



**PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS Y ESPECIALES PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES DEL HOSPITAL
UNIVERSITARIO RAFAEL MÉNDEZ DEL ÁREA III DE LORCA.**

INDICE

- 1.- OBJETO DEL CONTRATO**
- 2.- PERSONAL**
- 3.- RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.**
- 4.- PRESTACION DEL SERVICIO DIETETICO**
- 5.- HORARIO DE SERVICIO**
- 6.- INVERSIONES A REALIZAR**
- 7.- EQUIPOS, BIENES, INSTALACIONES Y SU MANTENIMIENTO**
- 8.- MANTENIMIENTO, CONSERVACIÓN Y OTRAS OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA**
- 9.- GESTION Y MATERIAL INFORMÁTICO**
- 10.- NORMATIVA APLICABLE**
- 11.- VALORACION ECONOMICA**



1. OBJETO DEL CONTRATO.

El presente Pliego tiene por objeto la contratación del servicio de alimentación de pacientes del Hospital Universitario "Rafael Méndez", de Lorca (Murcia), incluyéndose en el mismo la compra de la materia prima necesaria para la confección de las dietas alimenticias de los pacientes ingresados que el centro determine, así como los alimentos extras y los productos a suministrar a las neveras de las plantas, en las cantidades que se tiene establecido por medio de pactos de stock a responder diariamente.

De la misma forma el presente pliego también pretende definir el alcance y condiciones de la prestación, procesos y metodología, para el cumplimiento de la normativa y servicios técnicos, recursos, etc., que habrán de regir la contratación del servicio de alimentación.

La prestación del servicio se efectuará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulan en este Pliego de Prescripciones Técnicas y en el correspondiente Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, así como los compromisos adquiridos por el adjudicatario en su oferta. En el presente Pliego se definen las condiciones técnicas que han de regir en la ejecución del servicio de alimentación a pacientes, que incluirá como mínimo las siguientes prestaciones que deberá realizar el adjudicatario:

- Gestión de aprovisionamiento (compra de materias primas, definición de productos, cantidades, stock, calidad, etc.).
- Recepción, almacenamiento y custodia de materias primas.
- Limpieza del almacén de materia prima.
- Mantenimiento y conservación de equipos e instalaciones.
- El suministro de utensilios y productos de limpieza adjudicatarios (jabones, lejías, amoniacos, sosa cáustica, papel sanitario, papel de cocina, papel de aluminio, plásticos para conservar alimentos, cubos de basura, etc.).
- La reposición de utensilios de cocina, menaje, bandejas isotérmicas, etc., y la adquisición de equipamiento para un correcto funcionamiento del servicio.
- La gestión de los residuos generados en la cocina.
- Mantenimiento integral de la maquinaria detallada en el **anexo-IV**

Los licitadores deberán tener en cuenta que durante la ejecución del contrato, en función del número de pacientes asistidos en cada momento,



se producirán incrementos o disminuciones en la demanda de menús y alimentos a suministrar, lo que repercutirá directamente en la facturación mensual al basarse ésta en los servicios efectivamente prestados. Sin perjuicio de los supuestos en los que, por causas imprevistas, se produzca una reducción drástica en la demanda de menús y alimentos que rompa el equilibrio económico del contrato, el cierre temporal o definitivo de habitaciones o unidades de hospitalización, por razones económicas, organizativas y/o asistenciales, etc, no supondrán compensación alguna a la empresa adjudicataria.

Podrá existir una variación estimada de un 5% en el número de ingestas previstas y las suministradas a los pacientes que correrá a cargo del adjudicatario. La empresa podrá proponer medidas para reducir dicha variación.

2- PERSONAL

Al inicio del contrato, y durante toda la duración del mismo, el Hospital Universitario "Rafael Méndez" aportará el personal propio necesario para la realización efectiva y distribución de las comidas (gobernantas, cocineros y pinches). Este personal dependerá en todo momento del Centro, sin perjuicio de que la ejecución de sus funciones se llevará a cabo bajo la dirección técnica del adjudicatario pero sin que éste asuma responsabilidad alguna respecto a la relación estatutaria existente entre dicho personal y el Servicio Murciano de Salud

No obstante, en los supuestos en que proceda conforme al convenio de trabajo vigente y resto de la normativa laboral aplicable al sector de la hostelería, la empresa adjudicataria habrá de subrogarse en las relaciones laborales del personal que mantiene adscrito al servicio el contratista saliente, respetando el contrato y las condiciones de trabajo de los mismos.(Anexo-VI)

Este personal no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Murciano de Salud ni al hospital, ya que dependerá única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Murciano de Salud ni el hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aún cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

Durante el horario de funcionamiento de la cocina, de 8:00 a 22:00



horas, habrá siempre un empleado con capacidad decisoria.

El responsable técnico tendrá horario de mañanas de lunes a viernes de 7:30h a 15:30h.

Los ayudantes de cocina tendrán horario de lunes a viernes de 9:00h a 12:00h y de 16:00h a 20:00h. Los sábados, domingos y festivos será de 8:00h a 12:00h y de 15:00h a 20:00h.

El horario del personal dietista/nutricionista será como mínimo:

De lunes a viernes de 9:00h. a 13:30 h. y de 15:30h a 20:00 h

Sábados, domingos y festivos de 10:00h. a 20:00h.

Estos horarios se adaptarán a las necesidades del servicio en todo momento.

El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de Formación Continuada, que atienda especialmente a las características del medio hospitalario, 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.

Este Plan de Formación deberá ser presentado en la oferta técnica, debiendo indicar respecto a las actividades formativas la duración, contenidos, perfil del personal a formar, perfil del personal docente, periodicidad, etc. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de solicitar al adjudicatario, cuando así lo estime conveniente, una memoria pormenorizada del desarrollo de este Plan de Formación.

En cuanto a las normas y hábitos de higiene del personal, se hará una especial vigilancia en la correcta higiene de las manos, debiendo el adjudicatario colocar carteles indicadores permanentes que recuerden la obligación de lavárselas. 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, así como portar anillos, joyas, relojes, etc., y uñas pintadas.

El personal que padezca o sea portador de una enfermedad que



pueda transmitirse a través de los productos alimenticios, o esté aquejado, por ejemplo, de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberá estar autorizado a manipular los productos alimenticios ni a entrar bajo ningún concepto en zonas de manipulación de productos alimenticios cuando exista riesgo de contaminación directa o indirecta, debiendo la empresa adjudicataria velar porque el personal que se halle en esta circunstancias no acuda a su puesto de trabajo.

Asimismo la empresa adjudicataria deberá cumplir el R.D. 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.

Los daños que este personal ocasione en las Instalaciones del Hospital, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio de la Dirección del Área III, que podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.

También será responsable el adjudicatario de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que queda probado ha sido efectuado por su propio personal, procediéndose del mismo modo que en caso anterior.

Igualmente será responsable el adjudicatario del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, recibiendo en estos aspectos las oportunas instrucciones por parte de la Dirección del centro o persona en quien delegue. Cuando el personal no procediere con la debida corrección dentro del hospital, fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del hospital, la Dirección podrá exigir del contratista que prescinda de dicho personal para los servicios de este contrato.

El hospital " Rafael Méndez " se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a dicho personal si lo considera oportuno, así mismo el contratista deberá presentar a la Dirección del Hospital o persona en quien delegue, certificación o prueba documental de la realización de los reconocimientos médicos específicos como manipulador de alimentos que estén obligados a realizar.



El adjudicatario presentará a la dirección del hospital, al inicio del contrato y una vez realizada la correspondiente subrogación del personal del contratista saliente, relación nominal de todo el personal dependiente del mismo que quede adscrito al servicio con especificación de la categoría, DNI, antigüedad y tipo de contrato). No podrá efectuar nuevas contrataciones de personal para adscribirlo al servicio, ni disminuir o sustituir al personal ya existente objeto de subrogación, sin la previa autorización de la Gerencia del Área III de Salud. Igualmente, deberá aportar la relación de personal que empleará mensualmente para dar el servicio necesario en cada momento, lo que deberá ser consensuado con la Gerencia del Área III de Salud en función del índice de ocupación del Hospital de funcionamiento del Hospital. En caso de huelga legal, la empresa adjudicataria garantizará el cumplimiento de los servicios mínimos establecidos por la Administración competente.

En cumplimiento de la normativa vigente, el adjudicatario deberá tener contratado y en alta en el Régimen General de la Seguridad Social, por la jornada laboral efectivamente realizada, a todo el personal empleado en la prestación del servicio, lo que acreditará mediante la presentación junto a la factura mensual de las copias de los impresos TC1 y TC2 correspondientes a los empleados y relación nominal de los mismos (nombre y apellidos, número de afiliación a la seguridad social y DNI). Asimismo, cuando sea requerido por la Gerencia del Área III de Salud, el adjudicatario deberá acreditar estar al corriente del pago de los salarios y cualquier otra cantidad devengada a favor de sus empleados.

El adjudicatario deberá uniformar por su cuenta a todo el personal a su cargo, siendo su indumentaria propia y exclusiva para la actividad a desarrollar, exigiéndoles en su presentación la corrección, decoro e higiene personal que precisa el trabajo en un establecimiento hospitalario, a cuyo efecto deberá contar con la aprobación de la Gerencia del Área III de Salud.

El adjudicatario deberá contar con un Sistema de Gestión de Prevención de Riesgos Laborales respecto a sus trabajadores, de acuerdo con lo establecido en la Ley 31/1995 de prevención de riesgos laborales y el R.D. 39/1997, por el que se aprueba el reglamento de los Servicios de Prevención de Riesgos Laborales, y demás normas que la desarrollan en materia de seguridad e higiene en el trabajo. En consecuencia, deberá aportar los equipos de protección individual que necesiten sus trabajadores para el desempeño de sus funciones en la prestación del servicio, haciéndose responsable directo de su cumplimiento y utilización por sus



trabajadores, eximiendo al Servicio Murciano de Salud de toda responsabilidad por cualquier daño o perjuicio que se derivase de del incumplimiento de tales obligaciones.

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

El Hospital podrá solicitar al adjudicatario información acerca del resultado de la vigilancia de la salud de los trabajadores, garantizando éste la aptitud de los mismos para el desempeño del puesto de trabajo, de acuerdo con la legislación vigente, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la normativa de Prevención de Riesgos Laborales y de protección Datos de Carácter Personal, en especial, de la información relativa a la salud del trabajador..

El adjudicatario deberá informa debidamente a su personal de su obligación de colaborar en los planes de autoprotección del centro, tales como incendios (extinción y detección), amenaza de bomba, inundación, etc. También será responsable el adjudicatario de informa a su personal de la obligación de respetar toda la normativa aplicable en el Hospital en relación con la limpieza general, aseo personal, prohibición de fumar, et., así como cualquier otra norma de régimen interno que establezca la Dirección del Centro. En todo caso, será responsable el adjudicatario de los incumplimientos de tales obligaciones por parte de su personal.

3. RECEPCIÓN ALMACENAMIENTO CUSTODIA y CALIDAD DE MATERIAS PRIMAS.

Con el fin de garantizar la seguridad y calidad alimentaria de las materias primas y comidas preparadas, 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 a posteriormente si así lo requiere el Hospital como consecuencia de nuevas circunstancias que lo hagan necesario, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por el Hospital.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de las materias primas necesarias para la confección de las dietas y será responsable de la calidad de las mismas, para lo cual deberá presentar 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.

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", debiendo presentar para ello ficha técnica de dichos productos. Será responsable, en todo momento, la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos.

La descarga de los productos que reciba el adjudicatario con destino a la ejecución del servicio objeto del contrato, se realizará por las puertas designadas a estos efectos, quedando prohibida la entrada de artículos a



través de cualquier otro acceso al Hospital. Diariamente se controlará la temperatura de almacenamiento de los productos y la rotación de stocks. Todos los productos servidos por la firma adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la actual normativa vigente, en particular al Código Alimentario Español y en la vigente de cada momento.

4. PRESTACION DEL SERVICIO DIETÉTICO.

Las dietas estarán supervisadas y aprobadas por la Comisión de Dietética y Nutrición. La dieta, tanto basal como terapéutica, debe suministrar al paciente alimentos que pueda y quiera comer. La selección debe considerar la cultura y costumbres gastronómicas de nuestra zona (dieta mediterránea): consumo habitual de cereales, legumbres, hortalizas, frutas, pescado y aceite de oliva.

Al inicio del contrato se continuará con libro de dietas establecido. Anexo V El manual de dietas se encuentra a su disposición en pdf para su información.

Las normas generales para la planificación de esta dieta son:

- Suficiente energía: máximo 2.000 Kcal.
- Equilibrio nutricional.
- Variación de los alimentos de cada grupo.
- Buena presentación.
- Temperatura adecuada.
- Condiciones óptimas de higiene.
- Organolépticamente aceptable.

Los licitadores aportarán en su oferta técnica una relación de menús, por un mínimo de catorce días, siendo ésta su rotación mínima, con las especificaciones que considere oportunas.

Con posterioridad, este plan de menús deberá adaptarse a los definidos por el Centro. Se valorará la oferta de minicarta para las dietas basales. Estableciendo unos mínimos en cuanto a los menús de los pacientes, los mismos estarán formados por:



o **Desayuno:** que se compondrá como mínimo de un líquido y un sólido, además de una pieza de fruta.

Opciones:

-Un líquido: monodosis de café descafeinado con leche, leche chocolateada, infusión o zumo

-Un sólido: pan del día, biscotes, magdalenas o galletas. Con monodosis de aceite de oliva virgen, mantequilla, mermelada y tomate rallado.

Existirá la opción de bocadillos para las dietas hipercalóricas o hiperproteicas o para adolescentes

El pan será fresco y elaborado del día.

o **Comida y Cena .** Contará como mínimo de :

▪ Ensalada, siendo distintas cada día de la semana, por tanto se establecerán siete variedades evitando la repetición a los pacientes. Las ensaladas llevarán monodosis de aceite de oliva virgen, sal y vinagre para ser aderezadas por el paciente.

▪ Primer plato: sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras y arroces, etc.

▪ Segundo plato: carnes, pescados, huevos y derivados con la correspondiente guarnición.

▪ Postre: preferentemente fruta, y como segunda opción elaborado casero, dulce o lácteo.

▪ Pan o rosquillas.

En la comida y cena de los pacientes ingresados en el servicio de Psiquiatría, se les servirá un zumo de naranja natural.

Merienda : que se compondrá como mínimo de un líquido o semilíquido y un sólido, además de una pieza de fruta .En esta ingesta, a los pacientes ingresados en la Unidad de psiquiatría, además, se les servirán bocadillos de no menos de 80 gramos de pan integral, con fiambres variados.

Opciones para desayuno y merienda:

o Un líquido o semilíquido: monodosis de café descafeinado con leche, leche chocolateada, infusión o zumo. Lácteos (leche, yogourt, natillas, flanes, etc.) o zumos



- Un sólido:, pan del día, biscotes, magdalenas o galletas. Con monodosis de aceite de oliva virgen, mantequilla, mermelada, tomate rallado y queso en porciones.
- Se le servirá la fruta triturada al paciente que lo necesite. Puede haber algunas dietas terapéuticas estandarizadas muy especiales que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético o alimento especial. La leche será semidesnatada, los yogoures desnatados y la fruta de temporada y en su punto de maduración adecuado.

Los menús ofertados comprenderán, como mínimo, las siguientes dietas:

<u>Normales</u>	<u>Terapéuticas</u>	<u>Calóricas</u>	<u>Mecánica mente blandas</u>	<u>Especiales *</u>
Basal	Astringente	800 kilocalorías	Basal por túrmix	
	Blanda	1000 kilocalorías		
	Líquida	1200 kilocalorías		
	Líquida astringente	1600 kilocalorías		
	Líquida vesícula	2000 kilocalorías		
	Pasada			
	Pasada astringente			
	Pasada gástrica			
	Pasada vesícula			
	Protección biliar			
	Protección gástrica			
	Protección renal			
	Semiastringente			
	Semigastrica			
	Semivesicula			
	Semiblanda			

(*) Existirá una minicarta que servirá para la elaboración de dietas especiales, por parte de la unidad de nutrición, para pacientes pediátricos, anoréxicos, inapetentes, intolerantes, alérgicos, con pluripatologías, diabéticos por raciones y de larga estancia. Se confeccionará una dieta personalizada a demanda para pacientes muy especiales, en estado crítico o terminal.



Las comidas tendrán que estar bien preparadas, guisadas y condimentadas, dado que las mismas no tienen únicamente una finalidad alimenticia estrictamente, sino que, además deben ser un motivo de satisfacción personal y colectivo, siendo por tanto, un factor en la calidad de la asistencia hospitalaria.

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

- Aporte energético, que para las dietas normales y blandas (estándar) debe ser de 2000 calorías. En las dietas terapéuticas hay que garantizar que el aporte de calorías se ciña a lo especificado en cada dieta terapéutica (600 cal., 1000 cal., 1500 cal.)
- Equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos, e hidratos de carbono) exceptuando aquellas dietas terapéuticas que especifiquen la restricción de alguno de estos principios nutrientes.
- Aportación asegurada de vitaminas y sales minerales.
- Frecuencia y variación en el consumo de manera correcta de los alimentos fundamentales: carne, pescado, huevos, legumbres, patatas, verduras, frutas, arroz, pastas, pan, azúcar y leche, para las dietas preestablecidas para dos semanas y con adaptación a la estación del año.

El adjudicatario se responsabilizará de que los alimentos lleguen al usuario en perfectas y óptimas condiciones para su consumo.

El servicio habrá de organizarse por el adjudicatario de manera que en todo momento atienda con prontitud y adecuadamente las solicitudes de los responsables designados por este Hospital, por lo que deberán adoptarse las medidas que fueren precisas en relación al personal y su coordinación, respetando en todo caso sus derechos laborales.

Los menús se presentarán al usuario en bandejas isotérmicas, debidamente emplatados, y en los casos de aislados, y otros que se



determinen, en recipientes adecuados de un solo uso, de acuerdo con las directrices acordadas por el Centro.

El adjudicatario será responsable de que se disponga siempre del número suficiente de bandejas isotérmicas y todo el menaje que las compone.

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

Al final de la cinta de emplatado, debe existir la figura del dietista, que verifique que el menú concuerda con el solicitado por la planta.

Los días 24 (cena), 25 (comida) y 31 (cena) de diciembre, así como los días, 1 (comida) y 6 (desayuno y comida) de enero, el "HU Rafael Méndez" establecerá un menú especial, distinto de los días habituales, que el adjudicatario deberá dispensar, sin que por este motivo se incremente el precio del servicio.

5.- HORARIO DEL SERVICIO.

A título orientativo los horarios de servicio de alimentación serán los que se indican a continuación:

- Desayuno a las 9:00 horas
- Comida a las 13:00 horas
- Merienda a las 17:00 horas
- Cena a las 20:00 horas

La Dirección del HU "Rafael Méndez" fijará todos los horarios, tanto de recepción de materias primas como de distribución de los servicios y podrá autorizar su modificación y ampliación siempre que lo estime conveniente.

6- INVERSIONES Y REPOSICIONES A REALIZAR.

El adjudicatario deberá reponer:

- * Todas las **bandejas isotérmicas** existentes, manteniendo en todo



momento el estocaje previsto (que siempre será, como mínimo, de 250 unidades). Las características de éstas serán determinadas por la Dirección del hospital. La reposición del menaje (platos, recipientes, boles, etc.) adaptables a las mismas, serán también por cuenta del adjudicatario.

* **El tren de lavado actual**, por motivos de obsolescencia, por otro que se adapte a las necesidades actuales. La máquina de cinta deberá tener una longitud entre 7200/7400 mm de máximo.

Debe contener los siguientes módulos: zona de carga de 1100 mm, un módulo de prelavado de 500 mm, un módulo de prelavado de 900 mm, un módulo de aclarado de 500 mm, un módulo de secado de 1400 mm, y zona de salida de 1100 mm.

Triple aclarado, sistema que garantice la regeneración del agua del prelavado con agua limpia del aclarado. Las producciones del equipo con cinta para bandeja isotérmica según norma DIN, deben de ser de un mínimo de 2630 platos por hora y máximo de 3490 platos por hora. La potencia de la máquina deberá de ser de 46 KW, con alimentación de agua fría, y el consumo de la máquina en litros deberá ser inferior a 200 litros por hora. La cinta del túnel de lavado deberá poder colocar bandejas isotérmicas de 40 mm. De espesor.

* **5 carros para bandejas** de acero inoxidable, calidad AISI304, con respaldo. Preparado para estocar bases y tapas de bandejas isotérmicas. Estructura tubular de 25x 25 mm soldada. 4 Ruedas de 125 mm. de diámetro resistentes a la corrosión (2 con freno). Dimensiones 1275 x 625 x 1810 mm.

* **2 carros baño maría con reserva** en acero inoxidable, calidad AISI304 y profundidad máxima de 200 mm, capaz de albergar 3 GN 1/1 y sus subdivisiones. Termostato de 0/90 ° C. Doble termostato para control de la temperatura de la reserva y del baño independientemente. 4 Ruedas giratorias de 125 mm de diámetro, 2 con freno.

* **2 carros dispensadores de platos calientes** dotados de dos pozos con capacidad para 60 platos de diámetro 210-260 mm cada uno. Calefacción mediante resistencias eléctricas controladas por termostato.

* **2 carros dispensadores de bols** contruidos en acero inoxidable, con capacidad total para 240 piezas. Sistema de nivelación mediante muelles de acero de tracción y calefacción mediante resistencias eléctricas, controladas por termostato automáticamente. 4 ruedas dos de ellas con frenos, con sus correspondientes cestas.

* **Horno mixto eléctrico** de medidas máximas 1400x1200x1500. Capacidad 12 GN 2/1 – 65 ó 24GN 1/1 carro de carga a nivel de suelo.

* **Las modificaciones de las instalaciones** (puntos de electricidad, puntos



de saneamiento y de suministro de agua fría y caliente, de extracción localizada de vapores y ventilación en general, climatización) así como todas las ayudas a albañilería, y los sistemas de descalcificación, desmineralización que se requieran para un óptimo uso del área y equipo del tren de lavado, correrá a cargo de adjudicatario. El servicio de Obras y Mantenimiento esta a disposición de la empresa, para cualquier consulta técnica sobre obras e instalaciones, incluso se ofrece para ayudar a seleccionar los mejores equipos y/o instalaciones.

*Aportará o repondrá todo **el menaje, vajilla, cubertería, etc.**, así como utensilios de cocina (ollas, sartenes, cazos, tabla corte, etc.) que será de buena calidad, así como el material auxiliar que fuese necesario, reservándose la Dirección del Hospital aceptar el que proponga, ó exigir su cambio si no reúne las características adecuadas. Así mismo, aportará todo el material de un solo uso necesario para el servicio a pacientes u otra circunstancia que determine la Dirección del hospital. Dicho material será adaptable a las bandejas isotérmicas y deberá existir un stock lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición del mismo en caso de rotura o extravío.

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

Igualmente, el adjudicatario repondrá a su cargo el mobiliario y utensilios que se encuentren en condiciones de deterioro evidente, así como cuantos repuestos de maquinaria y aparataje de cocina sean necesarios reponer por mal funcionamiento, siempre a criterio de la dirección del hospital.

* Todo el **material de oficina** necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras, toner, etiquetas, tarjetas, etc.).

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

A continuación, se detallan las inversiones a realizar, al inicio del contrato.



Se presentará en su oferta características detalladas de cada una de las inversiones.

Uds.	Inversión	Precio	Importe S/IVA
1	Adquisición tren de lavado formado por cuatro módulos: 1 de enjuague, 2 de prelavado, 1 de lavado y abrillantado y 1 de secado. C	100.800,00	100.800,00
1	Adquisición de descalcificador automático volumétrico de agua de 45.l	1.640,00	1.640,00
1	Obras e instalaciones complementarias para el t.de lavado y descalcificador: Desinstalación y traslado del tren 700€ Sustitución del suelo 2.500€ Nueva canalización desagües y arquetas 1.700 € Nuevas tuberías y tomas de agua fría, caliente y descalcificadora 1.300€ Instalac.electricas y acometidas para los nuevos equipos 2.700 € Modificación de falso techo registrable 500 € Sistema de extracción de vapores 600 € Modificación y ampliación del alumbrado interior 800 €	10.800,00	10.800,00
1	Bandejas comida/bandejas desayuno y vajilla	20.000,00	20.000,00
5	Carros portabandejas	1.360,00	6.800,00
1	Horno	21.000,00	21.000,00
2	Carros para calentar platos	1.600,00	3.200,00
2	Carros para calentar bols	3.200,00	6.400,00
1	Encimera gas 12 fuegos	7.600,00	7.600,00
2	Carros baño maría con reservorio	2.900,00	5.800,00
Total COSTE			184.040,00

7.- EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES.

El Hospital "Rafael Méndez" dispone de las instalaciones necesarias y suficientes para llevar a cabo el servicio de alimentación poniéndolas al servicio de la empresa que resulte adjudicataria, así como los aparatos, maquinaria, enseres y útiles que actualmente se encuentran en uso, obligándose el adjudicatario a mantenerlos (mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal, conforme a los Reglamentos Industriales, y cualquier otra normativa de obligado cumplimiento) en el mejor estado de conservación, funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento, debiendo quedar en perfecto estado de funcionamiento al cesar en el servicio. Todo ello aunque para cumplir tal objetivo fuera



necesario sustituir alguno de los elementos, siempre a criterio del Hospital y a cargo del adjudicatario.

El contratista no tendrá ningún derecho sobre el local ni instalaciones fijas, a excepción de las derivadas de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

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.

Dichas reposiciones se efectuarán a criterio de la Dirección del Hospital Rafael Méndez, o a través del Responsable del Seguimiento del contrato.

El adjudicatario se hará cargo de todos los productos de limpieza, incluidos detergentes, desincrustantes, abrillantadores, etc. necesarios para la prestación del servicio, así como las necesidades de material de un solo uso, que se determinen en cada momento, y que a título informativo se relacionan en el **ANEXO III**.

El adjudicatario sufragará los gastos que ocasione el consumo de agua, tanto fría como caliente, así como los de alcantarillado. Para ello, el Servicio de Mantenimiento del Centro efectuará el cálculo del precio medio de los metros cúbicos de cada una de las facturas emitidas por la empresa suministradora. Este precio será el que se utilizará para la valoración de los consumos que los contadores de la cocina marquen para cada periodo. El importe de estos consumos se facturará por el Hospital al adjudicatario.

Será por cuenta del adjudicatario la factura del gas propano así como las revisiones e inspecciones técnicas reglamentarias y el mantenimiento de la correspondiente instalación. Para ello el servicio de facturación emitirá factura conforme al cálculo del consumo que marque el contador.

En cuanto al consumo de electricidad, será de cuenta del adjudicatario, en concreto, el coste de la energía que se consuma en alumbrado en los circuitos de fuerza de las instalaciones de la cocina. Para el cálculo y facturación de los consumos se procederá como en los apartados anteriores.



El adjudicatario correrá con los costes derivados del mantenimiento y reformas de la instalación eléctrica (fuerza y alumbrado), tanto de materiales como de mano de obra. También de las reparaciones que se deriven de las averías de equipos autónomos de a. acondicionado/climatización, así como de fontanería y saneamiento, cristalería, electricidad, albañilería, carpintería metálica y de madera, y cualquier otro oficio requerido para el buen funcionamiento del servicio.

En relación a lo anterior, todos los elementos que compongan las reformas realizadas, pasarán a ser propiedad del Hospital Rafael Méndez, perdiendo la empresa adjudicataria cualquier derecho de propiedad sobre los mismos, hecho que acepta explícitamente como cumplimiento del presente pliego.

Las reposiciones señaladas en los anteriores apartados se harán a criterio de la Dirección del Hospital "Rafael Méndez", a través del responsable en quién delegue. La calidad de todos los artículos a reponer deberá contar con la aprobación del Hospital.

El adjudicatario adquirirá a su cargo los utensilios de cocina y comedor (ollas, sartenes, cazos, etc.), así como la vajilla, cubertería y otros elementos que se precisen para un correcto funcionamiento del servicio. La compra de material o elementos de nueva adquisición por parte del adjudicatarios se realizará de acuerdo con lo que determine el Hospital "Rafael Méndez".

Todos los bienes aportados por el contratista, como sustitución o mejora del equipamiento existente, permanecerán en el Hospital "Rafael Méndez", no teniendo el contratista derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

8.- MANTENIMIENTO, CONSERVACION Y OTRAS OBLIGACIONES POR PARTE DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA.

Será por cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado del mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por el Hospital o se adquieran durante el período de vigencia del contrato, así como la reparación de los mismos. Igualmente será obligación del contratista el mantenimiento de los desagües en perfecto estado de



funcionamiento. En el caso de que las instalaciones requieran revisiones periódicas y autorizaciones administrativas, el adjudicatario se ocupará a su cargo de que las mismas se efectúen.

Si estas no se realizasen o fueran deficientes, la Dirección del Área III, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo a la empresa adjudicataria que abonará los gastos correspondientes.

Igualmente en el caso de que se requiera cualquier tipo de autorización administrativa, el adjudicatario se ocupará a su cargo de la obtención de la misma.

El adjudicatario, queda autorizado a la ubicación, por su cuenta y riesgo, de aquellos aparatos y enseres que no supongan instalación fija ni perjuicio para el Hospital, previa solicitud ante la Dirección.

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

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

Asimismo correrán a cargo del adjudicatario las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas, teniéndose por éstas la reposición de vidrios, pinturas, pavimentos, mostradores, conducciones de agua y electricidad, etc. El contratista no podrá enajenar bienes afectos al contrato que hubieren de revertir en el Hospital, ni gravarlos, salvo autorización expresa, no pudiendo por tanto adquirirlos inicialmente con cláusula de reserva de dominio.

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

El adjudicatario se compromete a mantener en perfecto estado de conservación y funcionamiento y a pleno rendimiento en todo momento, las instalaciones de gas, todo el material que le sea entregado por el Hospital (mobiliario, máquinas y enseres, etc.), así como el aportado por la propia empresa adjudicataria (en el momento de iniciar la prestación del servicio o el que adquiriera durante la vigencia del contrato), siendo responsable de toda pérdida, deterioro, destrucción, etc., debiendo presentar en su plan de trabajo un programa de mantenimiento, conservación y servicio técnico.

En este sentido será de su cuenta y riesgo el reponerlo



inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento que el inventariado.

La falta de conservación adecuada de las instalaciones y locales del servicio de alimentación, se considerará causa suficiente para la resolución del contrato.

El adjudicatario subsanará los desperfectos que se produzcan en las instalaciones en un plazo máximo de 10 días naturales, siendo por cuenta del mismo todos los costes que se deriven de ello y abonará asimismo los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del deterioro normal derivado de un uso indebido.

Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en el material y aparatos propiedad del Hospital, siendo de su cuenta los gastos de éstos.

El adjudicatario vendrá obligado, a instancias de la dirección del Área III, a emitir informes y asesoramiento sobre posibles obras de remodelación de la cocina y sus instalaciones, supervisadas por el servicio de mantenimiento de este Hospital, sin coste adicional alguno y en el plazo de 10 días naturales desde la petición.

9- GESTION INFORMÁTICA, MATERIAL Y MANTENIMIENTO

La empresa adjudicataria del contrato, deberá utilizar obligatoriamente el software de gestión económica de cocinas DIETOOLS. Este programa está integrado con el HIS corporativo "SELENE ", y adaptado al resto de programas corporativos, necesarios para el buen funcionamiento del sistema. Asumirá también el pago del contrato de mantenimiento de dicho programa con la empresa Dominión Instalaciones y Montaje (NIF: A48186415)

La empresa podrá consultar cualquier información en el programa Dietools y vendrá obligada a entregar cuantos datos y estadísticas le sean exigidas en relación con la actividad desarrollada.

La empresa adjudicataria deberá aportar al servicio de contabilidad analítica y al responsable del seguimiento del contrato, información mensual para imputación del gasto por paciente, así como también estadísticas.

También será a su cargo todo el material de oficina necesario para llevar a cabo la actividad normal del servicio (impresoras, toner, etiquetas, tarjetas, etc.), así como el mantenimiento del programa.



10- NORMATIVA APLICABLE

Las empresas deberán plantear su oferta y, en caso de resultar adjudicatarias, con estricto cumplimiento a las diferentes normas en vigor en materia de establecimientos de elaboración y servicio de comidas preparadas para colectividades:

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición
- Reglamento 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la EFSA y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria DOUE nº245 de 29/09/2003.
- Orden de 26 de enero de 1989, por la que se aprueban las Normas de Calidad para los Aceites y Grasas Calentadas.
- Reglamento 2073/2005 de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Real Decreto 135/2010 de 12 de febrero, por el que se derogan las disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios L 139 30/04/2004.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente BOE 185-03-08-1991.
- Reglamento (UE) Nº 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre de 2011 por el que se modifica y corrige el Reglamento (UE) Nº 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano BOE 45 de 21 de febrero de 2003.
- Orden SCO/3719/2005, de 21 de noviembre, sobre sustancias para el tratamiento del agua destinada a la producción de agua de consumo humano.
- Real Decreto 117/2012, de 28 de mayo, sobre clasificación, envasado y etiquetado de preparados peligrosos.
- Real Decreto 770/1999, de 7 de mayo, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores, BOE nº 118, de 18-5-1999.



- RD 3360/1983: RTS de Lejías, modificado RD 3349/1983.
- RD 770/1999 RTS de detergentes y limpiadores.
- Ley 22/11 de 28 de julio de Residuos y suelos contaminados.
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, BOE 209, 14-12-1999.
- Real Decreto 1720/2007, por el que se aprueba el desarrollo de la ley orgánica 15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal.
- Reglamento 275/2007 de 15 de marzo de 2007, que modifica el Reglamento 1825/2000, sobre el etiquetado de carne de vacuno y los productos a base de carne de vacuno. R.D. 1698/2003, de 12 de diciembre, por el que se establecen las disposiciones de aplicación de los Reglamentos sobre el etiquetado de carne de vacuno.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio. Esta norma deroga el R.D. 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios y posteriormente modificaciones BOE 202 24/08/1999.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, BOE nº 209, de 4-12-1991, que deroga al R.D. 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre el registro general sanitario de alimentos.

Y cualquier otra normativa que afecte al servicio durante la vigencia del contrato.

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

La Jefa de Grupo de Hostelería

María Dolores Mondejar López

Lorca, a 24 de febrero de 2016

EL DIRECTOR DE GESTIÓN Y SSGG - ÁREA III

José Tomás Serrano



ANEXO I

CONSUMO INGESTAS AÑO 2015

PENSIÓN BASAL	NÚMERO DE SERVICIOS POR AÑO
Desayuno	50.412,00
Almuerzo	53.600,00
Merienda	45.692,00
Cena	51.506,00
PENSIÓN LÍQUIDA	NÚMERO DE SERVICIOS POR AÑO
Desayuno	2.708,00
Almuerzo	2.702,00
Merienda	2.590,00
Cena	2.770,00



ANEXO II

RELACIÓN DE ALIMENTOS EXTRAS
ACEITE OLIVA 1 LITRO
AZÚCAR SOBRE
BOC CHORIZO
BOC. ATUN MAHONESA
BOC. ATUN TOMATE
BOC. CHORIZO QUESO
BOC. LOMO
BOC. LOMO+MANCHEGO
BOC. MORTADELA+QUESO
BOC. SALCHICHON QUESO
BOC. SERRANO
BOC JAMÓN SERRANO+QUESO
BOC SOBRASADA+QUESO
BOC. TORTILLA FRANCESA
BOC. TORTILLA+TOMATE
BOC. YORK
BOC. YORK QUESO FRESCO
CACAO SOBRE
CAFE DESCAFEINADO SOBRE
CAFE 1 KILOGRAMO
FLAN DESNATADO
FLAN CARAMELO
FRUTA
FRUTA PIÑA ALMIBAR
GALLETAS
KIWI
LECHE BRICK ENTERA
LECHE BRICK DESNATADA
MANZANILLA SOBRE
MANTEQUILLA
MAGDALENAS
MERMELADA
NARANJA



PAN BLANCO
PAN BISCOTE
PAN BISCOTE INTEGRAL
PAN INTEGRAL
SANDW JAMÓN YORK+QUESO FRESCO
SAND. JAMON SERRANO
TÉ SOBRE
TILA SOBRE
YOGUR AZUCARADO NATURAL
YOGURT NATURAL
YOGURT MACEDONIA
YOGUR SOJA
YOGURT DESNATADO SABORES
YOGURT DESNATADO
ZUMO BRICK
ZUMO BRIK PIÑA
ZUMO BRIK MELOCOTÓN
ZUMO MELOCOTÓN 1 LITRO
ZUMO NARANJA NATURAL



ANEXO III

RELACION DE MATERIAL DESECHABLE DE USO HABITUAL

- BANDEJAS
- BOLSA ESTUCHADO DE CUBIERTOS
- CUCHARAS
- CUCHARILLAS
- CUCHILLOS
- ENVASE ALUMINIO CON TAPA
- GORROS
- GUANTES DE LATEX
- MANTELILLOS
- PAJITAS
- PAPEL ALUMINIO
- PAPEL DE ETIQUETAS
- PAPEL PARA IMPRESORA
- PAPEL SECAMANOS (Rollo industrial)
- PLATOS
- ROLLO PRECINTO
- SERVILLETAS
- TENEDORES
- VASOS



ANEXO IV **INVENTARIO COCINA**

<u>DESCRIPCION</u>	<u>MARCA</u>
Trituradora alimentos	SRT2000
Marmita gas directo	ZANUSSI
Marmita gas directo	ZANUSSI
Marmita baño maría	
Sartén basculante	ZANUSSI
Freidora industrial	ZANUSSI
Lavamanos	ZANUSSI
Campana extractora	
Campana extractora	
Campana extractora	
Peladora patatas	ZANUSSI + DITO
Batidora grande	
Batidora pequeña	
Plancha cocinar	
Plancha cocinar	
Exprimidor	
Corta fiambres	
Cortadora de patatas y verduras	
Tostadora	
Modulo de cuatro fuegos gas	ZANUSSI
Modulo de cuatro fuegos gas	ZANUSSI
Modulo de ocho fuegos gas	ZANUSSI
Cámara congeladora empotrada	
Cámara frigorífica empotrada	
Frigorífico	
4 carros bandejas inox. grandes 4 baldas	
2 carros bandejas inox. pequeños 4 baldas	
16 carros bandejas p/plantas	
3 carros 3 baldas inox.	
15 carros 2 baldas inox.	
cinta de emplatado	
mesa caliente c/reservorio	ZANUSSI



mesa caliente c/reservorio	ZANUSSI
baño maría	ZANUSSI
baño maría	ZANUSSI
calienta platos	ZANUSSI
calienta platos	ZANUSSI
21 mesas inox	ZANUSSI
7 fregadores	ZANUSSI
lava cacerolas	ZANUSSI PW2M
2 carros con cestas inox	
2 Hornos+carros	
Trituradora de residuos	
Batidora-mezcladora	
3 Termos de acero de 30 litros	TR30
Baño maría cuadrado	
Baño maría	
Calienta platos	
Peladora patatas (reserva)	FAMMIC
Corta fiambres (reserva)	



ANEXO V

MENÚ N.º 1: LUNES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Habichuelas estofadas Croquetas de pollo (Normal sin sal, pavo frío) Ensalada (lechuga, tomate y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de verduras Tortilla de atún (Normal sin sal, tortilla francesa) Queso fresco Tomate partido Natillas
BLANDA	Guiso de pescado Pavo frío Fruta de temporada	Sopa de verduras Tortilla francesa Queso fresco Natillas
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Guiso de pescado Pavo frío Fruta de temporada	Sopa de verduras Tortilla francesa Queso fresco Flan desnatado
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Guiso de pescado Pavo frío Fruta de temporada	Crema de zanahoria Tortilla francesa Queso fresco Flan desnatado
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Guiso de pescado Pavo frío Manzana	Crema de zanahoria Tortilla francesa Jamón York Yogur desnatado natural
PROT. RENAL (SIN SAL)	Guiso de pescado Pavo frío Manzana	Crema de zanahoria Tortilla francesa Queso fresco Flan desnatado
DIABÉTICA	Habichuelas estofadas Pavo frío Ensalada (lechuga, tomate y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de verduras Tortilla francesa Queso fresco Flan desnatado
PEDIÁTRICA	Habichuelas estofadas Croquetas de pollo Ensalada (lechuga, tomate y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de verduras Tortilla de atún Queso fresco Tomate partido Natillas

COMIDA

- NORMAL NO CARNE CON SAL: Croquetas de pescado
- NORMAL NO CARNE SIN SAL: Queso fresco
- BLANDA GÁSTRICA... NO PESCADO: Ternera a la plancha con patata cocida

CENA

- NORMAL NO PESCADO CON SAL: Tortilla francesa
- NORMAL SIN GRASA: Tortilla francesa



MENÚ N.º 2: MARTES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Lentejas con verduras Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Ensalada (Lechuga y maíz) Fruta de temporada	Crema de champiñón Mero al horno con judías verdes Yogur
BLANDA	Puré de lentejas Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Fruta de temporada	Crema de champiñón Mero al horno con judías verdes Yogur
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Puré de lentejas Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Fruta de temporada	Crema de champiñón Mero al horno con judías verdes Yogur desnatado
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Puré de lentejas Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Fruta de temporada	Crema de champiñón Mero al horno con judías verdes Yogur desnatado
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Crema de zanahoria Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Melocotón en almíbar	Sopa de fideos Mero al horno con zanahoria Yogur desnatado natural
PROT. RENAL (SIN SAL)	Puré de lentejas Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Melocotón en almíbar (sin jugo)	Sopa de fideos Mero al horno con judías verdes Yogur desnatado
DIABÉTICA	Lentejas con verduras Pechuga de pavo a la plancha Ensalada (lechuga, tomate, zanahoria) Fruta de temporada	Crema de champiñón Mero al horno con judías verdes Yogur desnatado
PEDIÁTRICA	Lentejas con verduras Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Ensalada (lechuga y maíz) Fruta de temporada	Crema de champiñón Mero al horno con judías verdes Yogur

COMIDA

- NO CARNE: Salmón a la plancha

CENA

- NO PESCADO: Lomo a la plancha



MENÚ N.º 3: MIÉRCOLES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Arroz y conejo Ensalada murciana Fruta de temporada	Menestra de verduras Fletan al horno con patata asada Flan
BLANDA	Arroz caldero Jamón York Fruta de temporada	Crema de verduras Fletan al horno con patata asada Flan
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Arroz caldero Jamón York Fruta de temporada	Crema de verduras Fletan al horno con patata asada Flan desnatado
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Arroz caldero Jamón York Fruta de temporada	Crema de verduras Fletan al horno con patata asada Flan desnatado
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Arroz caldero Jamón York Plátano maduro	Crema de zanahoria Fletan al horno con patata asada Yogur desnatado natural
PROT. RENAL (SIN SAL)	Arroz caldero Jamón York Manzana asada	Crema de zanahoria Fletan al horno con patata asada Flan desnatado
DIABÉTICA	Arroz y conejo Ensalada murciana Fruta de temporada	Menestra de verduras Fletan al horno con patata asada Flan desnatado
PEDIÁTRICA	Arroz y conejo Ensalada murciana Fruta de temporada	Menestra de verduras Fletan al horno con patata asada Flan

COMIDA

- NORMAL NO CARNE: Arroz caldero
- BLANDA, GÁSTRICA... NO PESCADO: Arroz 3 delicias (Arroz blanco, zanahoria y trocitos de tortilla)
- BLANDA, GÁSTRICA... NO CARNE: Queso fresco

CENA

- NO PESCADO: Pavo frío a la plancha con patata asada



MENÚ N.º 4: JUEVES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Macarrones a la boloñesa Merluza a la plancha Ensalada (lechuga y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de fideos Jamón al horno con revuelto de verduras Melocotón y piña en almíbar
BLANDA	Sopa de verduras Merluza a la plancha Espárragos blancos Fruta de temporada	Sopa de fideos Jamón al horno con revuelto de verduras Melocotón en almíbar
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Sopa de verduras Merluza a la plancha Espárragos blancos Fruta de temporada	Sopa de fideos Jamón al horno con patata cocida Melocotón en almíbar
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Crema de arroz Merluza a la plancha Espárragos blancos Fruta de temporada	Sopa de fideos Jamón al horno con patata cocida Melocotón en almíbar
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Crema de arroz Merluza a la plancha con zanahoria hervida Manzana	Sopa de fideos Jamón al horno con patata cocida Melocotón en almíbar
PROT. RENAL (SIN SAL)	Crema de arroz Merluza a la plancha con zanahoria hervida Manzana	Sopa de fideos Jamón al horno con patata cocida Melocotón en almíbar (sin jugo)
DIABÉTICA	Macarrones a la boloñesa Merluza a la plancha Ensalada (lechuga y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de fideos Jamón al horno con revuelto de verduras Fruta de temporada
PEDIÁTRICA	Macarrones a la boloñesa Merluza a la plancha Ensalada (lechuga y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de fideos Jamón al horno con patata cocida Melocotón y piña en almíbar

COMIDA

- NO CARNE: Macarrones de atún
- NO PESCADO: Pechuga a la plancha
- NORMAL SIN GRASA: Sopa de verduras

CENA

- NO CARNE: Sopa de fideos vegetal

Lenguado



MENÚ N.º 5: VIERNES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Guiso de pollo Queso fresco Ensalada (lechuga, tomate, zanahoria, maíz) Fruta de temporada	Crema de calabacín Panga al horno con patatas al horno Manzana asada
BLANDA	Guiso de pollo Queso fresco Fruta de temporada	Crema de calabacín Panga al horno con patatas al horno Manzana asada
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Guiso de pollo Queso fresco Fruta de temporada	Crema de calabacín Panga al horno con patatas al horno Manzana asada
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Guiso de pollo Queso fresco Fruta de temporada	Crema de calabacín Panga al horno con patatas al horno Manzana asada
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Guiso de pollo Queso fresco Manzana	Sopa de fideos Panga al horno con patatas al horno Manzana asada
PROT. RENAL (SIN SAL)	Guiso de pollo Queso fresco Manzana	Sopa de fideos Panga al horno con patatas al horno Manzana asada
DIABÉTICA	Guiso de pollo Ensalada (lechuga, tomate y zanahoria) Fruta de temporada	Crema de calabacín Panga al horno con patatas al horno Manzana asada
PEDIÁTRICA	Guiso de pollo Queso fresco Ensalada (lechuga, tomate, zanahoria, maíz) Fruta de temporada	Crema de calabacín Panga al horno con patatas al horno Manzana asada

COMIDA

- NO CARNE: Guiso de huevos

CENA

- NORMAL NO PESCADO: Hamburguesa a la plancha
- RENAL, GÁSTRICA... NO PESCADO: Lomo a la plancha



MENÚ N.º 6: SÁBADO

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Ternera en salsa con patatas fritas Ensalada (c/s: lechuga, cebolla, alcaparras; s/s: lechuga, tomate, cebolla) Fruta de temporada	Habas con jamón Tortilla francesa Tomate partido Arroz con leche
BLANDA	Guiso de ternera Pavo frío Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla francesa Jamón york Arroz con leche
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Guiso de ternera Pavo frío Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Flan desnatado
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Guiso de ternera Pavo frío Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Flan desnatado
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Ternera a la plancha con zanahoria hervida Pavo frío Plátano maduro	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Yogur desnatado natural
PROT. RENAL (SIN SAL)	Guiso de ternera Pavo frío Pera	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Flan desnatado
DIABÉTICA	Guiso de ternera Ensalada (c/s: lechuga, cebolla, alcaparras; s/s: lechuga, tomate, cebolla) Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Flan desnatado
PEDIÁTRICA	Ternera en salsa con patatas fritas Ensalada (c/s: lechuga, cebolla, alcaparras; s/s: lechuga, tomate, cebolla) Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Tomate partido Arroz con leche

COMIDA

- NO CARNE: Guiso de pescado
- FÁCIL MASTICACIÓN: Guiso de pescado
- BLANDA, GÁSTRICA... NO CARNE: Queso fresco
- SIN GRASA: Guiso de ternera

CENA

- NORMAL CON SAL: Habas con jamón serrano
- NORMAL SIN SAL: Habas con jamón york
- NORMAL NO CARNE: Habas
- BLANDA, GÁSTRICA... NO CARNE: sopa vegetal, tortilla y queso fresco



MENÚ N.º 7: DOMINGO

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Sopa de fideos Pollo asado con patatas Ensalada (c/s: lechuga, tomate, maíz y aceitunas; s/s: lechuga, tomate y maíz) Fruta de temporada	Puré de verduras Merluza al horno con champiñón Melocotón y piña en almíbar
BLANDA	Sopa de fideos Pollo asado con patatas Fruta de temporada	Puré de verduras Merluza al horno con champiñón Melocotón en almíbar
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Sopa de fideos Pollo asado desgrasado con patatas Fruta de temporada	Puré de verduras Merluza al horno con champiñón Melocotón en almíbar
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Sopa de fideos Pollo asado desgrasado con patatas Fruta de temporada	Puré de verduras Merluza al horno con patata asada Melocotón en almíbar
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Sopa de fideos Pollo asado desgrasado con patatas Manzana	Crema de zanahoria Merluza al horno con patata asada Melocotón en almíbar
PROT. RENAL (SIN SAL)	Sopa de fideos Pollo asado desgrasado con patatas Manzana	Crema de zanahoria Merluza al horno con patata asada Melocotón en almíbar (sin jugo)
DIABÉTICA	Sopa de fideos Pollo asado desgrasado con patatas Ensalada (lechuga y tomate) Fruta de temporada	Puré de verduras Merluza al horno con champiñón Fruta de temporada
PEDIÁTRICA	Sopa de fideos Pollo asado con patatas Ensalada (lechuga, tomate, maíz y aceitunas) Fruta de temporada	Puré de verduras Merluza al horno con champiñón Melocotón y piña en almíbar

COMIDA

- NO CARNE: Sopa de verduras y arroz a la milanesa (Arroz blanco, champiñón y queso gratinado)

CENA

- NO PESCADO: Jamón york a la plancha



MENÚ N.º 8: LUNES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Lentejas con verduras Salmón a la plancha Ensalada (tomate y lechuga) Fruta de temporada	Crema de patata Redondo de pavo con zanahoria Natillas
BLANDA	Puré de lentejas Salmón a la plancha con patata cocida Fruta de temporada	Crema de patata Redondo de pavo con zanahoria Flan desnatado
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Puré de lentejas Salmón a la plancha con patata cocida Fruta de temporada	Crema de patata Redondo de pavo con zanahoria Flan desnatado
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Puré de lentejas Salmón a la plancha con patata cocida Fruta de temporada	Crema de patata Redondo de pavo con zanahoria Flan desnatado
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Sopa de fideos Salmón a la plancha con patata cocida Plátano maduro	Crema de patata Redondo de pavo con zanahoria Yogur desnatado natural
PROT. RENAL (SIN SAL)	Puré de lentejas Salmón a la plancha con patata cocida Manzana	Crema de patata Redondo de pavo con zanahoria Flan desnatado
DIABÉTICA	Lentejas con verduras Salmón a la plancha Ensalada (tomate y lechuga) Fruta de temporada	Crema de patata Redondo de pavo con zanahoria Flan desnatado
PEDIÁTRICA	Lentejas con verduras Salmón a la plancha Ensalada (tomate y lechuga) Fruta de temporada	Crema de patata Redondo de pavo con zanahoria Natillas

COMIDA

- NO CARNE: Lomo a la plancha

CENA

- NO CARNE: Lenguado



MENÚ N.º 9: MARTES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Arroz y pavo Ensalada murciana Fruta de temporada	Crema de calabacín Fletan al horno con patata asada Yogur
BLANDA	Arroz caldoso Espárragos blancos Fruta de temporada	Crema de calabacín Fletan al horno con patata asada Yogur
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Arroz caldoso Espárragos blancos Fruta de temporada	Crema de calabacín Fletan al horno con patata asada Yogur desnatado
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Arroz caldoso Espárragos blancos Fruta de temporada	Crema de calabacín Fletan al horno con patata asada Yogur desnatado
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Arroz caldoso Jamón york Manzana	Crema de zanahoria Fletan al horno con patata asada Yogur desnatado natural
PROT. RENAL (SIN SAL)	Arroz caldoso Jamón york Pera	Crema de zanahoria Fletan al horno con patata asada Yogur desnatado
DIABÉTICA	Arroz y pavo Ensalada murciana Fruta de temporada	Crema de calabacín Fletan al horno con patata asada Yogur desnatado
PEDIÁTRICA	Arroz y pavo Ensalada murciana Fruta de temporada	Crema de calabacín Fletan al horno con patata asada Yogur

COMIDA

- BLANDA, GÁSTRICA... NO PESCADO: Arroz 3 delicias (Arroz blanco, zanahoria y trocitos de tortilla)

CENA

- NO PESCADO: Jamón york a la plancha



MENÚ N.º 10: MIÉRCOLES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Macarrones a la boloñesa Merluza a la plancha Ensalada (lechuga y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla de patatas Tomate partido Flan
BLANDA	Sopa de verduras Merluza a la plancha Espárragos blancos Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Flan
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Sopa de verduras Merluza a la plancha Espárragos blancos Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Flan desnatado
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Crema de arroz Merluza a la plancha Espárragos blancos Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Flan desnatado
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Crema de arroz Merluza a la plancha con zanahoria hervida Manzana	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Yogur desnatado natural
PROT. RENAL (SIN SAL)	Crema de arroz Merluza a la plancha con zanahoria hervida Manzana	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Flan desnatado
DIABÉTICA	Macarrones a la boloñesa Merluza a la plancha Ensalada (lechuga y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla francesa y jamón york Flan desnatado
PEDIÁTRICA	Macarrones a la boloñesa Merluza a la plancha Ensalada (lechuga y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de ave Tortilla de patatas Tomate partido Flan

COMIDA

- NO CARNE: Macarrones de atún
- NO PESCADO: Pechuga a la plancha
- NORMAL SIN GRASA: Sopa de verduras

CENA

- NO CARNE: Sopa vegetal
- BLANDA, GÁSTRICA... NO CARNE: Queso fresco
- NORMAL SIN GRASA: Tortilla francesa



MENÚ N.º 11: JUEVES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Guiso de pollo Queso fresco Ensalada (lechuga, tomate, zanahoria, maíz) Fruta de temporada	Sopa de fideos Panga al horno con guisantes Melocotón y piña en almíbar
BLANDA	Guiso de pollo Queso fresco Fruta de temporada	Sopa de fideos Panga al horno con guisantes Melocotón en almíbar
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Guiso de pollo Queso fresco Fruta de temporada	Sopa de fideos Panga al horno con guisantes Melocotón en almíbar
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Guiso de pollo Queso fresco Fruta de temporada	Sopa de fideos Panga al horno con guisantes Melocotón en almíbar
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Guiso de pollo Queso fresco Plátano maduro	Sopa de fideos Panga al horno con zanahoria Melocotón en almíbar
PROT. RENAL (SIN SAL)	Guiso de pollo Queso fresco Manzana	Sopa de fideos Panga al horno con zanahoria Melocotón en almíbar (sin jugo)
DIABÉTICA	Guiso de pollo Ensalada (lechuga, tomate y zanahoria) Fruta de temporada	Sopa de fideos Panga al horno con guisantes Fruta de temporada
PEDIÁTRICA	Guiso de pollo Queso fresco Ensalada (lechuga, tomate, zanahoria, maíz) Fruta de temporada	Sopa de fideos Panga al horno con guisantes Melocotón y piña en almíbar

COMIDA

- NO CARNE: Guiso de pescado

CENA

- NO CARNE: Sopa vegetal
- NO PESCADO: Lomo a la plancha



MENÚ N.º 12: VIERNES

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Guiso de calamares Ensalada campesina (lechuga, tomate, aceitunas, zanahoria, queso manchego y picatostes) Fruta de temporada	Menestra Pechuga de pavo a la plancha con patatas fritas Arroz con leche
BLANDA	Guiso de calamares Jamón york Fruta de temporada	Puré de verduras Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Arroz con leche
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Guiso de calamares Jamón york Fruta de temporada	Puré de verduras Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Flan desnatado
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Guiso de calamares Jamón york Fruta de temporada	Puré de verduras Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Flan desnatado
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Guiso de calamares Jamón york Manzana	Crema de zanahoria Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Yogur desnatado natural
PROT. RENAL (SIN SAL)	Guiso de calamares Jamón york Manzana	Crema de zanahoria Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Flan desnatado
DIABÉTICA	Guiso de calamares Ensalada (lechuga, tomate, zanahoria y queso fresco) Fruta de temporada	Menestra de verduras Pechuga de pavo a la plancha con patatas asadas Flan desnatado
PEDIÁTRICA	Guiso de calamares Ensalada campesina (lechuga, tomate, aceitunas, zanahoria, queso manchego y picatostes) Fruta de temporada	Menestra Pechuga de pavo a la plancha con patatas fritas Arroz con leche

COMIDA

- NO PESCADO: Guiso de huevos
- NORMAL SIN SAL: Ensalada campesina (lechuga, tomate, zanahoria, queso fresco y picatostes)
- BLANDA, GÁSTRICA... NO CARNE: Queso fresco

CENA

- NO CARNE: Merluza a la plancha
- FÁCIL MASTICACIÓN: Merluza a la plancha
- NORMAL SIN GRASA: Patatas asadas



MENÚ N.º 13: SÁBADO

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Cocido Pavo frío Ensalada (c/s: lechuga, cebolla, alcaparras; s/s: lechuga, tomate, cebolla) Fruta de temporada	Sopa de pescado Huevos rellenos con lechuga en juliana Queso fresco Manzana asada
BLANDA	Guiso de ternera Pavo frío Fruta de temporada	Sopa de pescado Huevos duros con patata cocida Manzana asada
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Guiso de ternera Pavo frío Fruta de temporada	Sopa de pescado Huevos duros con patata cocida Manzana asada
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Guiso de ternera Pavo frío Fruta de temporada	Sopa de pescado Huevos duros con patata cocida Manzana asada
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Guiso de ternera Pavo frío Manzana	Sopa de pescado Huevos duros con patata cocida Manzana asada
PROT. RENAL (SIN SAL)	Guiso de ternera Pavo frío Manzana	Sopa de pescado Huevos duros con patata cocida Manzana asada
DIABÉTICA	Guiso de ternera Ensalada (c/s: lechuga, cebolla, alcaparras; s/s: lechuga, tomate, cebolla) Fruta de temporada	Sopa de pescado Huevos duros con patata cocida Manzana asada
PEDIÁTRICA	Cocido Pavo frío Ensalada (c/s: lechuga, cebolla, alcaparras; s/s: lechuga, tomate, cebolla) Fruta de temporada	Sopa de pescado Huevos rellenos con lechuga en juliana Queso fresco Manzana asada

COMIDA

- NO CARNE: Guiso de pescado
- BLANDA, GÁSTRICA... NO CARNE: Queso fresco
- BLANDA, GÁSTRICA... FÁCIL MASTICACIÓN: Guiso de pescado

CENA

- NO PESCADO: Sopa de ave
- NORMAL CON SAL: Huevos rellenos con atún
- NORMAL SIN SAL: Huevos rellenos con jamón york



MENÚ N.º 14: DOMINGO

DIETA	COMIDA	CENA
NORMAL	Arroz y marisco Ensalada murciana Fruta de temporada	Sopa de fideos Lomo al horno con champiñón Piña y melocotón en almíbar
BLANDA	Arroz caldoso Jamón york Fruta de temporada	Sopa de fideos Lomo al horno con champiñón Melocotón en almíbar
PROT. BILIAR (SIN ACEITE)	Arroz caldoso Jamón york Fruta de temporada	Sopa de fideos Lomo al horno con champiñón Melocotón en almíbar
PROT. GÁSTRICA (SIN ACEITE)	Arroz caldoso Jamón york Fruta de temporada	Sopa de fideos Lomo al horno con champiñón Melocotón en almíbar
ASTRINGENTE (NO LÁCTEOS, SI YOGUR)	Arroz caldoso Jamón york Plátano maduro	Sopa de fideos Lomo al horno con zanahoria Melocotón en almíbar
PROT. RENAL (SIN SAL)	Arroz caldoso Jamón york Pera	Sopa de fideos Lomo al horno con zanahoria Melocotón en almíbar (sin jugo)
DIABÉTICA	Arroz y marisco Ensalada murciana Fruta de temporada	Sopa de fideos Lomo al horno con champiñón Fruta de temporada
PEDIÁTRICA	Arroz y marisco Ensalada murciana Fruta de temporada	Sopa de fideos Lomo al horno con champiñón Piña y melocotón en almíbar

COMIDA

- NO PESCADO: Arroz a la milanesa (Arroz blanco, champiñón y queso gratinado)

CENA

- NO CARNE: Sopa vegetal y lenguado



ANEXO VI

CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	TIPO DE CONTRATO
RESPONSABLE TECNICO	01-09-95	502
AYUDANTE COCINA	26-05-03	502
AYUDANTE COCINA	21-07-07	502
NUTRICIONISTA	01-07-07	502
DIETISTA	contrato temporal	401