

O.P. 05/17

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE
PACIENTES, AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE
PARA PÚBLICO EN GENERAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL
HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCON**

INDICE

1. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO	2
2. CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO	2
3. EJECUCION Y SUPERVISION DEL SERVICIO	3
4. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO	3
ANEXO I: CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	6
A) PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO	6
B) DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR.	6
C) CONDICIONES COMUNES A LOS SERVICIOS DEL LOTE UNICO... 13	
a) Calidad del Servicio prestado.	13
b) Personal	14
c) Equipamiento y menaje.	16
d) Limpieza.	18
e) Uniformidad.	20
f) Consumos.	20
ANEXO II. LISTA DE DIETAS A ELABORAR	21
ANEXO III. INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO	29
ANEXO IV. LISTA DE PRECIOS PERSONAL: BUFFET DE PERSONAL Y CAFETERIA DE PÚBLICO	52
ANEXO V. RELACIÓN DE PERSONAL	64

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES, AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCON. (EXP. OP 05/17)

1. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO

El objeto de la presente Oferta Pública es la contratación de los servicios de Alimentación de pacientes, Autoservicio de personal, Restaurante para público en general y Cafetería de público, cada uno de los cuales se prestará en los espacios y con los equipamientos destinados a ese fin.

Las condiciones que debe reunir la prestación del servicio quedan descritas en el ANEXO I.

Las condiciones que se indican en el ANEXO I son mínimas, no descartándose ofertas que propongan alternativas razonables que contengan un proyecto de organización distinto que cumpla el objeto de la oferta, y que se describa expresamente.

2. CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO

- La calificación de la calidad del servicio y el criterio de imposición de sanciones es exclusiva del Hospital Universitario Fundación Alcorcón (en adelante HUFA) a través del órgano que tenga asignado tal fin. Para ello, el HUFA goza de las más amplias facultades de comprobación del servicio, y de dirección e inspección. En consecuencia, la Dirección del HUFA podrá imponer al adjudicatario la entrega de cuanta documentación estime oportuno, de todo orden en cuanto se refiera a la prestación del presente servicio.
- Conjuntamente con las facturas, y como requisito indispensable para habilitar su pago, el adjudicatario presentará ante la Dirección Económico Financiera y de Servicios Generales los modelos TC1 y TC2 de liquidación de seguros sociales de los trabajadores adscritos al Centro.
- El HUFA, a través del representante de la Unidad que corresponda y con la asistencia de un representante del adjudicatario, practicará periódicamente un control de calidad, cuyos resultados se reflejarán por escrito en el informe correspondiente y del cual se entregará una copia al adjudicatario.
- El HUFA con el fin de garantizar el nivel de calidad del servicio, podrá encargar a empresas externas la realización de cuantas auditorías de calidad estime necesarias, como complemento a las realizadas de forma periódica señaladas en el punto anterior.

3. EJECUCION Y SUPERVISION DEL SERVICIO

El Hospital controlará y supervisará el servicio realizado por la empresa adjudicataria, con el fin de asegurar que se ejecute en todo momento conforme a las exigencias del presente Pliego y compromisos contractuales, para lo cual el HUFA establecerá un procedimiento de seguimiento mediante un programa informático que se ha instalado para detectar las incidencias en los Servicios Generales. Los indicadores de cumplimiento se indican a continuación y se les remitirán mensualmente las incidencias ocurridas, para que realicen las alegaciones que estimen oportunas en su caso, antes de llevar a cabo las penalidades establecidas en los pliegos para los tipos de desviación indicados.

4. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO

A) SITUACIONES CRITICAS SERVICIO

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
El Servicio de Alimentación de pacientes realiza el Servicio sin entorpecer la labor asistencial	El Servicio de Alimentación de pacientes realiza el servicio sin entorpecer la labor asistencial = 100%	El Servicio de Alimentación de pacientes realiza el servicio entorpeciendo la labor asistencial < 100%	MUY GRAVE
El Servicio de Alimentación de pacientes y Cafetería realizan sus trabajos de forma adecuada y segura en todo el HUFA sin riesgo para pacientes, usuarios y trabajadores	El Servicio de Alimentación de pacientes y Cafetería realizado en el HUFA es adecuado y seguro= 100%	El Servicio de Alimentación de pacientes y Cafetería realizado en el HUFA no es adecuado y seguro < 100%	MUY GRAVE
No existen reclamaciones de pacientes, empleados y usuarios	Nº de Reclamaciones existentes que sean responsabilidad de la empresa 0 = 100%	Nº reclamaciones =1 al mes Nº reclamaciones =2 al mes Nº reclamaciones > 3 al mes	LEVE GRAVE MUY GRAVE
Las dietas y menús elaborados están aprobados previamente por el Servicio de Endocrinología	Todos las dietas y menús están aprobados por S.Endocrinología=100%	Las dietas-menús utilizados no están aprobados por S.Endocrinología<100%	MUY GRAVE

B) PROCEDIMIENTOS GENERALES

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
EL Servicio de Alimentación de pacientes, Autoservicio, y Cafetería, disponen del material necesario para la prestación del servicio	El Servicio de Alimentación de pacientes, Autoservicio, y Cafetería, dispone del material necesario para la prestación del servicio= 100%	El Servicio de Alimentación de pacientes, Autoservicio, y Cafetería, no dispone del material necesario para la prestación del servicio < 100%	GRAVE
La distribución de las comidas de pacientes en las Unidades se realizan en los horarios	La distribución de las comidas de pacientes en las Unidades se realizan en los	La distribución de las comidas de pacientes en las Unidades no se realizan	GRAVE

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
pactados	horarios pactados=100%	en los horarios pactados ≥+/-15 minutos	
La comida ha llegado a los pacientes a temperatura adecuada	La comida llega a los pacientes a temperatura adecuada =100%	La comida no llega a los pacientes a temperatura adecuada < 100%	GRAVE
El Servicio de Alimentación de pacientes dispone de dietas especiales por razón de religión y/o hábitos alimentarios generalizados	El Servicio de Alimentación de pacientes dispone de dietas especiales por razón de religión y/o hábitos alimentarios generalizados =100%	El Servicio de Alimentación de pacientes no dispone de dietas especiales por razón de religión y/o hábitos alimentarios generalizados < 100%	GRAVE
El reparto de los extras se reciben en las distintas Unidades en los días pactados	La distribución de los extras en las Unidades se realiza en los días pactados=100%	La distribución de los extras en las Unidades no se realiza en los días pactados < 100%	GRAVE
Las dietas de pacientes recibidas en las Unidades coinciden con las prescripciones realizadas	Las dietas de pacientes recibidas coinciden con las dietas prescritas = 100%	Las dietas de pacientes recibidas no coinciden con las dietas prescritas < 100%	GRAVE
El estado de limpieza de los carros distribuidores de comida y del menaje es adecuado	El estado de limpieza de los carros de distribución y del menaje es adecuado = 100%	El estado de limpieza de los carros de distribución y del menaje no es adecuado <100%	LEVE
La retirada de las bandejas y los carros de las Unidades se realiza en los horarios pactados	La retirada de las bandejas y de los carros en las Unidades se realiza en los horarios pactados = 100%	La retirada de las bandejas y de los carros en las Unidades no se realiza en los horarios pactados <100%	LEVE
Los tiempos de espera en el Autoservicio de Personal-Restaurante y Cafetería de público son mínimos	Los tiempos de espera en el Autoservicio de Personal-Restaurante y Cafetería de público son mínimos= 100%	Los tiempos de espera en el Autoservicio de Personal-Restaurante y Cafetería de público son superiores a los mínimos <100% Si son moderados y esporádicos Si son alargados y repetitivos	LEVE GRAVE
Las mesas de Autoservicio de personal y Cafetería se limpian rápidamente una vez usadas	Las mesas de Autoservicio de personal y Cafetería se limpian rápidamente una vez usadas=100%	Las mesas de Autoservicio de personal y Cafetería no se limpian rápidamente una vez usadas	LEVE
Las cantidades y calidades de las comidas servidas cumplen las estipuladas en los Pliegos	Las cantidades y calidades de las comidas servidas cumplen las estipuladas en los Pliegos=100%	Las cantidades y calidades de las comidas servidas no cumplen las estipuladas en los Pliegos<100% Si es esporádicamente Si es reiterada	LEVE GRAVE

C) CALIDAD

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
El Personal de la empresa está Uniformado	Personal Uniformado/Total personas en servicio = 100%	< 100%	GRAVE
El Personal de la empresa está Identificado	Personal identificado/Total personas = 100%	< 100%	GRAVE
Los puestos ofertados de presencia física por turno se cubren según contrato en Alimentación Pacientes, Buffet y Cafetería de público	Días de personas de presencia sin cubrir en turnos de mañana, tarde y al mes	> 30 días y ≤ 40 días al mes de faltas de presencia >40 días y ≤60 días al mes de faltas de presencia >60 días al mes de faltas de presencia	LEVE GRAVE MUY GRAVE
Las encuestas de satisfacción tienen un nivel aceptable	Las encuestas tienen un nivel de satisfacción >85% S+MS	70% S+MS ≥ E ≤ 85% S+MS 60% S+MS ≥ E ≤ 70% S+MS E ≤ 60% S+MS	LEVE GRAVE MUY GRAVE
Los empleados no abandonan el puesto de trabajo	Los empleados no abandonan el puesto de trabajo = 100%	Los empleados abandonan el puesto de trabajo < 100%	LEVE
El personal del servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería tienen un comportamiento adecuado con usuarios y personal HUFA	El personal del servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería tienen un comportamiento adecuado con usuarios y personal HUFA = 100%	El personal del servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería no tienen un comportamiento adecuado con usuarios y personal HUFA < 100%	GRAVE
La empresa adjudicataria realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución y presenta informes de ellos	La empresa realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución y presenta informes de ellos = 100%	La empresa no realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución y presentan informes de ellos < 100%	GRAVE
Las instalaciones se conservan adecuadamente	Las instalaciones se conservan adecuadamente = 100%	Las instalaciones no se conservan adecuadamente por negligencia grave o abandono < 100%	GRAVE
Los informes elaborados así como los datos de las comidas a facturar son ciertos	Los informes elaborados así como los datos de las comidas a facturar son ciertos = 100%	Los informes elaborados así como los datos de las comidas a facturar no son ciertos < 100%	MUY GRAVE
Los precios se mantienen según está establecido en los Pliegos	Los precios se mantienen según está establecido en los Pliegos = 100%	Los precios no se mantienen según está establecido en los Pliegos < 100%	MUY GRAVE
El servicio no produce intoxicaciones a los usuarios	El servicio no produce intoxicaciones a los usuarios = 100%	El servicio produce intoxicaciones a los usuarios < 100%	MUY GRAVE

ANEXO I: CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

A) PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.

Incluirá la propuesta detallada de organización del servicio, indicando al menos los siguientes datos:

- Libro de dietas a elaborar con sus códigos correspondientes, e indicando gramajes y calidades de las materias primas de cada plato a elaborar. Dichas dietas serán aprobadas antes de su implantación por el Servicio de Endocrinología del HUFA.
- Menús a elaborar y periodicidades
- Protocolos de limpieza.
- Personal.
- Horarios.
- Reformas y sistema de funcionamiento.
- Cualquier otro aspecto que conforme la oferta presentada
- Plan de formación durante la vigencia del contrato, indicando al menos número de cursos, horas, materia a impartir, así como lugar de realización de dichos cursos.
- Propuesta detallada por categorías de personal y por: Cocina Alimentación Pacientes, Buffet de personal, Restaurante, Cocina de Público y Cafetería de Público, de lunes a viernes, sábados, domingos y festivos, tanto de mañana como de tarde.

La presente oferta pública se estructura en el siguiente lote:

Lote Único: Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal, y restaurante para público en general y servicio de cafetería de público, situada en la planta baja, en el vestíbulo principal.

En todo caso, se deben presentar las ofertas económicas, especificando precios y cánones de los servicios prestados.

El HUFA se reserva el derecho de dejar desierto el expediente si considera que ninguna de las ofertas presentadas se adecua a sus intereses.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR.

LOTE Único: Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y restaurante para público en general y servicio de cafetería de público, situada en la planta baja, en el vestíbulo principal.

• **SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES**

La gestión del servicio de alimentación a pacientes incluye:

- La gestión informática del programa de dietas existente en el Hospital en cada momento, incluyendo si es necesario, la introducción de datos, cruce informático con el ordenador central de Admisión, recogida de etiquetas para bandejas, y cualesquiera otras tareas derivadas de este proceso.
- La confección y planificación de los menús y dietas según las indicaciones que constan en el presente pliego y las que indique el Servicio de Endocrinología del HUFA.
- La gestión de aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidades, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.)
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú y dietas.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales y el cuidado de su presentación.
- Traslado de las comidas desde la cocina hasta las distintas unidades contempladas en dicho Servicio, tanto en las Unidades de Hospitalización como en otras Unidades (Urgencias, H. Día Médico, Recuperación, etc.)
- Traslado de los extras desde la cocina hasta las distintas unidades en los días y horarios que se determine previamente por el responsable del contrato.
- Entrega de las bandejas de las comidas en las habitaciones de los pacientes.
- Retirada posterior de las bandejas de las habitaciones y de los offices (o de cualquier otro punto que la dirección del Hospital considere necesario).
- La reposición de menaje y útiles que se solicite por las Unidades de hospitalización.
- La preparación y distribución de servicios de desayuno, comida, y cena en el Autoservicio de personal, para el personal de Guardia, como para el resto de personal.
- La preparación y distribución de servicios de comida en el Restaurante.
- El lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualesquiera utensilios empleados.
- La limpieza general de maquinaria, instalaciones y utensilios de la cocina, Autoservicio de personal y Restaurante.

- Retirada como mínimo bimensualmente de los residuos depositados en los decantadores de Cocina de Alimentación de Pacientes y Cocina de Cafetería de Público
- Entrega semanal de hojas de control de pensiones de pacientes y personal de guardia.

Por la Dirección del Hospital podrá encomendársele a la empresa adjudicataria servicios especiales propios de la actividad de restauración, que se facturarán mediante acuerdo bilateral con independencia del valor principal del contrato, si bien los ofertantes deberán indicar en su oferta una lista de precios inicial y vinculante para un conjunto orientativo de estos servicios. **Estos servicios especiales así como otros que les encarguen las distintas Unidades del Hospital, se harán con personal externo o con personal asignado al contrato fuera de su jornada laboral y deberán comunicarlo previamente para su autorización.**

Todas las actividades se llevarán a cabo en estrecha colaboración con las Unidades de Enfermería y bajo la supervisión de los Servicios Generales y de los Servicios de Endocrinología-Nutrición y Medicina Preventiva del HUFA.

El horario de prestación del servicio es competencia de la Dirección del Hospital y cualquier variación del mismo será comunicada al adjudicatario con un mínimo de siete días de antelación.

En el momento actual los horarios de servicio son los que figuran a continuación:

- **SERVICIO A ENFERMOS**

DESAYUNO	08:45 a 09:35 horas
COMIDA	12:45 a 14:15 horas
MERIENDA	16:45 a 17:30 horas
CENA	19:45 a 21:15 horas

La petición de cambios de dietas desde las unidades de Hospitalización se realizará antes de las: 7 horas para los desayunos, 11 horas para las comidas, 15 horas para las meriendas y antes de las 18 horas para las cenas.

- **AUTOSERVICIO DE PERSONAL**

DESAYUNO	08:00 a 11:30 horas
COMIDAS	13:00 a 16:30 horas
CENAS	20:00 a 23:00 horas

- **RESTAURANTE**

COMIDAS	De lunes a domingo, de 13:30 a 16:30 horas
---------	--

- **CAFETERIA**

COMIDAS De lunes a domingo, de 13:00 a 16:00 horas

- **Elaboración de menús para pacientes.**

La empresa adjudicataria será la encargada de la confección de los diferentes menús de los pacientes según el tipo de dieta, atendiendo a las directrices contenidas en este pliego y a las marcadas por el Servicio de Nutrición/Endocrinología del Hospital, del que necesitará el 'Visto bueno'. Una vez elaborada la propuesta con arreglo a estos criterios, deberá ser sometida a supervisión por parte de la del Hospital para su aprobación definitiva.

La relación de menús deberá tener una rotación al menos quincenal y estacional (primavera/verano y otoño/invierno).

En la relación de menús de las distintas dietas que se presenten para el Vº Bº, por el adjudicatario, se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, etc. Igualmente se relacionarán las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizadas para la elaboración de menús.

Habrán menús específicos para pacientes celíacos (alimentos sin gluten), tanto para adultos como para niños.

En las dietas basales se dará la opción de elección de menú, con al menos tres opciones en el primer plato, tres opciones en el segundo plato, y tres opciones al postre a elección del paciente, siendo recomendable que la dietista entregue personalmente a los pacientes con dietas basales, el tríptico de las dietas a elegir.

El personal de cocina responsable de la manipulación de alimentos, seguirá en todo momento las directrices marcadas al respecto por la normativa vigente.

- **Composición de las pensiones alimenticias.**

La pensión alimenticia para las dietas basales o asimilables se compondrá orientativamente de:

- **DESAYUNO:** Café con leche o yogur o chocolate o infusiones, con pan o galletas o biscotes o bollería y mantequilla y mermelada o queso, o churros (actualmente el café se elabora con el sistema de Cafitesse de Marcilla y se distribuye con dicho sistema, siendo propiedad de la empresa actualmente adjudicataria).
- **ALMUERZO:** Primer plato (hortalizas, consomé, gazpacho, cremas, sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces...). Segundo plato (carne, pescados, huevos y sus derivados y guarnición), pan. Postre

(fruta o lácteos) y bebida (agua mineral). Sería conveniente disponer de 2 guarniciones caliente/fría.

- **MERIENDA:** Lácteos o zumos, con galletas o biscotes o bollería, de forma alternativa, sándwich, fruta, capricho andaluz con pan y pan con mantequilla y mermelada. En el caso de pediatría o para pacientes que por su estado lo requieran, se servirán bocadillos, túrmix de fruta...
- **CENA:** Primer y segundo plato compuestos por elementos análogos a los descritos en el almuerzo, pan, postre y bebida (agua mineral).
- **REFUERZO ESPECIAL:** Consistirá en refuerzos para el desayuno y la merienda de agua y leche. Actualmente se sirve a los controles B1.1, B1.2 y C1.1.C1.2 y C2.2. El Hospital está estudiando la suspensión de este refuerzo especial. Las necesidades adicionales de ingestas que surjan entre comidas, se hará mediante los extras pactados en las unidades.

En todo caso la composición de estas pensiones será la que determine el servicio de Nutrición/Endocrinología del HUFA.

Las dietas mecánicamente blandas (túrmix), incluirán purés industrializados (hiperprotéicos e hipolipídicos) de acuerdo a las características que indicará el Servicio de Nutrición del Hospital (que podrá optar por estos o por purés elaborados en la cocina del Hospital), que el adjudicatario adquirirá quedando su coste incluido en el precio de la dieta alimentaria. A su vez, se facilitarán las variaciones y gustos de los purés industrializados. Deberá indicarse en la oferta el proveedor al que se adquirirán estos productos, así como la composición de las dietas ofertadas

- **Alimentos extra.**

Los alimentos solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán considerados como extras y deberán ser ofertados en relación independiente.

A título informativo, los extras consumidos y facturados en el último año en el HUFA ha sido de 76.000 € (IVA Incluido).

A efectos indicativos, se señala en Anexo IV los artículo de los extras consumidos en el último año, siendo los alimentos solicitados con más frecuencia: agua, azúcar (en sobres especificando el gramaje), biscotes, café soluble en sobres, flan, natillas, fruta (por piezas de 200 gramos), galletas, helados, infusiones, leche, margarina, mermeladas, cacao soluble, pan, túrmix de fruta, yogur, zumos, sobres de sacarina, bocadillos.

Sólo se abonarán aquellos alimentos extras cuya petición haya sido formulada por personal reconocido a tal efecto por la Dirección.

La inclusión de nuevos alimentos extras y su precio deberá ser acordada con la Dirección del HUFA.

Se relacionarán las marcas ofertadas para cada uno de los productos. La empresa adjudicataria no podrá variarlas sin autorización de la Dirección del HUFA.

Autoservicio de personal y restaurante.

Los artículos que han de expendirse responderán a los usuales para desayuno, comida y cena, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas en el Autoservicio de personal, estando permitida la venta de cerveza y vino en el Restaurante. Queda igualmente prohibida la venta de tabaco. En todo caso la venta de estos productos se ajustará a la normativa vigente en cada momento.

En las comidas y cenas servidas en el Autoservicio, se incluirá un entrante (buffet de ensaladas y otros), y la posibilidad de elección de al menos entre tres primeros platos y tres segundos y al menos seis postres, tres de los cuales serán fruta de temporada. Dentro de los menús diarios existirá un Menú dietético. Existirá la posibilidad también de elegir en el menú 2 primeros ó 2 segundos, asimismo se tendrá la opción de elegir medio menú por lo que indicarán en la lista de precios todas estas opciones

Además del mencionado menú, podrán ofrecerse opciones adicionales (carne, pescado, parrilla), con su correspondiente coste, incluso proponiendo una zona específica del Autoservicio. Deberá incluirse en la oferta un listado inicial de dichas opciones (y de su coste). Cualquier modificación de dicho listado necesitará la aprobación previa del HUFA.

El servicio de restauración para el personal de guardia, así como para el resto del personal del Centro se prestará en el local que a tal efecto dispone el Hospital en la planta baja: "Autoservicio de personal" o donde determine la Dirección del Centro.

La oferta incluirá menús específicos para pacientes celíacos (alimentos sin gluten) y relación de productos sin gluten que figurarán en la carta.

Los licitadores podrán presentar en las ofertas propuestas adicionales con el fin de hacer más atractivo el servicio prestado, como realizar jornadas gastronómicas; actividades de animación; variedad en la carta de menús, venta de bonos de comidas con descuentos, y que se autorizarán previamente por la Dirección del Hospital, si realmente lo cree conveniente.

El Servicio de Restauración para público en general se prestará en el local que a tal efecto disponga el hospital en la planta baja "Restaurante", siendo el mismo local que se utilizará para todos aquellos actos institucionales que estime el Hospital. En las comidas en el Restaurante, se incluirá un menú del día y un menú a la carta. Deberá incluirse en la oferta el precio del menú (o menús) del día. La oferta deberá incluir una relación de productos sin gluten que figurarán en la carta.

El derecho de admisión queda reservado al Hospital, pero será ejercido por el concesionario, según las instrucciones que reciba, siendo responsabilidad del

adjudicatario, garantizar que la prestación de dicho servicio se limita al personal expresamente acreditado.

Existirán impresos de sugerencias-reclamaciones a disposición de los usuarios del Autoservicio y Restaurante. La Dirección del Centro será competente, sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas.

La Dirección del HUFA podrá reservar para sus propias actividades el Restaurante cuando así lo considere necesario, incluso aunque no lo utilice por completo, sin que esto de lugar a ningún tipo de compensación.

Servicio de Cafetería de público.

- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente.
- La oferta deberá incluir un menú diario para celíacos y una relación de productos sin gluten que figurarán en la carta.
- La oferta deberá incluir la relación de artículos que figurarán en la carta (bocadillos, pastas, tapas, bebidas, etc.), con indicación de calidades, cantidades y marcas, así como el "menú del día" con rotación mínima de dos semanas, que contemplara en todo caso:
 - 3 primeros platos.
 - 3 segundos platos.
 - 3 postres.
- Estará prohibida la venta de cualquier tipo de labores de tabaco.
- La venta del alcohol se ajustará a la normativa vigente, estando sólo autorizado la venta de cerveza para el público

Se incluirá en la oferta la disponibilidad para la realización de cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, servicios de coctel, vinos de honor, etc.) .Estos servicios especiales se harán con personal externo o propio del Contrato fuera de su jornada laboral y deberán comunicarlo previamente para su autorización.

- El horario actual es de 7:00 a 22:30. Los ofertantes deben indicar claramente en su oferta el horario propuesto

Existirán impresos de sugerencias-reclamaciones a disposición de los usuarios de la Cafetería de público. La Dirección del Centro será competente, sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas.

El adjudicatario realizará la elaboración de las comidas para la Cafetería en la Cocina de Alimentación de Pacientes, y la transportará mediante carros adecuados a la Cafetería de Público, siempre garantizando que los niveles de calidad sean adecuados. No obstante, las comidas que se elaboren para el Autoservicio de Personal como para la Cafetería de Público serán iguales.

C) CONDICIONES COMUNES A LOS SERVICIOS DEL LOTE UNICO

a) Calidad del Servicio prestado.

- Los licitadores deberán presentar un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol, basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución. A estos efectos se tendrá en cuenta la "Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la Restauración Hospitalaria" editada por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Deberá realizarse como mínimo, a través de un Centro de Control de Calidad homologado, un estudio mensual de determinación microbiológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contaminación superficial. Este estudio será realizado también en cualquier momento en que lo considere oportuno la Dirección del Hospital, que también podrá elegir el laboratorio. Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes de los estudios expresamente solicitados por el HUFA serán remitidos directamente a la Dirección del Hospital.
- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.
- En todo momento, los servicios competentes del Hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos son los adecuados, reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Así mismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes, para detectar cualquier tipo de alteración.
- En los casos en los que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que, junto a la marca, se indique la expresión o "similar", en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad, que deberá contar con el Vº Bº de la dirección del HUFA.

- El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor a mantener los productos ofertados, durante la vigencia del contrato.
- Programa de calidad:

Las empresas licitadoras presentarán en su oferta un plan de calidad del servicio prestado, en el que se detallarán los planes de acción relativos al menos a los siguientes parámetros:

- Limpieza de los locales e instalaciones.
- Plan APPCC o de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
- Guías de prácticas correctas y cualesquiera otros planes o programas de calidad que estimen oportunos.
- Igualmente deberán presentar la documentación relativa a su posible acreditación en calidad.

b) Personal

- La plantilla en la que se subroga la empresa adjudicataria no podrá incrementarse, ni variarse, si genera derechos adquiridos e incremento en su correspondiente contravalor económico, ni tampoco reducirse, sin la conformidad por escrito de la Dirección del HUFA. El incumplimiento de esta prohibición podrá conllevar la rescisión unilateral por parte del Hospital del contrato, sin perjuicio de la responsabilidad a que pueda haber lugar por los daños y perjuicios ocasionados. De la plantilla subrogada, orientativamente se deberá disponer las siguientes presencias diarias: En caso de evidenciarse incidencia derivada de la falta de cobertura de puestos de trabajo, el Hospital podrá convertir estas presencias en **mínimas obligatorias**.

Cocina de Alimentación Pacientes-Buffer

PRESENCIAS MINIMAS DIARIAS

Categoría	Mañana L-V	Mañana S-D-F	Tarde L-V	Tarde S-D-F
E. General	1			
J.Cocina	1			
Cocineros	5	3	2	2
Dietistas	1	1	1	1
Cajera				
ASL	7	6	7	6
TOTALES	15	10	10	9

Buffet de Personal/Restaurante

PRESENCIAS MINIMAS DIARIAS

Categoría	Mañana L-V	Mañana S-D-F	Tarde L-V	Tarde S-D-F
Responsable	1			
Camareros	3	1		
Cajera	1			
ASL	1	1	1	1
TOTALES	6	2	1	1

Cafetería Público

PRESENCIAS MINIMAS DIARIAS

Categoría	Mañana L-V	Mañana S-D-F	Tarde L-V	Tarde S-D-F
Responsable	1			
Camareros	8	2	2	2
Cajera	1			
ASL	3	2	2	1
TOTALES	13	4	4	3

No se asignan Cocineros y Dietistas de presencias mínimas en la Cafetería de Público, entendiendo que la elaboración de comidas se realiza en la Cocina de Alimentación de Pacientes; si los licitadores proponen otra organización, lo indicarán en la oferta.

- El personal necesario para la prestación normal del Servicio, así como aquel otro que pueda tomar temporalmente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el Trabajo, referidas al propio personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la órgano contratante, ni exigirse a éste responsabilidades de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento, interpretación o resolución del contrato.

- El adjudicatario deberá presentar mensualmente listado del personal a su cargo en que se refleje la situación y la antigüedad, así como los boletines de cotización a la Seguridad Social.
- El adjudicatario deberá presentar a la firma del contrato los documentos acreditativos de las titulaciones de su personal, y a lo largo de la vigencia del contrato las renovaciones o titulaciones correspondientes a las nuevas incorporaciones.
- Para supervisar la asistencia del personal a su puesto de trabajo, así como el desempeño de las labores encomendadas y servir de interlocutor con el Hospital, el contratista designará un representante con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantas incidencias se produzcan en la prestación del Servicio. Igualmente, al frente de los servicios correspondientes la empresa adjudicataria nombrará a un responsable del Servicio. Con respecto a estos nombramientos y a los de Jefes de Cocina, el Hospital se reserva la facultad de solicitar su cese en el nombramiento efectuado, si las circunstancias en el desarrollo de sus funciones así lo aconsejasen. Por todo lo expuesto, diariamente entregarán a la Gobernanta designada al efecto por el Hospital, por correo electrónico preferentemente, las presencias del personal, así como todas las incidencias producidas por I.T., descansos de personal, vacaciones etc.
- El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.
- La empresa adjudicataria deberá presentar anualmente a la Dirección del Hospital el programa de formación de su personal y la formación efectivamente llevada a cabo.
- Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido a reconocimiento médico periódico, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.
- En el supuesto de huelga laboral que afecte a los servicio contratados, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio Hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos.

c) Equipamiento y menaje.

El Hospital cuenta actualmente con el equipamiento necesario para realizar la actividad según Anexo III, que será un inventario provisional del mismo, si bien el

inventario definitivo será el realizado una vez iniciado el nuevo contrato por la propia empresa adjudicataria, tal y como se indica más adelante.

La reposición de, vajilla, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable necesario para la prestación del servicio será por cuenta del adjudicatario.

Se exigirá por parte de la Dirección del Hospital, que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio correspondiendo a la Dirección del Hospital la supervisión de la calidad de los productos propuestos.

Se entiende por "existencias suficientes", respecto a vajilla, cristalería y cubiertos, las necesarias para prestar el servicio de comidas de enfermos, buffet, restaurante y cafetería, que se verán incrementadas en 1/3 en concepto de stock.

Será obligación del adjudicatario, a la extinción del contrato, dejar la dotación íntegra necesaria que se le exige mantener durante la vigencia del mismo.

El Hospital se reserva la facultad de efectuar la reposición no llevada a cabo por el adjudicatario, a su cargo, deduciéndose de la siguiente factura que se presente al cobro, el importe a que dicha reposición ascienda.

Asimismo, todo el material de oficina necesario para el uso del sistema informático será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones los locales y equipamiento que aporta el Hospital.

El mantenimiento tanto preventivo como correctivo del equipamiento de cocina, autoservicio, restaurante, cafetería y cocina de público será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario deberá aportar sus propios equipos informáticos. En el caso del Lote único, estos deberán ser compatibles con los del Hospital, e instalará en ellos el programa informático de control de dietas que será proporcionado por el Hospital. Actualmente los ordenadores donde está el programa de dietética, son propiedad del HUFA.

No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección del Centro. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital, y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación, incluso en caso de cancelación anticipada del contrato.

Cualesquiera mejoras o equipamientos presentados por la empresa en el momento de realizar su oferta, o durante la vigencia del contrato para su incorporación al servicio, pasarán a ser propiedad del Hospital.

El adjudicatario en ningún caso tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

Para garantizar la objetividad en la valoración del equipamiento al inicio de la prestación del servicio, el adjudicatario, en el plazo máximo de 10 días desde el inicio de la prestación del servicio, realizará un inventario detallado del equipamiento y de sus posibles defectos. Dicho informe será entregado a la Dirección del HUFA. En el caso que la Dirección del HUFA tenga dudas sobre la objetividad de dicho informe, estará facultada para realizar ella misma un nuevo inventario que prevalecerá al realizado por el adjudicatario. Una vez finalizado el inventario, no se admitirán posteriores reclamaciones por defectos en los equipos recibidos.

Al término del contrato, será realizado por el HUFA o por la nueva empresa adjudicataria un nuevo inventario de equipamiento y de sus posibles defectos. La reposición del inventario a su estado original y la corrección de los posibles defectos correrá a cargo del adjudicatario de la presente oferta pública, estando facultado el HUFA para retener la garantía depositada y la facturación pendiente de pago, hasta que esta reposición sea efectuada, y en el caso de que no se realice en un plazo máximo de 2 semanas desde la recepción del informe del inventario, a realizarla con los medios que considere convenientes, detrayendo su coste de la facturación pendiente de pago o la garantía depositada.

En el importe anual ofertado del lote único, estará incluida la estimación de las inversiones necesarias para la reposición anual de equipamiento por importe aproximado de 23.500 euros anuales, cuyo desglose se detallará a la firma del contrato en función de las necesidades fijadas por el Hospital.

Si se realizasen reformas en las instalaciones, bien a propuesta del adjudicatario o del Hospital, deberán ser compatibles con la actividad normal del Hospital, y se reducirán al mínimo durante su ejecución las molestias a pacientes, acompañantes y trabajadores del HUFA.

d) Limpieza.

- Deberá presentarse un programa de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: zonas, equipamientos e instalaciones incluidos en el programa, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, etc.
- La limpieza de la cocinas, autoservicio de personal, restaurante y cafetería, así como los pasillos de comunicación de estas zonas con el resto del Hospital será responsabilidad del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de Hostelería y especialmente de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectué la Dirección del Hospital. Igualmente el sistema de limpieza deberá garantizar el perfecto estado del material a disposición del público (mesas,

sillas), incluyendo limpiezas en profundidad con periodicidad suficiente. El HUFA podrá reclamar el aumento de la frecuencia de estas limpiezas si considera que el estado del material no es el adecuado.

- La Retirada como mínimo bimensualmente de los residuos depositados en los decantadores de la Cocina de Alimentación de Pacientes y Cocina de Cafetería de Público
- En la Cafetería se cuidará especialmente la limpieza de las mesas y las sillas, así como de la retirada rápida y efectiva del menaje utilizado, de forma que se garantice que no existan mesas que no puedan ser utilizadas por estar pendientes de limpieza.
- En el Autoservicio de Personal/Restaurante se cuidará especialmente la limpieza de los aseos públicos asegurando, en todo momento la reposición de papel higiénico y jabón, que serán por cuenta del adjudicatario así, como el funcionamiento de los dispensadores de aire caliente.
- Todos los productos de limpieza necesarios serán por cuenta del adjudicatario y serán aprobados previamente por la Unidad de Medicina Preventiva del HUFA; por ello presentarán sus fichas técnicas de cada producto
- La desinsectación (mensual) y desratización (mensual) correrá por cuenta del adjudicatario y serán aprobados previamente todos los productos que utilicen por la Unidad de Medicina Preventiva del HUFA; por ello presentarán sus fichas técnicas de seguridad de cada producto.
- La gestión y el coste de todos los residuos generados por la prestación del servicio (Residuos Urbanos Clase I), residuos para reciclar: cartón/papel, plásticos, vidrios, tóner; residuos peligrosos y envases que hayan contenido residuos peligrosos, aceite usado vegetal, etc., serán por cuenta del adjudicatario, así como los costes de la gestión de dichos residuos y cumplirán la normativa vigente, así como lo establecido en el HUFA con el Sistema de Gestión Medioambiental implantado con la Norma ISO 14001:2004, y además facilitarán toda la información y documentación necesaria: Kgr. residuos generados, gestor autorizado, transportistas autorizados, planta de tratamiento, vertederos, etc.

La retirada de dichos residuos la podrán contratar bien a través de la empresa de residuos que tiene contratado el HUFA, o bien con empresas externas distintas, siempre que cumplan los requisitos legales existentes y aporten la documentación que solicite el HUFA

e) Uniformidad.

- Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, debiendo ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible.
- El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en la cinta de emplatado (gorro, guantes, mascarilla, calzado de seguridad antideslizante), zona de elaboración y zona de distribución de comidas en Cocina de Alimentación Pacientes, Autoservicio de Personal y Cafetería de público
- La uniformidad del personal debe contar con la conformidad expresa de la Dirección del Hospital. El Hospital se reserva la potestad de pedir a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así lo estima oportuno.

f) Consumos.

El HUFA facilitará al adjudicatario agua, teléfono, energía eléctrica y gas en la cuantía necesaria para el cumplimiento de su cometido, estando instalados contadores individuales de dichos consumos, que serán facturados mensualmente al adjudicatario.

El importe real total de los consumos habidos en: Cocina Alimentación Pacientes, Buffet de Personal-Restaurante, Cafetería Público y Cocina Público, en el año 2016 ha sido de:

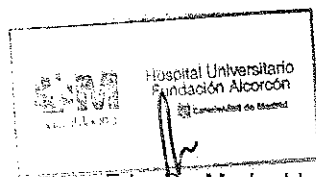
Gas Natural:	11.555,00 €
Electricidad:	103.899,00 €
Agua:	34.505,00 €

Asimismo el Consumo estimado de Residuos Urbanos y

Residuos peligrosos en el periodo indicado anteriormente ha sido de: ... 25.000,00 €/año

CONFORME,
POR EL ADJUDICATARIO:
FECHA Y FIRMA

POR EL HOSPITAL
FECHA Y FIRMA
10 de mayo de 2017



Fdo.

Fdo. Dr. Modoaldo Garrido Martín
Director Gerente



Fdo. D. Juan Carlos Alonso Punter
Director Econ.Fin. y SS.GG.

ANEXO II. LISTA DE DIETAS A ELABORAR

CARACTERISTICAS/INDICACIONES

1	ABSOLUTA
2	ASTRINGENTE 1ª FASE
3	ASTRINGENTE 2ª FASE
4	ASTRINGENTE 3ª FASE
5	BAJA EN YODO
6	BASAL MENOR DE DOS AÑOS
7	BLANDA
8	CATECOLAMINAS
9	CELIACA
10	DIABÉTICO 1200
11	DIABÉTICO 1800
12	DIABÉTICO 2200
13	DISFAGIA
14	FACIL MASTICACIÓN
15	HIPOCALORICA
16	HIPOLIPEMIANTE
17	HIPOPROTEICA
18	HIPERCALORICA
19	HIPERPROTEICA
20	INGRESO
21	LAXANTE
22	LIQUIDA
23	LIQUIDA SIN RESIDUOS
24	NO CERDO
25	OPCIONAL
26	OPCIONAL PEDIATRICA
27	OTORRINO 1ª FASE
28	OTORRINO 2ª FASE
29	OVOLACTEOVEGETARIANA
30	PANCREAS 1ª FASE
31	PANCREAS 2ª FASE
32	PANCREAS 3ª FASE
33	PROTECCIÓN GÁSTRICA 1ª FASE
34	PROTECCIÓN GÁSTRICA 2ª FASE
35	PROTECCIÓN GÁSTRICA 3ª FASE
36	PROTECCIÓN GÁSTRICA 4ª FASE
37	PROTECCIÓN GÁSTRICA 5ª FASE
38	PROTECCIÓN HEPATOBILIAR
39	PROTECCIÓN RENAL S/S
40	SANGRE OCULTA EN HECES
41	SEMIBLANDA
42	SEMILIQUIDA

43	SIN RESIDUOS
44	TOLERANCIA
45	TURMIX
46	TURMIX ESPESO
47	TURMIX NO POTASIO
48	TURMIX PEDIATRICO
49	TURMIX SIN RESIDUOS
50	VEGANA

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
ABSOLUTA	NO INGESTIÓN ORAL	PACIENTES SIN DIETA ORAL PACIENTES CON NUTRICIÓN ENTERAL O PARENTERAL
ASTRINGENTE 1ª FASE	DIETA TOLERANCIA: CALDO	DIARREAS
ASTRINGENTE 2ª FASE	CALDOS DE: ARROZ, ZANAHORIA HERVIDA, PATATA COCIDA, O ARROZ E INFUSIONES	DIARREAS
ASTRINGENTE 3ª FASE	DIETA BLANDA DE PROTECCIÓN GÁSTRICA SIN AZÚCARES SOLUBLES	DIARREAS
BAJA EN YODO	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS RICOS EN YODO SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	INDICACIÓN DIETÉTICA PREVIA Y DURANTE EL TRATAMIENTO DE RADIO YODO. PACIENTES CON CÁNCER DE TIROIDES. PACIENTES ALÉRGICOS A DICHO ELEMENTO.
BASAL MENOR DE 2 AÑOS	DIETA DE TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS Y SOPAS) EN PRIMEROS PLATOS SEGUNDO PLATO SIN MODIFICACIÓN DE TEXTURA, NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES PEDIÁTRICOS DE EDADES COMPRENDIDAS ENTRE 1 Y 2 AÑOS, SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
BLANDA	ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA Y LIGERAMENTE CONDIMENTADOS	PACIENTES CON PROBLEMAS DE DIGESTIÓN SIN NINGUNA OTRA PATOLOGÍA ASOCIADA
CATECOLAMINAS	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE PUEDAN PROVOCAR FALSOS POSITIVOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE DURACIÓN DE LA DIETA 3 DÍAS	PACIENTES A LOS QUE SE DEBE REALIZAR LA PRUEBA DIAGNÓSTICA DE DETERMINACIÓN DE CATECOLAMINAS URINARIAS Y ÁCIDO VANILMANDÉLICO. SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
CELIACA	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONTIENE GLÚTEN. SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTE INTOLERANTES AL GLÚTEN

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
DIABETICO 1200-1800-2200 KCAL	SIN AZUCARES SOLUBLES, MENOS DE 300 MG. DE COLESTEROL Y MENOR APOORTE DE GRASAS	DIABETES, OBESIDAD, DIABETES CON DISLIPEMIA ASOCIADA, ESPECIFICAD EL APOORTE CALORICO EN OBSERVACIONES SEGÚN PESO, TALLA, EDAD, SEXO DEL PACIENTE
DISFAGIA	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE PUEDAN PROVOCAR ATRAGANTAMIENTOS. SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON DIFICULTADES DE DEGLUCIÓN QUE NO REQUIEREN TX ESPESO O PASTOSO,
FACIL MASTICACION	ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA Y LIGERAMENTE CONDIMENTADOS	PACIENTES CON PROBLEMAS DE MASTICACION SIN NINGUNA OTRA PATOLOGIA ASOCIADA
HIPOCALÓRICA	DIETA DE RESTRICCIÓN CALÓRICA DE 1500-1800 KCAL. SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON SOBREPESO U OBESIDAD NO DIABÉTICOS Y SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
HIPOLIPEMIANTE	ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA Y LIGERAMENTE CONDIMENTADOS	PACIENTES CON PROBLEMAS DE DIGESTION CON PATOLOGIA ASOCIADA
HIPERCALÓRICA	DIETA 2800-3000Kcal SIN RESTRICCIÓN DE NINGÚN GRUPO DE ALIMENTOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON BAJO PESO O MALNUTRICIÓN
HIPOPROTEICA	DIETA 2000-2500Kcal DIETA CON RESTRICCIÓN PROTEICA SIN MODIFICACION EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON INSUFICIENCIA GRAVE RENAL Y/O HEPATICA
HIPERPROTEICA	DIETA 2300-2500Kcal SIN RESTRICCIÓN DE NINGÚN GRUPO DE ALIMENTOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE AUMENTO DE ALIMENTOS Y/O SUPLEMENTOS CALÓRICOS Y PROTEICOS	MALNUTRICIÓN ENERGÉTICO-PROTEICA SEPSIS, ESTADOS FEBRILES O INFECCIOSOS POLITRAUMATISMO QUEMADOS ÚLCERAS POR DECÚBITO INFECCIÓN VHI CÁNCER FÍSTULAS

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
INGRESO	DIETA BAJA EN RESIDUOS Y GRASAS TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES EXENTA DE CONDIMENTACIÓN FUERTE ALIMENTOS DE FACIL DIGESTIÓN	PACIENTES INGRESADOS SIN PAUTA DIETÉTICA
LAXANTE	DIETA RICA EN FIBRA	ESTREÑIMIENTO Y DIVERTICULOSIS, TRATAMIENTO DE HIPERCOLESTOMIA, DIABETES Y PREVENCIÓN DE ALGUN TIPO DE CÁNCER
LÍQUIDA	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS) NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	PREOPERATORIOS POSTOPERATORIOS PRUEBAS DIAGNÓSTICAS (COLONOSCOPIA/ENDOSCOPIA)
LÍQUIDA S/RESIDUOS	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS) DIETA POBRE EN FIBRA RESTRICCIÓN DE IRRITANTES/ESTIMULANTES DE LA MOTILIDAD GASTROINTESTINAL NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	DIVERTICULITIS OBSTRUCCIÓN INTESTINAL HEMORROIDES CRÍISIS DIARREICA AGUDA TRAS RESECCIÓN INTESTINAL AMPLIA COLONOSCOPIA
NO CERDO	DIETA 2000-2500Kcal CON RESTRICCIÓN DE UN ALIMENTO (CERDO) SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES POR PREFERENCIA CULTURAL SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
OPCIONAL	DIETA DE 2300-2500 KCAL SIN RESTRICCIONES SIN MODIFICACIÓN DE LA CONSISTENCIA	PACIENTES SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
OPCIONAL PEDIÁTRICA	DIETA 2000-2500Kcal SIN RESTRICCIÓN DE NINGÚN GRUPO DE ALIMENTOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES PEDIÁTRICOS SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
OTORRINO 1ª FASE	LECHE FRIA, YOGURES, FLAN, NATILLAS, ZUMOS	POSTOPERATORIAS
OTORRINO 2ª FASE	LECHE FRIA, YOGURES, FLAN, NATILLAS, ZUMOS, ALIMENTOS PROTEICOS FRIOS (Tortilla, j. york, queso fresco, pavo)	POSTOPERATORIAS

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
OVOLACTOVEGETARIA NA	DIETA 2000-2500Kcal EXENTA DE CARNES, PESCADOS Y SUS DERIVADOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES POR PREFERENCIA CULTURAL SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
PANCREAS 1ª FASE	CALDO VEGETAL, ZUMO MANZANA	
PANCREAS 2ª FASE	SOPA VEGETAL Y/O CON PASTA, PURE VEGETAL, ZUMO MANZANA, GELATINA DE MANZANA	
PANCREAS 3ª FASE	SOPAS, CREMAS, ARROCES, VERDURAS, POLLO Y PESCADO, J. YORK (HERVIDO Y/O PLANCHA)	
PROTECCION GASTRICA 1ª FASE	LIQUIDA (INDICAR RESECCION GASTRICA), INFUSIONES, CALDOS Y ZUMOS	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO, NO MANTENER LA 1ª FASE MAS DE 48-72 HORAS
PROTECCION GASTRICA 2ª FASE	SEMILIQUIDA (INDICAR RESECCION GASTRICA), PURE SUAVE, COMPOTAS, YOGUR	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO
PROTECCION GASTRICA 3ª FASE	SEMIBLANDA (INDICAR RESECCION GASTRICA), SOPAS ESPESAS, CREMAS, ARROCES, ZANAHORIA, POLLO Y PESCADO HERVIDO, J. YORK	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO
PROTECCION GASTRICA 4ª FASE	BLANDA (INDICAR RESECCION GASTRICA) RESTRICCION DE AZUCARES Y RESIDUOS	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO
PROTECCION GASTRICA 5ª FASE	DIETA BAJA EN RESIDUOS Y GRASAS TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES EXENTA DE CONDIMENTACIÓN FUERTE ALIMENTOS DE FACIL DIGESTIÓN	POSTGASTRECTOMÍA TOTAL O AMPLIA
PROTECCION HEPATOBILIAR	DIETA BAJA EN TODO TIPO DE GRASAS DE 1800-2000 KCAL Y DE FACIL DIGESTION	PANCREATITIS DESPUES DE FASE AGUDA (PROBLEMAS BILIARES (COLELITIASIS))
PROTECCION RENAL S/S	RESTRICCION HIDRICA. BAJA EN POTASIO	PROBLEMAS RENALES
SANGRE OCULTA EN HECES	DIETA BAJA EN PEROXIDASA RESTRICCION DE ALIMENTOS QUE CONTENGAN HEMOGLOBINA, MIOGLOBINA Y CLOROFILA	PRUEBA DIAGNÓSTICA, DETERMINACIÓN DE SOH
SEMIBLANDA	DIETA BAJA EN RESIDUOS Y GRASAS TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES EXENTA DE CONDIMENTACIÓN FUERTE ALIMENTOS DE FACIL DIGESTIÓN	DIETA DE TRANSICIÓN ENTRE SEMILÍQUIDA Y BLANDA

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
SEMILÍQUIDA	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS Y/O TRITURADOS) NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	ESTENOSIS ESOFÁGICA FUNCIÓN GASTROINTESTINAL REDUCIDA PROBLEMAS EN LA DEGLUCIÓN Y/O MASTICACIÓN
SIN RESIDUOS	DIETAS DESTINADAS A PRUEBAS CON EXPLORACION HEMORRAGIA OCULTA EN HECES, RADIOLOGIA	ESPECIFICAR LA PRUEBA A REALIZAR
TOLERANCIA	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS) + OTRO TIPO DE ALIMENTOS A PETICIÓN DE ENFERMERÍA. NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	INICIO DE NUTRICIÓN TRAS INTERVENCIONES QUIRÚRGICAS, NUTRICIÓN ENTERAL O PARENTERAL
TURMIX	ALIMENTOS TRITURADOS: TURMIX SEMILÍQUIDOS : SOPAS, PURES, COMPOTAS, POSTRES LÁCTEOS O EN ALMIBAR	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN
TURMIX ESPESO	TURMIX PASTOSAS : PURES, CREMAS Y LÁCTEOS	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN
TURMIX NO POTASIO	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS) RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS RICOS EN POTASIO	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN PACIENTES CON PROBLEMAS RENALES
TURMIX PEDIÁTRICO	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS) ALIMENTOS ADECUADOS PARA LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA O BEIKOST.	PACIENTES PEDIÁTRICOS TRAS LA LACTANCIA EXCLUSIVA
TURMIX SIN RESIDUOS	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS) DIETA POBRE EN FIBRA RESTRICCIÓN DE IRRITANTES/ESTIMULANTES DE LA MOTILIDAD GASTROINTESTINAL	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN DIVERTICULITIS OBSTRUCCIÓN INTESTINAL HEMORROIDES CRISIS DIARREICA AGUDA TRAS RESECCIÓN INTESTINAL AMPLIA

DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
VEGANA	DIETA 2000-2500Kcal EXENTA DE CUALQUIER TIPO ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (NO PESCADO, CARNE, HUEVO, LACTEOS, NI MIEL) SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES POR PREFERENCIA CULTURAL SIN PATOLOGÍA ASOCIADA

ANEXO III. INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO

I) COCINA, AUTOSERVICIO PERSONAL Y RESTAURANTE

01 RECEPCION DE MERCANCIAS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	BASCULA AUTOMATICA
	2	CARROS DE TRANSPORTE

02 ALMACEN NO PERECEDEROS		
Validación	Cantidad	Descripción
	8	ESTANTERIA VAJILLA 1,90 x 1,20 (4 paños)

03 CAMARAS DE COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	6	ESTANTERIAS CÁMARA VERDURAS 155X175
	5	ESTANTERIAS CÁMARA ELABORADOS 155X175
	7	ESTANTERIAS CONGELADOS 155X175
	6	ESTANTERIAS CÁMARA PESCADO - CARNE 155X175
	4	ESTANTERIAS CÁMARA LÁCTEOS 155X175

04 PREPARACION DE VERDURAS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO DE OLLAS 1.20 X 85
	1	MESA PREPARACION VERDURAS 200 X 86

04 PREPARACION DE VERDURAS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ENTREPAÑO MESA 1,00
	1	MESA DE TRABAJO 1,00X86
	1	ENTREPAÑO MESA 1,80
	1	MESA DE TRABAJO 1,40X 85
	1	CAJONERA PARA MESA 60X86
	1	ENTREPAÑO MESA 1,23
	1	FREGADERO 1,80X85
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ESTANTERIA DE PARED 1,20
	2	ESTANTERIA DE PARED 1,80
	1	ESTANTERIA DE PARED 1,60
	1	TABLA DE TROCEO MOD. 24/P
	2	CORTADORA DE FIAMBRES MOD. M-250
	1	ESTANTERIA DE PARED 1,40

05 PREPARACION DE PESCADOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	FREGADERO 1,20X87- 1 senos(1,40x87-2 senos)
	2	ENTREPAÑO FREGADERO
	3	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA 1,80X86

05 PREPARACION DE PESCADOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA 1,60X88
	1	MESA 1,40X88
	2	ESTANTERIA DE PARED Mod.MS-164 1,20
	2	ESTANTERIA DE PARED Mod.MS-164 1,60
	2	ESTANTERIA DE PARED Mod.MS-204 2,00
	1	CAJONERA 65

06 PREPARACION DE CARNES		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO 1.40x87
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	MESA PREPARACION CARNE 1.20x87
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60x88
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x85
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60x87
	1	CAJONERA PARA MESA 65x87
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.40x87

06 PREPARACION DE CARNES		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO 1.40x85
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ESTANTERIA DE PARED 1.80
	3	ESTANTERIA DE PARED 1.20
	1	ESTANTERIA DE PARED 2.00
	1	ESTANTERIA DE PARED 1.60

07 DESAYUNOS Y PLATOS FRIOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	FREGADERO 70x87
	1	ENTREPAÑO PARA FREGADERO
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA 1,80X83
	1	MARMITA CILINDRICA A GAS
	1	CAMPANA MURAL
	2	CAJONERAS 65X87
	2	ENTREPAÑO MESA
	2	MESA DE TRABAJO 1,80X89
	1	ENCIMERA ESQUINA 1.80x87
	1	ENTREPAÑO MESA

07 DESAYUNOS Y PLATOS FRIOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESTANTERIA 1,20

08 CONDIMENTACION		
Validación	Cantidad	Descripción
	3	ENTREPAÑO MESA
	2	MESA DE TRABAJO 1,80X87
	1	MESA DE TRABAJO 12,00X87
	1	FREGADERO 1.20x88
	1	FREGADERO 1.40x87
	2	ENTREPAÑO FREGADERO
	5	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60x86
	1	MESA DE TRABAJO 90x87
	4	MARMITA CILINDRICA A GAS
	2	CUECEPASTAS ELECTRICO
	2	SARTEN VOLCABLE A GAS
	2	BASE PARA SARTEN VOLCABLE
	2	CAMPANA CENTRAL
	2	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2X86
	1	MESA CALIENTE ELECTRICA 1,80X85
	2	COCINA A GAS

08 CONDIMENTACION		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	ELEMENTO NEUTRO INTERMEDIO
	2	ENTREPAÑO INFERIOR DE UNION
	4	FREIDORA ELECTRICA
	1	HORNO A CONVECCION Electrolux-air-o- steam AOS202EAA1
	2	FILTRO PARA GRASA
	1	SOPORTE PARA HORNO MIXTO
	1	HORNO MIXTO CONVECCION VAPOR C/ Sonda Lainox HME102X
	1	CAMPANA MURAL Horno
	1	CAJONERA PARA MESA 60
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x87
	1	FREGADERO 1.40x87
	1	ENTREPAÑO DE FREGADERO
	2	LAVAMANOS A PARED C/VALVULA TERMOSTATICA 50x84
	2	DOSIFICADOR DE JABON
	2	ESTANTERÍAS DE PARED 1,71X1.80 (4 PAÑOS)
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1,40X1.91 (4 PAÑOS)
	3	BRAZO TRITURADOR
	10	CONTENEDOR MOVIL
	5	EXTERMINADOR DE INSECTOS
	20	ESTANTERIA DE SUELO

09 PLONGE		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO DE OLLAS 1,80X86
	2	QUITAGRASAS ALQUILER
	1	MESA DE TRABAJO 1.40X86
	1	MESA DE TRABAJO 1.80X86

10 DISTRIBUCIÓN		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	ESTACIONES CARROS CALIENTES
	1	CINTA TRANSPORTADORA A CORDONES
	10	TOMA DE CORRIENTE
	2	LAVAMANOS A PARED CON VALVULA TERMOSTATICA
	2	DOSIFICADOR DE JABON
	1	MESA REFRIGERADA 2.30X87
	1	MESA DE TRABAJO ENTREPAÑO 1.60X83
	1	MESA CALIENTE 1.80X84
	2	CARRO GASTRONORM
	2	CARRO DISPENSADOR ABIERTO
	11	CARRO CALIENTE BAÑO MARIA
	3	CARRO DISPENSADOR CALIENTE
	12	CARRO DISPENSADOR BANDEJAS ISOTERMICAS
	10	CARRO DISPENSADOR CALIENTE
	5	CARRO DE TRANSPORTE (2 BALDAS)

10 DISTRIBUCIÓN		
Validación	Cantidad	Descripción
	39	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS
	2	CARRO PARA TRANSPORTE (3 baldas)

11 ALMACÉN DE VAJILLA COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	6	ESTANTERIA DE SUELO 1.71X 1.80 (4PAÑOS)
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1.40 X1.92 (4 PAÑOS)
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1.20X 1.92 (4 PAÑOS)

12 LAVADO DE VAJILLA COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA ENTREGA CON DOS ORIFICIOS Y ESTANTE (DESBARASAR)
	1	TREN DE LAVADO
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.00X82
	1	FREGADERO 1,80X87
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1,60X88
	1	MESA DE TRABAJO 2.00X87
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1.92X 1.40 (4 PAÑOS)

13 ALMACEN NUEVO VAJILLA COCINA (zona tren de lavado)		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESTANTERÍA DE 2,02X1,77 (8 PAÑOS)

14 MENAJE DE COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	50	BOL RECTANGULAR
	56	BOL CUADRADO
	295	BANDEJA ISOTERMICA CON TAPA
	249	PLATOS LLANOS
	362	BOL DE SOPA
	466	TAPA PARA BOL REDONDO
	298	BANDEJAS CARROS CALIENTES
	169	BANDEJAS DESAYUNO - MARRONES
	149	TAPA BOL CUADRADO
	247	TAPA PLATO LLANO
	346	TAPA TAZA ISOTERMICA DESAYUNO
	586	TAZAS ISOTERMICA DESAYUNO
	171	BANDEJAS DESAYUNO BLANCAS
	46	VASOS DE CRISTAL
	665	CUCHARA SOPERA
	693	CUCHILLO
	563	TENEDOR

14 MENAJE DE COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	420	CUCHARILLA POSTRE

15 COMEDOR DE PERSONAL COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA DE COMEDOR 140X75
	1	MESA RECTANGULAR DE BUFFET 80X160
	5	SILLAS DE BUFFET
	5	SILLAS DE MADERA CONFIDENTE S/ BRAZOS

16 DESPACHOS DE COCINA		
Validación	Cantidad.	Descripción
	2	MESA DE MADERA 140
	3	MESA ALA
	6	SILLAS DE MADERA CONFIDENTE S/ BRAZOS
	1	SILLON GIRATORIO
	1	ARMARIO C/ ESTANTERIAS Y PUERTA BAJAS
	1	CAJONERA C/ RUEDAS
	2	ORDENADORES
	1	IMPRESORA
	1	IMPRESORA TERMICA

AUTOSERVICIO PERSONAL Y RESTAURANTE

17 ALMACÉN-AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	ESTANTERÍA DE VAJILLA 1.38X180 4 PAÑOS
	2	ESTANTERIAS 1.40X1.93 4 PAÑOS
	1	ESTANTERÍA DE VAJILLA 1.38X179 4 PAÑOS

18 COCINA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60X90
	1	FRY TOP A GAS (plancha)
	1	COCINA A GAS 4 FUEGOS y puertas
	1	COCINA A GAS 4 FUEGOS C/HORNO
	1	CAJONERA 60X80
	2	TOP FREIDORA ELECTRICA 35X87 c/ 2 puertas
	1	CAMPANA MURAL
	1	ENTREPAÑO DE MESA 1.60X84
	1	MESA DE TRABAJO 1.60X90
	1	FREGADERO 1.40X87 c/ 2 senos
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	MESA C/ ENTREPAÑO 2.00X87
	1	LAVAMANOS 50X85

18 COCINA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	HORNO MIXTO ZANUSSI
	1	DISPENSADOR PAPEL
	1	MAQUINA DE HIELO 108X112
	1	CARRO BANDEJAS (22 guías 1.40x89)
	1	FREGADERO
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	2	DISPENSADOR JABON
	1	MESA DE TRABAJO 2,00X90
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	CAMARA MIXTA
	3	ESTANTERIAS 1.58x1.79, 4 PAÑOS
	2	ESTANTERIAS 130X173 , 4 PAÑOS
	1	CARRO BANDEJERO CON 22 GUIAS
	1	FREGADERO , 1 SENO 70x90
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x88
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x90
	1	CAMARA DE DOBLE PUERTA PARA BEBIDAS(1.42x2.00)
	1	MESA DE TRABAJO 1,60X88
	6	TERMOS
	191	BANDEJAS COMIDAS

18 COCINA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	52	BANDEJAS DESAYUNOS

19 LAVADO VAJILLA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	FREGADERO 1.20X90
	1	CAJONERA 60
	1	TREN DE LAVADO
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ENCIMERA PARA DESBARASADO 63X92
	1	ESTANTERIA 1,20x1,94 4 PAÑOS
	1	MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS C/SENO 1.19
	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO 2,00
	1	KIT DUCHA
	1	ENCIMERA SUPERIOR 1,17
	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO 1.40X83
	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO 1.60X90

20 CAFETERIA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	SOTOBANCO CAFETERO 2.97X1.02 C/ CAJON POSOS, 2 CAJONES Y 1 PUERTA
	1	CAFETERA 3 SALIDAS Y 2 VAPORIZADORES FUTURMAT

21 ZONA ALMACEN VESTUARIO Y OFFICE BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	4	ESTANTERIAS 1.40x 1.93 (4 PAÑOS)
	1	CARRO BANDEJERO (18 BANDEJAS)
	10	TAQUILLAS VESTUARIOS (6 FEMENINAS y 4 MASCULINAS)
	1	FREGADERO 1 SENO, 70x90
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	2	MESA DE TRABAJO 2.00x88
	1	ENTREPAÑO MESA 2.00x88
	2	CARRO BANDEJAS (22 guías)
	1	CAMARA RESIDUOS

22 SALON AUTOSERVICIO PERSONAL Y LINEA BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	47	MESAS RECTANGULARES 160X72
	219	SILLAS
	1	CARRO BANDEJERO
	2	FUENTES DE AGUA
	1	MOSTRADOR DE MADERA
	1	MESA RECTANGULAR DE CRISTAL 124X70
	2	PANERAS CON BALDA CRISTAL Y ENTREPAÑOS 90X1,40
	1	MUEBLE FRIO C/ APOYA BANDEJAS Y ARMARIO 3 PUERTAS

22 SALON AUTOSERVICIO PERSONAL Y LINEA BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ELEMENTO INTERMEDIO NEUTRO PLATOS 78X90
	1	MUEBLE REFRIGERADOR C/ APOYA BANDEJAS Y ARMARIO 3 PUERTAS 210 X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 78X90
	1	MUEBLE C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTAS 80 X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS 130X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 78X92
	1	MUEBLE PLANCHA C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 80X92
	1	MUEBLE PLANCHA ESTRIADA C/ 2 CAJONES 40X92
	1	MUEBLE 2 BAÑOS MARIA C/ APOYA BANDEJAS Y TIMBRE TERMICO C/1 PUERTA 75X92
	1	MUEBLE ESQUINERO MUELLE PLATOS C/ APOYA BANDEJAS 130X92
	1	MUEBLE 4 BAÑOS MARIA C/ APOYA BANDEJAS Y TIMBRE TERMICO C/2 PUERTA 145X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 75X90
	1	MUEBLE BAÑOS MARIA C/ APOYA BANDEJAS Y TIMBRE TERMICO C/2 PUERTA 140X90
	1	MUEBLE ESQUINERO ELEVADOR PLATOS C/ APOYA BANDEJAS 130X90
	2	ESTANTERIAS DE MADERA
	1	TIMBRE REFRIGERADOR C/ 1 PUERTA SUPERIOR Y 2 FRONTALES 147X1,03
	1	SECAMANOS
	1	LAVAMANOS 140X85
	1	JABONERA
	1	CAMPANA EXTRACTORA
	1	MESA C/ ENTREPAÑO 2X90

22 SALÓN AUTOSERVICIO PERSONAL Y LINEA BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE NEUTRO C/ TIMBRE 2,05X2 C/ APOYABANDEJAS y 2 PUERTAS
	4	MUEBLE TIMBRE 2 PUERTAS C/ APOYABANDEJAS 140X90
	2	ELEMENTO NEUTRO 78X90
	1	MUEBLE ELEVADOR PLATOS C /APOYA BANDEJAS 130X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y PUERTA 130X90
	1	ELEMENTO ESQUINERO C/ APOYA BANDEJAS 75X90
	1	MUEBLE REFRIGERADOR C/ APOYA BANDEJAS Y 3 PUERTAS 215 X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y MUELLE DE PLATOS
	1	ELEMENTO NEUTRO ESQUINERO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 80X90
	1	BIOMBOS DE MADERA 4 PANELES
	2	BIOMBOS DE MADERA 3 PANELES
	7	PLANTAS ARTIFICIALES
	3	TABLEROS
	21	CORTINAS DE BALDAS VERTICALES

23 ENTRADA Y SALON DE RESTAURANTE		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESPEJO
	1	BANCO DE TRES ASIENTOS
	1	MESA RECTAGULAR C/ TAPA DE CRISTAL
	2	ESTORES
	10	MESAS REDONDAS 1M.
	4	MESAS CUADRADAS 1M
	1	MESA OVALADA
	2	PLANTAS ARTIFICIALES
	55	SILLAS TAPIZADAS C/ REPOSA BRAZOS
	2	APADORES 150X90
	2	MESAS REDONDAS 50 CM DIAMETRO
	8	ESTORES
	1	PARAGÜERO
	1	INSECTOCUTOR
	2	PLANTAS NATURALES

24 RESERVADO PEQUEÑO DE RESTAURANTE		
Validación	Cantidad	Descripción
	6	SILLAS TAPIZADAS C/ REPOSA BRAZOS
	1	MESA OVALADA 160X75
	1	PERCHERO
	1	MESA RECTANGULAR 160X72
	2	ESTORES
	1	CUADRO

25 RESERVADO GRANDE DE RESTAURANTE		
Validación	Cantidad	Descripción
	11	SILLAS TAPIZADAS C/ REPOSA BRAZOS
	4	MESA RECTANGULAR 160X72
	2	CUADROS
	4	ESTORES
	1	PLANTA ARTIFICIAL
	1	PERCHERO

II) COCINA Y CAFETERIA PÚBLICO

ZONA DE COCINA

A) CÁMARAS Y CUARTO FRIO DE PREPARACIONES

Unidades	Descripción
1	Estantería modular rial en duraluminio con 4 niveles para almacén de 13000x400x1800 mm.
1	Conjunto modular paneles desmontables recinto 3 cámaras frigoríficas y 1 de congelación de 7780x3220x2480mm
2	Cámaras de conservación
1	Cámara destinada a almacenamiento de productos de limpieza
1	Cámara de congelación
1	Estantería Modular rial en Duraluminio con 4 niveles para cámaras de 25600x400x1800 mm.
1	Lavamanos de pedal de dos aguas de 450x500x850 mm.
1	Mesa de trabajo con seno y entrepaño inferior de 1900x700x850+150 mm peto
2	Mesa de trabajo con seno y entrepaño inferior de 3300x700x820 mm.
1	Cubo de basuras
3	Mesas de trabajo con hueco para cubo residuos, cajón y entrepaño inferior (1 de 3360x700, 1 de 5080x700, 1 de 1750x700mm.).
1	Sierra de cinta
2	Rejillas de pavimento inoxmobel con sifón anti olores de 900x300x190 mm.
1	Tajo con fibra de polietileno y soporte en acero inoxidable de 700x700x850 mm.
1	Mesa de trabajo con hueco para cubo de residuos, cajón entrepaño inferior de 1700x700x850+100 mm peto
1	Mesa de trabajo con dos senos y entrepaño inferior de 1900x700x850+100 mm peto
1	Equipo frigorífico de techo para climatización de salas de preparación
1	Brazo triturador/batidor (Dinamic)

B) COCINA

Unidades	Descripción
1	Mesa de trabajo con seno, hueco para cubo residuos y cajón de 2300x700x850+100 mm peto
1	Estante mural simple de 5200x400x250 mm.
1	Mesa de trabajo con entrepaño inferior y cajón de 3000x700x850+100 mm.

Unidades	Descripción
1	Mesa de trabajo con entrepaño inferior de 1000x700x850+100 mm peto
1	Mesa de trabajo con entrepaño inferior de 1200x700x850+100 mm peto
1	Campana extractora de humos para hornos de 2700x1300x600+300 mm.
2	Mesas de apoyo a cocina con entrepaños de 1800x500x850 mm.
2	Cocinas a gas de 4 fuegos de 120x90x85 cm.
1	Elemento neutro y soporte inferior de 40x90x23 cm.
1	Freidora eléctrica de 2 cubas independientes.
1	Fry top a gas y soporte inferior de 80x90x67 cm.
1	Marmita a gas de fuego directo de 800x900x850 mm.
1	Sartén basculante a gas de 80x90x85 cm.
1	Rejilla pavimento con sifón anti olores de 1800x300x190 mm.
1	Campana extractora de humos para bloque cocina de 3400x2400x600+300
1	Mesa de trabajo mural con entrepaño inferior de 1900x700x850+100 mm peto

C) LAVADO DE VAJILLA Y PLONGE

Unidades	Descripción
1	Estantería de pie rial en duraluminio con 4 niveles de 9000x400x1800 mm.
1	Fregadero-vertedero de 600x600x500 mm.
1	Fregadero gran capacidad con soporte inferior de 2100x700x850+100 mm peto
2	Mesas de trabajo mural con entrepaño inferior de 1000x700x850+100 mm. Peto
1	Cámara de residuos de 240x160x245 cm.

D) CAFETERÍA

Unidades	Descripción
1	Lavamanos a pedal de dos aguas de 450x500x850 mm.
1	Armario refrigerado de 4 Puertas
1	Carro caliente
1	Túnel de lavado de arrastre "Jemi" Mod A-2100-T
2	Cristales curvos
1	Cristal frontal
1	Deslizador bandejas
1	Mueble dispensador vasos

Unidades	Descripción
1	Estructura metálica con tubo cuadrado para barra cafetería con deslizador bandejas
1	Mueble expositor refrigerado, soporte con luz, cristal curvo
1	Mueble self caja
1	Mueble satabanco especial con modulo posero central, laterales y trasera con estantes
1	Fregadero con hueco para lava vasos
1	Lava vasos de cesta
2	Campanas murales extractoras de humos
2	Muebles con rebaje para fry-top con entrepaño
1	Plancha eléctrica
1	Contra mostrador frigorífico infrico sobre encimera en acero inoxidable
1	Encimera en acero inoxidable de 1000x720x940 mm. Con peto
1	Sotabanco estantería de 3300x700x1000+100 mm peto
1	Sotabanco estantería de 2500x720x1000+104 mm. Peto
2	Muebles self neutro con entrepaño
2	Vitrinas neutras expositoras
1	Deslizador de bandejas
2	Muebles self refrigerados con placa fría, capacidad 4 cubetas gastronorm, expositor cristal frontal y superior de protección higiénica.
3	Botelleros Coca-cola
1	Botellero Trinaranjus
3	Cafeteras
2	Termos leche
2	Fabricadores zumos
2	Carros Baños-maría con 6 huecos para bandejas gastronorm
2	Muebles panera, cubertero, bandejero de acero inoxidable con 4 huecos para los cubiertos de 166x77x75 cm.
3	Expositores comida frio abiertos
2	Expositores bocadillos
2	Expositores helados
2	Aparatos eléctricos antiparásitos
3	Armarios refrigerados (Isleta cafés)
1	Mesa central
2	Cajas registradoras
2	Carros portabanderas
2	Extintores
1	Cámara de pie de acero inoxidable 4 puertas 135x70x200
1	Armario 6 puertas 435x65x243 cm.
1	Separador cortina zona residuos
1	Microondas
1	Horno+ Base
1	Fregadero
1	Plancha

Equipamiento	Uds.
Caja fuerte chapa de acero mod. 1031	1
Marcos/láminas 80X60	10
Soporte horno	1
Kit de guías	1
Filtro de grasa	1
Plato café 1677	720
Taza café 9542	554
Taza desayuno 9543	550
Plato llano 1615	506
Plato postre 1619	500
Bol mediterráneo	110
Fuente enebro	160
Cuchara café 1900	768
Cuchillo postre T-19	300
Tenedor tapa 1900	300
Cuchara mesa 115	402
Tenedor mesa 115	402
Cuchillo mesa T-19	402
Bandeja verde 34x27	152
Bandeja Beige de 53x37	
Vaso caña lisa 20 cl	594
Vaso turbo	216
Copa vesubio agua	96
Lavafrutas 12	48
Rustidera acero 50cm	3
Marmita acero 32	1
Marmita acero 36	1
Cacerola acero 40	1
Cacerola acero 34	1
Cacerola acero 36	1
Mantel 140x300	6
Cubitera térmica	2
Tabla salmón	2
Escurre verduras 42	1
Cazo bombado 18	1
Cazo bombado 24	1
Castel 30x20 foto	25
Descorazonador manzanas	1

Equipamiento	Uds.
Sartén 30	2
Sartén 2/A 45cm	2
Sartén 18	6
Cedazo 40 cm	1
Tenedor tridente	1
Tijeras gdes	2
Sacacorchos	2
Fuente 3000 de 36cm	6
Jarra agua	12
Cubeta 14 l.	6
Cubeta 10 l.	6
Cubeta 6 l.	6
Cazo 12cm	3
Cazo 10cm	3
Espumadera 14cm	3
Espumadera 12cm	3
Espumadera 10cm	3
Araña 24	1
Araña 20cm	2
Araña 18cm	2
Pinzas hielo acero	6
Cubo champan bra	2
Pinza servir	6
Cuchillo 425-14	1
Cuchillo 425-12	1
Cuchillo 425-10	1
Cuchillo jamonero 434-11	1
Cuchillo pollero 611-10	1
Media luna 410-9	1
Puntilla 543.3	3
Riza limones	1
Vacía patatas	1
Tabla fibra 50x40x4	1
Tabla fibra 30x40x2	2
Tabla fibra 30x20x2	2
Varilla batidora 40cm	1
Varilla batidora 50cm	1
Triángulo	2

Equipamiento	Uds.
Espátula plancha	2
Pala plancha	2
Cuchillo pan 574-9	2
Molde pudding	6
Zona Office Cafetería	
1 Horno+Base apoyo	
1 Fregadero	
1 Plancha	
1 Campana	
Almacén Vending	
Estanterías de aluminio (1 de 4,70, 1 de 3,189, 1 de 1,65, 1 de 1,1)	4

Equipamiento	Uds.
Chino acero 26cm	2
Estantería 5E 122x45x35	6
Estante 122x35	2
Taquillas	38
Mesas blancas cuadradas	2
Mesas blancas rectangulares	2
Sillas	8
Sillones azules con ruedas	2
Estantería 4 paños de 2,80(Comedor personal)	1
Estantería 4 paños de 2,80(Almacén Limpieza)	1
Estantería 4 Paños de 1,40(Almacén Limpieza)	2
Estantería aluminio (Cámara) de 1,42	1

ANEXO IV. LISTA DE PRECIOS PERSONAL: BUFFET DE PERSONAL Y CAFETERIA DE PÚBLICO

BEBIDAS CALIENTES	Precio
Café solo	0,85€
Café con leche.....	0,90 €
Infusiones	0,90 €
Vaso de leche 20cl	1,00 €
Vaso de leche 33cl	0,60 €
Chocolate	1,10 €
Cola-Cao individual	0,90 €
Café en vaso 20cl	1,00 €
Café doble	0,95 €
Café con hielo	0,90 €

DESAYUNOS	Precio
Café con tostadas.....	1,30 €
Café con churros	1,30 €
Café con bollería	1,30 €
Café con barrita de pan	1,30 €
Café con bollería plancha.....	1,30 €
Goloso (chocolate o café+torrija+zumo de naranja)	2,40 €
Estrella (café+croissant+zumo de naranja).....	2,20 €
Americano (café+huevos+bacon+pan+zumo de naranja)	2,85 €
Americano (café+huevos revueltos+pan).....	2,80 €

BOLLERÍA	Precio
Churro (unidad)	0,19 €
Porra (unidad).....	0,27 €
Palmera, croissant, caracola o napolitana	0,75 €
Donuts azúcar	0,75 €
Donuts chocolate.....	0,75 €
Magdalenas envasadas.....	0,75 €
Sobaos envasados	0,75 €
Delifrutas	0,80 €
Empanada de cabello.....	0,80 €
Minicream	0,75 €
Cañas	0,75 €
Cubanas	0,80 €
Paste de té	0,95 €
Bollicao	1,40 €
Tostada sin gluten	1,30 €
Bizcocho de chocolate sin gluten	1,35 €
Donetes	1,40 €

SANDWICHES Y CROISSANTS RELLENOS	Precio
Sándwich mixto plancha.....	1,80 €
Sándwich de jamón york y queso.....	1,80 €
Sándwich de jamón serrano y queso	1,80 €
Sándwich de jamón york	1,80 €
Sándwich de queso	1,90 €
Sándwich mixto con huevo.....	1,90 €
Sándwiches envasados varios	1,60 €

Sándwich vegetal, york y queso	1,70 €
Croissant de jamón serrano con tomate	2,20 €
Croissant de jamón york	2,00 €
Croissant especial de la casa	2,80 €
Croissant de jamón york y queso	2,00 €

MONTADOS Y PINCHOS	Precio
Lomo	1,10 €
Bacón	1,10 €
Chistorra	1,10 €
Calamares	1,10 €
Pincho de Tortilla	1,20 €

TARTAS Y HELADOS	Precio
Tarta de manzana porción	1,20 €
Tarta de manzana individual	1,80 €
Chocolate/ Fresa/ Nata	1,00 €
Yema/ Limón/ Trufa/ Naranja	1,80 €
Brazo de gitano	1,80 €

SNACKS	Precio
Patatas fritas/ Cortezas/ Fritos	0,80 €
Cacahuetes	0,80 €
Almendras	1,20 €

BOCADILLOS CALIENTES	Precio
Lomo	2,90 €
Lomo con queso	2,70 €
Lomo con tomate	2,70 €
Lomo con pimientos	2,70 €
Bacón	2,70 €
Bacón con queso	2,70 €
Bacón con tomate	2,70 €
Bacón con pimientos	2,70 €
Calamares	2,90 €
Panceta	2,70 €
Panceta con queso	2,70 €
Panceta con pimientos	2,70 €
Panceta con tomate	2,70 €
Chistorra	2,70 €
Chistorra con queso	2,70 €
Chistorra con pimientos	2,70 €
Chistorra con tomate	2,70 €
Baguette estrella de día	2,60 €

BOCADILLOS FRÍOS	Precio
Jamón Serrano	2,70 €
Jamón york y queso	2,70 €
Tortilla	2,00 €
Chorizo	2,40 €
Salchichón	2,40 €
Queso con tomate	2,40 €
Chapatillas variadas	1,10 €

BOCADILLOS DE 60GR	Precio
Jamón serrano.....	2,00 €
Jamón york.....	1,70 €
Jamón york y queso	1,70 €
Queso barra.....	1,70 €
Queso manchego	2,00 €
Chorizo	1,80 €
Salchichón	1,80 €
Salami.....	1,80 €
Tortilla española	1,40 €
Salchichas	1,70 €
Chorizo frito	1,90 €
Calamares	2,00 €
Lomo.....	2,00 €
Bacón.....	1,70 €
Lomo con pimientos	2,10 €
Pimientos con Bacón.....	1,90 €
Pepito de ternera.....	3,10 €
Bacón con queso.....	2,00 €
Lomo con queso	2,30 €

RACIONES	Precio
Calamares	4,20 €
Croquetas	3,60 €
Chistorra	3,90 €
Pimientos verdes	3,10 €
Panceta	3,40 €

POSTRES	Precio
Fruta del tiempo.....	1,00 €
Frutas en almíbar	1,00 €
Postre de cocina.....	1,00 €
Natillas/ Flan de vainilla/ Arroz con leche.....	1,00 €
Yogures con trocitos de fruta	1,00 €
Yogures naturales y de sabores.....	1,00 €

NOVEDADES	Precio
Sándwich envasado XL.....	2,30 €
Ensalada especial envasada.....	2,95 €
Helado	1,00 €
Muffin.....	0,90 €

MENÚS	Precio
Menú sin bebida	4,60 €
Menú con bebida (Botella agua 50cl).....	5,40 €
Medio menú (1 Plato a elegir, pan, sin bebida y sin postre).....	2,60 €
Medio menú (1 Plato a elegir, pan, bebida (botella agua 50cl) y sin postre	3,40 €
Menú dietético bajo en calorías sin bebida	4,60 €
Baguettes	0,40 €
Barra menú.....	0,20 €

Pulguita.....0,20 €

PLATOS INDIVIDUALES DIARIOS **Precio**

Entrecote	4,90 €
Platos combinados diarios	4,10 €
Ensalada mixta	2,40 €
Entremeses variados	3,10 €
Gazpacho andaluz	2,00 €

PULGUITAS **Precio**

Jamón serrano	1,10 €
Jamón york	1,10 €
Jamón york y queso	1,10 €
Queso de barra	1,10 €
Queso manchego	1,10 €
Chorizo	1,10 €
Salchichón	1,10 €
Salami	1,10 €
Tortilla	1,10 €
Salchichas	1,10 €
Chorizo frito	1,10 €
Calamares	1,10 €
Lomo	1,10 €
Bacón	1,10 €
Lomo con pimientos	1,10 €
Pimientos con Bacón	1,10 €
Pepito de ternera	1,10 €
Bacón con queso	1,10 €

SUPLEMENTOS **Precio**

Queso o tomate o pimientos	0,25 €
Mermelada	0,25 €
Tupper para llevar	0,20 €
Margarina	0,15 €
Leche de Soja	0,10 €

BEBIDAS FRÍAS **Precio**

Agua Mineral 50 cl.	0,80 €
Agua Mineral 1,5 l.	1,50 €
Agua Con Gas 50cl	1,10 €
Gaseosa 50cl	1,10 €
Coca-Cola lata 33cl	0,90 €
Naranja 33cl	0,90 €
Coca-Cola/fanta 50cl	1,40 €
Limón lata 33cl	0,90 €
Trinaranjus	0,90 €
Nestea	0,90 €
Cerveza 1/5 sin alcohol	0,90 €
Bitter sin alcohol	1,00 €
Batidos	1,30 €

ZUMOS	Precio
Naranja natural vaso pequeño	0,90 €
Naranja natural vaso grande	1,75 €
Melocotón vaso 20cl	1,00 €
Tomate vaso 20cl	1,00 €
Uva vaso 20cl	1,00 €
Manzana vaso 20cl	1,00 €
Piña vaso 20cl	1,00 €
Naranja vaso 20cl	1,00 €
Zumos brick 20cl	1,00 €
Biofrutas Pascual	1,40 €

LISTA DE PRECIOS PUBLICO: CAFETERIA PÚBLICO

BEBIDAS CALIENTES	Precio
Café solo	0,90 €
Café con leche	1,00 €
Infusiones	0,90 €
Vaso de leche 20cl	0,90 €
Vaso de leche 33cl	0,90 €
Chocolate	0,90 €
Cola-Cao individual	1,00 €
Café en vaso 20cl	1,00 €
Café doble	1,00 €
Café con hielo	1,00 €

DESAYUNOS	Precio
Café con tostadas	1,60 €
Café con churros	1,60 €
Café con bollería	1,60 €
Café con barrita de pan	1,60 €
Café con bollería plancha	1,60 €
Goloso (chocolate o café+torrija+zumo de naranja)	3,20 €
Estrella (café+croissant+zumo de naranja)	2,55 €
Americano (café+huevos+bacon+pan+zumo de naranja)	3,60 €
Americano (café+huevos revueltos+pan)	3,00 €

BOLLERÍA	Precio
Churro (unidad)	0,29 €
Porra (unidad)	0,33 €
Palmera, croissant, caracola o napolitana	1,00 €
Donuts azúcar	1,00 €
Donuts chocolate	1,10 €
Magdalenas envasadas	1,00 €
Sobaos envasados	0,90 €
Delifrutas	0,90 €
Empanada de cabello	0,90 €
Minicream	0,90 €
Cañas	0,90 €
Cubanas	0,90 €
Paste de té	1,00 €
Bollicao	1,60 €
Tostada sin gluten	1,40 €
Bizcocho de chocolate sin gluten	1,40 €
Donetes	1,60 €

SANDWICHES Y CROISSANTS RELLENOS	Precio
Sándwich mixto plancha	2,30 €
Sándwich de jamón york y queso	1,90 €
Sándwich de jamón serrano y queso	2,10 €
Sándwich de jamón york	1,60 €
Sándwich de queso	1,60 €
Sándwich mixto con huevo	2,90 €
Sándwiches envasados varios	2,60 €
Sándwich vegetal, york y queso	2,10 €
Sándwich envasado especial	2,40 €
Croissant de jamón serrano con tomate	2,80 €

Croissant de jamón york.....	2,55 €
Croissant especial de la casa.....	3,20 €
Croissant de jamón york y queso	2,55 €

MONTADOS Y PINCHOS Precio

Lomo	1,30 €
Bacon.....	1,25 €
Chistorra.....	1,10 €
Calamares	1,60 €
Pincho de Tortilla.....	1,50 €

TARTAS Y HELADOS Precio

Tarta de manzana porción	1,70 €
Tarta de manzana individual	2,10 €
Chocolate/ Fresa/ Nata.....	2,10 €
Yema/ Limón/ Trufa/ Naranja	2,10 €
Brazo de gitano	2,10 €

SNACKS Precio

Patatas fritas/ Cortezas/ Fritos	0,90 €
Cacahuetes	0,90 €
Almendras	1,35 €
Maíz.....	0,90 €

BOCADILLOS CALIENTES Precio

Lomo.....	3,30 €
Lomo con queso	3,50 €
Lomo con tomate.....	3,50 €
Lomo con pimientos	3,50 €
Bacón.....	3,00 €
Bacón con queso.....	3,40 €
Bacón con tomate.....	3,30 €
Bacón con pimientos	3,30 €
Calamares	3,00 €
Panceta	2,90 €
Panceta con queso.....	3,20 €
Panceta con pimientos	3,20 €
Panceta con tomate.....	3,20 €
Chistorra	2,90 €
Chistorra con queso	3,20 €
Chistorra con pimientos.....	3,20 €
Chistorra con tomate	3,20 €
Baguette estrella de día.....	3,00 €

BOCADILLOS FRÍOS Precio

Jamón Serrano	3,20 €
Jamón york y queso	2,65 €
Tortilla.....	2,30 €
Chorizo	2,65 €
Salchichón	2,65 €
Queso con tomate	2,10 €
Chapatas variadas.....	2,60 €

BOCADILLOS DE 60GR Precio

Jamón serrano.....	2,40 €
Jamón york.....	1,90 €

Jamón york y queso	1,90 €
Queso barra.....	1,90 €
Queso manchego	2,30 €
Chorizo	2,20 €
Salchichón	2,20 €
Salami.....	2,10 €
Tortilla española	1,70 €
Salchichas	1,90 €
Chorizo frito	2,20 €
Calamares	2,40 €
Lomo	2,40 €
Bacón.....	2,00 €
Lomo con pimientos	2,55 €
Pimientos con Bacón.....	2,20 €
Pepito de ternera	3,60 €
Bacón con queso.....	2,30 €
Lomo con queso.....	2,70 €

RACIONES	Precio
Calamares	4,60 €
Croquetas	4,30 €
Chistorra	4,30 €
Pimientos verdes	3,40 €
Panceta	3,85 €

POSTRES	Precio
Fruta del tiempo.....	1,00 €
Frutas en almíbar	1,10 €
Postre de cocina.....	1,20 €
Natillas/ Flan de vainilla/ Arroz con leche.....	1,50 €
Yogures con trocitos de fruta	1,25 €
Yogures naturales y de sabores.....	1,00 €

NOVEDADES	Precio
Sándwich envasado XL	2,70 €
Ensalada especial envasada.....	3,10 €
Helado	1,00 €
Muffin	1,20 €

MENÚS	Precio
Menú con bebida	7,00 €
Medio menú (1 Plato, pan y bebida, sin postre).....	5,00 €
Menú dietético bajo en calorías con bebida.....	7,00 €
Baguettes	0,60 €
Barra menú.....	0,30 €
Pulguita.....	0,20 €

PLATOS INDIVIDUALES DIARIOS	Precio
Entrecote	8,50 €
Platos combinados diarios	5,60 €
Ensalada mixta	2,80 €
Entremeses variados.....	4,10 €
Gazpacho andaluz.....	2,30 €

PULGUITAS	Precio
Jamón serrano.....	1,40 €

Jamón york.....	1,25 €
Jamón york y queso	1,25 €
Queso de barra.....	1,25 €
Queso manchego	1,30 €
Chorizo	1,25 €
Salchichón	1,25 €
Salami	1,25 €
Tortilla.....	1,30 €
Salchichas	1,10 €
Chorizo frito	1,30 €
Calamares	1,50 €
Lomo.....	1,50 €
Bacon.....	1,25 €
Lomo con pimientos	1,50 €
Pimientos con Bacon.....	1,30 €
Pepito de ternera	1,45 €
Bacon con queso.....	1,40 €

SUPLEMENTOS	Precio
Queso o tomate o pimientos	0,30 €
Mermelada.....	0,20 €
Margarina	0,20 €
Leche de soja	0,10 €
Tupper para llevar	0,20 €

BEBIDAS FRÍAS	Precio
Agua Mineral 33cl.....	0,90 €
Agua Mineral 50 cl.....	1,10 €
Agua Mineral 1,5 l.....	1,25 €
Agua Con Gas 50cl	1,25 €
Gaseosa 50cl.....	1,25 €
Coca-Cola lata 33cl	1,30 €
Naranja 33cl	1,30 €
Coca-Cola/fanta 500cl	1,70 €
Limón lata 33cl	1,30 €
Trinaranjus.....	1,30 €
Cerveza lata 33cl.....	1,30 €
Nestea	1,70 €
Aquarius	1,80 €
Cerveza 1/5 sin alcohol	1,25 €
Cerveza 1/3	1,30 €
Bitter sin alcohol	1,10 €
Batidos.....	1,00 €

ZUMOS	Precios
Naranja natural 200cl	1,60 €
Naranja natural 333cl	2,20 €
Melocotón vaso 200cl.....	1,00 €
Tomate vaso 200cl	1,00 €
Uva vaso 200cl.....	1,00 €
Manzana vaso 200cl.....	1,00 €
Piña vaso 200cl	1,00 €
Naranja vaso 200cl.....	1,00 €
Zumos brick 200cl	1,00 €
Biofrutas Pascual.....	1,70 €

LISTA DE PRECIOS RESTAURANTE PÚBLICO

Vinos

Rioja Dos Años.....	7,50€
Cava Castenblanc.....	11,50€
Viña Albali Reserva.....	9,50€
Marqués de Cáceres.....	10,50€
Jumilla.....	7,50€
Copa Vino de Rioja.....	2,05€
Cava.....	11,50€
Vino de Mesa.....	2,20€
Vermú.....	1,50€
Cerveza Nacional.....	1,50€
Refrescos 200 cc.....	1,50€

Cafés e infusiones

Café Express.....	1,25€
Descafeinado.....	1,25€
Infusiones.....	1,25€

Entrantes

Croquetas Caseras.....	2,90€
Jamón Serrano.....	7,50€
Queso de Oveja.....	7,50€
Gamba Orly.....	7,50€
Calamares a la Romana.....	7,50€

Platos principales

Ensalada Especial de la Casa.....	2,50€
Espárragos de Tudela.....	3,70€
Salmorejo (temporada).....	2,50€
Alcachofas Salteadas con Jamón.....	2,90€
Judías Verdes Salteadas con Jamón.....	2,90€
Menestra de Verduras con Jamón.....	2,90€
Guisantes Salteados con Jamón.....	2,90€
Habitas Baby.....	2,90€
Espaguetis a la Carbonara.....	2,90€
Espaguetis con Queso Parmesano y Trufa.....	2,90€
Raviolones rellenos de Setas con Queso Parmesano y Trufa.....	2,90€
Raviolones rellenos de Setas a la Carbonara.....	2,90€

Segundos platos

Tortilla Francesa al Gusto.....	3,50€
Huevos revueltos con ajetes y gambas.....	3,50€
Huevos revueltos con morcilla.....	3,50€
Entrecot a la Parrilla con Guarnición.....	9,25€

Bistec de Ternera Plancha con Guarnición	6,50€
Pechuga de Pollo a la Plancha con Guarnición	5,40€
Lubina a la Bilbaína	8,25€
Dorada a la Espalda	8,25€
Merluza a la Vasca o Plancha	8,25€
Bacalao a la Vizcaína	8,25€

Postres

Fruta del Tiempo	1,75€
Helados	3,10€
Fruta en Almíbar	2,10€
Tartas de la Casa	3,10€
Brownie de Chocolate	3,10€
Coulant de Chocolate	3,10€

Pan

Pan Chapata	0,45€
Mini Baguette	0,25€

Menú del día

Menú del día a elegir entre tres opciones	7,85€
Menú del día especial a elegir entre dos opciones	11,50€

LISTA DE EXTRAS ACTUALES

OFERTA ECONOMICA EXTRAS

PRODUCTO	PRECIO
YOGUR SABOR	
FLAN/NATILLAS	
ZUMO (L)	
FRUTA	
CACAO	
INFUSIONES	
LECHE	
GALLETAS	
MAGDALENAS	
GALLETAS DIABETICAS	
SACARINA	
AZUCAR/SAL	
DESCAFEINADO	
BISCOTES	
GELATINA	
REFRESCO	
MATEQUILLA	
MERMELADA	
AGUA 500ml	
ZUMO 200ml	
SANDWICH-NORMAL	
SANDWICH-DIABETICO	
PAPILLA DE FRUTAS	
VINAGRE	
HUEVO (COCIDO O CRUDO)	
CLARAS	
AGUA GELIFICADA	

ANEXO V. RELACIÓN DE PERSONAL

ALIMENTACIÓN PACIENTES-BUFFETT DE PERSONAL-RESTAURANTE Y COCINA Y CAFETERIA PÚBLICO

Categoría	Fecha antigüedad	Fecha alta	Fecha vencim. contr.	Cód. contrato	% jornada
AYUDANTE CAMARERO	01/09/1998	16/07/2014		200	62,5
A.S.L.	23/01/2007	16/07/2014		200	50
A.S.L.	09/02/2009	16/07/2014		189	100
A.S.L.	24/03/2008	16/07/2014		100	100
A.S.L.	10/01/2004	16/07/2014		100	100
A.S.L.	22/03/2017	22/03/2017		402	100
ENCARGADO/A	02/07/2007	16/07/2014		100	100
CAMARERO	09/11/1998	16/07/2014		100	100
CAMARERO	18/02/2002	16/07/2014		189	100
A.S.L.	01/02/2001	16/07/2014		200	100
DTE BARRA	25/03/2017	25/03/2017	24/07/2017	410	100
AYUDANTE CAMARERO	14/03/2003	16/07/2014		402	100
COCINERO/A	01/12/1991	16/07/2014		100	100
A.S.L.	04/10/2007	16/07/2014		100	100
COCINERO/A	07/01/2007	16/07/2014		189	100
AYUDANTE CAMARERO	07/01/1999	16/07/2014		189	100
CAMARERO	01/01/1992	16/07/2014		200	62,5
DTE BARRA	19/01/2006	16/07/2014		100	100
AYUDANTE CAMARERO	10/12/1997	16/07/2014		100	100
A.S.L.	18/08/2008	16/07/2014		100	100
DTE BARRA	18/09/2010	16/07/2014		100	100

Categoría	Fecha antigüedad	Fecha alta	Fecha vencim. contr.	Cód. contrato	% jornada
DTE BARRA	20/03/2009	16/07/2014		189	100
A.S.L.	15/07/2003	16/07/2014		189	100
JEFE DE COCINA	14/09/1981	16/07/2014		100	100
DTE BARRA	14/03/2007	16/07/2014		100	100
A.S.L.	16/02/2005	16/07/2014		100	100
AYT C A L H	14/05/2007	01/03/2013		189	100
A.S.L.	01/07/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	15/10/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	07/02/2005	01/03/2013		189	100
A.S.L.	03/04/2006	01/03/2013		100	100
CAMARERO	07/03/2003	01/03/2013		100	100
A.S.L.	01/05/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	06/12/2003	01/03/2013		100	100
A.S.L.	13/10/2004	01/03/2013		100	100
A.S.L.	03/07/2004	01/03/2013		100	100
CAMARERO	14/05/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	01/06/2011	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	02/07/2004	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	01/03/1975	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	07/04/2008	01/03/2017		100	100
A.S.L.	26/03/2004	01/03/2013		100	100
CAMARERO	14/10/2003	01/03/2013		100	100
A.S.L.	03/09/2001	01/03/2013		100	100
A.S.L.	22/03/2017	22/03/2017	21/07/2017	402	100
CAMARERO	13/02/2006	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	16/09/1994	01/03/2013		100	100

Categoría	Fecha antigüedad	Fecha alta	Fecha vencim. contr.	Cód. contrato	% jornada
A.S.L.	03/09/2004	01/03/2013		100	100
AYT CAL H	25/02/2010	01/03/2013		100	100
COCINERO/A	22/03/2005	01/03/2013		189	100
A.S.L.	22/07/2003	01/03/2013		100	100
DIETISTA	14/01/2011	01/03/2013		100	100
A.S.L.	30/08/1999	01/03/2013		100	100
A.S.L.	23/07/2013	01/12/2013		189	100
ENCARGADA	16/10/2006	25/02/2008		189	100
A.S.L.	01/10/2016	01/10/2016	31/07/2017	502	100
COCINERO/A	17/11/2015	17/11/2015		410	100
COCINERO/A	14/03/2017	14/03/2017	09/08/2017	402	100
DTE BARRA	15/03/2017	15/03/2017		410	100
DTE BARRA	10/03/2017	10/03/2017	09/07/2017	402	100
A.S.L.	05/12/2016	05/12/2016	03/06/2017	402	100
DIETISTA	16/12/2016	16/12/2016		200	30
A.S.L.	18/10/2016	18/10/2016		410	100
COCINERO/A	01/02/2016	01/02/2016		189	100
DTE BARRA	19/05/2008	16/07/2014		189	100
DEPENDIENTE DE BARRA	01/02/2017	01/02/2017	13/08/2017	402	100
DIETISTA	13/10/2014	13/10/2014		289	70
JEFE DE COCINA	02/09/2013	01/12/2013		189	100
COCINERO/A	01/03/2017	01/03/2017	30/06/2017	410	100
DIETISTA	19/12/2013	19/12/2013		189	100
AYT. DE CAMARERO	10/04/2017	10/04/2017	09/08/2017	402	100