



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS.

CAFETERIAS, MAQUINAS VENDING Y COMEDOR DE GUARDIA.

HOSPITAL “VIRGEN DEL CASTILLO”.

GERENCIA ÁREA V





INDICE:

-
1. OBJETO DEL CONTRATO.
 2. DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.
 3. DEL PERSONAL
 4. DEL SERVICIO DE COMEDOR.
 5. DE LAS MÁQUINAS VENDING.
 6. DE LOS IMPUESTOS.
 7. DE LA INSPECCIÓN DEL SERVICIO.
 8. DE LA RETIRADA DE BASURAS.
 9. DE LOS ARTÍCULOS DE CONSUMO Y PUBLICIDAD DE PRECIOS.
 10. PLAN DE CALIDAD

ANEXO I. PRECIOS MÁXIMOS.

ANEXO II. RELACIÓN DE PERSONAL.

ANEXO III. EQUIPOS Y ACCESORIOS PROPIEDAD DEL ÁREA V.





PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HABRAN DE REGIR EN EL CONCURSO POR EL PROCEDIMIENTO ABIERTO, QUE CONVOCA EL SERVICIO MURCIANO DE SALUD, PARA LA CONTRATACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN DE LAS CAFETERÍAS DE PERSONAL Y PÚBLICO DEL HOSPITAL “VIRGEN DEL CASTILLO” DE YECLA.

1. OBJETO DEL CONTRATO.

La presente contratación tiene por objeto

- a) **Explotación del servicio de cafeterías del Hospital “Virgen del Castillo” (público y personal) .**
- b) **Instalación máquinas expendedoras de líquidos y sólidos.**
- c) **Prestación del servicio de comedor para el personal de guardia.**
- d) **Se incluirá la disponibilidad para realizar cualquier tipo de servicios especiales propios de la actividad de restauración, como pueden ser congresos, reuniones, servicios de café, coctel, vinos de honor, etc. Estos servicios de efectuarán a instancias de la Dirección del Centro, serán anunciados con la suficiente antelación y se facturaran con independencia del valor principal del contrato.**

Las cafeterías de Personal y Público se hallan ubicadas en la Planta Sótano del Hospital “Virgen del Castillo” sito en Avda. de la Feria s/n, de Yecla (MURCIA), ambas con entrada directa tanto desde el Hospital como desde la calle.

2. DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

2.1. Las empresas licitadoras plantearan sus ofertas, y actuarán en caso de resultar adjudicatarias conforme a lo citado en la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria y concretamente en la siguiente:

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición
- Reglamento (CE) 853/2004, del parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3824/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.





- Real decreto 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.

2.2. Durante la vigencia del contrato si el adjudicatario pretendiese introducir artículos no mencionados en su oferta inicial, los precios de éstos deberán ser previamente autorizados por el Gerente de la Gerencia del Altiplano – Área V, debiendo solicitarlo indicando características, calidad, cantidad, peso y precio.

- 2.3. La lista de precios se colocará en sitio perfectamente visible para el público.
- 2.4. El adjudicatario viene obligado a entregar al usuario del servicio un recibo, donde figure el importe que se le cobra; así mismo, se obligará a entregar factura detallada de los artículos consumidos si así se lo solicitara el usuario.
- 2.5. El adjudicatario mantendrá los siguientes horarios de atención al usuario:
- CAFETERIA DE PERSONAL Y PÚBLICO: de 7,30 a 23 horas, incluidos domingos y festivos.
 - Estos horarios podrán ser modificados a criterio del Gerente de la Gerencia del Altiplano – Área V, anticipando o retrasando horas de apertura o cierre, o aumentando el número de horas del servicio.
- 2.6. El adjudicatario del servicio de cafetería de Personal solo permitirá el paso a ésta al personal trabajador de este Hospital, debiendo efectuar el oportuno control sobre el personal usuario del servicio. El incumplimiento de este punto es causa de rescisión del contrato.
- 2.7. El adjudicatario deberá disponer en los lugares y Centros de Área de Salud que determine el Gerente de la Gerencia del Altiplano – Área V de máquinas dispensadoras de refrescos y bebidas calientes, **hasta un total de 9**, debiendo consignar en su oferta el importe de cada uno de los artículos, así como los envases para éstos y capacidad de los mismos. El lugar de instalación e idoneidad de éstas se determinará por el Gerente de la Gerencia del Altiplano – Área V.





- 2.8. La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a los servicios de cafetería, se realizará por las puertas designadas a estos efectos.
- 2.9. El servicio de cafetería se prestará a toda persona que de forma general tenga derecho a permanecer en el Hospital y esté autorizado por la Dirección del mismo.
- 2.10. Queda prohibida la venta de tabacos, como igualmente la existencia de máquinas expendedoras del mismo.
- 2.11. Queda prohibida así mismo la venta de bebidas alcohólicas, siendo solamente autorizadas las de cerveza y vino de mesa, entendiéndose como vinos de mesa los tipos que se autoricen por el Gerente de la Gerencia del Área V, quedando excluidos los cavas y similares, vermouths, aperitivos con alcohol y licores.
- 2.12. El adjudicatario se obliga a tener en cafetería un libro de reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar perfectamente visible. El adjudicatario queda obligado a dar cuenta al Gerente de la Gerencia del Área V, dentro de las 24 horas siguientes a su inserción, de cualquier queja o reclamación. El Gerente de la Gerencia del Área V estampará en el Libro la diligencia de que le ha sido comunicada la reclamación o queja.
- 2.13. El adjudicatario se obliga a facilitar los muebles, vajillas, cristalerías, enseres y aparatos necesarios para el perfecto funcionamiento de los servicios de cafetería que no hayan sido aportados por la Gerencia Única del Altiplano.
- 2.14. El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberá reunir, a juicio del Gerente de la Gerencia del Área V, las condiciones de calidad prestancia y pulcritud correspondiente al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por el Hospital.
- 2.15. El adjudicatario se obliga a la conservación en perfectas condiciones de los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Hospital "Virgen del Castillo". El adjudicatario queda obligada a entregar a la finalización del contrato, todo el material recibido, en las mismas condiciones y estado que al inicio del contrato.

Son de cuenta del adjudicatario las reparaciones que se efectúen y abonará los desperfectos que se observen al término del contrato y excedan del normal deterioro derivado de un uso cuidadoso. Dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en el material y aparatos





propiedad del Hospital, siendo de cuenta del adjudicatario los gastos de éstas.

El adjudicatario queda obligado a efectuar a su cuenta las revisiones de mantenimiento de aparatos e instalaciones del servicio.

El Gerente de la Gerencia del Área V se reserva la facultad de inspeccionar el estado de conservación de los aparatos e instalaciones del servicio para comprobar la efectividad de las operaciones de mantenimiento. Si éstas no se realizasen o fueran deficientes, podrá ordenar su ejecución o corrección con cargo al adjudicatario, que abonará los gastos correspondientes.

El adjudicatario se obligará a comunicar al Gerente de la Gerencia del Área V y contar con su aprobación, para aquellas modificaciones que supongan aumento en la potencia de las instalaciones.

La falta de conservación adecuada de instalaciones y locales del servicio de cafetería, se considerará causa suficiente para la rescisión del contrato.

- 2.16. La limpieza, la desinfección, desinsectación y desratización de los locales de la cafetería correrá a cargo del adjudicatario, realizándose ésta en horarios que no causen molestias a los usuarios. El adjudicatario velará porque las condiciones de higiene y conservación de los locales sean perfectas, considerando que éstos son dependencias del Hospital.

El incumplimiento de estas condiciones será causa suficiente de rescisión del contrato.

- 2.17. El adjudicatario viene obligado a facilitar el acceso al personal de Oficio y Mantenimiento del Hospital a las dependencias de la cafetería, a fin de realizar los correspondientes trabajos de reparación de las instalaciones ubicadas en las mismas.
- 2.18. El adjudicatario de los servicios de cafetería no podrá efectuar venta de sus artículos fuera de los locales correspondientes, salvo en aquellos casos especiales que se autoricen debidamente por el Gerente de la Gerencia del Área V, en cuyo caso el adjudicatario dispensará los artículos donde se le comunique, dentro del recinto hospitalario.
- 2.19. El adjudicatario no podrá efectuar venta de artículos no contemplados en su oferta, quedando prohibido el establecimiento de cualquier tipo de tienda/bazar. El incumplimiento de este punto es causa de resolución del contrato.





- 2.20. Al adjudicatario le estará terminantemente prohibido el celebrar banquetes, con motivo de fiestas o celebraciones particulares del personal del Área de Salud o de personas ajenas al mismo.
- 2.21. El adjudicatario se obliga a no emplear el nombre del Hospital ni del Área de Salud en relación con terceras personas, a efectos de facturaciones de proveedores o en sus relaciones con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones así contraídas.
- 2.22. En el caso de celebraciones en el Hospital o en los Centros del Área V, de congresos, sesiones o reuniones oficiales de cualquier tipo, la cafetería podrá servir los artículos que se le demanden, siempre con la autorización del Gerente de la Gerencia del Área V.
- 2.23. El adjudicatario no tendrá sobre el local e instalaciones, más derecho que el de su utilización durante la vigencia del contrato.

Si el adjudicatario desea realizar obras en los locales de la cafetería, solicitará previamente autorización al Gerente de la Gerencia Única del Altiplano, sin derecho alguno a indemnización por la realización de las mismas al finalizar el contrato.

- 2.24. El adjudicatario llevará a efecto de forma rigurosa, todas las normas dictadas por el Ministerio de Sanidad y otros Órganos estatales o autonómicos competentes, relativas a preparación, manipulación y exhibición de los artículos al Público (Ej. R.D.3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y demás normativa de aplicación).
- 2.25. Para la adquisición de materia prima necesaria para la elaboración de los menús y dietas para el servicio de cafeterías, el adjudicatario presentará de cada materia prima una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstas de primera calidad. Todos los productos servidos por la firma adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente en cada momento.

Los proveedores de estos productos deberán estar inscritos en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y cumplir cuantos requisitos establezca la normativa vigente en materia de higiene y seguridad alimentaria.





3. DEL PERSONAL.

- 3.1. 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. No podrá hacer nuevas contrataciones sin autorización del Gerente de la Gerencia del Área V.
- 3.2. El personal que por su cuenta utilice o aporte el adjudicatario, no tendrá derecho alguno respecto a la Gerencia del Área V, toda vez que depende única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable la Gerencia del Área V de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación.
- 3.3. El Gerente de la Gerencia del Área V, en caso de que considere insuficiente la dotación de personal que preste servicio, lo que pondrá en conocimiento del adjudicatario, debiendo éste, en el plazo de un mes proceder a su contratación en el número y categoría que se le indique. El incumplimiento de esta obligación es causa de rescisión del contrato.
- 3.4. 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 853/2004, 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.
- 3.5. Será obligación de contratista uniformar por su cuenta a todo el personal masculino y femenino durante las horas en que se realice el trabajo. El modelo y color de los uniformes será sometido previamente por el adjudicatario al Gerente de la Gerencia del Área V.
- 3.6. El trato del personal que preste servicio en la cafetería en relación al público en general, deberá ser de exquisita corrección y amabilidad.





Cuando este personal no procediere con la debida corrección dentro del Hospital o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido. el Gerente de la Gerencia Única del Altiplano podrá exigir del contratista que prescinda el trabajador en cuestión para los servicios de este contrato.

- 3.7. Los daños que este personal ocasione en el mobiliario e instalaciones del Hospital, ya sea por negligencia o dolo, serán indemnizados por el contratista, siempre a juicio del Gerente de la Gerencia del Área V, que podrá solicitar del adjudicatario el importe correspondiente.

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

- 3.8. La edad mínima del personal que emplee el contratista será de 18 años. La Gerencia del Área V se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a dicho personal, así como a exigir al contratista la prueba documental de los reconocimientos a que como empresa le obligue la legislación vigente.

El adjudicatario observará las normas sobre higiene y seguridad en el trabajo, que establece la normativa vigente. De igual modo queda obligado al cumplimiento de lo establecido en la Legislación Vigente.

El Gerente de la Gerencia del Área V podrá requerir del adjudicatario, cuando lo estime preciso, la presentación de los documentos correspondientes que acrediten el pago de las obligaciones en materia de Seguridad Social.

- 3.9. Para supervisar la asistencia del personal al trabajo, así como su eficacia, y al propio tiempo, mantener un permanente contacto con el Hospital "Virgen del Castillo", el contratista designará un representante de su confianza, con poderes suficientes de aquel para la resolución inmediata de cuantos defectos o incidencias sean observados en la prestación del servicio, siempre que supongan modificaciones de la misma no autorizadas.

4. DEL SERVICIO DE COMEDOR

4.1. DEL COMEDOR DE PÚBLICO.

El adjudicatario habrá de presentar un listado de menús para la cafetería de público.





Dichos menús tendrán que estar en el marco de una alimentación sostenible, saludable y equilibrada.

Los menús tendrán una rotación de 15 días y se variarán 4 veces al año.

El servicio será atendido por camarera/o.

En cuanto a la organización del trabajo se valorarán aquellos aspectos que contribuyan a minimizar las esperas de los usuarios para ser atendidos, la reducción de colas y formación de los trabajadores en cuestiones específicas de las cafeterías en que se ha de prestar servicio.

El servicio será ágil atendiendo las necesidades del servicio y se valorarán las propuestas de servicio que lo agilicen.

4.2. DEL COMEDOR DEL PERSONAL DE GUARDIA.

El comedor del Personal de Guardia se ubicará en la cafetería de Personal del Hospital “Virgen del Castillo”.

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

Dichos menús tendrán que estar en el marco de una alimentación sostenible, saludable y equilibrada.

Los menús tendrán una rotación de 15 días y se variarán 4 veces al año.

La Gerencia del Área puede pedir variaciones del menú cuando lo considere oportuno.

El servicio será atendido por camarera/o.

La pensión alimenticia se compone de desayuno, almuerzo y cena y contendrá como mínimo:

- Dos primeros y dos segundos a elegir por el personal de guardia.
- Ensalada y entremeses variados todos los días de la semana.
- Postre: postres caseros, fruta y lácteos.
- Pan, agua embotellada, cerveza, refrescos y vino de baja graduación

La Gerencia del Área facilitará al adjudicatario el número diario de personas que componen el equipo de guardia.





Será obligación del adjudicatario, previa consulta a la Gerencia del Área, establecer el control de asistencia a dicho comedor, no siendo responsabilidad del Área si acuden a dicho comedor más personas que las establecidas en las hojas de guardia y comunicadas por la Dirección a la Cocina. Para la admisión de personal de Guardia al comedor, la Gerencia del Área proveerá a cada uno de los trabajadores con derecho a pensión alimenticia, de un sistema de identificación (ticket fechado, listado u otro sistema que estime el Gerente del Área) con indicación del servicio al que pertenece, así como de qué tipo de menú se trata (comida ó cena).

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

5. DE LAS MAQUINAS VENDING.

El Área V considera oportuno potenciar y favorecer el consumo de alimentos saludables y evitar el de determinados productos considerados no saludables. Así, todos los productos ofertados en las máquinas que se instalen, deberán cumplir las recomendaciones nutricionales indicadas, de modo que se promueva una alimentación saludable en el entorno hospitalario.

Las empresas licitadoras deberán presentar relación de productos indicando marca, componentes nutricionales y dosificación que se expedirán en las máquinas en cada caso de ser adjudicatarios, así como el número de canales de distribución que utilizarán en cada máquina.

La empresa contratista será responsable del buen estado sanitario de los alimentos y bebidas que se expidan en sus máquinas. En su oferta indicará la frecuencia con que éstos serán renovados aunque no sean consumidos.

Los alimentos sólidos estarán debidamente envasados y etiquetados, de conformidad con la normativa específica vigente, indicándose en su envoltorio la composición de los mismos. El precio y la calidad de cada uno de los productos serán idénticos en todas las ubicaciones.

Además de los productos que se mencionan, el licitador podrá hacer una propuesta de otros productos también saludables que podría suministrar, adjuntando los listados de ingredientes y la información nutricional proporcionados por el fabricante, de cada alimento saludable ofertado.

Conforme a lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto 3484/2000, de 29 diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, los productos alimenticios ofrecidos en estas máquinas expendedoras se renovarán con





la frecuencia necesaria, teniendo en cuenta su fecha de caducidad o fecha de consumo preferente y se mantendrán a las temperaturas adecuadas en función del tipo de alimento.

Las máquinas expendedoras estarán debidamente identificadas, indicando de forma claramente legible y fácilmente visible, en la parte exterior de la máquina, el nombre y dirección de la persona o empresa responsable del abastecimiento y mantenimiento de las mismas.

Todos los alimentos ofertados en estas máquinas deben provenir de empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

El responsable de las máquinas expendedoras aplicará un programa de limpieza adecuado y basado en el análisis de peligros

Los licitadores podrán incluir en su oferta los siguientes productos:

- **Aguas envasadas**, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.
- **Bebidas refrescantes**, sin azúcares añadidos.
- **Leche** en cualquiera de sus variedades (entera, semidesnatada o desnatada) y formas de presentación que cumplan los requisitos nutricionales para grasas, azúcares, sal y valor energético.
- **Productos lácteos**, (leche fermentada, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, semidesnatada o desnatada, que no contengan más de 12,3 g. de azúcar/100ml (4,8 g lactosa + 7,5 g de azúcares añadidos) o 24,6 g de azúcar por envase de 200 ml (9,6 g de lactosa + 15 g de azúcares añadidos) y que cumplan los criterios nutricionales.
- **Productos lácteos** sin lactosa para intolerantes que cumplan los requisitos para grasa, azúcares, sal y valor energético.
- **Quesos**, con poco contenido en grasa, que no superen el límite establecido para la sal y cumplan los requisitos nutricionales.
- **Frutas frescas** enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.
- **Zumos de fruta natural**, que no contengan azúcares añadidos.
- Bebidas mixtas de zumo y leche siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tengan azúcares añadidos.
- **Ensalada y verduras**.
- **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos, un 50% de hortalizas que no contengan azúcares añadidos y cumplan los requisitos nutricionales. (Gazpacho).
- **Barridas de cereales y cereales de desayuno** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.





- **Barritas de cereales y cereales de desayuno sin gluten** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.
- **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal.
- **Productos de panadería sin gluten** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal.
- **Frutos secos** tostados no naturales que no contengan azúcares ni grasas añadidas (ni fritos, ni tostados con aceite, ni cobertura de cacao) y cuyo contenido en sal no supere el límite establecido. Deberán presentarse en un tamaño de envase inferior a 30 gramos adecuado para no exceder el valor energético máximo que en este caso podría llegar a 200 kilocalorías porque el exceso calórico se compensa con el perfil saludable de su composición.
- **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bocadillos**, preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado o jamón bajo en sal que cumplan los criterios nutricionales.
- **Bebidas calientes** (té, café, infusiones, con o sin leche y sin azúcares añadidos).
- **Chicles sin azúcar.**
- **Cualquier otro producto que cumpla los criterios** abajo establecidos. Los productos que se expidan en las máquinas estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos.

1. Límites establecidos para el contenido de grasas, azúcares y sal, por porción envasada o comercializada:

- Valor energético máximo de 200 kcal.
- Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivalente a un contenido de 7,8 g. en una porción de 200 kcal) ⁽¹⁾
- Como máximo un 10% de las kcal procederán de las grasas saturadas (equivalente a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal) ⁽¹⁾
- Ausencia de ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos o cárnicos.
- Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivalente a un contenido de 15 g. en una porción de 200 kcal) ⁽²⁾
- Un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio)

⁽¹⁾ Este límite no se aplicará a la leche entera y yogures ni a los frutos secos sin grasas añadidas ya que se trata de grasa naturalmente presente en ellos. En el caso de los frutos secos, esta excepción no les excluye de cumplir los criterios





correspondientes al valor energético máximo (condicionado por el tamaño de la ración) y al contenido en sal y azúcares.

- (2) Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas, enteras o mínimamente procesadas y los zumos de frutas que no contengan azúcares añadidos, ya que se trata de azúcares naturalmente presentes en los alimentos. En la elche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100 ml.

2. Límites establecidos para el contenido de energía, grasas, azúcares y sal, por contenido en 100 g. o 100 ml de producto.

CONTENIDO POR 100 g. - CONTENIDO POR 100 ml.		
Energía	<300 kcal	<75 kcal
Grasa total.	<10 g.	<2,5 g.
Grasas saturadas + trans	<1,5 g.	<0,75 g.
Azúcares.	<10 g.	<7,5g.
Sal/sodio	<0,4 g. sal/160 mg. Sodio	<0, 25 g. sal/100 mg. Sodio

6. DE LOS IMPUESTOS.

Son de cuenta del adjudicatario el pago de los Impuestos, arbitrios o tasas de cualquier clase, del Estado, Comunidad Autónoma y Municipales a que de lugar la prestación del servicio, así como los recargos sobre los mismos, establecidos o que en el futuro pudieran establecerse.

7. DE LA INSPECCIÓN DEL SERVICIO.

La inspección del servicio que se contrata estará a cargo del Gerente de la Gerencia del Área V o del personal en quien delegue la misma. En el ejercicio de estas funciones, quienes tengan atribuida esta misión, estarán facultados para entrar en los locales de la cafetería y zonas de cocinas, almacenes, etc., para comprobar las condiciones de higiene y salubridad con que cumplen el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones del adjudicatario.

Del mismo modo, podrán realizar las manipulaciones pertinentes para la comprobación de la calidad de los alimentos, que deberán reunir las condiciones sanitarias y de calidad, de acuerdo con las normas sanitarias y de calidad vigentes, y en todo caso, con la normativa higiénico-sanitarias de carácter general.

La inspección se realizará cuantas veces se considere oportuno.





8. DE LA RETIRADA DE BASURAS.

- 8.1. El adjudicatario viene obligado al cumplimiento riguroso de las normas que dicten las correspondientes Ordenanzas Municipales para la retirada de toda clase de basuras y desperdicios que produzca la cafetería, para ello queda obligado a contar con los suficientes contenedores-recipientes herméticos.
- 8.2. Los gastos que ocasione la retirada de basuras de la cafetería serán de cuenta del adjudicatario. Mensualmente el Gerente de la Gerencia del Área V comunicará al adjudicatario el coste que por este concepto le corresponda abonar, de la facturación efectuada por la empresa adjudicatario del servicio de retirada de residuos, siendo en todo caso proporcional a número de kilos generados.

9. DE LOS ARTICULOS DE CONSUMO Y PUBLICIDAD DE PRECIOS.

El adjudicatario está obligado a tener expuesto a la vista del público usuarios la relación total de artículos, con expresión de cantidad, calidad, marcas y precios debidamente visada y sellada por el Gerente de la Gerencia del Área V, a la que dará la mayor difusión y publicidad.

10. PLAN DE CALIDAD.

- 10.1. El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) n.º 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Así, y en aplicación de dicho Reglamento, el adjudicatario deberá disponer de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Para ello, deberá disponer y aplicar un Programa de requisitos de higiene basados igualmente en el sistema APPCC que incluirá los siguientes planes:
1. Plan de formación continuada, capacitación e higiene del personal manipulador.
 2. Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos.
 3. Plan de control de temperaturas (cámaras de refrigeración, congelación, mesas calientes, baños maría, etc.).
 4. Plan de limpieza y desinfección.
 5. Plan de eliminación de residuos.
 6. Plan de control de plagas/ vectores.





7. Plan de control de calidad del agua.
8. Plan de control de proveedores.
9. Plan de trazabilidad.

- 10.2. El diseño de este sistema, que deberá ser presentado por el adjudicatario en la Oferta Técnica, tendrá que adaptarse si así lo requiere el Hospital, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por el Hospital. Así mismo, la empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad.
- 10.3. 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.

José Matarredona Barbará.
DIRECTOR DE GESTIÓN
Y SERVICIOS GENERALES





ANEXO I. PRECIOS MÁXIMOS.

En estos precios, que se consideran máximos, se incluyen las cantidades correspondientes a IVA.

GRUPOS O APARTADOS	PRECIOS MAX. CAF. PERSONAL	PRECIOS MAX. CAF. PUBLICO
TAPAS		
Ensaladilla Rusa	1,15 €	1,70 €
Ensalada Murciana	1,15 €	1,70 €
Pincho de Tortilla de Patatas	1,15 €	1,20 €
Pisto murciano	1,15 €	1,70 €
Tapa de magra con tomate	1,15 €	1,70 €
Calamares con tomate	1,50 €	2,00 €
Salchichas (3 unidades)	1,15 €	1,35 €
Berenjenas, Pimientos fritos	0,75 €	1,00 €
Calamares romana (5 anillas)	1,35 €	1,80 €
Croquetas (unidad)	0,50 €	0,60 €
Champiñón al ajillo	1,15 €	1,65 €
Empanadillas fritas (unidad)	0,50 €	0,60 €
Alcahofas conserva	0,85 €	1,00 €
Aceitunas (rellenas o aliñadas)	0,95 €	1,50 €
Patatas fritas (bolsa)	1,30 €	1,10 €
Almendras fritas	0,90 €	1,45 €
Empanadillas horno (unidad)	1,00 €	1,20 €
Queso fresco y manchego	0,65 €	0,80 €
Atún conserva c/limón o mahonesa	1,20 €	1,45 €
Lata berberechos	7,30 €	7,60 €
Lata mejillones	6,00 €	6,30 €
REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS	PRECIOS MAX. CAF. PERSONAL	PRECIOS MAX. CAF. PUBLICO
Caña de cerveza	0,60 €	0,90 €
Vaso de cerveza	0,90 €	1,00 €
1/3 cerveza con alcohol	1,00 €	1,20 €
1/3 cerveza sin alcohol	1,00 €	1,25 €
1/3 cerv. Especial (Heineken o similar)	1,55 €	1,85 €
Bote de cerveza	1,10 €	1,30 €
Bote coca-cola, fanta o similar	0,95 €	1,15 €
Botella 1/4 agua mineral con o sin gas	0,70 €	0,90 €





REFRESCOS, ZUMOS, CERVEZAS	PRECIOS MAX. CAF. PERSONAL	PRECIOS MAX. CAF. PUBLICO
Botella 1.5 litros agua mineral	0,80 €	1,20 €
Zumo envasado (melocotón...)	0,80 €	1,25 €
Vaso zumo naranja natural	1,20 €	1,50 €
Copa vino Jumilla (o similar)	0,50 €	0,70 €
Batidos varios (botellín)	0,85 €	1,20 €
CAFES, LECHE, INFUSIONES	PRECIOS MAX. CAF. PERSONAL	PRECIOS MAX. CAF. PUBLICO
Café solo	0,60 €	0,90 €
Café cortado o manchado	0,70 €	0,95 €
Café con leche (natural o condensada)	0,80 €	1,15 €
Infusiones	0,60 €	0,80 €
Vaso de leche pequeño	0,60 €	0,95 €
Vaso de leche grande (300 cl)	0,90 €	1,20 €
Café descafeinado	0,55 €	0,95 €
Café descaf.c/leche (nat.o condensada)	0,80 €	1,10 €
Café doble con leche	1,15 €	1,45 €
Repostería especial: ensaimada, pastelillos, croissant, rosquillas, tostadas aceite, mantequilla y mermelada	1,00 €	1,25 €
Tostada	0,80 €	1,10 €
BOCADILLOS Y SANDWICHES	PRECIOS MAX. CAF. PERSONAL	PRECIOS MAX. CAF. PUBLICO
Bocadillo de fiambre (salchichón...)	1,50 €	2,10 €
Bocadillo jamón serrano	1,80 €	2,50 €
Bocadillo tortilla francesa	1,40 €	2,00 €
Catalana de serrano	1,80 €	2,50 €
Bocadillo tortilla de patatas	1,40 €	2,00 €
Bocadillo atún y mahonesa	1,40 €	2,00 €
Bocadillo de lomo	1,80 €	2,50 €
Bocadillo sobrasada (pan tostado)	1,30 €	2,15 €
Bocadillo magra con tomate	1,80 €	2,50 €
Bocadillo de salchichas	1,50 €	2,10 €
Bocadillo vegetal	2,00 €	2,40 €
Bocadillo de Bacon	1,95 €	2,40 €
Bocadillo de anchoas (10 piezas.	1,95 €	2,40 €
Bocadillo queso fresco/manchego.	1,95 €	2,40 €
Bocadillo queso fresco con tomate.	1,95 €	2,40 €





Bocadillo pechuga o ternera	2,30 €	2,80 €
Sándwich de jamón serrano y queso	1,30 €	2,00 €
Sándwich de jamón york	1,20 €	1,90 €
Sándwich de queso	1,20 €	1,90 €
Sándwich mixto	1,30 €	2,00 €
Sándwich jamón serrano	1,20 €	1,90 €
Sándwich sobrasada	1,20 €	1,90 €
Sándwich vegetal	1,30 €	1,90 €
Panecillo solo	0,60 €	0,70 €
TORTAS FRITAS		
Tortas fritas	1,20 €	1,40 €
Tortas fritas 1 ingrediente	1,70 €	2,10 €
MENU DEL DIA (COMIDA-CENA)	PRECIOS MAX. CAF. PERSONAL	PRECIOS MAX. CAF. PUBLICO
Menú del día variado (según día de la semana)	5,60 €	7,60 €
MENÚ PERSONAL DE GUARDIA (desayuno, comida y cena para una media de 13 menús diarios)	11,25 €	

OTROS	PRECIOS MAX. CAF. PERSONAL	PRECIOS MAX. CAF. PUBLICO
Añadir otros productos ofertados		

VENDING	PRECIOS MAX.
Botes cerveza, refrescos	1,20 €
Botella agua 500 ml	0,90 €
Botella agua 1500 ml	1,20 €
Café, cortado, con leche, chocolate, infusiones, etc.	1,00 €
Artículos de bollería varios	1.20 €
(Detallar artículos y precio)	
Sándwiches varios	1,70 €
Cualquier otro artículo ofertado	





ANEXO II – RELACIÓN DE PERSONAL.

RELACIÓN DE PERSONAL CAFETERIAS HOSPITAL “VIRGEN DEL CASTILLO”				
	Categoría	Fecha Antigüedad	Tipo Contrato	Denominación
1	Cocinero	26-12-2006	189	Conversión tiempo completo no bonificado
2	Encargado	27-12-2006	189	Conversión tiempo completo no bonificado
3	Camarero	13-01-2007	189	Conversión tiempo completo no bonificado
4	Camarero	16-01-2007	189	Conversión tiempo completo no bonificado
5	Camarero	07-05-2007	189	Conversión tiempo completo no bonificado
6	Aux.Cocina.	10-04-2007	289	Conversión tiempo parcial no bonificado
7	Ayudante	01-10-2007	402	Eventual circunstancias producc. T.Completo
8	Cocinero	02-04-2008	402	Eventual circunstancias producc. T.Completo
9	Aux.Cocina.	18-07-2008	102	Interinidad a tiempo completo

16/11/2017 12:59:45

Firmante: MATARREDONA BARBARA, JOSE

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015.
Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) c4b3dd12-aa03-484d-314849468421





ANEXO III. EQUIPOS Y ACCESORIOS PROPIEDAD DEL ÁREAV.

Descripción	Nº INVENRARIO	Marca	Modelo
FREGADERO	90001743	JOCAFRI	REF.LG716
MESA REFRIGERADA	90001753	JOCAFRI	REF.TRNA132A
MESA CALIENTE	90001754	JOCAFRI	REF.TC1410
ESTANTERIA FRENTE MOSTRADOR	90001762	JOCAFRI	REF.EFM60-100
ESTANTERIA FRENTE MOSTRADOR	90001763	JOCAFRI	REF.EFM60-100
ESTANTERIA FRENTE MOSTRADOR	90001764	JOCAFRI	REF.EFM60-116
MUEBLE CAFETERO	90001765	JOCAFRI	REF.MC-150
MUEBLE CAFETERO	90001766	JOCAFRI	REF.MC-150
ESTANTERIA FRENTE MOSTRADOR	90001767	JOCAFRI	REF.EFM60-116
CAMARA REFRIGERACION	90001739	JOCAFRI	REF.CAM297
FRIGORIFICO	90001740	JOCAFRI	REF.ASN110
ARMARIO CONGELADR	90001741	JOCAFRI	REF.ADF110
COCINA A GAS	90001745	JOCAFRI	REF.KCGFG800
FREIDORA A GAS	90001746	JOCAFRI	REF.KN400
ELEMENTO NEUTRO	90001747	JOCAFRI	REF.KN400
ELEMENTO NEUTRO	90001748	JOCAFRI	REF.KN400
FRY TOP A GAS	90001749	JOCAFRI	REF.KRG400
BASE REFRIGERADA	90001750		
CAMPANA	90001751	JOCAFRI	REF.BP1232D
HORNO	90001752	JOCAFRI	REF.FCS061E4
LAVAVAJILLAS	90001755	JOCAFRI	REF.LS9P
ENFRIADOR DE BOTELLAS	90001756	JOCAFRI	REF.BE-250-A
ENFRIADOR DE BOTELLAS	90001757	JOCAFRI	REF.BE-250-A
SENO CON GRIFERIA	90001758	JOCAFRI	REF.SGE4040
SENO CON GRIFERIA	90001759	JOCAFRI	REF.SGE4040
LAVAVAJILLAS	90001760	JOCAFRI	REF.LB1
LAVAVAJILLAS	90001761	JOCAFRI	REF.LB1
CAMARAS BASURAS	90001768		
LAVAMANOS	90001742	JOCAFRI	REF.LP55

16/11/2017 12:59:45

Firmante: MATARREDONA BARBARA, JOSE

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) c4b3d12-aa03-484c-314849468421

