x 50
1	Grifo monomando encimera
1	Equipo refrigeración área
1	Lavamanos de pie con dosificador de jabón
2	Bajo mostrador refrigerado prof. 70 cm.
1	Encimera mural de 70 x 4
1	Encimera gas 4 fuegos potenciados
1	Base neutra M80 serie 90
1	Placa radiante + 2 fuegos sobre horno Se
2	Fry-Top gas plancha lisa M80 serie 90
2	Base neutra M80 serie 90
2	Freidora gas 22 + 22 lt. Serie 90
3	Elemento neutro con cajón M40 serie 90
3	Base neutra M40 serie 90
2	Sartén basculante 120 lt. Fondo cuba inox
1	Mesa central de 70
1	Kit ruedas
2	Marmita a gas 150 lt. Directo serie 90
2	Campana central compensada
2	Sistema extinción de incendios
2	Horno mixto a gas
1	Horno pequeño a gas - F
1	Campana central compensada
1	Sistema extinción de incendios
3	Lavamanos de pie con dosificador de jabón
1	Estantería alta inox de 50 x 5
1	Mesa mural de 70 x 2,1
1	Grifo ducha 2 aguas mando y caño
1	Seno de 70 x 50
1	Lava objetos Edi 6
1	Lanza de agua a presión
1	Cámara frigorífica basuras
1	Mesa recepción vajilla x 2,5
2	Tolva de devasté

1	Túnel de lavado cinta lav-acla-secado
1	Estantería alta aluminio de 40 x 6
1	Cinta emplatado de comida inox 18/10 6 m
1	Lavamanos de pie con dosificador de jabón
3	Carro de transporte 2 estantes 900 x 600
6	Carro bañomaria 3 gn 1/1
4	Carro bañomaria 2 gn 1/1
3	Carro estantería inox
1	Apilador plataforma c/convector
1	Carro plataforma
6	Carro balda inox rejilla
1	Carro cubertero inox x gn 8 contenedores
1	Mesa mural de 70 x 6
2	Seno de 55 x 50
1	Grifo monomando encimera
1	Equipo refrigeración área
1	Lavamanos de pie con dosifi. de jabón
32	Planchas aluminio 2 x 1000 x 2000
152	Perfil sanitario 2500 mm base
152	Perfil sanitario 2500 mm cóncavo
68	Remate exterior blanco 120 x 120
6	Remate en L de suelo
1	Válvula elebar BT
6	Puerta pivotante 800 x 1900 b. Dcha P 60
4	Puerta pivotante 800 x 1900 b. izda P 60
1	Puerta piv. 800 x 1900 b. Izda P 60 sin suelo
1	Puerta piv. 800 x 1900 b. dcha P 100
1	Grifo monomando encimera
1	Dosificador deterg. reg. azul 4 litros
1	Kit bomba desagüe edi 6/8/13
13	Panel de 100 x 2300 mm
1	Panel de 100 x 2400 mm
5	Panel de 60 x 2200 mm
5	Planchas aluminio 2 x 1000 x 2000
6	Remate en L de suelo
10	Remate exterior blanco 120 x 120
17	Perfil sanitario 2500 mm base
1	Perfil sanitario 2500 mm cóncavo
3	Espuma poliuretano P-45 750 ML
1	Cámara frigorífica producto terminado
1	Cámara frigorífica de vegetales
1	Cámara frigorífica de congelados
1	Antecámara sin refrigerar
1	Cámara frigorífica de carne
1	Cámara frigorífica lácteos
1	Cámara frigorífica de pescados
1	Estantería alta aluminio de 40 x 2,9
1	Balsa para patatas
1	Peladora de patatas 500 kg/h con soporte

1	Peladora de patatas
1	Caja con filtro inox para mod. PPF
1	Encimera mural de 70 x 3,5
1	Seno de 55 x 50
1	Grifo monomando encimera
1	Cajón
1	Cortadora de verduras
1	Pack discos para colectividades
1	Lava verduras
1	Lavamanos de pie con dosifi. de jabon
1	Encimera mural de 70 x 3,2
1	Seno de 70 x 50
1	Grifo monomando encimera
1	Cajón
1	Carros y bandejas isotérmicas
14	Carro de transp. Bandejas isotérmicas EU
4	Carro estantería inox perfil en U
1	Carro portaplatos BL alto-chapa
1	Equipo suplementario potencia central frío cámara cuarto preparaciones
1	Instalación 25 m tubo frío por distancia superior
1	instalación fin de semana 10 operarios horas ext.
1	Condensador de vapor HN túnel de lavado
1	Guía deslizabandejas 1,2 m
2	Cajones mesas
1	Suplemento central frío por mas potencia 0,5 cv
1	Estante varilla x 2,1
1	Extras remates finales mesas, carros vertederos, recubrimientos, etc.
1	Carro plataforma balda inox
	Esteras de aluminio
20	Cubetas GN 1/1 Inox
3	Carros de Acero Inox y guías
1	Carro para 50 bandejas
50	Soflex Tortiera
3	Esteras de Aluminio
1	Triturador TR 250
1	Triturador Industrial de desperdicios
1	Fuego Paellero
414	Tazas de Desayuno
287	Tenedores
16	Termos
5	Teteras
1	Tijeras
1	Tijeras de Pescado
2	Valencianas
3	Varillas
1	Afilador Manual
1	Afilador Eléctrico
4	Araña
586	Bandejas de Desayuno

101	Bandejas Grandes Amarillas
410	Bandejas Isotérmicas
44	Barquetas Blancas
553	Bol de Policarbonato
15	Cacillos
7	Cazos
8	Cestos de Cubiertos
2	Coladores
310	Cucharas
173	Cucharillas
1	Cuchillo de Hoja Doble
9	Cuchillos
265	Cuchillos
2	Chinos
436	Ensaladeras Grandes de Policarbonato
259	Ensaladeras Pequeñas de Policarbonato
5	Escurreidores
6	Espátulas
3	Gastronorm Escurridores
43	Gastronorm 1/1
29	Gastronorm 1/2
9	Gastronorm 1/4
1	Mortero
11	Ollas Grandes
6	Ollas Pequeñas
2	Ollas Pronto
8	Paelleras
1	Pala
610	Platos de Policarbonato
170	Platos Hondos
180	Platos Llanos
47	Platos de Postre
1	Quitaescamas
2	Rallador
12	Raseras
28	Rejillas Escurridoras
1	Rodillo
13	Sartenes
1	Sopera de Acera
12	Tapas Gastronorm 1/1
8	Tapas Gastronorm 1/2
6	Tapas Gastronorm 1/4
520	Tapas Ollas Grandes de Policarbonato
3	Tapas Ollas Grandes
4	Tapas Ollas Pequeñas
1380	Tapas Pequeñas Bol de Policarbonato

[Handwritten signature]

ANEXO D.- MAQUINARIA Y MATERIAL DE CAFETERIA

UNIDADES	DESCRIPCION
2	Elem. Refrig. 3 GN 1/1 con reserva inf. 160 cm
2	Guía desliza bandejas 1,600 m s. Self
2	Expositor con vitrina refrigerada 1,500
1	Elem. Bañomaría armario caliente de 160
2	Guía desliza bandejas 1,600 m s. Self
1	Sobre estructura en vidrio con 2 estantes
1	Vidrio de protección anterior 1,60 m Se
2	Terminal S. Self Service
2	Panel Terminal en acero inox self
1	Fabri hielo 35-16 kg aire
1	Tapa mostrador 5 m
1	Estructura soporte mostrador
1	Enfriador de botellas 1500 x 565 x 850
1	Peto botellero
1	Encimera interior barra 3 m
1	Seno de 40 x 40
1	Grifo monomando encimera
1	Lavavasos 40 x 40 altura 280
1	Cortadora de Embutidos
10	Estanterías de Aluminio
5	Estanterías (almacén)
100	Bandejas de Polifibra
1	Barra especial y acabado L
1	Transporte y montaje
2	Tostador doble NTS C/T Masama
1	Vitrina de Puertas Correderas
1	Vitrina Multiservice-Cristal delantero
1	Elemento de trabajo con base neutra 80
1	Elemento caja frontal
3	Arañas
175	Bandejas Verdes Grandes
134	Bandejas Verdes Pequeñas
3	Barquetas Blancas
20	Cacillos
1	Camarera de PVC
214	Copas
3	Cubo Basura Grande
2	Cubo Basura Pequeño
241	Cuchara de Postre
203	Cuchara Sopera
2	Cucharas Repartidor
52	Cucharillas
145	Cuchillos

7	Cuchillos de Cocina
2	Chinos
5	Ensaladeras de Acero
3	Escurrideras de Aluminio
1	Escurreidor
16	Fuentes de Aperitivos
37	Gastronorm 1/1
21	Gastronorm 1/2
8	Jarras
4	Jarras de Metal
1	Lampara Calorifica
56	Mesas
45	Mesas Altas
1	Mesa de trabajo cocinero
1	Mandolina
1	Cortadora de Tomates
8	Ollas
2	Paelleras
3	Pala de Pescado
6	Pinzas
199	Platos de Café
95	Platos Hondos
272	Platos Llanos
91	Platos de Postre
46	Plato Trincherero
2	Ralladores
12	Raseras
1	Rodillo
1	Sartén Valenciana
7	Sartenes
1	Silla de Oficina
26	Sillas
52	Taburetes (31 en Cafetería / 21 Almacén de Cocina)
119	Tazas con leche
94	Tazas solo
11	Tenacillas
226	Tenedores
10	Tenedores Pequeños
2	Termos de Acero Eléctricos
95	Vasos Cortado
149	Vasos de Caña



ANEXO E.- LISTADO DE PRECIOS DE LAS CAFETERIAS (PERSONAL y PUBLICO)

PRODUCTO

Listado de Precios i.v.a. Incluido

Cafés, Infusiones, Leche, etc.	Listado de Precios i.v.a. Incluido	
	C. PERSONAL	C. PUBLICO
Café Solo 60 cc	0,65 €	0,80 €
Café Cortado o Manchado 80 cc	0,65 €	0,80 €
Café con Leche (nata/Condensada) 200cc	0,90 €	1,05 €
Infusión Te (solo o similar) 200 cc	0,60 €	0,80 €
Infusión Te (c/leche o limón) 200 cc	0,75 €	1,00 €
Taza Chocolate 200 cc	0,85 €	1,00 €
Vaso de Leche pequeño 200 cc	0,70 €	1,00 €
Vaso de Leche grande 250 cc	0,85 €	1,10 €
Café Descafeinado 60 cc	0,60 €	0,85 €
Café Descafeinado c.Leach/nata 200cc	0,90 €	1,10 €
Café con leche Doble nata/cond. 200cc	0,95 €	1,10 €

Desayunos

Desayuno Normal; compuesto por: Café (c. Leche, descafeinado) o Infusión. y media tostada de aceite.	1,45 €	1,55 €
Desayuno Especial, compuesto por: Café (c. Leche, descafeinado) o Infusión. y una pieza de repostería a elegir o una tostada de aceite entera	1,50 €	1,60 €
Piezas Repostería Especial: Croissant, Ensaimada, Pastelillo, Costillas, Tostada de Aceite, Mantequilla, mermelada, y trata de manzana	0,90 €	1,00 €
Desayuno Extra; Café (c.leche, descaf.) ó Infusiones, más Zumo de Naranja pequeño, más bollería, o media tostada de aceite	2,00 €	2,20 €
Chocolate com Churros	1,45 €	1,60 €

Refrescos, Zumos, etc.

Colas, Limón, Naranja, Tónicas (200cc)	0,85 €	1,05 €
Botes de Cola, Naranja, Limón (33 cc)	1,00 €	1,20 €
Botella 1/3 Agua Mineral, c/s gas	0,50 €	0,60 €
Botella 1.5 lts. Agua Mineral	0,70 €	1,00 €
Vasos Zumos embas. (Piña, etc) 250 cc	0,85 €	1,05 €
Vasos Zumos Naranja Natural 200 cc	1,00 €	1,20 €
Bitter sin alcohol	1,00 €	1,30 €

Batidos (botellín)	1,20 €	1,45 €
Colas, botellas 200 cc	1,15 €	1,45 €
Naranja, Limón, botellas de 200 cc	1,15 €	1,45 €
Granizados: Café, Limón, Leche, 200cc	1,15 €	1,10 €
Agua de Vichy, botella de 200 cc	1,15 €	1,45 €
Zumo de Tomate, 150 cc	1,15 €	1,45 €
Horchata botellín de 200 cc	1,10 €	1,45 €
Tónica Botellín	1,15 €	1,45 €
Cerveza sin alcohol 1/4	0,95 €	1,15 €
Cerveza sin alcohol bote	0,95 €	1,15 €

Bocadillos y Sándwiches

C. PERSONAL

C. PUBLICO

Bocadillo de Jamón Serrano 40/45 grs.	1,35 €	1,60 €
Pepito de Lomo 80 grs.	1,50 €	1,70 €
Pepito de Ternera 80 grs.	1,55 €	1,80 €
Panecillo Atún y mayonesa 55/60 grs.	1,30 €	1,55 €
Panecillo de Sobreasada 35/40 grs.	1,00 €	1,35 €
Panecillo Magra con Tomate 75/80 grs.	1,10 €	1,70 €
Panecillo Tortilla Francesa 80 grs.	1,10 €	1,70 €
Panecillo Tortilla de Patatas 120 grs.	1,10 €	1,55 €
Panecillo de Chorizo 35/40 grs.	1,10 €	1,35 €
Panecillo de Mortadela 35/40 grs.	1,10 €	1,35 €
Panecillo Salchicha Fresca 75/80 grs.	1,10 €	1,50 €
Panecillo Salchicha Frankfurt 80 grs.	1,30 €	1,65 €
Panecillo Jamón York 50 grs.	1,30 €	1,50 €
Panecillo Lomo Embuchado 35/40 grs.	1,55 €	1,70 €
Panecillo Sardinias en Aceite 65/70 grs.	1,10 €	1,65 €
Panecillo de Anchoas 35/40 grs.	1,20 €	1,65 €
Sándwiches Jamón York 50 grs.	1,35 €	1,50 €
Sándwiches de Queso 50 grs.	1,35 €	1,50 €
Sándwiches Mixto (Jamón/Queso) 50 g.	1,35 €	1,50 €
Sándwiches de Jamón Serrano 35/40 g.	1,35 €	1,60 €
Sándwiches de Sobreasada 35/40 grs.	1,35 €	1,50 €
Sándwiches Vegetal	1,35 €	1,50 €
Sándwiches de Jamón y Huevo 40/50 g.	1,35 €	1,50 €
Panecillo de 80 grs.	0,40 €	0,45 €
Sobreasada y Queso 50/60 grs.	1,55 €	1,80 €
Jamón y Queso 55/60 grs.	1,55 €	1,65 €
Queso y Anchoas 45/50 grs.	1,55 €	1,65 €
Bocadillo Vegetal 45/50 grs.	1,50 €	1,60 €
Tosta pan payes	2,95 €	2,95 €
Panecillo Especial	2,30 €	3,15 €
Baguette Especial	3,00 €	3,45 €
Sándwiches Especial	2,05 €	2,55 €

Atún y Anchoas 45/50 grs.	1,55 €	1,65 €
Pates y Queso 45/50 grs.	1,55 €	1,65 €
Bacón y Queso 45/50 grs.	1,60 €	1,70 €
Atún y Queso 55/60 grs.	1,60 €	1,70 €
Anchoas Salmuera y Morón 35/40 g.	1,60 €	1,70 €
Bocadillo de Lomo, Jamón, Queso Fun.	1,90 €	2,30 €
Catalana de Serrano (entera)	2,35 €	2,60 €
Catalana de Serrano (mitad)	1,60 €	1,85 €

Platos Combinados

C. PERSONAL

C. PUBLICO

Merluza Plancha, Tortilla de Gambas, Chorizo, y Patatas ajo cabañil.	4,55 €	5,75 €
Lomo Plancha, Tortilla Francesa, Lechuga en perdiz, medio seso, con Patatas fritas.	4,55 €	5,75 €
Emperador plancha, Judías con jamón, Alcachofas, y patatas fritas.	4,55 €	5,75 €
Ternera plancha, Berenjenas, Pimientos y patatas fritas	4,55 €	5,75 €
Pechuga de Pollo a la plancha, lechuga en perdiz, y medio tomate ajo picon,	4,55 €	5,75 €
Merluza en filete, rodajas de tomate, y Patatas fritas.	4,55 €	5,75 €
Jamón Serrano, rosquilla con ensaladilla lechuga en perdiz, medio tomate.	4,55 €	5,75 €
Costillas de Cordero, huevo frito, Pimientos, berenjenas y patatas fritas.	4,55 €	5,75 €
Jamón Serrano, Huevos fritos, alcachofa pimientos, y patatas fritas	4,55 €	5,75 €

Comidas

C. PERSONAL

C. PUBLICO

Comida	6,10 €	7,00 €
Cenas	6,10 €	7,00 €
Menú Especial	7,10 €	8,35 €
Ensalada	2,40 €	2,80 €
Ensalada Especial	2,90 €	3,35 €
Primer Plato	2,55 €	3,15 €
Segundo Plato	3,10 €	4,20 €
Postre: Yogour, o fruta del tiempo	0,90 €	1,45 €
Postre Especial	1,10 €	1,90 €
Suplemento de Fiambre o Verduras	0,45 €	0,55 €
Suplemento de Fiambre o Verduras Esp.	0,65 €	0,80 €
Suplemento de Carne o Pescado	1,10 €	2,20 €
Patatas fritas	1,00 €	1,20 €

Otras Consumiciones
C. PERSONAL
C. PUBLICO

Café Bombón	0,95 €	1,20 €
Café Capuchino	1,35 €	1,55 €
Café Reina Sofía	1,55 €	1,90 €
Leche chocolateada	1,15 €	1,45 €
Repostería Extra	1,00 €	1,35 €
Croissant Relleno	1,45 €	1,80 €
Media Tostada con aceite	0,70 €	1,00 €
Tostada con Aceite	0,85 €	1,35 €
Rosquillas (paquete de dos)	0,45 €	0,60 €
Empanada	0,90 €	1,35 €
Aperitivos: Aceitunas, chips, frutos s, etc	1,00 €	1,35 €
Mantequilla, mermelada, o tomate	0,15 €	0,30 €
Leche condensada	0,35 €	0,55 €
Tartas Variadas	1,10 €	1,85 €
Caramelos, Chocolate, Chicles, etc.	1,10 €	1,65 €
Batidos, Actimel, similares	1,15 €	1,45 €
Agua sin gas 1/2 litro	0,50 €	0,85 €
Gaseosa pet. 1/2 litro	1,45 €	1,65 €
Agua con gas 1/4 litro	1,15 €	1,40 €
Tónica Botes	1,15 €	1,40 €
Otros Refrescos,	1,90 €	2,35 €
Pincho de Tortilla Española	1,10 €	1,30 €
Plato pequeño de entremeses	2,65 €	3,70 €
Plato pequeño de jamón	3,80 €	5,00 €
Banquetes variadas	3,05 €	3,45 €
Media Banquetes variadas	1,65 €	2,55 €
Plato combinado Especial	5,75 €	7,00 €
Ensaladilla	1,80 €	2,15 €
Ensaladilla Especial	2,45 €	2,90 €
Tapas de Carne	1,90 €	2,55 €
Tapas de Pescado o Calamar	1,90 €	2,55 €
Tapas de Verduras	1,90 €	2,55 €
Tapas de Revueltos	2,00 €	2,60 €
Tapas de Salazón o Mariscos	3,35 €	5,55 €
Tapas de Productos de Mar (enlatados)	3,35 €	5,55 €
Tapas de Verduras rellenas	2,00 €	2,20 €
Croquetas/empanadillas peq (unidad)	0,40 €	0,50 €
Ensalada de frutas (pequeña)	1,10 €	1,90 €
Ensalada de frutas (grande)	2,40 €	3,35 €

ANEXO F.- LISTADO DE PRECIOS DE LAS MAQUINAS DE VENDING

PRODUCTOS	Precio iva incluido
-----------	---------------------

BEBIDAS CALIENTES

Café Express	0,50
Café Largo	0,50
Descafeinado Solo	0,50
Leche	0,50
Infusiones Te al Limón	0,50
Cortado	0,50
Café con Leche	0,50
Café Capuchino	0,50
Leche Chocolateada	0,50

AGUAS Y REFRESCOS

Agua Botella de 500 cc	0,95
Agua Botella de 1,50 lts	1,20
Refresco de Cola de 33 cc	1,10
Refresco de Cola Light de 33 cc	1,10
Refresco de Naranja de 33 cc	1,10
Refresco de Limón de 33 cc	1,10

ZUMOS

Zumos de Biofrutas	1,00
Zumo de Melocotón de 33 cc	1,00
Zumo de Naranja de 33 cc	1,00
Zumo de Piña de 33 cc	1,00
Zumos Tropicales	1,00
Zumos Mediterráneos	1,00

ANEXO G.- LISTADO Y PRECIOS DE LOS EXTRAS

PRODUCTO	PRECIO I.V.A. incluido
Zumo de Piña	0,6773
Zumo de Melocotón	0,6773
Zumo de Manzana	0,7551
Zumo de Naranja	0,6773
Yogur Natural	0,1443
Yogour de Frutas	0,1443
Yogour Desnatado	0,1443
Leche	0,6532
Leche Desnatada	0,6532
Infusiones	0,0444
Azúcar	0,0222
Descafeinado	0,0666
Sacarina	0,0333
Flan	0,1888
Natillas	0,2998
Limón	0,0817
Aceite (Monodosis)	0,0777
Sal	0,0111
Panecillo	0,1516
Galletas	0,1555
Magdalenas	0,1777
Biscottes	0,0777
Quesitos	0,1166
Margarina	0,0444
Mermelada	0,0444
Fruta del Tiempo	0,1866
Cacao	0,1777
Vinagre (Monodosis)	0,0333
Agua de 1,5 litros	0,2887
Bocadillos	1,4702
Zumos pequeños	0,2665
Tomate Natural	0,4666
Vino Brick de un litro	0,7471
Arroz con Leche	0,6773
Polo (Helado)	0,9438
Magdalenas Reina	0,1777

(Handwritten signature)

ANEXO H.- REPARTO PACIENTES HOSPITALIZADOS JUNTO CON LA CENA

UNIDADES DE HOSPITALIZACION

3ª UTA	3ª Psiq.	4ª Izq.	4ª Centro	4ª Der.
--------	----------	---------	-----------	---------

ZUMOS, LECHE, VINO	7	10	7	5	8
YOGURES	6	8	8	2	8
FLANES O NATILLAS	0	4	4	0	2
SOBRES CAFÉ, CACAO	0	12	8	8	7
SOBRES AZUCAR, SACARINA	6	24	30	12	24
LIMONES, FRUTA	0	1	1	0	1
MONODOSIS ACEITE	0	0	0	0	0
SAL	0	0	0	4	0
GALLETAS, MAGDALENAS	12	13	10	8	0
BISCOTES, PANECILLOS	0	0	0	0	2

REPARTO MENSUAL

CAJAS INFUSIONES	0	6	4	2	3
------------------	---	---	---	---	---

5ª Izq.	5ª Der.	6ª Izq.	6ª Der.	7ª Izq.	7ª Der.
---------	---------	---------	---------	---------	---------

ZUMOS, LECHE, VINO	6	8	8	6	8	6
YOGURES	8	8	8	4	8	4
FLANES O NATILLAS	4	4	4	4	4	2
SOBRES CAFÉ, CACAO	12	10	7	4	10	7
SOBRES AZUCAR, SACARINA	24	24	24	24	24	27
LIMONES, FRUTA	1	1	1	1	1	1
MONODOSIS ACEITE	0	0	0	0	0	0
SAL	0	0	0	0	0	0
GALLETAS, MAGDALENAS	5	10	10	14	10	6
BISCOTES, PANECILLOS	0	0	0	0	0	2

REPARTO MENSUAL

CAJAS INFUSIONES	4	4	4	4	4	4
------------------	---	---	---	---	---	---

SERVICIOS

Urgencias	UCI				
-----------	-----	--	--	--	--

ZUMOS, LECHE, VINO	6	4			
YOGURES	4	4			
FLANES O NATILLAS	0	0			
SOBRES CAFÉ, CACAO	2	3			
SOBRES AZUCAR, SACARINA	30	12			
LIMONES, FRUTA	0	5			
MONODOSIS ACEITE	0	1			
SAL	0	0			
GALLETAS, MAGDALENAS	4	3			
BISCOTES, PANECILLOS	0	9			

REPARTO MENSUAL

CAJAS INFUSIONES	1	1			
------------------	---	---	--	--	--