



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO ALIMENTACIÓN DE
PACIENTES, CAFETERÍAS, COMEDOR DE PERSONAL DE
GUARDIA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL DE LA
VEGA LORENZO GUIRAO/GERENCIA DEL ÁREA DE SALUD
IX-VEGA ALTA DEL SEGURA



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, CAFETERÍAS, COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL DE LA VEGA LORENZO GUIRAO/GERENCIA DEL ÁREA DE SALUD IX VEGA ALTA DEL SEGURA.

INDICE:

- 1. OBJETO DEL CONTRATO.**
- 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DATOS DE ACTIVIDAD DEL HOSPITAL.**
- 3. CONDICIONES TÉCNICAS, EQUIPOS, BIENES E INSTALACIONES Y OTRAS NORMAS COMPLEMENTARIAS EN RELACIÓN CON EL CONTENIDO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.**
- 4. PERSONAL.**
- 5. CONTENIDOS DEL SERVICIO INTEGRAL DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN.**
 - 5.1. PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y COMEDOR DE GUARDIA.**
 - 5.1.1. CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.
 - 5.1.2. ESPECIFICACIONES DE CALIDADES DE LA MATERIA PRIMA.
 - 5.1.3. COMPOSICIÓN DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA Y DE LOS MENÚS DE LIBRE ELECCIÓN.
 - 5.1.4. COMEDOR DEL EQUIPO DE GUARDIA.
 - 5.1.5. HORARIO.
 - 5.1.6. ALIMENTOS EXTRAS Y PETICIONES AUTORIZADAS.
 - 5.1.7. SECUENCIA DE LA DIETA HOSPITALARIA.
 - Dieta General/Basal (Dieta normal).
 - Dieta líquida clara (=dieta líquida).
 - Dieta líquida completa (=Dieta semilíquida o semiblanda).
 - Dietas de consistencia modificada:
 - Dieta en puré.
 - Dieta blanda.
 - Secuencia alimentaria transicional en el postoperatorio
 - Dietas especiales:
 - Dieta sin grasas.
 - Ovo-lacto-farinácea.



Dieta de gastrectomizado (de resecado gástrico o antiduping).

Dieta rica en residuos.

Dieta astringente.

Dieta de protección gástrica.

Dieta de diabético.

Dieta sin sal.

Dietas pediátricas.

Otras dietas especiales.

5.2. EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA.

5.2.1. MENÚS Y CARTAS.

5.2.2. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

5.2.3. PROHIBICIONES EXPRESAS.

5.2.4. HORARIO DE SERVICIOS.

5.2.5. SERVICIOS ESPECIALES.

5.2.6. AUDITORÍAS, CONTROL DE VENTAS Y RÉGIMEN DE CONTABILIDAD.

5.3. LIMPIEZA.

5.4. PROGRAMA DE CALIDAD.

5.5. CONTROL BACTERIOLÓGICO.

5.6. PLAN DE FORMACIÓN.

6. MÁQUINAS EXPENDEDORAS O MÁQUINAS DE VENDING.

7. GESTIÓN DE RESIDUOS.

8. NORMAS SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

9. ORGANIZACIÓN Y REQUISITOS DE CONTENIDO PARA LA PRESENTACIÓN DE LAS OFERTAS TÉCNICAS.

9.1. ÍNDICE Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS.

9.1.1. DOCUMENTO "PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA".

9.1.2. DOCUMENTO "PLAN DE TRABAJO Y ORGANIZACIÓN TÉCNICA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO".

9.1.2.1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.

9.1.2.2. ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS.

9.1.2.3. PLAN DE PENSIÓN ALIMENTICIA Y MENÚS.

9.1.2.4. SERVICIO DE HABITACIONES Y REPARTO.

9.1.2.5. PLAN DE LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS.



9.1.2.6. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y TÉCNICO
LEGAL.

9.1.2.7. PLAN DE CONTROL DE CALIDAD.

9.1.3. DOCUMENTO "MEDIOS Y RECURSOS TÉCNICOS, MATERIALES Y
HUMANOS".

10. NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

ANEXOS:

ANEXO I: PLANO COCINA

ANEXO II: PLANO CAFETERÍAS (PÚBLICO Y PERSONAL)

**ANEXO III.A: COCINA. BIENES PROPIEDAD DE LA GERENCIA DEL ÁREA DE
SALUD IX**

**ANEXO III.B: CAFETERÍAS. BIENES PROPIEDAD DE LA GERENCIA DE ÁREA
DE SALUD IX**

ANEXO IV: RELACIÓN DE PERSONAL

ANEXO V: RELACIÓN DE CALIDADES DE PRODUCTOS

ANEXO VI: RELACIÓN DE ALIMENTOS EXTRAS

ANEXO VII: PRECIOS DE CAFETERÍAS

**ANEXO VIII: MÁQUINAS DE VENDING. RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS
MÁXIMOS (IVA incluido)**



1. OBJETO DEL CONTRATO:

Se establecen como objeto del contrato los siguientes apartados:

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

Asimismo, se incluirá también la disponibilidad para realizar cualquier tipo de servicios especiales propios de la actividad de restauración como pueden ser congresos, reuniones, servicios de café, cóctel, vinos de honor, etc. Estos servicios se efectuarán a instancia de la Dirección del Centro, serán anunciados con suficiente antelación, se facturarán con independencia del valor principal del contrato, y su precio será como máximo el precio fijado para el servicio de cafetería del personal dependiente del SERVICIO MURCIANO DE SALUD. La Dirección del Hospital se reserva el derecho a contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.

- B) La gestión y compra de alimentos y materias primas para la prestación del servicio contratado.
- C) Explotación del Servicio de Cafetería del Hospital, de personal y de público.
- D) Instalación y explotación de máquinas expendedoras de bebidas y/o alimentos en la Gerencia del Área de Salud IX Vega Alta del Segura, en adelante Gerencia.



2. ÁMBITO DE APLICACIÓN Y DATOS DE ACTIVIDAD DEL HOSPITAL.

A continuación, y a título orientativo se exponen algunos datos acerca de la actividad y organización del Hospital, sin perjuicio que los mismos, referidos al año 2015, puedan variar en años sucesivos, no pudiendo ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte de la empresa contratista.

El Hospital de La Vega Lorenzo Guirao es el centro sanitario de referencia de la Gerencia del Área de Salud IX Vega Alta del Segura del SERVICIO MURCIANO DE SALUD y situado en la localidad de Cieza. Presta asistencia especializada a una población de **53.191** ciudadanos, siendo los datos más relevantes relacionados con el objeto de la presente licitación los que se presentan a continuación:

Nº CAMAS (PROMEDIO ANUAL)	94.
Nº INGRESOS ANUALES	3.464.
Nº ESTANCIAS ANUALES	22.201.
Nº URGENCIAS ANUALES	36.737.
Nº PERSONAL	465.
Nº CONSULTAS EXTERNAS	84.282.

Existe una previsión anual de 18.000 menús de pacientes de pensión basal o libre elección de menú (desayunos, comidas, meriendas, cenas) y 1.500 dietas líquidas (desayunos, comidas, meriendas, cenas). Tratándose de una previsión en base a los datos previos conocidos, pudiendo variar en años sucesivos, por lo que no podrán ser utilizados para eventuales reclamaciones por parte de la empresa contratista.

La cocina del Hospital se sitúa en el nivel 0, junto al resto de unidades de aprovisionamiento del centro. Se adjunta plano de detalle de las instalaciones actuales (**ANEXO I**).

Las cafeterías de público y de personal del Hospital, están ubicadas en la planta 0 del edificio principal, separadas físicamente en dos áreas: público y personal. Se adjunta plano de detalle de las instalaciones actuales (**ANEXO II**).

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

1. El Hospital aportará las instalaciones correspondientes, así como la relación del material y maquinaria de su propiedad que actualmente se encuentran instalados, quedando obligado el adjudicatario, en todo momento, a mantener en el mejor estado de conservación, funcionamiento y rendimiento dichos bienes, incluso al cesar en la prestación realizando, en su caso, todas las actuaciones preventivas, predictivas, reparadoras o correctivas, y técnico-legales reparadoras necesarias para garantizar el correcto desarrollo del servicio. Al finalizar el contrato el contratista está obligado a devolver como mínimo, en cantidad y calidad a la existente al inicio del contrato, todos los bienes propiedad del Hospital relacionados en los siguientes **ANEXOS:**

ANEXO III.A: COCINA. BIENES PROPIEDAD DE LA GERENCIA DEL ÁREA DE SALUD IX.

ANEXO III.B: CAFETERÍAS. BIENES PROPIEDAD DE LA GERENCIAL DE ÁREA DE SALUD IX.

2. El adjudicatario en ningún caso tendrá ni adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones, fijas o móviles, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.
3. Será por cuenta del adjudicatario el equipamiento complementario de la cocina y de las cafeterías de personal y público, teniendo en cuenta que el mismo va referido al necesario para la prestación del servicio objeto de este expediente. El adjudicatario aportará todos aquellos elementos precisos para la gestión del aprovisionamiento, almacenamiento, conservación, procesado, elaboración, emplatado, distribución de menús, lavado de menaje, limpieza, platos de diversas medidas (hondos, llanos, postre), etc. El mobiliario, utensilios y material aportado por el adjudicatario deberán reunir, a juicio de la Dirección de la Gerencia, las condiciones de necesaria calidad, suficiencia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas.



4. Los bienes aportados por el adjudicatario, pasarán a ser propiedad de la Gerencia, en el supuesto que se agote la vigencia inicial y prórroga de la presente adjudicación.
5. La empresa adjudicataria deberá instalar aquellos equipos móviles que sean necesarios para la ejecución del servicio propuesto, teniendo en cuenta que la cafetería debe contar con el apoyo de la cocina del centro para la realización del trabajo.
6. El adjudicatario queda obligado a entregar a la finalización del contrato, todo el material puesto a su disposición en las mismas condiciones y estado que al inicio del contrato.
7. El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, alterar, ni transformar la situación de la maquinaria, mostradores, aumento de la potencia, capacidad de las instalaciones, etc., sin previa autorización expresa de la Dirección de la Gerencia, quedando en propiedad del centro las obras efectuadas a la finalización del contrato, que serán a su cargo.
8. El contratista no podrá enajenar el mobiliario, maquinaria y utensilios afectos al contrato y que hubieran de revertir en el Hospital, ni gravarlos, salvo autorización expresa, no pudiendo, por tanto, adquirirlos inicialmente con cláusula de reserva de dominio.
9. Serán de cuenta del adjudicatario la conservación en perfecto estado de las instalaciones, mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por de la Gerencia o se adquieran durante el periodo de vigencia del contrato, así como la reparación, mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal de los mismos, aunque para ello fuere necesario sustituir algún elemento, siempre a criterio de la Gerencia y a cargo del adjudicatario, Igualmente será obligación del contratista el mantenimiento de los desagües en perfecto estado de funcionamiento, corriendo a su cargo las tareas que sean precisas realizar si se produce la obstrucción de los mismos.

El mantenimiento será realizado por empresa autorizada por la Dirección General competente en materia de Industria, Energía y Minas de la C.A.R.M., debidamente inscrita en el Registro correspondiente, que aplicará los diferentes reglamentos que afecten a los equipos a su cargo, bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento



de la Gerencia, responsabilizándose la empresa adjudicataria de la resolución de todas las incidencias con la urgencia requerida.

Será también por cuenta del adjudicatario la aplicación anual de pintura a todas las paredes y techos sin alicatar de la Cocina y de las Cafeterías de Personal y de Público.

Todas las revisiones, reparaciones e incidencias que se efectúen en los equipos deben ser comunicadas al Servicio de Hostelería y una vez finalizada la reparación o revisión se deberá entregar certificación de la misma al Servicio de Mantenimiento de la Gerencia.

- 10.** El adjudicatario se hará cargo de la adquisición y reposición del material que por su uso se deteriore durante la vigencia del contrato, que deberá ser de la misma calidad que el ofertado en la licitación del contrato y en todo caso contará con la aprobación de la Dirección del Centro. La reposición del menaje (cubiertos, platos, vasos, etc.) será adaptable a las bandejas isotérmicas, debiendo disponer de un stock de las mismas lo suficientemente amplio que permita la inmediata reposición del mismo en caso de rotura o extravío. Este stock mínimo será de 100 bandejas.

El contratista deberá adquirir a su cargo los utensilios de cocina, cafetería, y comedores (ollas, sartenes, cazos, vajillas, platos de distintas medidas -hondos, llanos y de postre- cubertería, etc.) que se precisen para un correcto funcionamiento del servicio, comprometiéndose a adscribir a la ejecución del contrato los medios materiales suficientes para ello. Así mismo, repondrá los termos que se encuentren en situación de deterioro para la distribución de desayunos y meriendas.

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

- 11.** El material fungible de un solo uso, mascarillas, guantes, gorros, rollos industriales de papel seca manos y limpieza de superficies etc., así como el material de oficina para llevar a cabo la actividad informática normal del servicio (tóner, impresora,



etiquetas, mini carta de elección de menús...), necesarios serán por cuenta del adjudicatario.

- 12.** El consumo de agua, electricidad y gas correspondientes a la cocina y a las cafeterías de público y de personal, y líneas telefónicas de uso externo a favor del adjudicatario, serán por cuenta del mismo. Dichos consumos serán individualizados mediante aparatos contadores al efecto, cuya instalación y debida puesta en funcionamiento de los mismos en el caso de las cafeterías de público y de personal para los suministros de electricidad y agua (caliente y fría), será por cuenta del adjudicatario, conforme a las directrices impartidas por la Gerencia. Se implantarán medidas de ahorro energético (alumbrado Led...). El coste del mantenimiento de dichos aparatos contadores será igualmente asumido por el adjudicatario.
- 13.** La empresa adjudicataria está obligada a colaborar con las medidas de eficiencia energética implantadas, o que se implanten en el Hospital, bien directamente, bien a través de contratos mixtos de suministros-servicios.
- 14.** El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario.
- 15.** Deberá retirar de la circulación, de manera inmediata, cualquier bandeja, plato, vaso, taza, cubierto, etc. que presente roturas, que estén deteriorados o que menoscaben la calidad del servicio. Automáticamente se pasará a su reposición a cargo del adjudicatario.
- 16.** La empresa adjudicataria, deberá aportar un proyecto valorado de las mejoras necesarias en equipamiento, nuevas o completando las actuales, para el desarrollo óptimo del servicio. Las instalaciones y materiales del proyecto aprobados por la Dirección, serán aportadas por el adjudicatario a su cargo antes de iniciar el servicio. A tal efecto, las empresas licitantes podrán solicitar la visita a las instalaciones del Centro, para un mayor conocimiento de la situación de partida.

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

- Aportación de un nuevo Tren de Lavado común a las cafeterías de público y de personal del Hospital.

-Aportación de 6 carros portabandejas compatibles con las bandejas existentes a fecha de la licitación de la presente contratación.

-Sustitución de aquellos elementos en los que no sea posible su pleno funcionamiento, conforme a lo establecido en el anterior apartado 15

17. Los licitadores, presentarán en su oferta técnica un **PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y TÉCNICO-LEGAL** de toda la maquinaria y mobiliario, incluida la revisión de todos los carros de transporte y servicio. Dentro de este Plan se deberá especificar el programa, la periodicidad de las revisiones y acciones preventivas y técnico-legales a adoptar, así como los recursos a emplear para el adecuado mantenimiento de todos los elementos. En caso de resultar adjudicataria, este Plan será revisado e implementado en coordinación con el Servicio de Mantenimiento del centro.

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

4. PERSONAL.

El adjudicatario aportará los conocimientos técnicos para el correcto desarrollo del Servicio y, para ello, deberá asegurar la presencia en todo momento del personal (cocinero, dietista, ayudante de cocina, auxiliar de cocina, camarero, ayudante de camarero etc.) adecuado para la prestación de los servicios que se contratan.

Así mismo, y como elemento esencial para determinar la adjudicación del presente contrato, la empresa deberá reseñar en su oferta el personal que estima conveniente para cubrir las necesidades exigidas y su distribución por turnos y horarios. La empresa adjudicataria, siempre que se den los supuestos y requisitos exigidos en el Convenio Colectivo aplicable, deberá hacerse cargo del personal que se relaciona en el Anexo IV que acompaña al presente pliego de prescripciones técnicas.



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

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

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

Los cambios en la plantilla en cuanto a contratos, ya sean por bajas, vacaciones o cualquier otro motivo deben ser comunicados a la Dirección del Centro, con carácter previo a su adopción.

El contratista deberá poner en conocimiento y necesitará informe favorable de la Gerencia y autorización expresa del SERVICIO MURCIANO DE SALUD para realizar variaciones en la plantilla o puestos de trabajo, por hacer nuevas contrataciones de personal fijo o eventual. La disminución de la plantilla sobre la situación actual, deberá ser justificada por la empresa y autorizada por el SERVICIO MURCIANO DE SALUD.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a su personal. La uniformidad habrá de ser aceptada por la dirección de la Gerencia. Deberán llevar en lugar visible una placa identificativa con su nombre, foto y categoría, cuidando al máximo la higiene y decoro de su vestuario. El personal tendrá distinto uniforme para cocina, cafetería o planta, con el



fin de evitar contaminaciones cruzadas. El personal que durante la misma jornada deba realizar distintas funciones deberá cambiarse de uniforme tantas veces como sea necesario.

Todo el personal afectado por lesiones cutáneas u otras enfermedades infecciosas que puedan transmitirse a través de los alimentos deberá ser sustituido de forma inmediata. La empresa adjudicataria cuidará que su personal no acuda al trabajo bajo procesos o cuadros infecciosos que puedan comprometer la seguridad alimentaria del centro hospitalario.

El personal deberá prestar servicio perfectamente uniformado, el aspecto del personal será impecable con todo lo que conlleva el orden personal (cara, manos, uñas, afeitado, peinado, corte de pelo, olor corporal, etc.). El personal que lleve pelo largo deberá llevarlo recogido.

En cocina, no se llevará anillos, joyas, relojes ni uñas pintadas durante la manipulación de los alimentos. En cuanto a las normas y hábitos de higiene del personal, se hará una especial vigilancia en la correcta higiene de las manos, y en las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos se evitará cualquier actividad que pueda suponer su contaminación como comer, fumar, o cualquier otra práctica antihigiénica.

El trato al público en general, deberá ser máxima corrección y amabilidad.

El adjudicatario se obliga a poner en todo momento a disposición del Hospital información sobre el personal empleado, tanto de días laborales como festivos. La lista del personal, con descripción, lugar de trabajo, jornada laboral, categoría, turno de trabajo y modalidad de contratación.

Mensualmente, junto a la factura, el adjudicatario deberá presentar copia de los documentos de cotización a la Seguridad Social TC1 y TC2 o similares, liquidados e ingresados, correspondientes al periodo legal establecido. La Dirección del Hospital podrá comprobar que las personas que se encuentran trabajando corresponden con las que figuran en los citados documentos TC1 y TC2, para lo que la empresa adjudicataria deberá presentar un listado pormenorizado de los trabajadores y los periodos contratados.

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



Dirección de la Gerencia, y en los términos que la legislación de Contratos de las Administraciones Públicas establece.

También será responsable el contratista de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado que han sido efectuadas por el propio personal, siguiéndose para su compensación idéntico criterio al señalado en el párrafo anterior.

Cuando este personal no procediese con la debida corrección dentro del Hospital o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Administración del mismo podrá exigir del contratista que prescinda del trabajador en cuestión, para los servicios objeto de este contrato.

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

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

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

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

5. CONTENIDOS DEL SERVICIO INTEGRAL DEL SERVICIO DE RESTAURACION.

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

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

.-Prestación del servicio de cafetería de personal y de público.



.-Servicio de productos extras en las Unidades de Hospitalización, Servicios Especiales y Consultas, entendiéndose como tales aquellos productos servidos para atender a los pacientes con independencia de los servicios de desayuno, comida, merienda, cena y resopón.

-El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuestos a realizar cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, servicios de cóctel, vinos de honor, etc.). Estos servicios se efectuarán a instancias de la Dirección mediante acuerdo bilateral con la suficiente antelación y se facturarán con independencia del valor principal del contrato, y por un precio máximo correspondiente a los precios fijados para el servicio de cafetería del personal dependiente del SERVICIO MURCIANO DE SALUD. La Dirección del Hospital se reserva el derecho a contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.

5.1 PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y COMEDOR DE GUARDIA.

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

- a) La gestión y compra de alimentos y materias primas, definición de productos, cantidades, stock, calidad, etc., necesarias para la prestación del servicio contratado según especificaciones de calidades del **ANEXO V** y siguiendo las indicaciones de la Dirección del Centro con respecto a las calidades de materia prima y garantías de distribución de los proveedores.
- b) Recepción, almacenamiento, etiquetado y custodia de materias primas.
- c) La confección de la propuesta de menús y dietas, según las directrices que establezcan los servicios competentes a tal efecto del Hospital.
- d) Manipulación por parte del personal auxiliar de las materias primas, siguiendo las instrucciones aprobadas por la Dirección de Hostelería.



- e) Emplatado centralizado de comidas en bandejas isotérmicas individuales por paciente.
- f) Gestión de petición de menú y dietas vía informática.
- g) Subida de carros de bandejas a las distintas plantas y reparto de las bandejas a las habitaciones de los pacientes, con independencia de la hora y del día en los que se produzca la petición o necesidad, excepto a los pacientes en aislamiento, en cuyo caso será el personal sanitario el encargado de entrar y retirar las bandejas. Cuando se trate de estos pacientes en aislamiento las bandejas serán desechables y los utensilios, cubiertos y vasos serán de un solo uso. Al mismo tiempo se dejará para el final el reparto de este tipo de pacientes.
- h) El contratista es responsable que la comida llegue en perfectas condiciones a cada paciente, en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.
- i) Retirada de los carros de bandejas de las plantas y comprobación que no quedan bandejas en habitación de pacientes.
- j) Recogida de información de elección de Menú. Anotación de sugerencias e incidencias planteadas por el paciente en el momento de la retirada de la bandeja.
- k) Lavado posterior de las bandejas, vajilla y carros de cocina.
- l) Limpieza y acondicionamiento general de la cocina, cámaras, instalaciones y utillaje de distribución y reparto (carros, recipientes, etc.).
- m) Preparación de solicitudes especiales (manzanilla, zumos, etc.) con entrega inmediata, con independencia de la hora y del día en la que se produzca la petición o necesidad.
- n) El adjudicatario, deberá etiquetar y adscribir a cada unidad de encamación del centro sanitario las bandejas isotérmicas, no pudiendo intercambiar las mismas de una unidad a otra.



Las bandejas estarán identificadas por:

- ✓ Nombre. Nº de habitación.
- ✓ Servicio/Unidad.
- ✓ Tipo de dieta y composición.
- ✓ Fecha.

ñ) Los gastos por los diferentes consumos (gas, electricidad, agua, etc.) por la cocina y de las cafeterías de público y de personal, serán individualizados mediante aparatos contadores y correrán de cuenta del adjudicatario.

o) La empresa adjudicataria pondrá a disposición de la Gerencia toda la documentación que se le requiera acerca de los productos utilizados, así como de los procesos de elaboración.

p) El adjudicatario se obliga igualmente a confeccionar los menús o dietas especiales que, por prescripción facultativa, le sean indicados, sometién dose a la supervisión por el Centro a través del servicio encargado por la Dirección de Hospital.

q) La empresa adjudicataria se responsabiliza de la gestión del servicio alimentario de los pacientes ingresados con la plantilla establecida. Asimismo, se ocupará de la alimentación del personal con derecho a comida (personal de guardia).

r) El responsable de la empresa adjudicataria será convocado y deberá participar en las reuniones a las que sea convocado por los responsables de la Gerencia, cuya finalidad es la evaluación, seguimiento e introducción de medidas de mejora en las distintas cuestiones afectas al presente pliego. Deberá informar al Responsable del centro de las incidencias de todo tipo que puedan surgir durante la prestación del servicio que no garanticen la fiabilidad de lo comprometido.

s) La empresa adjudicataria pondrá a disposición de la Gerencia el software suficiente y compatible con las bases informáticas de la misma, para la gestión y funcionamiento del servicio de cocina, DietTools (Dominion) o similar, tanto para la gestión de dietas como para la gestión de almacenes. Este programa/s permitirá que la planilla de cocina sea remitida vía red desde las unidades de enfermería y elaborando una etiqueta por paciente con las características del menú prescrito por el facultativo responsable. Al mismo tiempo, debe permitir obtener información por parte de la Dirección del Centro para la gestión de los pacientes, costes de la prestación del servicio adaptados a las necesidades de la



contabilidad analítica, contabilidad de las dietas, el recuento de alimentos extras y obtener estadísticas. El Software mencionado pasará a ser propiedad de la Gerencia una vez finalizado el periodo de adjudicación.

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

El adjudicatario aportará a su cargo todos los fungibles necesarios para el correcto funcionamiento de estos equipos. En caso de avería de los equipos y/o sus componentes, será la empresa adjudicataria la que tenga la exclusiva obligación de confeccionar las planillas diarias de plantas, y facilitar la elección de menús a pacientes. En caso de incumplimiento de lo anterior, la Gerencia podrá imponer las correspondientes penalidades al adjudicatario.

Será a cargo del adjudicatario todos los costes derivados del mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal del Software y del Hardware mencionados anteriormente, estando incluido la reposición, la reparación, y la sustitución.

Asimismo, con respecto al programa o programas de gestión de dietas y de gestión de almacenes, será a cargo del adjudicatario, todos los gastos derivados tanto de la compatibilidad con las aplicaciones del SERVICIO MURCIANO DE SALUD, como los derivados de su correcta puesta en funcionamiento.

5.1.1. CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA.

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

El incumplimiento de lo establecido en este punto podrá ser causa de resolución del contrato.

5.1.2. ESPECIFICACIONES DE CALIDADES DE LA MATERIA PRIMA:

En el mencionado **ANEXO V**, junto a las calidades se relaciona el listado de productos que como mínimo deben estar disponibles para ser adquiridos por el adjudicatario para la elaboración de los menús servidos en el Hospital, sin que esto impida que puedan aumentarse el listado tanto por la empresa adjudicataria como por la Dirección del Centro en cualquier producto que sea necesario para la elaboración de los menús. El aumento de dicho listado de productos efectuado por parte de la empresa deberá ser autorizado con anterioridad a su adopción por la Dirección del Hospital, previa solicitud del adjudicatario formulada por escrito.

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

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

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

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

Todas las materias primas utilizadas en la elaboración de los menús serán de primera calidad u otra conforme a lo recogido en el **ANEXO V** del presente Pliego, siendo inspeccionados íntegramente por el personal cualificado del adjudicatario y personal designado para ello por la Dirección del Hospital, que podrá rechazarlas tanto en el momento de su entrada en el Hospital, como en los almacenes, como en el momento de su entrega para su preparación. Igualmente, este personal supervisará las materias primas en sus condiciones de almacenamiento, caducidad, etc. estableciendo directrices de almacenamiento que impidan cualquier desaprovechamiento, siendo de obligado e inmediato cumplimiento las directrices fijadas por la Dirección del Hospital. Cuando la mercancía sea rechazada deberá ser retirada inmediatamente del Centro.



La empresa adjudicataria deberá de tener 2 proveedores para cada uno de los géneros con objeto de garantizar el servicio. Sin perjuicio de lo anterior, en cuanto a calidad y características de la materia prima, se valorará que se implemente el suministro y la utilización de **productos ecológicos**, entendiéndose por tales únicamente aquellos que dispongan de la correspondiente certificación por los organismos competentes. La consideración de este aspecto a efectos de valoración de las ofertas solo se tendrá en cuenta si la oferta 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 resultar adjudicatario.
- Una relación de los productos o materias primas que el licitador se compromete a suministrar mediante productos ecológicos y el nivel de suministro ecológico (se indicará el porcentaje de los productos ecológicos presentes).
- Una relación de los proveedores de productos ecológicos a través de los cuales se llevaría el suministro y aprovisionamiento. Debe especificarse el producto o materia prima que suministraría cada proveedor valorándose las ofertas que maximice o potencie el consumo de productos locales.

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

El adjudicatario deberá establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces de control, que serán verificados por las autoridades competentes, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) n.º 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**, en adelante **Sistema APPCC**, y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del referido **Sistema APPCC**. Para ello, deberá disponer y aplicar un Programa de requisitos de higiene basados igualmente en el citado **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. Plan de alérgenos.

El diseño y su contenido del **Sistema APPCC**, que deberá ser presentado por el adjudicatario en la Oferta Técnica, tendrá que adaptarse si así lo requiere la Dirección del Hospital, pudiendo ser revisado en cualquier momento por la persona responsable de seguimiento del contrato designada por dicha Dirección. Así mismo, la empresa adjudicataria será la responsable del mantenimiento de los sistemas de gestión de la calidad citados en el apartado "**5.4. PROGRAMA DE CALIDAD**", del presente pliego.

Como parte integrante del **Sistema APPCC** precitado en el párrafo anterior, específicamente deberá figurar en el mismo un diagrama de flujo que describa todas las fases de elaboración y compilar una lista de todos los peligros que puedan razonablemente preverse en cada fase desde la recepción de la materia prima hasta el servicio al consumidor.

Las temperaturas de almacenamiento se registrarán como mínimo 2 veces al día, y siempre conforme a lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

5.1.3. COMPOSICIÓN DE LA PENSIÓN ALIMENTICIA Y DE LOS MENÚS DE LIBRE ELECCIÓN.

La alimentación que se prepare en el Hospital deberá proporcionar una comida agradable y completa a los enfermos, teniendo en cuenta sus gustos, costumbres particulares y hábitos alimentarios propios de la Región de Murcia. Por otro lado, a fin de responder a la prescripción facultativa, la alimentación deberá ser adecuada al estado nutricional conforme a la enfermedad del paciente.

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



Pensión Alimenticia.

La pensión alimenticia estará formada por:

DESAYUNO: Contará de un líquido o lácteo del apartado A), más un producto del apartado B) o un producto de apartado C) y un producto o varios del apartado D).

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

El café, el café descafeinado y el chocolate en polvo se darán envasados individualmente.

- D) Complementos: azúcar en sobre, sacarina en sobre, mantequilla/margarina, mermelada, monodosis de aceite de oliva y sal en sobre.

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

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

ALMUERZO Y CENA: Contará como mínimo:

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

MERIENDA:

- A) Café con leche o descafeinado con leche o malta con leche, o leche chocolateada o lácteo o infusiones o zumos (brick 33 cl.).

- B) Bollería distinta cada día o sándwich o bocadillo. Se determinará el volumen de los líquidos a aportar y el gramaje de la bollería.
- C) Se les ofrecerá a los pacientes que así lo deseen la elección entre los distintos productos que componen la merienda, siempre de acuerdo con la prescripción dietética.

El café, el café descafeinado y el chocolate en polvo se darán envasados individualmente.

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

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

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

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

El pan y la bollería empleados en cada una de las tomas mencionadas anteriormente será preferentemente integral y libre de grasas TRANS.

La fruta será de temporada, variada, del calibre adecuado y en el punto de maduración idóneo. El pan y la bollería se han de presentar envasados de forma individual.

Los líquidos que se sirvan en caliente serán dispensados en termos que se subirán en los carros.

Los lácteos han de ser variados: yogurt, flanes, natillas, arroz con leche, etc.

En cualquier caso, la pensión alimenticia descrita se considera mínimo exigible, valorándose favorablemente las propuestas que la mejoren.



El servicio de restauración deberá contar con la provisión adecuada de pedidos, para evitar la modificación puntual de los platos por falta de alguno de sus ingredientes.

Menús de libre elección.

Existirá una carta de menús, la cual será aprobada por la Dirección de la Gerencia con carácter previo al inicio del contrato, en la que se indicará:

- ✓ Relación de menús (uno de invierno y otro de verano) con una rotación mínima de 15 días y para cada tipo de dieta.
- ✓ Respecto a las dietas normales, además del anterior punto, se ofertará a los pacientes para su elección un MENÚ A LA CARTA (compuesto por ensalada, 15 primeros platos, 15 segundos platos y 5 postres), así como especificación y valoración en calorías, proteínas, hidratos de carbono y lípido.
- ✓ La no presentación de esta carta de menús llevará aparejada su desestimación.
- ✓ Materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas por el Hospital. Con carácter general todas las comidas serán preparadas en la cocina del Hospital.
- ✓ Menús especiales (Cena de los días 24 y 31 de diciembre y comida de los días 25 de diciembre y 1 y 6 de enero.). Por parte de la empresa se presentará un menú especial para estos días, dicho menú será definido por el Jefe de Cocina con el visto bueno de la Dirección del centro y asumida la diferencia de su coste por la empresa adjudicataria. En la cena del 31 de diciembre se servirán uvas para el paciente y el acompañante.
- ✓ Todos los costes derivados de la elaboración e impresión de las cartas o minicartas de menús y/o de documentos similares serán por cuenta del adjudicatario.

Las empresas licitadoras presentarán en su oferta una propuesta de modelo de menú y de menú a la carta que soporte la elección de menú que se debe presentar al paciente hospitalizado. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo del Hospital y del SMS y deberá tener un diseño atractivo para el comensal. Igualmente, y de acuerdo con los

criterios de adjudicación del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (PCAP) se valorará positivamente que las empresas licitadoras ofrezcan propuestas de elección de menús, utilizando las nuevas tecnologías de la información (por ej.: en el circuito cerrado de TV del centro, página Web del centro, etc.), posibilidades cuyo coste de puesta en marcha y mantenimiento, correrá a cargo exclusivo del licitador.

En el plazo máximo de un mes a partir de la firma del contrato, la empresa adjudicataria deberá haber elaborado y entregado al Hospital el "Manual de Dietas", que tendrá las fichas de cada plato, escandallo de componentes, gramajes, calidades, disposición en la bandeja, guarniciones que lo componen, medida del utensilio a utilizar para su distribución, valor nutritivo, fotografía de la bandeja completa, etc. Esta labor será supervisada por el Responsable de Hostelería.

El adjudicatario debe proporcionar al Responsable de Hostelería las listas de proveedores, fichas técnicas de las materias primas y de los platos elaborados, debidamente actualizadas, así como cualquier otra información que en este sentido se precise.

5.1.4. COMEDOR DEL EQUIPO DE GUARDIA.

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

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

El servicio será atendido por camarera/o.

La pensión alimenticia se compone de:

Comida y cena, que contendrá como mínimo:

- Ensaladas variadas todos los días de la semana.
- Tres primeros y tres segundos a elegir por el personal de guardia.
- Postre: postres caseros, fruta o lácteos.
- Café o infusión.
- Pan.
- Uno de estos elementos: agua embotellada, cerveza, refrescos o vino de baja graduación.



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

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

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

5.1.5. HORARIO.

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

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

Desayuno: de 8.15 a 9 horas.

Media mañana- 11 a 11:30*

Almuerzo / comida: de 13. a 14 horas.

Merienda: de 17.30 a 18 horas.

Cena: de 20 a 21horas.

Toma de noche: 23 horas.

*solo dietas diabéticas, híper calóricas e híper proteicas.

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

Comida: de 14 a 16.00 horas.

Cena. 21 a 22 horas.

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

5.1.6. ALIMENTOS EXTRAS Y PETICIONES AUTORIZADAS.

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

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

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

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

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

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

F) Las peticiones extras se efectuarán semanalmente.

5.1.7. SECUENCIA DE LA DIETA HOSPITALARIA.

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

Dieta general /basal (dieta normal):

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

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

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

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

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

Plan de comidas de la dieta hospitalaria normal (2.500-3.000 calorías)	
Tipo de alimento	Cantidad
Carne o sustitutivo de la carne	150-210 g
Leche o derivados lácteos	2-4 porciones
Cereales o almidones	6-11 porciones
Verduras	3-5 porciones
Frutas	2-4 porciones
Grasas	4-6 porciones
Dulces	0-2 porciones
Postres	0-2 porciones

Dieta líquida clara (=dieta líquida).

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

Plan de comidas de la dieta líquida clara

Desayuno	Comida	Cena
Zumo	Caldo	Caldo
Infusiones	Zumo	Zumo
Azúcar o miel	Infusiones	Infusiones
	Azúcar o miel	Azúcar o miel
Entre comidas pueden tomarse tentempiés con cualquiera de estos alimentos		

Dieta líquida clara: Alimentos recomendados

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

Dieta líquida completa (=dieta semilíquida o semiblanda).

Esta dieta proporciona alimentos en estado líquido o semilíquido a temperatura ambiente.

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

Plan de comidas de la dieta líquida completa

Desayuno	Comida	Cena
Zumo	Zumo	Zumo
Cereales preparados refinados	Crema colada	Crema colada
Leche	Pudín, flan o natillas	Helado
Café, té, infusiones	Leche	Leche
Azúcar o miel	Café, té, infusiones	Café, té, infusiones
	Azúcar o miel	Azúcar o miel
	Sal	Sal

Dieta líquida completa: Alimentos recomendados	
Tipo de alimento	Producto
Sopa	Caldo, crema licuada o colada
Bebidas	Café, té (normales o descafeinados) y otras infusiones, bebidas de cereales, bebidas de frutas con sabor artificial
Carne	Ninguno
Grasas	Mantequilla, margarina, nata
Leche	Leche y bebidas que contienen leche**, yogur (sin semillas, ni frutos secos, ni trozos de fruta), cacao
Almidón	Cereales preparados refinados
Verduras	Jugo de verduras, puré de verduras
Frutas	Zumo de frutas*
Postres	Gelatina, sorbete, helado, natillas**, pudín**, polos
Dulces	Azúcar, caramelos duros, miel.
Varios	Sal, pimienta, condimentos suaves tolerados
Suplementos	Todas las fórmulas enterales líquidas de sustitución de comidas
* Algunos pacientes quirúrgicos pueden no tolerar las bebidas y zumos carbonatados ** Algunos pacientes muestran durante el postoperatorio una intolerancia transitoria a la lactosa. Puede modificarse la dieta introduciendo leche con lactosa hidrolizada o productos sin lactosa	

Dietas De Consistencia Modificada:

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

Plan de comidas de la dieta en puré	
Desayuno	Comida y cena
Zumo	Crema
Cereales preparados refinados	Carne o ave triturados y colados



Leche	Puré de patatas con salsa
Café, té, infusiones	Puré de verduras
Azúcar o miel	Puré de frutas
	Postre
	Leche
	Zumos
	Café, té, infusiones
	Azúcar, sal, pimienta y otros condimentos

Dieta en puré: Alimentos recomendados	
Tipo de alimento	Producto
Sopas	Caldo, crema o puré
Bebidas	Todas
Carne	Carne o ave en puré o pasados por la licuadora
Queso	Empleado en una salsa, sopa o guiso pasado por la licuadora, requesón
Grasas	Mantequilla, margarina, nata o sustitutos de la nata, aceite, salsa de carne, salsa bechamel, nata montada.
Leche	Leche y bebidas que contienen leche, yogur (sin semillas, ni frutos secos, ni trozos de fruta), cacao
Almidón	Cereales preparados refinados, puré de patatas
Verduras	Coladas o en puré, jugo de verduras,
Frutas	Coladas o en puré, zumo de frutas
Postres	Gelatina, sorbete, helado (sin semillas, ni frutos secos, ni trozos de fruta), natillas, Pudín, polos.
Dulces	Azúcar, caramelos, miel, gelatina, condimentos
Varios	Todos los condimentos

Dentro de este tipo dietas, están las dietas por **TURMIX**, en este caso, el contratista adquirirá triturados industriales y homogeneizados, de marcas de garantía, conformes con la norma de aseguramiento de sistemas de la calidad UNE-EN-ISO-9001 vigente. Previo a su adquisición, el producto deberá ser presentado al Responsable de Hostelería del Centro para su aprobación de uso, el coste económico para el Hospital irá incluido en el precio de la dieta alimentaria diaria.

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

Dieta blanda: Alimentos recomendados	
Tipo de alimento	Producto
Sopas	Caldo, crema, sopa ligeramente condimentada
Bebidas	Todas, EXCEPTO LAS GASEOSAS
Carne	Carne, pescado o ave tiernos, huevos, requesón, queso sazonado suave, manteca de cacahuete, guisos ligeros
Grasas	Mantequilla, margarina, nata o sustitutos de la nata, aceites, salsas.
Leche	Leche y bebidas que contienen leche, yogur (sin semillas, ni frutos secos), cacao
Almidón	Cereales preparados o refinados listos para tomar, patatas, arroz, pastas, pan blanco de trigo refinado, panecillos o crackers
Verduras	Verduras blandas cocidas, lechuga y tomate. Limitar la ingesta de verduras flatulentas y maíz de grano entero.
Frutas	Fruta cocida o en conserva, fruta fresca blanda, zumo de frutas
Postres	Gelatina, sorbete, helado (sin frutos secos), natillas, pudín, tarta, galletas sin nueces o coco, polos.
Dulces	Azúcar, caramelos, miel, gelatina
Varios	Condimentos ligeros

Plan de comidas de la dieta blanda		
Desayuno	Comida	Cena
Zumo o fruta	Sopa	Sopa
Cereales o galletas	Carne o pescado	Guiso
Huevo	Puré de patatas	Verduras cocidas
Tostadas	Verduras cocidas	Fruta en conserva
Mantequilla o margarina	Fruta en conserva o zumo	Pan

Leche	Pan	Mantequilla o margarina
Café o té	Mantequilla o margarina	Postre
Nata y azúcar	Postre	Leche (opcional)
Gelatina o miel	Leche (opcional)	Nata y azúcar
	Bebida	
	Nata y azúcar	
	Café, té, infusiones	

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

SECUENCIA ALIMENTARIA TRANSICIONAL EN EL POSTOPERATORIO.

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

DIETAS ESPECIALES:

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

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

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

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

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

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

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

5) DIETA ASTRINGENTE.

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

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

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

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

El aporte calórico es de 1.500 KJ. si no se comunica lo contrario.

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

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

9) DIETAS PEDIÁTRICAS. En este apartado se incluyen cuatro diferenciaciones:

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

10) OTRAS DIETAS ESPECIALES. En este apartado se incluyen aquellas dietas especiales que siendo distintas de las anteriores, sean prescritas por los Facultativos del centro acordes con las necesidades del paciente. En este grupo encontraremos dietas por ejemplo, de 2.000 calorías en pacientes diabéticos sin nefropatía, de 1.600 cal. de diabéticos sin nefropatía, dietas hipocalóricas, dieta laxante, dieta vegetariana, dieta maternal etc.

5.2.- EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA.

5.2.1. MENÚ Y CARTAS.

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

En la oferta se debe contemplar la elección de menú diario entre dos alternativas, que serán aprobados con carácter previo al inicio del contrato por la Dirección de la Gerencia. Asimismo, en la oferta se deberá indicar:

- -Relación de menús, a elegir entre un mínimo claramente diferenciado de tres primeros, tres segundos platos y postres diversos, con una rotación mínima de 15 días, adecuados a las estaciones de verano e invierno.
- -Relación de menús a la carta. En ambos casos se tendrá en cuenta las costumbres de la dieta mediterránea.
- -Materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas en el Hospital.
- -Oferta de artículos que figurará en la carta de la cafetería (bocadillos, repostería, tapas, bebidas, etc.), con indicación de calidades, cantidades, marcas y sus precios, así como si son hechos al momento, son calientes, fríos, etc. Estas listas deberán estar expuestas en lugar visible (enmarcadas y protegidas con cristal).

Los alimentos que se utilicen para confeccionar los menús han de presentar:

- Calidad bromatológica mediante un control de calidad desde la compra hasta el consumo, así como de todo el proceso de elaboración (higiene y limpieza).
- Calidad nutritiva.
- Calidad en la elaboración.
- Calidad organoléptica (color, olor, sabor, aspecto y consistencia).
- El adjudicatario se obliga a tener un Libro de Reclamaciones a disposición del público, cuya existencia será anunciada en lugar visible de la cafetería. El mismo será diligenciado por la Dirección del Centro. Asimismo, el adjudicatario, queda obligado a dar cuenta a la Dirección del Centro o persona en quien delegue, de cualquier anotación que se haga, por parte de los usuarios del servicio, en las 24 horas siguientes de producirse.

- Las comidas tendrán que estar correctamente preparadas, condimentadas y presentadas, teniéndose en cuenta que, además de su función alimenticia, deben considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

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

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

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

Todos los costes derivados de la elaboración e impresión de las cartas de menús y/o de documentos similares serán por cuenta del adjudicatario.

5.2.2.- OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

El contratista estará obligado a dotar a las cafeterías de público y de personal con terminales que permitan a los usuarios el pago mediante tarjeta de crédito-débito (VISA-MASTERCARD) o similares.

5.2.3. PROHIBICIONES EXPRESAS.

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 o formato, en el interior de las Cafeterías. Esta prohibición se hará notar mediante carteles y anuncios y el adjudicatario será responsable de su cumplimiento.

También queda prohibida la instalación de máquinas recreativas, de juego o azar por parte del adjudicatario en todos los centros dependientes del Área de Salud IX.

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, notificando la incidencia al Servicio de Hostelería.

No está permitida la venta ambulante ni la mendicidad.



5.2.4. HORARIO DE SERVICIOS.

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

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

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

Estará prohibido suministrar artículos de comida o bebida a los enfermos internados en el centro, así como el envío de servicios a cualquier dependencia del mismo, salvo petición expresa de la Dirección del centro.

5.2.5. SERVICIOS ESPECIALES.

El adjudicatario realizará cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, servicios de cóctel, vinos de honor, etc.) que se acuerde con la Dirección del hospital, con la suficiente antelación. También tendrán esta consideración el servicio de cafés para las reuniones que indique la Dirección. El adjudicatario y su personal estarán en todo momento dispuesto para la realización de estos servicios, que serán facturados de forma independiente, y su precio será como máximo el precio fijado para el servicio de cafetería del personal dependiente del SERVICIO MURCIANO DE SALUD. La Dirección del Hospital se reserva el derecho a contratar estos servicios especiales con otras empresas diferentes al adjudicatario.

En casos especiales, por no poder el personal de guardia abandonar el puesto de trabajo o cuando se prevea que no podrá acceder a la cafetería durante el horario estipulado, el adjudicatario servirá la comida en el puesto de trabajo o preparará un plato que pueda consumirse con calidad aceptable fuera del horario de comidas.

5.2.6. AUDITORÍAS, 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 obtenido 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, el importe de la venta, IVA, e importe cobrado total y en el que conste también la fecha y la hora de la operación.

El contratista facilitará anualmente un fichero informático donde se recojan la totalidad de los ingresos por las ventas realizadas en cada una de las dos cafeterías (de público y de personal).

El adjudicatario realizará las auditorías y controles de funcionamiento de los servicios objeto del presente Pliego, con la periodicidad y procedimiento establecidos en la correspondiente norma ISO-9001 y demás normativa aplicable en esta materia.

El Hospital podría efectuar directamente con sus propios medios las inspecciones, auditorías y controles de funcionamiento y mantenimiento del Servicio de Restauración de pacientes y comedor de personal de guardia 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 de Cocina. El hospital podrá encargar la realización de auditorías a empresas o profesionales especializados, sobre todos los aspectos del contrato, cuyo coste será a cargo del contratista

El Contratista del Servicio deberá elaborar un informe sobre las conclusiones recogidas en las auditorías y presentar al responsable del contrato un Plan de Subsanación de incidencias para su aprobación **en un plazo máximo de un mes**. De ser aprobado por el responsable del contrato, 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 el responsable del contrato.

5.3. LIMPIEZA.

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

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



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

Así mismo, el adjudicatario mantendrá limpias y expeditas de cualquier tipo de materiales las zonas de acceso a la cocina, almacenes de víveres y cafeterías, en especial los accesos de carga y descarga que se utilicen para la recepción de las mercancías.

El adjudicatario deberá contratar con una empresa especializada los servicios de desinfección, desinsectación y desratización de todas las dependencias de la cocina y de las cafeterías de público y de personal del Hospital, de conformidad con la normativa vigente en la materia. Asimismo, dicha empresa prestará los mencionados servicios mediante una programación periódica, que deberá ser aprobada por el Hospital previamente a su implantación, y que contemplará los tratamientos preventivos y los tratamientos correctivos que sean necesarios, pudiendo la Gerencia exigir al adjudicatario justificadamente la realización de aquellos tratamientos que considere oportuno. En caso de necesidad apreciada por el Hospital, estas acciones se efectuarán simultáneamente con las desinfecciones, desinsectaciones y desratizaciones que realice el Hospital. Una copia del comprobante de la realización de estas actuaciones se entregará a la persona designada como responsable del contrato.

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

5.4. PROGRAMA DE CALIDAD.

La empresa adjudicataria presentará un programa detallado de control de calidad junto con la oferta técnica. Este programa deberá recoger las actuaciones necesarias a fin de conseguir en el plazo de un año la acreditación ISO 9001 correspondiente para el Servicio de Cocina del Hospital de la Vega Lorenzo Guirao. La no obtención de dicha



certificación podrá ser motivo de rescisión del contrato, salvo que quede demostrada la imposibilidad de su no obtención por causas imputables al Hospital.

La metodología de trabajo para la elaboración de este programa de calidad debe ser comunicada a la Dirección del Centro, para su aprobación, como máximo en el plazo de los 30 días siguientes a la entrada en vigor del contrato.

5.5. -CONTROL BACTERIOLÓGICO.

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

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

5.6. - PLAN DE FORMACIÓN.

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

El Plan de Formación Continuada mencionado en el párrafo anterior deberá cumplir todo 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.

6. MÁQUINAS EXPENDEDORAS O MÁQUINAS DE VENDING.

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

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

Las máquinas de vending serán un complemento al servicio de cafetería y se pretende conservar igual número de máquinas (21) existentes en la actualidad, tanto en el Hospital de la Vega Lorenzo Guirao como en los cuatro Centros de Salud del Área de Salud IX Vega Alta de Segura (Centro de Salud de Cieza-Este, Centro de Salud de Cieza-Oeste, Centro de Salud de Abarán, y Centro de Salud de Blanca), teniendo en cuenta que en cada uno de los cuatro Centros de Salud deberá estar siempre en funcionamiento como mínimo dos máquinas, siendo una de ellas de bebidas calientes y otra de bebidas frías.

En la actualidad, en el Hospital las máquinas expendedoras o máquinas de vending que se encuentran en funcionamiento son las que se detallan a continuación:

UBICACIÓN FÍSICA EN EL HOSPITAL	Nº MÁQUINAS	TIPO DE SERVICIO OFERTADO
PLANTA BAJA	1	BEBIDAS FRÍAS (refrescos de cola).
	1	BEBIDAS FRÍAS (agua).
	1	BEBIDAS CALIENTES (café).
PLANTA PRIMERA	1	BEBIDAS FRÍAS (refrescos de cola).
	2	BEBIDAS FRÍAS (agua).
	2	BEBIDAS CALIENTES (café).
	1	ALIMENTOS SÓLIDOS.
PLANTA SEGUNDA	1	BEBIDAS FRÍAS (refrescos de cola).
	1	BEBIDAS FRÍAS (agua)
	1	BEBIDAS CALIENTES (café).
	1	ALIMENTOS SÓLIDOS.



Con respecto a los cuatro centros de salud del Área de Salud Vega Alta del Segura, en la actualidad en cada uno de los mismos se encuentran en funcionamiento una máquina de bebidas calientes y otra de bebidas frías.

Una vez hecha la adjudicación, la Dirección del Hospital autorizará la propuesta de instalación, previa revisión y una vez consensuada con la empresa adjudicataria. Cualquier modificación de dicha propuesta exigirá la autorización por la Dirección del Hospital con anterioridad a su implantación.

Las máquinas expendedoras se instalarán con una antelación mínima de 7 días naturales a la fecha prevista de inicio de la actividad y aprovisionadas con antelación no menor de 24 horas de la fecha anterior.

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidas bebidas alcohólicas.

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

El diseño de las máquinas responderá a los criterios estéticos que defina la Dirección de la Gerencia de Área de Salud IX.

Conforme a lo establecido en el artículo 4 del Real Decreto 3484/2000, de 29 diciembre (BOE núm. 11, de 12 de enero de 2001), 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 que se instalen podrán insertar en la propia máquina publicidad. Dicha publicidad se referirá exclusivamente a la marca o producto que comercializa la propia máquina, nunca a productos de terceros o a productos diferentes.

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, número de teléfono gratuito de atención al cliente, con objeto de que los usuarios puedan contactar con un responsable de la empresa en caso de que se produzca alguna

incidencia. Dicho teléfono de contacto deberá estar operativo las 24 horas del día durante todos los días del año.

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 establecido en el artículo 10 del anteriormente mencionado Real Decreto.

El Área de Salud IX-Vega Alta del Segura considera oportuno potenciar y favorecer el consumo de alimentos saludables y evitar el uso 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 caso de ser adjudicatarios, así como el número de canales de distribución que utilizarán en cada máquina por producto.

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 producto serán idénticos en todas las ubicaciones. Los precios no podrán rebasar los establecidos en el Anexo VIII, salvo expresa autorización de la Dirección Gerencia del Área, por motivos justificados. Asimismo, los precios de los productos no contemplados en el citado Anexo VIII deberán ser autorizados expresamente con carácter previo a su venta al público.

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, así como sus precios.



Los licitadores podrán incluir en su oferta los siguientes productos:

- o **Aguas envasadas**, en las variedades reconocidas por la legislación, sin agentes aromáticos ni edulcorantes.

- o **Bebidas refrescantes** sin azúcares añadidos.

- o **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.

- o **Productos lácteos** (leches fermentadas, yogures, batidos de leche, etc.) elaborados a partir de leche entera, semi-desnatada o desnatada, que no contengan más de 12,3 g de azúcar/100 ml (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.

- o **Productos lácteos sin lactosa** para intolerantes a la lactosa que cumplan los requisitos para grasas, azúcares, sal y valor energético.

- o **Quesos**, con poco contenido en grasa, que no superen el límite establecido para la sal y cumplan los requisitos nutricionales.

- o **Frutas frescas** enteras o mínimamente procesadas que no contengan azúcares añadidos.

- o **Zumos de fruta natural** que no contengan azúcares añadidos.

- o **Bebidas mixtas de zumo y leche** siempre que cumplan los criterios nutricionales y que no tengan azúcares añadidos.

- o **Ensaladas y verduras**.

- o **Bebidas a base de hortalizas** que contengan, al menos, un 50% de hortalizas que no contengan azúcares añadidos y cumplan los requisitos nutricionales. (Gazpacho).

- o **Barritas de cereales y cereales de desayuno** siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares, sal y contenido calórico de los requisitos nutricionales.

- o **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.

- o **Productos de panadería** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.

- o **Productos de panadería sin gluten** (colines, tostadas, etc.) siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas, azúcares y sal.

- o **Frutos secos** tostados o 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 g 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.

- o **Sándwiches**, siempre que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Bocadillos**, preferiblemente elaborados con pan integral, con base vegetal, conservas de pescado o jamón bajo en sal que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Bocadillos** elaborados con pan exento de gluten, aptos para personas con enfermedad celíaca y que cumplan los criterios nutricionales.
- o **Bebidas calientes** (té, café, infusiones, con o sin leche y sin azúcares añadidos).
- o **Chicles sin azúcar.**
- o **Cualquier otro producto que cumpla con los criterios** abajo establecidos.

Los productos que se expidan en las máquinas estarán sometidos durante la duración del contrato a los siguientes requisitos nutricionales:

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

- ☐ Valor energético máximo de 200 kcal.
- ☐ Como máximo un 35% de las kcal procederán de las grasas (equivale 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 (equivale a un contenido de 2,2 g en una porción de 200 kcal)⁽²⁾.
- ☐ Ausencia de ácidos grasos trans., excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
- ☐ Como máximo un 30% de las kcal procederán de los azúcares totales (equivale 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 leche 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/100ml.

2. Límites establecidos para el contenido de Energía, grasas, azúcares v sal, por contenido en 100 g ó 100 ml de producto.

	Contenido por 100g	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	< 7.5 g
Sal/sodio	<0.4 g sal/160 mg sodio	<0.25g/100 mg sodio

Los productos, número de canales de distribución por producto y sus precios, no podrán ser modificados sin expresa autorización por parte de la Dirección del Área de Salud IX.

Solamente podrán ser modificados por parte de la empresa, y previa notificación a la Dirección Gerencia del Área de Salud IX, aquellos productos que se sustituyan por otros de las mismas características, calidad y precio. Para ello deberán incluir en la notificación la relación de productos, indicando por qué otros han sido sustituidos.

En ninguna de las máquinas podrán ser expedidos productos que no sean objeto de este contrato, en especial bebidas alcohólicas y labores de tabaco. En todo caso los productos deberán cumplir lo establecido en cada momento por la normativa en materia de seguridad alimentaria y nutrición.

7. GESTION DE RESIDUOS.

COMPROMISO AMBIENTAL.

La Gerencia, dentro de su compromiso con la protección del Medio Ambiente, realizará en sus procedimientos internos y solicitará a las empresas colaboradoras y proveedores establecer los procedimientos necesarios para la correcta segregación y gestión de residuos, el consumo de recursos naturales, promover la eficiencia energética y minimizar el impacto y la contaminación del Medio Ambiente y en todas las actividades que lleve a cabo para el desarrollo de la actividad sanitaria y las actividades de apoyo.

ASPECTOS AMBIENTALES SIGNIFICATIVOS.

La Gerencia tiene identificados, evaluados y determinados los aspectos ambientales derivados de los productos, actividades y servicios prestados que puedan resultar impactos significativos en el Medio Ambiente, de forma que la organización pueda dirigir hacia ellos acciones de mejora. Esta metodología es aplicable tanto a los aspectos directos, (sobre los



que la organización tiene pleno control), como indirectos, (sobre los que la organización no tiene pleno control en la gestión).

Para la identificación de los aspectos ambientales se tienen en cuenta, entre otros, las Emisiones a la Atmósfera, los Vertidos al Alcantarillado, los Residuos Sólidos y de cualquier otro tipo, en particular los peligrosos, el uso del agua, los combustibles, la energía y otros recursos naturales, la emisión de ruidos y olores, las repercusiones en los ecosistemas, incluyendo las condiciones de funcionamiento normales y anormales, (incidentes, accidentes y situaciones de emergencia potenciales).

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, 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 el la Gerencia obtenga para la gestión de los mismos, cumpliendo las pautas de minimización, clasificación y eliminación.



Para ello dispondrá de 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.

Los residuos serán almacenados hasta su evacuación, (por la puerta que se señale), dentro de los contenedores apropiados, depositándolos en el lugar que se indique hasta su retirada por la empresa municipal de retirada de residuos.

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. **La retirada se realizará al final del turno de tarde cada día.** La limpieza de los contenedores se realizará cada vez que sea preciso, sobre todo si ha habido derrames de líquidos o sólidos que puedan atraer insectos, roedores o cualquier tipo de ser vivo, y como mínimo semanalmente se procederá a una limpieza a fondo y desinfección, tanto de los contenedores como de la zona de almacenamiento de los contenedores.

El adjudicatario, en las instalaciones de desagüe de las Cocinas, en los puntos de entronque con las redes generales de la Gerencia 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.

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 la Gerencia, 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 briks) **en contenedor amarillo en almacén de residuos intermedios (zona de frío almacenamiento interior).**
- Segregación y almacenamiento selectivo de **papel y cartón.** Todos los cartones que se generen deberán ser plegados y depositados en la compactadora de cartón situada en el almacén de residuos del Hospital.
- Segregación y almacenamiento selectivo de **envases de vidrio,** que se depositarán en contenedores debidamente identificados, con ruedas que permitan su posterior traslado, y depositado en los iglús junto al almacén de residuos del Hospital.
- **Segregación y almacenamiento de residuos asimilables a urbanos (principalmente restos orgánicos y celulosa)** en almacén intermedio de residuos, en la cámara de frío de almacenamiento de residuos de la cocina en un 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.



8. NORMAS SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

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

La Gerencia podrá solicitar al adjudicatario una copia de los resultados obtenidos en los reconocimientos médicos que, de acuerdo con la legislación vigente, se practiquen a los empleados que presten el servicio, siempre dentro del respeto del derecho a la intimidad y de la confidencialidad exigida por la legislación en materia de Prevención de Riesgos Laborales y la Protección de Datos, así como de cualquier otra que se pueda dictar durante la vigencia del contrato.

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

Las empresas licitadoras presentarán un Plan de Riesgos Laborales para todo el personal que vaya a prestar el servicio, tanto en cocina como en cafeterías, debiendo indicar en el mismo, 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 y comunicación y registro de accidentes e incidentes de trabajo.

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.

El adjudicatario 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.

El personal de la empresa adjudicataria 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.

Asimismo, con anterioridad al inicio del contrato, la empresa deberá informar a la Gerencia sobre los riesgos específicos de su actividad que puedan afectar a trabajadores de otras empresas.

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

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

9.1. ÍNDICE Y CONTENIDO DE LAS OFERTAS.

En las ofertas de los licitadores se incluirán con carácter obligatorio los siguientes documentos:

9.1.1. DOCUMENTO "PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA". Dossier corporativo, en el que se incluirá aspectos tales como, actividad principal, sede social, focalización de la actividad de la empresa en el marco del servicio objeto de la prestación, experiencia en centros sanitarios. No superior a 3 paginas.

9.1.2. DOCUMENTO "PLAN DE TRABAJO Y ORGANIZACIÓN TÉCNICA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO". En este documento se indicará su propuesta de Plan de trabajo y de organización técnica de los recursos humanos, técnicos y materiales necesarios con los que el licitador se comprometa a emplear en la prestación de los servicios objeto del



presente Pliego. Dentro de este documento se incluirán, **como mínimo**, los siguientes apartados:

9.1.2.1. RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, CUSTODIA Y CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA. Se aportará cuanta información sea necesaria para evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente PPT (proceso de compra, organización logística, control de calidad y recepción de la materia prima, fichas de especificaciones técnicas y certificaciones, relación de proveedores, ubicación geográfica de los proveedores, en especial de productos frescos, etc.

9.1.2.2. ELABORACIÓN DE DIETAS Y CONDICIONES DIETÉTICAS. Se incluirá la información conveniente para evaluar el grado de adecuación y los recursos y medios que se pondrán a disposición del servicio para dar cumplimiento a la gestión de aprovisionamiento y garantías de condiciones dietéticas.

9.1.2.3. PLAN DE PENSIÓN ALIMENTICIA Y MENÚS, en el que se indicará todo lo referente a los menús: carta de menú, relación de dietas basales y menús completos, menús especiales, justificación de la adecuación nutricional, tanto a lo referente a los menús de pacientes, como comedor de personal de guardia. Asimismo, incluirá la Ficha técnica de cada plato con ingredientes, técnica o procedimiento de preparación e información nutricional.

9.1.2.4. SERVICIO DE HABITACIONES Y REPARTO, que incluirá descripción pormenorizada de servicio de habitaciones, planificación y condiciones para la distribución de alimentos, recogida de bandejas, recogida de menú y gestión de comunicaciones directas de pacientes en relación al servicio, uniformidad del personal, etc.

9.1.2.5. PLAN DE LIMPIEZA Y GESTIÓN DE RESIDUOS, con inclusión del programa de de limpieza y desinfección, desratización y desinsectación de locales, instalaciones y equipos, gestión ambiental y de residuos, control bacteriológico y **Sistema APPCC** conforme a la normativa vigente. Se aportará documentación técnica relativa a los contenedores específicos a aportar, las responsabilidades para el manejo y limpieza de los mismos, etc.

9.1.2.6. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO, CORRECTIVO Y TÉCNICO-LEGAL, de toda la maquinaria y mobiliario y de conservación de aparatos, equipos, instalaciones y locales.



9.1.2.7. PLAN DE CONTROL DE CALIDAD, en el que se especificará el asesoramiento y apoyo técnico a la implantación y mantenimiento de los sistemas de gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria.

9.1.3. DOCUMENTO "MEDIOS Y RECURSOS TÉCNICOS, MATERIALES Y HUMANOS". En este documento se especificarán la totalidad de los medios y recursos técnicos, materiales y humanos con los que el licitador se compromete a emplear en la prestación de los servicios objeto de la presente contratación. En este apartado, además de los requisitos mínimos establecidos en este Pliego, deberán incluirse, **como mínimo**, los siguientes:

- 1) –Plan de Formación y Plan de Prevención de Riesgos Laborales.
- 2) -Inversiones a realizar, con indicación de las características técnicas de los equipos y materiales a través de los cuales se daría cumplimiento a los requisitos establecidos en el apartado 3 del presente Pliego, con inclusión del cronograma de entrega y de instalación y puesta en marcha de los equipos y materiales objeto de la inversión.
- 3) –Identificación y especificación de los recursos humanos, técnicos y materiales adicionales a los indicados en los puntos anteriores, que se incorporarán como apoyo técnico para realización de las siguientes actividades: Mantenimiento preventivo, correctivo y técnico-legal de las instalaciones; mobiliario, máquinas y enseres que le sean entregados por la Gerencia o se adquieran durante el periodo de vigencia del contrato; Plan de Limpieza y Gestión de Residuos; Procesos de Auditoría y Certificación de los Sistemas Normalizados de Gestión de la Calidad y la Seguridad Alimentaria; Control Bromatológico; y mantenimiento del programa o programas de gestión de dietas y de gestión de almacenes, así como del hardware asociado a dicho software.

10.- NORMATIVA APLICABLE EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- ✓ Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición (BOE núm. 160, de 6 de julio de 2011).
- ✓ Reglamento (CE) nº. 852/ 2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios (DOUE núm. 139, de 30 de abril de 2004).
- ✓ 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 (BOE núm. 11, de 12 de enero de 2001).

Cieza, 13 de febrero de 2017.

Vº Bº Y CONFORME,
LA DIRECTORA DE GESTIÓN Y SERVICIOS
GENERALES DEL ÁREA DE SALUD IX
VEGA ALTA DEL SEGURA,

LA JEFA DE SERVICIO DE GESTIÓN
ECONÓMICA, SUMINISTROS Y
HOSTELERÍA DEL ÁREA DE SALUD IX
VEGA ALTA DEL SEGURA,

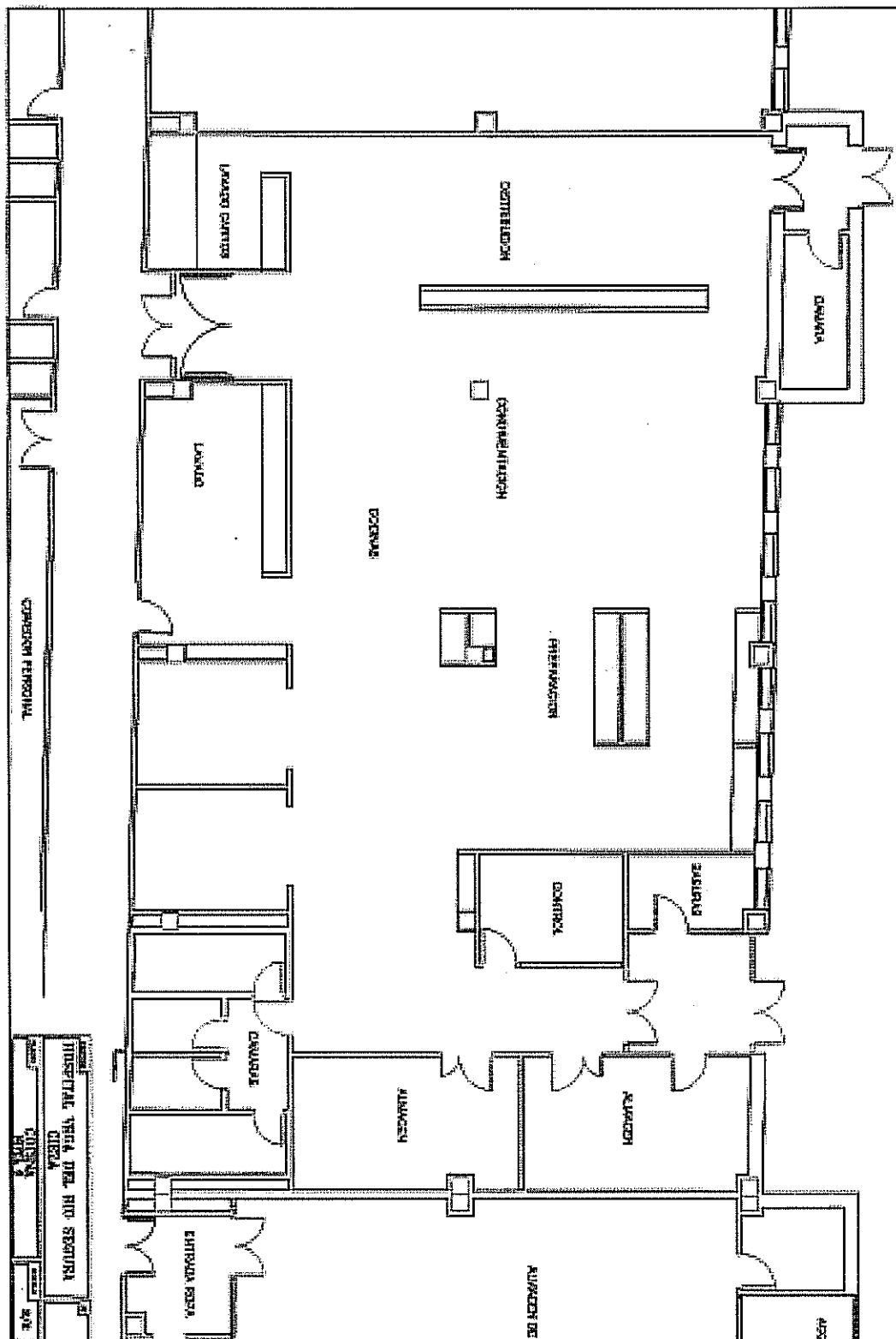


Fdo.: Virtudes Rocamora Ruiz.

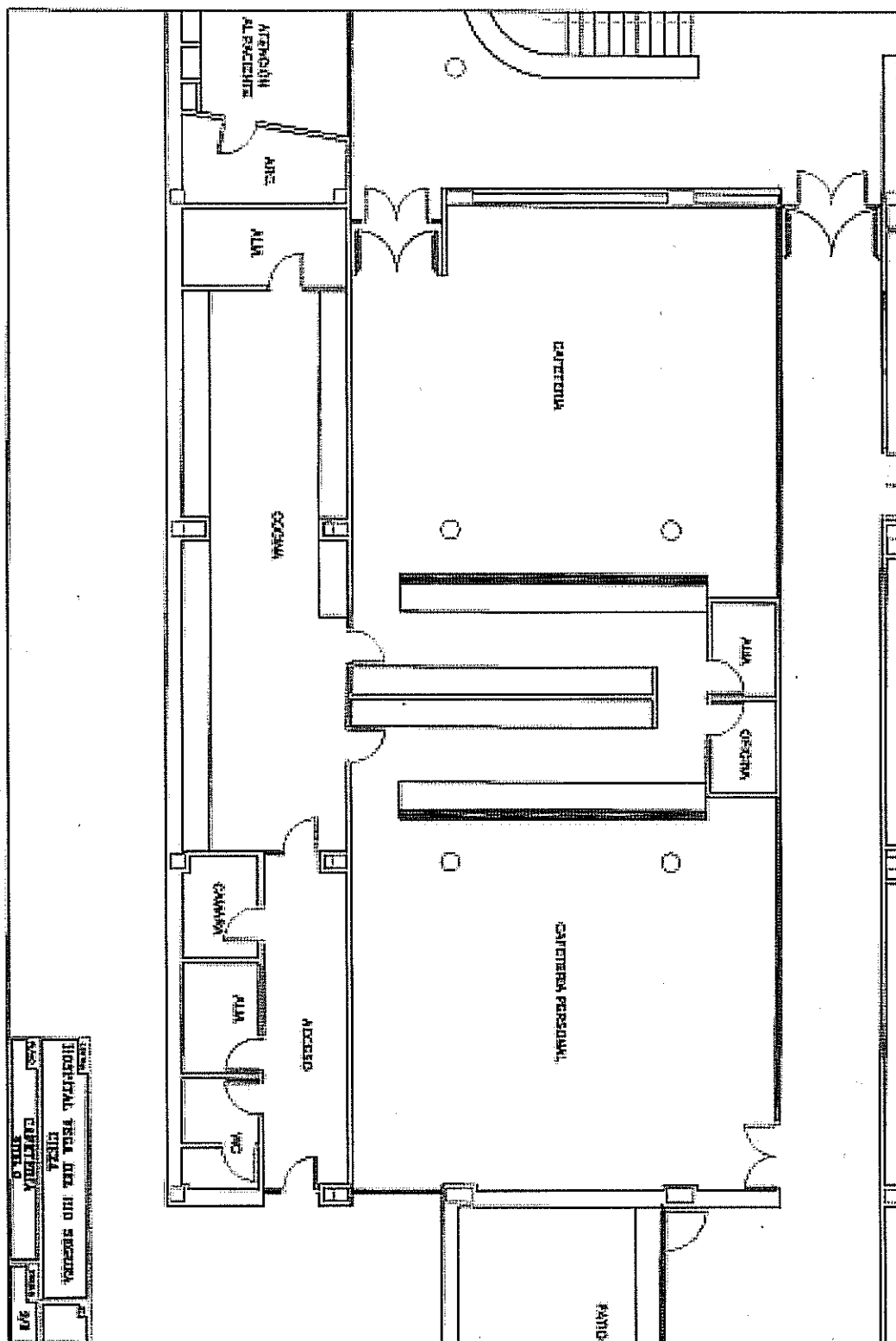


Fdo.: Concepción Marín-Blázquez Ríos.

ANEXO I – PLANO COCINA



ANEXO II – PLANO CAFETERÍAS (PÚBLICO Y DE PERSONAL)





ANEXO III.A: COCINA. BIENES PROPIEDAD DE LA GERENCIA DEL ÁREA DE SALUD IX.

MENAJE

DESCRIPCION	MODELO	CANTIDAD
TENEDOR	TM	100
CUCHARA	CM	100
CUCHILLO	CUM	100
FUENTE ACERO OVAL DE 40 Cms. (BAJA)	FUEOVAL 40	12
FUENTE ACERO OVAL DE 50 Cms. (BAJA)	FUEOVAL 50	12
SOPERA EN ACERO (BAJA)	SOP	2
CAZO DE SERVIR EN ACERO (BAJA)	CAZSER	15
CUCHARA DE SERVIR EN ACERO (BAJA)	CUHSER	15
PINZAS DE SERVIR (BAJA)	PINSER	15
FLANERO ACERO (BAJA)	FLAN-A	50
SARTEN DE 24 Cms. (BAJA)	SAR-24	3
SARTEN DE 28 Cms. (BAJA)	SAR-28	3
SARTEN DE 32 Cms. (BAJA)	SAR-32	3
SARTEN DE 2 ASAS DE 40 Cms (BAJA)	SAR-40 2/AS	2
SARTEN DE 2 ASAS DE 50 Cms (BAJA)	SAR 50 2/AS	2
CAZO DE ACERO DE 12 Cms (BAJA)	CAZA 12	3
CAZO DE ACERO DE 14 Cms (BAJA)	CAZA 14	3
ESPUMADERA DE ACERO DE 12 Cms (BAJA)	ESPU 12	3
ESPUMADERA DE ACERO DE 14 Cms (BAJA)	ESPU 14	3
ARAÑA DE 20 (BAJA)	ARA 20	3
ARAÑA DE 24 (BAJA)	ARA 24	3
CHINO DE ACERO 26 (BAJA)	CHI 26	1
COLADOR DE 20 (BAJA)	COL 20	1
COLADOR DE 26 (BAJA)	COL 26	1
PUNTILLA (BAJA)	PUNTI (Acero)	2
CUCHILLO CEBOLLERO DE 10 (BAJA)	CUCEBO 10	2
CUCHILLO CEBOLLERO DE 15 (BAJA)	CUCEBO 14	2
TIJERAS COCINA (BAJA)	TIJCOC	2
TIJERA POLLO (BAJA)	TIJPOLL	2
ESPATULA PASTELERO 25 (BAJA)	ESPERO 10	2
PALA PLANCHA (BAJA)	PAL	2
ESPATULA PLANCHA (BAJA)	ESPPLA	2
MACHETA (BAJA)	MACH	2
RALLADOR CUADRADO (BAJA)	RALLA	2
ABRELATAS EXPLORADOR (BAJA)	ABREL	4
MORTERO (BAJA)	MORTER	2
OLLA ACERO	45*47	3
OLLA ACERO	36*38	2
OLLA ACERO	37*32	1
OLLA ACERO	42*25	2



OLLA ACERO	47*14	1
------------	-------	---

BANDEJAS ISOTÉRMICAS Y CUBIERTAS

DESCRIPCION	MODELO	CANTIDAD
BANDEJA ISOTERMICA CON TAPA	ZP	100
PLATO LLANO	903041 CI	80
BOL DE SOPA	903042 CI	80
TAPA PARA BOL	903043 CI	80
BOL DE POSTRE	903044 CI	80
BOL ENSALADA	903045 CI	80
BANDEJA GASTRONORM	GNT 1/1-40	9
BANDEJA GASTRONORM	GNT 1/1-65	6
CUBETA PERFORADA C/ASAS	GNC 1/1-65	4
CUBETA GASTRONORM C/ASAS Y TAPA (Grande)	GNB 11150	9
CUBETA GASTRONORM C/ASAS Y TAPA (Pequeña)	GNB 12150	6

MAQUINARIA

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

DISTRIBUCION

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

CONDIMENTACION

MESA DE TRABAJO CON CAJON Y ENTREPAÑO	TG-2000S	2*0,70*0,90	1
MARMITA CILINDRICA A GAS	HPN/GD 811	0,80*0,90*0,85	1
CAMPANA CENTRAL DE HUMOS CON FILTRO DE GRASA	EC-22/34	3,40*2,20*0,40	1
HORNO A CONVECCION CON KITT GUIAS PARA SOPORTE Y SOPORTE		0,90*0,90*0,95	1
FREIDORA A GAS	HFR/G 810	0,80*0,90*0,85	1
COCINA A GAS CON DOS HORNOS	HCG/G 1610	1,60*0,90*0,85	1
COLUMNA DE AGUA ORIENTABLE	H CO H20	0,50*0,45*0,70	1
FRY-TOP A GAS			1
ELEMENTO NEUTRO CON BASE Y PUERTA	HN 400	0,40*0,90*0,23	2
BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTA	V 400	0,40*0,90*0,62	2

MESA REFRIGERADA	TRN/220-P	2,294*0,70*0,85	1

PREPARACIONES

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

LAVADO VAJILLA

MESA ENTREGA C/2 ORIFICIOS Y ESTANTE	TS2/D	2,30*0,95*0,85	1
MESA DE PRELAVADO CON CUBA CON KITT DE DUCHA SOBRE ENCIMERA	A/TV8	0,80*0,64*0,875	1
LAVAVAJILLAS CESTO DE ARRASTRE CON CURVA DE DESCARGA 90º MECANIZADA	RT100EDECO	1,725*0,80*1,48	1
CESTO PARA VASOS	CEB1620	0,50*0,50	3
CESTO PARA VASOS	CEB3615	0,50*0,50	3
CESTO PARA CUBIERTOS (Beige)	CEP100		3
CESTO PARA TAZAS (Azul)	CET24	0,50*0*50	2
CESTO PARA BANDEJAS	CEV7	0,50*0,50	6
MESA DE RODILLO SOBRE PATAS	A/RF11	2,10*0,64*0,875	1
ESTANTERIA SUELO	S3-159	1,59*0,55*1,80	2

PLONGE

ESTANTERIA SUELO	S3-119	1,19*0,55*1,80	2
FREGADERO DE OLLAS CON GRIFO DUCHA PALANCA EN ENCIMERA Y SIFON	VLP-1802S	1,80*0,70*0,90	1
MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO	TG.1010S	0,95*0,70*0,90	1

ALMACEN VAJILLAS

mm.

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



CAMARAS FRIGORIFICAS

ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SL-13045	1245*395	3
ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SL-15045	1445*395	3
ESTANTERIA CON 4 ESTANTES	SL-11045	1045*395	2
ESTANTERIA CON 6 ESTANTES			6

ALMACEN

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

RECEPCION MERCANCIAS

Mts.

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



ANEXO-III.B BIENES PROPIEDAD DE LA GERENCIA DEL ÁREA DE SALUD IX

CAFETERÍA

OBJETO	CANTIDAD	MEDIDA
MESAS	41	70*70
MESAS	4	70*120
SILLAS RIPAY	58	
SILLONES RIPAY	42	
TABURETES	13	
VITRINA EXPOSITORAS MURAL	2	
VITRINA SOBRE-BARRA FRIA	2	
VITRINAS TAPAS ORO	6	
CAFETERA 3 GRUPOS*	1	
CAFETERA 2 GRUPOS*	1	
MOLINILLOS DE CAFÉ	4	
MICROONDAS	2	
CORTAFIAMBRES	1	
FREIDORAS DOS SENOS YEMI	1	
CAMARA FRIGORIFICA 2 PUERTAS	1	
MESA FRIA DE TRABAJO BAJO-MOSTRADOR	1	
MESAS ACERO INOX.	5	
TOSTADOR PAN	1	
EXPRIMIDOR	1	
ESTANTERIAS ACERO	2	
FREGADERO ACERO INOX. 1 SENO	1	
FREGADERO ACERO INOX. 2 SENOS	1	
FREGADERO ACERO INOX. 1 SENO EN LA BARRA	2	
FOGON FAGOR 4 FUEGOS Y 1 FRITOPS	1	
CAMPANA MURAL DE 6 Mts. Y EXTRACTOR	1	
MESA NEUTRA ACERO	1	
MESA AUXILIAR ACERO INOX.	1	
MESA INOX. DE 1,25*0,90	1	
PIZARRA LUMINOSA	2	



CAJA REGISTRADORA	2	
MUEBLES CAFETEROS DE 4*3,40	2	
MUEBLE VITRINA CAFETERIA PERSONAL DE 2,40 Mts.	1	
LAVAVAJILLA FAOR DE CAMPANA	1	
BATIDORA INDUSTRIAL	1	
TELEVISORES CON SOPORTE	2	
CAJA DE CAUDALES	1	
DOSIFICADORES DE LECHE	1	
LEJAS DE CRISTAL-BARRA	3	
BOTELLERO 4 PUERTAS ACERO INOX.	1	
CUBITERA	1	
LAVAMANOS AUTOMATICO	1	
MESA DE FREIDORA	1	
ESTANTERÍAS AZULES Y ROJAS	4	
ESTANTERÍAS DE ACERO	3	

* Cesión por consumo



ANEXO IV

RELACIÓN DE PERSONAL

TRABAJADOR	TIPO CONTRATO	CÓD. CONTRATO	ANTIGÜEDAD	CATEGORÍA	Nº HORAS/SEMANA
1	INDEFINIDO	189	03.04.06	AYUD. COCINA	40
2	INDEFINIDO	189	23.11.06	CAMARERO	40
3	INDEFINIDO	189	11.06.07	CAMARERO	40
4	INDEFINIDO	189	01.07.08	COCINERO	40
5	INDEFINIDO	189	06.12.08	DIETISTA	40
6	INDEFINIDO	100	25.02.09	DIETISTA	40
7	INDEFINIDO A TIEMPO PARCIAL	200	25.02.03	CAMARERO	20
8	INDEFINIDO	100	15.12.01	AYUD. COCINA	40
9	INDEFINIDO	189	09.06.10	AYUD. CAMAR.	40
10	INDEFINIDO	189	27.10.08	COCINERO	40
11	INDEFINIDO	100	21.05.02	ENCARGADO	40
12	INDEFINIDO	189	01.06.15	COCINERO	40
13	INDEFINIDO	100	01.10.15	AYUD. COCINA	40
14	DURACION DETERMINADA	502	04.06.16	AYUD. COCINA	20
15	INDEFINIDO	100	04.09.01	AYUD. COCINA	40
16	INDEFINIDO	100	07.02.05	AYUD. COCINA	40
17	INDEFINIDO	100	23.05.05	CAMARERA	40
18	INDEFINIDO	100	03.10.16	CAMARERA	40

ANEXO V

RELACION DE CALIDADES DE PRODUCTOS

PRODUCTO	CALIDAD
ACEITE	GIRASOL SEMILLA
ACEITE	OLIVA VIRGEN EXTRA
ACEITE	SOBRE 10ML VIRGEN EXTRA
ACEITUNAS	1ª
AGUA	0,33 L PVC Y 0.5 L PVC
AGUA	1,5 L PVC
AJOS	FRESCOS
ALBAHACA	
ALBONDIGAS DE CARNE PICADA	FRESCO
ALCACHOFAS	1ª
ALMENDRA	EXTRA
ALUBIAS	EXTRA
ARROZ	1ª
ARROZ TRES DELICIAS	CONGELADO
ATUN EN ACEITE VEGETAL	EXTRA
AZUCAR KGR	1ª
AZUCAR SOBRE	10 GRS
BACALADILLO	FRESCO
BISCOTES	C/S 20 GRS
BISCOTES	S/S 20 GRS
BOLLERIA EMPAQUETADA	FRESCA 60/80
BOQUERON	FRESCO
CALABAZA TOTANERA	EXTRA
CALAMARES	CONGELADO
CALAMARES ROMANA	CONGELADO
CANELA EN RAMA	EXTRA
CANELA MOLIDA	EXTRA
CARCASAS DE POLLO	FRESCO DE 1ª
CEBOLLAS	1ª FRESCA
CERVEZA	1 L
CERVEZA	1/3 L



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



GALLOS NACIONAL	CONGELADO
GAMBA PARA PAELLA	CONGELADO
GAMBAS PELADAS	CONGELADO
GARBANZOS	1ª
GOLDEN	1ª CALIBRADA
GUISANTES	CONGELADO EXTRA
HARINA	TRIGO
HIERBA BUENA	
HUEVO LIQUIDO	BRIK
HUEVOS FRESCOS	55/60
INTEGRAL	80 GRS S/S
JAMON YORK	EXTRA
JAMON YORK	PALETA 2ª
JUDIA VERDE CORTADA	CONGELADO EXTRA
KIWI	1ª CALIBRADA
LAUREL	FRESCO
LECHE DESNATADA	BRIK
LECHE DE ALMENDRAS	280 GRS
LECHE ENTERA	BRIK
LECHUGAS	1ª FRESCA
LENTEJAS	1ª
LOMBARDA	EXTRA
LOMO DE BACALAO NACIONAL	CONGELADO
MAICENA	1ª
MANDARINAS	1ª CALIBRADA
MANTEQUILLA KGR.	1ª
MANZANILLA INFUSION	EXTRA
MARGARINA PORCION	1ª
MARRAJO	CONGELADO
MELOCOTON EN ALMIBAR	EXTRA
MELOGOTON	1ª CALIBRADA
MELON	1ª CALIBRADA
MEMBRILLO EN PORCIONES	1ª
MERLUZA Nº0 NACIONAL	CONGELADO
MERLUZA RODAJA Nº 4 NACIONAL	CONGELADO
MERMELADA PORCION	20 GRS



MORCILLAS	FRESCO
MORTADELA	1ª
NARANJA	1ª CALIBRADA
NATILLAS	DANONE O SIMILAR
NUEZ MOSCADA	EXTRA
OREGANO	EXTRA
PAN	80 GRS. C/S
PAN	80 GRS. S/S
PAN RALLADO	NATURAL
PANCETA	FRESCA
PAPILLA DE 8 CEREALES CON MIEL	INSTANT ADULTO
PAPILLA DE CREMA DE ARROZ	INSTANT ADULTO
PAPILLA DE MULTICEREALES	INSTANT ADULTO
PARAGUAYOS	1ª CALIBRADA
PATATAS	1ª FRESCA
PATATAS	FRESCO
PECHUGA DE POLLO	FRESCO DE 1ª
PEPINOS	FRESCO
PERA EN ALMIBAR	EXTRA
PERAS	1ª CALIBRADA
PEREGIL	FRESCO
PESCADO Nº 4 NACIONAL	CONGELADO
PESCADO DE TEMPORADA	FRESCO
PIMENTON	EXTRA
PIMIENTA	EXTRA
PIMIENTA	SOBRE 0,12 GRS
PIMIENTO MORRON	EXTRA
PIMIENTO VERDE	FRESCO
FPIMIENTOS ROJOS	FRESCO
PLATANOS	1ª CALIBRADA
POLLO ENTERO	FRESCO DE 1ª
POTITOS INFANTILES VARIEDAD DE SABORES	HERO/BLEDINE 250GRS O SIMILAR
PUERROS	FRESCO
PURE DE PATATAS	COPOS DE PATATAS
PURE DESHIDRATADO TERNERA CON BROCOLI	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO BUEY A LA JARDINERA	INSTANT ADULTO



PURE DESHIDRATADO HUEVOS A LA PROVENZAL	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO PANACHE DE VERDURAS CON CALABACIN	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO PESCADO C/ VERDURAS	INSTANT ADULTO
PURE DESHIDRATADO POLLO CON ZANAHORIAS	INSTANT ADULTO
QUESO DE BARRA	1ª
QUESO DE BURGOS	1ª
QUESO EN PORCINES	1ª
QUESO RALLADO	1ª
ROTTI DE PAVO	CONGELADO
SAL COCINA	1ª
SAL MESA	1ª
SAL MESA	SOBRE 1GRS
SALAMI	FRESCO
SALCHICHON	1ª
SALMON	FRESCO
SAN JACOBOS	FRESCO
SANDIA	1ª CALIBRADA
SARDINAS	FRESCAS
SEMOLA DE ARROZ	1ª
SOLOMILLOS DE CERDO	FRESCO DE 1ª
SOPA MARAVILLA	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA MINESRONE	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA POLLO C/ FIDEOS	1ª PAQUETE 1 KGR
SOPA VERDURAS	1ª PAQUETE 1 KGR
TÉ INFUSION	EXTRA
TILA INFUSION	EXTRA
TOMATE	1ª FRESCA
TOMATE ENTERO	EXTRA
TOMATE FRITO	EXTRA
TOMILLO	EXTRA
TRASEROS DE POLLO	FRESCO DE 1ª
VIENA	80 GRS S/S
VINAGRE	ALCOHOL



VINAGRE	SOBRE 10ML
YOGURT DESNATADOS	DANONE O SIMILAR
YOGURT NATURAL	DANONE O SIMILAR
YOGURT SABOR	DANONE O SIMILAR
ZANAHORIA	FRESCO
ZANAHORIA BABY	CONGELADO EXTRA
ZANAHORIA DADO	CONGELADO EXTRA
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% C/ AZUCAR
ZUMOS	CONCENTRADOS 100% S/ AZUCAR



ANEXO VI
RELACIÓN DE ALIMENTOS EXTRAS

	Previsión 2 Años	Precio Total	Oferta licitador	Precio Base+ IVA
Agua 1,5 l.	1.000	500		0,50
Azúcar y sacarina sobre	25.000	550		0,022
Biscotes	500	33		0,066
Cola-cajo Monodosis	4.000	880		0,22
Compota de Fruta	500	551		1,102
Flan	200	90.2		0,451
Galletas Individuales	10.000	1430		0,143
Infusiones	16.000	704		0,044
Leche 1 l Entera y desnatada	3.000	2376		0,792
Magdalenas Unidad	5.000	1045		0,209
Margarina Individual	100	5.5		0,055
Mermelada Individual	100	5.5		0,055
Miel Individual	100	16.5		0,165
Panecillo	100	25.3		0,253
Pieza de Fruta	1.000	341		0,341
Polo Hielo	100	78.1		0,781
Sal Sobres	500	11		0,022
Sobre aceite de Origen	1.000	110		0,11
Sobre descafeinado	5.000	550		0,11
Vinagre Sobres	500	16.5		0,033
Vino (Cartón)	10	11.33		1,133
Yogurt	8.000	2288		0,286
Zumos 1 l	5.000	5665		1,133
Bocadillos	16.000	23584		1,474
Pieza repostería	500	341		0,682
Leche de almendras	100	392.7		3,927
Natillas	500	225.5		0,451
Bebida isotónica	2	1.30		0,65

ANEXO VII – PRECIOS CAFETERÍAS

LISTA DE PRECIOS DEL GRUPO: "TAPAS"

TAPAS	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PÚBLICO	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PERSONAL
Ensaladilla rusa		1,70		1,15
Ensaladilla rosquilla		1,05		0,50
Ensaladilla de marisco		2,15		1,15
Ensalada murciana		1,60		0,75
Ensalada de ahumados		2,90		2,00
Salpicón de marisco		2,75		1,45
Gambas al ajillo		3,50		3,15
Pulpo horno		2,00		1,35
Pincho tortilla de patatas		1,75		1,05
Pisto murciano		1,75		1,10
Magra con tomate		2,25		1,70
Calamares con tomate		2,25		1,70
Salchichas (4 unidades)		2,10		1,35
Lomo plancha (montadito)		1,40		0,80
Berenjenas, pimientos fritos		1,75		1,15
Calamares romana (5 anillas)		6,30		2,50
Champiñón al ajillo		2,00		1,35
Bacalao frito		2,00		1,35
Croquetas (unidad)		0,60		0,30



Jamoncitos (unidad)		0,80		0,35
Empanadillas horno		1,30		0,95
Empanadilla rellena		1,75		1,17
Empanadillas fritas		0,95		0,72
Aceitunas (rellenas/aliñadas)		1,15		0,88
Almendras fritas		1,15		1,00
Panchitos		0,95		0,77
Patatas fritas		0,95		0,77
Alcachofas (unidad)		0,80		0,50
Queso fresco y manchego		0,95		0,40
Atún con limón o mayonesa		2,75		0,90
Berberechos (25/35)		5,00		4,10
Mejillones (7/10 piezas)		3,70		2,55
Hueva y Mojama		0,90		0,70
Anchoas en salmuera		1,10		0,85
Patatas + almendras		1,20		1,05



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

CAFÉ, LECHE, REPOSTERIA	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PÚBLICO	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PERSONAL
Café solo y descafeinado		0,90		0,60
Café cortado o manchado		1,15		0,85
Café con leche		1,15		0,85
Bombón		1,30		0,90
Café doble con leche		1,40		0,95
Directo		1,30		0,90
Infusiones		0,90		0,60
Vaso leche pequeño		0,90		0,50
Vaso leche grande		1,15		0,80
Pieza de repostería		1,15		0,95
Media tostada		0,80		0,55
Tostada, aceite o mantequilla		1,30		0,95
Media tostada tomate		0,90		0,60
Tostada tomate		1,70		1,05
Yogurt		0,90		0,65
Pan de calatrava		1,60		1,00
Bombones Ferrero		10,60		7,50



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

BOCADILLOS Y SANDWICHES	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PÚBLICO	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PERSONAL
Jamón Serrano		2,10		1,45
Atún y Mayonesa		2,10		1,45
Sobrasada		2,10		1,45
Tortilla		2,10		1,45
Chorizo o salchichón		2,10		1,45
Jamón York o queso		2,10		1,45
Anchoas con tomate		2,20		1,70
Bocadillo vegetal		1,70		1,20
Catalana de Jamón		1,70		1,20
Medios bocadillos		1,40		0,90
Bocadillos dobles		2,40		1,90
Medios bocadillos dobles		1,50		1,00
Bocadillos mini		1,40		1,05
Bocadillos mini dobles		1,65		1,35
Panecillo solo		0,65		0,35
Pepito lomo o ternera		2,50		2,00
Sándwiches varios		2,10		1,45
Sándwich vegetal		2,25		1,60
1/2 Tostada con tomate + queso, atún, jamón		1,70		1,25
1/2 Tostada con tomate doble		2,15		1,45
Bocadillo lomo queso con tomate		2,65		2,25

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



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

CERVEZAS, REFRESCOS,...		PRECIO EUROS PÚBLICO	OFERTA LICITADOR	PRECIO EUROS PERSONAL
Caña de cerveza		1,00		0,80
Cerveza, vaso		1,25		0,90
Vaso Pinto		1,35		1,10
Cerveza, 1/3		1,35		1,05
Heineken 1/3		1,60		1,12
Heineken, ¼		1,35		0,95
Cerveza lata		1,35		1,05
Cerveza sin alcohol 1/5		1,20		1,05
Cerveza sin alcohol 1/3		1,35		1,10
Cola, naranja, limón,.. botellín		1,20		0,88
Lata cola, naranja,...		1,30		1,00
Agua mineral 1/3		0,80		0,55
Agua mineral ½ L		0,90		0,66
Agua mineral 1,25 L.		1,10		0,83
Agua "Vichy"		1,35		1,00
Zumos (piña, melocotón,...)		1,10		0,88
Zumos litro		2,00		1,50
Zumo naranja grande		1,65		1,10
Zumo naranja pequeño		1,45		0,98
Zumo Juvital		1,15		1,00
Bitter sin alcohol		1,35		0,95
Batidos y horchata		1,35		0,95
Granizados pequeños		1,75		1,55
Granizados grandes		2,00		1,70
Copa vino de Jumilla		0,85		0,60
Copa vino de Rioja		1,30		0,70
Copa vino de Navarra		1,30		0,70
Vermut rojo/blanco		1,60		1,05
Vinos Finos		1,20		0,70
Sidra		6,00		3,00
Cava Brut		12,50		7,50



ANEXO VIII

MÁQUINAS DE VENDING. RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS MÁXIMOS (IVA incluido)

PRODUCTOS	OFERTA LICITADOR	Precio Máximo (IVA incluido)
BEBIDAS CALIENTES		
Café Express		0,55
Café Largo		0,55
Descafeinado Solo		0,55
Leche		0,55
Leche, productos lácteos sin lactosa 33 cc		1,00
Productos lácteos 33 cc (leches fermentadas, yogures, batidos)		1,00
Infusiones Te al Limón		0,55
Cortado		0,55
Café con Leche		0,55
Café Cappuccino		0,55
Leche Chocolateada		0,55
AGUAS Y REFRESCOS		
Agua Botella de 500 cc.		0,55
Agua Botella de 1,50 lts.		0,85
Refresco 33 cc		0,95
ZUMOS Y BATIDOS NO LÁCTEOS		
Bebidas mixtas de zumo y leche 33 cc		1,35
Zumo de fruta natural 33 cc		1,35
Bebida a base de hortalizas 33 cc		1,35
Batido		1,35
SÓLIDOS		
Fruta fresca		1,00
Barrita de cereales		1,00
Frutos secos		1,00
Sándwich		3,00
Bocadillo		3,00

