



Región de Murcia
Consejería de Sanidad
Y Política Social



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TECNICAS PARA LA
CONTRATACION DEL SERVICIO ALIMENTACION DE
PACIENTES ,CAFETERIAS, COMEDOR DE PERSONAL
DE GUARDIA Y MAQUINAS DE VENDING DEL
HOSPITAL DE LA VEGA LORENZO GUIRAO/
GERENCIA DE ÁREA IX VEGA ALTA DEL SEGURA



1. - OBJETO DEL CONTRATO:

Se establecen como objeto del contrato los siguientes apartados:

- A) El contrato tiene por objeto la prestación integral del Servicio de Restauración en el Hospital Vega Lorenzo Guirao, ofertando a los pacientes la elección de menú en desayuno, almuerzo (comida), merienda, cena y toma de noche (reexpón), adecuándose a las dietas que por prescripción facultativa se considere convenientes en cada caso, así como el comedor del personal de guardia. La prestación se realizará empleando personal propio de la empresa adjudicataria.

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, coctail, vinos de honor, etc. Estos servicios se efectuarán a instancia de la Dirección del Centro, serán anunciados con suficiente antelación y se facturarán con independencia del valor principal del contrato.

- B) La gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del Servicio Contratado.
- C) Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital, de personal y de público.
- D) Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y / o alimentos de la Gerencia de Área IX.

2.- ÁMBITO 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 de la Vega Lorenzo Guirao, sin perjuicio que los mismos, referidos al año 2013, puedan variar en años sucesivos, no pudiendo ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte de la empresa contratista.



El Hospital de la Vega Lorenzo Guirao es el centro sanitario de referencia de la Gerencia de Área IX Vega Alta del Segura del Servicio Murciano de Salud y situado en la localidad de Cieza. Presta asistencia especializada a 52.989 ciudadanos, siendo los datos más relevantes relacionados con el objeto de la presente licitación los que se presentan a continuación:

CAMAS.-	108
INGRESOS ANUALES.-	3.123
ESTANCIAS ANUALES.-	19.832
URGENCIAS.-	34.167
PERSONAL.-	460
CONSULTAS EXTERNAS.-	83.102

Existiendo una previsión anual de 18.000 menús de pacientes (basal o elección de menú (desayunos, comidas, meriendas, cenas) y 2.500 dietas líquidas (desayunos, comidas, meriendas, cenas). Tratándose de una previsión en base a los datos previos conocidos, pudiendo variar en años sucesivos, por lo que no podrán ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte de la empresa contratista

La cocina del Hospital se sitúa en el nivel -1, junto al resto de unidades de aprovisionamiento del centro. Se adjunta plano de detalle de las instalaciones actuales (**ANEXO I**).

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 II**).

3.-CONDICIONES TÉCNICAS, EQUIPOS, BIENES E INTALACIONES Y OTRAS NORMAS COMPLEMENTARIAS EN RELACION CON EL CONTENIDO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

- A)- El Hospital Vega Lorenzo Guirao aportará las instalaciones correspondientes, así como la relación del material y maquinaria de su



propiedad que actualmente se encuentran instalados, 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. Al finalizar el contrato el contratista está obligado a devolver como mínimo, en cantidad y calidad, todos los bienes relacionados propiedad del Hospital.

ANEXO III a- Cocina. Bienes propiedad de la Gerencia de Área IX.

ANEXO III b- Cafeterías. Bienes propiedad de la Gerencia de Área IX.

- B)- 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.
- C)- Será por cuenta del adjudicatario el equipamiento complementario de la cocina y de las cafeterías de personal y público, 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. El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberán reunir, a juicio de la Dirección de la Gerencia, las condiciones de necesaria calidad, suficiencia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas
- D)-.Los bienes aportados por el adjudicatario, pasarán a ser propiedad de la Gerencia de Área IX, en el supuesto que se agote la vigencia inicial y prórroga de la presente adjudicación
- E)- La empresa adjudicataria deberá instalar aquellos equipos móviles que sean necesarios para la ejecución del servicio propuesto, teniendo en cuenta que la cafetería debe contar con el apoyo de la cocina del centro para la realización del trabajo.



- F)- 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.
- G)- 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 de la Gerencia de Área IX, quedando en propiedad del centro las obras efectuadas a la finalización del contrato, que serán a su cargo.
- H)- 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.
- I)- Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado de las instalaciones, mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por de la Gerencia de Área IX 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 de la Gerencia del Área IX y a cargo del adjudicatario, Igualmente será obligación del contratista el mantenimiento de los desagües en perfecto estado de funcionamiento, corriendo a su cargo las tareas que sean precisas realizar si se produce la obstrucción de los mismos.

El mantenimiento será realizado por empresa autorizada por la Dirección General de Industria, Energía y Minas de la C.A.R.M., debidamente inscrita en el Registro correspondiente, que aplicará los diferentes reglamentos que afecten a los equipos a su cargo, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento de la Gerencia del Área IX, responsabilizándose la empresa adjudicataria de la resolución de todas las incidencias con la urgencia requerida.



Todas las revisiones, reparaciones e incidencias que se efectúen en los equipos deben ser reflejadas en el modelo "Parte de Averías, reparaciones y revisiones" existente en el Hospital de la Vega Lorenzo Guirao y una vez finalizada la reparación o revisión se deberá entregar copia del mismo al Servicio de Mantenimiento de la Gerencia de Área IX.

- J)- 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. Este stock mínimo será de 100 bandejas. Bandejas que comenzaran siendo nuevas.

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. Así mismo, repondrá los termos que se encuentren en situación de deterioro para la distribución de desayunos y meriendas.

Las adquisiciones se realizarán de acuerdo con las indicaciones que dicte la Gerencia del Área IX y serán inventariadas al inicio del contrato y revertirán en el centro sanitario una vez finalice la relación contractual con el adjudicatario, en la misma cantidad y calidad que al inicio de la actividad.

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

Así como el material de oficina para llevar a cabo la actividad normal del servicio (toner, impresora, etiquetas, mini carta elección de menús,...)



- I)- El consumo de agua, electricidad, gas correspondientes a la cocina y líneas telefónicas de uso externo a favor del adjudicatario serán por cuenta del mismo, dichos consumos serán individualizados mediante aparatos contadores al efecto. Se implantarán medidas de ahorro energético (alumbrado Led,...)
- II)-El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario.
- M)- Deberá retirar de la circulación, de manera inmediata, cualquier bandeja, plato, vaso, taza, cubierto, etc. que presente roturas, que estén deteriorados o que menoscaben la calidad del servicio. Automáticamente se pasará a su reposición a cargo del adjudicatario.
- N) -La empresa adjudicataria, deberá aportar un proyecto valorado de las mejoras necesarias en equipamiento, nuevas o completando las actuales, para el desarrollo óptimo del servicio. Las instalaciones y materiales del proyecto aprobados por la Dirección, serán aportadas por el adjudicatario a su cargo antes de iniciar el servicio. A tal efecto, las empresas licitantes podrán solicitar la visita a las instalaciones del Centro, para un mayor conocimiento de la situación de partida.

Expresamente se establece la obligación del contratista de la renovación y puesta a punto de los siguientes equipos de cocina:

- Renovación, sustitución del Tren de Lavado y extracción del vapor del túnel.
- Renovación, sustitución de fogones y horno
- Puesta a punto en pleno funcionamiento del calentador de platos, cinta de emplatado, mesa caliente y carros de bandejas o, en su defecto, sustitución de aquellos elementos en los que no sea posible su pleno funcionamiento, conforme a lo establecido en el apartado M.

- O) Los licitadores, presentarán en su oferta técnica un Plan de Mantenimiento preventivo de toda la maquinaria y mobiliario, incluida la revisión de todos los carros de transporte y servicio. Dentro de este Plan se deberá especificar



el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas a adoptar, así como los recursos a emplear para el adecuado mantenimiento de todos los elementos. En caso de resultar adjudicataria, este plan será revisado e implementado en coordinación con el Servicio de Mantenimiento del centro.

- P) El pago de los impuestos, arbitrios o tasas de cualquier clase, y demás tributos establecidos o que pudieran establecerse en el futuro, así como los recargos e intereses de demora sobre los mismos, a que de lugar la prestación del servicio que sean liquidados provisional o definitivamente y exigidos por el Estado, la Comunidad Autónoma o los Ayuntamiento correspondientes, corresponderá exclusivamente al contratista aunque la correspondiente liquidación o reclamación vaya dirigida al Servicio Murciano de Salud. Los importes correspondientes serán abonados por el contratista en el plazo máximo de 15 días desde la notificación o, en su caso, la presentación de la liquidación correspondiente.

4. - PERSONAL.

El adjudicatario aportará los conocimientos técnicos para el correcto desarrollo del Servicio y, para ello, deberá asegurar la presencia en todo momento del personal (cocinero, dietista, ayudante de cocina, auxiliar de cocina, camarero, ayudante de camarero etc.) adecuado para la prestación de los servicios que se contratan. Será valorado el que al menos uno de los dietistas cuente como mínimo con la titulación académica de Diplomatura Universitaria en dicha especialidad.

Así mismo, y como elemento esencial para determinar la adjudicación del presente contrato, la empresa deberá reseñar en su oferta el personal que estima 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 aplicable, deberá hacerse cargo del personal que se relaciona en el Anexo IV que acompaña al presente pliego de prescripciones técnicas.

Como mínimo, deberá aportar el personal necesario para cubrir las siguientes presencias, conforme a las condiciones de los contratos del personal



existente en la actualidad (según Anexo IV) y teniendo en cuenta el horario de funcionamiento de la Cocina y la Cafetería

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

CATEGORIA	TURNO	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	HORA
COCINEROS	MAÑANAS	2	2	2	2	2	1	1	9-16
COCINEROS	TARDES	1	1	1	1	1	1	1	16-22
DIETISTAS	MAÑANAS	1	1	1	1	1	1	1	8-15
DIETISTAS	TARDES	1	1	1	1	1	1	1	15-20
AYUDANTES DE COCINA	MAÑANAS	2	2	2	2	2	1	1	8-15
AYUDANTES DE COCINA	TARDES	2	2	2	2	2	1	1	15-22
CAMAREROS	MAÑANAS	2	2	2	2	2	1	1	8-16
CAMAREROS	TARDES	1	1	1	1	1	1	1	16-22
AYUDANTES DE CAMAREROS	MAÑANAS	1	1	1	1	1	1	1	8-16
AYUDANTES DE CAMAREROS	TARDES	1	1	1	1	1	1	1	16-22

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

La empresa adjudicataria debe garantizar que cada emplate esté supervisado por un dietista, al mismo tiempo que debe existir presencia de este personal durante el tiempo de preparación y elaboración de los menús para controlar que este proceso cumpla con las especificaciones culinarias acordes con las indicaciones terapéuticas de la dieta. Igualmente, el dietista se responsabilizará de la elección de menús y de la entrevista con los pacientes para ofertarles la dieta adecuada.



El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario para el desarrollo de cualquiera de los objetos de este concurso, no tendrá derecho alguno respecto del Servicio Murciano de Salud, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a lo que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud ni el Hospital de la Vega Lorenzo Guirao de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

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.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal. La uniformidad habrá de ser aceptada por la dirección de la Gerencia del Área IX. 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, cafetería o planta, 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 del centro hospitalario.

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 llevará 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 antihigiénica.

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) n.º 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.

El trato al público en general, deberá ser 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 laborales como festivos. La lista del personal, con descripción, lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación.

Mensualmente, junto a la facturación de los menús servidos, se presentará copia de los TC1 y TC2, liquidados e ingresados, perteneciendo al periodo legal establecido. La Dirección del Hospital podrá comprobar que las personas que se encuentran trabajando corresponden con las que figuran en los documentos TC1 y TC2, para ello la empresa adjudicataria presentará un listado pormenorizado de los trabajadores y los periodos contratados.

Los daños que este personal ocasione en la Gerencia de de Área IX, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario, siempre a juicio de la Dirección de la Gerencia, 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.

La Gerencia de Área IX se reserva el derecho a exigir al contratista la prueba documental de que como resultado de los reconocimientos médicos a que, como empresa, le obligue la legislación vigente. No se deriva ninguna circunstancia que afecte a la prestación del servicio.

La Gerencia de Área IX podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiere a los servicios contratados.

La subrogación del personal contratado por el adjudicatario, una vez llegado el término del contrato, dependerá de lo que a tal efecto establece la normativa vigente.

Las relaciones laborales del adjudicatario con su personal deberán estar regidas por la legalidad vigente y en concreto por el Convenio del Sector, en ningún caso por convenios propios para la adjudicación.

5.- CONTENIDOS DEL SERVICIO INTEGRAL DEL SERVICIO DE RESTAURACION.

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

- Prestación del servicio de alimentación de pacientes y comedor de guardia.

- Prestación del servicio de cafetería de personal y público



- El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuestos a realizar cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, servicios de cóctail, vinos de honor, etc.). Estos servicios se efectuarán a instancias de la Dirección mediante acuerdo bilateral con la suficiente antelación y se facturarán con independencia del valor principal del contrato.

5.1- PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES Y COMEDOR DE GUARDIA.

La empresa adjudicataria se compromete a realizar, a su riesgo y ventura, la gestión completa del servicio de alimentación del Hospital de la Vega Lorenzo Guirao, bajo la supervisión del Jefe de Hostelería de la Gerencia, y deberá incluir:

- a) La gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stock, calidad, etc., necesarias para la prestación del Servicio contratado según especificaciones de calidades del **ANEXO V** y siguiendo las indicaciones de la Dirección del Centro con respecto a las calidades de materia prima y garantías de distribución de los proveedores.
- b) Recepción, almacenamiento, etiquetado y custodia de materias primas.
- c) La confección de la propuesta de menús y dietas, según las directrices que establezcan los servicios competentes a tal efecto del Hospital.
- d) Manipulación por parte del personal auxiliar de las materias primas, siguiendo las instrucciones aprobadas por la Dirección de Hostelería
- e) Emplatado centralizado de comidas en bandejas isotérmicas individuales por paciente.
- f) Gestión de petición de menú y dietas vía informática.
- g) Subida de carros de bandejas a las distintas plantas y reparto de las bandejas a las habitaciones de los pacientes Cuando se trate de pacientes en "aislamiento" los utensilios, bandejas desechables, y cubiertos y vasos de un solo uso. Al mismo tiempo se dejará para el final el reparto de este tipo de pacientes, bajo la supervisión del personal de Enfermería de las Unidades. No incluye el reparto por habitaciones de la



toma de media mañana ni el resopón, que será valorado en su caso como mejora.

- h) El contratista es responsable que la comida llegue en perfectas condiciones a cada paciente, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.
- i) Retirada de los carros de bandejas de las plantas y comprobación que no quedan bandejas en habitación de pacientes.
- j) Recogida de información de elección de Menú. Anotación de sugerencias e incidencias planteadas por el paciente en el momento de la retirada de la bandeja.
- k) Lavado posterior de las bandejas, vajilla y carros de cocina.
- l) Limpieza y acondicionamiento general de la cocina, cámaras, instalaciones y utillaje de distribución y reparto (carros, recipientes, etc.)
- m) Preparación de solicitudes especiales (manzanilla, zumos, etc.) con entrega inmediata.
- n) 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. Nº de habitación.
 - ✓ Servicio/Unidad.
 - ✓ Tipo de dieta y composición.
 - ✓ Fecha.
- o) Los gastos por los diferentes consumos (gas, electricidad, agua, etc.) por la cocina, serán individualizados mediante aparatos contadores y correrán de cuenta del adjudicatario.
 - p) La empresa adjudicataria pondrá a disposición de la Gerencia toda la documentación que se le requiera acerca de los productos utilizados, así como de los procesos de elaboración.
 - q) El adjudicatario se obliga igualmente a confeccionar los menús o dietas especiales que, por prescripción facultativa, le sean indicados, sometiéndose a la supervisión por el Centro a través del servicio encargado por la Dirección.



- r) La empresa adjudicataria se responsabiliza de la gestión del Servicio alimentario de los pacientes ingresados con la plantilla establecida. Así mismo se ocupará de la alimentación del personal con derecho a comida (personal de guardia).
- s) El responsable de la empresa adjudicataria será convocado y deberá participar en las reuniones a las que sea convocado por los responsables de la Gerencia de Área IX, cuya finalidad es la evaluación, seguimiento e introducción de medidas de mejora en las distintas cuestiones afectas al presente pliego. Deberá informar al Responsable del centro de las incidencias de todo tipo que puedan surgir durante la prestación del servicio que no garanticen la fiabilidad de lo comprometido.
- t) La empresa adjudicataria pondrá a disposición de la Gerencia de Área IX un programa informático suficiente y compatible con las bases informáticas de la misma, para la gestión y funcionamiento del servicio de cocina, permitiendo que la planilla de cocina sea remitida vía red desde las unidades de enfermería y elaborando una etiqueta por paciente con las características del menú prescrito por el facultativo responsable. Al mismo tiempo, debe permitir obtener información por parte de la Dirección del Centro para la gestión de los pacientes, costes de la prestación del servicio, contabilidad de las dietas, el recuento de alimentos extras y obtener estadísticas. El Software mencionado pasará a ser propiedad de la Gerencia de Área IX una vez finalizado el periodo de adjudicación.

Así mismo la empresa adjudicataria aportará el Hardware necesario para el funcionamiento dentro de las dependencias de la Cocina. Al igual que con el software, a la finalización del contrato, este hardware pasará a ser propiedad del Hospital. En un plazo no superior a 30 días contado desde la fecha de adjudicación, la empresa tendrá en marcha el programa informático *nuevo* de gestión de almacenes y gestión de dietas para entregar a los cocineros las fichas técnicas y tablas de los ingredientes de los distintos platos que se han de cocinar.

El adjudicatario aportará a su cargo todos los fungibles de estos equipos. En caso de avería de los equipos será la empresa adjudicataria la que busque los medios de hacer las planillas diarias de plantas y facilitar la



elección de menús a pacientes, no teniendo el centro Hospitalario obligación de intervenir en dicho proceso.

5.1. 1- Calidad de la materia prima.

La calidad de la materia prima será como mínimo la especificada en la relación del **Anexo V**.

El incumplimiento de este punto será causa de rescisión de contrato

ESPECIFICACIONES DE CALIDADES DE LA MATERIA PRIMA:

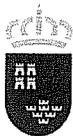
En el mencionado ANEXO V, junto a las calidades se relaciona el listado de productos que como mínimo deben estar disponibles para ser adquiridos por el contratista para la elaboración de los menús servidos en el Hospital, sin que esto impida que puedan aumentarse el listado tanto por la empresa adjudicataria como por la Dirección del Centro en cualquier producto que sea necesario para la elaboración de los menús. La empresa deberá solicitarlo por escrito debiendo ser autorizado por la Dirección.

En general, todos los artículos suministrados por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente, y en particular al "Codex Alimentarius". Los alimentos enlatados deberán además cumplir la normativa vigente en materia de etiquetado, envasado y registro sanitario.

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

Aportarán certificación específica determinando que son primeras marcas de mercado. En caso de no ser así serán rechazadas por la Dirección del Centro.

Recetario de todos los platos presentes en el MENU (ingredientes, formas de preparación, etc.)



Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad, siendo inspeccionados íntegramente por el personal cualificado del adjudicatario y personal del centro, que podrá rechazarlas tanto en el momento de su entrada en el Hospital, como en los almacenes, como en el momento de su entrega para su preparación. Igualmente este personal supervisará las materias primas en sus condiciones de almacenamiento, caducidad, etc. estableciendo directrices de almacenamiento que impidan cualquier desaprovisionamiento. Cuando la mercancía sea rechazada deberá ser retirada inmediatamente del Centro.

Las empresas deberán de estar en un radio de 80 Km. para suministrar el rechazado en el mismo día. Así mismo, deberá de tener 2 proveedores para cada uno de los géneros con objeto de garantizar el servicio. Sin perjuicio de lo anterior, en cuanto a calidad y características de la materia prima, se considera ventajosa la oferta que implemente el suministro de productos ecológicos, entendiéndose por tales únicamente aquellos que dispongan de la correspondiente certificación por los organismos competentes.

El número de dietas diferentes será el requerido por el Hospital variando el valor calórico así como la composición, textura y presentación que el centro estime oportuno para la alimentación de los pacientes y el personal de guardia.

El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del 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. 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:

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 maría, 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.

El diseño de este sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario en la Oferta Técnica, tendrá que adaptarse si así lo requiere el Hospital, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por el Hospital. Así mismo, la empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad citados en el apartado 5.4.- Programa de Calidad, del presente pliego.

5.1.2. - COMPOSICION DE LA PENSION ALIMENTICIA

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 conforme a la enfermedad del paciente.

Se atenderán las mejoras como resultado de estudio y análisis del resultado de satisfacción del paciente.

La pensión alimenticia estará formada por:

DESAYUNO: Contará de un líquido o lácteo del apartado A), mas un producto del apartado B) o un producto de apartado C).

- A) Café con leche, o descafeinado con leche, o malta con leche, o leche chocolateada, o producto lácteo, ó infusión, o zumo (brick 33cl).
- B) Galletas o biscottes o panecillo.
- C) Bollería distinta cada día

El café, el café descafeinado y el chocolate en polvo se darán envasado individual.

Se determinará el volumen de líquidos a aportar y el gramaje de la bollería.



MEDIA MAÑANA. Compuesta de una pieza o dos de fruta y bocadillos para las dietas híper calóricas e híper proteicas.

ALMUERZO Y CENA: Contará como mínimo:

- A) Ensalada, siendo distintas cada día de la semana, por tanto establecerá 7 variedades evitando la repetición a los pacientes. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva, sal y vinagre para ser aderezadas por el paciente.
- B) 1º plato: sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras y arroces, etc.
- C) 2º plato: carnes, pescados, huevos y derivados con la correspondiente guarnición.
- D) Postre: postre elaborado casero, dulce, fruta, lácteo o zumo.
- E) Pan, rosquillas, etc.
- F) Bebida: agua embotellada (33cl), zumo (brick 33cl), con su correspondiente vaso desechable.

MERIENDA:

- A) Café con leche o descafeinado con leche o malta con leche, o leche chocolateada o lácteo o infusiones o zumos (brick 33cl).
- B) Bollería distinta cada día o Sándwich o bocadillo. Se determinará el volumen de los líquidos a aportar y el gramaje de la bollería.
- C) Se le ofrecerá a los pacientes que así lo deseen la elección entre los distintos productos que componen la merienda, siempre de acuerdo con la prescripción dietética.

El café, el café descafeinado y el chocolate en polvo se darán envasado individual.

TOMA DE NOCHE: Se trata de una toma denominada de "resopón" que se ofertará a los pacientes al término de la cena para ser servida a las 23 horas.



Para la elaboración de este servicio, se solicitará de cada paciente al término de la cena, si desea o no el tomar este alimento a partir de las 23 horas.

Consta de: Café con leche o descafeinado con leche o malta con leche, o leche chocolateada o lácteo o infusiones o zumos.

Puede haber algunas dietas terapéuticas muy especiales (diabéticos) que contemplen más ingestas (dentro del número de calorías establecido). Estas dietas serán asumidas por el adjudicatario al coste del menú contratado, independientemente del número de ingestas que se establece para el menú normal.

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.

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.

5.1.3.- Menús

Existirá una carta de menús, la cual será aprobada por la Dirección de la Gerencia 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.



- ✓ Respecto a las dietas normales, además del anterior punto, se ofertará a los pacientes para su elección un MENÚ A LA CARTA (compuesto por ensalada, 15 primeros platos, 15 segundos platos y 5 postres), así como especificación y valoración en calorías, proteínas, hidratos de carbono y lípido.
- ✓ La no presentación de esta carta de menús llevará aparejada su desestimación.
- ✓ Materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas por el Hospital. Con carácter general todas las comidas serán preparadas en la cocina del Hospital.
- ✓ Menús especiales (Cena de los días 24 y 31 de diciembre y comida de los días 25 de diciembre y 1 y 6 de enero.). Por parte de la empresa se presentará un menú especial para estos días, dicho menú será definido por el Jefe de Cocina con el visto bueno de la dirección del centro y asumida la diferencia de su coste por la empresa adjudicataria...

Las empresas licitadoras presentarán una propuesta de modelo de menú y de menú a la carta que soporte la elección de menú que se debe presentar al paciente hospitalizado. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo del Hospital y del SMS y deberá tener un diseño atractivo para el comensal. Igualmente, y de acuerdo con los criterios de adjudicación del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) se valorará positivamente que las empresas licitadoras ofrezcan propuestas de elección de menús, utilizando las nuevas tecnologías de la información (por ej.: en el circuito cerrado de TV del centro, página Web del centro, etc.), posibilidades cuyo coste de puesta en marcha y mantenimiento, correrá a cargo exclusivo del licitador.

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 Responsable de Hostelería.

El adjudicatario debe proporcionar al Responsable de Hostelería 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.

5.1.4 – Comedor del Equipo de Guardia.

El adjudicatario habrá de presentar un listado de menús para el equipo de guardia, que será aprobada por a Dirección del Centro, con carácter previo al inicio del contrato, cuyo precio será el de adjudicación y con especificación de la composición de cada uno de los componentes de la pensión alimenticia. Dichos menús tendrán una rotación mínima de 15 días y se variarán 2 veces al año.

La Dirección del centro puede pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno.

El servicio será atendido por camarera/o.

La pensión alimenticia se compone de:

Comida y cena, que contendrá como mínimo:

Ensaladas variadas todos los días de la semana.

Tres primeros y tres segundos a elegir por el personal de guardia.

Postre: postres caseros, fruta o lácteos.

Café o infusión.

Pan.

Uno de estos elementos agua embotellada, cerveza, refrescos o vino de baja graduación.

La Dirección del Centro facilitará al adjudicatario el número diario de personas que componen el equipo de guardia.

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 si acuden a dicho comedor más personas que las establecidas en las hojas de guardia y comunicadas por la Dirección de Hostelería. Para la admisión de personal de Guardia al comedor, la Dirección del centro proveerá a cada uno de los trabajadores con derecho a pensión alimenticia, de un sistema de identificación (ticket fechado, listado u otro sistema que estime el Hospital) con



indicación del servicio al que pertenece, así como de que tipo de menú se trata (comida ó cena).

Se darán menús especiales los mismos días especificados para los de pacientes.

Fuera del servicio que se considera al personal de guardia, la empresa adjudicataria facilitará el Servicio de Desayuno a los servicios que determine la Dirección de la Gerencia. El precio de estos servicios se determinará de acuerdo con lo expresado en el apartado de "Extras".

Este servicio podrá estar compuesto por: café, leche, azúcar, zumos, bocadillos, lácteos, bollería, fruta y agua embotellada.

Este servicio de comidas, se hará igualmente en la cafetería de personal o donde designe la Dirección del Centro.

5.1.5. - Horario

La empresa adjudicataria está obligada a mantener presencia de personal todos los días desde las 7,30 horas de la mañana hasta las 22,30 h. de la noche. El horario estará sujeto a la distribución del trabajo y las necesidades del servicio, garantizándose en todo momento que los cocineros dispongan del personal auxiliar necesario para la preparación de las comidas.

En cuanto a los horarios de reparto de servicios será el siguiente:

Desayuno: de 8.15 a 9 horas.

Media mañana- 11 a 11:30*

Almuerzo / comida: de 13. a 14 horas.

Merienda: de 17.30 a 18 horas.

Cena: de 20 a 21horas.

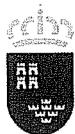
Toma de noche: 23 horas

*solo dietas diabéticas, híper calóricas e híper proteicas.

El comedor de la guardia tendrá un horario comprendido en:

Comida: de 14 a 16.00 horas.

Cena. 21 a 22 horas.



Las franjas horarias podrán ser modificadas por parte de la Dirección del Centro en media hora arriba o abajo.

5.1.6. – Alimentos extras y Peticiones autorizadas

- A) El adjudicatario recibirá la petición de Servicios, tanto de dietas como de alimentos extras, por los canales que la Dirección de la Gerencia apruebe a tal efecto, no pudiendo suministrar servicios solicitados por canales diferentes del citado ni bebidas o comida a pacientes.
- B) El adjudicatario no podrá preparar ni cocinar alimentos con finalidad distinta al objeto de este contrato.
- C) Los alimentos extras solicitados (zumos, leche, yogurt, etc.) que no de estén recogidos como complemento de la pensión diaria, serán ofertados en precios unitarios y en el correspondiente sobre que contenga la oferta económica.
- D) Otras posibles situaciones relativas al servicio no contempladas en estas condiciones y que por necesidades deban ser atendidas, se resolverán de mutuo acuerdo entre la Gerencia y el adjudicatario, tanto en sus aspectos cualitativos como cuantitativos y económicos, si bien se tomará en consideración cualquier otra posibilidad que sugiera el ofertante.
- E) El adjudicatario no podrá suministrar bebidas ni comidas a los pacientes ni a dependencia alguna del Hospital si no van solicitadas y autorizadas por el procedimiento administrativo que se establezca.

La Dirección de la Gerencia determinará a quien proceda autorizar en cada caso.

En lista adicional se adjuntarán como anexo los precios de facturación de los diferentes productos extras, la cual figurará en el sobre que contenga la oferta económica. Esta lista se ajustará al contenido del **Anexo VI** en el que se relacionan los alimentos extras mínimos y sus precios máximos.

Se indicará igualmente la calidad y gramaje de los mismos y su precio, el cual nunca rebasará el 10% del precio a mayorista.

Para su comprobación, la Dirección de la Gerencia de Área IX podrá pedir la factura del mayorista.



Los extras serán de las primeras marcas del mercado y serán las que finalmente se acuerden con la Dirección.

5.1.7 – Secuencia de la Dieta Hospitalaria

Los alimentos que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias del personal que las consuma.

DIETA GENERAL /BASAL (DIETA NORMAL):

La dieta general va dirigida al paciente hospitalizado cuya enfermedad no requiere una modificación terapéutica. Debe proporcionar una nutrición adecuada, con alimentos que el paciente pueda comer y le resulten agradables.

Como norma general, al elaborar cualquier dieta deben tenerse en cuenta las siguientes recomendaciones:

- 1) La ingesta total de grasa debería ser inferior al 30% de las calorías
- 2) La ingesta de grasa saturada debería ser inferior al 10% de las calorías
- 3) La ingesta de grasa poliinsaturada no debería exceder el 10% de las calorías
- 4) La ingesta de colesterol no debería exceder los 300 MG/día
- 5) La ingesta de hidratos de carbono debería constituir un 50% o más de las calorías, predominando los hidratos de carbono complejos
- 6) La ingesta de proteínas debería proporcionar el resto de las calorías.
- 7) La ingesta de sodio no debería exceder los 3 g/día.
- 8) La cantidad total de calorías debería bastar para mantener el peso corporal recomendado para el individuo.
- 9) Debe consumirse una gran variedad de alimentos.

En las dietas especiales para diabéticos, hipercolesterolemia, etc., se efectuarán las restricciones del número total de calorías o de los distintos grupos de nutrientes, indicadas en cada caso.



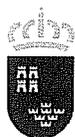
¿A QUE EQUIVALE UNA PORCION DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS?

Pan, cereales, arroz y pasta	1 rebanada de pan	30 g de cereales listos para tomar	Media taza de cereales, arroz o pasta cocidos
Verduras	1 taza de hortalizas crudas	Media taza de otras verduras cocidas o cortadas en fresco	Tres cuartos de taza de jugo vegetal
Fruta	1 manzana, plátano o naranja medianos	Media taza de fruta cortada, cocida o enlatada	Tres cuartos de taza de jugo de frutas
Leche, yogur y queso	1 taza de leche o yogur	45 g de queso natural	60 g de queso procesado
Carnes, aves, pescados, leguminosas, huevos y nueces	60-90 g de carne, ave o pescado magro cocidos	Media taza de leguminosas cocidas, un huevo o dos cucharadas soperas de manteca de cacahuete equivalen a 30 g de carne magra	

Plan de comidas de la dieta hospitalaria normal (2.500-3.000 calorías)

Tipo de alimento	Cantidad
Carne o sustitutivo de la carne	150-210 g
Leche o derivados lácteos	2-4 porciones
Cereales o almidones	6-11 porciones
Verduras	3-5 porciones
Frutas	2-4 porciones
Grasas	4-6 porciones
Dulces	0-2 porciones
Postres	0-2 porciones

DIETA LIQUIDA CLARA (=DIETA LIQUIDA):



Esta dieta proporciona alimentos claros y en estado líquido a temperatura ambiente. Su objetivo es proporcionar una fuente oral de líquidos fáciles de absorber, que no dejen residuo y reduzcan al mínimo la estimulación del tracto gastrointestinal.

Plan de comidas de la dieta líquida clara		
Desayuno	Comida	Cena
Zumo	Caldo	Caldo
Infusiones	Zumo	Zumo
Azúcar o miel	Infusiones	Infusiones
	Azúcar o miel	Azúcar o miel
Entre comidas pueden tomarse tentempiés con cualquiera de estos alimentos		

Dieta líquida clara: Alimentos recomendados	
Tipo de alimento	Producto
Sopa	Caldo claro sin grasas
Bebidas	Café, té (normales o descafeinados) y otras infusiones, bebidas de cereales, bebidas de frutas con sabor artificial
Frutas	Zumo de frutas (excepto zumos con pulpa, néctares, jugo de tomate y jugo de ciruelas)
Dulces	Azúcar, caramelos duros, miel.
Varios	Sal
Suplementos	Suplementos orales con elevado contenido calórico y libres de residuo

DIETA LIQUIDA COMPLETA (=DIETA SEMILÍQUIDA O SEMIBLANDA):

Proporciona alimentos en estado líquido o semilíquido a temperatura ambiente.



El objetivo de esta dieta consiste en administrar alimentación por vía oral a individuos incapaces de masticar, deglutir o digerir alimentos sólidos.

Plan de comidas de la dieta líquida completa		
Desayuno	Comida	Cena
Zumo	Zumo	Zumo
Cereales preparados refinados	Crema colada	Crema colada
Leche	Pudín, flan o natillas	Helado
Café, té, infusiones	Leche	Leche
Azúcar o miel	Café, té, infusiones	Café, té, infusiones
	Azúcar o miel	Azúcar o miel
	Sal	Sal

Dieta líquida completa: Alimentos recomendados	
Tipo de alimento	Producto
Sopa	Caldo, crema licuada o colada
Bebidas	Café, té (normales o descafeinados) y otras infusiones, bebidas de cereales, bebidas de frutas con sabor artificial
Carne	Ninguno
Grasas	Mantequilla, margarina, nata
Leche	Leche y bebidas que contienen leche**, yogur (sin semillas, ni frutos secos, ni trozos de fruta), cacao
Almidón	Cereales preparados refinados
Verduras	Jugo de verduras, puré de verduras
Frutas	Zumo de frutas*
Postres	Gelatina, sorbete, helado, natillas**, pudín**, polos
Dulces	Azúcar, caramelos duros, miel.
Varios	Sal, pimienta, condimentos suaves tolerados



Suplementos	Todas las fórmulas enterales líquidas de sustitución de comidas
<p>* Algunos pacientes quirúrgicos pueden no tolerar las bebidas y zumos carbonatados</p> <p>** Algunos pacientes muestran durante el postoperatorio una intolerancia transitoria a la lactosa. Puede modificarse la dieta introduciendo leche con lactosa hidrolizada o productos sin lactosa</p>	

DIETAS DE CONSISTENCIA MODIFICADA:

1) DIETA EN PURÉ: La dieta en puré incluye alimentos líquidos, en puré y colados. Su objetivo consiste en proporcionar alimentos que no precisen masticación y resulten fáciles de deglutir.

Plan de comidas de la dieta en puré	
Desayuno	Comida y cena
Zumo	Crema
Cereales preparados refinados	Carne o ave triturados y colados
Leche	Puré de patatas con salsa
Café, té, infusiones	Puré de verduras
Azúcar o miel	Puré de frutas
	Postre
	Leche
	Zumos
	Café, té, infusiones
	Azúcar, sal, pimienta y otros condimentos

Dieta en puré: Alimentos recomendados	
Tipo de alimento	Producto
Sopas	Caldo, crema o puré
Bebidas	Todas
Carne	Carne o ave en puré o pasados por la licuadora
Queso	Empleado en una salsa, sopa o guiso pasado por la licuadora, requesón



Grasas	Mantequilla, margarina, nata o sustitutos de la nata, aceite, salsa de carne, salsa bechamel, nata montada.
Leche	Leche y bebidas que contienen leche, yogur (sin semillas, ni frutos secos, ni trozos de fruta), cacao
Almidón	Cereales preparados refinados, puré de patatas
Verduras	Coladas o en puré, jugo de verduras,
Frutas	Coladas o en puré, zumo de frutas
Postres	Gelatina, sorbete, helado (sin semillas, ni frutos secos, ni trozos de fruta), natillas, Pudín, polos.
Dulces	Azúcar, caramelos, miel, gelatina, condimentos
Varios	Todos los condimentos

Dentro de este tipo dietas, están las dietas por **TURMIX**, en este caso, el contratista adquirirá triturados industriales y homogeneizados, de marcas de garantía, conformes con la norma de aseguramiento de sistemas de la calidad UNE-EN-ISO9001-94. Previo a su adquisición, el producto deberá ser presentado al Responsable de Hostelería del Centro para su aprobación, el coste económico para el Hospital irá incluido en el precio de la dieta alimentaria diaria.

2) DIETA BLANDA: La dieta blanda aporta alimentos íntegros de consistencia blanda ligeramente condimentados y con un contenido de fibra moderadamente bajo.

Dieta blanda: Alimentos recomendados	
Tipo de alimento	Producto
Sopas	Caldo, crema, sopa ligeramente condimentada
Bebidas	Todas, EXCEPTO LAS GASEOSAS
Carne	Carne, pescado o ave tiernos, huevos, requesón, queso sazonado suave, manteca



	de cacahuete, guisos ligeros
Grasas	Mantequilla, margarina, nata o sustitutos de la nata, aceites, salsas.
Leche	Leche y bebidas que contienen leche, yogur (sin semillas, ni frutos secos), cacao
Almidón	Cereales preparados o refinados listos para tomar, patatas, arroz, pastas, pan blanco de trigo refinado, panecillos o crackers
Verduras	Verduras blandas cocidas, lechuga y tomate. Limitar la ingesta de verduras flatulentas y maíz de grano entero.
Frutas	Fruta cocida o en conserva, fruta fresca blanda, zumo de frutas
Postres	Gelatina, sorbete, helado (sin frutos secos), natillas, pudín, tarta, galletas sin nueces o coco, polos.
Dulces	Azúcar, caramelos, miel, gelatina
Varios	Condimentos ligeros

Plan de comidas de la dieta blanda		
Desayuno	Comida	Cena
Zumo o fruta	Sopa	Sopa
Cereales o galletas	Carne o pescado	Guiso
Huevo	Puré de patatas	Verduras cocidas
Tostadas	Verduras cocidas	Fruta en conserva
Mantequilla o margarina	Fruta en conserva o zumo	Pan
Leche	Pan	Mantequilla o margarina
Café o té	Mantequilla o margarina	Postre
Nata y azúcar	Postre	Leche (opcional)
Gelatina o miel	Leche (opcional)	Nata y azúcar
	Bebida	
	Nata y azúcar	
	Café, té, infusiones	



Dentro de este tipo de dieta se deberá tener especial atención cuando se prescriba la **DIETA BLANDA MECANICA**. Siendo esta una dieta para paciente con dificultad en la masticación, por lo que sus componentes deben ser compatibles con la facilidad en cuanto a masticación y deglución.

SECUENCIA ALIMENTARIA TRANSICIONAL EN EL POSTOPERATORIO:

Las dietas incluidas en los regímenes postoperatorios habituales son la dieta líquida clara (=dieta líquida), la dieta líquida completa (=dieta semilíquida o semiblanda), la dieta blanda y la dieta normal. El ritmo de progresión de una a otra depende del tipo de intervención y de la respuesta del paciente.

DIETAS ESPECIALES:

1) DIETA SIN GRASAS (líquida, blanda, normal,...): Las mismas dietas antes descritas pero sin alimentos del grupo de las grasas, con lácteos descremados, carne y pescado magros y aves cocinadas sin piel.

2) OVO-LACTO-FARINACEA: Se trata de una dieta blanda, utilizada en los pacientes ulcerosos o con hemorragias digestivas y que consta de los siguientes alimentos:

- Leche.
- Productos lácteos (flan, natillas, yogurt, helado, queso fresco).
- Huevos (pasados por agua, escalfados o en tortilla francesa)
- Cereales (pan, galletas, magdalenas, papillas de cereales).
- Puré de patata.

3) DIETA DE GASTRECTOMIZADO (DE RESECADO GASTRICO O ANTIDUPING):

Se trata de una dieta blanda repartida en 4-5 tomas según la tolerancia del paciente y con las siguientes restricciones:

- Evitar el azúcar, la miel, el almíbar y otros alimentos con elevado contenido en azúcar.
- Evitar la leche y otros productos que contengan lactosa.
- Limitar la ingesta de alimentos líquidos durante las comidas. Debe estimularse la adecuada ingesta de líquidos fuera de las comidas principales, para evitar la deshidratación.



4) DIETA RICA EN RESIDUOS: Se trata de una dieta normal, con predominio de alimentos ricos en fibra (legumbres, verduras y hortalizas, frutas) e integrales.

5) DIETA ASTRINGENTE.

6) DIETA DE PROTECCION GASTRICA. Se trata de una dieta blanda sin excitantes (no café, no té, ni bebidas con cola y condimentos suaves)

7) DIETA DE DIABETICO. Se trata de un tipo de dieta administrada a este tipo de enfermos.

Como características a tener en cuenta de estos pacientes son la siguientes:

-Pueden precisar de 5 o 6 tomas diarias (desayuno, ½ mañana, comida, merienda, cena y 24 horas)

El aporte calórico es de 1500 kcal si no se comunica lo contrario.

La distribución de los nutrientes debe ser la apropiada a este tipo de enfermos, teniendo especial cuidado a la hora de introducir alimentos permitidos a diabéticos el componente social para evitar confusiones (flan diabético, y otros postres) se deberá informar que se trata de alimentos para diabéticos.

8) DIETA SIN SAL. Englobaría cualquier tipo de dieta especificada anteriormente con la característica de no incluir sal entre sus condimentos

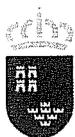
9) DIETAS PEDIATRICAS En este apartado se incluyen cuatro diferenciaciones:

- **Niño mayor de 10 años.** Dieta variada de 2500 a 3000 cal.
- **Niño mayor de 7 años.** Dieta variada de 2000 a 3000kcal.
- **Niño de 2 a 7 años.** Dieta variada de 1300 a 1700 cal.
- **Niño menor de 2 años** Opción POTITO.

10) OTRAS DIETAS ESPECIALES. En este apartado se incluyen aquellas dietas especiales que siendo distintas de las anteriores, sean prescritas por los Facultativos del centro acordes con las necesidades del paciente. En este grupo encontraremos dietas por ejemplo, de 2000 calorías en pacientes diabéticos sin nefropatía, de 1600 cal de diabéticos sin nefropatía, dietas hipocalóricas, dieta laxante, dieta vegetariana, dieta maternal etc.

5.2.- EXPLOTACION DEL SERVICIO DE CAFETERIA

5.2.1.- Menús y Cartas:



Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español y en cuanto a su calidad se utilizará la misma que viene reflejada en el Anexo V y en caso de adquirir otro tipo de materia prima esta debe ser aprobada por el Responsable de Hostelería.

En la oferta se debe contemplar la elección de menú diario entre dos alternativas. Que serán aprobados previo al inicio del contrato por la Dirección de la Gerencia. En la misma se debe indicar:

- Relación de menús, a elegir entre un mínimo claramente diferenciado de tres primeros, tres segundos platos y postres diversos, con una rotación mínima de 15 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno. Y relación de menú a la carta, en ambos casos se tendrá en cuenta las costumbres de la dieta mediterránea.
- Materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas en el Hospital.
- Oferta de artículos que figurará en la carta de la cafetería (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 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 en la elaboración
- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).
- El adjudicatario se obliga a tener un Libro de Reclamaciones a disposición del público, cuya existencia será anunciada en lugar visible de la cafetería. El mismo será diligenciado por la Dirección del Centro. Así mismo, el adjudicatario, queda obligado a dar cuenta a la Dirección del Centro o persona en quien delegue, de cualquier anotación que se haga, por parte de los usuarios del servicio, en las 24 horas siguientes de producirse.
-

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.



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

La elaboración de los productos utilizados tanto en la carta como en el menú deberá seguir la normativa vigente, tanto a nivel estatal como autonómico.

Se adjunta en **Anexo VII**, relación de precios máximos (IVA incluido) de Cafetería de Personal y de Público

5.2.2.- Horario de servicios.

El adjudicatario mantendrá en servicio las cafeterías durante el horario de 7,30 a 22,30 horas, de forma ininterrumpida. Se aceptarán propuestas para la ampliación de este horario.

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

- Comida 13,30 a 16 horas.
- Cena 20,00 a 22 horas.

Estará prohibido 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.

5.2.3.- Servicios especiales.

El adjudicatario realizará cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (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.

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. - LIMPIEZA

La limpieza de la cocina y cafeterías, así como los materiales necesarios para llevarla a cabo serán por cuenta de la empresa adjudicataria, quien debe mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y especialmente en un Hospital ajustándose en todo momento a las indicaciones que se efectúe desde la Dirección del Centro.

Todos los productos de limpieza y /o desinfección deberán ser necesariamente aptos para su empleo en establecimientos sanitarios. Supervisados y aprobados por el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital.

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

Así mismo, el adjudicatario mantendrá limpias y expeditas 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.

Tal y como consta en el Punto 5.1.1 -Calidad de la materia prima-, y como uno de los planes del Programa de requisitos, el adjudicatario contratará los servicios de una empresa especializada en desinsectación y desratización para que



haga la programación periódica para realizar la prevención necesaria así como los tratamientos correctivos en el caso de que sean necesarios. En caso de necesidad, estas acciones se efectuarán simultáneamente con las desinsectaciones y desratizaciones que realice el Hospital. Copia del comprobante de la realización de estas actuaciones se entregará a la Dirección del Centro.

Como en el caso anterior, las empresas licitadoras presentarán un plan detallado de limpieza, que debe incluir, como mínimo las citadas en los párrafos precedentes y todas aquellas que estimen necesarias para mantener el nivel de higiene. Se estará a lo estipulado en la normativa vigente así como a la normativa ISO 14001 MEDIOAMBIENTAL en aquellos aspectos que pueda ser de aplicación.

5.4. - PROGRAMA DE CALIDAD

La empresa adjudicataria presentará un programa detallado de control de calidad junto con la oferta técnica. Este programa deberá recoger las actuaciones necesarias a fin de conseguir en el plazo de un año la acreditación ISO 9001 para el Servicio de Cocina del Hospital de la Vega Lorenzo Guirao. La no obtención de dicha certificación podrá ser motivo de rescisión del contrato, salvo que quede demostrada la imposibilidad de su no obtención por causas imputables al Hospital.

La metodología de trabajo para la elaboración de este programa de calidad debe ser comunicada a la Dirección del Centro, para su aprobación, como máximo 30 días después de la adjudicación.

Se establecerá por parte del adjudicatario un plan de Prevención de Riesgos Laborales, debiendo presentarlo en la memoria técnica.

5.5. -CONTROL BACTERIOLOGICO

El adjudicatario presentará un Plan de Muestreo Microbiológico que incluya al menos análisis mensuales de control de materia prima, comida preparada lista para el consumo y superficies cuyos resultados deberá remitir al responsable del seguimiento del contrato designado por el hospital.



Si es necesario dichos controles podrán desencadenar una reacción organizada a nivel del establecimiento o del proceso.

5.6. - PLAN DE FORMACION

Tal y como consta en el Punto 5.1.1.- Calidad de la materia prima-, y como uno de los planes del Programa de requisitos, el adjudicatario presentará un Plan de Formación de tal manera que el personal manipulador de alimentos quede 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) n.º 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.”

6- MAQUINAS DE VENTA AUTOMATICA.

Las empresas licitadoras presentarán una propuesta en la que se detallará el tipo, características y el número de las máquinas que pretenden instalar, artículos que expiden y las zonas que se proponen para su ubicación. Se tendrá en cuenta que al menos las máquinas a instalar se deben clasificar en:

- a) máquinas de bebidas calientes
- b) máquinas de bebidas frías
- c) máquinas de sólidos.

Las máquinas de vending serán un complemento al servicio de cafetería y se pretende conservar igual número de máquinas (13) existentes en la actualidad en el Hospital de la Vega Lorenzo Guirao e incluirlas en los Centros de Salud del Área, con un mínimo de dos máquinas (una de frío y otra de caliente) en cada uno de los cuatro centros existentes, en concreto:

- Centro de Salud de Cieza Este.
- Centro de Salud de Cieza Oeste.



- Centro de Salud de Cieza Abarán
- Centro de Salud de Cieza Blanca.

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

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidas bebidas alcohólicas.

En el supuesto de máquinas de sólidos, la reposición de los productos debe ser diaria.

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 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.

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, de conformidad con la política de restringir los productos ricos en azúcares, sal y grasas saturados en centros sanitarios. En la



oferta deberá detallarse el tipo de productos a utilizar, así como su denominación comercial.

No obstante, la Dirección del Hospital podrá revisar periódicamente los productos que se expendan a fin de aconsejar o no su uso en el recinto sanitario.

En **Anexo VIII**, se acompaña relación de productos y precios (IVA incluido) máximos de los mismos, a expender en las mencionadas máquinas.

7.- GESTION DE RESIDUOS.

La Gerencia de Área IX Vega Alta del Segura tiene establecido un Sistema de Gestión Integrado por el que se controlan y revisan todas las actuaciones relevantes con posible repercusión sobre el medio ambiente. Dicho sistema se esta implantando siguiendo las recomendaciones medioambientales de la *Norma UNE-EN ISO 14001:2004* "Sistema de Gestión Medioambiental", la cual exige que además de actuaciones propias, se tengan en cuenta las de las empresa contratadas o proveedores para la realización de obras o servicios que incidan sobre el medio ambiente.

Por otra parte, una de las bases de dicho Sistema es la Política de Gestión de la empresa, documento de carácter público mediante el cual la organización se compromete a extender las exigencias medioambientales y los controles a las empresas contratistas que actúen en su nombre.

Nuestro sistema obliga al cumplimiento de estas Condiciones Medioambientales para los Subcontratistas y a todas las empresas que realicen obras y servicios en La Gerencia de Área IX Vega Alta del Segura y la aceptación de las mismas como condición previa e indispensable para la adjudicación de dichas obras o servicios.

Así mismo, en los trabajos que determine, La Gerencia de Área IX Vega Alta del Segura, la empresa subcontratada deberá cumplir con los requisitos del Sistema de Gestión Integrado de la empresa en lo referente a la gestión de residuos, para ello el Responsable de Gestión comunicará las pautas para la buena gestión de residuos según lo especificado en los oportunos procedimientos.



A continuación se relacionan algunas de las prácticas a las que el Contratista se compromete para la consecución de una buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de escombros, envases, embalajes, basuras, chatarra y todo tipo de residuos generados en la zona de trabajo.*
- Señalización de zonas y residuos con especial impacto medioambiental.*
- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.*
- Uso de contenedores y bidones cerrados, señalizados y en buen estado.*
- Segregación de los residuos generados.*
- Prohibición de fuegos, baldeos o abandonos incontrolados.*
- Prevención de emisiones de polvo u otras sustancias en transportes de materiales.*

La gestión de los residuos derivados del desarrollo de la presente prestación de servicios se realizará en base a los que establece:

- Plan General de Medioambiente de la Gerencia de Área IX.
- Norma UNE-EN ISO 14001:2004 Apdo. 4.4.6.
- Ley de Contratos de las Administraciones Públicas

Las condiciones medioambientales son las siguientes:

7.1. El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el estricto cumplimiento de la legislación medioambiental comunitaria, estatal, autonómica y local vigente que sea de aplicación a los trabajos contratados. El adjudicatario deberá cumplir los procedimientos y protocolos de la Gerencia que le sean aplicables, para lo cual se le harán llegar copias de los documentos oportunos. Estos procedimientos y protocolos son los siguientes:

Requisitos Legales y otros Requisitos aplicables al Servicio o producto
Política Medioambiental
Manual de Gestión Interna de Residuos.



- 7.2 Los residuos generados, tanto en la cocina como en la cafetería, así como los derivados del uso de máquinas de venta automática 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 o metal y materia orgánica. En el caso de residuos que sí requieren tratamiento externo específico, como es el caso de los aceites, la retirada y el tratamiento se realizarán por un gestor externo especializado y autorizado para esta actividad siendo su coste asumido por la empresa adjudicataria en su totalidad
- 7.2. El contratista cumplirá la normativa vigente en lo que respecta a la recogida y traslado al almacén final de estos residuos. 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 abocamiento al suelo, debiendo utilizar los circuitos de sucio que a tal efecto estipule la Dirección del Centro.
- 7.3. 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. La Gerencia valorará positivamente el conjunto de medidas organizativas dirigidas a la minimización de dichos residuos, las cuales serán explicadas en las ofertas presentadas por las empresas licitadoras. El adjudicatario se compromete a informar inmediatamente a la Gerencia sobre cualquier incidente que se produzca en el curso de los trabajos. La Gerencia podrá solicitar un informe escrito referente al hecho y a sus causas.
- 7.4. Todos los materiales necesarios para la clasificación y retirada de residuos (bolsas, contenedores, etc.) correrán a cargo del Contratista.
- 7.5. En los lugares en que se ubiquen las máquinas de venta automática, existirán recipientes, debidamente identificados, con los residuos a contener a fin que se puedan clasificar debidamente. En el diseño de los mismos, se estará a la normativa que dicte la Dirección de la Gerencia de Área IX Vega Alta del Segura..



7.6 El adjudicatario responderá de cualquier incidente por él causado. La Gerencia se reserva el derecho a repercutir sobre el adjudicatario las acciones y gastos que se originen por el incumplimiento de sus obligaciones de carácter medioambiental. Para evitar tales incidentes, el adjudicatario adoptará las medidas preventivas 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 residuo, con extrema atención a la correcta manipulación de los residuos peligrosos. Sobre la persona designada por el adjudicatario recaerá la responsabilidad de la observación de estas condiciones de carácter medioambiental. Dicho responsable podrá ser requerido por la Gerencia ante cualquier incidencia de carácter medioambiental.

7.7 Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad del adjudicatario, deberán ser retirados de las instalaciones, bajo su responsabilidad, de acuerdo a las prescripciones legales vigentes, comunicando dicho trámite a la Gerencia. En particular, el adjudicatario se hará cargo de los siguientes residuos:

Residuos tóxicos y peligrosos.

Residuos de construcción y demolición

8.- NORMAS SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

El adjudicatario se obliga a cumplir y hacer cumplir el contenido de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y todos los reglamentos que la desarrollan con respecto a sus trabajadores, así como todas las normas en materia de seguridad e higiene en el trabajo. El será el único responsable de tales incumplimientos, por lo que mantendrá indemne al Servicio Murciano de Salud por cualquier daño o perjuicio que se derivase de los mismos.

La Gerencia de Área IX podrá solicitar al adjudicatario una copia de los resultados obtenidos en los reconocimientos médicos que, de acuerdo con la legislación vigente, se practiquen a los empleados que presten el servicio, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la



Legislación en de Prevención de Riesgos Laborales y la Protección de Datos, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

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

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

9.- ORGANIZACIÓN Y REQUISITOS DE CONTENIDO PARA LA PRESENTACION DE LAS OFERTAS TECNICAS.

La documentación técnica se aportará únicamente en formato digital, acompañada de un escrito de remisión de la misma firmada por la persona que presenta la oferta. A tal efecto, se incluirán en el sobre correspondiente dos copias de dicha documentación (en dos soportes CD, DVD o PENDRIVE) en formato pdf. La extensión máxima será de 200 páginas, en letra Arial, tamaño 12 puntos, con párrafo interlineado sencillo. Se incluirá un resumen de las propuestas técnicas, con una extensión máxima de 5 páginas. Las limitaciones de número de páginas se aplican únicamente a la redacción de las ofertas, pudiéndose incorporar anexos sin limitación de extensión, en los que se adjunte la información adicional: copias de certificados, cualificaciones, documentos gráficos, fichas técnicas y de seguridad de productos, especificaciones técnicas del fabricante, etc.

9.1. INDICE Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS.

9.1.1.-Presentación de la Empresa. Dossier corporativo, incluyendo aspectos tales como, actividad principal, sede social, focalización de la actividad de la empresa en el marco del servicio objeto de la prestación, experiencia en centros sanitarios. No superior a 3 paginas.



9.1.2.- Inversión a realizar, con indicación de las características técnicas de los equipos, materiales y obras de acondicionamiento a través de los cuales se daría cumplimiento a los requisitos establecidos en el apartado. Se incluirá igualmente el cronograma de entrega y instalación y puesta en marcha de los equipos y materiales.

9.1.3.- Memoria Técnica y Organizativa del Servicio, con indicación de los recursos humanos y materiales necesarios para la prestación del mismo. Además de los exigidos como mínimos en el PPT, se aportará indicación y especificación de los recursos humanos y técnicos adicionales que se incorporaran.

9.1.4.- Proyecto Organizativo del personal, recursos humanos. Plan de Formación y de Prevención de Riesgos.

9.1.5.- Recepción, almacenamiento, custodia y calidad de la materia prima. Se aportará cuanta información sea necesaria para evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente PPT(proceso de compra, organización logística, control de calidad y recepción de la materia prima, fichas de especificaciones técnicas y certificaciones, relación de proveedores, ubicación geográfica de los proveedores en especial de productos frescos etc.

9.1.6.- Elaboración de Dietas y Condiciones Dietética. Se incluirá la información conveniente para evaluar el grado de adecuación y los recursos y medios que se pondrán a disposición del servicio para dar cumplimiento a la gestión de aprovisionamiento y garantías de condiciones dietéticas.

9.1.7.- Plan de Menús, incluirá todo lo referente a los menús, carta de menú, relación de dietas basales y menús completos, menús especiales, justificación de la adecuación nutricional. Tanto a lo referente a los menús de pacientes, como comedor de personal de guardia.

9.1.8.- Servicio de Habitaciones y Reparto, que incluirá descripción pormenorizada de servicio de habitaciones , planificación y condiciones para la distribución de alimentos, recogida de bandejas, recogida de menú y gestión de comunicaciones directas de pacientes en relación al servicio, uniformidad del personal, etc.

9.1.9.- Plan de Limpieza y Gestión de Residuos, con inclusión del programa de de limpieza y desinfección de locales, instalaciones y equipos, gestión ambiental y de residuos, control bacteriológico y APPCC conforme a la normativa vigente. Se aportará documentación técnica relativa a los contenedores específicos a aportar, las responsabilidades para el manejo y limpieza de los mismos, etc.

9.1.10.- Plan de mantenimiento preventivo y correctivo, de toda la maquinaria y mobiliario y de conservación de aparatos, equipos, instalaciones y locales.

9.1.11.- Plan de control de calidad, asesoramiento y apoyo técnico a la implantación y mantenimiento de los sistemas de gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria

10.- 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.

Cieza a 2 de junio de 2014

Dirección de Gestión y Servicios Generales

Jefe de Servicio de Hostelería



Fdo: Dª M. Carmen Sarabia Bermejo

Fdo: Dª. Concepción Marin-Blázquez Ríos



ANEXO III-a- COCINA

MENAJE

DESCRIPCION	MODELO	CANTIDAD
TENEDOR	TM	100
CUCHARA	CM	100
CUCHILLO	CUM	100
FUENTE ACERO OVAL DE 40 Cms	FUEOVAL 40	12
FUENTE ACERO OVAL DE 50 Cms	FUEOVAL 50	12
SOPERA EN ACERO	SOP	2
CAZO DE SERVIR EN ACERO	CAZSER	15
CUCHARA DE SERVIR EN ACERO	CUHSER	15
PINZAS DE SERVIR	PINSER	15
FLANERO ACERO	FLAN-A	50
SARTEN DE 24 Cms.	SAR-24	3
SARTEN DE 28 Cms.	SAR-28	3
SARTEN DE 32 Cms.	SAR-32	3
SARTEN DE 2 ASAS DE 40 Cms	SAR-40 2/AS	2
SARTEN DE 2 ASAS DE 50 Cms	SAR 50 2/AS	2
CAZO DE ACERO DE 12 Cms	CAZA 12	3
CAZO DE ACERO DE 14 Cms	CAZA 14	3
ESPUMADERA DE ACERO DE 12 Cms	ESPU 12	3
ESPUMADERA DE ACERO DE 14 Cms	ESPU 14	3
ARAÑA DE 20	ARA 20	3
ARAÑA DE 24	ARA 24	3
CHINO DE ACERO 26	CHI 26	1
COLADOR DE 20	COL 20	1
COLADOR DE 26	COL 26	1
PUNTILLA	PUNTI (Acero)	2
CUCHILLO CEBOLLERO DE 10	CUCEBO 10	2
CUCHILLO CEBOLLERO DE 15	CUCEBO 14	2
TIJERAS COCINA	TIJCOC	2
TIJERA POLLO	TIJPOLL	2
ESPATULA PASTELERO 25	ESPERO 10	2
PALA PLANCHA	PAL	2
ESPATULA PLANCHA	ESPPLA	2
MACHETA	MACH	2
RALLADOR CUADRADO	RALLA	2
ABRELATAS EXPLORADOR	ABREL	4
MORTERO	MORTER	2
OLLA ACERO	45*47	3
	36*38	2



OLLA ACERO		
OLLA ACERO	37*32	1
OLLA ACERO	42*25	2
OLLA ACERO	47*14	1

BANDEJAS ISOTERMICAS Y CUBIERTAS

DESCRIPCION	MODELO	CANTIDAD
BANDEJA ISOTERMICA CON TAPA	ZP	80
PLATO LLANO	903041 CI	80
BOL DE SOPA	903042 CI	80
TAPA PARA BOL	903043 CI	80
BOL DE POSTRE	903044 CI	80
BOL ENSALADA	903045 CI	80
BANDEJA GASTRONORM	GNT 1/1-40	6
BANDEJA GASTRONORM	GNT 1/1-65	6
CUBETA PERFORADA C/ASAS	GNC 1/1-65	4
CUBETA GASTRONORM C/ASAS Y TAPA (Grande)	GNB 11150	9
CUBETA GASTRONORM C/ASAS Y TAPA (Pequeña)	GNB 12150	6

MAQUINARIA

DESCRIPCION	MODELO	Medidas Mts.	CANTIDAD
-------------	--------	-----------------	----------

DISTRIBUCION

CINTA TRANSPORTADORA A CORDONES	STACE	4*0,5*0,9	1
CARRO DE BANDEJAS ISOTERMICAS	CSB/50	1,5*0,56*1,75	4
CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS	CTB/24-D	0,825*0,435*1,525	6
CARRO DISPENSADOR CERRADO	CRC/N-50	0,795*0,67*0,90	2
CARRO DISPENSADOR CALIENTE	CRC/R-2	1,040*0,67*0,90	1
CARRO CALIENTE BAÑO MARIA	CVB/3	1,185*0,665*0,90	2
CARRO CALIENTE BAÑO MARIA	CVB/2	0,84*0,665*0,90	1
CARRO DISPENSADOR CALIENTE	CRC/4P	0,795*0,67*,090	1
CARRO DE TRANSPORTE	CPM093	0,625*0,625*0,975	1

CONDIMENTACION

MESA DE TRABAJO CON CAJON Y ENTREPAÑO	TG-2000S	2*0,70*0,90	1
MARMITA CILINDRICA A GAS	HPN/GD 811	0,80*0,90*0,85	1
CAMPANA CENTRAL DE HUMOS CON FILTRO DE GRASA	EC-22/34	3,40*2,20*0,40	1
HORNO A CONVECCION CON KITT GUIAS PARA SOPORTE Y SOPORTE		0,90*0,90*0,95	1



FREIDORA A GAS	HFR/G 810	0,80*0,90*0,85	1
COCINA A GAS CON DOS HORNOS	HCG/G 1610	1,60*0,90*0,85	1
COLUMNA DE AGUA ORIENTABLE	H CO H20	0,50*0,45*0,70	1
FRY-TOP A GAS			1
ELEMENTO NEUTRO CON BASE Y PUERTA	HN 400	0,40*0,90*0,23	2
BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTA	V 400	0,40*0,90*0,62	2
MESA REFRIGERADA	TRN/220-P	2,294*0,70*0,85	1

PREPARACIONES

CORTADORA DE FIAMBRES	M-300		1
MESA DE TRABAJO CON DOS CAJONES Y ENTREPAÑO	TG-2010S	2*0,70*0,90	3
FREGADERO DOS SENOS CON GRIFO DE PALANCA, 4 SIFONES Y ENTREPAÑO	LG-1426S	1,40*0,70*0,90	2
MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO	TG-1810S	2*0,70*0,90	2
LAVAMANOS A PARED C/VALVULA TERMOSTATICA		0,50*0,50*1,10	1
RELOJ DE PARED			1
DOSIFICADOR DE JABON DE 1 LITRO	DD		2
MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO	TG-1610S	1,60*0,70*0,90	2
PICADORA DE CARNE	ST-22		1
TABLA DE TROCEO	24/P	0,60*0,40*0,02	5
ENCIMERA ESQUINA	TG-AS	0,75*0,75*0,90	1
FREGADERO CON GRIFO DE PALANCA, SIFON Y ENTREPAÑO	LG-716S	0,70*0,70*0,90	2
CORTADORA VEGETALES CON 6 DISCOS Y 2 REJILLAS PARA PATAS	TRS III		1
PELADORA DE PATATAS CON SOPORTE	PL8		1
MESA DE TRABAJO ESPECIAL	TG-1510E	1,50*0,70*0,90	1
MESA DE TRABAJO	TG-1410S	1,40*0,70*0,90	2

LAVADO VAJILLA

MESA ENTREGA C/2 ORIFICIOS Y ESTANTE	TS2/D	2,30*0,95*0,85	1
MESA DE PRELAVADO CON CUBA CON KITT DE DUCHA SOBRE ENCIMERA	A/TV8	0,80*0,64*0,875	1
LAVAVAJILLAS CESTO DE ARRASTRE CON CURVA DE DESCARGA 90° MECANIZADA	RT100EDECO	1,725*0,80*1,48	1
CESTO PARA VASOS	CEB1620	0,50*0,50	3
CESTO PARA VASOS	CEB3615	0,50*0,50	3
CESTO PARA CUBIERTOS (Beige)	CEP100		3
CESTO PARA TAZAS (Azul)	CET24	0,50*0,50	2
CESTO PARA BANDEJAS	CEV7	0,50*0,50	4
MESA DE RODILLO SOBRE PATAS	A/RF11	2,10*0,64*0,875	1
ESTANTERIA SUELO	S3-159	1,59*0,55*1,80	2

PLONGUE

ESTANTERIA SUELO	S3-119	1,19*0,55*1,80	2
------------------	--------	----------------	---



FREGADERO DE OLLAS CON GRIFO DUCHA PALANCA EN ENCIMERA Y SIFON	VLP-1802S	1,80*0,70*0,90	1
MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO	TG.1010S	0,95*0,70*0,90	1

ALMACEN VAJILLAS

mm.

ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SL-13045	1245*395	2
ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SL-15045	1445*395	4

CAMARAS FRIGORIFICAS

ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SL-13045	1245*395	3
ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SL-15045	1445*395	3
ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SL-11045	1045*395	2

ALMACEN

ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SLG-15045	1445*395	8
ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SLG-9845	925*395	1

RECEPCION MERCANCIAS

Mts.

BASCULA AUTOMATICA DE 10 Kg.	A-1B/100		1
CARRO	CPB091	0,97*0,60*0,90	1



ANEXO-III B INVENTARIO CAFETERIA

CAFETERIA

OBJETO	CANTIDAD	MEDIDA
MESAS	41	70*70
MESAS	4	70*120
SILLAS RIPAY	58	
SILLONES RIPAY	44	
TABURETES	14	
VITRINA EXPOSITORAS MURAL	2	
VITRINA SOBRE-BARRA FRIA	2	
VITRINAS TAPAS ORO	6	
CAFETERA 3 GRUPOS*	1	
CAFETERA 2 GRUPOS*	1	
MOLINILLOS DE CAFÉ	4	
MICROONDAS	2	
CORTAFIAMBRES	1	
FREIDORAS DOS SENOS YEMI	1	
CAMARA FRIGORIFICA 2 PUERTAS	1	
MESA FRIA DE TRABAJO BAJO-MOSTRADOR	1	
MESAS ACERO INOX.	5	
TOSTADOR PAN	1	
EXPRIMIDOR	1	
ESTANTERIAS ACERO	2	
FREGADERO ACERO INOX. 1 SENO	1	
FREGADERO ACERO INOX. 2 SENOS	1	
FREGADERO ACERO INOX. 1 SENO EN LA BARRA	2	
FOGON FAGOR 4 FUEGOS Y 1 FRITOPS	1	
CAMPANA MURAL DE 6 Mts. Y EXTRACTOR	1	
MESA NEUTRA ACERO	1	
MESA AUXILIAR ACERO INOX.	1	



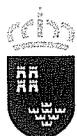
MESA INOX. DE 1,25*0,90	1	
PIZARRA LUMINOSA	1	
CAJA REGISTRADORA	2	
MUEBLES CAFETEROS DE 4*3,40	2	
MUEBLE VITRINA CAFETERIA PERSONAL DE 2,40 Mts.	1	
LAVAVAJILLA FAOR DE CAMPANA	1	
BATIDORA INDUSTRIAL	1	
TELEVISORES CON SOPORTE	2	
CAJA DE CAUDALES	1	
DOSIFICADORES DE LECHE	2	
LEJAS DE CRISTAL-BARR	5	
BOTELLERO 4 PUERTAS ACERO INOX.	1	
CUBITERA	1	
LAVAMANOS AUTOMATICO	1	

* Cesión por consumo



ANEXO IV
RELACIÓN DE PERSONAL

TIPO CONTRATO	COD. CONTRATO	ANTIGÜEDAD	CATEGORIA
1 INDEFINIDO	100	01.04.96	ENCARGADO
2 INDEFINIDO	189	21.05.02	AY.COCINA
3 INDEFINIDO	100	04.09.01	AY.COCINA
4 INDEFINIDO	100	15.12.01	AY.COCINA
5 INDEFINIDO T.PARCIAL	200	25.02.03	CAMARERO
6 INDEFINIDO	100	07.02.05	AY.COCINA
7 INDEFINIDO	100	23.05.05	CAMARERO
8 INDEFINIDO	189	03.04.06	AY.COCINA
9 INDEFINIDO	189	23.11.06	CAMARERO
10 INDEFINIDO	189	11.06.07	AY.CAMARERO
11 INDEFINIDO	189	27.10.08	COCINERO
12 INDEFINIDO	189	01.07.08	COCINERO
13 INDEFINIDO	189	06.12.08	DIETISTA
14 INDEFINIDO	100	25.02.09	DIETISTA
15 INDEFINIDO	100	03.11.11	COCINERO
16 DURACION DETERMINADA T-.P.	502	19.10.13	AY.COCINA
17 DURACION DETERMINADA T.C.	410	25.02.14	AY.CAMARERO



ANEXO V

RELACION DE CALIDADES DE PRODUCTOS

PRODUCTO	CALIDAD
ACEITE	GIRASOL SEMILLA
ACEITE	OLIVA VIRGEN EXTRA
ACEITE	SOBRE 10ML VIRGEN EXTRA
ACEITUNAS	1ª
AGUA	0,33 L PVC Y 0.5 L PVC
AGUA	1,5 L PVC
AJOS	FRESCOS
ALBAHACA	
ALBONDIGAS DE CARNE PICADA	FRESCO
ALCACHOFAS	1ª
ALMENDRA	EXTRA
ALUBIAS	EXTRA
ARROZ	1ª
ARROZ TRES DELICIAS	CONGELADO
ATUN EN ACEITE VEGETAL	EXTRA
AZUCAR KGR	1ª
AZUCAR SOBRE	10 GRS
BACALADILLO	FRESCO
BISCOTES	C/S 20 GRS
BISCOTES	S/S 20 GRS
BOLLERIA EMPAQUETADA	FRESCA 60/80
BOQUERON	FRESCO
CALABAZA TOTANERA	EXTRA
CALAMARES	CONGELADO
CALAMARES ROMANA	CONGELADO
CANELA EN RAMA	EXTRA
CANELA MOLIDA	EXTRA
CARCASAS DE POLLO	FRESCO DE 1ª



CEBOLLAS	1ª FRESCA
CERVEZA	1 L
CERVEZA	1/3 L
CHAMPIÑÓN LAMINADO	EXTRA
CHOPE DE PAVO	1ª
CHORIZO VELA	1ª
CHULETA DE CORDERO	FRESCA
CHULETAS DE CERDO	FRESCO DE 1ª
CIRUELA	1ª CALIBRADA
CLAVILLO	EXTRA
COKTAIL DE FRUTAS	EXTRA
COLA-CAO	BOTE
COLA-CAO	SOBRE 18 GRS
COLIFLOR	CONGELADO EXTRA
COLORANTE	EXTRA
COMINOS	EXTRA
COMPOTA DE FRUTAS (MANAZANA PERA)	INSTANT ADULTO
CORAZON DE ALACACHOFA	CONGELADO EXTRA
COSTILLEJAS DE CERDO	FRESCA
CREMA DE CHAMPIÑÓN	1ª PAQUETE 1 KGR
CREMA ESPARRAGOS	1ª PAQUETE 1 KGR
CREMAS DE AVE	1ª PAQUETE 1 KGR
CROQUETAS	CONGELADO
DELICIOS	1ª CALIBRADA
DESCAFEINADO SOLUBLE	SOBRES DE 2 GRS
ECO	1ª PAQUETE 1 KGR
EDULCORANTE	SOBRES 1 GRS
EMPANADILLAS	CONGELADO
ENSALADILLA	CONGELADO EXTRA
ENSALADILLA 5 DELICIAS	CONGELADO EXTRA
ESPARRAGOS 8/12	EXTRA
ESPARRAGOS TALLOS	EXTRA
ESTRAGON	
FILETE ATUN NACIONAL	CONGELADO



FILETE DE TERNERA	FRESCA
FILETE MERLUZA NACIONAL	CONGELADO
FILETE PERCA	CONGELADO
FLANES	DANONE O SIMILAR
GALLETA (5 UNIDADES)	EXTRA
GALLOS NACIONAL	CONGELADO
GAMBA PARA PAELLA	CONGELADO
GAMBAS PELADAS	CONGELADO
GARBANZOS	1ª
GOLDEN	1ª CALIBRADA
GUISANTES	CONGELADO EXTRA
HARINA	TRIGO
HIERBA BUENA	
HUEVO LIQUIDO	BRIK
HUEVOS FRESCOS	55/60
INTEGRAL	80 GRS S/S
JAMON YORK	EXTRA
JAMON YORK	PALETA 2ª
JUDIA VERDE CORTADA	CONGELADO EXTRA
KIWI	1ª CALIBRADA
LAUREL	FRESCO
LECHE DESNATADA	BRIK
LECHE DE ALMENDRAS	280 GRS
LECHE ENTERA	BRIK
LECHUGAS	1ª FRESCA
LENTEJAS	1ª
LOMBARDA	EXTRA
LOMO DE BACALAO NACIONAL	CONGELADO
MAICENA	1ª
MANDARINAS	1ª CALIBRADA
MANTEQUILLA KGR.	1ª
MANZANILLA INFUSION	EXTRA
MARGARINA PORCION	1ª
MARRAJO	CONGELADO



MELOCOTON EN ALMIBAR	EXTRA
MELOGOTON	1ª CALIBRADA
MELON	1ª CALIBRADA
MEMBRILLO EN PORCIONES	1ª
MERLUZA Nº0 NACIONAL	CONGELADO
MERLUZA RODAJA Nº 4 NACIONAL	CONGELADO
MERMELADA PORCION	20 GRS
MORCILLAS	FRESCO
MORTADELA	1ª
NARANJA	1ª CALIBRADA
NATILLAS	DANONE O SIMILAR
NUEZ MOSCADA	EXTRA
OREGANO	EXTRA
PAN	80 GRS. C/S
PAN	80 GRS. S/S
PAN RALLADO	NATURAL
PANCETA	FRESCA
PAPILLA DE 8 CEREALES CON MIEL	INSTANT ADULTO
PAPILLA DE CREMA DE ARROZ	INSTANT ADULTO
PAPILLA DE MULTICEREALES	INSTANT ADULTO
PARAGUAYOS	1ª CALIBRADA
PATATAS	1ª FRESCA
PATATAS	FRESCO
PECHUGA DE POLLO	FRESCO DE 1ª
PEPINOS	FRESCO
PERA EN ALMIBAR	EXTRA
PERAS	1ª CALIBRADA
PEREGIL	FRESCO
PESCADA Nº 4 NACIONAL	CONGELADO
PESCADO DE TEMPORADA	FRESCO
PIMENTON	EXTRA
PIMIENTA	EXTRA
PIMIENTA	SOBRE 0,12 GRS
PIMIENTO MORRON	EXTRA



PIMIENTO VERDE	FRESCO
FPIMIENTOS ROJOS	FRESCO
PLATANOS	1ª CALIBRADA
POLLO ENTERO	FRESCO DE 1ª
POTITOS INFANTILES VARIEDAD DE SABORES	HERO/BLEDINE 250GRS O SIMILAR
PUERROS	FRESCO
PURE DE PATATAS	COPOS DE PATATAS
PURE DESHIDRATADO TERNERA CON BROCOLI	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO BUEY A LA JARDINERA	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO HUEVOS A LA PROVENZAL	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO PANACHE DE VERDURAS CON CALABACIN	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO PESCADO C/ VERDURAS	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO POLLO CON ZANAHORIAS	INSTANT ADULTO
QUESO DE BARRA	1ª
QUESO DE BURGOS	1ª
QUESO EN PORCINES	1ª
QUESO RALLADO	1ª
ROTTI DE PAVO	CONGELADO
SAL COCINA	1ª
SAL MESA	1ª
SAL MESA	SOBRE 1GRS
SALAMI	FRESCO
SALCHICHON	1ª
SALMON	FRESCO
SAN JACOBOS	FRESCO
SANDIA	1ª CALIBRADA
SARDINAS	FRESCAS
SEMOLA DE ARROZ	1ª
SOLOMILLOS DE CERDO	FRESCO DE 1ª
SOPA MARAVILLA	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA MINESRONE	1ª PAQUETE 1 KGR



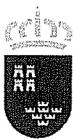
SOPA POLLO C/ FIDEOS	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA VERDURAS	1ª PAQUETE 1 KGR
TÉ INFUSION	EXTRA
TILA INFUSION	EXTRA
TOMATE	1ª FRESCA
TOMATE ENTERO	EXTRA
TOMATE FRITO	EXTRA
TOMILLO	EXTRA
TRASEROS DE POLLO	FRESCO DE 1ª
VIENA	80 GRS S/S
VINAGRE	ALCOHOL
VINAGRE	SOBRE 10ML
YOGURT DESNATADOS	DANONE O SIMILAR
YOGURT NATURAL	DANONE O SIMILAR
YOGURT SABOR	DANONE O SIMILAR
ZANAHORIA	FRESCO
ZANAHORIA BABY	CONGELADO EXTRA
ZANAHORIA DADO	CONGELADO EXTRA
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% C/ AZUCAR
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% S/ AZUCAR



ANEXO VI

ALIMENTOS EXTRAS

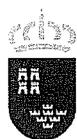
	Prevision 2 Años	Precio Total	Oferta licitador	Precio Base+ IVA
Agua 1,5 l.	1.000	500		0.50
Azúcar y sacarina sobre	25.000	550		0.022
Biscotes	500	33		0.066
Cola-cao Monodosis	4.000	880		0.22
Compota de Fruta	500	551		1.102
Flan	200	90.2		0.451
Galletas Individuales	10.000	1430		0.143
Infusiones	16.000	704		0.044
Leche 1 l Entera y desnatada	3.000	2376		0.792
Magdalenas Unidad	5.000	1045		0.209
Margarina Individual	100	5.5		0.055
Mermelada Individual	100	5.5		0.055
Miel Individual	100	16.5		0.165
Panecillo	100	25.3		0.253
Pieza de Fruta	1.000	341		0.341
Polo Hielo	100	78.1		0.781
Sal Sobres	500	11		0.022
Sobre aceite de Origen	1.000	110		0.11
Sobre descafeinado	5.000	550		0.11
Vinagre Sobres	500	16.5		0.033
Vino (Cartón)	10	11.33		1.133
Yogurt	8.000	2288		0.286
Zumos 1 l	5.000	5665		1.133
Bocadillos	16.000	23584		1.474
Pieza repostería	500	341		0.682
Leche de almendras	100	392.7		3.927
Natillas	500	225.5		0.451



ANEXO VII – PRECIOS CAFETERÍAS

LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: "TAPAS"

TAPAS	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PÚBLICO	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PERSONAL
Ensaladilla rusa		1.70		1.15
Ensaladilla rosquilla		1,05		0.50
Ensaladilla de marisco		2.15		1.15
Ensalada murciana		1.60		0.75
Ensalada de ahumados		2.90		2,00
Salpicón de marisco		2.75		1.45
Gambas al ajillo		3,50		3,15
Pulpo horno		2,00.		1.35
Pincho tortilla de patatas		1.75		1,05
Pisto murciano		1.75		1.10
Magra con tomate		2.25		1.70
Calamares con tomate		2.25		1.70
Salchichas (4 unidades)		2.10		1.35
Lomo plancha (montadito)		1.40		0.80
Berenjenas, pimientos fritos		1.75		1.15
Calamares romana (5 anillas)		6,30		2.50
Champiñón al ajillo		2,00		1.35
Bacalao frito		2.00		1.35
Croquetas (unidad)		0.60		0.30

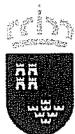


Jamoncitos (unidad)		0.80		0.35
Empanadillas horno		1.30		0.95
Empanadilla rellena		1.75		1.17
Empanadillas fritas		0,95		0.72
Aceitunas (rellenas/aliñadas)		1.15		0.88
Almendras fritas		1.15		1,00
Panchitos		0.95		0.77
Patatas fritas		0.95		0.77
Alcachofas (unidad)		0.80		0.50
Queso fresco y manchego		0.40		0.95
Atún con limón o mayonesa		2.75		0.90
Berberechos (25/35)		5,00		4,10
Mejillones (7/10 piezas)		3.70		2.55
Hueva y Mojama		0.90		0.70
Anchoas en salmuera		1.10		0.85
Patatas + almendras		1.20		1.05



LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: "INFUSIONES, CAFÉ, LECHE Y REPOSTERIA"

CAFÉ, LECHE, REPOSTERIA,...	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PÚBLICO	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PERSONAL
Café solo y descafeinado		0.90		0.60
Café cortado o manchado		1.15		0.85
Café con leche		1.15		0.85
Bombón		1.30		0.90
Café doble con leche		1.40		0.95
Directo		1.30		0.90
Infusiones		0.90		0.60
Vaso leche pequeño		0.90		0.50
Vaso leche grande		1.15		0.80
Pieza de repostería		1.15		0.95
Media tostada		0.80		0.55
Tostada, aceite o mantequilla		1.30		0.95
Media tostada tomate		0.90		0.60
Tostada tomate		1.70		1,05
Yogurt		0.90		0.65
Pan de calatrava		1.60		1,00
Bombones Ferrero		10,60		7,50



**LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: "BOCADILLOS, SANDWICHES Y MENUS
DEL DIA"**

BOCADILLOS Y SANDWICHES		PRECIO EUROS PÚBLICO	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PERSONAL
Jamón Serrano		2,10		1.45
Atún y Mayonesa		2,10		1.45
Sobrasada		2,10		1.45
Tortilla		2,10		1.45
Chorizo o salchichón		2,10		1.45
Jamón York o queso		2,10		1.45
Anchoas con tomate		2,20		1.70
Bocadillo vegetal		1.20		1.70
Catalana de Jamón		1.20		1.70
Medios bocadillos		1.40		0.90
Bocadillos dobles		2.40		1.90
Medios bocadillos dobles		1.50		1,00
Bocadillos mini		1.40		1,05
Bocadillos mini dobles		1.65		1.35
Panecillo solo		0.65		0.35
Pepito lomo o ternera		2.50		2,00
Sandwiches varios		2,10		1.45
Sándwich vegetal		2.25		1.60
½ Tostada con tomate + queso, atún, jamón		1.70		1.25
½ Tostada con tomate doble		2,15		1.45
Bocadillo lomo queso con tomate		2.65		2.25

MENU DEL DIA PLATO COMBINADO		8,10		6,00
---	--	------	--	------



LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: "CERVEZAS, REFRESCOS, ZUMOS Y VINOS"

CERVEZAS, REFRESCOS,...		PRECIO EUROS PÚBLICO	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PERSONAL
Caña de cerveza		1,00		0.80
Cerveza, vaso		1.25		0.90
Vaso Pinto		1.35		1.10
Cerveza, 1/3		1.35		1,05
Heineken 1/3		1.60		1.12
Heineken, 1/4		1.35		0.95
Cerveza lata		1.35		1,05
Cerveza sin alcohol 1/5		1.20		1,05
Cerveza sin alcohol 1/3		1.35		1,10
Cola, naranja, limón,.. botellín		1.20		0.88
Lata cola, naranja,...		1.30		1,00
Agua mineral 1/3		0.80		0.55
Agua mineral 1/2 L		0.90		0.66
Agua mineral 1,25 L.		1.10		0.83
Agua "vichy"		1.35		1,00
Zumos (piña, melocotón,..)		1.10		0.88
Zumos litro		2,00		1.50
Zumo naranja grande		1.65		1.10
Zumo naranja pequeño		1.45		0.98
Zumo Juvital		1.15		1,00
Bitter sin alcohol		1.35		0.95
Batidos y horchata		1.35		0.95
Granizados pequeños		1.75		1.55
Granizados grandes		2,00		1.70
Copa vino de Jumilla		0.85		0.60
Copa vino de Rioja		1.30		0.70
Copa vino de Navarra		1.30		0.70
Vermout rojo/blanco		1.60		1,05
Vinos Finos		1.20		0.70



Sidra		6,00		3.00
Cava Brut		12,50		7,50



ANEXO VIII

PRECIOS DE LAS MAQUINAS DE VENDING

PRODUCTOS	OFERTA	P.Total
	LICITADOR	
BEBIDAS CALIENTES		
Café Express		0.55
Café Largo		0.55
Descafeinado Solo		0.55
Leche		0.55
Infusiones Te al Limón		0.55
Cortado		0.55
Café con Leche		0.55
Café Capuccino		0.55
Leche Chocolateada		0.55
AGUAS Y REFRESCOS		
Agua Botella de 500 cc		0.55
Agua Botella de 1,50 lts		0.83
Refresco de Cola de 33 cc		0.95
Refresco de Cola Light de 33 cc		0.95
Refresco de Naranja de 33 cc		0.95
Refresco de Limon de 33 cc		0.95
SNACKS Y ZUMOS		



Apetinas de 20 gr.		0.83
Galletas Dieteticas		0.83
Cortezas de Maiz de 27 gr.		0.95
Maiz dietetico de 40 gr.		0.95
Cacahuets Salados y Frutos Secos		0.83
Cañas de Cremas		0.83
Chicles, varios y efecto limpieza dental		0.95
Mini Croissants		1,05
Bolsa de Bolas de Chocolate de 40 gr.		0.83
Chocolate con Arroz Inflado		1,05
Triangulos de Maiz de 44 gr.		0.95
Galletas de chocolate con leche de 66 gr.		0.95
Galletas Integrales		0.83
Gominolas de 30 gr.		0.55
Galletas rellenas de fresa		0.83
Anillos de Maiz de 55 gr.		0.83
Barritas crujientes barquillo chocolate y leche		1.15
Galleta bañada de chocolate		0.95
Maiz Tostado kikos		0.83
Tabletas de chocolate ligero lights		0.95
Barritas tipo chocolatinas		1,05
Mini galletas con pepitas de chocolate de 40 gr.		1,00
Palitos de pan salado		0.83
Palmeras de Chocolate		0.83
Bizcocho con capa de chocolate		0.83
Bolsas de patatas varias, (onduladas, etc)		0.95
Monedas de Chocolate		0.83
Cereales en caja		1,10
Cortezas de Trigo		0.83
Patatas de Maiz con queso de 25 gr.		0.83



Barritas con cereales integrales		0.83
Zumos de Biofrutas		1.10
Zumo de Melocoton de 33 cc		0.83
Zumo de Naranja de 33 cc		0.83
Zumo de Piña de 33 cc		0.83

