



# **PLIEGO DE CONDICIONES TECNICAS PARA LA CONTRATACION DEL SERVICIO DE COCINA Y CAFETERIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO "ROMAN ALBERCA". 2018**

## **INTRODUCCIÓN**

El Hospital Psiquiátrico "Román Alberca", es un Centro monográfico dedicado a la atención médica y asistencial de enfermos mentales. Se encuentra situado en El Palmar (Murcia), c/ Lorca nº 58. A los efectos de dimensionar el servicio de catering, se estructura asistencialmente:

- 1) Unidad de Corta Estancia (UCE): 20 camas dedicadas a la atención de enfermos agudos, se encuentran en una planta que dispone de un comedor con 20 plazas y office.
- 2) Servicio de Rehabilitación:
  - a) URME I: Unidad de media estancia dotada de 26 camas. Dispone comedor y office.
  - b) URME II: Unidad de media estancia dotada de 48 camas. Dispone de comedor y office.
- 3) Hospital de Día: 30 plazas. Dispone de comedor y office.
- 4) Personal de guardia: 1 facultativo. Dispone de comedor.

La siguiente información se facilita como datos orientativos del Centro, según los servicios prestados en el período comprendido entre el 1 de julio de 2017 y el 30 de junio de 2018 y en ningún caso podrán ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte del adjudicatario.

Pensiones basales, normales o especiales:

Menús completos: 17.720

Desayunos: 734

Comidas: 5.509

Meriendas: 113

Cenas: 314

Facturación (IVA incluido): 259.868 euros





La plantilla del Centro la componen 172 trabajadores, cubren en tres turnos los 365 días del año. Personal que hace guardias y que su alimentación está a cargo del Hospital: 1.

## 1. - OBJETO DEL CONTRATO:

- A) El contrato tiene por objeto la prestación del Servicio de Alimentación y Cafetería en el Hospital Psiquiátrico "Román Alberca", situado en C/ Lorca nº 58 El Palmar (Murcia), ofertando a los pacientes la elección de menú en desayuno, almuerzo, merienda y cena, adecuándose a las dietas que por prescripción facultativa se considere convenientes en cada caso, así como el comedor del personal de guardia.
- B) La prestación se realizará en las instalaciones del Hospital.
- C) Comprende el Servicio de Alimentación de pacientes, Servicio de Comedor del equipo de Guardia y alimentos extras servidos a los pacientes fuera del desayuno, comida, merienda y cena.
- D) El Servicio de Cafetería en el horario comprendido entre **las 8 h. y las 19 h.** de lunes a viernes. Sábados, domingos y festivos de 9 a 18 h. Pudiendo ser alterado en su caso, según las circunstancias, por la Dirección del Hospital.
- E) El hospital aportará las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos, aparatos, utensilios, y, en general, todos aquellos bienes de cualquier naturaleza que se describen en las relaciones adjuntas a este pliego, de cuya entrega se levantará acta y se unirá al contrato, teniendo naturaleza contractual a todos los efectos.
- F) El Hospital se compromete a facilitar el suministro de agua, y electricidad que se precise. El mantenimiento y reparaciones de estas instalaciones serán por cuenta de la empresa adjudicataria.
- G) La contratación, suministro y mantenimiento del servicio e instalaciones de gas será con cargo a la empresa adjudicataria.

**Normativa aplicable en materia de Seguridad Alimentaria:** Las empresas licitadoras plantearán sus ofertas, y actuarán 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) nº 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.

## 2. - OBTENCION DEL PRESUPUESTO.

La obtención del presupuesto se hace según el número de menús, desglosado en desayunos, almuerzos, meriendas y cenas.





Los alimentos considerados como extras, están reflejados en el presente pliego, con especificaciones de calidades e incluso en algunos casos de marcas comerciales. Su valoración presupuestaria estará en función de unos precios ofertados por la empresa adjudicataria y asumidos como tal por la Dirección del Centro.

### **3. - SEGURO DE RESPONSABILIDAD CIVIL.**

El adjudicatario presentará póliza de responsabilidad civil para la realización de la actividad contratada. Esta póliza cubrirá los daños y perjuicios ocasionados tanto al Centro Sanitario como a terceros y siempre derivados de la prestación del Servicio contratado por el periodo de tiempo establecido en el pliego de cláusulas administrativas, debiendo mantener vigente la póliza y actualizada la cobertura en función de las modificaciones que se vayan produciendo en la ejecución del contrato, durante la vigencia de este, lo que acreditará ante la Administración cuando esta lo requiera.

La cobertura de riesgo de la póliza será como mínimo de 300.000 euros.

### **4. - CONTENIDOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION.**

La empresa adjudicataria se compromete a realizar, a su riesgo y ventura, la gestión completa del Servicio de alimentación y cafetería del Hospital 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.
- b) Recepción, almacenamiento 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, y sujeto a la aprobación de la Dirección del Centro
- d) Manipulación por parte del personal auxiliar de las materias primas, siguiendo las instrucciones de los cocineros para su posterior elaboración.
- e) Traslado de la comida en carros apropiados hasta los office de los distintos comedores.
- f) Retirada de los carros de las plantas (comida sobrante, menaje y vajilla sucia).
- g) Lavado posterior de menaje, vajilla y carros de cocina.
- h) Limpieza y acondicionamiento general de la cocina y cafetería, cámaras, instalaciones y utillaje de distribución y reparto.
- i) Mantenimiento y conservación de los locales e instalaciones del Servicio de Alimentación y Cafetería, incluyendo la reparación y conservación de las instalaciones de gas, electricidad y agua.
- j) Aportación de productos desechables, menaje y vajilla, así como su reposición. Reposición de vajilla: al iniciar el contrato y cada dos años desde el inicio del servicio.





- k) Mantenimiento, reparación, conservación y, en su caso, reposición de maquinaria y equipamiento de cocina y cafetería. Incluidos lavavajillas colocados en office de las distintas plantas.

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 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.

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 del servicio encargado.

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).

## **5. - PERSONAL.**

El adjudicatario aportará los conocimientos técnicos para el correcto desarrollo del Servicio y será el único encargado de aportar los medios humanos necesarios para la prestación del servicio.

Asimismo, el adjudicatario deberá subrogarse en los contratos del personal que se relaciona en el Anexo que acompaña a estos pliegos. Respetará los complementos y pluses reconocidos a los trabajadores.

En el supuesto de que el centro sanitario considere insuficiente el personal que presta servicios, o la asignación de puestos de trabajo, lo pondrá en conocimiento del concesionario, debiendo éste, en el plazo de un mes, proceder a su rectificación.

La disminución de la plantilla sobre la oferta realizada en el concurso, deberá ser justificada por la empresa y requerirá la autorización previa del Servicio Murciano de Salud. Solo se podrá plantear la disminución de plantilla en caso de que la facturación sea inferior al 20% de lo estimado en los cálculos previos que han servido de base para la confección de este pliego.

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

De igual modo, el adjudicatario será responsable de cuantos pluses de penosidad, peligrosidad o similares les sean reconocidos a los trabajadores por la autoridad laboral.

El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario, 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 Psiquiátrico "Román Alberca" de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun 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. Se sustituirán inmediatamente todas las bajas por IT, vacaciones y permisos reglamentarios a los que tengan derecho los trabajadores.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal. La uniformidad habrá de ser aceptada por la dirección del Hospital. Deberán llevar en lugar visible una placa identificativa con su nombre y categoría, cuidando al máximo la higiene y decoro de su vestuario.

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 alimenticia y sanitaria del centro hospitalario.

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.)

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.

Los daños que este personal ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario, sin perjuicio de la tramitación del correspondiente expediente contradictorio y en los términos que la Ley de Contratos del Sector Público 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 de esta contrata.

El Hospital Psiquiátrico "Román Alberca" podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiere a la contrata.

La sustitución del personal contratado por el adjudicatario, una vez se extinga el 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.

En cuanto a las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo, serán de aplicación según la normativa vigente, haciendo especial mención la higiene de manos: Se prohibirá llevar joyas (anillos y pulseras) salvo la alianza matrimonial. Las manos y las uñas se deben mantener limpias. Las uñas tienen que estar cortas y no llevar barniz.

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

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

Todo el personal asignado a la prestación de los servicios objeto del presente contrato, deberá cumplir el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, además de toda normativa, presente y futura, que tenga relación con la prestación del servicio.

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y con toda la normativa vigente relativa a esta materia, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores.

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





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

El adjudicatario planteará en memoria junto a las prescripciones técnicas, opciones de organización del personal de cocina y cafetería para mejor aprovechamiento del mismo. El Hospital decidirá si acepta o no dicha opción.

### PLAN DE FORMACION.

Presentarán plan de formación en el programa de trabajo en la que incluye como mínimo:

Reciclaje para cocineros.

Programa específico para el personal propio de la empresa.

## 6 - NORMAS DE MANTENIMIENTO DE APARATOS Y EQUIPOS DE COCINA.

Como norma general se exige un mantenimiento, siguiendo las recomendaciones de los fabricantes respectivos en los manuales correspondientes. Se realizarán bajo el control del Jefe de Mantenimiento del Hospital Psiquiátrico "Román Alberca". El cargo irá a cuenta del adjudicatario.

El mantenimiento se aplicará sobre el equipamiento que se relaciona en anexo I, equipamiento industrial de cocina y anexo II, equipamiento industrial de cafetería.

El mantenimiento y reparaciones de las instalaciones de agua, electricidad y gas de cocina y cafetería será a cargo y responsable la empresa adjudicataria.

Se deberá realizar una revisión anual por el Servicio Técnico Oficial correspondiente. De dicha revisión, incluyendo las reparaciones efectuadas o que se hayan de llevar a cabo, se enviará informe al Jefe de Mantenimiento del Centro.

Todas las revisiones, reparaciones e incidencias, etc. que se efectúen en los equipos debe ser reflejado en un libro de Mantenimiento de aparatos de cocina y cafetería, que se habilitará para tal fin, donde el responsable de la empresa adjudicataria anotará un breve resumen de todas las intervenciones preventivas y correctivas. Dicho libro se abrirá antes de los 30 días posteriores a la adjudicación. Será firmado y fechado por la dirección del Centro o persona que designe.





El aparataje y equipamiento aportado por la empresa adjudicataria pasará a ser propiedad del Hospital una vez finalizado el periodo de adjudicación.

### **CIRCUITO DE DETECCION DE AVERIAS.**

Ante la detección de una rotura o avería en las instalaciones detectado por el personal de Cocina o Cafetería, informarán al responsable de la empresa adjudicataria para su inmediata resolución en unos casos, y en otros para traslado de llamada al Servicio Técnico para su reparación.

Si en algún momento se detecta que por parte de la empresa adjudicataria no se están tomando medidas para la resolución de las averías, el Jefe de Cocina comunicará a la Dirección del Centro la avería no resuelta para su reparación y posterior pago por la empresa adjudicataria.

### **MANTENIMIENTO, CONSERVACION Y OTRAS OBLIGACIONES.**

Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por el Hospital o que se adquieran durante el periodo de vigencia del contrato, así como la conservación de los mismos. Igualmente será obligación del contratista el mantenimiento de los desagües en perfecto estado de funcionamiento, corriendo a su cargo las tareas que sea preciso realizar si se produce la obstrucción de los mismos.

Hasta tanto se proceda a la reparación de la maquina averiada, el adjudicatario deberá sustituir esta por otra en perfectas condiciones a fin de que el servicio se desarrolle con total normalidad.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la máquina, mostradores, etc., sin el previo consentimiento por escrito de la Dirección del Hospital, quedando propiedad de este las obras efectuadas al finalizar el contrato del Servicio.

Así mismo correrán a cargo del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas, entendiéndose por estas la reposición de vidrios, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua, electricidad, gas y aire acondicionado.

El pintado de los locales de la Cocina y Cafetería de las partes no alicatadas, incluyendo techos, se realizará al menos una vez cada dos años, por primera vez, máximo a los 30 días de la fecha de comenzar el servicio. Se tendrá especial atención en los elementos eléctricos, clavijas, bases de enchufes, etc., que sufran roturas, debiendo ser repuestos de forma inmediata para evitar riesgos.





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

## **7. - CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA**

La calidad de la materia prima será como mínimo la especificada en la relación siguiente.

### **ESPECIFICACIONES DE CALIDADES DE LA MATERIA PRIMA:**

A continuación se relaciona 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.

Para la adquisición de materia prima necesaria en la elaboración de los menús y dietas, el adjudicatario presentará de cada materia prima una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstas de primera calidad. Todos los productos servidos por la firma adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento.

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.

Incluir un Plan de alérgenos. Donde se indique que el equipo de APPCC deberá elaborar un diagrama de flujo que describa todas las fases de elaboración y compilar una lista de todos los peligros que puedan razonablemente preverse en cada fase desde la recepción de materia prima hasta el servicio al consumidor.

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

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad, siendo inspeccionados íntegramente por el 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 desaprovechamiento. Cuando la mercancía sea rechazada deberá ser retirada inmediatamente del Centro.





PRODUCTO	CALIDAD
ACEITE	GIRASOL SEMILLA
ACEITE	OLIVA 1º
ACEITE	SOBRE 10ML
ACEITUNAS	1ª
AGUA	0,33 L PVC
AGUA	1,5 L PVC
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
BOLLERIA EMPAQUETADA	FRESCA 60/80
CALABAZA TOTANERA	EXTRA
CALAMARES	CONGELADO
CARCASAS DE POLLO	FRESCO DE 1ª
CEBOLLAS	1ª FRESCA
CHAMPIÑÓN LAMINADO	EXTRA
CHOPE DE PAVO	1ª
CHORIZO VELA	1ª
CHULETA DE CORDERO	FRESCA
CHULETAS DE CERDO	FRESCO DE 1ª
CIRUELA	1ª CALIBRADA
COKTAIL DE FRUTAS	EXTRA
CACAO	BOTE
CACAO	SOBRE 18 GRS
COLIFLOR	CONGELADO EXTRA





COLORANTE	EXTRA
COMPOTA DE FRUTAS (MANZANA, PERA)	INSTANT ADULTO
CORAZON DE ALACACHOFA	CONGELADO EXTRA
COSTILLEJAS DE CERDO	FRESCA
CREMA DE CHAMPIÑON	1ª PAQUETE 1 KGR
CREMA ESPARRAGOS	1ª PAQUETE 1 KGR
CREMAS DE AVE	1ª PAQUETE 1 KGR
CROQUETAS	CONGELADO
DESCAFEINADO SOLUBLE	SOBRES DE 2 GRS
EDULCORANTE	SOBRES 1 GRS
EMPANADILLAS	CONGELADO
ENSALADILLA	CONGELADO EXTRA
ENSALADILLA 5 DELICIAS	CONGELADO EXTRA
ESPARRAGOS 8/12	EXTRA
ESPARRAGOS TALLOS	EXTRA
FILETE ATUN NACIONAL	CONGELADO
FILETE DE TERNERA	FRESCA
FILETE PERCA	CONGELADO
FLANES	DANONE o SIMILAR
GALLETA (5 UNIDADES)	EXTRA
GALLOS NACIONAL	CONGELADO
GAMBAS PELADAS	CONGELADO
GARBANZOS	1ª
GOLDEN	1ª CALIBRADA
GUISANTES	CONGELADO EXTRA
HARINA	TRIGO
HUEVO LIQUIDO	BRIK
HUEVOS FRESCOS	55/60
INTEGRAL	80 GRS S/S
JAMON YORK	EXTRA
JUDIA VERDE CORTADA	CONGELADO EXTRA
KIWI	1ª CALIBRADA
LECHE DESNATADA	BRIK





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
OREGANO	EXTRA
PAN	80 GRS. C/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
PECHUGA DE POLLO	FRESCO DE 1ª
PEPINOS	FRESCO





PERA EN ALMIBAR	EXTRA
PERAS	1ª CALIBRADA
PIMENTON	EXTRA
PIMIENTO MORRON	EXTRA
PIMIENTOS	FRESCO
PLATANOS	1ª CALIBRADA
POLLO ENTERO	FRESCO DE 1ª
POTITOS INFANTILES VARIEDAD DE SABORES	HERO/BLEDINE 250GRS
PUERROS	FRESCO
PURE DE PATATAS	COPOS DE PATATAS
PURE DESHIDRATADO PESCADO C/ VERDURAS	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO POLLO CON ZANAHORIAS	INSTANT ADULTO
QUESO DE BARRA	1ª
QUESO DE BURGOS	1ª
QUESO RALLADO	1ª
ROTTI DE PAVO	CONGELADO
SAL MESA	1ª
SAL MESA	SOBRE 1GRS
SALAMI	FRESCO
SALCHICHON	1ª
SALMON	FRESCO
SAN JACOBOS	FRESCO
SANDIA	1ª CALIBRADA
SARDINAS	FRESCAS
SOLOMILLOS DE CERDO	FRESCO DE 1ª
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





TRASEROS DE POLLO	FRESCO DE 1ª
VIENA	80 GRS S/S
VINAGRE	SOBRE 10ML
YOGURT en sus distintas presentaciones	DANONE o similar
ZANAHORIA	FRESCO
ZANAHORIA BABY	CONGELADO EXTRA
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% C/ AZUCAR
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% S/ AZUCAR

## **8. - CONDICIONES DIETÉTICAS E HIGIÉNICAS.**

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.

La empresa vendrá obligada a presentar, en plazo no superior a una semana desde su entrada en servicio, un plan de menús que abarque un periodo mínimo de 14 días, con las especificaciones y valoraciones en calorías y principios inmediatos, que deberá ser presentado para su aprobación a la Dirección del Hospital. Este plan de menús entrará en funcionamiento inmediatamente después de su aprobación.

Tanto la dieta normal (basal) como la blanda deberá ser ofertada con la opción de elección por el paciente entre al menos dos menús distintos.

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del Hospital un programa informático 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 se podrá obtener información por parte de la Dirección del Centro para la gestión de los pacientes y obtener estadísticas.

El Software mencionado pasará a ser propiedad del Hospital 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 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. Instalarán un equipo informático y realizarán un programa para que el jefe de cocina realice la contabilidad de las dietas y el recuento de alimentos extras.

## **9. - COMPOSICION DE LA PENSION ALIMENTICIA**

De acuerdo con lo dispuesto en el artículo 41 de la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición, la alimentación servida en el hospital será variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio, proporcionando una comida agradable y completa a los enfermos, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres particulares y hábitos alimentarios propios de la Región de Murcia. Por otro lado, a fin de responder a la prescripción facultativa, la alimentación deberá ser adecuada al estado nutricional a la patología del paciente.

Los menús deben aportar entre 2200-2500 kcal/día. En algunos casos, como hiponutrición, pacientes jóvenes, sus requerimientos subirán a 3000 kcal/día, contemplando la posibilidad de repetir el plato principal.

El pan y la bollería serán preferentemente integral y libre de grasas TRANS.

**DESAYUNO:** Estará compuesto por: un líquido o lácteo del apartado A), más un producto del apartado B) y 250 cc. de zumo y una pieza de fruta.

- A) Descafeinado con leche, o malta con leche, o leche chocolateada, o producto lácteo, ó infusión. (mínimo 200cc).
- B) Bollería (90 gr/día y máximo 3 días a la semana), galletas o bizcotes ( 40 gr) o panecillo integral de 80 gr. (alternando mantequilla y mermelada con embutidos). La bollería será distinta cada día. Los sábados la bollería servida será fresca del día.

El café descafeinado y el chocolate en polvo, así como azúcar y sacarina se dará envasado individual.

**ALMUERZO:** 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: pasta, legumbres (mínimo 80 gr), arroces (mínimo 100 gr), cocinados en sus diferentes formas, preferentemente en potajes, cocidos, paellas.





- C) 2º Plato: carnes (mínimo 150 gr sin desperdicios), pescados (mínimo 150 gr., servido sin espinas), huevos, etc., cocinados en sus diferentes formas preferentemente en asados al horno, guisos, plancha, etc., y en su caso, con su correspondiente guarnición de patatas o verduras.
- D) Postre: fruta del tiempo variada, postres dulces caseros (máximo 3 veces/semana), lácteo o zumo.
- E) Pan, rosquillas, etc.
- F) Bebida: agua embotellada (50 cl por paciente o 2 litros/4 pacientes), con su correspondiente vaso desechable.

#### MERIENDA:

- A) Descafeinado con leche o malta con leche, o leche chocolateada o lácteo o infusiones o zumos (250 cc).
- B) Sándwich o bocadillo (45 gr) de embutido o fruta.
- C) Bebida: agua embotellada (33 cl. Por paciente o 1,5 litros/4 pacientes) o 250 cc. De zumo, con su correspondiente vaso desechable.

#### CENA: contará como mínimo

- A) 1º plato: sopas, caldos, cremas, menestras o hervidos de verduras, ensaladas, etc.(mínimo 200 gr. de verduras)
  - B) Carnes (mínimo 100 gr), pescados (mínimo 130 gr., servido sin espinas), huevos, cocinados en sus diferentes formas, y en su caso, con su correspondiente guarnición de ensalada, patatas o verduras.
  - C) Postre: fruta del tiempo variada, postres dulces caseros, lácteo o zumo.
  - D) Pan, rosquillas, etc.
- Bebida: agua embotellada (50cl por paciente o 2 litros/4 pacientes), con su correspondiente vaso.

**TOMA DE NOCHE:** Se trata de una toma calificada de “resopón” que se ofertará a los paciente al término de la cena para ser servida a las 23 horas.

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

Los líquidos que se sirven en caliente serán dispensados desde termos que subirán en los carros. Se servirá en vaso desechable.

El reparto de este servicio será llevado a cabo por el personal de enfermería del propio centro.

Consta de : Leche o descafeinado con leche o malta con leche, o leche chocolateada o lácteo o infusiones o zumos. (250 cc). El descafeinado y el cacao irán en sobres individuales, así como el azúcar.

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 empresa adjudicataria especificará para cada una de las ingestas el volumen y el gramaje de acuerdo con las calorías de la dieta individual.

Los lácteos han de ser variados: Yoghurt, flanes, natillas, arroz con leche, tocino de cielo, etc.

**MENUS ESPECIALES:** Fiestas locales (“Bando de la Huerta” y “Subida de la Fuensanta”), y Navidad (Nochebuena, día de Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Reyes).

Por parte de la empresa se presentará un menú especial para estos días, dicho menú será definido por el Jefe de Cocina y asumida la diferencia de su coste por la empresa adjudicataria. En los días de Navidad existirá un suplemento consistente en los típicos dulces navideños.

El día 24 y 31 de diciembre y el día 5 de enero en la cena se servirá el mismo menú especial tanto a pacientes como al personal del Centro que preste servicio en el turno de noche.

## **10. - COMEDOR DEL EQUIPO DE GUARDIA**

El adjudicatario habrá de presentar un listado de menús para el equipo de guardia.

Dichos menús tendrán una rotación de 14 días y se variarán 4 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 desayuno, comida y cena y contendrá como mínimo:

- \* Café, leche, y bollería.
- \* Dos primeros y dos segundos a elegir por el personal de guardia.
- \* Ensalada y entremeses variados todos los días de la semana.
- \* Postre : postres caseros, fruta y lácteos.
- \* Pan, agua embotellada, o cerveza, refrescos y 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 a la cocina.





Se darán menús especiales los mismos días especificados para las dietas de pacientes. Fiestas locales y Navidades. Incluyendo dulces navideños, cava, uvas de Nochevieja, Roscón de Reyes en el almuerzo.

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

## **11. - HORARIO**

La empresa adjudicataria está obligada a mantener presencia de personal todos los días desde las 7 h. 30 minutos hasta las 22 h.

De lunes a viernes, habrá un cocinero/a hasta las 19 h. 30 minutos. Sábados, domingos y festivos hasta las 19 h. 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. También debe existir personal necesario para el reparto simultáneo de los carros de comida a las distintas plantas, así como personal necesario para la atención del comedor de la guardia.

En cafetería, de lunes a viernes, y en el horario comprendido de 10 a 12 horas, prestarán el servicio, como mínimo, dos camareros.

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

Desayuno: de 8.15 a 9 horas.

Almuerzo / comida: de 13 a 14.00 horas.

Merienda: de 17.00 a 18 horas.

Cena: de 20.00 a 21horas.

Toma de noche: a las 23 horas.

El desayuno, comida, merienda y cena serán llevados por la empresa adjudicataria hasta los office de las distintas plantas.

La franja horaria podrá ser modificada por parte de la Dirección del Centro.

### **El comedor de la guardia tendrá un horario comprendido en:**

Comida: de 14 a 15.30 horas.

Cena. 21 a 22. horas

## **12. - 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 del Hospital 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, salvo autorización expresa de la Dirección del Centro.

C) Los alimentos extras solicitados (zumos, leche, yoghurt, etc.) que no 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 contemplados en estas condiciones y que por necesidades deban ser atendidas, se resolverán de mutuo acuerdo entre el Hospital 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 del Hospital determinará a quien proceda autorizar en cada caso.

En lista adicional se adjuntará como anexo los precios de facturación de los diferentes productos extras, la cual figurará en el sobre que contenga la oferta económica.

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

El incumplimiento de dicho punto será causa de resolución del contrato. Para su comprobación, la Dirección del Hospital 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.

## **LISTADO DE ALIMENTOS EXTRAS**

### **ARTÍCULO**

DESCAFEINADO UNIDOSIS 1 SOBRE

FRUTA PIEZA

GALLETAS PAQUETE 5 UNI.

LECHE ALMENDRA

LECHE ENTERA, o SEMI O DESNATADA 1 L.





MAGDALENA 2 UNI.  
 INFUSIONES BOLSITA UNI.  
 CACAO UNIDOSIS 1 sobre  
 AGUA 33CL  
 AGUA 1.5 L  
 BOCADILLO (80 GR) JAMON, U OTROS COMPONENTES  
 BOLLERIA PIEZA  
 CUCHILLO, PLATO, CUCHARA, ETC DESECHABLE 100 UNIDADES.  
 YOGHURT VARIADOS  
 ZUMOS CON Y SIN AZUCAR 1 L.  
 MINI ZUMOS DE 200 CC.

### **13. - SECUENCIA DE LA DIETA HOSPITALARIA**

Las comidas que se sirvan han de asegurar las necesidades alimentarias del personal que las consuma

#### **DIETA GENERAL (=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 polisaturada 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.





Las dietas especiales se servirán en bandejas isotérmicas o contenedores unipersonales. Etiquetados con nombre del enfermo y tipo de dieta.

### ¿A QUÉ EQUIVALE UNA PORCIÓN DE LOS DISTINTOS GRUPOS DE ALIMENTOS?

<b>Pan, cereales, arroz y pasta</b>	1 rebanada de pan	30 g de cereales listos para tomar	Media taza de cereales, arroz o pasta cocidos
<b>Verduras</b>	1 taza de hortalizas crudas	Media taza de otras verduras cocidas o cortadas en fresco	Tres cuartos de taza de jugo vegetal
<b>Fruta</b>	1 manzana, plátano o naranja medianos	Media taza de fruta cortada, cocida o enlatada	Tres cuartos de taza de jugo de frutas
<b>Leche, yogur y queso</b>	1 taza de leche o yogur	45 g de queso natural	60 g de queso procesado
<b>Carnes, aves, pescados, leguminosas, huevos y nueces</b>	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**

<b>Desayuno</b>	<b>Comida</b>	<b>Cena</b>
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**

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Producto</b>
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**

<b>Desayuno</b>	<b>Comida</b>	<b>Cena</b>
Zumo	Zumo	Zumo
Cereales preparados refinados	Crema colada	Crema colada
Leche	Pudin, 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**

<b>Tipo de alimento</b>	<b>Producto</b>
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

### **DIETAS DE CONSISTENCIA MODIFICADA:**

**1) DIETA EN PURE:** 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 refinados preparados	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 la cocina del centro y al responsable de la 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.





## 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, yogourt, helado, queso fresco).
- Huevos (pasados por agua, escalfados o en tortilla francesa)
- Cereales (pan, galletas, magdalenas, papillas de cereales).
- Puré de patata.

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

**4) DIETA ASTRINGENTE.**

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

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

Como características a tener en cuenta: Son pacientes que pueden precisar de 5 o 6 tomas diarias (desayuno ½ mañana, comida, merienda, cena y 24 horas). Tanto a media mañana como en la merienda se aportará una pieza de fruta.

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.

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

**8) 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.

## 14.- APORTACIONES DEL HOSPITAL.





El Hospital aportará las instalaciones, maquinaria, electrodomésticos, aparatos, y en general, todos aquellos bienes de cualquier naturaleza que se describen en los anexos adjuntos a este pliego, de cuya entrega se levantará acta y se unirá al contrato, teniendo naturaleza contractual a todos los efectos.

El Hospital se compromete a facilitar el suministro de agua y electricidad que se precise.

### **15. - EQUIPOS DE BIENES Y OTRAS NORMAS COMPLEMENTARIAS EN RELACIÓN CON EL CONTENIDO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.**

1. El Hospital "Román Alberca" aportará las instalaciones correspondientes, así como los aparatos y maquinaria relacionados en anexo I y II, que el adjudicatario se obligará a mantener en el mejor estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento e incluso al cesar en la prestación, realizando, en su caso, todas las actuaciones, preventivas, predictivas o regeneradoras necesarias (fontanería, mecánica, albañilería, etc.) que garanticen el correcto desarrollo del Servicio. La reposición de aparatos y maquinaria será por cuenta del adjudicatario, independientemente de las causas que hayan producido el deterioro o rotura. La empresa adjudicataria deberá instalar aquellos equipos móviles que sean necesarios para la ejecución del servicio a prestar, teniendo en cuenta que la cafetería debe contar con el apoyo de la cocina del Centro para la realización del trabajo.
2. El contratista no tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijos a excepción de las derivadas de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.
3. El contratista se hará cargo de la compra de la materia prima para confección de dietas.
4. El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza, incluidos detergentes limpiacristales, abrillantador, etc., necesarios para la prestación del servicio y será los acordados con la Dirección del Centro.
5. El material fungible de un solo uso, mascarillas, guantes, gorros, rollos industriales de papel para secado de manos y limpieza de superficie, etc será a cuenta del adjudicatario.
6. El comedor del equipo de guardia requerirá especial atención y la loza, cubertería, vasos, utensilios de servir, lencería (manteles) etc., han de ser los que elija la Dirección del centro. El material enumerado podrá ser cambiado a petición de la Dirección del Centro.





7. Las reposiciones señaladas en los anteriores apartados se harán de acuerdo con la Dirección del Hospital o persona en quien delegue.
8. Igualmente, el adjudicatario repondrá a su cargo cuanta maquinaria y aparataje de cocina sea necesario reponer por mal funcionamiento, siempre de acuerdo con la Dirección del Hospital. Este material quedará en posesión del Hospital una vez se extinga el contrato.
9. El contratista adquirirá a su cargo los utensilios de cocina y comedor (ollas, sartenes, cazos, etc.) vajilla, cubertería, cristalería, etc. que se precise en la cocina y cafetería para un correcto funcionamiento del Servicio. La adquisición se realizará de acuerdo con lo que determine el Hospital. La reposición de menaje (cubiertos, platos, vasos, servilletas, etc.), será a cargo del adjudicatario. La vajilla y cristalería se renovarán cada dos años.
10. El mobiliario, equipos y aparataje de cocina y cafetería aportados por el contratista permanecerán en el Hospital, no teniendo el contratista derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato. A la extinción del contrato se quedarán en el Hospital, sin compensación alguna.
11. Los gastos de teléfono correrán por cuenta del adjudicatario del servicio.
12. Serán por cuenta del contratista toda clase de impuestos, tasas y arbitrios a que dé lugar la explotación de los servicios de cocina y bar-cafetería. Así mismo, será obligación suya exclusiva, el solicitar y obtener todas las licencias, permisos y autorizaciones administrativas necesarias para la instalación, apertura y funcionamiento del servicio, corriendo, en consecuencia, de su única cuenta y cargo todos los gastos, incluidas tasas y precios públicos, que de su tramitación y/o concesión pudieran derivarse.
13. La lista de precios de cafetería estará expuesta en un lugar visible para conocimiento de todo el personal. En la misma deberá constar la conformidad de la Administración, no pudiendo variar los mismos, sin previa autorización.
14. 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.
15. Los servicios prestados en cafetería serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios ofertados por el adjudicatario. Las revisiones de precios se ajustarán al presente pliego. El Hospital no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.





16. El adjudicatario está obligado a tener expuesto a la vista del público usuario la relación total de los artículos, con expresión de cantidad, calidad, marcas y precios, debidamente visada y sellada por la Dirección del Hospital, a la que dará la mayor difusión y publicidad.
17. Los precios consignados por los licitadores en sus ofertas económicas, serán los de venta a los usuarios de la cafetería, libre de todo gasto, servicio e impuesto incluidos.
18. Si durante la vigencia del contrato, el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, los precios de éstos deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Centro, debiendo solicitarlo indicando características, calidad, cantidad, peso y precio.
19. En cuanto a la relación de artículos que se podrán ofertar, se especifican los siguientes apartados en que deberán incluirse:
- Infusiones, café, etc.
  - Desayunos.
  - Refrescos, zumos, etc.
  - Bocadillos y sandwiches
  - Cervezas
  - Menús del día (comida y cena)
  - Platos combinados
  - Tapas

## **16.-EXCLUSIONES**

Está excluido del objeto del presente contrato la distribución de cualquier artículo (tabaco, bebidas, alimentos, etc.), mediante máquinas automatizadas, siendo este servicio objeto de otro contrato.

## **17.-PROHIBICIONES**

El adjudicatario tiene prohibida la venta de bebidas alcohólicas en los locales objeto del contrato, excepto vino de mesa y cerveza.

Está prohibida la venta de tabaco.

Será obligación del adjudicatario hacer cumplir la prohibición de fumar en las instalaciones de cocina, cafetería y terraza aledaña. Cualquier responsabilidad o sanción en este sentido será a cargo de la empresa adjudicataria.

Los alimentos estarán protegidos del público por medio de cristaleras, quedando totalmente prohibido ponerlos encima de éstas. Igualmente deberá observarse toda la normativa Técnico Sanitaria sobre conservación y manipulación de alimentos existentes en cada momento.

## **18. – PROGRAMA DE CALIDAD.**





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) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Así, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer de un **sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)** y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Para ello, deberá disponer y aplicar un Programa de requisitos de higiene basados igualmente en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:

- 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.

Este programa deberá recoger las actuaciones necesarias a fin de conseguir en el plazo de un año la acreditación ISO 9001/2008 para el servicio de cocina y cafetería del Hospital Psiquiátrico "Román Alberca".

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

Se establecerá por parte del adjudicatario un plan de Prevención de Riesgos que se comunicará a la Dirección del Centro en el plazo máximo de 60 días a la adjudicación del servicio.

## 18.1 LIMPIEZA

La limpieza de la cocina y cafetería y 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.





La limpieza tanto de la cafetería como de la cocina ha de incluir un conjunto de actuaciones de limpieza, al final del turno, al final del día, programada periódica, etc.

La retirada de productos como aceites y similares, estará a cargo de la empresa adjudicataria y con arreglo a la legalidad vigente (mínimo: recogida de aceites usados por empresa autorizada, así como retirada de aceites y derivados existentes en aguas residuales)

La retirada de basura y restos de embalajes se hará por el propio personal de la empresa adjudicataria, cuantas veces sea necesario y utilizando carros espaciales para ello, quedando perfectamente limpios y despejados la cocina, cafetería y zona de almacenes en todo momento. Se seguirán las normas de recogida y utilización de contenedores para reciclaje, según la normativa del Ayuntamiento de Murcia.

El adjudicatario mantendrá limpia y expedita de cualquier tipo de materiales, las zonas de acceso a la cocina y almacenes de víveres.

## 18.2 LUCHA CONTRA LOS VECTORES INFECCIOSOS

El adjudicatario deberá presentar y aplicar un programa permanente y eficaz de lucha contra los vectores infecciosos: desinsectación, desratización y desinfección de los locales de cafetería y cocina. Se deberá controlar regularmente los locales y sus entornos para descubrir posibles focos de infección e infestación.

Las medidas contra los vectores infecciosos, serán realizadas por empresas especializadas en la materia (Antes de iniciarse la prestación del servicio, la empresa adjudicataria presentará contrato firmado con empresa especializada y autorizada por la Dirección General de Salud).

## 18.3 CONTROL BACTERIOLOGICO

El adjudicatario presentará también dentro de su plan de calidad un Control bacteriológico mediante 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.

## 19.- INSPECCION Y CONTROL DE ACTIVIDADES

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





quedando a disposición de las autoridades sanitarias competentes en materia de seguridad alimentaria.

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

## **20. -PRECIOS DEL SERVICIO.**

El precio unitario de la oferta base incluirá todos los gastos (materia prima, materiales, personal, amortización, etc.)

En la oferta económica deberá recogerse, inexcusablemente, el coste total por pensión.

Para la elaboración de la oferta económica se considera que el promedio histórico diario de servicios realizados es el siguiente:

	<b>De lunes a viernes</b>	<b>Sábado y festivos</b>
Desayunos:	74	40
Comidas:	85	40
Meriendas:	66	40
Cenas:	66	40
Desayuno guardia	1	1
Comida guardia:	1	1
Cena guardia:	1	1

El coste máximo global de la pensión completa (desayuno, comida, merienda, cena, toma de noche) será de 13,46 euros/ menú/ día, I.V.A. excluido.

Deberá presentarse el coste unitario de cada una de las partes que componen la pensión alimenticia, para su posible imputación en casos de utilización de algunos de estos servicios individualmente considerados.

Los alimentos extras solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán ofertados a precios unitarios. Dichos precios unitarios se ofertarán en relación anexa.

Cualquier otra situación de servicio alimentario no contemplada en estas condiciones y que por necesidad deba ser suministrada, se resolverá de mutuo acuerdo entre la Dirección del Hospital y el adjudicatario tanto en los aspectos cualitativos y cuantitativos como económicos.

La oferta se presentará en el modelo de proposición económica que se adjunta.

El Palmar (Murcia), 19 de noviembre de 2018  
**EL DIRECTOR DE GESTION DEL HOSPITAL  
 PSIQUIATRICO "ROMAN ALBERCA".**

Fdo. Antonio Ortiz Martínez.





## ANEXO I

### EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL DE COCINA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO "ROMAN ALBERCA"

LEYENDA COCINA	
Cant	Denominación
1	ENCIMERA DE ACERO INOXIDABLE CON DOS SENOS
1	MESA SNACK, MSP-150-F
1	SOPORTE PELADORA 6
1	ARMARIO SNACK, AFP-1404
1	ENCIMERA ACERO INOX COLGADA CON DOS SENOS
1	LAVAMANOS MURAL, LM/54 D
1	ENCIMERA ACERO INOX. COLGADA CON DOS SENOS
1	TAJO DE PROPILENO
1	CORTADORA DE FIAMBRES
1	CORTADORA DE HORTALIZAS
1	ESTANTE MURAL
1	FRY-TOP A GAS FTG9-10 L
1	ELEMENTO NEUTRO, EN9-05 C
1	COCINA A GAS, CG9-60
1	SARTEN A GAS, SBG9-10 I S
2	FREIDORA A GAS , FG9-05 S
1	MARMITA A GAS, MG9-10 S
1	KIT MODULACION CENTRAL 3 M.
1	HORNO RATIONAL
1	MESA SOPORTE DE HORNO, MH-1
1	CAMPANA CENTRAL DE EXTRACCION
1	CAMPANA MURAL DE EXTRACCION
1	FREGADERO PARA OLLAS
1	BARRA PARA COLGAR BC-15
1	LAVAMANOS MURAL LM/D-2
1	ENCIMERA COLGADA DE ACERO INOXIDABLE
1	LAVAVAJILLAS MODULAR, FI-280 DCHO.
1	CONDENSADOR DE VAHOS, CV
1	MESA LAVAVAJILLAS, MFDB-1500 DCHA.
1	TUNEL DE SACADO, TS





1	MESA A RODILLOS
1	MESA ENTREGA LAVAVAJILLAS
3	ESTANTERIA POLIPROPILENO 2800X400X1760
1	ESTANTE SUPERIOR DOBLE
1	CAMARA DE BASURAS
1	EQUIPAMIENTO FRIGORÍFICO CAMARA BASURAS
5	ESTANTERIA DE 1.088 X 400 X 1.750 mm.
11	ESTANTERIA DE 1.289 X 400 X 1.750 mm.
8	ESTANTERIA DE 1.489 X 400 X 1.750 mm.
2	ESTANTERIA DE 2.122 X 400 X 1.750 mm.
1	ESTANTERIA DE 2.724 X 400 X 1.750 mm.
1	CONJUNTO DE 4 CAMARAS FRIGORIFICAS
1	JUEGO DE 6 DISCOS
4	UNIÓN DE MODULOS
1	ANTERIOR DE MESA 2 M.
1	ANTERIOR DE MESA 3 M.
2	CARRO PORTAVIANDAS MOD. CE-953
1	CARRO CALIENTE DISTRIBUCION CON HUMEDAD CCB-10
1	CARRO CALIENTE DISTRIBUCION CON HUMEDAD CCB-20
40	RECIPIENTE GASTRONORM, GN-1/1- 40
10	RECIPIENTE GASTRONORM, GN-1/1- 65
40	TAPA HERMETICA, GNTH-1/1
1	ENCIMERA DE ACERO INOXIDABLE





## ANEXO II

### EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL DE CAFETERIA

DENOMINACION	MEDICION
MESA PARA CAFETERIA MCC-100 DE FAGOR O SIMILAR FORMADA POR ENCIMERA, COSTADOS, ESTANTES, PATAS REGULABLES, CAJONES SOBRE GUIAS CON RODAMIENTOS Y TOLVA DE RECOGIDA DE POSOS DE ACERO INOX. AISI-304 18/10. DIMENSIONES 1.000 X 600 X 1.030 mm.	
TOTAL UDS: .....	1.00
FRENTE DE MOSTRADOR FMP DE FAGOR O SIMILAR FORMADO POR ACERO INOX. AISI-304, 18/10. DIMENSIONES 1.500 X 600 X 1.030 mm. ESTANTES DE ACERO PLASTIF. REGULABLES, PUERTAS DE CIERRE AUTOMATICO, COMPRESOR HERMETICO VENTILADO, AISLAMIENTO DE POLIURETANO DE ESPESOR 60mm. Y DENSIDAD 40 KG/m3., EVAPORADOR DE COBRE CAPACIDAD 333 LITROS Y CONSUMO 250 W. ,RESTO DE CARACTERISTICAS CONFORME AL MODELO DESCRITO	
TOTAL UDS: .....	1.00
ENFRIADOR DE BOTELLAS MODELO BFP-150 I DE FAGOR O SIMILAR FORMADO POR ACERO INOX. AISI-304, 18/10. DIMENSIONES 1.500 X 550 X 850 mm. PATAS REGULABLES ESTANTES DE ACERO PLASTIF. REGULABLES, PUERTAS DE CIERRE AUTOMATICO, COMPRESOR HERMETICO VENTILADO, AISLAMIENTO DE POLIURETANO DE ESPESOR 60 mm. Y DENSIDAD 40 KG/m3, EVAPORADOR DE COBRE CAPACIDAD 420 LITROS Y CONSUMO 250 W, RESTO DE CARACTERISTICAS CONFORME AL MODELO DESCRITO.	
TOTAL UDS.....	2.00
SOTABANCO BAJO BARRA MURAL DE ACERO INOX. AISI-304 CON OMEGAS DE REFUERZO Y SIN MADERA DE CHAPA PLEGADA DE UNA PIEZA, ESQUINAS RECTAS PARTE INFERIOR DE ENCIMERAS TAPADAS CON DOS SENOS DE 370 X 340 mm., DIMENSIONES 2.500 X 600 X 340 mm.	
TOTAL UDS: .....	1.00
LAVAVASOS MODELO LVC-21 DE FAGOR O SIMILAR EN ACERO INOX. AISI-304 18/10 PRODUCCION 2.100 PIEZAS/HORA CON CALDERIN PARA AGUA DE ACLARADO, DOSIFICADOR DE ABRILLANTADOR, RESISTENCIA DE 2,8 Kw EN CUBA, POTENCIA 3,06 Kw., DIMENSIONES 470 X 520 X 720 mm. , RESTO DE CARACTERISTICAS SEGÚN EL MODELO DESCRITO.	
TOTAL UDS.: .....	1.00





ESTANTERIA FRENTE MOSTRADOR MME-60/100 DE FAGOR O SIMILAR FORMADA POR ENCIMERA, COSTADOS, ESTANTES Y PATAS REGULABLES DE ACERO INOX. AISI-304, 18/10. RESPALDO DE ACERO PLASTIFICADO, DIMENSIONES 1.500 X 600 X 1.030 mm.

TOTAL UDS.. ..... 1.00

VITRINA MURAL SOBRE MOSTRADOR VM-135 I DE FAGOR O SIMILAR FORMADO POR ACERO INOX. AISI-304, 18/10 DIMENSIONES 1.333 X 570 X 1.120 mm., ESTANTES DE VIDRIO, PUERTAS DE VIDRIO , COMPRESOR HERMETICO, VENTILADO AISLAMIENTO DE POLIURETANO DE ESPESOR 60 mm. Y DENSIDAD 40 KG/m3, EVAPORADOR DE COBRE Y ALETAS DE ALUMINIO, CAPACIDAD 210 LITROS Y CONSUMO 440 W, 2 PUERTAS, BANDEJAS PARA 7 CUBETAS Y RESTO DE CARACTERISTICAS CONFORME AL MODELO DESCRITO

TOTAL UDS.: ..... 1.00

TOSTADOR ..... 1

23/11/2018 12:10:59

Firmante: ORTIZ MARTINEZ, ANTONIO  
Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 4044b999-aa04-4cfc-451918175725





### ANEXO III

## LISTA DE PRECIOS DE CAFETERÍA. IVA INCLUIDO

### LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: INFUSIONES, CAFÉ, LECHE...

ARTÍCULO	PRECIOS	
	PRECIO BASE	OFERTA LICITADOR
<b>INFUSIONES, CAFÉ, LECHE ETC.</b>		
Café solo, 60 c.c.	0,70	
Café cortado o Manchado 80 c.c.	0,80	
Café c/leche (natural o condensada) 200 c.c.	1	
Infusiones Té solo o similares 200 c.c.	0,65	
Vaso de leche grande 250 c.c.	1	
Café descafeinado 60 c.c.	0,70	
Café descafeinado c/leche nat.o cond. 200 c.c.	1	
Café Doble con leche natural o cond. 200 c.c.	0,95	





## LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: DESAYUNOS

ARTÍCULO	TARIFAS	
	Precio base	Oferta licitador
<b>DESAYUNOS</b>		
DESAYUNO "TIPO" COMPUESTO POR: Cafés (c/leche, descafeinado) o Infusiones y una pieza de repostería a elegir entre: magdalenas, bizcocho, churros, ½ panecillo con aceite, mantequilla o tomate y bollo	1,35	
DESAYUNO COMPUESTO POR: Cafés (c/leche, descafeinado,...) o infusiones y una pieza de repostería a elegir entre: Ensaimada, croissant, pastelillo, costillas, tostadas de aceite, mantequilla y mermelada.	1,80	
PIEZAS DE REPOSTERÍA ESPECIAL: Ensaimada, croissant, pastelillo, costillas, tostadas de aceite, mantequilla mermelada y tarta de manzana	1,05	
Zumo de naranja (200 cc) con ½ tostada de aceite o tomate	2,15	
Zumo de naranja (200cc) con tostada de aceite o tomate	2,60	
Zumo de naranja (200 cc)	1,45	
Media tostada de mantequilla y mermelada o aceite y tomate	0,70	





## LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: REFRESCOS, ZUMOS ETC.

ARTÍCULO	TARIFAS	
	Precio base	Oferta licitador
<b>REFRESCOS, ZUMOS, ETC.</b>		
Bote cola, naranja o limón (33 cl)	1,15	
Botella ¼ agua mineral, con o sin gas	0,55	
Botella 1,5 litros agua mineral	1	
Vaso zumo envasado (piña, naranja, etc 250)	0,85	
Vaso zumo naranja natural 200 c.c.	1,45	
Bitter sin alcohol	1	
Refrescos,etc. botella 200 c.c.	1	
Agua con gas , botella 200 c.c.	1	
Zumo de tomate 150 c.c.	0,85	





## LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: BOCADILLOS Y SANDWICHES

ARTÍCULO	TARIFAS	
	Precio base	Oferta licitador
<b>BOCADILLOS Y SANDWICHES</b>		
Bocadillo de Jamón Serrano, 120 gr.	2,20	
Panecillo atún y mahonesa, 120 gr.	2	
Panecillo de sobrasada, 120 gr.	2	
Panecillo de tortilla , 120 gr.	2	
Panecillo de tortilla de patatas, 120 gr.	2	
Panecillo de chorizo, 120gr.	2	
Sandwich mixto (jamón york + queso) 50 gr.	1,60	
Catalana de 120 gr. (2 ingredientes)	2,30	

## LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: CERVEZAS y VINO

ARTÍCULO	TARIFAS	
	Precio base	Oferta licitador
<b>CERVEZAS</b>		
Caña de cerveza, 180 c.c.	1	
Cerveza 1/5.	1	
Cerveza 1/3 (33 cl)	1,10	
Cerveza especial 1/3 (33 cl)	1,40	
Cerveza en bote (33 cl)	1,20	
Cerveza en bote sin alcohol (33 cl)	1,15	
Cerveza 1 L.	2,40	
Copa de vino	1,20	





## LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: PLATOS COMBINADOS

ARTÍCULO	PRECIOS	
PLATOS COMBINADOS		
	Precio base	Oferta licitador
Merluza plancha, tortilla, ensalada y patatas fritas, pan y bebida de 200 cc.	5	
Emperador plancha, Judías con jamón Alcachofas, Patatas fritas, pan y bebida 200 cc.	6	
Ternera plancha, Berenjenas, Pimientos y Patatas fritas, pan y bebida 200 cc.	6	
Pechuga pollo plancha, Lechuga en perdiz Medio tomate, pan y bebida 200 cc.	5,20	
Jamón serrano, Huevos fritos, Alcachofas, pimientos, pan y bebida 200 cc.	5,50	

ARTÍCULO	PRECIOS	
MENUS		
	Precio base	Oferta licitador
Comida: 1º y 2º plato, ensalada, pan, bebida de 200cc y postre	6,70	
Cena: 1º y 2º plato, ensalada, pan, bebida de 200cc y postre	5,50	





## LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: TAPAS

ARTÍCULO	TARIFAS	
	Precio base	Oferta licitador
<b>TAPAS</b>		
Mejillones al vapor 12 unidades	4	
Ensaladilla rusa, 150 gr.	1,70	
Ensalada murciana, 160 gr.	1,50	
Aceitunas (reellenas o aliñadas), 75 gr	1,30	
Almendras fritas, 55 gr.	1,25	
Pincho tortilla de patatas, 135 gr.	1,10	
Pisto murciano, 90 gr.	1,80	
Tapa de magra con tomate, 100 gr.	1,85	
Calamares con tomate, 100 gr.	2	
Calamares romana (5 anillas), 90 gr	1,55	
Croquetas (unidad), 35 gr.	0,40	
Empanadillas fritas (unidad) 60 gr.	0,45	
Patatas fritas (bolsa), 40 gr.	0,90	
Empanadillas horno (unidad) 110 gr.	1,10	
Queso fresco y manchego, 80 gr.	0,45	
Ensaladilla de mariscos, 150 gr.	2	



**ANEXO IV****LISTADO DE ALIMENTOS EXTRAS. PRECIOS SIN IVA**

ARTICULO	PRECIO BASICO	PRECIO LICITADOR
DESCAFEINADO UNIDOSIS 1 SOBRE	0,10	
FRUTA PIEZA	0,30	
GALLETAS PAQUETE 5 UNI.	0,10	
LECHE ALMENDRA	2	
LECHE ENTERA, o SEMI O DESNATADA 1 L.	0,80	
MAGDALENA 2 UNI.	0,30	
INFUSIONES BOLSITA UNI.	0,02	
CACAO UNIDOSIS 1 sobre	0,20	
AGUA 33CL	0,30	
AGUA 1.5 L	0,50	
BOCADILLO (80 GR) JAMON, U OTROS COMPONENTES	1,60	
BOLLERIA PIEZA	0,30	
CUCHILLO, PLATO, CUCHARA, ETC DESECHABLE 100 UNIDADES.	2	
YOGHURT VARIADOS	0,30	
ZUMOS CON Y SIN AZUCAR 1 L.	1	
MINIZUMOS 200 CC.	0,40	





## ANEXO

PERSONAL QUE PRESTA SERVICIO EN COCINA Y CAFETERIA DEL HOSPITAL PSIQUIATRICO ROMAN ALBERCA.

JORNADA	CATEGORIA	ANTIGUEDAD	CONTRATO	C. Pto. Trabajo	Grat. Absorbible	Compl. P. Extra
40	CAMARERO	11/08/2004	100	0	0	
40	CAMARERO	14/03/2002	100	0	0	0
40	COCINERO	01/10/2008	100	0	231,06	0
40	AUXIL.COLECTIVIDADES	13/01/2003	100	0	0	0
35	COCINERO	17/09/2012	100	0	0	
40	CAMARERO	07/09/2002	100	0	0	
35	CAMARERO	01/02/2016	501	0	0	
40	ENCARGADO	05/03/2002	100	662,16	0	744,29



Región de Murcia



Consejería de Sanidad



23/11/2018 12:10:59

Firmante: ORTIZ MARTINEZ, ANTONIO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 4044b999-aa04-4cfc-451918175725



Región de Murcia



Consejería de Sanidad



23/11/2018 12:10:59

Firmante: ORTIZ MARTINEZ, ANTONIO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 4044b999-aa04-4cfc-451918175725



Región de Murcia



Consejería de Sanidad



23/11/2018 12:10:59

Firmante: ORTIZ MARTINEZ, ANTONIO

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) 4044b999-aa04-4cfc-451918175725

