

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO LOS ARCOS DEL MAR MENOR. ÁREA DE SALUD VIII.

26/02/2020 12:24:10

GOMARZ GUILLERMO, JUAN 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. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-ab5e0eaf-5886-b11c-c569-0050569b54e7



## ÍNDICE

1. OBJETO .....	5
1.1. PRESTACIÓN 1. SERVICIO DE RESTAURACIÓN.....	5
1.2. PRESTACIÓN 2. SERVICIO DE CAFETERÍAS .....	7
2. TIPO DE SERVICIO. CONDICIONES TÉCNICAS DEL EQUIPAMIENTO COMPLETO Y DE LAS INSTALACIONES.....	8
2.1. PRESTACIÓN 1. SERVICIO DE RESTAURACIÓN.....	8
2.1.1. ESPACIOS RESERVADOS A COCINA Y SUPERFICIES DISPONIBLES. ....	8
2.1.2. EQUIPAMIENTO COMPLETO. INVENTARIO .....	8
2.1.3. MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN DEL EQUIPAMIENTO DE COCINA...	9
2.1.3.1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO, MAQUINARIA, OBRAS.....	10
2.1.4. MODELO Y CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MEDIDAS DE GESTIÓN DE LA COCINA. ....	11
2.2. PRESTACIÓN 2. SERVICIO DE CAFETERÍAS .....	13
2.2.1. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS Y DIFERENCIACIÓN CON COCINA.	13
3. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO. ....	14
3.1. PRESTACIÓN 1. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA.....	14
3.1.1. NIVELES DE ACTIVIDAD PREVISTOS.....	14
3.1.2. COMPOSICIÓN DE UN MENÚ COMPLETO EN UN CICLO DE 24 HORAS.	15
3.1.3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	16
3.1.4. ELABORACIÓN DE DIETAS. ....	18
3.1.5. GESTIÓN INFORMÁTICA DE RESTAURACIÓN. (DIETOOLS).....	20
3.1.6. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA. ....	21
3.1.7. MENÚS. Composición.....	24
3.1.8. MENÚS. Tipos.....	25
3.1.9. HORARIO DEL SERVICIO .....	27
3.1.10. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA .....	28
3.2. PRESTACIÓN 2. SERVICIO DE CAFETERÍAS.....	29



3.2.1.	CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO .....	30
3.2.2.	OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. SEGURIDAD ALIMENTARIA.....	30
3.2.3.	LISTAS DE PRECIOS Y HOJAS DE RECLAMACIONES .....	30
3.2.4.	PROHIBICIONES EXPRESAS .....	30
3.2.5.	DERECHO DE ADMISIÓN, ACCESO Y PERMANENCIA Y HORARIOS ...	31
3.2.6.	GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA .....	31
3.2.7.	INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO .....	32
3.2.8.	CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD.....	33
3.2.9.	CELEBRACIÓN DE EVENTOS Y REUNIONES EN EL HOSPITAL.....	34
3.2.10.	RÉGIMEN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS Y OFERTA DE MENÚS. 34	
3.3.	LIMPIEZA, DDD y GESTIÓN DE RESIDUOS.....	34
4.	MANTENIMIENTO INTEGRAL Y REPOSICIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO. 37	
	ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	37
	ALCANCE .....	38
	ESTUDIO INICIAL .....	38
	DE ACTIVOS FIJOS Y REPUESTOS. MANTENER O SUSTITUIR .....	39
	CONSUMIBLES .....	41
	FACULTAD PARA AUDITAR .....	41
5.	EL SISTEMA DE GESTIÓN SE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS. INDICADORES DE CALIDAD Y/O DISPONIBILIDAD. ....	41
6.	COMISIÓN DE SEGUIMIENTO DEL SERVICIO .....	42
7.	INSTALACIONES Y EQUIPOS INFORMÁTICOS. Comunicaciones y conectividad. Aplicaciones de uso habitual. ....	43
8.	PROTECCIÓN DE DATOS .....	45
9.	RR.HH. ....	48
9.1.	Derechos y Obligaciones con respecto al personal dependiente del Contratista. ....	48
9.2.	Obligaciones específicas contratista .....	49



9.3.	Dotación de Personal mínimo cocina y cafeterías .....	50
9.4.	Horas de trabajo reales. Control de presencia física.....	51
9.5.	Representante del contratista.....	51
9.6.	Personal a subrogar .....	52
9.7.	Uniformidad.....	52
9.8.	Prevención de Riesgos Laborales. ....	53
9.9.	Formación e información a los trabajadores y normas de higiene en el trabajo54	
9.10.	Normas de higiene.....	56
10.	CONTROL DE LAS ACTIVIDADES. AUDITORÍAS .....	56
11.	INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD .....	57
12.	INSTALACIÓN EQUIPAMIENTO .....	58
13.	PROPUESTA TÉCNICA, EL PROGRAMA DE SERVICIO. ....	59

## ANEXOS

- ANEXO 1 SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS.
- ANEXO 2 PLANOS HULAMM Y COCINA Y CAFETERIAS
- ANEXO 3 INVENTARIO
- ANEXO 4 NORMATIVA INTERNA HULAMM
- ANEXO 5 FRECUENCIAS DE LIMPIEZA
- ANEXO 6 CALIDADES
- ANEXO 7 NORMATIVA
- ANEXO 8 RECURSOS HUMANOS
- ANEXO 9 ALIMENTOS EXTRAS Y PRECIOS MÁXIMOS
- ANEXO 10 CARACTERÍSTICAS EQUIPAMIENTO
- ANEXO 11 PRECIOS MÁXIMOS CAFETERÍAS
- ANEXO 12 PRODUCTOS CAFETERÍAS



## 1. OBJETO

El contrato que regula el presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT) tiene por objeto satisfacer las necesidades derivadas del servicio de alimentación integral de los pacientes y del personal de guardia del Hospital Universitario los Arcos del Mar Menor (en adelante HULAMM), así como los servicios inherentes a la explotación de las cafeterías de personal y de público en el recinto hospitalario.

Para facilitar el conocimiento de las especificidades de cada una de las prestaciones que forman el objeto, éstas se identifican a lo largo del presente PPT de la forma siguiente:

Prestación 1: Está constituida por el Servicio de Restauración a pacientes y comedor personal de guardia en HULAMM.

Prestación 2: Constituye la explotación de las Cafeterías de Público y de Personal de HULAMM.

Ambas prestaciones Incluyen el mantenimiento de la dotación y equipamiento completo de las cocinas y cafeterías de HULAMM (ver Anexo 3 - Inventario), así como el suministro y reposición de la vajilla, menaje, equipamiento y demás útiles necesarios que el licitador considere para llevar a cabo las prestaciones.

### 1.1. PRESTACIÓN 1. SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Consiste en la gestión integral del servicio de alimentación para los pacientes de HULAMM, así como para el personal de guardia en el mismo.

El Servicio de restauración a cargo del contratista se realizará en las instalaciones de HULAMM, será integral y abarcará todo el proceso de producción, desde el abastecimiento de materias primas y su conservación, elaboración y conservación hasta la distribución de la comida en planta, limpieza y gestión de los residuos producidos, conforme a las prescripciones de este PPT y a la Propuesta de Programa del Servicio de Restauración en adelante PPS que proponga el licitador en su oferta.

Forma parte del objeto del contrato y se integra con la prestación principal, **el mantenimiento y reposición del equipamiento completo de la cocina de HULAMM reflejada en el inventario** (Anexo 3 - Inventario), con las adaptaciones al modelo de cocina que proponga el contratista en su oferta, siempre que se acepten expresamente por parte del Servicio Murciano de Salud.

La gestión integral del servicio de restauración abarcará, también el establecimiento de las cantidades mínimas para asegurar el perfecto desarrollo de actividades inherentes al objeto del contrato:

- El grueso del servicio será la elaboración de los alimentos hechos en cocina convencional, el emplatado, el almacenamiento y distribución en plantas



(cabecera de paciente) mediante carros de mantenimiento térmico con bandejas adaptadas, que garantizan la cadena de temperaturas.

- Compra, abastecimiento y conservación de las materias primas necesarias para elaborar los menús y dietas para pacientes y personal de guardia, de los productos extras alimenticios, de los productos específicos de nutrición infantil, de los complementos y suplementos no farmacológicos para aquellas dietas que así lo requieran, en especial, para dietas Turmix (industrializadas).
- Compra, abastecimiento y conservación del material para la limpieza de instalaciones, lavado de vajilla, productos de limpieza, bandejas, carros, cubertería, cristalería, ensobrado de cubiertos y toda actividad inherente a este servicio, que específicamente se determine.
- Adquisición y reposición de todo el mobiliario, utensilios, menaje y enseres necesarios para el perfecto funcionamiento del servicio de restauración a pacientes - personal de guardia, y que específicamente se determinen para el Hospital (boles, platos, tazas, tapas, cubiertos, servilletas, aluminio, film, bolsas de toma de muestras y todas las que se determinen en comisión de seguimiento del servicio).
- Equipación de trabajadores: guantes, mascarillas, gorros, patucos, batas desechables y todas las que se determinen en comisión de seguimiento del servicio.
- Todos los productos deben ser aptos para su uso en establecimientos e industrias alimentarias y serán supervisados y aprobados por el personal designado por el Hospital y se determinarán en comisión de seguimiento del servicio.
- Aportación del personal necesario (encargado-responsable del servicio, jefe de cocina, cocineros, dietistas, auxiliares de cocina, auxiliares de colectividades, camareros, encargados de almacén, personal de limpieza, etc...) para el funcionamiento óptimo del servicio con el mínimo que se relaciona en el Anexo 8.- Recursos Humanos.
- Mantenimiento y mejora, en su caso, de los menús actualmente establecidos. Aprobados previamente en la comisión de seguimiento del servicio y por la comisión de nutrición.
- Atención y gestión de las solicitudes de menú y extras solicitados por los medios establecidos.
- Distribución de bandejas en las ingestas de desayuno, comida, merienda y cena, en los horarios que se determinen, desde la cocina a las zonas y servicios donde se requiera (cabecera de paciente) así como la recogida de estas y su traslado de nuevo a cocina.



Realización periódica de encuestas de satisfacción, según modelo normalizado que deberá ser presentado en la comisión de seguimiento del servicio para su aprobación o modificación según las necesidades tanto de las dietas basales como de las terapéuticas, con muestras representativas de al menos el 10% mensual de pacientes ingresados y presentación de resultados en comisión de seguimiento del servicio.

- Gestión integral de los residuos generados en las instalaciones de HULAMM.
- Mantenimiento integral de las instalaciones detalladas en el Anexo 2 - Planos, incluyendo materiales y maquinaria necesarios para el perfecto funcionamiento de las mismas y que específicamente se determinen para el Hospital, así como lo relacionado en el punto 4 de este PPT sobre las instalaciones. Este mantenimiento lo llevará a cabo una empresa debidamente autorizada y acreditada. La empresa adjudicataria será responsable de la resolución de todas las incidencias con la urgencia requerida.
- Mantenimiento, desarrollo del sistema de gestión informático y formación Dietools (Dominion). En el entorno de este software se realizará el control y seguimiento de la actividad del servicio íntegro de restauración: tipo de dietas, número de bandejas servidas en cada ingesta, pedidos desde las unidades de enfermería, composición de dietas, análisis nutricional, trazabilidad y todo aquello que se determine en comisión de seguimiento servicio.
- Implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión para la seguridad alimentaria UNE-EN-ISO 22000, la titularidad de esta certificación será para el Servicio Murciano de Salud, Hospital Universitario Los Arcos del Mar Menor, Servicio de Restauración.
- Las inversiones detalladas en el apartado 11.

## 1.2. PRESTACIÓN 2. SERVICIO DE CAFETERÍAS

Constituye el objeto de esta prestación, la gestión y explotación en exclusiva de las cafeterías de personal y de público de HULAMM.

En ambas cafeterías, dotadas de equipamiento propiedad del Área VIII, inventariado y referenciado en el Anexo 3.1 Inventario Cafeterías, cabe la opción de complementar o modificar las instalaciones existentes y el equipamiento de las mismas que se requiera según el modelo de explotación propuesto por el contratista. Previa aceptación expresa por parte del Servicio Murciano de Salud de la propuesta ofertada.

El licitador en su oferta debe presentar el **Modelo de Explotación de las Cafeterías** que él considere idóneo para HULAMM y para cumplir los requisitos mínimos impuestos por este pliego. **Constituyendo la instalación e implantación de su propuesta, previas al inicio de la explotación, una obligación de carácter esencial para el contratista.**



El equipamiento (utensilios, cubertería, vajilla, menaje, bandejas, etc.), que en todo caso será de nueva adquisición y dotado por el contratista, estando obligado este, a aplicarle un Programa de Mantenimiento adecuado y conforme con las recomendaciones de los respectivos fabricantes.

## 2. TIPO DE SERVICIO. CONDICIONES TÉCNICAS DEL EQUIPAMIENTO COMPLETO Y DE LAS INSTALACIONES.

El conjunto de las instalaciones fijas o móviles, dotaciones en equipos, divisiones interiores permanentes o no, maquinaria principal y auxiliar, carros y bases de regeneración, carros de transporte, electrodomésticos, material para transporte y almacenaje, estanterías y armarios, mobiliario, menaje, ropa, uniformes, paños, manteles, vajilla, cristalería, cubertería, así como cualquier otro elemento, equipo, aparato o producto que se requiera para llevar a la práctica y ejecutar de forma óptima, el modelo de Servicio de Restauración ofertado por el Contratista, componen, constituyen y representan el **EQUIPAMIENTO COMPLETO**.

### 2.1. PRESTACIÓN 1. SERVICIO DE RESTAURACIÓN

Sin perjuicio de lo que pueda acordarse para situaciones de emergencia o servicios extraordinarios y de las excepciones previstas en este pliego, la totalidad de las prestaciones que conforman el objeto de este contrato, con sus particularidades específicas, se llevarán a cabo dentro del recinto de HULAMM.

#### 2.1.1. ESPACIOS RESERVADOS A COCINA Y SUPERFICIES DISPONIBLES.

Se adjunta como Anexo 2, el plano de la Cocina de HULAMM, con el estado de tabiquería y cerramientos que se encuentran realizados y las acometidas y sistemas generales del hospital.

Las superficies destinadas a Cocina **ascienden a 475 m2 útiles**.

#### 2.1.2. EQUIPAMIENTO COMPLETO. INVENTARIO

El Área VIII pone a disposición del Contratista las instalaciones, aparatos y maquinaria que actualmente se encuentran operativos.

El Anexo 3 **"INVENTARIO"** contiene los activos de HULAMM, con coste unitario inicial superior a 100 euros, a disposición del servicio de Restauración. Cada elemento está identificado con un código tanto en el Inventario como en el propio elemento físico.

Durante el desarrollo del contrato el inventario debe permanecer actualizado en todo momento. Como mínimo, una vez al año de manera ordinaria y de manera extraordinaria en el momento de la adquisición o baja de cualquier bien, dicho inventario se facilitará a la Comisión de Seguimiento. La baja de los bienes debe contar



con la aprobación de dicha Comisión, formalizándose por escrito las circunstancias y motivos que ocasionan la baja en el inventario.

Los elementos cuyo coste unitario sea inferior a 100 euros integrarán un Grupo de “Otros Elementos no inventariables” que será objeto de actualización trimestral. Este grupo será propiedad de la empresa formando parte del utillaje necesario para la realización del servicio.

Dentro del objeto del contrato se encuentra el **“Equipamiento Completo” de la cocina por parte del contratista** de acuerdo con el modelo de restauración que haya propuesto y resultado finalmente seleccionado. **El Contratista** deberá **instalar/completar**, en todos los aspectos y detalles, la solución que haya propuesto en su oferta. **La instalación, puesta en funcionamiento, mantenimiento y puesta en producción del servicio, integra igualmente el objeto de este contrato.**

El licitador, **en su Oferta Técnica**, deberá aportar un listado (en archivo formato Excel) del equipamiento completo que propone, que contenga al menos y en el orden que se indica la información siguiente:

INSTALACIÓN EQUIPAMIENTO COMPLETO									
Grupo del Equipamiento en que se encuadra	Descripción del elemento	Marca	Modelo	Calidades o características del elemento	Zona o fase en la que se utiliza	Nº unidades	Coste unitario	Coste total	Vida útil (meses)

El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deben reunir las condiciones necesarias de calidad, suficiencia y pulcritud correspondiente al servicio a prestar y a las instalaciones facilitadas por HULAMM.

Sin perjuicio de lo que proponga el licitador que resulte adjudicatario y que será lo que finalmente deba instalar, con carácter de mínimos es necesario el mantenimiento y reposición cuando devengan inservibles de la dotación de las instalaciones y equipamiento que se indican en el Anexo 3

### 2.1.3. MANTENIMIENTO Y REPOSICIÓN DEL EQUIPAMIENTO DE COCINA.

Los elementos integrantes del “Equipamiento completo” deben estar en condiciones óptimas de mantenimiento, conservación y reposición y ser aptos para el fin principal de este contrato.

El adjudicatario está obligado a mantener las instalaciones y maquinaria en el mejor estado de conservación y funcionamiento a pleno rendimiento, incluso al cesar la prestación, realizando todas las acciones preventivas, predictivas o reparadoras necesarias que garanticen el perfecto desarrollo del Servicio.



Para ello, el contratista aportará un **PLAN DE MANTENIMIENTO DEL EQUIPAMIENTO COMPLETO** que obligatoriamente deberá tener en cuenta las recomendaciones de mantenimiento del fabricante de cada elemento. En el momento de la licitación presentará un Plan Indicativo de Mantenimiento que será elevado a definitivo al inicio del Servicio de Restauración por el nuevo contratista. Por su parte, estará obligado a cumplir las indicaciones técnicas para mejorar el Plan de Mantenimiento propuesto si se acuerda en la Comisión de Seguimiento del Servicio.

El contratista está obligado a realizar la reposición a nuevo de cada uno de los elementos que devengan inservibles por avería irreparable o por obsolescencia sobrevenida o que presente cualquier tipo de deterioro que invalide su uso repercutiendo en los niveles de calidad exigidos al Servicio. Se procederá a su reposición inmediata.

El material por reponer tendrá características similares o superiores al ya existente.

Los nuevos modelos de aparatos a introducir en el EQUIPAMIENTO cuando devengan inservibles los ahora instalados o por decisión de modificación en el sistema/técnica utilizada, serán elegidos en Comisión de Seguimiento del Servicio, a partir de tres propuestas de gama similar incorporando los avances tecnológicos propios del momento.

Al inicio del contrato el adjudicatario deberá reponer las bandejas de los carros de Regeneración operativos en el HULAMM (12 carros a 30 bandejas) para el Servicio de Alimentación a pacientes, así como el juego de vajilla, menaje, cubiertos y todo aquel componente que complete dicha bandeja manteniendo en todo momento unas cantidades mínimas operativas (cuyo mínimo será de 360 unidades tanto para los servicios de comida/cena como de desayuno/merienda) más un 20% fijo en stock que podrá ser comprobado en cualquier momento y que servirá para la reposición inmediata en caso de rotura o extravío. Las características serán determinadas por la Dirección del Centro y serán en todo caso las acordadas en Comisión de Seguimiento del Servicio. La cantidad fijada de stock es inicial y orientativa, fijándose finalmente en la Comisión.

En todo caso el menaje será compatible y adaptable a los sistemas instaurados para el mantenimiento de las temperaturas.

#### ***2.1.3.1. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO, MAQUINARIA, OBRAS.***

Con excepción de las que se propongan en el presente PPT, el adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformar la situación de la maquinaria, ni cualquier acción que implique una reorganización de la distribución de las zonas delimitadas actualmente en el Servicio de Cocina o de la ubicación de los bienes inventariados, sin el previo consentimiento por escrito del Hospital, para lo cual debe solicitarlo previamente a la Dirección del Área VIII, quedando en propiedad del Servicio



Murciano de Salud las obras realizadas, al finalizar por cualquier motivo la contratación del Servicio.

Las obras necesarias de conservación de los locales e instalaciones fijas y toda clase de reparaciones que se produzcan dentro del local que se contrata y que no sean puramente estructurales serán por cuenta del adjudicatario.

El contratista no podrá enajenar bienes afectos al contrato que hubieren de revertir en el Hospital, ni gravarlos, salvo autorización expresa. En el caso de adquirirlos mediante operaciones de arrendamiento financiero, éstas deberán garantizarse por otras vías, de tal forma que no grave sobre los bienes ningún tipo de reserva de dominio. Para que quede constancia de estos términos, las copias de los documentos de adquisición deben aportarse al centro.

Las instalaciones y todos los bienes aportados por el adjudicatario, así como los que anteriormente hubiera aportado el Hospital, permanecerán en HULAMM, no teniendo el adjudicatario derecho alguno sobre ellos, salvo los derivados de su uso durante el período de vigencia del contrato, por lo que revertirán en el Área VIII una vez finalice la relación contractual con el adjudicatario, en la misma cantidad y calidad que al inicio de la actividad, a juicio de la peritación que se realice por parte del Hospital. El adjudicatario debe abandonar los locales y devolver cuanto haya recibido en uso por parte de HULAMM, en base a este contrato en el plazo máximo de ocho días a contar del requerimiento que a tal efecto se haga, sin derecho a retención ni compensación con otros posibles derechos que ostente frente a la Administración.

#### 2.1.4. MODELO Y CRITERIOS DE ORGANIZACIÓN, FUNCIONAMIENTO Y MEDIDAS DE GESTIÓN DE LA COCINA.

El dimensionamiento del equipamiento completo y los recursos humanos necesarios deben ser suficientes para gestionar en todas sus fases y producir, en un ciclo de 24 horas, los alimentos que diariamente consumen los pacientes, el personal de guardia, la cafetería de personal, la cafetería de público y hasta un 10% adicional sobre la suma de todo lo anterior. En todo caso y como mínimo, la organización contará en las franjas horarias definidas, con los profesionales referenciados en el Anexo 8.

En el interior de la Cocina se observarán las siguientes condiciones:

El Contratista ostenta el derecho de impedir el acceso o la permanencia en las instalaciones de la Cocina, de cualquier persona ajena a las Prestaciones que componen el Servicio. Los miembros de la Comisión de Seguimiento de Restauración, en su caso el personal designado por el Hospital, así como el personal directivo del Hospital podrán acceder a las instalaciones en cualquier momento, con el objetivo de su visita, inspección, auditoría, comprobación de los trabajos y actividades, etc. al igual que las empresas de control y auditoría que actúen por cuenta del Área de Salud. El derecho de acceso se ejercerá en cualquier momento, sin perjuicio del deber de vestir los atuendos de seguridad alimentaria preceptivos (gorro, calzas, batas, mascarillas o



guantes), a cuyos efectos, el Contratista dispondrá en todo momento de una reserva específica y suficiente de prendas con este fin.

Sin perjuicio de las facultades de control y acceso permanente que ostenta el personal designado por parte de la Gerencia del Área VIII en las dependencias de la Cocina, en todo caso, la dirección podrá designar, de entre su personal, una persona con funciones de “supervisor de restauración” que tendrá libre acceso a la Cocina durante la jornada laboral del contratista, pudiendo supervisar los procesos que se ejecuten en la misma, así como tomar notas de los mismos; en ningún caso tendrá facultades para dirigir, ordenar o decidir sobre los procedimientos y sistemas de trabajo del contratista o de su personal. Si el hospital hace uso de esta facultad lo comunicará al contratista a los efectos oportunos.

Los accesos a la Cocina deberán permanecer cerrados con llave siempre que en su interior no haya ningún empleado del Contratista. El Servicio de Vigilancia y Seguridad dispondrá en todo momento de copias de las llaves de acceso.

Para ejercer las facultades inherentes a la reserva del derecho de acceso o permanencia, el Contratista podrá recurrir al auxilio de los Vigilantes de Seguridad dependientes del Operador de dicho Servicio.

Está prohibido fumar y consumir cualquier tipo de estupefaciente o alcohol en todas las instalaciones.

Todas las dependencias, cámaras, áreas o zonas funcionales estarán rotuladas y nominadas mediante letreros o carteles que indiquen la zona y en su caso las advertencias obligatorias sobre acceso, estancia o condiciones especiales de trabajo.

El Contratista está obligado a controlar la extracción de humos y renovación de aire que asegure absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de la Cocina y la ausencia de olores y humos en los espacios del Hospital cercanos o colindantes con la misma.

El Contratista tiene la obligación de asegurar niveles de ruido en el interior de la Cocina, Cafeterías y en las zonas cercanas o colindantes a la misma que se encuentren dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. (Áreas acústicas de tipo e). Zonas del territorio destinadas a usos sanitario, docente y cultural que requieran especial protección contra la contaminación acústica.)

En materia de temperatura e iluminación en el interior de la Cocina y en las diferentes áreas y zonas de trabajo, el Contratista deberá garantizar el cumplimiento de las normas que en esta materia resulten de aplicación.



## 2.2. PRESTACIÓN 2. SERVICIO DE CAFETERÍAS

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafeterías de público y personal (1 cafetería de público situada en planta baja y 1 de personal situada en la segunda planta) explotándolas a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente Pliego.

Se trata de un servicio por el que el contratista ordena, con sujeción a los pliegos, los factores productivos de las cafeterías para atender la demanda de público y de personal dentro del Hospital. Este pliego conforma un marco de derechos y obligaciones para el contratista y la Gerencia del Área VIII.

HULAMM aporta los espacios destinados a cafeterías de público y de personal detalladas en el Anexo 2, así como las instalaciones y dotaciones específicas, indicadas en el Anexo 3.1, manteniendo la propiedad de los espacios y del equipamiento.

Como objetivo del Plan de Explotación, el Contratista acepta que el objetivo primordial de la explotación de las cafeterías del Hospital es lograr alcanzar la máxima demanda posible de usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital.

### 2.2.1. EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍAS Y DIFERENCIACIÓN CON COCINA.

El Contratista, en su Oferta deberá acompañar la relación de equipamiento completo con que pretenda dotar ambas cafeterías. El mobiliario y la decoración de la Cafetería de Público y la de Personal deberán ser diferenciados entre sí y con respecto al propuesto para la Cocina. Deberá contar para ello, con el equipamiento instalado por el Hospital y que figura relacionado en el Anexo 3.1.

De forma diferenciada para la Cafetería de Público y para la Cafetería de Personal, en el Listado de Equipamiento Completo, el licitador recogerá en detalle cada uno de los elementos que lo componen, estructurado por Grupos de elementos afines (instalaciones fijas, maquinaria y aparatos, pequeño aparataje, mobiliario, vajilla, cristalería, cubertería, decoración, equipamiento informático y software, iluminación, etc.,) en los que figuren las marcas y modelos y la vida útil que se le asigna, así como cuanta información adicional considere necesaria para acreditar la eficiencia energética y de ruido emitido de los equipos e instalaciones. Acompañará el correspondiente Plan de Mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal que vaya a aplicar al Equipamiento completo. (En licitación será un borrador y se aportará definitivo en primera comisión de seguimiento del servicio)



En la comisión de seguimiento del servicio, el Hospital asistirá con el contratista en la toma de determinadas decisiones que éste deba adoptar en relación a los productos de los Grupos A y B que se ponen a la venta en las cafeterías, al nivel de calidad de los mismos, a los precios de venta de los mismos, a los horarios de apertura y funcionamiento de las Cafeterías y a los niveles de atención y calidad generales en la prestación del Servicio.

### 3. CONDICIONES Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

#### 3.1. PRESTACIÓN 1. SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA.

##### 3.1.1. NIVELES DE ACTIVIDAD PREVISTOS

En términos globales y de acuerdo con los datos disponibles, se estima un consumo anual de **60.000 menús completos** para el supuesto del Hospital con el porcentaje de funcionamiento actual, sin que tal cantidad constituya obligación o genere derechos de facturación. Atendiendo a la duración del contrato y al período de prestaciones del servicio de restauración (3 años), se ha estimado un consumo de menús completos de:

EJERCICIO	Nº MENÚS
2020	60.000
2021	60.000
2022	60.000
<b>TOTAL</b>	<b>180.000</b>

No obstante, la facturación real será la que corresponda a la aplicación del precio unitario de adjudicación al número de dietas completas, medias dietas o ingestas individuales **realmente servidas en cada período de facturación.**

Se entiende por ingesta realmente servida:

- 1.- La que se sirve al paciente tras la petición del personal sanitario autorizado.
- 2.- La ingesta no consumida resultante del cambio a dieta más restrictiva fuera de horario, previa autorización del personal de Servicios Generales.
- 3.- La consumida por el Personal de Guardia autorizado expresamente por la Dirección del Hospital.
- 4.- Aquellas ingestas no comprendidas en los supuestos anteriores y autorizados expresamente por el Responsable del Servicio en el HULAMM



Las prestaciones correspondientes al Servicio de Restauración a pacientes y comedor de guardia están incluidas entre los Servicios complementarios sensibles al nivel de ocupación y a la demanda real, por lo que, **su facturación se hará por unidades de menú completos.**

### 3.1.2. COMPOSICIÓN DE UN MENÚ COMPLETO EN UN CICLO DE 24 HORAS.

Se entiende por menú completo el compuesto por las siguientes ingestas: **desayuno, comida, merienda, cena, media mañana y resopón**, todo ello a lo largo de una jornada de 24 horas.

El Contratista tiene derecho a percibir el precio unitario por cada menú completo que haya ofertado multiplicado por el número de menús completos que haya servido.

El Contratista acreditará telemáticamente las ingestas servidas mediante un sistema informatizado que sustituya los albaranes de entrega, firmados por el responsable de la unidad del Hospital en la que se encuentre ingresado el paciente o en la que se presten los servicios sanitarios al mismo. El sistema de albaranes de entrega podrá sustituirse por relaciones (en el caso de unidades de hospitalización) según número de cama o mediante procedimientos de comanda y recepción informatizados u otro procedimiento cualquiera que permita tener constancia del número de ingestas servidas en cada caso.

Este método de control respalda al profesional sanitario en la verificación del correcto servicio por parte de la empresa.

El contratista proveerá al servicio de un sistema informático que vincule la firma de la recepción del pedido (albarán) con la tarjeta del profesional que recepcione y compruebe en la unidad correspondiente el pedido. Por ejemplo CONTACTOMES//TARJETA CON RFID VINCULADA SIPASS Y SAINT 7...

En cuanto a las ingestas media mañana y resopón, serán considerados refrigerios que la empresa adjudicataria depositará en las unidades autorizadas, con la periodicidad que se acuerde en la comisión de seguimiento del servicio, para el suministro directo a los pacientes por el personal del Servicio Murciano de Salud autorizado para ello. Para el cálculo del número de refrigerios a facilitar, será el equivalente a la suma de las comidas y cenas servidas, todo ello a lo largo del periodo acordado (diario/semanal...)

A todos los efectos, tanto la comida como la cena en su peso específico llevan implícito el refrigerio (media mañana y resopón).

En el supuesto de personal de guardia, seguirá la misma regulación que para pacientes. Tendrá derecho al servicio de 3 ingestas, Desayuno, Comida y Cena, que se facturarán dependiendo de su consumo. Acreditado el mismo por el sistema de verificación personal establecido a través de la tarjeta de control de accesos e identificación que portará el profesional sanitario.



En los casos de servicios especiales (ingestas de pacientes sometidos a pruebas como curva de azúcar, extracciones u otras causa), el contratista facturará las ingestas realmente servidas según los precios máximos expuestos en el Anexo 9 – Precios máximos extras.

Proporción o pesos de cada ingesta un menú completo	
MENÚ COMPLETO. PESOS DE CADA INGESTA	
INGESTAS EN 24 HORAS Y PESOS	
	% PESO
Desayuno	14%
Comida	36%
Merienda	14%
Cena	36%
<b>TOTAL DIETA COMPLETA</b>	<b>100,0000%</b>

### 3.1.3. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

La garantía de plena seguridad alimentaria es un requisito indispensable en la prestación del Servicio. Por ello, se destacan algunos aspectos que el Contratista del Servicio deberá observar y aplicar necesariamente. La seguridad alimentaria implica el cumplimiento por el Contratista de las condiciones siguientes:

1. Disponibilidad de una oferta de materias primas o productos semielaborados adecuada a las necesidades de producción de alimentos.
2. Disponibilidad de un sistema de trazabilidad (integrado con Diertools) y etiquetado que permita en todo conocer el camino y proceso seguido por los alimentos y por las materias primas utilizadas en su elaboración.
3. Estabilidad de la oferta sin fluctuaciones ni escasez en función de la estación del año, lo que requiere disponer de proveedores habituales y continuados, por medio de canales oficiales, dotados de todas las garantías.
4. Capacidad de acceso a los alimentos o a su adquisición, lo que implica una total solvencia económica y financiera del Contratista del Servicio
5. La buena calidad e inocuidad de los alimentos, lo que conlleva sistemas de control de la calidad y prácticas de manipulado adecuada.
6. Vigilancia de las normas de higiene y manipulación de alimentos.
7. Estricta aplicación de la normativa vigente en todos los ámbitos del contrato. *Codex Alimentarius*. Anexo 7 de normativa.



8. El licitador, como empresa, **en el momento de la presentación de su oferta**, deberá estar en posesión certificada y vigente de la norma ISO-9001 para la prestación de los Servicios de Restauración a colectividades. Como factor coadyuvante de la seguridad alimentaria, el Contratista del Servicio deberá acreditar que los procedimientos por medio de los cuales se ejecuta el Servicio **están acreditados con arreglo a normas de calidad certificadas, singularmente la ISO 9001.**
9. Como factor adicional de seguridad alimentaria se considera imprescindible que el contratista implante en la organización Servicio Murciano de Salud para el Hospital Universitario Los Arcos del Mar Menor, en el plazo de un año desde la firma del contrato, la **norma ISO 22000**. La norma **ISO 22000** es una norma que define y especifica los requerimientos para desarrollar e implantar **Sistemas de Gestión de Seguridad Alimentaria**, con el fin de lograr una armonización internacional que permita una mejora de la seguridad alimentaria durante el transcurso de toda la cadena de suministro.
10. El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) n.º 853/ 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. (Duración, contenidos, periodicidad, personal docente)
  - 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. (Metodología, productos y frecuencias)
  - 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.
  - 10 Plan de control de alérgenos.

El diseño de este sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario en la primera comisión de seguimiento del servicio, 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.”

11. 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.”

### 3.1.4. ELABORACIÓN DE DIETAS.

Las dietas hospitalarias son **planes de alimentación mediante los cuales se seleccionan los alimentos más adecuados**, para garantizar que un enfermo hospitalizado mantenga o alcance un estado de nutrición óptimo (Goikoetxea, 2008). Pueden perseguir un efecto terapéutico, de mantenimiento o preventivo. No obstante es un elemento esencial del proceso de recuperación del enfermo, que parte de sus necesidades y restricciones, de ahí que su naturaleza sea esencialmente individualizada.

Hay enfermos que no necesitan un régimen dietético especial, debido a que no tiene déficits nutricionales ni su enfermedad demanda el control de determinados nutrientes. En esos casos se aplicaría lo que se denomina dieta **basal o normal**. Estas dietas hospitalarias deben tener en cuenta los gustos del paciente, pero también la necesidad de mantener un estado de nutrición óptimo.

Un enfermo puede necesitar una dieta hipercalórica debido a que está desnutrido, mientras otros, por el contrario, necesitarán una restricción en la ingesta de calorías.

Cuando una persona hospitalizada presenta necesidades nutricionales específicas, entonces se aplica una **dieta terapéutica**, que no es más que un plan de alimentación adaptado a las características del enfermo y que es parte importante de su tratamiento médico.

•**Dietas esenciales o curativas.** Si buscamos el origen del problema podemos encontrarnos con una alteración en la eliminación de alguno de los componentes habituales en la alimentación por su interconexión con el proceso patológico. Son, por ejemplo, los enfermos con un incremento del ácido úrico o gota por defecto en la eliminación del citado producto. La dieta va encaminada a una menor ingesta del ácido úrico y así una menor eliminación. Otro ejemplo es la dieta para la enfermedad celiaca, en la que el afectado no tolera el gluten; las de la intolerancia a la lactosa y otros disacáridos, en las que deben evitarse dichas sustancias en la alimentación; la de la diabetes mellitus tipo II, en la que se realiza una redistribución de los nutrientes, etc.



·**Dietas paliativas.** La dieta no es el tratamiento definitivo ya que no radica la enfermedad, solo contribuye, junto con otros medios, a la mejoría de la enfermedad. Así, en la diabetes mellitus tipo I la dieta se asocia a la administración de insulina para conseguir que el enfermo mantenga unos niveles óptimos de glucemia sanguínea; en la úlcera péptica a antiácidos y antihistamínicos; en las quemaduras a antibióticos, transfusiones sanguíneas y cirugía; en la hipertensión a diuréticos y vasodilatadores, etc.

·**Dietas profilácticas o preventivas.** Se encargan de reducir las posibilidades de manifestación de una enfermedad. Es el caso de las dietas de restricción del sodio para evitar la hipertensión; las bajas en grasa para prevenir el depósito de grasa en las arterias denominado arteriosclerosis.

-**Dietas facilitadoras.** Hay determinados pacientes que presentan una incapacidad para la normal deglución y no precisan variaciones en cuanto a la composición nutricional normal. Su misión es la de permitir la alimentación cuando son incapaces de llevar a cabo los procesos masticatorios ni deglutorios habituales. Los cambios afectan a la consistencia y presentación de los alimentos, pudiendo administrarse éstos en estado líquido, semilíquido, blando, triturado, etc.

·**Dietas con fines exploratorios y diagnósticos.** El objetivo no es específico terapéutico, pero su empleo en la práctica de determinadas pruebas diagnósticas es esencial para el descubrimiento de posibles anomalías y la identificación de numerosas enfermedades. De ellos, destacar los contrastes baritados en la patología digestiva, la detección de sangre oculta en las heces...

·**Dietas preoperatorias y postoperatorias.** Trata de suministrar al paciente la alimentación necesaria para abordar con éxito los procesos quirúrgicos, con las progresividades establecidas pre y post operatorio.

·**Dietas artificiales o de preparación.** Este tipo de dietas es específica para la alimentación por vía parenteral y su elaboración es exclusiva de las unidades de dietética de los hospitales. En ellas se calculan las necesidades calóricas de determinados enfermos y se elabora un preparado especial para la alimentación enteral / parenteral

La Gerencia del Área VIII pone a disposición del contratista el Catálogo de Dietas vigente en HULAMM. Este catálogo está confeccionado, analizado, consensado y aprobado por la Comisión de Nutrición, órgano consultivo del Área VIII compuesto por expertos en la materia.



El Catálogo de dietas de HULAMM, incluye todas las dietas normales y terapéuticas basadas en la prescripción facultativa. Podrá modificarse por el Hospital, informando a la empresa en Comisión.

El Catálogo será codificado atendiendo al año y trimestre a que se refieren; cada una de las dietas será codificada según el sistema de codificación del Servicio Murciano de Salud y en su defecto según el sistema informático del Contratista del Servicio; cada uno de los platos diferenciados será igualmente objeto de codificación en cada una de las dietas.

#### CATALOGO DE DIETAS

1. DIETA ABSOLUTA.
2. DIETA TOLERANCIA
3. DIETA LIQUIDA
4. DIETA SEMIBLANDA
5. DIETA FÁCIL DIGESTIÓN
6. DIETA BASAL
7. DIETA BAJA EN GRASA
8. DIETA FÁCIL MASTICACIÓN
9. DIETA BAJA EN FIBRA
10. DIETA RICA EN FIBRA
11. DIETA BAJA EN BACTERIAS
12. DIETA CIRUGÍA BARIATRICA FASE 1
13. DIETA PARA CELIACOS
14. DIETA VEGETARIANA
15. DIETA PEDIÁTRICA
16. DIETA IMPREVISTA
17. DIETA PREPARACIÓN COLONOSCOPIA
18. DIETA HIPERÉMESIS GRAVÍDICA
19. DIETA HIPERPROTEICAS
20. DIETA TURMIX
21. DIETA PROTECCIÓN HEPÁTICA

#### 3.1.5. GESTIÓN INFORMÁTICA DE RESTAURACIÓN. (DIETOOLS)

HULAMM tiene integrado, en el sistema de gestión hospitalaria de pacientes (Selene), la aplicación de la gestión de peticiones de dietas y productos extras, por lo que el personal que aporte la adjudicataria deberá estar formado en el manejo de esta aplicación. Dicha formación será previa a la incorporación al puesto de trabajo y específica del personal de dietética, jefe de cocina, representante de la adjudicataria, como mínimo, y, en general, todo el personal que precise dicha formación para el desempeño de sus funciones.



El contratista está obligado a la utilización de la herramienta, mantener los datos de la misma actualizados, con las fichas técnicas, menús, información nutricional, alérgenos, etc.

El coste de dicha formación correrá a cargo de la adjudicataria, debiendo incluir cursos sobre esta aplicación dentro de los planes de formación y con una periodicidad mínima semestral. A estos cursos de formación con coste a la adjudicataria asistirá el personal del HULAMM que, con la antelación debida, relacione el Hospital.

La empresa adjudicataria proporcionará el mantenimiento, así como las ampliaciones o actualizaciones de la aplicación existente en HULAMM, durante la vigencia del contrato.

### 3.1.6. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.

Todos los productos servidos por el adjudicatario serán de primera calidad y estarán sujetos, en todo caso, a lo recogido y especificado en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español, siendo responsable directo el Jefe de cocina y el Responsable de Centro designado.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la compra de materias primas necesarias para la confección de los menús de todos los pacientes, ingresados o no, a los que se les solicite, mediante los medios habilitados a tal efecto o a través de autorizaciones por el personal de Servicios Generales, el servicio de restauración y los servicios de productos extras que se pacten o autoricen.

La carga y descarga de todos los artículos relacionados con el servicio, será por las zonas designadas a tal efecto, con estricto cumplimiento de la normativa vigente.

La empresa adjudicataria será en todo momento responsable de la calidad e higiene de la materia prima así como la repercusión que ésta pudiera tener sobre las condiciones organolépticas y de salubridad del producto terminado.

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los productos serán de calidad extra o de 1ª calidad, en cantidad suficiente. El personal designado por HULAMM podrá rechazar aquellas que no cumplan con las calidades requeridas, solicitando su sustitución por otra adecuada. En particular:

- Las carnes serán todas frescas (en ningún caso preparado cárnico o derivado). El pollo, el pavo, el conejo, la ternera, el cerdo y cualquier otro tipo necesario vendrá en diferentes formatos de troceado para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús con objeto de minimizar su manipulación en cocina.
- Pescados y mariscos: Los pescados y mariscos podrán ser frescos o congelados determinándose en comisión de servicio cuáles serán necesariamente frescos. Todos ellos cumplirán la normativa referente a etiquetado y no rotura de cadena de frío en todo momento. Preferiblemente pescado fresco, de



kilómetro cero, sostenible, y capturado artesanalmente. Los pescados usados para la elaboración de los menús no tendrán espinas.

- Verduras y frutas: serán frescas y de 1ª categoría calibradas. Preferiblemente de kilómetro cero, ecológica y sostenible. Los zumos serán 100% exprimidos, no procedentes de concentrados.
- El aceite será exclusivamente de oliva virgen extra. Las mono dosis de 10 gr.
- Lácteos y postres serán variados, saludables, contenido menor del 10% en azúcares añadidos: yogurt, etc. Serán de elaboración casera aquellos que se determinen en comisión de servicio.

Se adjunta (Anexo 6) la relación de materia prima especificando la calidad mínima que han de presentar. Esta relación no es exclusiva ni excluyente, pudiendo ser modificada o ampliada en base a las necesidades que se presenten o detecten, a criterio de HULAMM. Los gramajes para las fichas técnicas, han sido calculados de acuerdo al Plan Nutricional establecido, por lo que no es posible su modificación sin autorización expresa del personal responsable del mismo.

Sin perjuicio de lo anterior, en cuanto a calidad y características de la materia prima, se valorarán positivamente aquellas ofertas que incorporen medidas referentes a la inclusión en los menús, de productos ecológicos y de comercio justo, pudiendo presentar en las opciones de comida/cena platos confeccionados exclusivamente con productos ecológicos y/o saludables.

En 4 campañas coincidentes con los cambios de estación, será obligatoria la difusión, ya sea por trípticos, información adicional en las bandejas, paneles informativos, organización de jornadas o cualquier otra adecuada, para que los usuarios estén informados de los productos/platos puestos a su disposición elaborados con alimentos propios de la estacionalidad, y los beneficios que aportan su consumo.

La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas solo se tendrá en cuenta si incluye:

- El compromiso de incluir dichos productos en el aprovisionamiento y de mantenerlo en los términos que se establezcan en la oferta en caso de adjudicarlo.
- Una relación de los productos o materias primas que el licitador se compromete a suministrar mediante productos ecológicos y el nivel de suministro ecológico.
- Una relación de los proveedores de productos ecológicos a través de los cuales llevaría a cabo el suministro y aprovisionamiento, debiendo acreditar la correspondiente certificación de dichos productos. Debe especificarse el producto o materia prima que suministraría cada proveedor, la zona de producción y la ubicación de las instalaciones del proveedor valorándose las ofertas que maximice o potencie el consumo de productos locales.



Si durante la vigencia del contrato el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial deberá solicitarlo por escrito y éstos deberán ser autorizados por la Comisión de Seguimiento del Servicio.

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria, su custodia y manipulación estarán sujetos a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria estableciendo un sistema de trazabilidad adecuado a dicha normativa.

La empresa adjudicataria se hará cargo de la recepción y almacenamiento de todas las materias primas adquiridas. El almacén y cámaras permanecerán cerrados. En todo momento habrá un responsable de la empresa adjudicataria que será el encargado de suministrar los alimentos necesarios para confeccionar los menús. Deberán ser en cantidades suficientes para la elaboración de los platos, teniendo en cuenta las fluctuaciones constantes que se dan en la demanda de dietas.

Todos los proveedores de estos productos deben disponer de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) y demás requisitos de la normativa vigente, siendo responsable la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento. Los productos **perecederos** (la fruta fresca, las verduras, la carne, los productos lácteos y los huevos) procederán de empresas o zonas de producción que se encuentren en un área geográfica ubicada en un radio máximo de 100 km, con capacidad de suministrar un género rechazado en el mismo día.

La empresa adjudicataria dispondrá de, al menos, dos proveedores diferentes para cada uno de los géneros a fin de tener garantizado siempre el servicio.

La empresa, presentará la primera comisión de seguimiento del servicio, un completo plan de recepción y almacenamiento de materias primas que será de obligado cumplimiento en todo momento basado en un sistema de APPCC y los procedimientos establecidos conforme a la certificación de las normas UNE – EN – ISO 9001.

Se deben establecer procedimientos de comprobación para detectar posibles desviaciones de las especificaciones y poder aplicar medidas correctoras que permitan volver a controlar el proceso sin ser necesario rechazar el producto en base a los siguientes tipos de comprobación:

- Observación visual.
- Valoración sensorial.
- Determinación físico/química.
- Examen microbiológico.

Establecidos los Planes de Apoyo, se elaborará el sistema APPCC del Servicio a prestar, conforme a las necesidades y prestaciones a desarrollar.



Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo 2 veces al día, una al inicio y otra al final de la jornada. La correcta recepción y distribución de todo el género en almacenes y cámaras del Servicio será responsabilidad de la empresa adjudicataria.

El Contratista aportará triturados industriales y homogeneizados para las dietas por **TURMIX (o triturados)**, de marcas de garantía, conformes con la norma de aseguramiento de sistemas de la calidad UNE-EN-ISO9001. El Contratista propondrá a la Comisión de Restauración hasta tres productos para que se elija uno de ellos.

### 3.1.7. MENÚS. Composición.

La empresa adjudicataria deberá tener en cuenta las posibles alergias, intolerancias y limitaciones que puedan presentar los pacientes (lactosa, lácteos, infusiones, gluten, sal, diabetes y cualquier otra indicada) para confeccionar de manera adecuada los menús y adquirir productos (sin azúcar, sin sal, sin gluten, leche vegetal, leche entera, leche desnatada, especiales para diabéticos y cualquier otro necesario) aptos para estos pacientes.

#### - DESAYUNO o MERIENDA

- Líquido: Leche, Bebida vegetal, Infusiones, Café, Zumos. (Cantidad mínima 250ml)
- Sólidos: Pan del día en todas sus variedades, cereales no industrializados, bizcocho y otros productos de elaboración casera.
- Complementos: Mono dosis de cacao o descafeinado, sobre de endulzante (blanco/moreno, sacarina/stevia), mantequilla, mermelada, aceite de oliva, sal.
- Suplementos: Bocado 60gr.
- Pieza de fruta.

Estarán compuestas por un producto líquido, un producto sólido, los complementos correspondientes, una pieza de fruta y suplemento (solo en dietas hipercalóricas, hiperproteicas o pacientes que así lo requieran).

Las dietas Turmix llevarán obligatoriamente, además del elemento líquido correspondiente, un suplemento de cereales específico, sin coste alguno, en desayunos y meriendas, que se detallará en el Anexo 6.

COMIDAS Y CENAS: Estará compuesta como mínimo por:

- Ensalada, las cuales serán distintas cada día de la semana (distinta la comida y la cena de cada día) y con una rotación de 7 días a excepción del día que el primer plato sea ensalada. Se incluirán mono dosis de aceite de oliva virgen extra, sal y vinagre, en las dietas que lo permitan, para que sean aderezadas por los pacientes. Tendrá carácter de entrante, Las ensaladas estarán compuestas por 3 ingredientes como mínimo, teniendo como base lechuga 40 gr y tomate 20 gr.



- Primer plato: sopas, caldos, cremas, verduras, pastas, legumbres, arroces, huevos, etc.
- Segundo plato: carnes, pescados, pastas, arroces, legumbres, huevos y las guarniciones correspondientes.
- Postre: fruta, lácteos o de manera extraordinaria postres caseros.
- Pan del día.
- Bebida: agua embotellada de 50 cl. por paciente.

MEDIA MAÑANA Y RESOPÓN: Estará compuesto de leche, zumo, yogurt o infusión, que puede ir acompañado de un producto sólido en los casos que se requiera facultativamente.

Puede haber algunas dietas terapéuticas estandarizadas muy especiales que contemplen horarios distintos o presencia de algún suplemento dietético especial.

Los caldos y consomés de las dietas líquidas se elaborarán siempre de manera tradicional en base a la ficha técnica correspondiente de ingredientes. En casos excepcionales, justificados y autorizados por el Hospital se podrán utilizar concentrados de caldo para su elaboración.

Las dietas texturizadas (Turmix y semiblanda) serán purés industrializados que deberán estar sujetos a la normativa vigente. Garantizado el aporte de los nutrientes necesarios en este tipo de dieta.

El pan que se sirva será cocido en HULAMM, en el mismo día incluyendo domingos y festivos. Tendrá las variedades de cereales, integral, sin gluten, lo más natural posible y a elección del paciente. (RD 308/2019, de 26 de Abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan).

El personal designado por el SMS podrá realizar catas de evaluación de cada una de las dietas que se hayan preparado para cada ingesta sin previo aviso, teniendo en cuenta no solo las propiedades organolépticas, temperatura y calidad de la comida sino también aquellos aspectos inherentes, como estado de la bandeja, cantidad de comida y todas las que se deriven del estado y presentación de la bandeja y la comida. De tales catas se dejará constancia mediante los formularios que se aprueben por la Comisión de seguimiento del servicio de Restauración.

### 3.1.8. MENÚS. Tipos.

Es imprescindible la presentación de una carta de menús antes del inicio del servicio, que será aprobada antes de su implantación. En ella que se debe indicar:

Relación de menús a elegir, (propuesta de 15 días) entre un mínimo de **dos**, en dietas basales y **dos** opciones en las dietas diabéticas y en el resto de dietas terapéuticas que así lo permitan (cualquier modificación se acordará en la comisión de seguimiento del servicio). A los pacientes con dietas basales en las que se señale que es diabético y/o no sal, podrán elegir entre las dos opciones igualmente.



La Comisión de seguimiento del servicio, aprobará las rotaciones de menú de 15 días adecuados a las estaciones de verano e invierno y para cada tipo de dieta. Se especificará la forma de cocinado, la materia prima utilizada si es fresca, precocinada, o congelada, las fichas técnicas y la composición de cada plato con su aporte nutricional (manual de dietas).

La rotación de menús no contendrá platos repetidos, pudiendo cocinarse la misma materia prima de manera distinta en las dietas que así lo permitan.

“Dieta imprevista” se establecerá un menú de ingreso o dieta imprevista para aquellos pacientes que, una vez cerrados y servidos los servicios de comidas y cenas, puedan ser atendidos. A modo orientativo estará compuesto por: Ensalada, primer plato (sopa, caldo o consomé), segundo plato (queso fresco y fiambre tipo pavo o sustitutivo en caso de no comer carne), postre, pan y bebida. En cualquier caso se podrá acordar la composición en la Comisión de Servicio.

Menús especiales: se establecerá un menú especial, distinto de los días habituales, que el adjudicatario deberá dispensar sin incremento en el precio del servicio, 2 días a elegir por la dirección de HULAMM y los días que a continuación se relacionan:

- 1 de enero, día de año nuevo. Comida.
- 6 de enero, día de reyes. Comida
- 24 de diciembre, Nochebuena. Cena.
- 25 de diciembre, Navidad. Comida.
- 31 de diciembre, Nochevieja. Cena.

En los días que se detallan se servirá al paciente y acompañante en la comida, con independencia del postre que corresponda:

- Dulces navideños los días 24, 25, 31, 1 y 6.

El día 31 (cena) se servirán uvas para el paciente y su acompañante.

Todos los alimentos “navideños” descritos, serán supervisados por las dietistas y exclusivamente se servirán a los pacientes, que por prescripción facultativa y tipo de dieta asociada, no lo tengan prohibido.

Las empresas licitantes aportarán modelo que soporte la elección de menú en todos los servicios a **realizar (desayuno – comida – merienda – cena)** se presentará al paciente por el dietista, en una Aplicación en informatizada para la elección de menú, sincronización en tiempo real con el software de gestión de cocina. Se valorará la incorporación de innovaciones que faciliten la participación del paciente.

En el plazo máximo de un mes a partir de la firma de contrato, la adjudicataria deberá haber realizado y entregado al Hospital el manual de dietas, que deberá contener las fichas técnicas de cada plato, escandallo de componentes, los gramajes, calidades,



disposición en la bandeja, guarniciones que lo componen, la medida del utensilio a utilizar para su distribución, valor nutritivo, fotografía de la bandeja completa y todo aquello que ayude a tener una visión lo más completa posible, siendo supervisado por el personal designado por HULAMM.

### 3.1.9. HORARIO DEL SERVICIO

Los horarios de los servicios de comida a los pacientes serán:

DESAYUNO	COMIDA	MERIENDA	CENA
8:30 a 9:30	13:20 a 14:20	16:30 a 17:30	20:30 a 21:30

El corte de la petición de dieta para ordenar y colocar las etiquetas en las bandejas donde corresponda se realizará 90 minutos antes de cada servicio, dejando a criterio del contratista la aceptación del cambio de dieta dentro de este rango, no suponiendo en ningún caso coste adicional.

Estos horarios que se indican son orientativos, si bien, por motivos de organización o de cualquier otra índole podrán ser modificados por la Comisión de Seguimiento del Servicio.

Los servicios se realizarán los 365 días del año.

Debido a los posibles ingresos que pudieran surgir durante las distintas ingestas, éstos se gestionarán de la siguiente manera:

Desayunos y meriendas; con independencia de la hora de finalización del emplatado, se servirán las bandejas solicitadas para estas ingesta hasta treinta minutos después de la hora indicada de finalización del servicio.

Comidas y cenas; con independencia de la hora de finalización del emplatado, se servirán las bandejas solicitadas para estas ingesta hasta una hora después de la hora indicada de finalización del servicio (con el menú propuesto para el ingreso).

Reparto y recogida de bandejas y alimentos directamente al paciente bajo la supervisión del personal de enfermería de los diferentes servicios y en colaboración con éste. En relación al reparto de bandejas se estará al principio de un paciente – una bandeja debiendo ser el personal de la adjudicataria la que haga llegar al paciente su bandeja.

Con independencia de la hora de corte previa al emplatado para la impresión de tarjetas en cualquier ingesta, serán atendidos todos aquellos cambios de dieta autorizados (dietas más restrictivas e ingresos).

Si el cambio no corresponde con los anteriores deberá estar autorizado por el personal de Servicios Generales.

Así mismo, y sin perjuicio del cumplimiento en cuanto a la trazabilidad de los alimentos y de las normas internas del Hospital, aquellas cuestiones particulares que se



presenten a la hora del reparto o retirada de bandejas como: pacientes que han ido a otro servicio o unidad para la realización de pruebas diagnósticas, pero que regresan para comer a su unidad de origen, pacientes en aislamiento, pacientes a los que se les solicita la dieta desde un servicio y a la hora de reparto se encuentra en otra unidad, especialmente ingreso de pacientes desde urgencias a unidades de hospitalización, y cualquier otra eventualidad que pudiera surgir, se registrarán por el principio comentado: un paciente – una bandeja, acordándose en comisión de seguimiento del servicio cualquier otra cuestión que se pueda presentar durante el contrato. Estas normas de cumplimiento obligatorio están reflejadas en el Anexo 4.

El adjudicatario será responsable de que los alimentos lleguen en perfectas condiciones de higiene, calidad, temperatura, puntualidad, con las cantidades prescritas, menús solicitados y todo aquello que suponga la excelencia del servicio.

El personal que realice este servicio irá correctamente uniformado e identificado. El contratista propondrá, para su aprobación por la Comisión de Seguimiento del Servicio, los uniformes a utilizar, siempre diferenciados del personal sanitario.

El reparto y recogida de bandejas y alimentos será efectuado por la empresa adjudicataria bajo la supervisión y control del personal de Servicios Generales. La empresa que resulte adjudicataria aportará el personal necesario para prestar este servicio.

### 3.1.10. COMEDOR Y PERSONAL DE GUARDIA

El servicio al Personal de Guardia se efectuará en las instalaciones destinadas a comedor de personal (cafetería) y constará de desayuno, comida y cena.

El Hospital facilitará un listado actualizado, indicando la fecha y la relación del personal que tiene derecho a este servicio y que tipo de ingestas les corresponden. El listado podrá sufrir modificaciones en base a las necesidades asistenciales. Dichos cambios deberán ser comprobados antes de su servicio y ser autorizados, si corresponde, por el Hospital.

El adjudicatario instalará los sistemas informatizados de control necesarios para llevar el registro del personal de guardia diario autorizado al servicio de comedor, siempre bajo la aprobación, supervisión y acuerdo de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario propondrá una Carta de Menús para el personal, donde incluirá los servicios de desayuno, comida y cena. Los menús tendrán una rotación de 15 días, variando dos veces al año en función de la estación del año. El Hospital a través de la Comisión de Seguimiento del Servicio puede solicitar las variaciones que estime oportunas, estando el adjudicatario obligado a llevarlas a cabo, actualizando la Carta de Menús para el Personal de Guardia.

La composición mínima del menú del Personal de Guardia será:

Desayuno: un líquido y un sólido y sus complementos correspondientes.



A modo de sugerencia:

**LÍQUIDOS:** Leche o bebidas vegetales en sus variedades, infusiones, cafés, zumos naturales.

**SÓLIDOS:** Pan del día tostado con aceite, atún, jamón o queso fresco, fruta o cereales.

**COMPLEMENTOS:** mono dosis de aceite de oliva virgen extra, mermelada, mantequilla, tomate.

**Comida y cena:** ensalada, primer y segundo plato a elegir como mínimo entre dos opciones cada uno, postre, pan (en sus variedades) y bebidas (agua 50 cl o refresco 33 cl)

El adjudicatario establecerá: las medidas de gestión de comedor de personal de guardia que aseguren el uso adecuado y que los usuarios que acceden a este servicio son los que tienen derecho al mismo y un sistema informático que confirme con la lectura de la tarjeta identificativa el derecho del trabajador a ser beneficiario del servicio. El adjudicatario puede rechazar el servicio al personal que no acredite o no conste en los listados de guardia del Hospital.

Con independencia de los menús elaborados para el servicio de comedor del personal de guardia, la facturación de este servicio solo incluirá el consumo real efectuado por el personal de guardia: número exacto de desayunos, comidas y cenas servidas según corresponda en el Hospital.

El horario establecido para el comedor de guardia será:

DESAYUNO	COMIDA	CENA
7:30 a 9:30	14:00 a 16:00	20:30 a 22:00

De manera orientativa la estimación de este servicio se encuentra en torno a los 25 servicios de cada una de las ingestas (desayuno, comida y cena) diariamente.

Al personal de guardia se le proporcionarán los menús especiales previstos en este PPT: Nochebuena (cena), Navidad (comida), Nochevieja (cena), Año Nuevo (comida), Reyes (comida), Día del Medio Ambiente y todos aquellos menús especiales que se acuerden en comisión de seguimiento del servicio para pacientes.

Los días 24 y 31, cena, se servirán dulces navideños a todo el personal que se encuentre de Guardia en sus respectivos servicios y en el comedor de guardia, así como uvas de nochevieja.

Calidades y gramajes según anexo 6

### 3.2. PRESTACIÓN 2. SERVICIO DE CAFETERÍAS

En el presente punto se detallan las condiciones para la explotación de cafeterías de personal y público de HULAMM.



### 3.2.1. CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO

El adjudicatario se hará cargo de la gestión y explotación de los espacios destinados a cafeterías de público y personal explotándolas a su riesgo y ventura y con arreglo a las prescripciones contenidas en el presente Pliego.

Como objetivo del Plan de Explotación, el contratista acepta que el objetivo primordial de la explotación de las cafeterías de público y personal del Hospital, es lograr alcanzar la máxima demanda posible de usuarios en un contexto de nivel de calidad de servicio alto o muy alto, conjugando una oferta de productos de calidad con unos precios equilibrados y competitivos, compatibles con la viabilidad económica de la prestación, con la obtención de un beneficio económico razonable medido en el período total de duración del contrato y muy especialmente con el carácter de servicio público del que participa la prestación en relación con los usuarios y con la actividad del Hospital.

HULAMM aportará los espacios destinados a cafeterías de público y de personal detalladas en el Anexo 2, así como las instalaciones y dotaciones específicas, indicadas en el Anexo 3, manteniendo la propiedad de los espacios y del equipamiento.

Las dos cafeterías permanecerán operativas los 365 días del año.

Horario:

Cafetería de Público de 7:30 a 22:30.

Cafetería de personal de 7:30 a 16:00 y de 20:30 a 22:00

### 3.2.2. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

En cuanto a la seguridad alimentaria, todos los productos alimenticios que el Contratista ofrezca, habrán sido elaborados con las máximas garantías sanitarias y seguridad alimentaria, aplicándose el mismo nivel de exigencia que se aplica para los alimentos del Servicio de Restauración de pacientes y personal de guardia.

### 3.2.3. LISTAS DE PRECIOS Y HOJAS DE RECLAMACIONES

En cada una de las Cafeterías y en lugar visible a todos existirán al menos 3 copias (enmarcadas y protegidas con cristal) con las Listas de productos a la venta y los precios que deberán de respetar los máximos establecidos (con separación para los Grupos de productos A y B que más adelante se detallan), así como las Hojas de Reclamaciones a disposición de los usuarios. Tales listas estarán firmadas y selladas por el contratista y contarán con el visto bueno del Hospital.

### 3.2.4. PROHIBICIONES EXPRESAS

No podrán venderse bebidas alcohólicas en el interior de las cafeterías.

Así mismo, está prohibida la venta de tabaco o cualquier otro producto prohibido o de venta restringida, así como el consumo de drogas, estupefacientes o tabaco de cualquier clase y formato, en el interior de las Cafeterías. Esta prohibición se hará



notar mediante carteles y anuncios y el Contratista será responsable de su cumplimiento.

También queda prohibida la instalación de máquinas recreativas, de juego o azar en todos los recintos del adjudicatario.

### 3.2.5. DERECHO DE ADMISIÓN, ACCESO Y PERMANENCIA Y HORARIOS

Los usuarios de las cafeterías se agrupan en dos colectivos. El colectivo de personal que presta sus servicios en el Hospital y el colectivo de público en general. El colectivo de personal que integra a todos los que desempeñen su trabajo habitual en el Hospital, tendrán derecho de acceso a la Cafetería de Personal. El colectivo de público integra al resto de los usuarios del Hospital y todos ellos, así como el propio personal del HULAMM (se le aplicaran precios de la cafetería de personal una vez identificados) podrán acceder a la Cafetería de Público.

En la cafetería de personal sólo se dará servicio a usuarios no autorizados si éstos acceden acompañados de un trabajador del Hospital debidamente identificado.

Los enfermos ingresados por su propia condición, no podrán permanecer en ninguna de las cafeterías. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá indicarle las normas de uso e instarle a volver a su habitación o lugar de reposo.

No está permitida la venta ambulante y la mendicidad.

Estará reservado el derecho de admisión y permanencia en las cafeterías, lo que se hará público mediante carteles explícitos, pudiendo el Contratista impedir el acceso o solicitar que abandonen las instalaciones a quienes muestren comportamientos antisociales o conductas o estados personales incompatibles con el respeto a los derechos de los demás, tales como conductas agresivas, ebriedad evidente o síntomas de hallarse bajo los efectos producidos por drogas o estupefacientes, falta evidente de aseo personal y cualquier otra similar, y en particular cuando incumplan alguna de las prohibiciones de consumición de bebidas alcohólicas prohibidas, tabaco o drogas. A estos efectos, el Contratista podrá solicitar la presencia de los Vigilantes de Seguridad del Hospital para poder hacer efectiva la reserva del derecho de admisión.

### 3.2.6. GRUPOS DE PRODUCTOS A LA VENTA

El Contratista dispondrá en su oferta de dos Grupos de Productos, claramente diferenciados:

**GRUPO A básico.** En este grupo se incluyen los productos de ofrecimiento obligatorio por el Contratista y sujetos a precios máximos de venta (personal y público general).

Los productos del Grupo A, serán como mínimo del nivel de calidad y composición que los referenciados en el Anexo 6. Los precios máximos son los contenidos en el Anexo 11.



En el Grupo A se incluye la obligación de ofertar un menú diario (Menú A), para consumir o para llevar, en el que se ofrezca al menos, la elección de dos opciones diferentes para cada uno de los platos que lo componen. Constará de: Ensalada tres componentes 80 gr., primer plato, segundo plato, pan, bebida (agua 50cc) y postre.

- Los precios máximos de los productos del Grupo A se actualizarán en los mismos períodos y con igual criterio que se aplique a los precios del Servicio de Restauración a pacientes y personal de guardia.
- El adjudicatario deberá incluir en su oferta la elaboración de tapas diarias para ofertar en ambas cafeterías y que deben incluir como mínimo:
  - Ensaladilla rusa.
  - Tortilla de patatas.
  - 1 tapa de pescado o similar.
  - 1 tapa de carne.
  - 1 tapa de verduras.
  - Aceitunas/Olivas.
  - Empanadillas.
  - Frutos secos.
  - Cualquier otra que el adjudicatario proponga y que será objeto de la Comisión de Servicio.

La oferta de tapas debe incluir la opción de ración con precio diferenciado entre ésta y la tapa.

La oferta de tapas y raciones podrá ser rotacional.

**GRUPO B libre.** En este grupo se incluyen los productos que libremente ofrezca el Contratista, pudiendo retirarlos de la venta, ampliarlos o reducirlos, fijando la calidad, composición, presentación y precio de venta al público que considere adecuado a la demanda y a las circunstancias concurrentes en el Hospital.

El producto que se encuentre en el Grupo A no podrá ofrecerse en los del Grupo B y viceversa.

En todo caso, los productos del Grupo A estarán siempre garantizados.

### 3.2.7. INSTALACIONES Y MANTENIMIENTO

El Contratista se obliga a completar las instalaciones y equipamiento existente en las cafeterías de acuerdo con el Plan de Explotación y conforme a las necesidades adicionales de equipamiento que pongan de manifiesto. Tales instalaciones y equipamiento serán propiedad del Contratista y al término del contrato, podrán ser adquiridas voluntariamente por el nuevo contratista o deberán ser retiradas sin coste alguno para el Hospital por el contratista saliente.

El Contratista se obliga a implantar y ejecutar un Plan de Mantenimiento de las instalaciones y equipamientos aportados por el Hospital, de acuerdo y supervisado por



el Hospital, garantizando un uso adecuado y respetuoso con el equipamiento e instalaciones, asumiendo la responsabilidad de reponer los equipos deteriorados por un mal uso, uso imprudente o negligente o por averías intencionadas (Si así fuera pasarán a propiedad del Área VIII).

El Contratista se obliga igualmente a implantar un Plan de mantenimiento adecuado y riguroso con respecto a las instalaciones, mobiliario, equipos, vajilla, cubertería, menaje diverso y todos aquellos utensilios y enseres que aporte a la explotación de las cafeterías.

El contratista está obligado a adoptar las medidas necesarias que aseguren absolutamente la ausencia de olores y humos en el interior de las Cafeterías, así como la ausencia de emisiones de olores y humos a los espacios del HULAMM cercanos o colindantes con las mismas.

Los niveles de ruido en el interior de las Cafeterías y en las zonas cercanas o colindantes a las mismas deben encontrarse dentro de los límites establecidos por el Real Decreto 1367/2007, de 19 de octubre, por el que se desarrolla la Ley 37/2003, de 17 de noviembre, del Ruido, en lo referente a zonificación acústica, objetivos de calidad y emisiones acústicas. El contratista instalará los sistemas que sean precisos para amortiguar y reducir el nivel de ruido ambiente dentro de los espacios cerrados destinados a cafeterías.

En materia de temperatura e iluminación en el interior de la Cocina y en las diferentes áreas y zonas de trabajo, el Contratista deberá garantizar el cumplimiento de las normas que en esta materia resulten de aplicación y aplicará criterios de eficiencia y sostenibilidad, implantando sistemas que favorezcan el ahorro en el consumo energético.

Deberá adoptar y aplicar las medidas que sean necesarias para asegurar un alto nivel de confort en todos los aspecto para los usuarios, evitando los ruidos producidos por los choques de elementos de la vajilla y la cubertería en los procesos de recogida, lavado y servicio, por las sillas o las mesas entre ellas y en los arrastres, prohibiendo las conversaciones en voz alta de los empleados entre sí o sobre cuestiones personales ajenas al Servicio, evitando familiaridades con los clientes así como visitas particulares a los empleados durante su horario de trabajo y cualquier otra circunstancia que influya de manera negativa.

### 3.2.8. CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD

El Contratista no podrá realizar ventas ni cobrar importes por la venta de productos o servicios de las Cafeterías sin expedir un ticket numerado y correlativo expedido por el sistema informático o factura correspondiente. Todas las ventas sin excepción estarán documentadas mediante el ticket de caja correspondiente que identificará el servicio y producto vendido o consumido, en el que conste la fecha y la hora de la operación. La infracción de esta obligación que tiene carácter esencial, podrá ser causa de resolución



del contrato y dar lugar a la incautación de la fianza definitiva en concepto de indemnización.

La gestión del cobro en ningún caso se podrá hacer de manera manual, para ello será obligatoria la implantación de máquinas de cobro automático de instalación desatendida. Siendo opcional que la comanda sea automática o mediante presentación de ticket. En la máquina aparecerá un rotativo promocional con las opciones más comunes de ingesta según la hora. Menú de desayuno, menú de comida... En varios idiomas y con opción de pago en billetes, monedas, tarjetas con todas sus variantes, recibiendo el cambio y un ticket comprobante. Intuitivo, de gestión remota, visualización de datos on-line y compatible con las necesidades técnicas del hospital.

### 3.2.9. CELEBRACIÓN DE EVENTOS Y REUNIONES EN EL HOSPITAL.

Los congresos, reuniones, conferencias y demás eventos que requieran la realización de actividades de restauración, desayunos, aperitivos, servicio de catering, cenas o almuerzos dentro del Hospital, serán realizados por el Contratista por medio de las prestaciones de las cafeterías, aplicándose los precios señalados para la Cafetería de personal.

Tales eventos podrán ser organizados por la Administración de la Comunidad Autónoma o por la Dirección del Hospital.

### 3.2.10. RÉGIMEN DE ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS Y OFERTA DE MENÚS.

El contratista podrá adquirir los productos destinados a su venta o a la transformación para su venta de los proveedores que tenga por conveniente. No obstante para garantizar la trazabilidad y la seguridad alimentaria se potenciará el ciclo cerrado entre Cocina y Cafetería. Así, la venta de menús para consumir o para llevar, los productos alimenticios elaborados y demás alimentos que se expendan en las cafeterías deberán ser suministrados por Cocina.

El contratista, promoverá la oferta para los trabajadores y usuarios en general del hospital para que puedan adquirir los menús diarios A y los menús diarios B para llevar, según proceda. Para ello, implementará un sistema de reserva y encargo, dará a conocer el servicio por cuantos medios publicitarios la empresa considere y el hospital facilitará la promoción del menú semanal y diario en la web del hospital. Estos menús serán variados, equilibrados, atractivos y de calidad y estarán preparados en envases sostenibles que garanticen la seguridad alimentaria durante un período de tiempo suficiente hasta su ingestión. Se ofertarán menús para llevar tanto en la cafetería de personal como en la de público.

## 3.3. LIMPIEZA, DDD y GESTIÓN DE RESIDUOS.

La limpieza integral de la Cocina y de las cafeterías, será a cargo del adjudicatario, que deberá mantener el nivel de higiene exigible en cualquier establecimiento de



hostelería y especialmente en el de un Centro Sanitario, ajustándose en todo momento a las indicaciones que realice el Hospital y a la normativa vigente.

El adjudicatario se hará cargo de la compra, reposición y almacenamiento de todos los productos de limpieza necesarios, utensilios necesarios para aplicar la correcta limpieza y en general, todo aquél producto o material relacionado con la limpieza de las instalaciones, mobiliario, vajilla, cubertería, cristalería, bandejas, enseres, etc....

Corresponde al adjudicatario la limpieza y conservación de las conducciones de humo y gases ubicadas en el Servicio, que efectuará hasta el punto donde entronque o unan con las instalaciones generales del Hospital, la limpieza, montaje y desmontaje de las campanas de extracción de humo y los filtros de las mismas.

Las empresas licitadoras presentarán en su Oferta Técnica un plan detallado de limpieza, que deberá ser aprobado por el Hospital, el cual podrá realizar las modificaciones que estime oportunas y necesarias antes de su implantación. En dicho plan de limpieza debe incluirse el sistema de control de plagas (DDD) a implantar, siempre en coordinación con la prestataria del servicio en el Hospital.

El plan de limpieza aportado deberá incluir, como mínimo las actuaciones, detalladas anteriormente y todas aquellas que se estimen necesarias para mantener el adecuado nivel de higiene, teniendo presente lo estipulado por la normativa.

El incumplimiento de las condiciones citadas, será causa suficiente de resolución de contrato, sin perjuicio de las demás responsabilidades que pudieran derivarse.

El adjudicatario deberá presentar un plan de Gestión Integral y Tratamiento de los Residuos que genere (circuitos de retirada, contenedores a utilizar, horarios y todo lo que esté relacionado con la gestión de residuos) en el servicio de cocina y cafeterías, el cual deberá ser aprobado por el Hospital incluyendo las modificaciones que crea oportunas acorde a las necesidades del Servicio, y en base a la normativa legal vigente.

El adjudicatario asume la obligación de instalar los filtros, circuitos y contenedores adecuados que permitan la recogida de los residuos líquidos (aceites vegetales, grasas y de cualquier tipo) cuyo vertido a la red de alcantarillado esté prohibido o sometido a procesos previos, así como la totalidad de los residuos sólidos generados.

En cuanto a los aceites usados, el adjudicatario incluirá en el programa de gestión de residuos la documentación correspondiente al transportista autorizado de residuos con el que realizará las retiradas, así como la autorización de gestor de residuos de la empresa a la cual se entregará dicho residuo para su correcta gestión. Los aceites usados deberán almacenarse en el decantador de grasas instalado para tal fin.

Los residuos gaseosos serán tratados mediante los filtros y dispositivos técnicamente aconsejables para evitar emisiones a la atmósfera superiores a los niveles legalmente autorizados.



Con carácter general el adjudicatario debe gestionar todos los residuos generados en el Servicio, conforme a la legislación vigente y de acuerdo con las autorizaciones administrativas que HULAMM obtenga para la gestión de los mismos, cumpliendo las pautas de minimización, clasificación y eliminación.

Para ello dispondrá de contenedores, recipientes, bolsas y demás receptáculos de residuos de uso propio que serán los técnicamente adecuados a la naturaleza de los mismos y correrán a cargo del contratista.

La adjudicataria dispondrá de su propio sistema de retirada y transporte fuera del hospital el cual debe ser diario los 365 días del año incluidos domingos y festivos.

El adjudicatario, en las instalaciones de desagüe de las Cocinas, en los puntos de entronque con las redes generales de HULAMM y cualquier otra instalación relacionada con el Servicio, dotará, mantendrá limpios y repondrá los filtros, sifones, decantadores de grasas-aceites y cualquier material necesario y adecuado para retener las partículas o componentes de los vertidos líquidos u orgánicos cuyo vertido a las redes urbanas esté prohibido o desaconsejado según la normativa vigente.

Además de las consecuencias que el incumplimiento de esta prohibición tenga con respecto a las estipulaciones contractuales con el adjudicatario, éste será responsable de los desperfectos y averías causados a las redes y sistemas generales de HULAMM, así como de las sanciones administrativas o de otra índole, que tales vertidos prohibidos causen a los sistemas generales de evacuación y a las redes de alcantarillado, depuración y tratamiento de vertidos municipales.

Los residuos generados en la Cocina se considerarán, en su mayoría, residuos sin riesgo, no requiriendo un tratamiento específico en el exterior del Hospital, con excepción de algunos envases que han contenido productos químicos, y cuya segregación y gestión será diferente al resto.

Estos residuos corresponden al Grupo I en el que se incluyen materiales como cartón, papel, envases de plástico, vidrio o metal y materia orgánica, en el caso de los No Peligrosos, y al Grupo V en el caso de los peligrosos (envases de plástico u otro material de productos contaminados).

Las Ofertas Técnicas deben incluir un Programa de Gestión de Residuos que garantice el cumplimiento mínimo de los siguientes requisitos en la prestación del Servicio objeto de contratación.

- Segregación y recogida selectiva de residuos de envases ligeros (envases de plástico, envases de aluminio y brick) contenedor amarillo en almacén de residuos intermedios (zona de frío almacenamiento interior).
- Segregación y almacenamiento selectivo de papel y cartón. Todos los cartonajes que se generen deberán ser plegados y depositados en la zona de almacenamiento intermedio de residuos de Cocina.



- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de vidrio.
- Segregación y almacenamiento de residuos asimilables a urbanos (principalmente restos orgánicos y celulosa) en almacén intermedio de residuos (zona de frío, almacenamiento interior) en contenedor verde.
- Segregación y almacenamiento selectivo de envases de cualquier material, que presenten en su etiquetado pictograma o frase de riesgo. Estos envases se segregarán del resto, debiendo ser gestionados como residuos de envases contaminados (productos químicos, principalmente los utilizados para operaciones de lavado y limpieza).

Las ofertas técnicas deberán incluir el compromiso formal de instruir y formar a los trabajadores del servicio, a fin de que se desarrollen adecuadamente los procesos de segregación y almacenamiento selectivo, debiendo justificar que dicha formación se ha realizado previa a la incorporación al puesto de trabajo.

El contratista podrá contratar, mediante negociación y acuerdo mutuo de las partes, y siempre que se cumplan con las condiciones establecidas en este punto, la gestión final de los residuos no peligrosos del Grupo I y asimilables (cartón-papel- envases ligeros- Vidrios...) con el proveedor de contenedores-compactadores y gestión final de residuos no peligrosos de HULAMM (Empresa adjudicataria del Servicio de Limpieza-DDD-jardinería y gestión de residuos no peligrosos del HULAMM).

#### **4. MANTENIMIENTO INTEGRAL Y REPOSICIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO.**

##### **ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Comprenderá, sin perjuicio de la excepción que más adelante se detalla, las instalaciones técnicas, la obra civil y el mobiliario no clínico. Tanto los elementos existentes a fecha de hoy (en adelante, "elementos A"), como los aportados por el contratista (en adelante, "elementos B").

A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, se incluye la información más actualizada de la que, acerca de la cocina y cafeterías en HULAMM se dispone (memorias, planos, inventario, etc.). Ha de asumirse cierto grado de inexactitud, debiendo entenderse, además, como una recopilación de datos incompleta.

En sustancia, el ámbito de aplicación abrazará a todos los elementos ubicados en la central de Cocina y Cafeterías en HULAMM (perimetrales, inclusive), exceptuando los que, perteneciendo a una instalación técnica del centro sanitario, no proporcionen servicio alguno a aquélla.



## ALCANCE

### ESTUDIO INICIAL

Paralelamente al inicio material del mantenimiento, el contratista deberá llevar a cabo las siguientes actuaciones:

1. Revisión física in situ, y perfeccionamiento, de la información que acompaña a este PPT, corrigiéndola y/o completándola en el formato digital editable que se le indique.

Quedará consolidado, a raíz de lo anterior, el inventario de elementos.

2. Elaboración de un informe, tras consolidar el inventario, en el que, de existir, se señalen las deficiencias observadas, proponiéndose las medidas correctoras oportunas. La subsanación de las posibles deficiencias señaladas en este informe será, inexorablemente, como parte del mantenimiento correctivo, una obligación del contratista; el SMS no atenderá, al respecto, excusa alguna (p. ej., las justificadas en acciones, u omisiones, asociadas a contratos precedentes).

3. Conteo de los equipos existentes en el inventario consolidado, discerniendo, de ser preciso, entre aquellos equipos que sean activos fijos, y aquellos equipos que sean repuestos. Este conteo deberá ser consensuado con el Servicio Murciano de Salud, siendo preceptiva su aprobación y aceptando que, de discrepar (qué elemento es un activo fijo, qué elemento es un repuesto), será el criterio dictado por aquél el que se adopte como definitivo.

4. Codificación y etiquetación, in situ y en planos, acorde al formato y al material que el SMS estipule, de equipos y de ubicaciones.

5. Cuando el SMS no disponga de la misma, recopilación (en castellano y en formato digital, .docx o .pdf), por contacto con fabricantes y/o instaladores, de la documentación mínima que ha de vincularse a cada activo fijo. A saber:

- i) Especificaciones técnicas detalladas.
- ii) Manual de operación y funcionamiento.
- iii) Manual de mantenimiento (planes preventivos). Procedimientos de limpieza, desinfección y esterilización, de aplicar, inclusive.
- iv) Detección básica de modos de fallo.
- v) Despiece del equipo y lista mínima de repuestos recomendados.

El contratista deberá presentar una propuesta alternativa cuando el fabricante y/o instalador se niegue a proporcionar alguno de los documentos citados, o cuando habiéndolos proporcionado la calidad de uno o varios de ellos sea, a juicio del SMS, deficiente. Esta propuesta alternativa será supervisada por el servicio de salud reseñado, cuya validación es ineludible, debiendo subsanar el contratista las



deficiencias (especificaciones técnicas exiguas, tareas de mantenimiento insuficientes, excesivo tiempo entre intervenciones, etc.) que, en su caso, aquél señale.

El SMS podrá, a instancia motivada del contratista, eximir a éste de la recopilación/generación de los documentos que, de entre los del quinteto descrito, así entienda; su decisión será irrevocable. Esta exención no podrá afectar al documento 5.iii), cuya presentación es forzosa.

6. Confección del Plan de Mantenimiento Preventivo. Este plan, que se articulará en torno a equipos, se ajustará a las indicaciones de los fabricantes (debiendo recopilar/generar, tal como se ha enunciado en la actuación 5, cuanta información sea necesaria), a la normativa vigente de aplicación (local, regional, estatal o comunitaria) y al mejor conocimiento que de los históricos del elemento se extraiga; sobresaldrá, en hipotéticos disentimientos, el criterio del SMS.

Entonces, previamente a su registro informático, el contratista plasmará el Plan de Mantenimiento Preventivo en una tabla como la que sigue:

EQUIPO	ELEMENTO	OPERACIÓN	TAREAS	ESTADO	IMPACTO EN EXPLOTACIÓN	PERIODICIDAD	TIEMPO	RECURSOS HUMANOS	REPUESTOS Y CONSUMIBLES
Equipo de el que se ejecutarse cada una de esas tareas	Elemento del equipo sobre el que ha de ejecutarse cada una de esas tareas	Opcional. Agrupación de un conjunto determinado de tareas	Descripción individualizada de todas las acciones de mantenimiento preventivo a ejecutar en ese equipo	Estado (ON/OFF) en el que debe hallarse el equipo para la ejecución de cada una de esas tareas	Repercusión, en las instalaciones técnicas, en la obra civil y/o en el mobiliario no clínico, de la ejecución de cada una de esas tareas	Tiempo transcurrido el cual, ha de ejecutarse cada una de esas tareas	Tiempo, total, necesario para ejecutar cada una de esas tareas	Número de personas necesarias para ejecutar cada una de esas tareas	Repuestos y consumibles necesarios para ejecutar cada una de esas tareas

El carácter de inicial de este estudio, adjetivado como tal porque supondrá una carga de trabajo al comienzo de la prestación, lo es sin perjuicio de la permanente ejecución, durante el periodo de vigencia del contrato, de cada una de las actuaciones individuales que contempla. De forma que, p. ej., se mantenga un inventario de elementos fidedigno.

### DE ACTIVOS FIJOS Y REPUESTOS. MANTENER O SUSTITUIR

La ejecución material del mantenimiento preventivo y del mantenimiento correctivo implicará, dependiendo del elemento en avería, distintas soluciones (mantenimiento o sustitución) a realizar por el contratista. A saber:



Mantenimiento incondicional, preventivo y correctivo (esto es, mantenimiento en todas sus acepciones), de los elementos catalogados como activos fijos. Se subrayan, enérgicamente, las obligaciones devenidas para el contratista de la amplitud de la palabra "incondicional".

A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, tal amplitud invalidará, p. ej., el uso del argumento "fin de ciclo de vida" (en ocasiones escenificado como "activo no reparable") en cualesquier contextos, salvo:

- i) Que se presente un certificado, rubricado y sellado por el servicio técnico oficial del fabricante de turno, en el que se afirme y motive, explícitamente, que ese mantenimiento es técnica, no económicamente, irrealizable.
- ii) Que no exista una proposición de un tercero, dada por buena por el SMS, en prueba de la viabilidad de ese mantenimiento.

La casación de ambos hechos, 10.i) y 10.ii), uno y otro simultáneamente, será necesaria y suficiente para admitir, por parte del SMS, un fin de ciclo de vida. Se enfatiza, no obstante, que si el activo fijo es un elemento B, su reposición será a expensas del contratista.

En lo relativo a repuestos:

- i) Bien mantenimiento incondicional, preventivo y correctivo (esto es, mantenimiento en todas sus acepciones), de aquéllos.
- ii) Bien adquisición, suministro, montaje y puesta en servicio, incondicional también, de cuantos sean necesarios. Opción, ésta, que será obligatoria cuando la 11.i) sea inviable.
- iii) Bien una combinación de esas dos alternativas, 11.i) y 11.ii).

Se remarca que como repuesto será considerado todo elemento no clasificado como activo fijo.

Los repuestos serán siempre nuevos y, originales (misma marca, mismo modelo) o equivalentes. En el supuesto de que el utilizado no sea original, deberá ser presentado al SMS para su aprobación, verificando, éste, que es de características similares a aquél; acto, que podrá conllevar el sufragio, por parte del contratista, de pruebas y ensayos en laboratorios oficiales o empresas especializadas.

Se advierte, en lo que al mantenimiento técnico-legal atañe, que será obligación del contratista el conocer la normativa vigente de aplicación, debiendo comunicar al SMS cualquier cambio de legislación acaecido durante el contrato; cuando un cambio legislativo impacte en el Plan de Mantenimiento Preventivo, será asumido y ejecutado por el contratista sin coste adicional alguno. El contratista tomará para sí las responsabilidades que se deriven del cumplimiento y, en su caso incumplimiento (sanciones, daños y perjuicios), del articulado de esas normativas: ostentará la



custodia de los libros de mantenimiento en ellas exigidos; emitirá, y presentará ante la Administración (local, autonómica, estatal o comunitaria), los debidos certificados; etc.

## CONSUMIBLES

El contratista deberá llevar a cabo la actuación que sigue:

Adquisición y suministro, y de requerirse montaje y puesta en servicio, incondicional, de cuantos consumibles (potencialmente de un solo uso) sean necesarios.

## FACULTAD PARA AUDITAR

Comunicado con una antelación mínima de tres días naturales, el mantenimiento llevado a cabo por el contratista podrá ser auditado; bien por el SMS, bien por un tercero por éste designado. A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, se podrá evaluar tanto el cumplimiento del Plan de Mantenimiento Preventivo como el estado de los elementos de la central de lencería.

Al respecto, el nivel de rendimiento del contratista quedará sometido al acuerdo de nivel de servicio descrito en el Anexo 1.

## 5. EL SISTEMA DE GESTIÓN SE SERVICIOS COMPLEMENTARIOS. INDICADORES DE CALIDAD Y/O DISPONIBILIDAD.

El sistema de gestión de los Indicadores se basa en la aplicación denominada "SHERPA". Aplicación informática implantada en el Área VIII que permite la Gestión de los Servicios Complementarios y en particular para la Gestión del Servicio de Restauración en el Área VIII.

El Contratista del Servicio que resulte adjudicatario viene obligado a hacer el uso de la aplicación que determine el SMS así como a gestionar por medio del mismo, la totalidad de las Incidencias y Fallos que se imputen al Servicio a su cargo. La gestión de los Indicadores, así como los procesos de registro, traslado, recepción, resolución y valoración económica que los gestionan, junto con las bases de datos que se generen en el proceso, conforman SHERPA.

El modelo se basa, en sentido positivo, en el establecimiento de un conjunto de indicadores (Anexo 1) que, aplicados al contenido del Programa del Servicio propuesto por el Contratista, evidencian el mantenimiento del acuerdo de nivel de calidad de servicio exigido cuando no se presentan incidencias que suponen el incumplimiento de los mismos.



## 6. COMISIÓN DE SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

Con el comienzo de la gestión del Contrato se creará una Comisión del Seguimiento del Servicio de Restauración, constituida por el responsable que designe el Contratista del Servicio, el o los responsables designados por el Hospital.

La función de la Comisión será plantear, estudiar, analizar y decidir sobre las cuestiones técnicas de funcionamiento del servicio de restauración, en el marco de los pliegos y del contrato con el Contratista y validar el servicio prestado para su facturación.

La Comisión se reunirá de ordinario mensualmente y con carácter extraordinario siempre que una de las partes la convoque.

Excepcionalmente podrá alterarse la periodicidad de las comisiones por motivos estacionales sin que suponga perjuicio en la validación mensual del servicio prestado.

Con carácter trimestral se reunirá la comisión de forma simultánea dando lugar al Comité de Conflictos, generando el Acta de deducciones con los importes que SGSC y SAP emiten tras el análisis y resolución de las impugnaciones puestas por la empresa ante incidencias registradas en el trimestre anterior.

Con carácter previo al inicio de la prestación y una vez formalizado el contrato, se constituirá la Comisión con las características expuestas a continuación, y se concretarán los aspectos que este PPT señala expresamente para su acuerdo en la Comisión inicial de Seguimiento.

La Comisión estará constituida por dos miembros titulares y dos suplentes, uno de ellos representando al Área y uno al adjudicatario; todos ellos estarán dotados con facultades de decisión en nombre de las partes a las que representan en el seno de la Comisión. Cada miembro de la Comisión podrá ser asistido y acompañado a las sesiones por invitados con formación técnica en la materia y que podrán participar en las reuniones con voz pero sin voto.

La presidencia de la Comisión corresponde al Área de Salud. Las funciones de Secretaría estarán a cargo del representante del Contratista, que convocará a petición de responsable del Departamento de Servicios Generales, la comunicación del orden del día, la confección de las Actas, la organización práctica de la reunión y el archivo en el lugar designado en el propio HULAMM. Los suplentes asistirán en caso de ausencia de los titulares.

En las reuniones ordinarias el adjudicatario deberá presentar un informe de actividades que resumirá el número de servicios realizados, las incidencias ocurridas en el servicio, las quejas recibidas a través de atención al paciente y la respuesta y solución aportada y, en general, todo aquello relevante respecto del servicio acaecido durante el mes anterior. Así mismo presentará los resultados de las encuestas



realizadas a pacientes para su análisis y aplicación de medidas a necesarias, mediante acuerdo, para atender las sugerencias recogidas en las mismas.

La Comisión llevará un registro de todos los acuerdos adoptados desde su constitución, de forma correlativa y en soporte informático.

Los acuerdos adoptados serán de cinco clases:

a. Los **organizativos**, por los que la Comisión se atribuirá las funciones de auto-organización requeridas, aprobará la norma de régimen interno necesaria para su funcionamiento y adoptará cualquier otra decisión de ámbito interno: estructura, miembros, incorporaciones y ceses, etc.

b. Los **deliberantes**, en los que se recogen toma de conocimiento de hechos o situaciones relacionados con el Servicio sobre los que la Comisión debe pronunciarse necesariamente, deliberaciones sobre los mismos o sobre cuestiones o problemas planteados y preacuerdos o decisiones adoptados, pendientes de decisión final.

c. Los **ejecutivos**, que serán vinculantes para las partes y de los que se dará cuenta a la Gerencia del Área VIII. Los acuerdos serán ejecutivos a menos que la competencia para decidir esté atribuida a la propia Gerencia.

d. Los **informativos**, por los que se da por enterada de los informes, datos y estadísticas presentadas por las partes y sobre los que no se requiere decisión alguna.

e. Las **propuestas**, que serán formuladas al Consejo de Gerencia o a los órganos que específicamente se indique.

## 7. INSTALACIONES Y EQUIPOS INFORMÁTICOS. Comunicaciones y conectividad. Aplicaciones de uso habitual.

El Servicio Murciano de Salud, pondrá a disposición del Contratista del Servicio una Red Local (LAN), en el seno de la infraestructura global de comunicaciones del Hospital, siempre que el contratista manifieste su voluntad de hacer uso de la misma. Esta Red, garantizará la conectividad de los equipos adscritos a la misma.

Serán por cuenta del contratista y de su propiedad, los equipos informáticos necesarios para la gestión del Servicio, que no figuren en la instalación inicial, así como el registro de todas sus operaciones, el aseguramiento de la trazabilidad y calidad de los procesos de la misma, y la integración en la red local de los equipos instalados por el SMS. Asimismo, el contratista realizará tanto la integración de aplicaciones y software, como los ajustes necesarios para asegurar la interoperabilidad de los equipos.

Los usuarios de la Red Local serán personal dependiente del contratista, quien asumirá la obligación de su formación y adiestramiento en los procesos y manejo de equipos y aplicaciones.



La Gerencia podrá obtener del contratista, en cualquier soporte, incluso mediante integración de aplicaciones, toda la información relevante que puedan considerar precisa para el conocimiento de las actividades y procesos llevados a cabo en el Servicio.

La Gerencia pondrá a disposición del contratista, la infraestructura de comunicaciones que posibilite a éste el acceso a Internet desde los sistemas alojados en el Hospital y tras los Firewalls del SMS, en caso de considerar que se trate de un requerimiento necesario para la correcta prestación del servicio. A su vez, el contratista estará obligado a habilitar un servicio de administración remota de dichos sistemas de información, con objeto de garantizar una respuesta ágil y eficiente ante las incidencias, relacionadas con las tecnologías de la información, que pudieran afectar a la correcta prestación del servicio.

La tramitación de la autorización de acceso remoto a los sistemas de información de la Central, en el ámbito de la Red Corporativa y Sanitaria competencia de la Dirección General de Informática de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia, se llevará a cabo de acuerdo con el protocolo de solicitud de acceso a los sistemas de información del Servicio Murciano de Salud.

A requerimiento del Servicio Murciano de Salud, el contratista estará obligado a realizar por su cuenta, en las aplicaciones que utilice en las prestaciones del servicio, las adaptaciones necesarias para la integración de éstas con aquellos sistemas de información del Servicio Murciano de Salud que puedan precisar el intercambio de información con el servicio.

El Servicio Murciano de Salud determinará los requerimientos tecnológicos que el contratista se verá obligado a satisfacer, relativos a programación, adopción de estándares, adquisición de licencias, habilitación de servidores, etc.

En todo caso y aunque el contratista no manifieste su voluntad de hacer uso de los sistemas de información y comunicación del Hospital, deberá contar y dotarse con los dispositivos de comunicación mínimos, para asegurar la comunicación permanente y constante entre el sistema de Avisos e Incidencias (denominado WEBSAP) y el personal del contratista. La ausencia de estos dispositivos de comunicación no eximirá al contratista de soportar las penalizaciones por fallos de calidad o disponibilidad del servicio en que pudiera incurrir.

En el caso de que el Contratista y el personal a su servicio en la prestación del contrato, necesite información de nuestras aplicaciones, están obligados en su calidad de encargados de tratamiento de datos personales por cuenta de SMS al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia.



## 8. PROTECCIÓN DE DATOS

### 1. Objeto del encargo del tratamiento:

Se habilita a la parte adjudicataria, encargada del tratamiento, para tratar por cuenta del responsable del tratamiento los datos de carácter personal necesarios para prestar el servicio que se describe en el objeto del presente contrato.

El tratamiento de datos consiste en la prestación del servicio de **“Restauración en el Área de Salud VIII”**.

### 2. Obligaciones del encargado del tratamiento:

- a) Utilizar los datos personales objeto de tratamiento, o los que recoja para su inclusión, sólo para la finalidad objeto de este encargo. En ningún caso podrá utilizar los datos para fines propios.
- b) Tratar los datos de acuerdo con las instrucciones del responsable del tratamiento.
- c) Llevar por escrito un registro de todas las categorías de actividades de tratamiento efectuadas por cuenta del responsable, que contenga:
  1. El nombre y los datos de contacto del encargado
  2. Las categorías de tratamientos efectuados por cuenta de cada responsable.
  3. En su caso, las transferencias de datos personales a un tercer país u organización internacional, incluida la identificación de dicho tercer país u organización internacional y, en el caso de las transferencias indicadas en el artículo 49.1.2º del RGPD, la documentación de garantías adecuadas.
  4. Una descripción general de las medidas técnicas y organizativas de seguridad relativas a:
    - a) La seudonimización y el cifrado de datos personales.
    - b) La capacidad de garantizar la confidencialidad, integridad, disponibilidad y resiliencia permanentes de los sistemas y servicios de tratamiento.
    - c) La capacidad de restaurar la disponibilidad y el acceso a los datos personales de forma rápida, en caso de incidente físico o técnico.
    - d) El proceso de verificación, evaluación y valoración regulares de la eficacia de las medidas técnicas y organizativas para garantizar la seguridad del tratamiento.
- d) No comunicar los datos a terceras personas, salvo que cuente con la autorización expresa del responsable del tratamiento, en los supuestos legalmente admisibles.
- e) Subcontratación:



No subcontratar ninguna de las prestaciones que forman parte del objeto de este contrato que comporten el tratamiento de datos personales, salvo los servicios auxiliares necesarios para el normal funcionamiento de los servicios del encargado.

Si fuera necesario subcontratar algún tratamiento, este hecho se deberá comunicar previamente y por escrito al responsable, con una antelación de 15 días indicando los tratamientos que se pretende subcontratar e identificando de forma clara e inequívoca la empresa subcontratista y sus datos de contacto. La subcontratación podrá llevarse a cabo si el responsable no manifiesta su oposición en el plazo establecido.

El subcontratista, que también tendrá la condición de encargado del tratamiento, está obligado igualmente a cumplir las obligaciones establecidas en este documento para el encargado del tratamiento y las instrucciones que dicte el responsable. En el caso de incumplimiento por parte del subencargado, el encargado inicial seguirá siendo plenamente responsable ante el responsable en lo referente al cumplimiento de las obligaciones.

- f) Mantener el deber de secreto respecto a los datos de carácter personal a los que haya tenido acceso en virtud del presente encargo, incluso después de que finalice su objeto.
- g) Garantizar que las personas autorizadas para tratar datos personales se comprometan, de forma expresa y por escrito, a respetar la confidencialidad y a cumplir las medidas de seguridad correspondientes, de las que hay que informarles convenientemente.
- h) Mantener a disposición del responsable la documentación acreditativa del cumplimiento de la obligación establecida en el apartado anterior.
- i) Garantizar la formación necesaria en materia de protección de datos personales de las personas autorizadas para tratar datos personales.
- j) Asistir al responsable del tratamiento en la respuesta al ejercicio de los derechos de:
  - 1. Acceso, rectificación, supresión y oposición
  - 2. Limitación al tratamiento
  - 3. Portabilidad de datos
  - 4. A no ser objeto de decisiones automatizadas individualizadas

Cuando las personas afectadas ejerzan los derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas automatizadas, ante el encargado del tratamiento, éste debe comunicarlo al Responsable del tratamiento, de forma inmediata y en ningún caso más allá del día laborable siguiente al de la recepción de la solicitud, juntamente, en su caso, con otras informaciones que puedan ser relevantes para resolverla.



k) Derecho de información:

Corresponde al responsable facilitar el derecho de información en el momento de la recogida de los datos.

l) Notificación de violaciones de la seguridad de los datos.

El encargado del tratamiento notificará al responsable del tratamiento, sin dilación indebida, y en cualquier caso, antes del plazo máximo de 48 horas, las violaciones de la seguridad de los datos personales a su cargo de las que tengan conocimiento, juntamente con toda la información relevante para la documentación y comunicación de la incidencia.

No será necesaria la notificación cuando sea improbable que dicha violación de la seguridad constituya un riesgo para los derechos y las libertades de las personas físicas.

Si se dispone de ella se facilitará, como mínimo, la información siguiente:

a) Descripción de la naturaleza de la violación de la seguridad de los datos personales, inclusive, cuando sea posible, las categorías y el número aproximado de interesados afectados, y las categorías y el número aproximado de registros de datos personales afectados.

b) El nombre y los datos de contacto del delegado de protección de datos o de otro punto de contacto en el que pueda obtenerse más información.

c) Descripción de las posibles consecuencias de la violación de la seguridad de los datos personales.

d) Descripción de las medidas adoptadas o propuestas para poner remedio a la violación de la seguridad de los datos personales, incluyendo, si procede, las medidas adoptadas para mitigar los posibles efectos negativos.

Si no es posible facilitar la información simultáneamente, y en la medida en que no lo sea, la información se facilitará de manera gradual sin dilación indebida.

m) Dar apoyo al responsable del tratamiento en la realización de las evaluaciones de impacto relativas a la protección de datos, cuando proceda.

n) Dar apoyo al responsable del tratamiento en la realización de las consultas previas a la autoridad de control, cuando proceda.

o) Poner a disposición del responsable toda la información necesaria para demostrar el cumplimiento de sus obligaciones, así como para la realización de las auditorías o las inspecciones que realicen el responsable u otro auditor autorizado por él.

p) Implantar las medidas de seguridad de acuerdo a sus estándares o según los resultados de las correspondientes evaluaciones de riesgos.



q) Destino de los datos:

Devolver al responsable del tratamiento los datos de carácter personal y, si procede, los soportes donde consten, una vez cumplida la prestación. La devolución debe comportar el borrado total de los datos existentes en los equipos informáticos utilizados por el encargado.

No obstante, el encargado puede conservar una copia, con los datos debidamente bloqueados, mientras puedan derivarse responsabilidades de la ejecución de la prestación.

## 9. RR.HH.

### 9.1. Derechos y Obligaciones con respecto al personal dependiente del Contratista.

El personal que aporte el adjudicatario, depende única y exclusivamente de este, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue. No tendrá dependencia laboral ni de otro tipo con respecto a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia o al Servicio Murciano de Salud, ni generará derecho laboral alguno frente al hospital.

El adjudicatario será responsable de los daños que su personal ocasione en las instalaciones de HULAMM, ya sea por negligencia o dolo, personales o materiales salvo causas de fuerza mayor, de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos cuando quede probado que ha sido efectuado por su propio personal. Los Técnicos correspondientes a petición de la Dirección del Hospital realizarán una valoración justificada de la indemnización, El SMS podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el adjudicatario. Sin perjuicio de la tramitación del correspondiente expediente contradictorio y en los términos que la Ley de Contratos del Sector Público establece.

El adjudicatario será responsable del aseo, presencia y comportamiento del personal a su servicio, que debe prestar el servicio debidamente uniformado, guardando siempre la máxima pulcritud y con un trato de extrema corrección y amabilidad en relación al público en general, recibiendo en todos estos aspectos las instrucciones por parte del personal de Servicios Generales, sin perjuicio de las acciones que pudieran derivarse y ser ejercidas por la Dirección de HULAMM.

Cuando este personal no proceda con la debida corrección dentro de HULAMM o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital, la Dirección del Hospital podrá exigir del adjudicatario que tome las medidas correctoras



previstas en el Convenio o normativas laborales que rijan sus relaciones laborales. La reiteración en dicha conducta o la no efectividad de las medidas correctoras facultará a HULAMM a solicitar del adjudicatario que prescinda del trabajador en cuestión para los servicios contratados.

El Hospital, a través del Departamento de Servicios Generales podrá inspeccionar al personal y su trabajo en todo lo que se refiera a la contrata.

El adjudicatario se obliga a poner en todo momento, a disposición del Hospital, información sobre el personal empleado en la prestación del Servicio, listado del personal encargado del Servicio en las instalaciones del Hospital, descripción del lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación, así como información sobre el procedimiento establecido para la cobertura del servicio, de acuerdo siempre con las disposiciones vigentes en materia laboral.

## 9.2. Obligaciones específicas contratista

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.

El adjudicatario entregará a la Dirección del Hospital, y al inicio de su prestación, relación nominal de todo el personal dependiente del mismo, con especificación de la categoría, D.N.I., antigüedad y tipo de contrato, no pudiendo alterar dicha relación, disminuir o sustituir al personal existente, sin previo conocimiento del personal de Servicios Generales de HULAMM. El incumplimiento de este punto dará lugar a las penalizaciones oportunas.

Sera obligación del contratista que su personal, conozca los Planes de Autoprotección del Centro y su obligación de colaborar.

El adjudicatario no podrá hacer nuevas contrataciones de personal fijo sin informe favorable de La Comisión de Seguimiento del Servicio o responsable del contrato, debiendo comunicar así mismo las contrataciones temporales que realice, con horario, fecha de inicio y finalización, motivo y nombre del titular al que sustituye en su caso.

Necesitará autorización expresa, para efectuar modificaciones en los contratos, en especial para incluir incentivos en nómina no establecidos en el Convenio vigente. El adjudicatario asumirá la obligación de que en caso de vacaciones reglamentarias, permisos, ausencias por enfermedad, sanciones de la empresa, bajas del personal, liberación de delegados u otras causas análogas, el servicio se prestará garantizando la continuidad y calidad del mismo en condiciones óptimas, sustituyendo a todo el personal en las situaciones descritas, que han sido establecidas como mínimos de trabajo efectivo y de presencia física en el presente PPT o propuestas por el licitador.

Será obligación de la adjudicataria la aportación de los recursos técnicos y humanos que aseguren:



- El desarrollo de todos los procesos, controles, informes, análisis y cualquier otro recogido en los procedimientos y planes de control del Sistema de Gestión de Calidad y/o Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria implantados, no queden cubiertos por el personal con dedicación exclusiva dependiente de la adjudicataria.
- La disponibilidad, en todo momento, de un servicio de asesoramiento y consultoría en todo lo relacionado con el mantenimiento, aplicación y mejora continua de ambos Sistemas Normalizados de Gestión.
- El apoyo y participación activa de la adjudicataria en la definición de objetivos, metas, programas e indicadores del proceso.
- El seguimiento externo y verificación de los procesos establecidos, especialmente en lo que respecta al Sistema de APPCC.
- La realización de auditorías internas de seguimiento de ambos sistemas de gestión.

### 9.3. Dotación de Personal mínimo cocina y cafeterías

La adjudicataria deberá aportar el personal necesario para llevar a cabo las tareas propias de cocina y cafeterías: cocineros, dietistas, auxiliar de cocina, auxiliar de colectividades, personal de limpieza, personal de almacén y todo aquel profesional que se estime necesario.

#### COCINA

Las presencias mínimas a ofertar serán:

- Responsable del Contrato: Uno con presencia física en HULAMM de lunes a viernes de 8:00 a 16:00. El responsable de cocina, con independencia de la jornada de presencia física, estará localizado las 24 horas los 365 días del año o quien lo sustituya en época estival.
- Dietistas: Una presencia de 7:30 a 15:30 y 1 de 14:00 a 22:00, 365 días al año.
- Cocinero: días laborables dos cocineros de 7:30 a 15:30 y uno de 14:00 a 22:00; festivos, 1 cocinero de 8:00 a 16:00 y 1 cocinero de 12:30 a 20:30. Entre los cocineros se designará siempre a uno que cada turno será el jefe de cocina.
- Ayudante de Cocina: Un ayudante de 07:30 a 21:00 los días laborables y un ayudante de 08:00 a 18:00 los días No laborables.
- Auxiliar de Colectividades/Distribución: Todos los días, 3 presencias de 7:30 a 15:30 y tres de 15:00 a 23:00.
- Almacenero: Una presencia días laborables de 8:00 a 16:00
- Limpieza: Una presencia días laborables de 8:00 a 16:00

#### CAFETERÍAS

De manera orientativa, las cafeterías deberían disponer de los siguientes recursos.

PÚBLICO DÍA LABORAL:



- Camareros: Dos camareros de 7:30 a 16:00, uno de 16:00 a 23:00.
- Ayudante de Cocina: Un ayudante de cocina de 8 a 16:00 y otro de 16:00 a 23:00.

**PUBLICO FESTIVOS:**

- Camarero: Uno de 7:30 a 15:30 y uno de 15:00 a 23:00.
- Ayudante de cocina: Uno de 7:30 a 15:30 y uno de 15:00 a 23:00.

**PERSONAL//COMEDOR DE GUARDIA:**

**DÍA LABORAL:**

- Camarero: Un camarero de 7:30 a 16:00.
- Ayudante de cocina: Un Ayudante de cocina de 8:00 a 16:00. Por la tarde, un ayudante de cocina estará de 20:00 a 23:00 para dar servicio al comedor de la guardia.

**DÍAS FESTIVOS:**

- Ayudante de cocina de 8 a 10:00, de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00.

#### **9.4. Horas de trabajo reales. Control de presencia física.**

La empresa adjudicataria facilitará cuando se solicite, al Departamento de Servicios Generales del HULAMM, los datos de control horario que incluyan el nombre del trabajador o identificación dada a estos efectos ( numeración. clave..), día, categoría , duración efectiva de la jornada desde su inicio a su finalización como mínimo, de todo el personal que cada día haya realizado trabajos de presencia física en el servicio, así como otros datos de resumen semanal total de horas efectivas por categorías y funciones. Para ello, la empresa instalará un sistema informatizado de control horario en el plazo máximo de un mes desde el inicio del contrato.

Las empresas licitadoras deberán presentar en su Oferta, los recursos que aportarán en cuanto a apoyo técnico necesario para llevar a cabo el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e instalaciones de la cocina y de las cafeterías del Hospital.

Las empresas licitadoras deberán incluir también en su Oferta los recursos que dedicarán para dar cumplimiento al plan de limpieza y DDD.

#### **9.5. Representante del contratista**

La empresa adjudicataria deberá tener un Representante en HULAMM a jornada completa, dedicación exclusiva y de presencia física con competencias para adoptar y ejecutar decisiones en su nombre asumiendo la representación permanente del contratista en la Comisión de seguimiento del Servicio.



El representante del contratista será responsable de todas las prestaciones a cargo del adjudicatario con iguales facultades ante todas ellas.

El representante del contratista deberá tener una titulación acorde al puesto a desempeñar, siendo preciso en todo caso, Titulación Universitaria en Nutrición Humana y Dietética.

El representante, con independencia de la jornada de presencia física, estará localizado las 24 horas los 365 días del año o quien lo sustituya en época estival.

## 9.6. Personal a subrogar

En documentación adjunta al presente Pliego, se aporta en anexo 8 relación de personal que actualmente presta sus servicios en el Servicio de Cocina, cafetería de público y cafetería de personal del Hospital, donde la empresa adjudicataria deberá hacerse cargo, en la forma reglamentaria, del personal procedente de otra contrata, cuando así lo exijan las normas, convenios o acuerdos en vigor.

## 9.7. Uniformidad.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal durante las horas en que se realice el trabajo. El uniforme será diferente y propio de función de que se encuentren y claramente distinto del personal sanitario e identificativo de la empresa de restauración. Debe estar permanentemente limpio y cambiarse tantas veces como sea necesario, incluso a lo largo de una misma jornada de trabajo.

El calzado, además de ser el adecuado y de fácil limpieza y desinfección, deberá tener suela antideslizante para evitar posibles resbalones y accidentes.

Así mismo, el personal deberá cumplimentar su uniformidad con los elementos de protección vigentes según normativa, gorro, bata, guantes, calzado apropiado, etc.

El Contratista dispondrá permanentemente de uniformes completos, limpios y listos para su uso, de forma que en caso de mancha o suciedad sobrevenida, el empleado disponga de otro uniforme para su sustitución inmediata.

El personal del Contratista se abstendrá de usar el uniforme en horario fuera de servicio. El Contratista dispondrá lo necesario para recoger, en la zona destinada a vestuario de Cocina, los uniformes usados y entregar en el mismo sitio los uniformes limpios. El lavado y planchado de los uniformes de su personal será a cargo del Contratista, pudiendo concertar la prestación del Servicio con el Operador del Servicio de Lavandería del Hospital, en su caso. Las normas anteriores tienen carácter de mínimos. Adicionalmente, el Contratista puede establecer además otras normas de trabajo e higiene siempre y cuando tengan como objetivo asegurar la calidad de los alimentos y preservar la seguridad alimentaria.



Los empleados del Contratista deben conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por éste, lo que es clave para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

## 9.8. Prevención de Riesgos Laborales.

La empresa adjudicataria debe cumplir con las obligaciones derivadas de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales y el R.D. 171/2004, de 30 de enero, en materia de coordinación de actividades empresariales.

La empresa contratada deberá contar con un sistema de gestión de Prevención de Riesgos Laborales y Salud Laboral, debidamente acreditado, de manera que se garantice la seguridad y salud de los trabajadores, así como las normas en materia de coordinación de actividades empresariales.

La empresa contratada deberán reseñar las medidas a tomar para su planificación de la actividad preventiva, de la Información y formación de sus trabajadores, así como planificación de la vigilancia de la salud, comunicación y registro de accidentes e incidentes de trabajo, y actuaciones en materia de coordinación de actividades empresariales.

El personal de la empresa estará debidamente informado de su obligación de colaborar en los planes de Autoprotección del Centro, tales como incendios, evacuación, amenaza de bomba, alertas por catástrofes naturales, inundaciones, etc.

Así mismo, la empresa deberá informar sobre los riesgos específicos de su actividad que puedan afectar a trabajadores de otras empresas.

Con carácter previo al inicio de las actividades contratadas por el SMS, objeto de la concurrencia de trabajadores en el centro de trabajo indicado, la empresa contratista aportará la siguiente documentación de cumplimiento en materia preventiva correspondientes a:

- Entrega, preferentemente en formato electrónico, o por escrito de los Riesgos laborales y Medidas Preventivas de las actividades que vayan a desarrollar los trabajadores de la empresa contratada en el centro de trabajo del SMS
- Información sobre los riesgos específicos y las medidas preventivas de las actividades que la Empresa contratada desarrolle en el centro de trabajo del SMS que puedan afectar a los trabajadores del SMS o de otras empresas concurrentes en el centro, en particular sobre aquellos que puedan verse agravados o modificados por circunstancias derivadas de la concurrencia de actividades.
- Garantías de conformidad de los equipos de trabajo a la normativa aplicable así como la relación nominal de equipos de protección individual entregados, en su caso.
- Acreditación de la formación e información de los trabajadores en materia de Prevención de Riesgos Laborales.



- Acreditación de cumplimiento de la obligación en cuanto a la vigilancia de la salud de los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en el centro de trabajo. Deberá incluir una relación de los trabajadores especialmente sensibles presentes en dicho centro de trabajo, indicando en caso necesario las medidas de protección o prevención a adoptar.

Una vez comenzada la actividad y durante su ejecución, la empresa contratista tendrá las siguientes obligaciones:

- Cumplir con las instrucciones dadas por la Gerencia del Área en materia de prevención
- Trasladar la información e instrucciones recibidas de la Gerencia del Área a sus trabajadores.
- Cooperar con el personal del centro en las tareas preventivas y en particular en caso de una emergencia.
- Comunicar cualquier cambio o modificación que se produzca durante el desarrollo de la actividad, que sea relevante en materia preventiva.
- Comunicar al SMS todos los accidentes que se produzcan entre sus trabajadores durante la ejecución del servicio contratado que se produzcan como consecuencia de los riesgos derivados de las actividades concurrentes, así como los daños ocasionados a la propiedad.
- Comunicar de inmediato toda situación de emergencia que se produzca y que sea susceptible de afectar a la seguridad y salud del personal presente en centro de trabajo.
- Comunicar las normas de seguridad e instrucciones de trabajo en caso de actividades consideradas legalmente como peligrosas.
- Cualquier otra actividad conducente a velar por el cumplimiento de la Normativa en PRL.

### **9.9. Formación e información a los trabajadores y normas de higiene en el trabajo**

El personal que haya de realizar las funciones descritas en el presente PPT, deberá recibir una correcta formación e información previa a la incorporación a su puesto de trabajo, sobre las características especiales del medio hospitalario y la incidencia de su trabajo en el mismo. La adjudicataria deberá remitir la formación y la información previa a la incorporación al puesto de trabajo que reciban los trabajadores contratados para su comprobación por el personal de SSGG en HULAMM.

La adjudicataria estará obligada a formar a su personal a través de las acciones formativas programadas necesarias. Por tal motivo, la empresa adjudicataria elaborará un Plan de Formación Continuada indicando, duración, contenidos, perfil de los profesionales a los que va dirigida, centro o profesional que impartirá la formación, periodicidad, etc... para la implantación del Servicio en HULAMM. El Plan de Formación



será remitido antes del comienzo de la actividad para su aprobación y verificación de la formación recibida por los trabajadores previos a la incorporación a su puesto de trabajo. Dicho plan incluirá la formación que deban recibir los trabajadores en un período nunca superior al año en base a la detección de necesidades o deficiencias formativas específicas que se detecten. El hospital podrá proponer acciones formativas relacionadas con la actividad desarrollada en medios hospitalarios a realizar por la empresa.

Todos los trabajadores contratados por la adjudicataria deberán estar en posesión de la titulación oficial necesaria para el desempeño de su puesto de trabajo, así como todas las autorizaciones administrativas, licencias o carnets obligatorios.

Específicamente, el adjudicatario debe tener a sus trabajadores formados en materia de Prevención de Riesgos Laborales con especial atención a la manipulación de alimentos.

Es responsabilidad del contratista garantizar que su personal, participe de forma continuada o no, de todos o algunos de los procesos que afecten a los alimentos objeto de estos Servicios, disponer de una formación adecuada a su categoría y deberá supervisar la actividad de los manipuladores, debiendo instruir y formar a dichos trabajadores en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

Además, los contratistas asumen la responsabilidad de la instrucción o formación continua de sus trabajadores y deberán realizar una revisión y actualización de sus conocimientos en esta materia cuando existan cambios tecnológicos, estructurales o de producción.

En el programa de formación se establecerán las actividades formativas previstas, los contenidos a desarrollar, la frecuencia prevista, los requisitos de formación o instrucción para la incorporación de un nuevo manipulador a la empresa alimentaria o para un cambio en el puesto de trabajo y las medidas correctoras previstas ante la detección de malas prácticas de higiene.

La acreditación de la formación se realizara por el contratista, mediante certificado emitido al Departamento de Servicios Generales de HULAMM, debiendo la empresa poder acreditar que cada uno de sus trabajadores concretos ha recibido instrucción o formación en manipulación de alimentos (deberá especificar en su oferta si será la propia empresa u otro organismo autorizado quien impartirá la formación), que será actualizada todos los años de vigencia del contrato y sus prorrogas si las hubiera.

El contratista adoptará y aportará los medios humanos y materiales necesarios para dar la formación en manipulación de alimentos y puntos básicos en APPCC al personal de cocina de HULAMM

El personal manipulador de alimentos estará inmerso en un Plan de Formación continuada para el que el adjudicatario se atenderá a lo establecido en el Capítulo XII



del Anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, de tal manera que garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del programa de APPCC hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de estos principios

### 9.10. Normas de higiene.

Además de la formación e instrucción recibida, los manipuladores de alimentos deben cumplir en todo momento, las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento que establece la normativa vigente.

## 10. CONTROL DE LAS ACTIVIDADES. AUDITORÍAS

El Hospital ejercerá un control permanente sobre la calidad de las materias primas, extras alimenticios, higiene y limpieza de instalaciones, locales, menaje y enseres y el adecuado mantenimiento de instalaciones, mobiliario maquinaria y todo lo relacionado con el Servicio de Cocina. El personal de Servicios Generales, establecerá aquellos sistemas de control que considere adecuados en relación a la calidad y cantidad de materias primas empleadas y productos elaborados, cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de alimentos, de los locales y materiales empleados y de la realización de cualquier obligación asumida por el adjudicatario con la finalidad de dar cumplimiento a todo lo establecido en el presente PPT , en el de las Cláusulas Jurídico – Administrativas y las establecidas en la oferta del contratista.

De haber irregularidades, serán comunicadas a través del SISTEMA DE GESTIÓN implantado en el Hospital.

La empresa adjudicataria presentará un programa detallado de control de calidad junto a su Oferta Técnica. La metodología de trabajo para la elaboración de este programa de calidad debe ser presentada en Comisión de Servicio en el plazo de treinta (30) días siguientes a la formalización del contrato.

El contratista, en todo caso, se someterá a las auditorias siguientes, por medio de las cuales se verifique el estricto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones impuestas al contratista en el presente pliego:

Auditorías del SMS:

El Hospital podrá efectuar, por sí o por medio de empresas o profesionales especializados, las inspecciones, auditorias y controles de funcionamiento y mantenimiento del Servicio de Restauración, cuando lo considere oportuno, sin más



requisitos que la comunicación al contratista para que fijen la hora y el día para ello, a fin de no interferir en la programación ordinaria de actividades. HULAMM podrá encargar auditorias sobre todos los aspectos del contrato.

Auditorías del contratista:

El Contratista realizará, a su cargo y con la frecuencia que se establezca en el Programa de Servicio que presente con su Oferta Técnica, las auditorias y los controles de calidad sobre los procesos implantados, mediante laboratorios o empresas especializadas externas autorizados para ello, debiendo comunicar al Hospital previamente su realización, así como los resultados de los mismos por escrito en un plazo máximo de 24 horas a contar desde la entrega de los informes de auditoría definitivos al Contratista. En defecto de plazo establecido, la frecuencia de las auditorias será anual.

Sea cual sea la parte que haya instado la realización de las auditorias, de sus resultados se dará conocimiento al Contratista del Servicio. Éste deberá elaborar un informe sobre las conclusiones recogidas en las citadas auditorias y presentar a la Comisión del Servicio un Plan de Subsanación de incidencias para su aprobación en un plazo máximo de un mes. De resultar aprobado por la Comisión, el Plan deberá ejecutarse en el menor plazo posible y en todo caso, comenzará a aplicarse dentro de los tres meses siguientes a la fecha de aprobación por la Comisión.

Con la frecuencia que se fije en el Programa de Mantenimiento, el Contratista vendrá obligado a realizar, a su costa, auditorias de mantenimiento, de cuya realización y de los resultados dará cuenta a HULAMM.

## 11. INFORMACIÓN, DATOS Y PERIODICIDAD

El Contratista debe facilitar al Hospital y a la Comisión de Seguimiento del Servicio toda la información que guarde relación con el cumplimiento de las obligaciones impuestas al contratista en el presente pliego, con relación al Servicio de Restauración de pacientes y comedor de personal de guardia y de las relativas a explotación de las cafeterías.

Esta obligación deberá cumplirla el contratista siempre que le sea demandada y en todo caso, cuando responda a información programada y planificada de forma permanente, temporal o extraordinaria.

El adjudicatario deberá facilitar, con la periodicidad que se indica, la siguiente documentación:

Prestación I: Servicio a pacientes y personal de guardia:

Diariamente:

- Servicios realizados del día anterior de cada ingesta por unidades y servicios hospitalarios a pacientes y servicios realizados al personal de guardia.



Mensualmente:

- Listado de proveedores de productos y productos suministrados en el mes anterior por fechas de entrega.
- Operaciones de mantenimiento programadas para el mes siguiente; operaciones de mantenimiento correctivo ejecutadas y operaciones de sustitución y reposición de elementos del equipamiento completo del mes anterior
- Listado de productos extras servidos en todas las unidades y servicios hospitalarios.

Prestación 2: Explotación de cafeterías.

El contratista dispondrá de toda la información relativa a ventas (tickets y facturas), estadísticas de productos vendidos, informe detallado de las operaciones de mantenimiento, para proporcionarla en cualquier momento a requerimiento del hospital.

Documentación común a ambas prestaciones:

Mensual:

- Informe sobre las incidencias, averías y labores de Mantenimiento de los equipos y maquinaria de Cocina y Cafeterías, diferenciando entre lo que es propiedad de HULAMM y de lo que ha sido aportado por el Contratista.

La información anterior se generará por medios informáticos en la forma y contenidos que acuerden el Contratista y HULAMM, debiendo enviarse, si se solicita, a los responsables del Departamento de Servicios Generales.

El Hospital se reserva el derecho de incluir, modificar o suprimir información o datos anteriores en todas o en algunas de las Prestaciones objeto del contrato.

## 12. INSTALACIÓN EQUIPAMIENTO

Con independencia de las aportaciones necesarias de maquinaria, equipamientos, mobiliario, vajilla, etc. así como de las reposiciones necesarias por el contratista para la correcta realización de las dos prestaciones objeto del contrato en el Hospital, conforme a lo establecido en el PPT considerado como mínimo, así como lo propuesto en su oferta técnica-programa de servicio de acuerdo a su modelo de explotación, el adjudicatario deberá ejecutar las siguiente obras e instalaciones:

COCINA

1. Instalación de solado porcelánico antideslizante en zona del tren de lavado.

En su oferta presentaran proyecto de obra, imágenes y características técnicas, que deberá ser análogo a las calidades instaladas, y que deberá reunir todos los requisitos legales y técnicos conforme a la situación y función del mismo.



2. Horno eléctrico mixto de 20 bandejas, horno eléctrico mixto de 10 bandejas abatidor de temperatura GN1/1, lava cacerolas, lavavajillas de cúpula y túnel de lavado (Anexo 10).

En su oferta presentaran el estudio, proyecto e instalación de estos elementos (características mínimas exigidas en Anexo 10)

Cualquier instalación o modificación necesaria para la puesta en marcha de los equipamientos referidos, será a cargo del contratista con la previa aprobación del Servicio de Ingeniería, Obras y Mantenimiento de HULAMM.

Los licitadores podrán visitar las instalaciones, al objeto de poder realizar los proyectos y estudios detallados., conforme se establezca en la nota de atención a los mismos que será publicada junto al PPT y PCAP.

Así mismo especificarán plan de contingencia durante la ejecución de las obras e instalaciones.

### **13. PROPUESTA TÉCNICA, EL PROGRAMA DE SERVICIO.**

El licitador presentará en su oferta técnica el Programa de Servicio que tenga previsto implantar y que será sobre el que se realice la valoración de la citada propuesta técnica. Por lo que se hace necesario que este programa incluya de manera ordenada todos los puntos de los criterios de valoración expuestos en el PCAP.

El Programa del Servicio será el documento base, regulador de la actividad del Contratista, núcleo de la Propuesta Técnica que formalice el licitador. Debe configurarse como un documento dinámico, cuya versión 0 será la presentada por el licitador y que deberá adaptarse de forma paulatina a la evolución técnica del Servicio, de los procedimientos, técnicas aplicables y organización de medios personales y materiales utilizados a lo largo del período de ejecución del contrato. Cada cambio generará una nueva versión del Programa del Servicio, que será objeto de edición, impresión y aplicación por el contratista. Cada actualización se aprobará en la Comisión de Seguimiento del Servicio siguiente al aviso de modificación a propuesta del contratista o de la Gerencia del Área.

El Servicio contratado está compuesto por dos tipos de prestaciones. Cada una de las mismas (servicio de restauración o alimentación a pacientes y personal de guardia, y servicio de cafeterías de personal y público).

Así, habrá una Sección dedicada a la organización general del servicio de restauración, donde se pongan de manifiesto la calidad de las materias primas ofertadas y su incorporación en las ingestas, el compromiso del aprovisionamiento y el mantenimiento de productos enfocados a la sostenibilidad, el comercio justo, las opciones ecológicas, de cercanía, y aquellos no procesados, sin azúcares añadidos, que sigan las recomendaciones de OMS. Fomentando el impacto positivo en el entorno de



la capacidad de trasladar hábitos sostenibles y saludables a la restauración en el hospital.

Será necesario presentar un modelo de elección de menú para todas las ingestas que implique al servicio de dietética de la empresa adjudicataria, donde la información suministrada al usuario será la clave para su selección, fomentando la incorporación de hábitos en pro de la salud.

Otro apartado del programa de servicio en cuanto al servicio de restauración explicará la propuesta de funcionamiento del comedor de guardia, los accesos, las posibilidades de menú y su composición, y todo aquello destacable para su gestión.

La sección explícitamente dedicada a las cafeterías incluirá en el MODELO DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS, un plan de ordenamiento de cafeterías y opciones de equipamiento por encima de lo expresado en el anexo 3.1. Será necesario que exponga el proyecto y ejecución de remodelación de los espacios, el proyecto de servicio propiamente dicho y la gestión de peticiones y pagos.

Como actividades generales, que engloban las prestaciones serán puntos diferenciados del proyecto: La limpieza y gestión de residuos, la formación en el manejo de herramientas necesarias para la gestión de menús, y la formación y divulgación de campañas de nutrición saludable dirigidas a la población general del Área VIII.

La propuesta técnica que presentará el licitador incluirá los detalles del equipamiento ofertado y su plan de instalación (punto 12 ppt), el PLAN DE MANTENIMIENTO que incluye el mantenimiento integral de los activos que componen el servicio, y especialmente los sistemas de avisos ante emergencias.

El licitador, **en su Oferta Técnica**, también deberá aportar un listado (en archivo formato Excel) del equipamiento completo que propone, que contenga al menos y en el orden que se indica la información siguiente (punto 2.1 ppt).

Por último; la propuesta de organización en Recursos Humanos (incluyendo los destinados a mantenimiento y limpieza), las responsabilidades de los miembros de la organización en la cocina, la planificación de actividades según el organigrama previsto, los planes de fidelización e implicación en el proyecto y las medidas para fomentar un entorno de trabajo positivo y estable.

Entre los diferentes elementos que se valorarán en la propuesta técnica, se tomará en consideración especial el orden y la coherencia del Programa del Servicio y de sus apartados, la calidad de los programas de cada prestación y en general el enfoque global y completo de las prestaciones que se contrate



## ANEXO 1

# SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS. INDICADORES DE FALLOS DE CALIDAD, DISPONIBILIDAD Y CUANTIFICACIÓN ECONÓMICA.

---

El Servicio Murciano de Salud, dispone de un sistema de gestión informático, en adelante SGI, que permite la Gestión de los Servicios.

El Contratista del Servicio que resulte adjudicatario viene obligado a hacer el uso del SGI así como a gestionar por medio del mismo, la totalidad de las Incidencias y Fallos que se imputen al Servicio a su cargo. La gestión de los Indicadores, así como los procesos de registro, traslado, recepción, resolución y valoración económica que los gestionan, junto con las bases de datos que se generen en el proceso, conforman el SGI.

El modelo del SGI se basa, en sentido positivo, en el establecimiento de un conjunto de indicadores en el presente anexo que, aplicados al contenido del Programa del Servicio propuesto por el Contratista, evidencian el mantenimiento del nivel de calidad exigido cuando no se presentan incidencias que suponen el incumplimiento de los mismos.

El incumplimiento de los citados indicadores denota una situación incompatible con el nivel de calidad o disponibilidad exigible y comprometido por el contratista y determina la aparición de fallos de calidad (FC) y fallos de disponibilidad (FD) en una determinada zona, área o espacio que la convierte en inapropiada o inadecuada, total o parcialmente, para que en la misma se pueda prestar el servicio sanitario habitual a cargo del sistema público de salud.

En consecuencia, el modelo está basado en el cumplimiento de determinados indicadores que conectan directamente con la aplicación práctica del Programa del Servicio y de los Manuales y Protocolos de cada uno de los procesos implantados por el Contratista.

Cada uno de los fallos de calidad y disponibilidad tienen el coste económico que se recoge en este pliego. El coste combina y pone en relación la gravedad del fallo con la criticidad de la zona en la que se produce y parte de un valor económico cuya magnitud en euros se establece en el presente Anexo.

El SGI gestiona, entre otros aspectos, el conjunto de Indicadores que se relacionan en el presente anexo. Estos indicadores presentan una perspectiva en dos sentidos opuestos y diferenciados:

- En sentido positivo o de calidad, los indicadores actúan como indicadores del nivel de calidad que se exige en la prestación del Servicio. La ausencia de fallos es un signo de buena calidad en el Servicio.
- En sentido negativo o de fallos, los indicadores constituyen, cuando se incumplen, las referencias para el nacimiento y cómputo de los fallos de calidad o de disponibilidad. La presencia de fallos determina que los procesos de calidad no se están cumpliendo adecuadamente.

### Transferencia del riesgo. De indicadores y fallos

Durante la ejecución del contrato, el contratista asumirá el riesgo operativo del servicio adjudicado, traducidos o representados mediante dos riesgos significativos: el riesgo de calidad y el riesgo de disponibilidad. Entonces, se medirá el grado de cumplimiento de la prestación pactada, por parte de aquél, a través de unos indicadores objetivos que para sendos riesgos se han estipulado.

Ambos indicadores, de calidad y de disponibilidad, se clasifican en leves, moderados o severos; ello, en base al nivel de gravedad de la situación a la que se han vinculado, existe un cuarto, denominado "solicitud de trabajo" que tiene un tratamiento especial que veremos más adelante. Vulnerar cualquiera de estos indicadores habilitará al Área de Salud para la apertura, a través de los portales y sistemas que más adelante se describen, de una incidencia de calidad o de disponibilidad.

La apertura de una incidencia podrá suponer la imputación, al contratista, de al menos un fallo de calidad o, de disponibilidad. Posteriormente, se profundiza en la asociación "indicador ↔ incidencia ↔ fallo/s".

Los indicadores de calidad aparecen en el Anexo I a este PPT, junto con su nivel de importancia o severidad. Los indicadores de disponibilidad se concretan, exclusivamente, en los tres que siguen:

- Leve. La actividad asistencial y/o administrativa aún permanece/n inalterada/s, pero puede/n ser menoscabada/s.
- Moderado. La actividad asistencial y/o administrativa se ha/n menoscabado, sin llegar a interrumpirse.
- Severo. Se ha/n interrumpido, parcial o totalmente, la actividad asistencial y/o administrativa.
- Solicitud de Trabajo. No es una pérdida de disponibilidad propiamente dicho, es una solicitud de actividad especial previamente pactada o incluida en el contrato que igualmente requiere de su control y establecimiento de acuerdo de nivel de servicio.

*Por actividad asistencial ha de concebirse aquélla que es realizada por profesionales sanitarios.  
Por actividad administrativa, aquélla que es realizada por profesionales no sanitarios.*

Se subraya que declarar impacto en la actividad asistencial y/o administrativa (indicadores de disponibilidad moderado y severo), será lícito aun cuando la causa de aquél se ubique en una zona en la que no se preste actividad alguna, tal como un aseo o una sala técnica en la que se hallen los climatizadores que den servicio, p. ej., a la unidad de cuidados intensivos del centro hospitalario

### Dependencia de la zona asistencial

Grosso modo, parece lógico pensar que, entre otros factores, la zona asistencial en la que se vulnere un indicador graduará la consecuencia de la incidencia oportuna. A tal efecto, piénsese, p. ej., que en un quirófano el tiempo apremia; no tanto en una consulta o en un despacho administrativo.

Los centros han sido estructurados a efectos funcionales en las siguientes Áreas que se agrupan en función de su nivel de criticidad para la prestación del servicio sanitario:

UNIDAD	CLASIFICACION
Areas no detalladas	Bajo riesgo
Hospital de Día Quirúrgico	Critica
Unidad de Cuidados Intensivos	Critica
Urgencias	Critica
Bloque quirúrgico	Crítica
Diálisis	Crítica
Hemodinámica	Crítica
Anatomía Patológica	Intermedia
Centros de Salud y Consultorios	Intermedia
Consultas Externas - Gabinetes	Intermedia
Consultas Hospital de día Quirúrgico	Intermedia
Diagnóstico por imagen	Intermedia
Hospital de Día Médico	Intermedia
Laboratorios	Intermedia
Radioterapia	Intermedia
Rehabilitación	Intermedia
Unidades de Hospitalización y otros puestos con pacientes encamados	Intermedia

## Tiempo de corrección

El tiempo máximo al que, para la resolución de cualesquier incidencias, quedará sometido el contratista, será el resultado de conjugar la gravedad del indicador pertinente (leve, moderado o severo), con la importancia del área específica en la que éste se vulneró (Bajo riesgo, intermedia o crítica). Tiempo máximo conocido, habitualmente, como Tiempo de Corrección; o TC y por supuesto siempre dentro del horario aplicable al servicio.

El mapa de tiempos, en minutos, que de lo anterior resulta, es el siguiente:

		INDICADOR		
		SEVERO	MODERADO	LEVE
ZONA	CRITICA	15	60	240
	INTERMEDIA	60	240	960
	BAJO RIESGO	240	960	3840

Tiempos aplicables a fallos de calidad y a fallos de disponibilidad, siempre contando dentro del horario establecido del servicio, si el horario es de 24 horas no hay parada, el tiempo “corre” de forma continua, en el caso de 12 horas de servicio, una incidencia moderada no crítica, deberá esperar a su resolución al día siguiente ya que supera las 12 horas del horario habitual.

Las solicitudes de trabajo se definen con periodo de tiempo muy superior, normalmente inferior a “15 días”, dado que no es un fallo propiamente dicho, sino un trabajo contenido dentro de la prestación del servicio. Este tiempo puede ser configurado de forma particular a tipologías de solicitudes de trabajo partiendo inicialmente de no más de 15 días desde que se notifica.

## Propiedad recursiva

Por tanto, mientras una incidencia no esté materialmente resuelta en ésta se computarán, como mínimo, tantos fallos como tiempos de corrección (TC) se transgredan. Como mínimo porque no habiendo transgredido el TC correspondiente, en el instante de apertura de una incidencia se podrá registrar un primer fallo si la causa que originó la vulneración del indicador en cuestión se debió a un incumplimiento, del contratista, de lo convenido.

La asociación "indicador  $\leftrightarrow$  incidencia  $\leftrightarrow$  fallo/s" puede derivar, pues, en múltiples escenarios. A saber:

¿INDICADOR VULNERADO A RAÍZ DE UN INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATISTA?	INCIDENCIAS ABIERTAS	TIEMPO DE CORRECCIÓN	FALLOS COMPUTADOS
No	Una	No transgredido	Cero
		Transgredido una, o más veces	Tantos como TC transgredidos
Sí	Una	No transgredido	Uno, en el instante de apertura de la incidencia
		Transgredido una, o más veces	Tantos como [TC transgredidos + 1]

La resolución de incidencias es, en cualquier caso, imperativa.

### Excepciones

La transferencia del riesgo al contratista, en las concretas circunstancias a continuación expuestas, será inviable, no siendo posible la apertura de incidencias cuando el contratiempo provenga:

- De actividades planificadas, conjuntamente con el Área de Salud y por éste aprobadas, con la suficiente antelación (superior a siete días naturales). Actividades a instancia del contratista.
- De casos de fuerza mayor, siempre que el contratista no haya actuado imprudentemente.
- De casos de conflicto colectivo, siempre que se salvaguarden los servicios mínimos pactados.
- De actuaciones ejecutadas por el Área de Salud o por proveedores cualesquiera por éste contratados.

### Penalidad

El contratista, estará sujeto a penalización si la gestión de los avisos e incidencias incurre en fallos de disponibilidad y/o calidad. Esta penalización (económica) se calcula en base a estos fallos de calidad y/o de disponibilidad mensualmente, la cantidad (penalidad) que sigue:

$$P = UE \sum_{i=1}^{n+m} CTI_i \cdot CTZ_i \cdot f_i$$

En la expresión anterior:

P = Penalidad (euros).

UE = Unidad económica a aplicar en la deducción (**PONER** Euros). *(Fijo por tipología de servicio)*

n = Incidencias de calidad abiertas y resueltas.

m = Incidencias de disponibilidad abiertas y resueltas.

CTI = Para la incidencia i, coeficiente por Tipo de Indicador. A saber:

	LEVE	MODERADO	SEVERO
CTI	1,00	2,00	4,00

CTZ = Para la incidencia i, coeficiente por Tipo de Zona. A saber:

	BAJO RIESGO	INTERMEDIA	CRÍTICA
CTZ	0,50	1,00	1,50

f = Número de fallos que la incidencia i integra.

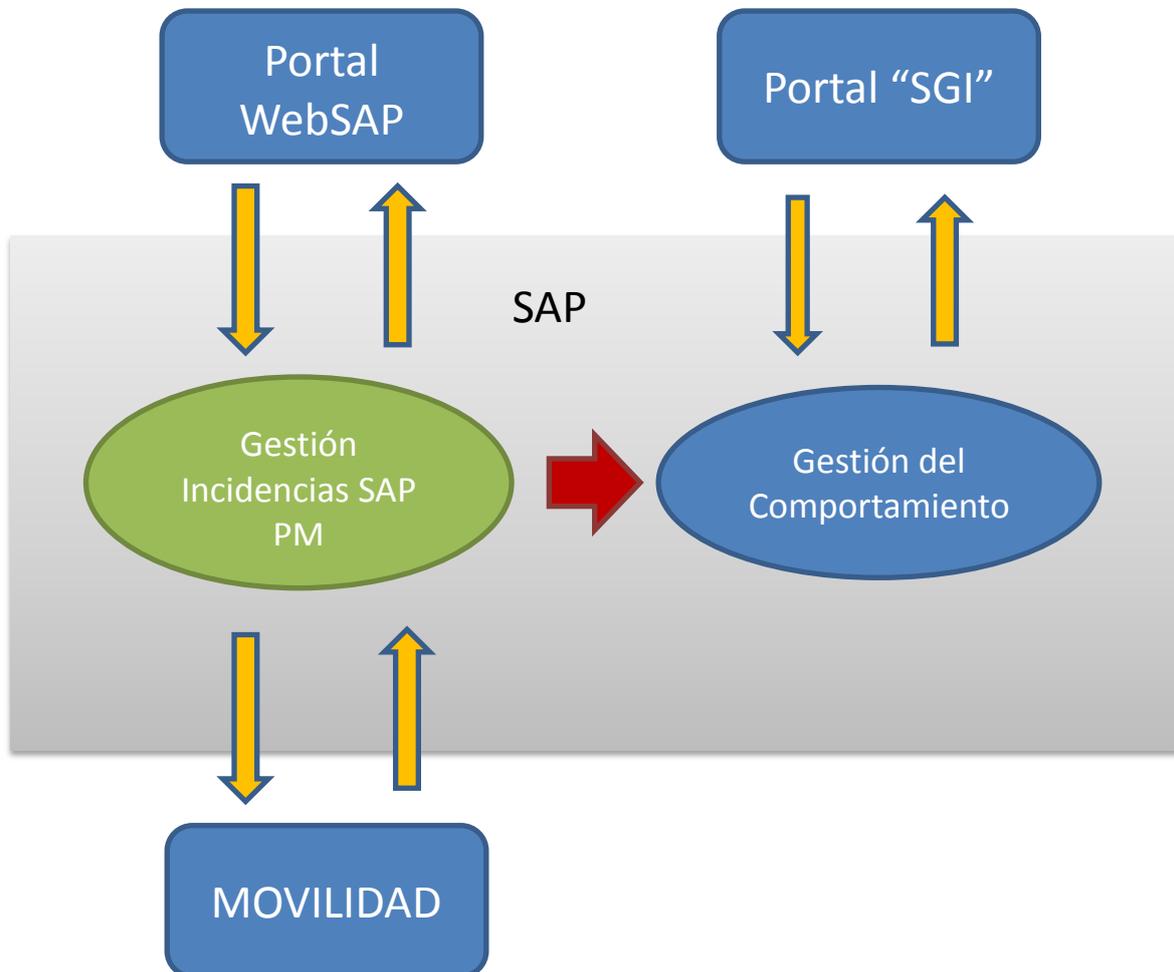
El contratista tendrá la potestad de impugnar una incidencia ante la Comisión de seguimiento del contrato, entendiendo esta impugnación como su disconformidad ante la imputación de cierto incumplimiento de calidad o, disponibilidad.

### De los Portales y Sistemas Existentes

El SMS emplea el paquete de planificación de recursos empresariales SAP, como software para la gestión asistida por ordenador. No obstante, ha desarrollado una aplicación, integrada con SAP, accesible vía web y con capacidad para el uso de herramientas de movilidad, notificación de acciones en tiempo real, SGI en adelante siendo esta válida para:

- Identificar el origen y las diferentes etapas por las que una incidencia, según el modelo que para el acuerdo de nivel de servicio se ha adoptado, transcurre.
- Calcular, automáticamente, la deducción económica que proceda.

A título ilustrativo, no excluyente ni limitativo, se resume la interrelación entre esos portales y sistemas, gráficamente, como:



En principio, el contratista no dispondrá de acceso directo a SAP; ello, sin perjuicio de la información que deba suministrar, ordenadamente, para la confección y/u optimización de la base de datos de aquél. Sí quedará obligado al uso del SGI, cubriendo, permanentemente, la servidumbre que ello demande, y debiendo llevar a cabo las siguientes actuaciones:

- Formación de su personal en el SGI. El SMS proporcionará manuales y documentación varia de interés al efecto.
- Dotación de cuantos dispositivos informáticos, tanto fijos (ordenadores de sobremesa, impresoras, etc.) como móviles (smartphones, tablets, etc.), sean necesarios para la gestión asistida por ordenador fuera de la ubicación de trabajo dado que la WEB o portal es accesible y pública desde una portal seguro.

### De las Impugnaciones y de la Comisión de seguimiento

Será la Comisión de seguimiento del contrato, que se reunirá con una periodicidad mensual, la que revise el acuerdo de nivel de servicio.

A la Comisión de seguimiento asistirán responsables de ambas partes que garanticen:

- De requerirse, una explicación técnica de las razones que motivaron, bien la apertura de una incidencia impugnada, bien la disconformidad con el incumplimiento asociado. Se desprende, pues, que el contratista tendrá derecho a conocer y ser oído sobre las observaciones que se formulen en relación con el cumplimiento de la prestación contratada.
- La resolución ejecutiva, por parte del Área de Salud/centro, acerca de la firmeza o desestimación de las impugnaciones realizadas por el contratista. La firmeza de una impugnación significará que ese servicio de salud considera la causa del incumplimiento como extrínseca a las responsabilidades del contratista, no conllevando penalidad alguna; la desestimación, lo contrario.

Resuelta una incidencia se notificará, de existir, la penalidad originada.

A partir de esa notificación, el contratista dispondrá de 72 horas naturales para, si así lo estima, impugnar, parcial o totalmente, tal incidencia. El SMS contestará en un plazo de 7 días la estimación o desestimación de la impugnación.

## INDICADORES DE CALIDAD

En este apartado se recogen el conjunto inicial de Indicadores de Calidad junto con su criticidad, relacionados con el Programa del Servicio del contratista. Todos estos indicadores son una propuesta inicial para medir la calidad del Programa de Servicio, sirva este listado de forma genérica para relacionar los posibles fallos que pueda incurrir el adjudicatario durante la ejecución del contrato, pudiendo esta lista aumentar, cambiar o reducir en función de los detalles del Programa del Servicio que finalmente se adjudique.

Para la elaboración de los Indicadores ha realizado en primer lugar una clasificación de los mismos por grupos y categorías con el fin de dar un carácter lo más homogéneo posible al proceso de posterior evaluación de los mismos.

Así, se han agrupado en cinco grupos de referencia:

**Grupo 1:** Seguimiento del servicio.

Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de las condiciones de cada uno de los servicios.

**Grupo 2:** Actuaciones del servicio.

Este grupo contempla los indicadores que velan por el cumplimiento de los niveles de prestación o acuerdo de servicio, determinados en la oferta final del contratista.

**Grupo 3:** Estado de mantenimiento de las instalaciones o equipos.

Agrupar, en el caso de que aplique los indicadores que tienen relación con las instalaciones y/o equipos necesarios para la correcta prestación del servicio, así como la seguridad en su estado o utilización, tanto para los trabajadores del servicio como terceras personas.

**Grupo 4:** Gestión de Recursos Humanos.

Se agrupan los diferentes indicadores que hacen referencia a los procedimientos de gestión de personal de los diferentes servicios.

**Grupo 5:** Registros de cumplimiento y seguimiento.

Se agrupan aquí los indicadores que evalúan los, la calidad y mejora continua, dentro de los sistemas de registro del cumplimiento y seguimiento de los servicios.

La tabla de Indicadores y su grado de Severidad podrá ser objeto de análisis, ajuste y determinación en la Comisión del Servicio, a propuesta de alguna de las partes. En la siguiente tabla se muestra el conjunto de indicadores por cada grupo junto con una breve descripción del mismo y su severidad asociada.

Código indicador calidad	Descripción	Severidad
01.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del mismo.	LE
01.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del mismo.	MO
01.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones del mismo ó pérdida de disponibilidad.	SE
02.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del mismo.	LE
02.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del mismo.	MO
02.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los NIVELES DE PRESTACIÓN del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de los niveles acordados para la Prestación del Servicio que evidencia la NO IMPLANTACIÓN correcta de una o varias prestaciones del Servicio o pérdida de disponibilidad.	SE
03.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al mismo.	LE
03.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al mismo.	MO

Código indicador calidad	Descripción	Severidad
03.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de la dotación, uso y conservación del equipamiento para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de dotación, uso y conservación del equipamiento asociado al servicio que evidencia la NO IMPLANTACION correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE
04.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo.	LE
04.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo.	MO
04.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los Recursos Humanos y Formación para la prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento del Servicio en materia de RRHH y Formación asociado al mismo que evidencia la NO IMPLANTACION correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE
05.01	Fallo de Calidad Leve en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la Prestación del Servicio. Fallo PUNTUAL en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo.	LE
05.02	Fallo de Calidad Moderado en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo.	MO
05.03	Fallo de Calidad Severo en Cumplimiento de los Planes de Calidad y Mejora Continua a implantar dentro de la Prestación del Servicio. Fallo REPETITIVO en algún elemento o requerimiento del cumplimiento de estos planes implementados para la calidad y mejora continua asociados al mismo que evidencia la NO IMPLANTACION correcta de una o varias prestaciones asociadas al servicio o una pérdida de disponibilidad.	SE

## MODELO DE ESTADOS DE INCIDENCIA.

A modo descriptivo el procedimiento de registro de las Incidencias e imputación de fallos de calidad en el SGI será el siguiente:

- a) **Activación.** El Personal del centro afectado, o que esté habilitado para ello, mediante Incidencias Puntuales (IP) o Incidencias de Supervisión (IS), dará de alta en el SGI o WEBSAP los avisos que procedan. El SGI registrará la activación de la Incidencia e identificará todos los elementos que permitan su localización y corrección.
- b) **Datos identificativos de la Incidencia.** SGI/WEBSAP registrará los datos de la persona que activa la incidencia, la fecha y hora en que se ha detectado, zona afectada, síntoma o problema detectado (enlaza con indicador) y su nivel de gravedad y producirá un aviso que llegará a los terminales del Contratista del Servicio para que proceda a su corrección inmediata y siempre dentro del plazo máximo señalado para ello en la Tabla de TRC.
- c) **Aceptación o Rechazo:** El contratista dispondrá de la posibilidad de rechazar el aviso en el supuesto de que por error se le haya asignado de forma incorrecta y el personal asignado por parte del centro para la revisión de estos problemas esté de acuerdo. Los Rechazos serán siempre revisados por este personal específico para verificar los mismos. La detección por parte de la comisión de seguimiento del contrato de un uso indebido de esta herramienta u opción de “rechazo” puede acarrear la retirada o eliminación de esta opción y la penalización correspondiente dentro de los indicadores/fallos de calidad correspondiente.
- d) **Cierre Avisos:** Subsano el aviso, el contratista cerrará el mismo siendo evaluado por el usuario que ha abierto el mismo y respondiendo de forma satisfactoria o no al cierre. En caso de no ser satisfactorio el aviso será reabierto, y computará el TC desde el comienzo del aviso original generando de nuevo fallos de calidad o disponibilidad.
- e) **Generación de Fallos y Conformidad o disconformidad.** Subsano el fallo y corregida la incidencia y tras evaluar la naturaleza, el origen de la incidencia y determinar el coste económico del fallo, el Contratista podrá mostrar su conformidad o disconformidad con la imputación del fallo. Transcurridas 24 horas desde el cierre por resolución del fallo, el SGI lo dará por cerrado y por conforme.
- f) **Efectos de la conformidad.** Si el Contratista del Servicio (contratista) no manifiesta por medio del SGI su disconformidad motivada, en el plazo máximo de 72 horas desde que el fallo haya sido objeto de cierre y valoración, el fallo y su valoración económica será imputado al Servicio.

- g) **Efectos y procedimiento de disconformidad.** Si el Contratista del Servicio no está conforme con la imputación del fallo y consiguiente deducción, lo hará constar expresamente en las 72 horas siguientes al momento de cierre del mismo.



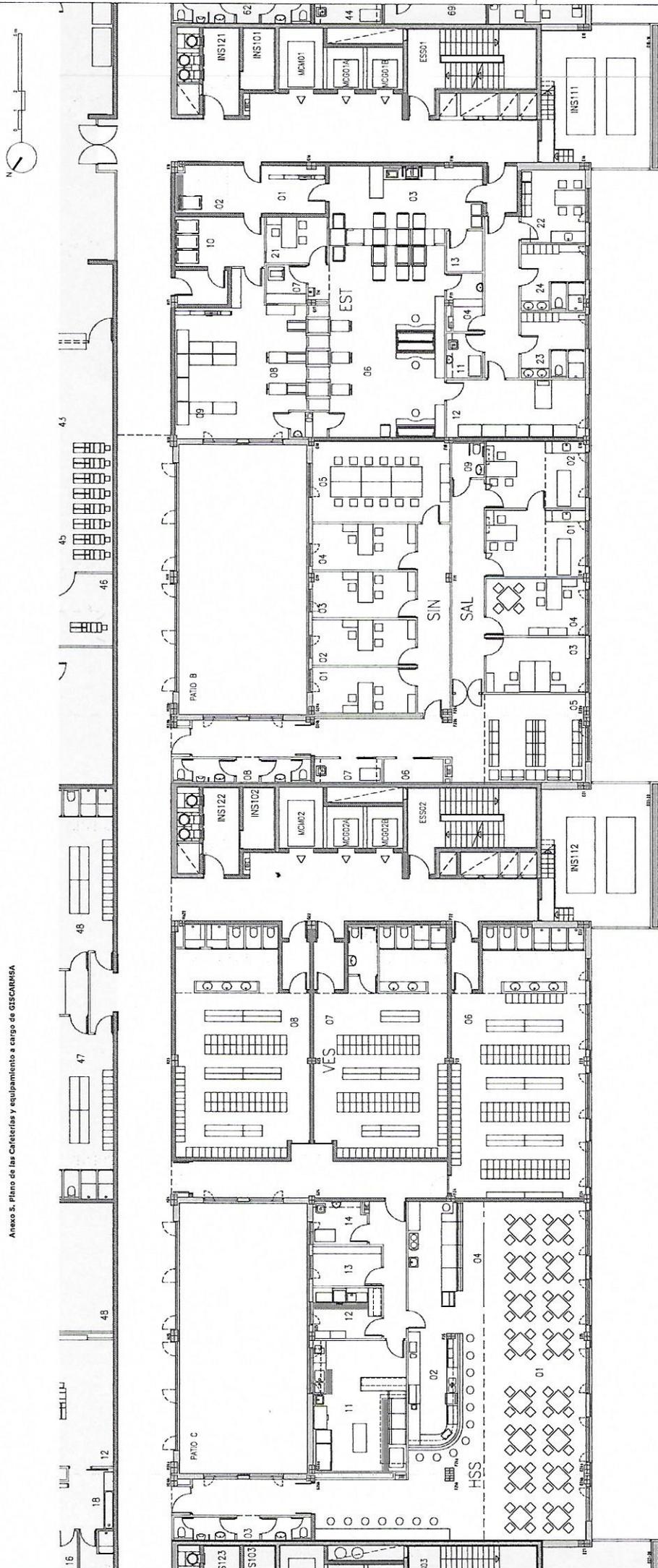
**Región de Murcia**  
Consejería de Salud



La Información relativa a los PLANOS de los centros objeto del contrato se puede obtener en la siguiente URL:

<https://sms.carm.es/obras/anexoHULAMM.zip>

<https://sms.carm.es/obras/anexoPRIMARIA.zip>



- CAFETERIA DE PERSONAL (PES)**
- 01 Sala de café
  - 02 Barra
  - 03 Servicio de platos
  - 04 Almacenamiento
  - 11 Preparación y cocina
  - 12 Lavado de vajilla
  - 13 Limpieza
  - 14 Limpieza y residuos
- VESTUARIOS (VES)**
- 01-08 Vestuario personal sectorio
- AGENTES SOCIALES Y JUNTA DE PERSONAL (SN)**
- 01-04 Locales polivalentes
  - 05 Sala multiusos
- INSTALACIONES (INS)**
- 101-02 Baños
  - 111-16 Climatizadores
  - 121-24 Redonda y tapa salud

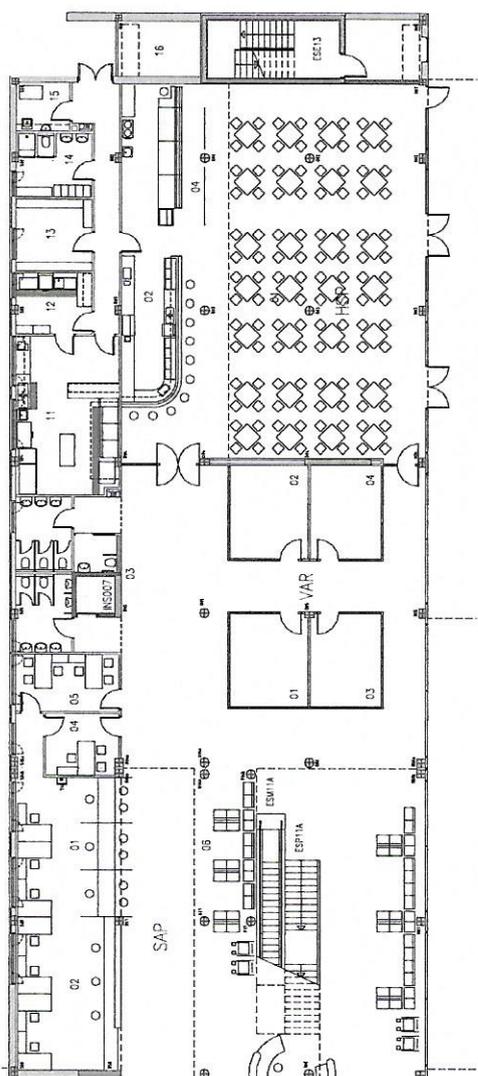
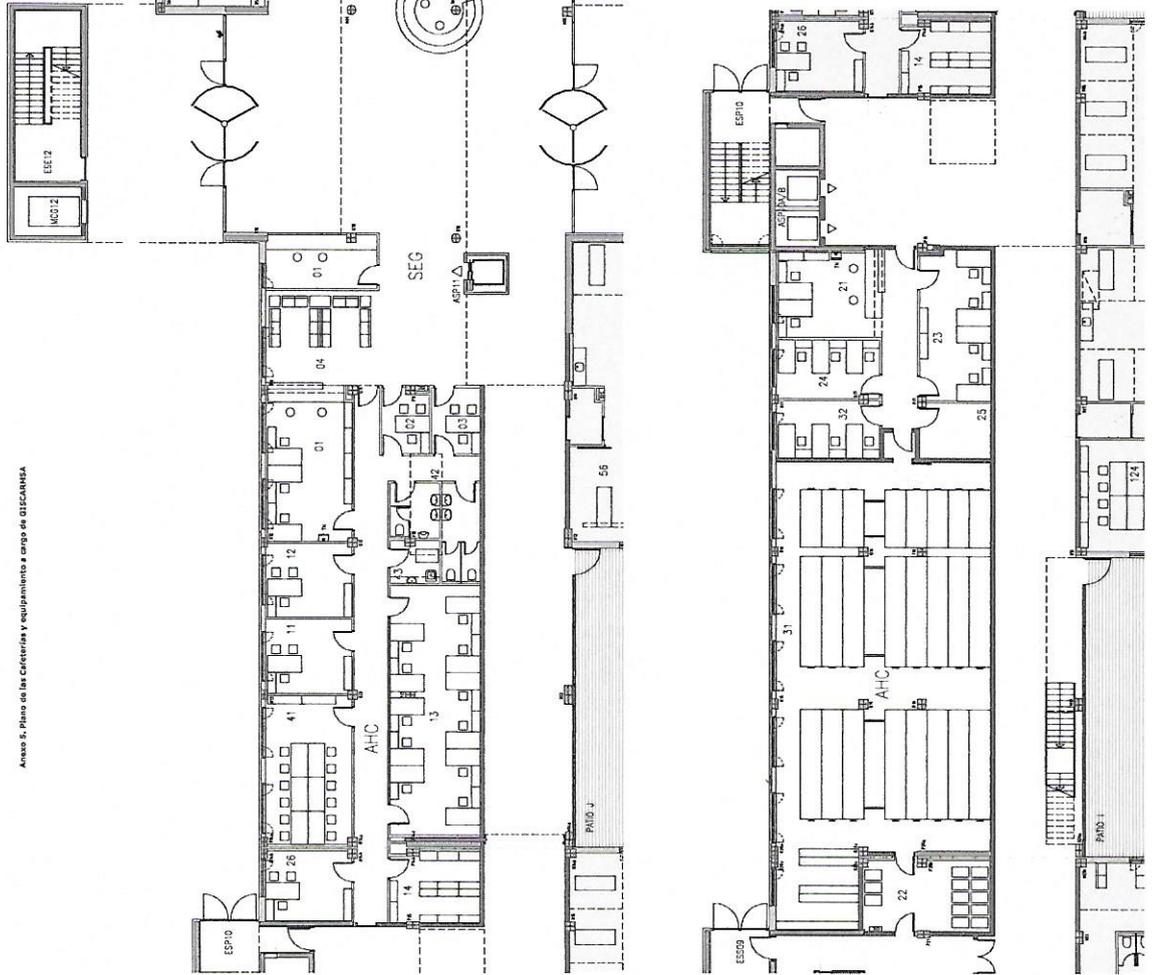
- MEMORIA PREVIA Y SALUD LABORAL (SAL)**
- 01 Consulta de enfermería
  - 02 Sala de diagnóstico
  - 03 Laboratorio
  - 04 Diagnóstico por imagen
  - 05 Análisis de sangre
  - 06 Análisis de orina
  - 07-09 Vestuario
- ESTERILIZACION (EST)**
- 01-02 Autoclavado de material
  - 03 Lavado de manos
  - 04-05 Esterilización y almacenamiento
  - 06 Sala de preparación
  - 07 Zona de preparación en frío
  - 08 Zona de autoclaves vapor
  - 09 Zona de autoclaves líquido
  - 10 Limpieza de material
  - 11 Limpieza final
  - 12 Análisis de calidad
  - 13 Análisis de residuos
- AREA ADMINISTRATIVA Y DE PERSONAL (AS)**
- 21 Despacho de administración
  - 22 Sala de personal
  - 23-24 Vestuario/estantería



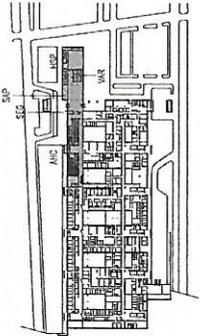
<p>Proyecto de Ejecución</p>	<p>PROYECTO DE EJECUCIÓN</p>
	<p>18</p>
<p>20 JUNIO 06</p>	<p>20 JUNIO 06</p>
<p>ESTERILIZACION, MOBILIARIO, VESTUARIOS (V), CAFETERIA PERSONAL (P), PLANTA PRIMERA</p>	<p>ESTERILIZACION, MOBILIARIO, VESTUARIOS (V), CAFETERIA PERSONAL (P), PLANTA PRIMERA</p>



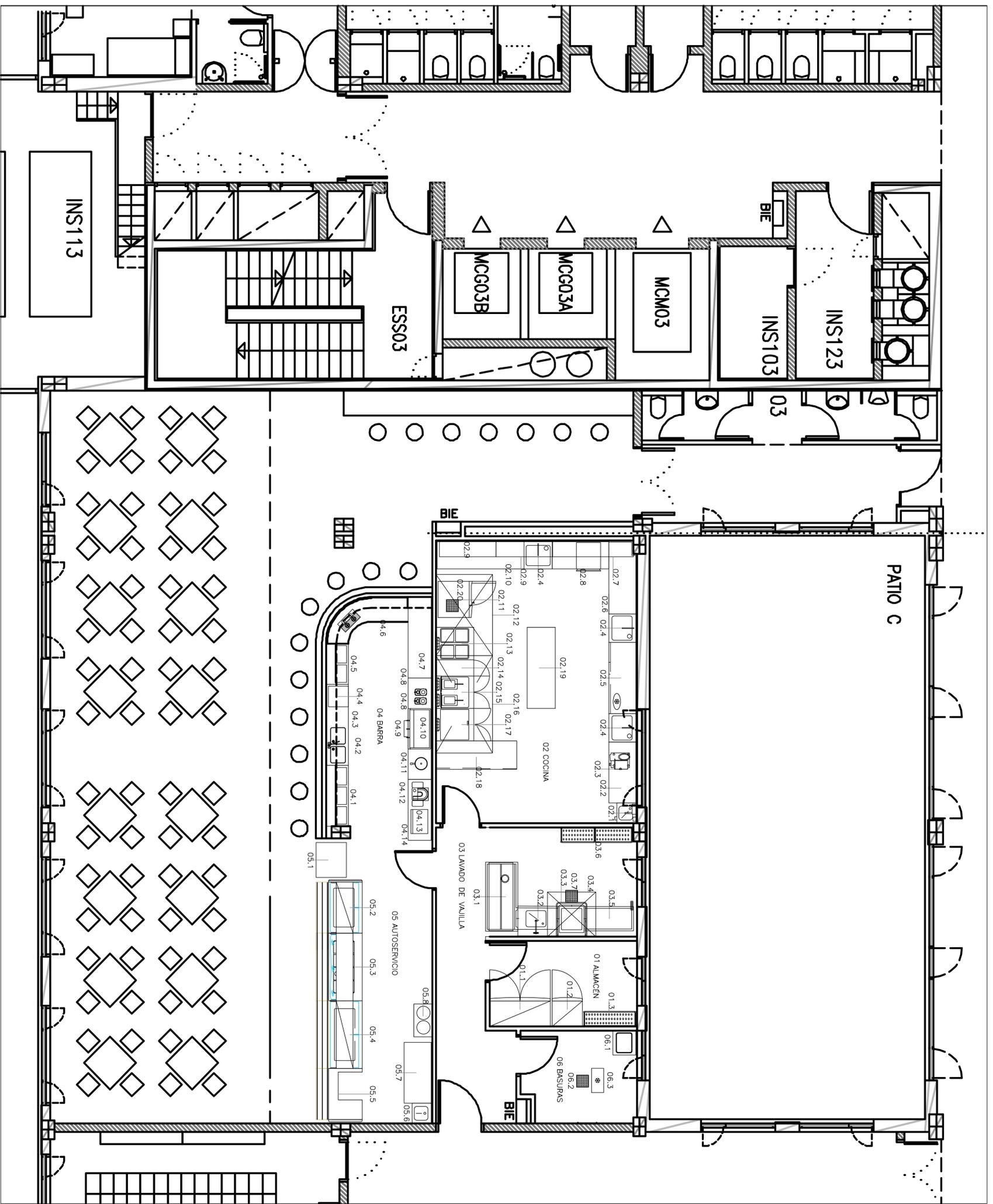
Anexo 5. Plano de las Cisterias y equipamiento a cargo de DISCANSA



- ATENCIÓN AL USUARIO (AUI)**  
 01 Sala de atención al usario  
 02 Sala de recepción  
 03 Sala de espera  
 04 Sala de espera  
 05 Sala de espera
- COMIDA Y BEBIDA (CB)**  
 01 Cocina de refrigeración  
**MOBILIA (MO)**  
 01-04 TIENAS
- COMEDOR DE FAMILIA (CF)**  
 01 Sala de estufa  
 02 Area de peltor  
 03 Piletas  
 04 Fregadero  
 05 Lavadero
- INFORMACIÓN (IN)**  
 01 Oficina  
 02 Sala de reuniones  
 03 Sala de espera
- ÁREA DE TENDIDO DE PERSONAL (ATP)**  
 01 Armario  
 02 Armario  
 03 Armario  
 04 Armario
- ÁREA DE ATENCIÓN AL USUARIO (AAU)**  
 01 Sala de espera  
 02 Sala de espera  
 03 Sala de espera  
 04 Sala de espera
- ÁREA DE ATENCIÓN AL USUARIO (AAU)**  
 01 Sala de espera  
 02 Sala de espera  
 03 Sala de espera  
 04 Sala de espera



**HOSPITAL GENERAL DE CÁDIZ**  
 PROYECTO DE EJECUCIÓN  
**PLANO A5**  
**VESTRIBULO Y MOBIILIARIO DEL PASILLO DE ADMISIONES**  
 PLANTA BAJA



POS.	Q.	DESCRIPCION	MODELO	DIMENSIONESMM
1.1	1	01 - ALMACEN		
1.2	1	02 - COCINA		
1.3	1	03 - LAVADO DE VAJILLA		
2.1	1	04 - BARRA		
2.2	1	05 - AUTOSERVICIO		
2.3	1	06 - BASURAS		
1.1	1	01 - ALMACEN	RS3489PC	1600x 715x 2050
1.2	1	02 - COCINA	ESR691E	2700x 2120x 2500
1.3	1	03 - LAVADO DE VAJILLA	AL51304	1500x 375x 1700
2.1	1	04 - BARRA	HW575	500x 500x 850
2.2	1	05 - AUTOSERVICIO	PK022	1000x 1000x 2000
2.3	1	06 - BASURAS	PK003	2500x 1100x 2700
2.4	1	07 - COCINA	TS1510F	800x 1900x 800
2.5	1	08 - LAVADO DE VAJILLA	RL1500	14100x 5500x 50
2.6	1	09 - COCINA	MS2289	5100x 4200x 370
2.7	1	10 - COCINA	LS716	7000x 7000x 900
2.8	1	11 - COCINA	PK227	1000x 3000x 500
2.9	1	12 - COCINA	R1700	6100x 5500x 50
2.10	1	13 - COCINA	RCD2830U	6000x 3900x 7000
2.11	1	14 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
2.12	1	15 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
2.13	1	16 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
2.14	1	17 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
2.15	1	18 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
2.16	1	19 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
2.17	1	20 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
2.18	1	21 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
2.19	1	22 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
2.20	1	23 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
3.1	1	03 - LAVADO DE VAJILLA	BH517208R	1700x 600x 1551
3.2	1	04 - BARRA	BH517208R	1050x 765x 600
3.3	1	05 - AUTOSERVICIO	DMAC04	3000x 2000x 1150
3.4	1	06 - BASURAS	EM7A	735x 815x 1507
3.5	1	07 - COCINA	EP11127	12000x 11000x 500
3.6	1	08 - LAVADO DE VAJILLA	BH517208R	17000x 6000x 910
3.7	1	09 - COCINA	AL51724	17200x 3710x 1720
3.8	1	10 - COCINA	AL51724	17200x 3710x 1720
4.1	1	01 - ALMACEN	RS3489PC	1600x 715x 2050
4.2	1	02 - COCINA	ESR691E	2700x 2120x 2500
4.3	1	03 - LAVADO DE VAJILLA	AL51304	1500x 375x 1700
4.4	1	04 - BARRA	HW575	500x 500x 850
4.5	1	05 - AUTOSERVICIO	PK022	1000x 1000x 2000
4.6	1	06 - BASURAS	PK003	2500x 1100x 2700
4.7	1	07 - COCINA	TS1510F	800x 1900x 800
4.8	2	08 - LAVADO DE VAJILLA	RL1500	14100x 5500x 50
4.9	1	09 - COCINA	MS2289	5100x 4200x 370
4.10	1	10 - COCINA	LS716	7000x 7000x 900
4.11	1	11 - COCINA	PK227	1000x 3000x 500
4.12	1	12 - COCINA	R1700	6100x 5500x 50
4.13	1	13 - COCINA	RCD2830U	6000x 3900x 7000
4.14	1	14 - COCINA	AL712	17900x 7000x 900
5.1	1	05 - AUTOSERVICIO	ZL100BBRBC	862x 750x 1900
5.2	1	06 - BASURAS	ZL6W122	1260x 835x 1800
5.3	1	07 - COCINA	SS2EBP4	4000x 3000x 600
5.4	1	08 - LAVADO DE VAJILLA	SS2EBP4	4000x 3000x 600
5.5	1	09 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.6	1	10 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.7	1	11 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.8	1	12 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.9	1	13 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.10	1	14 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.11	1	15 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.12	1	16 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.13	1	17 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.14	1	18 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.15	1	19 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.16	1	20 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.17	1	21 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.18	1	22 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.19	1	23 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.20	1	24 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.21	1	25 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.22	1	26 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.23	1	27 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.24	1	28 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.25	1	29 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.26	1	30 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.27	1	31 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.28	1	32 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.29	1	33 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.30	1	34 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.31	1	35 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.32	1	36 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.33	1	37 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.34	1	38 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.35	1	39 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.36	1	40 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.37	1	41 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.38	1	42 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.39	1	43 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.40	1	44 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.41	1	45 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.42	1	46 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.43	1	47 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.44	1	48 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.45	1	49 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.46	1	50 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.47	1	51 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.48	1	52 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.49	1	53 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.50	1	54 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.51	1	55 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.52	1	56 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.53	1	57 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.54	1	58 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.55	1	59 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.56	1	60 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.57	1	61 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.58	1	62 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.59	1	63 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.60	1	64 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.61	1	65 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.62	1	66 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.63	1	67 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.64	1	68 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.65	1	69 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.66	1	70 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.67	1	71 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.68	1	72 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.69	1	73 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.70	1	74 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.71	1	75 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.72	1	76 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.73	1	77 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.74	1	78 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.75	1	79 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.76	1	80 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.77	1	81 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.78	1	82 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.79	1	83 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.80	1	84 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.81	1	85 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.82	1	86 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.83	1	87 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.84	1	88 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.85	1	89 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.86	1	90 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.87	1	91 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.88	1	92 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.89	1	93 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.90	1	94 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.91	1	95 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.92	1	96 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.93	1	97 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.94	1	98 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.95	1	99 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.96	1	100 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.97	1	101 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.98	1	102 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.99	1	103 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150
5.100	1	104 - COCINA	ZL6S12	1260x 750x 1150

**P R O F E S S I O N A L**

**Electrolux**

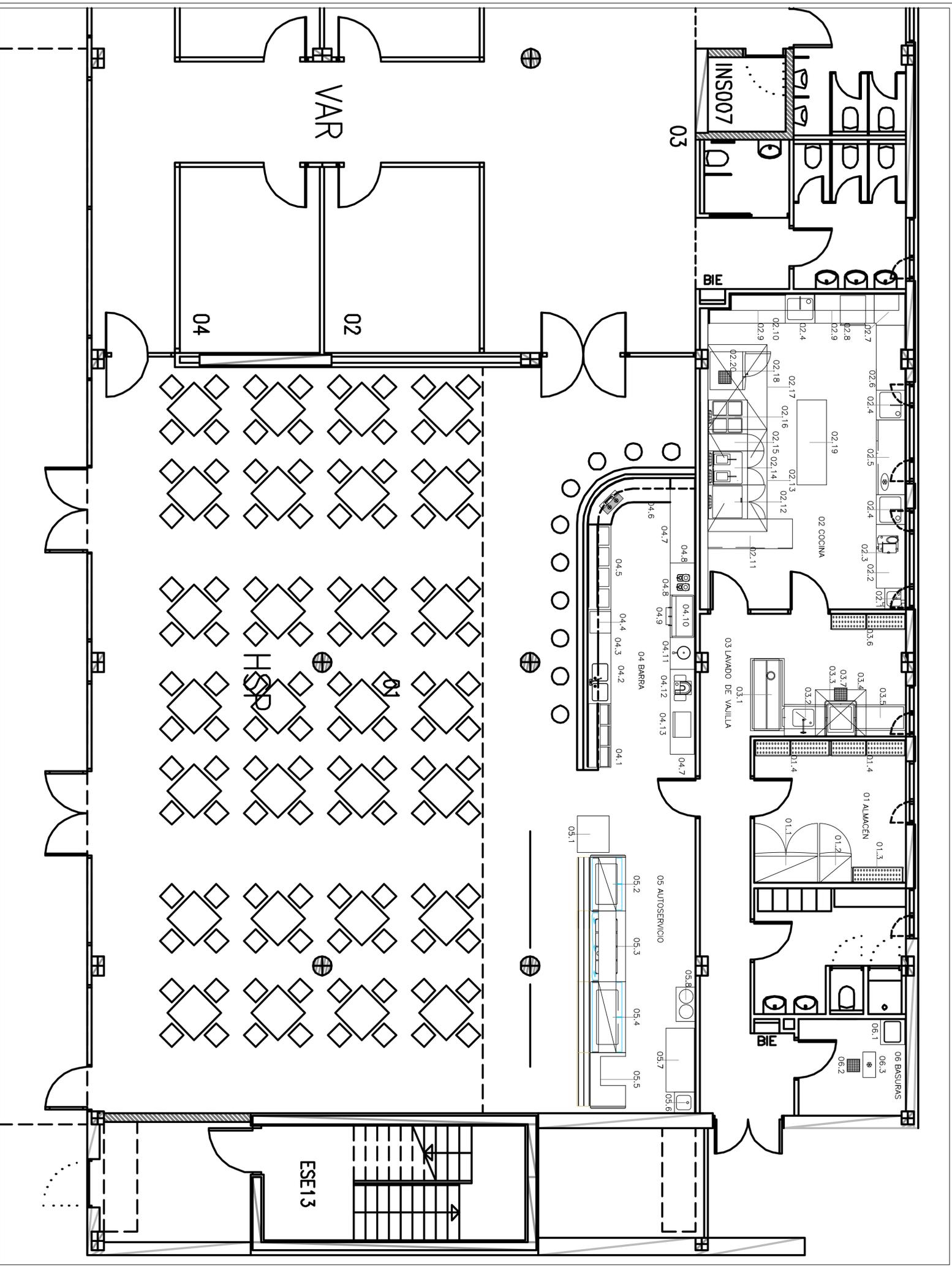
C/ Compost. 1. - Edificio 5 Plaza Boga - Parque Empresarial Las Mercedes - 28022 (Madrid) - T:917272400 Fax: 9172721244

DIBUJADO: **NUOVO HOSPITAL DEL MAR MENOR** PROYECTO N° 2953030

C. SANCHEZ PLANTA PRIMERA. CAF. DE PERSONAL ESCALA 1/50

FECHA: 15-12-09

DEPARTAMENTO - PREVENIAS



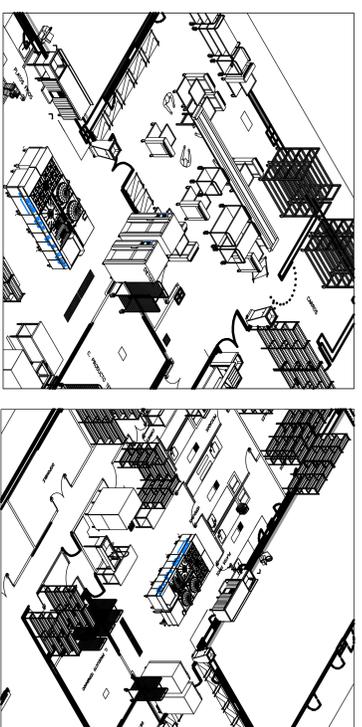
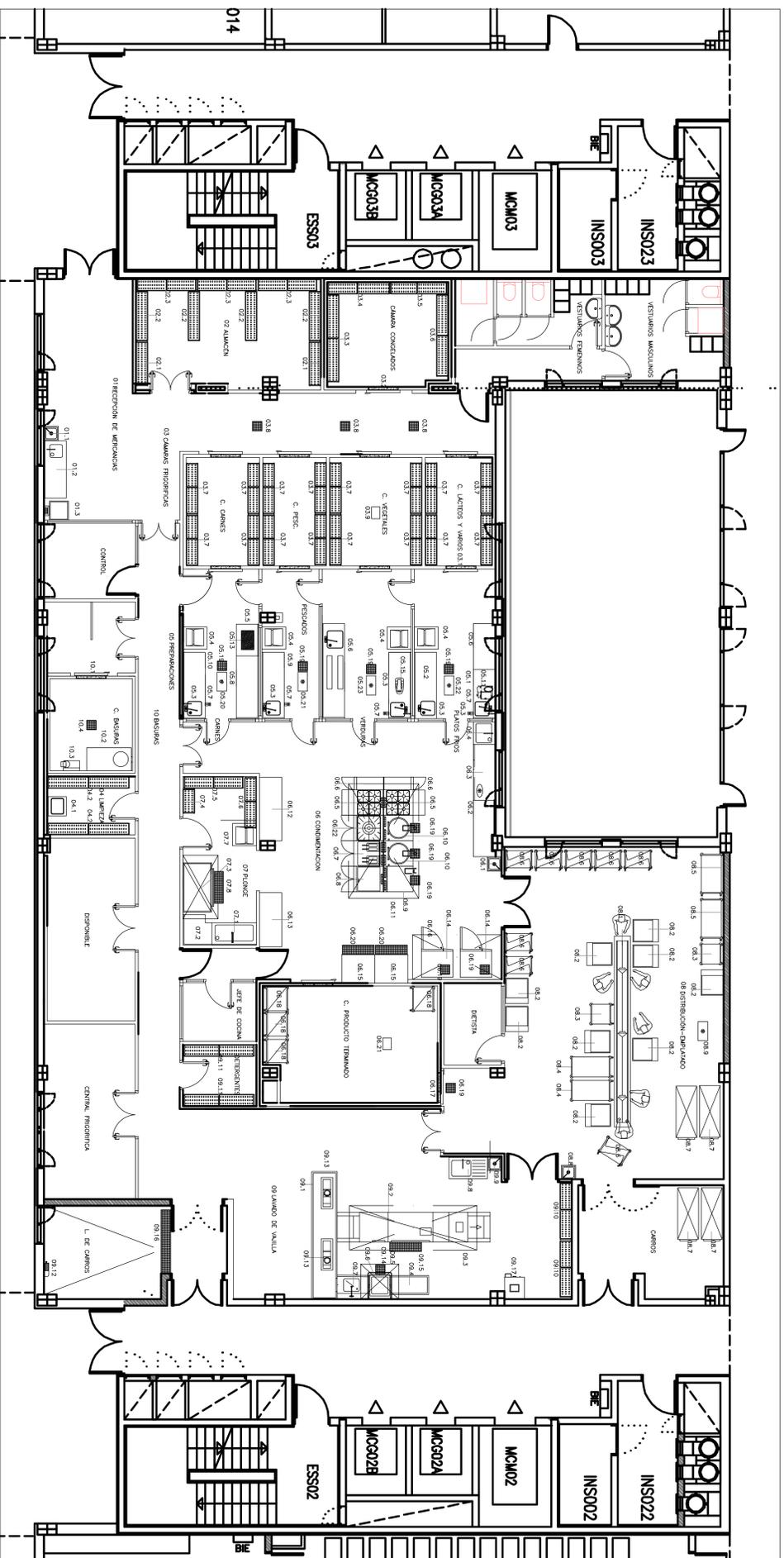
POS. 0.	DESCRIPCION	MODELO	DIMENSIONESMM
<b>01 - ALMACEN</b>			
1.1	PROFEC. 2 PUERTAS 1200T DOPT -2414P	BS1280P2	1500x 715x 2050
1.2	CONGELAD. FRIGIFER. 450L. DOPTAL. -24-15C	BSR1216	1218x 373x 1700
1.3	ESTANTERIA UNICAL ALUM-FRIGIFER.37X31794MM	AL51784	1784x 373x 1700
1.4	ESTANTERIA UNICAL ALUM-FRIGIFER.37X31794MM	AL51784	1784x 373x 1700
<b>02 - COCINA</b>			
2.1	LAVAMANOS MONOBLOQUE DE SIELO	HM5T5	500x 500x 850
A 1	OSIFICADOR DE JABON PARA LAVAMANOS	PAC02	100x 100x 270
A 1	SIFON SIMPLE EN PLASTICO 1.5"	PAC12	250x 100x 270
2.2	SIFON SIMPLE EN PLASTICO 1.5"	PL1510R	1500x 700x 900
A 1	ENTRENADO PARA ELEMENTOS DE 1500 MM	RL1500	1410x 550x 50
2.3	CORTADOR PARA ELEMENTOS DE 1500 MM	MCS258	510x 420x 370
A 1	FRIGIFERADO 1 SERVO 700 MM	LC3716	700x 700x 900
A 3	SIFON SIMPLE EN PLASTICO 2"	PAC27	100x 300x 50
A 3	ENTRENADO PARA ELEMENTOS DE 700 MM	R700	610x 550x 50
A 3	GRUPO DE PANELES COLO 3/4"	SHE313	600x 390x 700
A 3	GRUPO DE PANELES COLO 3/4"	RECH3ASU	1729x 200x 850
2.3	MESA DE TRABAJO MARCA ESTERIL	ALZ14T	1600x 700x 800
A 1	MESA DE TRABAJO MARCA ESTERIL	ALZ14T	1600x 700x 800
A 1	ALZAPIA LATERAL	CAZ10L	
A 1	ALZAPIA LATERAL	CAZ10L	
2.7	MESA DE TRABAJO EN ESQUINA 750X750 MM	TOA	750x 750x 900
2.8	MESA DE TRABAJO CON ALZAPIA 1400 MM	TO4140R	1400x 700x 900
A 1	CAJON PARA RECIPIENTES 600X600, 600 MM	C600	600x 650x 50
A 1	ENTRENADO PARA ELEMENTOS DE 1400 MM	RL1400	1310x 550x 50
A 2	ESTANTE DE PARED CON SOPORTES 2000MM	WS2204	2000x 400x 30
2.9	ESTANTE DE PARED CON SOPORTES 2000MM	WS2204	2000x 400x 30
2.10	ALZAPIA LATERAL MARCA ESTERIL	ALZ14T	1600x 700x 800
A 1	ALZAPIA LATERAL	ALZ14T	
A 1	ALZAPIA LATERAL	ALZ14T	
2.11	MESA CALIENTE 2000 MM	TC2000	2000x 700x 900
A 1	MESA CALIENTE 2000 MM	TC2000	2000x 700x 900
2.12	FRIGIF. ELECT.PANELES HORIZONTAL USA 800 MM	ZFTE2MSF	800x 930x 250
A 1	FRIGIF. ELECT.PANELES HORIZONTAL USA 800 MM	ZFTE2MSF	800x 930x 250
2.13	BASE ARMADO C/2 PUERTAS 800 MM	ZB6C32	800x 900x 460
2.14	CAMPANA MURAL INOX 304+FLUJZ460X400MM	EP1424F1	2400x 1400x 500
2.15	CAMPANA MURAL INOX 304+FLUJZ460X400MM	ZFRT5250	800x 930x 850
2.16	MESA DE TRABAJO 400 MM	ZM113	400x 930x 250
2.17	MESA DE TRABAJO 400 MM	ZM113	400x 930x 250
2.18	CAMPANA MURAL INOX 304+FLUJZ200X400MM	EP1420T	800x 930x 850
2.19	CAMPANA MURAL INOX 304+FLUJZ200X400MM	EP1420T	800x 930x 850
2.20	HORNOS COMBI EL.TD GN/11LENGTH/VERSION A	AOS101FA1	2000x 1400x 500
A 1	HORNOS COMBI EL.TD GN/11LENGTH/VERSION A	AOS101FA1	2000x 1400x 500
A 1	BASE ABIERTA+SOP.BANDOS(400MM)/1 HORNOS LW	AOS5AC09	829x 530x 12
A 1	BASE ABIERTA+SOP.BANDOS(400MM)/1 HORNOS LW	AOS5AC09	829x 530x 12
A 1	PLUTO DE GRASA P/ HORNOS 10X1/1 Y 2/2ON	OC625	620x 490x 100
2.19	MESA DE TRABAJO 2000 MM	TC2000R	2000x 700x 900
A 1	MESA DE TRABAJO 2000 MM	TC2000R	2000x 700x 900
A 1	KIT A REDUC. C/ CON. FRENDO 100X 100 MM	4K	250x 250x 125
A 1	KIT A REDUC. C/ CON. FRENDO 100X 100 MM	4K	250x 250x 125
2.20	REJILLA DE PAVIMENTO 300X300 mm.	SS303100	300x 300x 295
A 1	REJILLA DE PAVIMENTO 300X300 mm.	SS303100	300x 300x 295
<b>03 - LAVADO DE VAJILLA</b>			
3.1	MESA CLASIFICACION, DCHA.1700MM X 800MM	BHS11708R	1700x 800x 1551
3.2	ENDEPERA FREJAVADO+SENDOCHA.1000-CAPOTA	BHM610R	1050x 785x 600
A 1	GRUPO DUCHA, UN AGUERO	DM404	100x 200x 1150
3.3	LAVAVAJILLAS DE CARPITA 1200 874/S-SH/F	DT14	730x 815x 1907
3.4	LAVAVAJILLAS DE CARPITA 1200 874/S-SH/F	DT14	730x 815x 1907
3.5	MESA DESGORGADORCA1200MM-CAPOTA	BHML12	1200x 600x 910
3.6	ENTRENADO PARA MESA LAVAVAJILLAS 1200MM	BHMUS12	1075x 510x 85
3.7	REJILLA DE PAVIMENTO 300X300 mm.	SS303100	300x 300x 295
<b>04 - BARRA</b>			
4.1	BOTELLERO PRESEPCO	BF150	1500x 550x 850
4.2	BOTELLERO PRESEPCO	BF150	1500x 550x 850
4.3	SONABANDO BALCONISTADOR	SS53020	2210x 550x 850
4.4	LAVAMANOS+CRISTOS CUADRADOS(400X400)30C/H	LE400	510x 512x 245
4.5	BOTELLERO FRIGORIFICO	BF200	2000x 550x 850
4.6	SONABANDO BALCONISTADOR C/ FORMA	SS53021	2000x 550x 850
4.7	SONABANDO BALCONISTADOR C/ FORMA	SS53021	2000x 550x 850
4.8	MOLINO DOSIFICADOR DE CAFE	MRPA	200x 350x 580
4.9	MOLINO DOSIFICADOR DE CAFE	MRPA	200x 350x 580
4.10	CARTELA AUTOMATICA 3 SERVIS	SO60250	2500x 600x 1050
4.11	CARTELA AUTOMATICA 3 SERVIS	SO60250	2500x 600x 1050
4.12	EXFUNDIDOR DE AGUAS	EX1743	1100x 950x 520
4.13	EXFUNDIDOR DE AGUAS	ZUM100	610x 400x 651
4.13	HORNOS MICROONDAS	HM902	508x 420x 305
<b>05 - AUTOSERVICIO</b>			
5.1	DIFUSERS BANCOS/COBERT.PANEL (GESTIO)86X2MM	ZL1008BRIC	862x 750x 1900
5.2	EL.REFRIG.C/INTER.ABERTEA-COMBI(CRIST)5MM	ZL60W72	1260x 835x 1800
A 1	EL.REFRIG.C/INTER.ABERTEA-COMBI(CRIST)5MM	ZL60W72	1260x 835x 1800
A 2	EL.REFRIG.C/INTER.ABERTEA-COMBI(CRIST)5MM	SS53012	835x 55x 1800
A 1	DESIZUBANDENDAS HAYA 400MM	SS53W12	1260x 420x 30
A 1	DESIZUBANDENDAS HAYA 400MM	SS53W12	1260x 420x 30
A 1	ZOCALO FROGAL AGERO INOX 30N	ZK6S12	1260x 25x 150
A 1	ZOCALO INOX/P.ELEMENTOFRIG.30N (OPERAD)	ZK6S12	1260x 25x 150
5.3	BAÑO MARA EL.ARMADO CALIENTE (40N)	ZL61BH	1668x 835x 900
A 2	PANELES FRONTALES CURVOS HAYA 400MM	SS53W14X	400x 300x 600
A 1	DESIZUBANDENDAS HAYA (40N)	SS53W16X	1668x 420x 30
A 1	DESIZUBANDENDAS HAYA (40N)	SS53W16X	1668x 420x 30
A 1	3 SOPORTES F/REFRIG/1/2-1/30N-CRISTO MARA	ZK5	530x 102x 5
A 1	3 SOPORTES F/REFRIG/1/2-1/30N-CRISTO MARA	ZK5	530x 102x 5
A 1	EXPOSIVOS/INTER. CRIST. PROTECCION	ZL61BH	1668x 20x 900
A 1	EXPOSIVOS/INTER. CRIST. PROTECCION	ZL61BH	1668x 20x 900
5.4	EL.REFRIG.C/INTER.ABERTEA-COMBI(CRIST)5MM	ZL60W16	1668x 835x 1800
A 1	EL.REFRIG.C/INTER.ABERTEA-COMBI(CRIST)5MM	ZL60W16	1668x 835x 1800
A 2	PANELES FRONTALES CURVOS HAYA 400MM	SS53W14X	400x 300x 600
A 1	DESIZUBANDENDAS HAYA (40N)	SS53W16X	1668x 420x 30
A 1	DESIZUBANDENDAS HAYA (40N)	SS53W16X	1668x 420x 30
5.5	ZOCALO FROGAL AGERO INOX 40N	ZL61BH	1668x 25x 150
A 1	ZOCALO INOX/P.ELEMENTOFRIG.40N (OPERAD)	ZL61BH	1668x 25x 150
A 1	ELEMENTO CAJA 1.7JAO DOQUERO 30N	ZL61BH	1260x 835x 900
A 1	ELEMENTO CAJA 1.7JAO DOQUERO 30N	ZL61BH	1260x 835x 900
A 1	2 PANELES FRONTALES CURVOS HAYA 400MM	SS53W14X	835x 55x 1800
A 1	2 PANELES FRONTALES CURVOS HAYA 400MM	SS53W14X	835x 55x 1800
A 1	ZOCALO FROGAL AGERO INOX 30N	ZK6S12	1260x 25x 150
A 1	ZOCALO FROGAL AGERO INOX 30N	ZK6S12	1260x 25x 150
5.6	LAVAMANOS MONOBLOQUE DE SIELO	LP95	500x 500x 850
A 1	LAVAMANOS MONOBLOQUE DE SIELO	LP95	500x 500x 850
A 1	OSIFICADOR DE JABON PARA LAVAMANOS	LUC	250x 110x 270
A 1	OSIFICADOR DE JABON PARA LAVAMANOS	LUC	250x 110x 270
A 1	PETO ADICIONAL PARA PAPEL Y JABON	LPA	500x 30x 650
A 1	PETO ADICIONAL PARA PAPEL Y JABON	LPA	500x 30x 650
5.7	MESA DE TRABAJO CON ALZAPIA 1350 MM	SP115	1300x 190x 90
A 1	MESA DE TRABAJO CON ALZAPIA 1350 MM	SP115	1300x 190x 90
A 1	ENTRENADO PARA ELEMENTOS DE 1350 MM	RL1350	1410x 550x 50
5.8	ESTANDAR DE PANELES DCA. C/ 2 CILINDROS	LO3150N1	460x 810x 800
A 1	ESTANDAR DE PANELES DCA. C/ 2 CILINDROS	LO3150N1	460x 810x 800
<b>06 - BASURAS</b>			
6.1	VERTEDERO PARA DESFERENCIO	B066B	600x 600x 500
A 1	GRUPO DE PARED-CANO GIRATORIO	RS34F/S	600x 410x 170
A 1	SIFON SIMPLE	SP27/S	100x 300x 50
6.2	REJILLA DE PAVIMENTO 300X300 mm.	SS303100	300x 300x 295
6.3	REJILLA DE PAVIMENTO 300X300 mm.	SS303100	300x 300x 295

**Electrolux**  
P R O F E S S I O N A L

C/ Cometa, 1 - Edificio 3 Fono Bto - Parque Empresarial Las Mercedes - 28022 (Madrid) - T:917475400 Fax: 917471244

DIBUJADO: NUEVO HOSPITAL DEL MAR MENOR PROYECTO N° 2953020  
C. SANCHEZ  
FECHA: PLANTA BAJA. CAFETERIA DE PUBLICO ESCALA 1/50  
15-12-09

DEPARTAMENTO - PREVENIAS



POS 6	DESCRIPCION	MODELO	CODIGO	DIMENSIONES	POS 9	DESCRIPCION	MODELO	CODIGO	DIMENSIONES
1.1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>01 - RECEPCION DE MERCANCIAS</b>									
1.1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
<b>02 - CAMARAS FRIGORIFICAS</b>									
<b>03 - ALMACEN</b>									
<b>04 - LIMPIEZA</b>									
<b>05 - ALIMENTACION</b>									
<b>06 - COMUNICACION</b>									
<b>07 - PLANTAS</b>									
<b>08 - DISTRIBUCION-EMPALMADO</b>									
<b>09 - LAVADO DE VALLA</b>									
<b>10 - BASILINAS</b>									

**Electrolux**  
P R O F E S I O N A L

C. SANJER  
NUEVO HOSPITAL DEL MAR MENOR  
PLANTA BAJA COCINA

2823014  
1/30

## ANEXO 3

### INVENTARIO ELEMENTOS COMUNES

orden	UBICACIÓN	Nº DE INVENTARIO	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	MARCA	MODELO
3			Base abierta armario 400 mm	Electrolux	ZOBC1
4			Base abierta armario 800 mm	Electrolux	ZOBC2
5			Base abierta armario 800 mm	Electrolux	
8			Cajón 600x650x150 MM	Electrolux	C600N
15	MÓVIL	1800004202	Carro elevador band/cestos - abierto	Electrolux	MDLOTB10
16	MÓVIL	1800004204	Carro elevador band/cestos - abierto	CARRO	MDLOTB10
17	MÓVIL	1800004217	Carro elevador band/cestos - abierto	Electrolux	MDLOTB10
18	MÓVIL	1800004220	Carro elevador band/cestos - abierto	Electrolux	MDLOTB10
19	MÓVIL	1800004221	Carro elevador band/cestos - abierto	Electrolux	MDLOTB10
20	MÓVIL	1800004227	Carro elevador band/cestos - abierto	Electrolux	MDLOTB10
21	MÓVIL	1800004229	Carro elevador band/cestos - abierto	Electrolux	MDLOTB10
22	MÓVIL	1800004230	Carro elevador band/cestos - abierto	Electrolux	MDLOTB10
23			Carro elevador band/cestos - abierto	Electrolux	MDLOTB10
25			Columna de agua con brazo orientable	Electrolux	
26			Entrepañó para elementos de 1700 mm	Electrolux	RI1700
27			Entrepañó para elementos de 2000 mm	Electrolux	RI2000
28			Mesa de trabajo mural especial	Electrolux	ET14
29			Cajeado Columna	Electrolux	CAJCOL
30			Entrepañó para mesa lavavajillas 1200 mm	Electrolux	BHHUS12
32			Tabla de troceo	Electrolux	24P
41			Mesa de trabajo mural especial	Electrolux	ET18
62			Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606
75			Fregadero 1 seno 700mmmanish	Electrolux	LG716E
76			Fregadero 1 seno 700mmmanish	Electrolux	LG716E
77			Fregadero 1 seno 700mmmanish	Electrolux	LG716E
78			Fregadero 1 seno 700mmmanish	Electrolux	LG716E

79			Fregadero 1 seno 700mm	Electrolux	LG716E
89			Lavamanos monob. Pedal (fría/caliente)	Electrolux	FSWBHCW
91			Rejilla de pavimento 1000x300 mm	Electrolux	S10030100
94			Mesa de trabajo con alzatina 1100mm	Electrolux	TG1110E
95			Carro elevador band/cestos - abierto	Electrolux	
96			Mesa de trabajo con alzatina 1300mm	Electrolux	TG1310E
97			Mesa de trabajo con alzatina 1400mm	Electrolux	TG1410E
100			Mesa de trabajo con alzatina 2000mm	Electrolux	TG2010E
101			Mesa de trabajo, 1700 mm	Electrolux	TG1700E
102			Mesa de trabajo, 2000 mm	Electrolux	TG2000E
106			Prensa centrífuga-Dcha-Pared-30Kg/min	Electrolux	
107			Puerta lateral Dcha p/base armar. Abierta	Electrolux	9AC102
108			Puerta lateral Dcha p/base armar. Abierta	Electrolux	
109			Puerta lateral Izda p/base armar. Abierta	Electrolux	9AC103
110			Rejilla de pavimento	Electrolux	S20030100
123			Alzatina lateral	Electrolux	ALZLAT
124			Mesa de trabajo mural especial	Electrolux	ET10
126			Puerta lateral Izda p/base armar. Abierta	Electrolux	
128			Soporte externo para columna de agua	Electrolux	
129			2 Filtros grasa p/hornos 20x1/1 y 2/1 GN	Electrolux	OAC56
134	MÓVIL	1800004131	Carro servicio 2 planos c/manilla 1200	Electrolux	STR122WH
136	MÓVIL	1800004231	Carro servicio 2 planos c/manilla 600	Electrolux	STR602WH
137	MÓVIL	1800004453	Carro servicio 2 planos c/manilla 600	Electrolux	STR602WH
141	MÓVIL	1800004215	Carros con guías para 17 gn 2/1	Electrolux	
142	MÓVIL	1800009758	Carros con guías para 17 gn 2/1	Electrolux	
143			Carros con guías para 17 gn 2/1	Electrolux	
152			Ducha vista	Electrolux	OAC71
154			Entrepaño para elementos de 1200 mm	Electrolux	RI1200
155			Entrepaño para elementos de 1800 mm	Electrolux	RI1800
156			Entrepaño para elementos de 700 mm	Electrolux	RI700
159			Estantería lineal alum-poliet 373x1784mm	Electrolux	ALS1784
163			Fregadero 1 seno 700 mm	Electrolux	LG716E

174			Kit 4 ruedas (2 con freno) Diám 100 mm	Electrolux	4R
180			Mesa de trabajo con alzatina 1000mm	Electrolux	TG1010E
181			Mesa de trabajo con alzatina 1200 mm	Electrolux	TG1210E
183			Mesa ref 440L, Digit, 1 puerta, 3 puertas	Electrolux	RCDR3M30U
184			Pareja de rejillas Inox GN 1/1	Electrolux	AOSAC09
189			Sifón Simple en plástico 1,5"	Electrolux	PAC17
190			Sifón simple en plástico 2"	Electrolux	PAC27
205			Trabajos extras en la obra	Urdemasa	
206			Trabajos de albañilería	Urdemasa	1ª Certificación
207			Trabajos de albañilería	Urdemasa	2ª Certificación
209			Trabajos de albañilería	Urdemasa	3ª Certificación
210			Trabajos de albañilería	Urdemasa	4ª Certificación
211			2 ruedas centrales pivotantes	Santos	D.25
228			Mueble Most 600x2000	Hogar Hotel Díaz	2st
229			Plancha ranurada	Hogar Hotel Díaz	rg2
234			Recipiente desperd	Hogar Hotel Díaz	BC331KDTC
235			Carro servi. Inox 2/1	Hogar Hotel Díaz	774620
236			Funda protc carro portaplatos	Hogar Hotel Díaz	
237			Cubeta Gn inox 1/4 150mm	Hogar Hotel Díaz	Ms141
238			Cubeta Gn inox 1/4 65mm	Hogar Hotel Díaz	mm1165
239			Instalación de software dietools	Dominion	
240			Kit estantería	Hogar Hotel Díaz	277
243			Cubeta gn inox 1/3 100mm	Hogar Hotel Díaz	MS131
244			Colador inox 10 cm	Hogar Hotel Díaz	116710
245			Cubeta Gn inox 1/4 150mm	Hogar Hotel Díaz	Ms141
247			Vaso licor 11 cl	Hogar Hotel Díaz	Saboya 8
248			Vaso zumo 24 cl	Hogar Hotel Díaz	Princesa Arc
249			Cuchara inox café	Hogar Hotel Díaz	Hotel eco
250			Taza te 18 cl	Hogar Hotel Díaz	Frig blc
251			Plato llano 18 cm	Hogar Hotel Díaz	Antalya
252			Plato desy 16 cm	Hogar Hotel Díaz	Frig blc
253			Cubeta gn inox 1/1 65mm	Hogar Hotel Díaz	mm1165
254			Cubeta gn inox 1/1 100 mm	Hogar Hotel Díaz	ms111
255			Colador inox 10 cm	Hogar Hotel Díaz	116710
256			Cesta lavado cubiertos	Hogar Hotel Díaz	Fr258
257			Cuchara inox supra	Hogar Hotel Díaz	713100
258			Estatula inox recta 7.13	Hogar Hotel Díaz	60425
259			Tabla poli 500x300x20	Hogar Hotel Díaz	azul
260			tabla poli 500x300x20	Hogar Hotel Díaz	marrón
262			Sartén prof 28 cm	Hogar Hotel Díaz	804

264		Espatula inox lisa 7,5cm	Hogar Hotel Díaz	60420
265		Kit estantería	Hogar Hotel Díaz	283
266		Perfil divisorio gn 1/1	Hogar Hotel Díaz	MP11
267		Perfil divisorio gn 1/1	Hogar Hotel Díaz	MP11
268		Mueble most 600x2000	Hogar Hotel Díaz	2St
269		Estante mostrador 600x1500	Hogar Hotel Díaz	
270		Kit estantería	Hogar Hotel Díaz	293
271		Vitrina prep. Pizza	Hogar Hotel Díaz	E-1/4 135T
272		Cubeta gn inox 1/3 40mm	Hogar Hotel Díaz	MS1340
274		Cesta lavado abierta	Hogar Hotel Díaz	OETR314
275		Bandeja polifibra 37x26,5	Bandex	Jaspeado
276		Bandeja polifibra 53x37	Bandex	Jaspeado
278		Pincel silicona	Hogar Hotel Díaz	751800
281		Tijera inox 8" Prof cocina	Hogar Hotel Díaz	425
282		Guante carni c/azul	Hogar Hotel Díaz	53-LRT
283		Guante carni c/rojo	Hogar Hotel Díaz	52-LRT
284		Bandeja baguette 33x10cm	Hogar Hotel Díaz	2144B
285		Tabla poli 600x400x20	Hogar Hotel Díaz	Azul
286		Tabla poli 600x400x20	Hogar Hotel Díaz	Blanca
287		Tabla poli 600x400x20	Hogar Hotel Díaz	Roja
288		Tabla poli 600x400x20	Hogar Hotel Díaz	Amarilla
289		Tabla poli 600x400x20	Hogar Hotel Díaz	Verde
290		Cacerola inox baja 50 cm	Hogar Hotel Díaz	207050
291		Cacerola inox baja 45cm	Hogar Hotel Díaz	207045
292		Olla inox recta 40 cm	Hogar Hotel Díaz	208040
293		Olla inox recta 28cm	Hogar Hotel Díaz	208028
294		Olla inox recta 30cm	Hogar Hotel Díaz	208030
295		Cazo inox bajo 24 cm	Hogar Hotel Díaz	201024
296		Cazo inox bajo 16 cm	Hogar Hotel Díaz	201016
297		Cazo inox bajo 20 cm	Hogar Hotel Díaz	201020
298		Cacillo inox mb 12 cm	Hogar Hotel Díaz	301212
299		Escurridera inox 50 cm	Hogar Hotel Díaz	308050
300		Sautex inox 35cm	Hogar Hotel Díaz	204035
301		Colador inox 24 cm chino	Hogar Hotel Díaz	303024
302		Colador malla 24 cm chino	Hogar Hotel Díaz	347
303		Cuchara inox mesa	Hogar Hotel Díaz	hotel
304		Tenedor inox mesa	Hogar Hotel Díaz	hotel
305		Cuchillo inox mesa	Hogar Hotel Díaz	hotel
306		Cuchara inox café	Hogar Hotel Díaz	Hotel eco
307		Plato llano 24 cm	Hogar Hotel Díaz	antalya blc
308		Plato llano 18 cm	Hogar Hotel Díaz	antalya
309		Bol prc 18 cm	Hogar Hotel Díaz	frig

310			Taza café 10cl	Hogar Hotel Díaz	Frig blc
311			Taza te 18 cl	Hogar Hotel Díaz	Frig blc
312			Plato desy 16 cm	Hogar Hotel Díaz	Frig blc
313			Vaso caña 18 cl	Hogar Hotel Díaz	Duralex 1004078
314			Vaso zumo 24 cl	Hogar Hotel Díaz	Princesa Arc
315			Vaso licor 11 cl	Hogar Hotel Díaz	Saboya 8
316			Cuchillo mondador	Hogar Hotel Díaz	1502
317			Espatula cocina 10 cm	Hogar Hotel Díaz	C625K
318			Cuchillo fileteador	Hogar Hotel Díaz	2425
319			Cuchillo carnicero	Hogar Hotel Díaz	291900
320			Chaira	Hogar Hotel Díaz	140542
321			Cacillo inox	Hogar Hotel Díaz	K093L 88749
322			Batidor inox 25cm	Hogar Hotel Díaz	Varilla azul
323			Cuchillo pan 21 cm	Hogar Hotel Díaz	190521
324			Pinza inox hielo extra	Hogar Hotel Díaz	2020
325			Espumadera inox 8 cm	Hogar Hotel Díaz	8808
326			Tabla poli 600x400x20	Hogar Hotel Díaz	Blanca
327			Termo elect 15 L	Hogar Hotel Díaz	TR-15
328			Cuchara inox mesa	Hogar Hotel Díaz	hotel
329			Tenedor inox mesa	Hogar Hotel Díaz	hotel
330			Cuchillo inox mesa	Hogar Hotel Díaz	Hotel
331			Cuchara inox café	Hogar Hotel Díaz	hotel eco
332			Vaso caña 18 cl	Hogar Hotel Díaz	Duralex 1004078
333			Vaso zumo 24 cl	Hogar Hotel Díaz	Princesa Arc
334			Vaso licor 11 cl	Hogar Hotel Díaz	Saboya 8
335			Cuchillo fileteador	Hogar Hotel Díaz	2425
336			Cuchillo carnicero	Hogar Hotel Díaz	291900
337			Espumadera inox 8 cm	Hogar Hotel Díaz	K3834C
338			Chaira	Hogar Hotel Díaz	140542
339			Cacillo inox	Hogar Hotel Díaz	K093L 88749
340			Batidor inox 25cm	Hogar Hotel Díaz	Varilla azul
341			Plato coupe 24 cm	Hogar Hotel Díaz	nano nnpr24
342			Plato coupe 18 cm	Hogar Hotel Díaz	nano nnpr18
343			Plato hondo s/borde	Hogar Hotel Díaz	skrdp22
344			Taza café 18cl	Hogar Hotel Díaz	banquete bacu18
345			Taza apil 9 cl	Hogar Hotel Díaz	banquete bacu09
346			Plato café 15 cm	Hogar Hotel Díaz	banque basa15
347			Cuchillo pan 21 cm	Hogar Hotel Díaz	190521
348			Pinza inox hielo extra	Hogar Hotel Díaz	2020
349			Tabla poli 600x400x20	Hogar Hotel Díaz	Blanca
350			Cuchillo inox 10 cm pelad	Hogar Hotel Díaz	2810
351			Estatula inox recta 7.13	Hogar Hotel Díaz	60425

352			Cuchillo carnicero m/am	Hogar Hotel Díaz	291800
353			Cuchillo cocina m/am	Hogar Hotel Díaz	292100
354			Cuchillo cocinero m/ama	Hogar Hotel Díaz	292300
355			Cuchillo carnicero M/vr	Hogar Hotel Díaz	292121
356			Cuchillo carnicero m/vr	Hogar Hotel Díaz	292221
357			Cuchillo carnicero m/rj	Hogar Hotel Díaz	292222
358			Cuchillo carnicero m/az	Hogar Hotel Díaz	292223
359			Chaira	Hogar Hotel Díaz	140542
360			Escamador pescado	Hogar Hotel Díaz	Nogent 90
361			Aplastador carne	Hogar Hotel Díaz	7906
362			Cuchillo inox mondador	Hogar Hotel Díaz	1813
363			Afilador profesional	Hogar Hotel Díaz	610000
364			Paleta goma prof 32 cm	Hogar Hotel Díaz	105836
365			Paellera prc 50 cm	Hogar Hotel Díaz	20250
366			Sarten prc hda 60 cm c/as	Hogar Hotel Díaz	20360
367			Pala corta pizza 27 cm	Hogar Hotel Díaz	Ellipse
368			Rallador inox 4 caras	Hogar Hotel Díaz	1150
369			Sartén alm antiad 28 cm	Hogar Hotel Díaz	120128
370			Espumadera inox 12 cm	Hogar Hotel Díaz	8812
371			Espumadera inox 14 cm	Hogar Hotel Díaz	8814
372			Espumadera inox 10 cm	Hogar Hotel Díaz	8810
373			Cacillo inox 10 cm	Hogar Hotel Díaz	8910
374			Cacillo inox 8 cm	Hogar Hotel Díaz	151543
375			Espatula cocina 25 cm	Hogar Hotel Díaz	12905-05
376			Espatula cocina 10 cm	Hogar Hotel Díaz	C625K
377			Batidor inox 45cm varilla	Hogar Hotel Díaz	1393
378			Triángulo poli 450x450x20	Hogar Hotel Díaz	3070
379			Pelapatatas inox	Hogar Hotel Díaz	castor 677007
380			Espumadera araña 20 cm	Hogar Hotel Díaz	151567
381			Espumadera araña 16 cm	Hogar Hotel Díaz	151565
382			Batidor inox 40 cm grueso	Hogar Hotel Díaz	82340
388			Recipiente desperd	Hogar Hotel Díaz	BC331KDTC
389			Portacubiertos	Hogar Hotel Díaz	BC331KDSH
390			Bandeja baquette 33x10cm	Hogar Hotel Díaz	2144B
391			Sautex inox 35cm	Hogar Hotel Díaz	204035
394			Vaso caña 18 cl	Hogar Hotel Díaz	Duralex 1004078
395			Vaso licor 11 cl	Hogar Hotel Díaz	Saboya 8
396			Taza te 18 cl	Hogar Hotel Díaz	Frig blc
397			Cesta cubiertos s/asa	Hogar Hotel Díaz	1970
398			Cesta lavado abierta	Hogar Hotel Díaz	OETR314
399			Tabla poli 300x200x20	Hogar Hotel Díaz	Blanca
400			Jarra inox 1L	Hogar Hotel Díaz	1714

401			Jarra inox 50 cl	Hogar Hotel Díaz	1712
402			Alcuza catalana 50 cl	Hogar Hotel Díaz	Máquina
403			Caja plas cubiertos apil	Hogar Hotel Díaz	11955
404			Biberón 78 cl transparente	Hogar Hotel Díaz	M030
405			Olla classic 10	Hogar Hotel Díaz	919010250
406			Cesta lavado base	Hogar Hotel Díaz	BR258
408			Kit estantería	Hogar Hotel Díaz	nº 277
432			Mesa de trabajo	Fagor	MM-167
433			Mueble neutro ancho	Fagor	800
434			Dir. Técnica, transporte y puesta en marcha	Fagor	
435			Mueble neutro ancho	Fagor	MMC-150
436			Mueble neutro ancho	Fagor	MMC-150
437			Estantería	Fagor	MME-60/150
438			Estantería	Fagor	MME-60/200
	MÓVIL	1800004294	Carros+estructura P/20x1 7 1GN (carro de hornos)		
	MÓVIL	1800004295	Carros+estructura P/20x1 7 1GN (carro de hornos)		
	MÓVIL	1800004216	Carro 20 guías con ruedas 680x590x1660 mm		
	MÓVIL	1800004236	Carro 20 guías con ruedas 680x590x1660 mm		

## ANEXO 3.1

### INVENTARIO COCINA

	Nº DE INVENTARIO	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	MARCA	MODELO	
1	1800004176	Abatidor/Congel. 100Kg. 20 GN1/1 LW Remoto	Electrolux	AOFPS201CR	COCINA
2	1800004177	Abatidor/Congel. 100Kg. 20 GN1/1 LW Remoto	Electrolux	AOFPS201CR	COCINA
6	1800004118	Báscula electrónica 300 Kg	Electrolux	BE6060300	COCINA
7	1800004155	Recinto frigorífico desmontable	Electrolux	S953001	COCINA
9	1800004118	Rejilla de pavimento 300x300 mm	Electrolux	S3030100	COCINA
11	1800004145	Carro abierto para 56 bandejas isotérm.	Electrolux	MDOT56IT	COCINA
12	1800004223	Carro abierto para 56 bandejas isotérm.	Electrolux	MDOT56IT	COCINA
13	1800004224	Carro abierto para 56 bandejas isotérm.	Electrolux	MDOT56IT	COCINA
14	1800004257	Carro abierto para 56 bandejas isotérm.	Electrolux	MDOT56IT	COCINA
24	1800004222	Cinta transp bandejas tipo cordones 6 M	Electrolux	MDTMC6C	COCINA
39	1800004122	Estantería lineal alum-poliet 373x1394mm	Electrolux	ALS1394	COCINA
40	1800004128	Estantería lineal alum-poliet 373x1394mm	Electrolux	ALS1394	COCINA
42	1800004123	Estantería lineal alum-poliet 373x1569mm	Electrolux	ALS1569	COCINA
43	1800004127	Estantería lineal alum-poliet 373x1569mm	Electrolux	ALS1569	COCINA
44	1800004199	Estantería lineal alum-poliet 373x1569mm	Electrolux	ALS1569	COCINA
45	1800004200	Estantería lineal alum-poliet 373x1569mm	Electrolux	ALS1569	COCINA
46	1800004132	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
47	1800004133	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA

48	1800004134	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
49	1800004135	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
50	1800004136	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
51	1800004137	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
52	1800004138	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
53	1800004139	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
54	1800004147	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
55	1800004148	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
56	1800004149	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
57	1800004150	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
58	1800004151	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
59	1800004152	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
60	1800004153	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
61	1800004154	Estantería lineal alum-poliet 373x1606mm	Electrolux	ALS1606	COCINA
63	1800004124	Estantería lineal alum-poliet 373x1872mm	Electrolux	ALS1872	COCINA
64	1800004125	Estantería lineal alum-poliet 373x1872mm	Electrolux	ALS1872	COCINA
65	1800004126	Estantería lineal alum-poliet 373x1872mm	Electrolux	ALS1872	COCINA
66	1800004129	Estantería lineal alum-poliet 373x1872mm	Electrolux	ALS1872	COCINA
67	1800004144	Estantería lineal alum-poliet 373x1960mm	Electrolux	ALS1960	COCINA
68	1800004279	Estantería lineal alum-poliet 373x2224mm	Electrolux	ALS2224	COCINA
69	1800004280	Estantería lineal alum-poliet 373x2224mm	Electrolux	ALS2224	COCINA
70	1800004140	Estantería lineal alum-poliet 373x2760mm	Electrolux	ALS2760	COCINA
71	1800004141	Estantería lineal alum-poliet 373x772 mm	Electrolux	ALS772	COCINA
72	1800004196	Extensión para columna de agua, línea 900	Electrolux		COCINA
73	1800004195	Fregadero 1 seno 700 mm	Electrolux	LG716E	COCINA

80	1800004188	Sistema extinción incendios	Electrolux	S953050	COCINA
81	1800004276	Grupo remoto Aire Abatidor + Congel. 100 Kg	Electrolux	CRC310SC	COCINA
82	1800004119	Lavamanos monob. Pedal (fría/caliente)	Electrolux	FSWBHCW	COCINA
83	1800004206	Lavamanos monob. Pedal (fría/caliente)	Electrolux	FSWBHCW	COCINA
84	1800004228	Lavamanos monob. Pedal (fría/caliente)	Electrolux	FSWBHCW	COCINA
85	1800004232	Lavamanos monob. Pedal (fría/caliente)	Electrolux	FSWBHCW	COCINA
90	1800004197	Cámara de producto terminado	Electrolux	S953003	COCINA
93	1800004270	Lavavajillas cinta 2 tanques	Electrolux		COCINA
99	1800004269	Mesa de desbarasado	Electrolux	S834111	COCINA
103	1800004268	Mesa descarga&carga, 1200mm	Electrolux	BHHLU12	COCINA
105	1800004185	Paellero a gas 3 quemadores - 800 mm	Electrolux		COCINA
111	1800004157	Cámara de basuras	Electrolux	S953002	COCINA
112	1800004156	Cámara de congelados	Electrolux	S953003	COCINA
113	1800004278	Central frigorifica	Electrolux	S953070	COCINA
114	1800004258	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrable	Electrolux	CTB24B	COCINA
115	1800004259	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrable	Electrolux	CTB24B	COCINA
116	1800004260	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrable	Electrolux	CTB24B	COCINA
117	1800004261	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrable	Electrolux	CTB24B	COCINA
118	1800004262	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrable	Electrolux	CTB24B	COCINA
119	1800004263	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrable	Electrolux	CTB24B	COCINA
120	1800004264	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrable	Electrolux	CTB24B	COCINA
121	1800004265	Carro 24 bandejas isotérmicas encastrable	Electrolux	CTB24B	COCINA
122	1800004274	Tubería basuras	Electrolux		COCINA
125	1800004213	Mesa en esquina	Electrolux	S0953012	COCINA

127	1800004302	Sistema tanque almacenaje + bomba -1100 LT	Electrolux		COCINA
130	1800004191	Campana Ctral. Inox 304+Filt 3600x2200mm	Electrolux	EC2236T	COCINA
131	1800004233	Campana Ctral. Inox 304+Filt 4000X1400mm	Electrolux	EC1440T	COCINA
132	1800004234	Campana mural Inox 304+Filt 1200x1100mm	Electrolux	EP1112T	COCINA
133	1800004190	Campana mural Inox 304+Filt 2800x1400mm	Electrolux	EP1428T	COCINA
135	1800004203	Carro servicio 2 planos c/manilla 1200	Electrolux	STR122WH	COCINA
138	1800004212	Carro servicio 3 planos c/manilla 1200	Electrolux	STR123WH	COCINA
139	1800004227	Carro servicio 3 planos c/manilla 1200	Electrolux	STR123WH	COCINA
140	1800004146	Carros con guías para 17 gn 2/1	Electrolux		COCINA
144	1800004186	Cocina gas 4 quemadores + horno 800 mm	Electrolux	ZBTOG2	COCINA
145	1800004187	Cocina gas 4 quemadores + horno 800 mm	Electrolux	ZBTOG2	COCINA
146	1800004160	Cort. Hortalizas 1 Vel 500 W 220-240/1/50	Electrolux	TRS1V501	COCINA
147	1800004162	Disco de corte con cuchillas lisas 2 mm	Electrolux	C2	COCINA
148	1800004163	Disco de corte con cuchillas lisas 3 mm	Electrolux	C3	COCINA
149	1800004164	Disco de corte con cuchillas lisas 6 mm	Electrolux	C6	COCINA
150	1800004165	Disco para juliana 3 mm	Electrolux	C3	COCINA
151	1800004166	Disco para palitos 3x3 mm	Electrolux	AS3	COCINA
153	1800004266	Encimera prelavado+seno, Izda. 1000 capota	Electrolux	BHHPIB10R	COCINA
157	1800004142	Estantería lineal alum-poliet 373x1784mm	Electrolux	ALS1784	COCINA
158	1800004218	Estantería lineal alum-poliet 373x1784mm	Electrolux	ALS1784	COCINA
160	1800004219	Estantería lineal alum-poliet 373x2580mm	Electrolux	ALS2580	COCINA
161	1800004281	Estantería lineal alum-poliet 373x2580mm	Electrolux	ALS2580	COCINA

162	1800004282	Estantería lineal alum-poliet 373x2580mm	Electrolux	ALS2580	COCINA
164	1800004272	Fregadero 1 seno+escur. Dcha 1200 mm	Electrolux	LG1216DXE	COCINA
165	1800004214	Fregadero Ollas 1 seno, 1400 mm	Electrolux		COCINA
166	1800004180	Freidora Gas 23+23Lt-2 Cubas+4 1/2 Cestos	Electrolux	ZFRSG2DVEX	COCINA
167	1800004181	Frytop Gas placa horizontal lisa 800 mm	Electrolux	ZFTG2HMS	COCINA
168	1800004182	Grifo codo con brazo ducha+caño	Electrolux	SHTEBO3M	COCINA
169	1800004121	Grifo Codo con palanca corta 3/4"	Electrolux	SHTEBO2	COCINA
170	1800004275	Grifo de palanca Codo 3/4"	Electrolux	SHTEB1	COCINA
171	1800004273	Grifo ducha, un agujero	Electrolux	DWAC04	COCINA
172	1800004178	Horno combi El, 20 GN1/1, Length, Versión A	Electrolux	AOS201ETA1	COCINA
173	1800004179	Horno combi El, 20 GN1/1, Length, Versión A	Electrolux	AOS201ETA1	COCINA
175	1800004267	Lavavajillas de capota 1200 p/h-safe	Electrolux	EHTA	COCINA
176	1800004183	Marmita Gas 100/150LT - Indirecta	Electrolux	ZPISG214P	COCINA
177	1800004184	Marmita Gas 100/150LT - Indirecta	Electrolux	ZPISG214P	COCINA
178	1800004207	Mesa de trabajo 400 mm	Electrolux	ZWTT1	COCINA
179	1800004208	Mesa de trabajo 400 mm	Electrolux	ZWTT1	COCINA
182	1800004120	Mesa de trabajo seno dcha + altat 1800 mm	Electrolux	TL1810DXE	COCINA
185	1800004192	Plenum para campana 2800 mm	Electrolux	PLE420	COCINA
186	1800004193	Plenum para campana 3600 mm	Electrolux	PLE428	COCINA
187	1800004235	Plenum para campana 4000mm	Electrolux	PLE432	COCINA
188	1800004189	Sartén Gas 80 LT - Fondo Compound	Electrolux	ZBRTG3S	COCINA
191	1800004277	Grupo remoto Aire Abatidor + Congel. 100 Kg	Electrolux	CRC611SC	COCINA
192	1800004271	Grifo extensible 10 m.	Electrolux	GKMAX10	COCINA
193	1800004170	Carro+estruc. p/20x1 7 1GN-Paso 63mm	Electrolux		COCINA

194	1800004171	Carro+estruc. p/20x1 7 1GN-Paso 63mm	Electrolux		COCINA
195	1800004172	Carro+estruc. p/20x1 7 1GN-Paso 63mm	Electrolux		COCINA
196	1800004173	Carro+estruc. p/20x1 7 1GN-Paso 63mm	Electrolux		COCINA
198	1800004194	Mesa de trabajo central c/estante inf. Y ruedas 2000x700x850 mm	Zancomer		COCINA
201	1800004225	Carro emplatat linea fría	Zancomer	CELF3GN	COCINA
208	1800004205	Lavacacerolas centrifugo de gránulos	Santos	WD100GR	COCINA
212	1800004237	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
213	1800004239	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
214	1800004241	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
215	1800004243	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
216	1800004245	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
217	1800004247	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
218	1800004249	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
219	1800004251	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
220	1800004252	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
221	1800004418	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	COCINA
226	1800004130	Plataforma movil 1510x850	Hogar Hotel Díaz	6115	COCINA
383	1800004198	Horno microondas	Hogar Hotel Díaz	MO-25B	COCINA
384	1800004161	Cortadora fiambres	Hogar Hotel Díaz	GC-300	COCINA
392	1800004209	Bloque motor TR-350	Hogar Hotel Díaz	3030135	COCINA
393	1800004210	Brazo triturador bn 375	Hogar Hotel Díaz	303015	COCINA

415	1800004303	Mesa 1800x800 plata/wengué	Lepanto		COCINA
416	1800004304	BUCK 3 cajones/ruedas plata/wengué	Lepanto		COCINA
417	1800004305	Silla borneo	Lepanto	duo 840	COCINA
418	1800004306	Armario persania 198x120x45	Lepanto	ral 9006	COCINA
419	1800004309	Mesa 1600x800 plata/wengué	Lepanto		COCINA
420	1800004296	BUCK 3 cajones/ruedas plata/wengué	Lepanto		COCINA
421	1800004297	Silla borneo	Lepanto	duo 840	COCINA
422	1800004292	Armario persania 198x120x45	Lepanto	ral 9006	COCINA
423	1800004291	Mesa 1200x800 plata/wengué	Lepanto		COCINA
424	1800004300	Mesa 1200x800 plata/wengué	Lepanto		COCINA
425	1800004308	Silla borneo	Lepanto	duo 840	COCINA
426	1800004301	Armario persania 198x120x45	Lepanto	ral 9006	COCINA
427	1800004310	BUCK 3 cajones/ruedas plata/wengué	Lepanto		COCINA
429	1800004298	Caja fuerte s/ranura	Lagorredondo	S-7013	COCINA
430	1800004307	Caja fuerte s/ranura	Lagorredondo	S-7013	COCINA
431	1800004299	Caja sobreponer c/ranura	Lagorredondo	774	COCINA
	1800004168	Mesa de trabajo con seno derecha 2950x710 mm			COCINA
	1800004179	Mesa de trabajo con seno central 3850x710 mm			COCINA
	1800004311	Estantería plata 4 baldas 460x400x2100 mm			COCINA
	1800004158	Mesa de trabajo 3670x700 mm			COCINA
	1800004159	Mesa con seno izquierdo 2720x630 mm			COCINA
	1800004167	Mesa con seno izquierdo 2140x630 mm			COCINA
	1800004174	Mesa de trabajo con seno izquierdo 3000x7100 mm			COCINA

1800004175	Mesa de trabajo con seno derecho 2900x710 mm			COCINA
1800004143	Mesa de trabajo con seno izquierdo 3730x950 mm			COCINA
1800004238	Base Vitalis		10100714	COCINA
1800004240	Base Vitalis		10106899	COCINA
1800004242	Base Vitalis		10100712	COCINA
1800004244	Base Vitalis		10030168	COCINA
1800004246	Base Vitalis		10100684	COCINA
1800004248	Base Vitalis		10100715	COCINA
1800004250	Base Vitalis		10030148	COCINA
1800004253	Base Vitalis		10100702	COCINA
1800004254	Base Vitalis		10100716	COCINA
1800004255	Base Vitalis		10100713	COCINA
1800004256	Base Vitalis		10100710	COCINA
1800004290	Mesa de trabajo doble piso con ruedas 1700x700 mm			COCINA
1800004283	Carro baño maría 3 senos	Hupfer		COCINA
1800004284	Carro baño maría 3 senos	Fagor		COCINA
1800004285	Carro baño maría 3 senos	Fagor		COCINA
1800004286	Carro baño maría 3 senos	Fagor		COCINA
1800004287	Carro elevador P.2 cilindros caliente	Fagor		COCINA
1800004288	Carro elevador P.2 cilindros caliente	Fagor		COCINA
1800004289	Carro plataforma elevadora caliente	Hupfer		COCINA
1800004201	Estantería Lineal Al. 8600 mm			COCINA

## ANEXO 3.2

### INVENTARIO CAFETERÍA

orden	Nº DE INVENTARIO	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO	MARCA	MODELO	
10	1800004433	Ozonizador de aire	Electrolux	OZO13	CAF PER
31	1800004421	Estación entr(750x700) Bomb-Mon-450kg/día	Electrolux		CAF PER
33	1800004422	Estación entr(750x700) Bomb-Mon-450kg/día	Electrolux		CAF PER
34	1800004423	Estación entr(750x700) Bomb-Mon-450kg/día	Electrolux		CAF PER
35	1800004424	Estación entr(750x700) Bomb-Mon-450kg/día	Electrolux		CAF PER
36	1800004425	Estación entr(750x700) Bomb-Mon-450kg/día	Electrolux		CAF PER
37	1800004419	Estación entr(980x360) Bomb-Mon-300Kg/día	Electrolux		CAF PER
38	1800004420	Estación entr(980x360) Bomb-Mon-300Kg/día	Electrolux		CAF PER
74	1800004439	Fregadero 1 seno 700mm anish	Electrolux	LG716E	CAF PER
86	1800004441	Lavamanos monob. Pedal (fría/caliente)	Electrolux	FSWBHCW	CAF PER
87	1800009766	Lavamanos monob. Pedal (fría/caliente)	Electrolux	FSWBHCW	CAFETERIA
88	1800004439	Lavamanos monob. Pedal (fría/caliente)	Electrolux	FSWBHCW	CAF PER
92	1800004434	Ozonizador de aire	Electrolux	OZO13	CAF PER
98	1800009754	Mesa de trabajo con alzatina 1600 mm	Electrolux	TG1610E	CAFETERIA
197	1800004440	Mesa de trabajo central c/estante inf. Y ruedas 2000x700x850 mm	Zancomer		CAF PER
199	1800004451	Mesa de trabajo mural c/estante inf. 600x800x850 mm	Zancomer		CAF PER
200	1800009761	Mesa de trabajo mural c/estante inf. 600x800x850 mm	Zancomer		CAFETERIA
202	1800004435	Carro emplatar linea fría	Zancomer	CELF3GN	CAF PER
203	1800004436	Carro emplatar linea fría	Zancomer	CELF3GN	CAF PER
204	1800004437	Carro emplatar linea fría	Zancomer	CELF3GN	CAF PER
222	1800004426	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	CAF PER
223	1800004427	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	CAF PER
224	1800004428	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	CAF PER
225	1800004429	Carro vitalis evo 265-315 30 Single 80	Santos	Vitalis	CAF PER
231	1800009757	Mesa de trabajo 1500x600x850	Hogar Hotel Díaz	F005	CAFETERIA
232	1800004449	Mueble cafetero abierto	Hogar Hotel Díaz		CAF PER
233	1800004455	Carro servicio	Hogar Hotel Díaz	KD BC331KD	CAF PER
241	1800004450	Placa calent. Elect. Vitroc. Er	Hogar Hotel Díaz		CAF PER
242	1800004445	Carro bandejas BC24	Hogar Hotel Díaz	831124	CAF PER
246	1800004452	Escalera alumin. 4 peldaños	Hogar Hotel Díaz	354	CAF PER
261	1800009763	Abrelatas inox prof	Hogar Hotel Díaz	05v55	CAFETERIA

263	1800004442	Horno microondas	Hogar Hotel Díaz	MO-25B	CAF PER
273	1800009762	Cortadora fiambres	Hogar Hotel Díaz	GC-300	CAFETERIA
277	1800004438	Termo elect 30 L	Hogar Hotel Díaz	TR-30	CAF PER
279	1800009764	Bloque motor TR-350	Hogar Hotel Díaz	3030135	CAFETERIA
280	1800009765	Brazo triturador bn 375	Hogar Hotel Díaz	303015	CAFETERIA
385	1800004443	Tostador tunel	Hogar Hotel Díaz	TT0001	CAF PER
386	1800009755	Tostador tunel	Hogar Hotel Díaz	TT0001	CAFETERIA
387	1800004461	Carro servicio	Hogar Hotel Díaz	KD BC331KD	CAFETERIA
407	1800004448	Vitrina refrig	Hogar Hotel Díaz	VR8	CAF PER
410	1800004446	Vitrina neutra 2 pis oro	Hogar Hotel Díaz	831124	CAF PER
411	1800004447	Vitrina neutra 2 pis oro	Hogar Hotel Díaz	831124	CAF PER
412	1800009752	Vitrina neutra 2 pis oro	Hogar Hotel Díaz	831124	CAFETERIA
413	1800004444	Carro bandejas BC24	Hogar Hotel Díaz	831124	CAF PER
414	1800009756	Vitrina prep. Pizza	Hogar Hotel Díaz	E-1/4 135T	CAFETERIA
428	1800004456	Poste metálico separador negro c/cordón 2	JM Suminist. informáticos	S100	CAF PER
439	1800009760	Fabricador hielo	Fagor	Fim-150 A	CAFETERIA
	180004459	Carro 24 bandejas BC			CAFETERIA
	1800009759	Carro de servicio	KD BC331KD		CAFETERIA
	1800004430	Base Vitalis			CAF PER
	1800004431	Base Vitalis			CAF PER
	1800004432	Base Vitalis			CAF PER
	1800004454	Carro 24 bandejas BC			CAF PER

## ANEXO 4

### NORMATIVA DEL HOSPITAL

---

#### 1.- PACIENTES AISLAMIENTO

- No se utilizará material de un solo uso para los pacientes en aislamiento salvo autorización expresa del personal de Servicios Generales.

Estudios realizados indican que el proceso de lavado de bandejas, cubiertos, menaje y demás elementos procedentes de habitaciones de pacientes en aislamiento relacionados con el servicio de cocina, es suficiente, ya que elimina los posibles riesgos. En aquellos casos que se precise usará ropa adecuada.

- El personal sanitario entrará las bandejas a los pacientes en aislamiento.

#### 2.- REPARTO DE INGESTAS

- El personal de distribución de la empresa introducirá las bandejas en las habitaciones de los pacientes en las ingestas de desayuno, comida, merienda y cena.
- Las peticiones fuera de hora (aquellas que se soliciten una vez cerrada la ingesta correspondiente) serán atendidas siempre que sea a un cambio más restrictivo. Salvo situaciones especiales que serán tratadas como tales.

#### 3.- REPARTO DE EXTRAS A PLANTA

Se realizan los martes y viernes, la empresa repartirá los pedidos solicitados y confirmados en Dietools, por la supervisora de la unidad según el pacto de máximos.

En comisión de Seguimiento del Servicio, se podrán agregar o adecuar dichas normas en función de las necesidades detectadas en HULAMM.

#### 4.- PETICIONES FUERA DE HORA

los cambios de dieta que pueden ser autorizados una vez superado el horario de cierre de ingesta (“cambios fuera de hora”) son los siguientes:

- de absoluta a cualquier otra.
- de cualquiera a absoluta.
- de cualquiera a túrmix.
- de cualquiera a astringente.
- por nuevo ingreso.

- por caída de bandeja.

Las modificaciones de dieta solicitadas, que no estén entre las relacionadas, se deberán servir a partir de la ingesta posterior a la que habría generado la petición “fuera de hora” .

## ANEXO 5

### FRECUENCIA DE LIMPIEZA

---

#### COCINA:

##### FRECUENCIA FIN DE TURNO:

- Fregaderos, lavamanos y sus accesorios.
- Suelos.
- Recogida de residuos.
- Carros y útiles.

##### FRECUENCIA DIARIA:

- Hornos, freidoras, planchas, marmitas y en general cualquier equipo fijo utilizado para la preparación, condimentación o emplatado.
- Mesas y superficies de trabajo.
- Mandos, áreas de puertas, paredes, separaciones o superficies verticales afectadas directamente por el trabajo diario y/o por salpicaduras, manchas, grasa, etc.
- Cámaras frigoríficas y antecámaras.- Suelos y estantes.
- Almacén de víveres.- Suelos.
- Cubos o contenedores de residuos sólidos intermedios.
- Oficinas.
- Zona de depósito de basura de cocina.

##### FRECUENCIA SEMANAL:

- Superficies horizontales exteriores de armarios, estantes, etc.
- Campanas y rejillas de aspiración, con sus filtros correspondientes.
- Cámaras frigoríficas y antecámaras. Limpieza interior previo vaciado, superficies interiores.
- Almacén de víveres, estantes manchados o libres.

##### FRECUENCIA MENSUAL:

- Conjunto de paredes y superficies verticales, redes de tuberías, conductos, etc.
- Techos y luminarias correspondientes.

##### OTRAS:

- Almacén de víveres: a fondo Trimestral

- Rejillas de ventilación: Semestral
- Luces y techo: limpieza y repintado anual.

#### **CAFETERIAS:**

##### **FRECUENCIA DIARIA:**

- Zona de preparación de alimentos (Cocina, zona de preparados, barra, mostradores, etc. y en general espacios no abiertos al público)
- Zonas de uso público, suelos, sillas, mesas, papeleras..

##### **FRECUENCIA SEMANAL:**

- Cristales, techos, suelos, paredes, marcos puertas y ventanas , puertas y ventanas, luminarias, objetos decorativos y mobiliario. Limpieza de fondo.

##### **QUINCENAL**

- Cámaras y armarios congeladores, (Control de humedades, hongos, etc. ) refrigeradores, rejillas, equipos de climatización, filtros equipos de extracción (limpieza o reposición). Revisión , limpieza y cambio de repuestos en su caso.

##### **PERMANENTE**

- Con carácter general, las cafeterías deberán presentar permanentemente un aspecto limpio y ordenado, sin papeles ni residuos en el suelo, con las superficies de las mesas y sillas sin marcas de botellas o envases, secas y limpias, exentas de grasa y con la estructura y armazón de las mesas y sillas limpias y sin manchas de ningún tipo, equilibradas y con los protectores adecuados para evitar balanceos o sonidos metálicos al contacto con el suelo, etc.

## ANEXO 6

### CALIDADES MÍNIMAS EXIGIDAS

Sin perjuicio que en cualquier momento de la ejecución del contrato y previa aprobación por la comisión de seguimiento se podrá incorporar otros productos.

#### PESCADOS

Los pescados y mariscos podrán ser frescos o congelados determinándose en comisión de servicio cuáles serán necesariamente frescos. Todos ellos cumplirán la normativa referente a etiquetado y no rotura de cadena de frío en todo momento. Preferiblemente pescado fresco, de kilómetro cero, sostenible, y capturado artesanalmente.

Sardinas	Trucha abierta	Fogonero
Boquerón	Salmón	Platija
Pescados Temporada	Merluza	Calamar
Atún filete	Sepia	Pescadilla
Bacalao		

#### CARNE

Las carnes serán todas frescas (en ningún caso preparado cárnico o derivado). El pollo, el pavo, el conejo, la ternera, el cerdo y cualquier otro tipo necesario vendrán en diferentes formatos de troceado para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús con objeto de minimizar su manipulación en cocina.

Cerdo	Conejo	Pollo o Pavo (entero, carcasa y en partes seleccionadas)
Ternera		

#### VEGETALES

Verduras: serán frescas, en conserva o congeladas, de 1ª categoría o extras. Preferiblemente de kilómetro cero, ecológica y sostenible.

Frutas: frescas y extra o 1ª categoría. Preferiblemente de kilómetro cero, ecológica y sostenible. Evitando envoltorios no necesarios.

Los zumos: siguiendo la normativa dictada en el Real Decreto 781/2013, de 11 de octubre, por el que se establecen normas relativas a la elaboración, composición, etiquetado, presentación y publicidad de los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana. Los zumos dispensados en HULAMM cumplirán como mínimo de la definición del ANEXO I.A (Denominaciones, definiciones y características de los productos) como:

*“1. Zumo de frutas: el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de las partes comestibles de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por refrigeración o congelación, de una o varias especies mezcladas, que posea el color, el aroma y el sabor característicos del zumo de la fruta de la que procede.*”



*Se podrán reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células obtenidos por los medios físicos apropiados que procedan de la misma especie de fruta.*

*En el caso de los cítricos, el zumo de frutas procederá del endocarpio. No obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero.*

*Cuando los zumos se obtengan a partir de frutas que incluyan pepitas, semillas y pieles, no se incorporarán en el zumo partes o componentes de las pepitas, las semillas o la piel. La presente disposición no se aplicará a los casos en que las partes o los componentes de las pepitas, las semillas o la piel no puedan eliminarse mediante las buenas prácticas de fabricación.*

*Se autoriza la mezcla de zumos de frutas y de puré de frutas en la producción del zumo de frutas”*

Frutos secos y semillas.

Legumbres de categoría extra, preferentemente de origen ecológico. Seca o en conserva.

Cereales: en todas sus variedades, pastas, harinas, preferiblemente integrales, de categoría extra.

Espicias para condimentar en todas sus variedades.

Ajos	Alcachofas	Almendras
Alubias	Arroz	Calabaza
Cebollas	Champiñón	Ciruela
Coliflor	Espárragos	Garbanzos
Manzanas	Guisantes	Harina Trigo, trigo integral, espelta, maíz..
Judía verde	Kiwi	Lechuga
Lentejas	Lombarda	Maíz
Mandarina	Melocotón	Melón
Naranja	Patata	Pepino
Peras	Perejil	Pimiento
Plátano	Puerro	Sandía
Tomate	Zanahoria	Uva

El aceite de oliva será virgen extra. Las mono dosis de 10 gr

### LÁCTEOS Y POSTRES

Serán variados, saludables, contenido menor del 10% en azúcares añadidos. Serán de elaboración casera aquellos que se determinen en comisión de servicio.

Yogurt	Queso	Flanes, natillas
Frutas asadas	Bebidas Vegetales de alta calidad y sin azúcar añadido	Leche en todas sus variedades

### OTROS

Productos procesados con menos del 10% de azúcar añadido, bajo en grasas y en aditivos.

Cacao en polvo sin azúcar añadido	Cereales desayuno y merienda dieta turmix, instantáneo para disolver según recomendación fabricante.*	Galletas en distintas variedades.
-----------------------------------	---	-----------------------------------



Infusiones de distintas variedades		
------------------------------------	--	--

\* En los desayunos de las dietas Turmix se servirá junto al líquido correspondiente (el adecuado para el paciente) un suplemento en sobre de 30 gramos de cereales solubles adecuados a la dieta prescrita.

En las meriendas de las dietas Turmix se servirá de igual modo un suplemento de 30gr de cereales, pudiendo este ser multifrutas.

Estos suplementos deberán ser presentados en Comisión de Servicio para su aprobación por la Comisión de Nutrición del Hospital.



## ANEXO 7

### NORMATIVA

Las empresas deberán plantear su oferta, y en caso de resultar adjudicataria, con estricto cumplimiento a todas las normas en vigor en materia de Comedores Colectivos que se relacionan y aquellas otras que pudieran publicarse durante la vigencia del contrato:

- 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.
- Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios
- 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 nº 245 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. Última actualización de 29 de marzo 2013
- 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.
- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios
- Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 999/2001, (CE) n.º 396/2005, (CE) n.º 1069/2009, (CE) n.º 1107/2009, (UE) n.º 1151/2012, (UE) n.º 652/2014, (UE) 2016/429 y (UE) 2016/2031 del Parlamento Europeo y del Consejo, los Reglamentos (CE) n.º 1/2005 y (CE) n.º 1099/2009 del Consejo, y las Directivas 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE y 2008/120/CE del Consejo, y por el que se derogan los Reglamentos (CE) n.º 854/2004 y (CE) n.º 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE y 97/78/CE del Consejo y la Decisión 92/438/CEE del Consejo (Reglamento sobre controles oficiales)
- 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 185-03-1991.
- Reglamento (UE) Nº 1282/2011 de la Comisión de 28 de noviembre 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 establece los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano BOE 45 de 21 de febrero de 2003. Última revisión de 2 de agosto de 2018
- Real Decreto 902/2018, de 20 de julio, por el que se modifican el Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo



humano, y las especificaciones de los métodos de análisis del Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y del Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.

- 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 349/1993.
- RD 770/1999 RTS de detergentes y limpiadores.
- Ley 22/11 de 28 de julio de Residuos y suelos contaminados.
- Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales
- Reglamento (CE) nº 361/2008 del Consejo, de 14 de abril de 2008, que modifica el Reglamento (CE) nº 1234/2007, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas ("Reglamento único para las OCM")
- 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 establece 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,
- Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.
- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.
- Reglamento (UE) nº1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

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.

El incumplimiento de cualquier normativa de las materias antes indicadas, por parte de la empresa adjudicataria facultaría a la Dirección del HULAMM a la resolución inmediata del contrato. Se entiende que serán de aplicación en relación con las prestaciones, servicios y condiciones establecidas en este PPT para el Hospital.



## RECOMENDACIONES DIETA SALUDABLE SEGÚN LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

### Datos y cifras

- Una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de las enfermedades no transmisibles, entre ellas la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y el cáncer.
- En todo el mundo, las dietas insalubres y la falta de actividad física están entre los principales factores de riesgo para la salud.
- Los hábitos alimentarios sanos comienzan en los primeros años de vida; la lactancia materna favorece el crecimiento sano y mejora el desarrollo cognitivo; además, puede proporcionar beneficios a largo plazo, entre ellos la reducción del riesgo de sobrepeso y obesidad y de enfermedades no transmisibles en etapas posteriores de la vida.
- La ingesta calórica debe estar equilibrada con el gasto calórico. Para evitar un aumento malsano de peso, las grasas no deberían superar el 30% de la ingesta calórica total.
- La ingesta de grasas saturadas debería representar menos del 10% de la ingesta calórica total, y la ingesta de grasas trans, menos del 1%; para ello, el consumo de grasas se debería modificar a fin de reducir las grasas saturadas y trans, en favor de grasas no saturadas, con el objetivo final de suprimir las grasas trans producidas industrialmente.
- Limitar el consumo de azúcar libre a menos del 10% de la ingesta calórica total (2, 7) forma parte de una dieta saludable. Para obtener mayores beneficios se recomienda reducir su consumo a menos del 5% de la ingesta calórica total.
- Mantener el consumo de sal por debajo de 5 gramos diarios (equivalentes a menos de 2 g de sodio por día) ayuda a prevenir la hipertensión y reduce el riesgo de cardiopatías y accidente cerebrovascular entre la población adulta.
- Los Estados Miembros de la OMS han acordado reducir el consumo de sal entre la población mundial en un 30% para 2025; también acordaron detener el aumento de la diabetes y la obesidad en adultos y adolescentes, así como en sobrepeso infantil de aquí a 2025.

Llevar una dieta sana a lo largo de la vida ayuda a prevenir la malnutrición en todas sus formas, así como diferentes enfermedades no transmisibles y trastornos. Sin embargo, el aumento de la producción de alimentos procesados, la rápida urbanización y el cambio en los estilos de vida han dado lugar a un cambio en los hábitos alimentarios. Actualmente, las personas consumen más alimentos hipercalóricos, grasas, azúcares libres y sal/sodio; por otra parte, muchas personas no comen suficientes frutas, verduras y fibra dietética, como por ejemplo cereales integrales.

La composición exacta de una alimentación variada, equilibrada y saludable estará determinada por las características de cada persona (edad, sexo, hábitos de vida y grado de actividad física), el contexto cultural, los alimentos disponibles en el lugar y los hábitos alimentarios. No obstante, los principios básicos de la alimentación saludable siguen siendo los mismos.

Una dieta sana incluye lo siguiente:

- Frutas, verduras, legumbres (tales como lentejas y alubias), frutos secos y cereales integrales (por ejemplo, maíz, mijo, avena, trigo o arroz moreno no procesados).
- Al menos 400 g (o sea, cinco porciones) de frutas y hortalizas al día, excepto patatas, batatas, mandioca y otros tubérculos feculentos.



- Menos del 10% de la ingesta calórica total de azúcares libres, que equivale a 50 gramos (o unas 12 cucharaditas rasas) en el caso de una persona con un peso corporal saludable que consuma aproximadamente 2000 calorías al día, aunque para obtener beneficios de salud adicionales lo ideal sería un consumo inferior al 5% de la ingesta calórica total. Los azúcares libres son todos aquellos que los fabricantes, cocineros o consumidores añaden a los alimentos o las bebidas, así como los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes y los zumos y concentrados de frutas.
- Menos del 30% de la ingesta calórica diaria procedente de grasas. Las grasas no saturadas (presentes en pescados, aguacates, frutos secos y en los aceites de girasol, soja y oliva) son preferibles a las grasas saturadas (presentes en la carne grasa, la mantequilla, el aceite de palma y de coco, la nata, el queso, la mantequilla clarificada y la manteca de cerdo), y las grasas trans de todos los tipos, en particular las producidas industrialmente (presentes en pizzas congeladas, tartas, galletas, pasteles, obleas, aceites de cocina y pastas untables), y grasas trans de rumiantes (presentes en la carne y los productos lácteos de rumiantes tales como vacas, ovejas, cabras y camellos). Se sugirió reducir la ingesta de grasas saturadas a menos del 10% de la ingesta total de calorías, y la de grasas trans a menos del 1% . En particular, las grasas trans producidas industrialmente no forman parte de una dieta saludable y se deberían evitar.
- Menos de 5 gramos (aproximadamente una cucharadita) al día. La sal debería ser yodada.



## ANEXO 8

# RECURSOS HUMANOS

*mediterránea*

C/ Gabriel García Marquez, 4.  
2ª Planta, Edificio Talgo  
Parque Empresarial de Las Rozas.  
28230 Las Rozas. Madrid

### Especialistas en Restauración

INFORMACION SOBRE LAS CONDICIONES DE SUBROGACION EN CONTRATOS DE TRABAJO. ARTICULO 130 LEY 9/2017 DE 8 DE NOVIEMBRE, DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO.

RELACION DE TRABAJADORES DEL EXPEDIENTE: "personal a subrogar en el servicio de restauración en el Hospital Los Arcos del Mar Menor".

IDENTIFICACIÓN DEL CONVENIO COLECTIVO APLICABLE, EN SU CASO: II Convenio colectivo estatal del sector laboral de restauración colectiva (publicado en BOE 18/06/2019)

NÚMERO DE ORDEN	SEXO H/M	CATEGORIA	TIPO DE CONTRATO	JORNADA	ANTIGÜEDAD	FECHA VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO ANUAL
1	Mujer	PINCHE	410	100	06/08/2019		12687,48
2	Mujer	DIETISTA	100	100	15/05/1995		16656,96
3	Mujer	AYUDANTE CAMARERO	189	100	10/06/2007		13318,44
4	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	410	100	03/01/2020		17463,12
5	Hombre	AUX. COLECT	189	100	16/05/2012		13213,92
6	Mujer	AUX. COLECT	410	100	14/05/2019		12687,48
7	Mujer	AUX. COLECT	100	100	04/07/2006		13213,92
8	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	100	100	08/03/2004		13235,16
9	Mujer	AUX. COLECT	502	50	18/12/2019	17/03/2020	6532,56
10	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	410	100	07/11/2019		12708,72
11	Hombre	CAMARERO	100	100	19/10/2000		16437
12	Mujer	PINCHE	100	100	04/06/1996		13213,92
13	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	189	100	13/07/2010		13235,16
14	Mujer	AUX. COLECT	402	100	17/10/2019	16/01/2020	12687,48
15	Hombre	AYUDANTE DE COCINA	189	100	21/06/2006		13235,16
16	Mujer	ENCARGADO/A	189	100	18/10/2006		22161,48
17	Hombre	DIETISTA	189	100	28/04/2015		20009,52
18	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	189	100	08/03/2011		13235,16
19	Mujer	COCINERO/A	189	100	18/12/2019		12916,44
20	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	100	100	03/07/1996		13611,36
21	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	100	100	04/07/2009		13235,16
22	Hombre	AUX. COLECT	189	100	11/05/2015		13213,92
23	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	100	100	23/11/1996		15717,12
24	Mujer	AUX. COLECT	402	100	13/05/2019	11/05/2020	12687,48
25	Hombre	COCINERO/A	189	100	24/11/2016		12916,44
26	Mujer	COCINERO/A	189	100	20/03/2017		12916,44
27	Mujer	DIETISTA	100	100	02/08/1993		17958,36
28	Mujer	DIETISTA	410	100	22/11/2019		12792
29	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	100	100	23/07/1999		13235,16
30	Hombre	COCINERO/A	189	100	11/01/2012		18571,56
31	Hombre	AUX. COLECT	189	100	09/03/2012		13213,92
32	Mujer	AYUDANTE DE COCINA	100	100	16/08/2005		13235,16
33	Mujer	AUX. COLECT	502	50	11/06/2019	09/06/2020	6532,56
34	Hombre	AYUDANTE DE COCINA	410	100	09/10/2019		12708,72
35	Mujer	DIETISTA	502	80	27/05/2019	16/05/2020	10482,48
36	Mujer	COCINERO/A	100	100	12/07/2004	Incapacidad Perm.	

D. ÁNGEL VARELA MENDEZ, en representación de la empresa MEDITERRÁNEA DE CATERING, SLU, con CIF B30145775, en mi condición de representante de la actual empresa prestataria del servicio objeto del contrato y como empleadora de los trabajadores afectados por posibles subrogaciones, CERTIFICO que los datos suministrados anteriormente son correctos y actualizados, no existiendo otros pactos en vigor aplicables a los trabajadores a los que afecte la subrogación

28914 *Ángel Varela Mendez*  
Madrid, a 8 de enero de 2020

## ANEXO 9

# ALIMENTOS EXTRAS A SERVIR EN PLANTAS Y PRECIOS MÁXIMOS

---

Lista de alimentos extras (incluye vajilla no desechable)

<b>PRODUCTO</b>	<b>PRECIO</b>
ACEITE OLIVA MONODOSIS	0,08
AGUA 1,5 L	0,30
AGUA 0,5 L	0,30
AZUCAR SOBRE	0,02
AZUCAR KG	1,70
BISCOTES	0,06
CAFÉ DESCAFEINADO SOBRE	0,06
CACAO SOBRE	0,19
FRUTA UNIDAD	0,30
GALLETAS DIABÉTICO PAQ 4 UND	0,50
GALLETAS PAQ 4 UND	0,50
LECHE 1 L EN TODAS SUS VARIEDADES	0,95
LECHE 200ml EN TODAS SUS VARIEDADES	0,55
INFUSIONES 25 UD	0,80
ALIMENTACIÓN INFANTIL TRITURADA Y ENVASADA (POTITO)	1,30
SACARINA SOBRE	0,009
SAL MONODOSIS	0,005
VINAGRE MONODOSIS	0,048
YOGURT NATURAL Y DESNATADO	0,25
ZUMO 200 ML	0,55
ZUMO 1 LT	0,99
COMPOTA DE MANZANA O PERA	0,30
BOCADILLO 110 GR PAN	0,90

## ANEXO 10

# PRESCRIPCIONES TÉCNICAS INVERSIÓN EN EQUIPAMIENTO

---

### 1 HORNO ELÉCTRICO MIXTO 20 GASTRONOR.

#### CARACTERISITICAS GENERALES

- Comidas día: 150-300
- Modos de operación horno mixto: aire caliente **30-300°C**, cocción al vapor 30-130°C (cocción suave al vapor, cocción express), cocción al vapor mixta 30-250°C
- Flexibilidad y capacidad para GN1/1, introducción de forma **transversal o longitudinal**
- Potencia aprox. 30 kw ó superior.
- **Puerta del horno con acristalamiento aislante TRIPLE.** (efecto aislante de alta seguridad de trabajo elevada. Baja temperatura de las superficies )
- **Interruptor de puerta sin contacto**
- **Cámara cocción en ACERO INOX AISI 316** con esquinas redondeadas
- Intercambiador de calor ó generador de vapor (NO VAPOR DIRECTO)
- Seis velocidades de ventilador programable
- Control de ventilador con inversión automática para una uniformidad alta.
- **Sistema de separación de grasas integrado sin necesidad de filtro externo.**
- Sistema táctil. Pantalla multifunción digital (indica la temperatura, hora, y los programas)
- Lavado automático, **detergente sólido (no pastillas), consumo máximo** de agua en el lavado aprox. 50 litros por ciclo.
- Sistema de seguridad de salida controlada de vapor
- En los hornos protección CONTRA CHORRO DE AGUA **IPX 6**
- 9 categorías de cocción automática.
- Temporizador múltiple para controlar varios productos que se cocinan a la vez, programas con hasta 5 tiempos que se pueden guardar
- Iluminación halógena/led en el interior del horno
- Programa autodiagnostico para posibles fallos
- Sensor de temperatura en varios puntos
- **Dos carros en dotación**
- 

### 1 HORNO ELÉCTRICO MIXTO 10 GASTRONOR.

#### CARACTERISITICAS GENERALES

- Comidas día: 80-150
- Modos de operación horno mixto: aire caliente **30-300°C**, cocción al vapor 30-130°C (cocción suave al vapor, cocción express), cocción al vapor mixta 30-250°C
- Flexibilidad y capacidad para GN1/1, introducción de forma **transversal o longitudinal**
- Potencia aprox. 15 kw ó superior.
- **Puerta del horno con acristalamiento aislante TRIPLE.** (efecto aislante de alta seguridad de trabajo elevada. Baja temperatura de las superficies )
- **Interruptor de puerta sin contacto**
- **Cámara cocción en ACERO INOX AISI 316** totalmente liso con esquinas redondeadas y protección antisalpicaduras
- Intercambiador de calor ó generador de vapor (NO VAPOR DIRECTO)
- Seis velocidades de ventilador programable
- Control de ventilador con inversión automática para una uniformidad alta.
- **Sistema de separación de grasas integrado sin necesidad de filtro externo.**
- Sistema táctil. Pantalla multifunción digital (indica la temperatura, hora, y los programas)
- Lavado automático, **detergente sólido (no pastillas), consumo máximo** de agua en el lavado aprox. 50 litros por ciclo.
- Sistema de seguridad de salida controlada del vapor.
- En los hornos protección CONTRA CHORRO DE AGUA **IPX 6**
- 9 categorías de cocción automática.
- Temporizador múltiple para controlar varios productos que se cocinan a la vez, programas con hasta 5 tiempos que se pueden guardar
- Iluminación halógena/led en el interior del horno
- Programa auto diagnóstico para posibles fallos
- Sensor de temperatura en varios puntos
- Soporte para horno con guías para bandejas

## 1 ABATIDOR DE TEMPERATURA GN 1/1

### CARACTERISITICAS GENERALES

- Dimensiones aproximadas: 1150\*1155\*2170 mm
- Dimensiones útiles mínimas de la cámara: 800 (ancho)\*900 (fondo)\*1895 (alto) mm
- Pantalla táctil, con teclas sensitivas y muy intuitivas.
- Abatimiento +90 a +3°C / +90 a -18°C
- Rampa incluida
- Construido en acero inoxidable AISI 304 18/10 interior y exterior.
- Capacidad 2 0GN1/1 ó 20 (60\*40)
- Refrigerante R404
- Sonda al corazón
- Conexión con puerto USB
- Aislamiento de espesor 70 mm
- Recetario
- Función de secado para la eliminación de la humedad en la cámara.

- Ciclo especial para pescado sano crudo.
- Nuevo ciclo continuo multitemporizador para enfriar simultáneamente diferentes productos.
- Ajuste del volumen de ventilación

## 1 LAVAVAJILLAS DE CÚPULA

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Dimensiones: 635\*1552\*750 mm
- Altura útil de introducción: 560 mm
- Tamaño de cesta: 500\*500 mm
- Carga total conectada: 9,2 Kw
- Programas de lavado: 60/90/210 segundos
- Protección de la máquina contra el agua IPX5
- **Sistema de apertura y cierre automática de la cúpula con detección de cestas.**
- Fabricada en acero inoxidable con DOBLE PARED
- Sistema de dosificación de detergente y abrillantador integrado con conductos en INOX
- Sistema de panel táctil de control táctil en el exterior de la máquina con luz de funcionamiento de máxima visibilidad.
- Panel con registro APCC integrado.
- Brazos de lavado en INOX en un solo ELEMENTO (sin toberas)
- Componentes a lavar para el mantenimiento por parte del usuario **con sistema de colores.**
- Renovación del agua del tanque en sólo diez ciclos.
- detección de agua de fuga
- Tanque de lavado: 22 litros
- 2,4 litros aproximado de renovación de agua por ciclo de lavado
- Bomba lavado y desagüe independientes.

## 1 LAVACACEROLAS

### CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Dimensiones aproximadas: 1030\*1785\*895 mm
- Potencia aproximada: 14,7 Kw
- Protección de la máquina contra el agua IPX5
- Programas de lavado: 120/240/360 segundos
- Dimensión de la cesta: 850\*700 mm
- Altura útil: 740 mm
- Sistema de comienzo suave mecánico.
- Bomba de desagüe
- Detección de agua de fuga

- Prolongación del tiempo de lavado dependiente de la temperatura
- Potencia de la bomba de lavado 2,2 Kw (rendimiento de la bomba 4 Kw)
- Bomba de abrillantador peristáltica
- Sistema aqua-stop.

## 1 TÚNEL DE LAVADO DE VAJILLA DE ARRASTRE POR CINTA

### CARACTERISITICAS GENERALES

- Deberá ocupar un espacio no mayor de 6 metros de largo por 1 de ancho.
- Deberá estar alimentado eléctricamente, cuya acometida estará en el suelo.
- Deberá llenarse con agua caliente, cuya acometida estará en el suelo.
- Deberá tener una acometida para aclarado final a partir de agua fría, cuya acometida estará en el suelo.
- Construido en acero inoxidable y con doble pared aislada en todas las partes en contacto con el interior del túnel.
- **Sistema de recuperación de calor que elimine la necesidad de extracción de vahos.**
- Sistema de recuperación de vahos **autolimpiable por el propio equipo**, sin intervención por parte del operador o el Servicio Técnico del Hospital.
- **Producción requerida:**
  - Deberá lavar la dotación completa, bandeja incluida, actualmente en uso en las comidas y cenas del hospital: 300 unidades.
  - Se calcula una capacidad en platos (DIN) de 2.400 platos/hora.
  - El tiempo de lavado de toda la dotación antes descrita, no podrá ser superior a 65 minutos
  - Se deberá demostrar, mediante ficha técnica oficial del equipo ofertado, que, con la cinta de arrastre adecuada para la dotación descrita, se cumple **que la higienización** de la dotación completa de bandejas, vajilla y cubiertos se realiza con 2 minutos de contacto según la norma de referencia **DIN SPEC 10534**, y en 65 minutos.
  - El equipo deberá presentar un sistema ahorro de energía, de forma que el equipo minimice su consumo, cuando no entre más vajilla y haya salido el último elemento introducido en su interior.
  - Inclusión de equipo de descalcificación para el caudal de agua fría requerido.
  - **Consumo en operación por debajo de 25 Kw** en operación normal (**especificando si es para un equipo con aclarado final a partir de agua fría**).
  - **Gestión automática e independiente del volumen de agua de los tanques y su grado de suciedad.**
  - Que el equipo retire automáticamente, y sin intervención de los operadores, de los tanques los sólidos en suspensión, siendo estos transportados por el propio equipo a un cajón exterior al túnel, de fácil identificación y vaciado, sin que su manipulación pare el equipo.
  - Deberá indicarse, certificado por fabricante, el caudal de agua consumido para renovar los tanques de detergente y que determina el consumo de este producto químico por hora de funcionamiento.

- Que el panel de mandos sea táctil.
- Que el equipo proporcione acceso a los datos APPCC, (paradas, alarmas, incidencias, consumos, estado de bombas, resistencias, etc.) datos que serán alcanzables a través del panel de mandos táctil, y sin el uso de programas externos. Estos datos permanecerán almacenados en el equipo durante varios meses, siendo siempre accesibles.
- Que el equipo posea programa automático de auto lavado accesible a los operadores de forma diaria.
- Que la limpieza del equipo sea rápida y de fácil maniobra, presentándose los componentes a ser lavados de forma manual de forma clara e intuitiva. Sujeto a criterio no objetivo.
- Cinta adecuada al uso requerido: Se deberá aportar datos de grosor de elementos, construcción del sistema de arrastre y vida media esperable.
- Mejoras para el medio ambiente proporcionadas por el equipo
- Mejoras para la ergonomía de los trabajadores.

**LOS DOS HORNOS DEBERÁN DE SER DE LA MISMA MARCA, ASÍ COMO LAS MÁQUINAS DE LAVADO HAN DE PERTENCER A LA MISMA MARCA LAS TRES.**

## ANEXO 11

### LISTADO DE PRODUCTOS GRUPO A PRECIOS MÁXIMOS

CAFETERÍA DE PÚBLICO – grupo A precios máximos (IVA INCLUIDO)	
<b>PRODUCTOS AUTORIZADOS</b>	<b>PRECIOS MÁXIMOS</b>
Café / infusiones / lácteo (30cc a 200cc)	0,85
+ leche (de cualquier variedad/5cc hasta completar taza max.250 cc)	0,20
Agua gas/sin gas 330cc	0,5
Agua gas/sin gas 500cc	0,75
Agua gas/sin gas 1500cc	1,00
Zumos envasados 250cc	1,00
Zumo natural fruta 250 cc	1,50
Refresco sabores 330 cc (todos los sabores y variantes incluida cerveza)	1,00
Granizados naturales 250cc	1,50
tostada entera (aceite/sal, mantequilla/mermelada, tomate) / bollería	1,15
½ tostada 40 gr*	0,65
Suplemento para ½ tostada o empanadilla (queso fresco, paleta cocida, atún, anchoas, aguacate, etc)	0,50
Desayunos: Café =(café, c.leche, descafeinado, leche, o infusión)	
Café y media tostada *	1,55
Café y tostada entera/bollería	2,00
Tapas	2,00
Raciones	4,00
Bocadillos o sándwiches básicos fríos (queso, atún, sobrasada, vegetal, mixtos, embutidos..)	1,55
Bocadillos o sándwiches especiales calientes (pechuga de pollo, lomo plancha, catalana, elaborados, tortilla)	2,00
Menús medio día (primero, segundo, pan, bebida 330cc, y postre)*	9,00
½ menú (primero o segundo plato, pan, bebida 330cc y postre)	6,50
Menús cena (primero, segundo, pan, bebida 330cc, y postre)*	7,50
½ menú (primero o segundo plato, pan, bebida 330cc y postre)	5,50

\*podrán ser en pan en todas sus variedades siguiendo la normativa vigente, y podrán incluir 2 ingredientes (jamón y queso, bacón y queso, atún y mayonesa, etc.) si solicitan más ingredientes se incrementará como suplemento.

\* Suplementos tipo Queso fresco o atún en cantidades aproximadamente 50-60gr.

Este listado es un mínimo no definitivo pudiendo acordarse en Comisión de Seguimiento del Servicio la calidad, cualidad, cantidad y variedad de algunos productos.



Así mismo se recuerda que no está permitida la venta de bebidas alcohólicas de ningún tipo.

CAFETERÍA DE PERSONAL – grupo A precios máximos: al personal trabajador de HULAMM se le aplicará los precios aprobados para PÚBLICO reducidos en un 20% (redondeado en 0,5 ctm al alza).

## ANEXO 12

# PRODUCTOS DE CAFETERÍAS

---

Las cafeterías del hospital seguirán las políticas que el Área de Salud VIII está implementando en cuanto a alimentación saludable, sostenibilidad y concienciación medioambiental.

Las materias primas que se utilizarán en cafetería seguirán los mismos controles y criterios que las utilizadas en la cocina de HULAMM. Sin perjuicio que en cualquier momento de la ejecución del contrato y previa aprobación por la comisión de seguimiento se podrá incorporar otros productos. Menús innovadores que abarquen la diversidad gastronómica de hoy en día.

### **PESCADOS**

Los pescados y mariscos podrán ser frescos o congelados determinándose en comisión de servicio cuáles serán necesariamente frescos. Todos ellos cumplirán la normativa referente a etiquetado y no rotura de cadena de frío en todo momento. Preferiblemente pescado fresco, de kilómetro cero, sostenible, y capturado artesanalmente.

### **CARNE**

Las carnes serán todas frescas (en ningún caso preparado cárnico o derivado). El pollo, el pavo, el conejo, la ternera, el cerdo y cualquier otro tipo necesario vendrán en diferentes formatos de troceado para ser utilizados directamente en la elaboración de los menús con objeto de minimizar su manipulación en cocina.

### **VEGETALES**

Verduras: serán frescas, en conserva o congeladas, de 1ª categoría o extras. Preferiblemente de kilómetro cero, ecológica y sostenible.

Frutas: frescas y extra o 1ª categoría. Preferiblemente de km cero, ecológica y sostenible.

Frutos secos y semillas.

Los zumos serán 100% exprimidos, no procedentes de concentrados.

Legumbres de categoría extra, preferentemente de origen ecológico. Seca o en conserva.

Cereales: en todas sus variedades, pastas, harinas, preferiblemente integrales, de categoría extra.

Espicias para condimentar en todas sus variedades.

El aceite de oliva será virgen extra. Las mono dosis de 10 gr

### **LÁCTEOS Y POSTRES**

Serán variados, saludables, contenido menor del 10% en azúcares añadidos. Serán de elaboración casera aquellos que se determinen en comisión de servicio.

### **OTROS PRODUCTOS**

Productos procesados con menos del 10% de azúcar añadido, bajo en grasas y en aditivos.

### **BEBIDAS**

Acceso al agua del grifo (km0).