

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE ENFERMOS, PERSONAL DE GUARDIA, EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍAS PARA PÚBLICO Y PERSONAL Y DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y SNACKS EN EL HOSPITAL CARLOS III, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO MEDIANTE PLURALIDAD DE CRITERIOS. P.A. 18/2018

1.- OBJETO DEL CONTRATO

1.1 La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del Servicio de Alimentación de los pacientes, personal de guardia, así como la de cafeterías de público, personal y de máquinas expendedoras de bebidas y snacks en el Hospital Carlos III.

1.2 La gestión de este servicio incluye:

- La elaboración de menús para pacientes siguiendo las instrucciones del Hospital.
- La elaboración de menús para facultativos de guardia siguiendo las instrucciones del Hospital
- La gestión de aprovisionamiento (definición de productos, cantidades, stocks, calidad,..) según estándares predefinidos por el Hospital. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente, y a cargo del adjudicatario.
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la confección del menú y dietas.
- El emplatado centralizado de las dietas en bandejas individuales, por paciente, y el cuidado en su presentación.
- El traslado de las citadas bandejas hasta los offices de planta y su retirada posterior a Cocina.
- La conservación en perfecto estado higiénico-sanitario y la reposición de menaje y útiles que se solicite por las unidades de hospitalización.
- El lavado inmediato a la llegada a cocina de vajilla, bandejas y carro, tanto de pacientes como procedentes de las cafeterías.
- La preparación y distribución de servicios de desayuno, comida, merienda y cena en el Autoservicio.
- La limpieza general de maquinaria, instalaciones, utensilios de cocina, cafeterías-autoservicio, conforme a las indicaciones del Hospital.

- La explotación de servicios de cafetería, restaurante y máquinas expendedoras de bebidas y snacks. Siendo el número de estas actualmente de 3 de bebidas calientes, 3 de snacks, 1 mixta de snacks y refrescos y agua, 3 de refrescos y agua. El licitador presentará en su oferta el número y tipo de máquinas expendedoras a instalar distinguiendo de aquellas que los licitadores oferten para la dotación en cafetería Express.
- El mantenimiento y reposición de las instalaciones de Cocina y Cafeterías.
- Por la Dirección del Hospital podrán encomendársele a la empresa adjudicataria, servicios especiales de cocina, restaurante, cafetería, que se facturarán mediante acuerdo bilateral, con independencia del valor principal de contrato.
- Todas las actividades se llevarán a cabo bajo la supervisión de los Servicios de Endocrinología, Dietética, Nutrición, Medicina Preventiva, Salud Laboral, Asuntos Generales y Mantenimiento del Hospital, cada uno en la medida de sus competencias, al objeto del debido cumplimiento de las diferentes normativas vigentes.

2.- HORARIO DEL SERVICIO

- 2.1 El horario de prestación de Servicio es competencia de la Dirección del Hospital y cualquier variación del mismo será comunicada al Adjudicatario con un mínimo de 7 días de antelación.
- 2.2 En el momento actual los horarios de servicio son:
- **SERVICIO A ENFERMOS de Lunes a Domingo**
Desayuno: De 8,45 a 9,15 horas
Comida: De 12,45 a 13.30 horas
Merienda: 16,30 horas
Cena: 19,45 horas

(RECOGIDA DE LAS BANDEJAS: aproximadamente 60 minutos después)
 - **SERVICIO A FACULTATIVOS DE GUARDIA** (Actualmente 2 facultativos diarios de lunes a domingo). Se indicará al adjudicatario el horario y lugar de la prestación del servicio de lunes a domingo.
 - **AUTOSERVICIO**
Comida: De 14,00 a 16,00 horas (de lunes a domingo)
 - **CAFETERÍAS**
De Lunes a Viernes: De 7,30 a 17,00 horas

- 2.3 El Adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio las cafeterías, tanto de público como de personal, durante el horario anteriormente indicado. Si bien, mediante acuerdo con la Dirección del Hospital, se podrá acordar la ampliación ó disminución del citado horario. Fuera del horario de apertura de cafeterías el Centro dispondrá de un área de esparcimiento en el que adquirir y consumir productos mediante la dotación de máquinas de vending, microondas, etc.
- 2.4 En el horario vigente podrán solicitarse y deberán servirse, dietas no programadas por causas debidamente justificadas, bajo criterio del Hospital.

3.- CALIDAD DEL SERVICIO PRESTADO

- 3.1 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.
- 3.2 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 un estudio de placas de contaminación superficial. Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes serán remitidos a la Dirección el Hospital.
- 3.3 Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el código Alimentario Español.
- 3.4 La Dirección del Hospital establecerá aquellos sistemas de inspección y control de calidad que considere adecuados, de forma periódica o esporádica, para hacer la comprobación, tanto de la calidad como de la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados de la cocina, del cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del aseo de los trabajadores y del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el Adjudicatario.
- 3.5 En el momento de la inspección, se redactará un acta en la que se hará constar la calidad del servicio siendo firmada por un representante de la Dirección del Hospital y otro designado por la Empresa Adjudicataria
- 3.6 El Adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor, a mantener los productos ofertados durante la vigencia del contrato.
- 3.7 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 en el Vº Bº de la persona responsable de Dietética del Hospital.

4.- PERSONAL

- 4.1 La empresa presentará de forma detallada en la oferta los profesionales necesarios para la prestación del Servicio objeto de este contrato, indicando categoría, jornada, turno, destino, responsabilidades y descripción detallada de las tareas de cada uno de ellos.
- 4.2 En el Anexo 1 del presente Pliego se relaciona el personal de la empresa actual con su categoría y antigüedad en la empresa y en el Hospital Carlos III, a efectos de subrogación.
- 4.3 La empresa indicará el personal mínimo presente durante el emplatado, entre los cuales siempre habrá un cocinero, sin incluir el personal del Hospital que realiza tareas de supervisión ni el destinado al transporte de los carros a las plantas.
- 4.4 El personal que por su parte aporte y utilice el Adjudicatario para estos servicios no tendrá derecho alguno frente al Hospital Carlos III, ya que dependerá única y exclusivamente del Adjudicatario, quien tendrá los derechos y obligaciones en su calidad de empresario respecto del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que, en lo sucesivo, se pueda promulgar. En ningún caso podrá resultar responsable el Hospital de las situaciones o discrepancias nacidas entre el Adjudicatario y sus trabajadores, aun cuando los despidos o las medidas que se adopten sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento ó interpretación del contrato correspondiente.
- 4.5 El personal necesario para la prestación del Servicio, será contratado por el Adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. En el supuesto de que el Hospital considere insuficiente el personal que presta servicios en cafeterías y/o cocina, lo pondrá en conocimiento del adjudicatario, debiendo éste, en el plazo de quince días, proceder a su contratación en el número y categoría que se le indique.
- 4.6 El Adjudicatario deberá presentar mensualmente un listado del personal a su cargo en el que se refleje el nombre, tipo de contrato, la situación, antigüedad, y el número de días trabajados en el Hospital, así como los boletines de cotización a la Seguridad Social. Con carácter previo se comunicará por escrito a la Dirección del Centro, las nuevas incorporaciones y las extinciones de contratos.
- 4.7 Todo personal afectado por lesiones cutáneas o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tengan contacto físico o aéreo con los alimentos, bien sea en las zonas de preparación y expedición de comidas, como en la de cafetería.
- 4.8 El personal del Adjudicatario, para su actuación en las áreas que así lo requieran, deberá estar en posesión del Carnet de Manipulador de alimentos.

- 4.9 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
- 4.10 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 Adjudicatario designará un representante con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantas incidencias se produzcan en la prestación del Servicio. El nombramiento y cualquier variación que se produzca deberá ser comunicado al Hospital.
- 4.11 La Dirección del centro podrá realizar cuantos controles considere oportunos con el objeto de comprobar qué personas se encuentran trabajando.
- 4.12 El aspecto del personal será siempre de limpieza impecable con todo lo que conlleva al orden personal (cara, manos, uñas, afeitado, peinado, corte de pelo, olor corporal, etc...).
- 4.13 Durante el emplatado será obligatoria la utilización de gorro, guantes y mascarilla, además de cualquier otra medida que disponga el servicio de Medicina Preventiva.
- 4.14 El Adjudicatario se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.
- 4.15 Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido, a cargo del Adjudicatario, al reconocimiento médico legalmente establecido, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.
- 4.16 El Adjudicatario estará especialmente obligado a velar por el cumplimiento de la Ley sobre Prevención de Riesgos Laborales entre su personal.
- 4.17 En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio de alimentación de los pacientes, 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 ó 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.

La responsabilidad que se derive de tales trabajos contratados a terceros será del Adjudicatario, a todos los efectos que en este Pliego se contemplan.

5.- ELABORACIÓN DE DIETAS

- 5.1 La empresa adjudicataria elaborará los diferentes menús y dietas establecidos por el Hospital. Se adjunta como ANEXO 2 las actuales. Es importante indicar que en las dietas basales aparece una segunda opción que deberá elaborarse únicamente

para los pacientes con restricciones alimentarias, en los demás casos el menú será el indicado en primer lugar.

- 5.2 La relación de menús deberá tener una rotación, semanal y estacional (verano e invierno).

En la relación de menús de las distintas dietas se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, etc.

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

- 5.4 Composición de las pensiones alimenticias.

A.- La pensión alimenticia para las dietas basales o asimilables se elaborarán conforme lo establecido en ANEXO 2.

ALIMENTOS RESOPÓN Y EXTRAS: Dotación a plantas de hospitalización de los productos descritos en el ANEXO 3.

En aquellas dietas que lo precisen, se incluirá en el menú una pieza de fruta de 200 gr. (variada) a media mañana y otra a media tarde.

B.- Las dietas especiales recogidas en el ANEXO 2 se adaptarán a sus peculiaridades.

- 5.5 El servicio de Dietética del hospital proporcionará diariamente al Adjudicatario las etiquetas nominales correspondientes a las dietas.

- 5.6 El adjudicatario se encargará del reparto de las bandejas hasta los offices, siendo responsable de que la comida llegue en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad. También se encargará de la recogida y limpieza de las bandejas.

- 5.7 La reposición de alimentos extras en planta se realizará a solicitud del personal reconocido a tal efecto por la Dirección del Hospital.

- 5.8 La inclusión de nuevos alimentos extras deberá ser acordada con la Dirección del Centro.

6.- CAFETERÍAS

- 6.1 Los artículos que han de expendirse responderán a los usuales para desayuno, comida, merienda y cena, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino de mesa y cerveza. Queda igualmente prohibida la venta de tabaco.

- 6.2 Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente.

6.3 En las comidas servidas en el autoservicio se incluirá:

- Primer plato, a elegir entre al menos dos.
- Segundo plato, a elegir entre al menos dos
- Postre, a elegir entre al menos dos.

Las comidas podrán ser las mismas o estar relacionadas con los menús que se elaboren para pacientes. Debiendo contemplarse opciones para celíacos.

En la oferta técnica se incluirá relación de materias primas utilizadas en la confección de cada menú, indicando si son congeladas, frescas, precocinadas o elaboradas en el Hospital, junto con la Ficha técnica de los productos ofertados.

6.4 La carta de productos que se dispensen, estará a disposición de los usuarios de las cafeterías, expuesta en lugar visible. Los precios no podrán exceder de los indicados en ANEXO 5g Oferta Económica del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares en el supuesto de la cafetería de personal, ampliándose la oferta de productos a los fijados en el Anexo 5h y siendo en todo caso el coste para el personal de un 10% menor que el precio fijado para el mismo producto en la cafetería de público. En el caso de la cafetería de público la oferta de productos y precio será libremente fijada por los adjudicatarios siempre teniendo conocimiento y habiendo dado el visto bueno la Dirección del Centro,

Los productos relacionados en ANEXO 5g son a título orientativo, pudiendo los licitantes ofertar otros productos análogos a los indicados en el mencionado anexo.

6.5 El servicio de restaurante, tanto para el público como para el personal del Centro se prestará en los locales que a tal efecto dispone el Hospital en la planta –1, ó donde determine la Dirección del Centro.

6.6 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.

6.7 Existirán impresos de sugerencias a disposición de los usuarios de las cafeterías. 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.

6.8 Serán por cuenta del adjudicatario toda clase de impuestos, arbitrios, gravámenes y tasas del Estado, Comunidad Autónoma, Provincia o Municipio a que dé lugar la explotación del Servicio objeto de este Concurso. La empresa adjudicataria presentará certificado de hallarse al corriente de las obligaciones tributarias y seguridad social anualmente.

7.- EQUIPAMIENTO Y MENAJE

7.1 El Hospital cuenta con el equipamiento que se detalla en el Inventario del ANEXO 4a (Cafetería) – ANEXO 4b (Cocina) a este Pliego.

7.2 La empresa adjudicataria pondrá a disposición del Hospital el equipamiento de menaje necesario para el inicio de la prestación del servicio según el ANEXO 4c que adjunta

a este Pliego. También llevará a cabo cuando las necesidades lo requieran la reposición de vajilla, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable.

- 7.3 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 y autoservicio que se verán incrementadas en 1/3 en concepto de stock.

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.

- 7.4 El Adjudicatario se compromete a mantener en perfectas condiciones los locales y equipamiento que aporta el Hospital.
- 7.5 El mantenimiento, tanto preventivo como correctivo del equipamiento de cocina y autoservicio, será por cuenta del Adjudicatario.
- 7.6 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 por cuenta del Adjudicatario, siendo 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.
- 7.7 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.
- 7.8 En caso de que hubiera equipos que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el Adjudicatario lo comunicará a la Dirección para proceder a su baja del inventario. En ningún caso los dará de baja sin el cumplimiento de estos trámites.
- 7.9 En la licitación el ofertante deberá incluir proyecto de disposición de máquinas expendedoras de bebidas y snacks. La aprobación y cualquier variación tanto de las máquinas como de los productos que contienen deberán contar con el Vº Bº de la Dirección del Hospital.
- 7.10 No se permitirá la instalación de máquinas dispensadoras de tabaco.
- 7.11 Será obligación del Adjudicatario el mantenimiento de las instalaciones contra incendios y evacuación del área que le afecte en perfectas condiciones y normas vigentes, en especial deberá proceder a la limpieza de las conducciones de humos y campanas según lo indicado en el artículo 55 del Real Decreto 341/99 sobre prevención de incendios, así como a mantener expedita las zonas de evacuación.

8.- LIMPIEZA

Deberá presentarse un programa de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos:

- 8.1 zonas, equipamientos e instalaciones incluidos en el programa, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, etc.
- 8.2 La limpieza de la cocina, la cafetería y el pasillo de comunicación de ésta con el Hospital será responsabilidad del Adjudicatario, quién 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 el Hospital.
- 8.3 Los aseos públicos de las cafeterías se limpiarán, como mínimo, 3 veces diarias, asegurando en todo momento la reposición de papel higiénico, jabón y toallas de papel que serán por cuenta del Adjudicatario.
- 8.4 Todos los productos de limpieza necesarios serán por cuenta del Adjudicatario, se presentará Ficha Técnica de los productos utilizados.
- 8.5 La desinsectación y desratización correrá por cuenta del adjudicatario.
- 8.6 Los utensilios utilizados habrán de retirarse para su limpieza de forma inmediata después de su uso.
- 8.7 Se limpiarán por separado, en trenes de lavado diferentes, las vajillas utilizadas en hospitalización y cafeterías que, además, tendrán que ser fáciles de diferenciar.
- 8.8 El traslado de residuos a la caseta destinada a basuras se hará conforme a las indicaciones del Hospital.
- 8.9 No se admitirá la permanencia de cubos en dependencias no destinadas específicamente a ellos.

9.- UNIFORMIDAD DEL PERSONAL

- 9.1 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.
- 9.2 El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en la cinta de emplatado.
- 9.3 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.

10.- AGUA, GAS, ELECTRICIDAD

El Hospital Carlos III facilitará al Adjudicatario agua, alumbrado, energía eléctrica y gas en cantidades suficientes para el cumplimiento de su cometido, no permitiéndose el uso indebido de estos elementos.

11.- MEMORIA TÉCNICA

Los concursantes deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- 11.1 Relación de guarniciones, entrantes, carnes y pescados de los menús de cafetería referidos a un período de rotación semanal, indicando pesos, cantidades y calidades, y que servirá como referencia en el caso de resultar adjudicatario.
- 11.2 En cuanto a las pensiones alimenticias de los pacientes, los licitadores deberán indicar en su oferta pesos, cantidades y calidades, en función de las dietas indicadas por el Hospital y Fichas Técnicas de los productos. Los productos deberán contar con el visto bueno de la dirección pudiendo obligar al adjudicatario a cambiar alguno de ellos si no lo considera adecuado.
- 11.3 Relación de Alimentos extras y la carta de productos de las cafeterías de Público y Personal con las marcas ofertadas, no incluidos en la pensión diaria.
- 11.4 Renovación de mobiliario de cafeterías de público y personal. Las empresas licitadoras presentarán oferta de mejora de mobiliario y adecuación de cafeterías de público y personal, de cuyo estado tendrán conocimiento en visita organizada previa a la presentación de oferta
- 11.5 Renovación de equipos de cocina. Las empresas licitadoras presentarán oferta de mejora de equipos de cocina, de cuyo estado tendrán conocimiento en visita organizada previa a la presentación de oferta.
- 11.6 Proyecto de disposición de máquinas expendedoras de bebidas y snacks. Número de máquinas y descripción de productos. Así como programa de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las máquinas expendedoras.
- 11.7 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 donde se presta el servicio objeto del contrato.
 - Plan APPCC o de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
 - Documentación relativa a su posible acreditación en calidad.
 - Guías de prácticas correctas y cualesquiera otros planes o programas de calidad que estimen oportunos.
- 11.8 Cualquier ampliación técnica que se oferte, no incluida en los pliegos: mejora en los menús, ampliación de horario, propuesta de decoración, oferta de productos y

variedades, facilidad de pago a usuarios y personal, propuestas gestión del servicio...

12.- VARIOS

- 12.1 Las líneas telefónicas de uso externo que necesite el Adjudicatario, serán enteramente a su cargo.
- 12.2 El Adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto Hospitalario, salvo autorización expresa de la Dirección del Centro.
- 12.3 El Adjudicatario aceptará las fórmulas especiales de pago en Cafetería que indique la Dirección (vales, listas...) para servicios a cargo del Hospital total ó parcialmente.

13.- TITULARIDAD DE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL

- 13.1 El Adjudicatario se compromete a no utilizar en ningún caso el nombre del Hospital Carlos III en sus relaciones con terceras personas, a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
- 13.2 El Adjudicatario no podrá bajo ningún concepto ceder, traspasar o subarrendar la explotación del servicio objeto del presente concurso, siendo causa de resolución del contrato este incumplimiento.
- 13.3 En caso de resolución o no renovación del contrato, habrá de continuar, salvo decisión en contra del Hospital, prestando sus servicios hasta que la tramitación del oportuno expediente de contratación, permita disponer del nuevo adjudicatario y éste inicie la prestación de los servicios.

14.- LEGISLACION ESPECÍFICA

Será de obligado cumplimiento para el adjudicatario, la normativa vigente en cada momento en relación con el servicio.

EL DIRECTOR GERENTE
P.A. El Director Médico
R.S. 25/02/2011 (BOCM Nº76-31/03/11)

ANEXO 1

PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS ACTUALMENTE EN EL HOSPITAL CARLOS III

| CATEGORÍA | ANTIGÜEDAD | TIPO DE CONTRATO | JORNADA SEMANAL | TIPO DE CONTRATO | IMPORTE ANUAL | PLUSES | IMPORTE BRUTO TOTAL ANUAL |
|----------------------------------|-------------------|-------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|---------------------------|
| ENCARGADO ESTABLECIMIENTO | 15/01/1995 | INDEFINIDO | 40 H. | 100 | 16.071,80 | 10.052,38 | 26.124,18 |
| COCINERO/A | 10/05/2012 | “ | 40 H. | 189 | 15.647,04 | 0 | 15.647,04 |
| “ | 01/03/1997 | “ | 40 H. | 100 | 15.647,04 | 5.492,76 | 21.139,80 |
| “ | 01/01/2015 | “ | 40 H. | 401 | 15.647,04 | 0 | 15.647,04 |
| “ | 29/03/2017 | “ | 27 H. | 230 | 11.137,40 | 0 | 11.137,40 |
| CAMARERO/A | 04/04/2001 | INDEFINIDO | 40 H. | 100 | 15.223,96 | 74,76 | 15.298,72 |
| “ | 14/07/2004 | “ | 40 H. | 100 | 15.223,96 | 0 | 15.223,96 |
| “ | 10/05/2007 | “ | 40 H. | 189 | 15.223,96 | 0 | 15.223,96 |
| “ | 28/10/2017 | EVENTUAL | 16 H. | 502 | 7.152,32 | 0 | 7.152,32 |
| A.S.L. | 22/02/2001 | INDEFINIDO | 32,5 H. | 200 | 12.353,50 | 0 | 12.353,50 |
| “ | 13/06/2002 | “ | 40 H. | 100 | 14.795,56 | 0 | 14.795,56 |
| “ | 12/05/2008 | “ | 40 H. | 189 | 14.795,56 | 0 | 14.795,56 |
| A.C | 12/01/2017 | “ | 40 H. | 130 | 14.795,56 | 0 | 14.795,56 |

PPT: 18/2018 “Servicio de Alimentación de Enfermos, Personal de Guardia, Explotación de Cafeterías para Público y Personal y de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Snacks en el Hospital Carlos III

ANEXO 2

DIETAS BASALES O ASIMILABLES INCLUIDAS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

Es importante indicar que en las dietas basales aparece una segunda opción que deberá elaborarse únicamente para los menús especiales que lo requieran (pacientes con restricciones alimentarias). En los demás casos el menú será el indicado en primer lugar.

MENU DE INVIERNO 2018-2019

0A BASAL

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|---|---|
| 1 | <p>MACARRONES ITALIANA FILETE DE MERLUZA REBOZADO LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA</p> <p>SOPA MINESTRONE ESCALOPE MILANESA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE NATILLAS → S/A YOG. NATU. DESNA PAN 60 GR</p> | <p>JUDIAS VERDES REHOGADAS C/PATATA TORTILLA DE CALABACIN ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA</p> <p>SOPA DE PESCADO TERNERA GUISADA C/ VERDURAS MANZANA ASADA PAN 60 GR</p> |
| 2 | <p>PUCHERO DE GARBANZOS POLLO CHILINDRÓN FRUTA</p> <p>PURRUSALDA FRITOS VARIADOS→(S/S CROQUETAS) ENSALADA C/ACEITE Y VINAGRE PERA AL NATURAL PAN 60 GR</p> | <p>CREMA VICHY FILETE RUSO LIONESA PATATA VAPOR FRUTA ARROZ HORTELANO MERLUZA MARINERA YOGUR NATURAL C/SOBRE DE AZUCAR→S/A YOG. NAT. DESNATADO PAN 60 GR</p> |
| 3 | <p>PATATAS GUISADAS RAGOUT TERNERA C/ CHAMPIÑÓN FRUTA</p> <p>MENESTRA DE VERDURA CALAMARES EN SU TINTA ARROZ PILAF FLAN→ S/A YOG. NAT. DESNATADO PAN 60 GR</p> | <p>SOPA DE PASTA C/ HUEVO FILETE DE PESCADO ORLY PATATAS VAPOR MELOCOTON EN ALMIBAR→S/A PURE MANZAN ALBARICOQUE</p> <p>CREMA CASTELLANA CINTA LOMO PLANCHA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR</p> |

| | | |
|---|---|--|
| 4 | PAELLA FIAMBRE VARIADO (J. SERRANO, J. YORK, PAVO Y QUESO) →S/S FIAMBRE VARIADO SIN SAL ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA LENTEJAS CASERAS BONITO PIPERADA PATATAS VAPOR MANZANA ASADA PAN 60 GR | CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO LEHUGA C/ACEITE Y VINAGRE FRUTA SOPA DE AJO TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE YOGUR NATURAL C/SOBRE DE AZUCAR→S/A YOG.NAT.DESNATADO PAN 60 GR |
| 5 | BROCOLI REHOGADO ROTI DE PAVO PURE DE PATATA FRUTA ESPAGUETIS CARBONARA TORTILLA DE QUESO ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE NATILLAS PAN 60 GR | SOPA DE PICADILLO BACALAO ROMANA LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA ALCACHOFAS C/ JAMON FIAMBRE VARIADO LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE PERA AL NATURAL PAN 60 GR |
| 6 | JUDIAS BLANCAS GUIADAS POLLO CAZADORA FRUTA COLIFLOR REHOGADA CAZON VIENESA PATATAS VAPOR ARROZ CON LECHE→S/A YOG.NAT.DES PAN 60 GR | SOPA DE VERDURAS FRITOS VARIADOS→S/S CROQUETAS ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE YOGUR PROBIOTICO CREMA PARMENTIER HUEVOS COCIDOS CON PISTO FRUTA PAN 60 GR |
| 7 | FIDEUA HAMBURGUESA PLANCHA C/KETCHUP PATATAS PANADERA FRUTA REPOLLO REHOGADO MERLUZA A LA CAZUELA NATILLAS DE CHOCOLATE →S/A YOG.NA.DES PAN 60 GR | CREMA CALABACIN PECHUGA POLLO ENCEBOLLADA PATATA VAPOR FLAN SOPA ARROZ TORTILLA JAMON DE YORK ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR |

Características: Diseño ajustado a dieta equilibrada y saludable.

DESAYUNO: LOS PACIENTES TIENEN LA OPCIÓN DE ELEGIR ENTRE:
CAFÉ CON LECHE PAN MANTEQUILLA Y MERMELADA
LECHE CON DESCAFEINADO GALLETAS 2P MANTEQUILLA Y MERMELADA
LECHE CON COLACAO PAN, ACEITE Y TOMATE NATURAL

PPT: 18/2018 "Servicio de Alimentación de Enfermos, Personal de Guardia, Explotación de Cafeterías para Público y Personal y de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Snacks en el Hospital Carlos III"

LECHE ENTERA (LOS DOMINGOS TAMBIÉN BIZCOCHOS)

MANZANILLA

TE

(S/A Los lácteos sin azúcar y sin colacao

PAN MANTEQUILLA Y MERMELADA-GALLETAS 2P MANTEQUILLA Y MERMELADA (Pan, queso o York, Fruta 1p galletas)

MERIENDA:

CAFÉ CON LECHE GALLETAS 1P MANTEQUILLA Y MERMELADA

LECHE CON DESCAFEINADO PAN MANTEQUILLA Y MERMELADA

LECHE CON COLACAO

LECHE ENTERA

MANZANILLA

TE

(S/A Los lácteos sin azúcar y sin colacao-GALLETAS 1P MANTEQUILLA Y MERMELADA- PAN

MANTEQUILLA Y MERMELADA (2 paquetes galletas)

10A RENAL CRONICA AVANZADA

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|--|--|
| 1 | MACARRONES AL OLEO FILETE MERLUZA REB. 60 GRA C/LECHUGA ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA TERNERA GUISADA EN SU JUGO 50 GR LECHUGA MANZANA ASADA PAN 60 GR |
| 2 | PUCH. GARBAN. S/CARNE TRIPLE COCCI PECHUGA POLLO PLANCHA 50 GR ZANAHORIA REHOGADA PERA AL NATURAL SECA PAN 60 GR | TX PATATA TRIPLE COCCION PESCADO PLANCHA 60 GR ARROZ PILAF FRUTA PAN 60 |
| 3 | SOPA DE PASTA RAGOUT DE TERNERA SU JUGO 50 GR ARROZ PILAF PURE DE MANZANA PAN 60 GR | TX PAT. TRIPLE COCCION FILETE DE PESCADO ORLY 60 GR LECHUGA C/ACEITE Y VINAGRE MELOCO ALMIBAR SECO → S/A PURE MANZ. ALBAR PAN 60 GR |
| 4 | SOPA DE ARROZ ½ R. FIAMBRE VARIADO LECHUGA C/ACEITE Y VINAGRE MANZANA ASADA PAN 60 GR | TX PATATA TRIPLE COCCION POLLO ASADO 50 GR LECHUGA C/ACEITE Y VINAGRE PURE DE MANZ. ALBAR. PAN 60 GR |
| 5 | ESPAGUETIS AL OLEO ROTI DE PAVO EN SU JUGO 50 GR LECHUGA FRUTA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA BACALAO A LA ROMANA 60 GR LECHUGA ACEITE Y VINAGRE PERA AL NATURAL SECA PAN 60 GR |
| 6 | JUDÍAS BLANCAS GUISADAS TRI.COCCI POLLO HER. C/ PATAT Y ZANAH 50 GR PURE DE MANZANA PAN 60 GR | TX PATATA TRIPLE COCCION CROQUETAS LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE MELOCO ALMIB SECO → S/A PURE MANZ.ALBAR PAN 60 GR |

| | | |
|---|--|--|
| 7 | TX PATATA TRIPLE COCCION HAMBURGUESA PLANCHA 50 GR LECHUGA PURE DE MANZANA PAN 60 GR | SOPA DE ARROZ TORTILLA FRANCESA (1 HUEVO) LECHUGA ACEITE Y VINAGRE PURE DE MANZ. ALBAR PAN 60 GR |
|---|--|--|

Características: Aporta unos 40gr de proteínas.

Restricción en el aporte de potasio.

Se evitan los alimentos con alto contenido en potasio.

Los vegetales, patatas y legumbres son sometidos a remojo prolongado y triple cambio de agua en el hervido.

DESAYUNO:

CAFE CON LECHE, PAN, 2 MERMELADA, 1 PAQUETE DE GALLETAS Y MEMBRILLO
(S/A Café con leche sin azúcar, pan, galletas 2 paquetes y membrillo).

MERIENDA:

CAFE CON LECHE, 2 PAQUETES DE GALLETAS y 2 MEMBRILLOS. (S/A café con leche sin azúcar, galletas 2 paquetes y 1 fruta)

1º LAS FRUTAS EN ALMIBAR Y EN SU JUGO DEBEN IR SECAS.

3º LOS 2º PLATOS SIEMPRE LLEVAN ½ RACION.

4º DIETA RICA EN HIDRATOS DE CARBONO Y GRASAS

5º TORTILLA FRANCESA ½ RACION HECHA INDIVIDUAL

11 E – CORONARIA

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|---|---|
| 1 | SOPA MINISTRONE S/GRASA MERLUZA PLANCHA C/LIMON LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR | JUDIAS VERDES CON PATATA S/ GR. TORTILLA CALABACIN ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE MANZANA ASADA PAN 60 GR |
| 2 | PURRUSALDA S/ GRASA PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE PERA AL NATURAL PAN 60 GR | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH. FRUTA PAN 60 |
| 3 | MENESTRA DE VERDURA HERVIDA C/ ACEITE Y VINAGRE UNIDOSIS RAGUT DE TERNERA EN SU JUGO ARROZ PILAF FRUTA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA C/ HUEVO CINTA LOMO PLANCHA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR |
| 4 | LENTEJAS GUIADAS S/GRASA MERLUZA PLANCHA C/LIMON ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR | CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO ZANAHORIA HERVIDA FRUTA PAN 60 GR |

| | | |
|---|--|--|
| 5 | BROCOLI HERVIDO ROTI DE PAVO EN SU JUGO ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR | ALCACHOFAS HERVIDAS ACEITE Y VINAGRE UNIDOSIS MERLUZA HERVIDA CON PATAT Y ZANAHORIA PERA AL NATURAL PAN 60 GR |
| 6 | COLIFLOR HERVIDA ACEITE UNIDOSIS POLLO HERVIDO C/PATA. Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR | CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR |
| 7 | CREMA VICHY MERLUZA HERV. C/ PAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR | CREMA CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR |

Características: Además del control en la cantidad de calorías, son bajas en grasa y colesterol. No aportan carbohidratos solubles.
Están planificadas para que se pueda hacer un reparto diario en desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y algo para antes de acostarse.

DESAYUNO: Leche desnatada con descafeinado + pan + unidosís aceite de oliva + fruta

MERIENDA: Leche desnatada con descafeinado + 1 paquete de galletas + fruta

BARRA DE PAN EN TODAS LAS COMIDAS Y CENAS

TODAS LAS VERDURAS Y ENSALADAS C/ACEITE Y VINAGRE UNIDOSIS

UNA FRUTA PARA ANTES DE ACOSTARSE O YOGUR

1B BLANDA MAYORES

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|---|--|
| 1 | SOPA MINESTRONE FILETE MERLUZA REBOZADA S/ PIEL LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE NATILLAS → S/A PURE MANZANA PAN 60 GR | SOPA DE PESCADO TORTILLA DE CALABACIN ENSALADA C/ TOMATE CHERRY PARTIDO ACEITE Y VINAGRE UNIDOSIS MANZANA ASADA PAN 60 GR |
| 2 | PUCHERO GARBANZOS POLLO AL CHILINDRON PERA AL NATURAL PAN 60 GR | CREMA VICHY MERLUZA MARINERA S /PIEL YOGUR NATURAL C/SOBRE DE AZUCAR→ S/A YOGUR NATURAL DESNAT. PAN 60 GR |
| 3 | PATATAS GUISADAS RAGOUT TERNERA C/CHAMPIÑON FLAN → S/A YOGUR NATURAL PAN 60 GR | SOPA DE PASTA C/HUEVO FILETE MERLUZA REBOZADO S/ESPINA PATATA VAPOR. MELOCOTÓN ALMIBAR → S/A PURE PERA PAN 60 GR |

| | | |
|---|---|--|
| 4 | PAELLA FIAMBRE VARIADO→S/S FIAMBRE VARIADO SS ENSALADA C/ TOMATE CHERRY PARTID. ACEITE Y VINAGRE UNIDOSIS MANZANA ASADA PAN 60 GR | SOPA DE AJO POLLO ASADO ZANAHORIA REHOGADA YOGUR NATURAL C/SOBRE DE AZUCAR→ S/A YOGUR NATURAL DESNAT. PAN 60 GR |
| 5 | BROCOLI REHOGADO ROTI DE PAVO PURE DE PATATA NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL PAN 60 GR | SOPA DE PICADILLO MERLUZA HERVIDA S/ ES C/ PAT Y ZANAH PURE DE MANZ. ALBAR. PAN 60 GR |
| 6 | JUDIAS BLANCAS GUISADAS POLLO CAZADORA ARROZ C/LECHE S/A PURE MANZANA PAN 60 GR | CREMA PARMENTIER FRITOS VARIADOS→S/S CROQUETAS ENSALADA C/ TOMATE CHERRY PARTIDO ACEITE Y VINAGRE UNIDOSÍS YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR |
| 7 | FIDEUA HAMBURGUESA PLANCHA C/ KETCHUP PATATA PANADERA NATILLAS CHOCOLATE S/A YOGUR NATURAL DESNATADO PAN 60 GR | CREMA CALABACIN TORTILLA JAMON YORK ENSALADA C/ TOMATE CHERRY PARTIDO ACEITE Y VINAGRE UNIDOSIS PURE DE MANZANA.ALB. PAN 60 GR |

Características: Fácil masticación y selección de alimentos de preferencia para la población anciana.

DESAYUNO: CAFÉ CON LECHE, 1 BARRA DE PAN, MANTEQUILLA, MERMELADA ,1 PAQUETE DE GALLETAS
S/A: CAFE CON LECHE S/A, GALLETAS 2 PAQUETES, PURE DE MACEDONIA
MERIENDA: CAFÉ CON LECHE, 2 PAQUETES DE GALLETAS.
S/A: CAFE CON LECHE S/A, GALLETAS 2 PAQUETES.

- 1) Se eligen alimentos, según preferencia de los ancianos.
- 2) La fruta debe ser madura
- 3) Los pescados s/espinas

2A TURMIX-BASAL

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|--|--|
| 1 | TX. SOPA MINISTRONE TX BACALAO CON VERDURAS NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL DESN. | TX. SOPA DE PASTA PURE DE HUEVO C/ VERDURAS (V) PURE MANZ.ALB. |
| 2 | TX PUCHERO DE GARBANZOS TX PAVO CON CHMPÍÑONES (N) PURE DE MANZANA | CREMA VICHY PURE DE POLLO AL CURRY (V) YOGUR NATURAL C/SOBRE AZÚCAR → S/A YOGUR NATURAL |
| 3 | TX DE .PATATAS GUISADAS TX DE BUEY GUISADO(N) FLAN → S/A YOGUR NATURAL DESN | CREMA CASTELLANA PURE DE MARMITAKO (V) PURE DE MANZ. ALB. |

PPT: 18/2018“Servicio de Alimentación de Enfermos, Personal de Guardia, Explotación de Cafeterías para Público y Personal y de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Snacks en el Hospital Carlos III

| | | |
|---|---|--|
| 4 | TX DE LENTEJAS CASERAS TX DE POLLO CON ARROZ Y ZANAHORIA(N) PURE DE MANZANA | CREMA DE VERDURAS PURE DE JAMON (V) YOGUR NATURAL CON SOBRE DE AZUCAR→S/A YOGUR NATURAL DESN. |
| 5 | TX DE BROCOLI CON PATATA TX HUEVOS A LA PROVENZAL(N) NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL DESN. | TX SOPA PICADILLO PURE DE MERLUZA (V) PURE DE MANZ. ALBAR. |
| 6 | TX DE JUDIAS BLANCAS GUIADAS TX POLLO CON ARROZ Y ZANAHORIA (N) PURE DE MANZANA | CREMA PARMENTIER PURE DE TERNERA BOLOÑESA (V) YOGUR PROBIOTICO |
| 7 | CREMA VICHY TX TERNERA JARDINERA (N) NATILLAS CHOCOLATE → S/A YOGUR NATURAL | CREMA CALABACIN PURE DE POLLO (V) FLAN → S/A PURE MANZ. ALB. |

Características: Alimentos triturados.

Reparto semejante a la opción fija del menú basal (Dieta completa)

DESAYUNO:

CAFÉ CON LECHE, MANTEQUILLA, MERMELADA Y 2 PAQUETES DE GALLETAS. (S/A café con leche sin azúcar, galletas 2 paquetes y puré de macedonia)

MERIENDA: CAFÉ CON LECHE, GALLETAS 2 PAQUETES. (S/A Café con leche sin azúcar galletas 2 paquetes)

2B TX CONCENTRADA

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|--|---|
| 1 | PURE DE POLLO (V) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO | TX DE BUEY GUIADO (N) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO |
| 2 | PURE MARINERO (V) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO | TX VERDURS DE LA HUERTA(N) (CON) YOGUR NATURAL S/A YOGUR NATURAL DESNATADO |
| 3 | PURE DE POLLO (V) (CON) FLAN→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO | TX BUEY GUIADO (N) (CON) PURE DE MANZ. ALB. |
| 4 | PURE DE TERNERA (V) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO | TX DE VERDURAS DE LA HUERTA (N) (CON)YOGUR SABOR.S/A YOGUR NATURAL DESNATADO |
| 5 | PURE MARINERO (V) (CON) NATILLAS→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO | TX BUEY GUIADO (N) (CON) FLAN→S/A PURE DE MAN. ALBAR. |
| 6 | PURE POLLO (V) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO | TX VERDURAS DE LA HUERTA (N) (CON) YOGUR PROBIOTICO S/A PURE DE MANZ. ALBAR. |

| | | |
|---|---|--|
| 7 | PURE DE TERNERA (V) (CON) NATILLAS DE CHOCOLATE→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO | TX BUEY GUISADO (N) (CON) FLAN S/A PURE DE MANZ.ALBAR |
|---|---|--|

DESAYUNO Y MERIENDA: Leche entera 200 cc y Papilla cereales 30 g (Novartis). S/A leche desnatada sin azúcar y papilla de cereales

| |
|---|
| VEGENAT- MED: 1 sobre de 110g + 200 agua, preparado con un ligero hervor |
| RESOURCE MIX INSTAN: 80 g + 250 ml agua, preparado con un ligero hervor |

3A LIQUIDA

| | |
|----------|---|
| DESAYUNO | Infusión - Zumo (S/A sin sobre de azúcar) |
| COMIDA | Gelatina - Caldo - Zumo |
| MERIENDA | Infusión - Zumo (S/A sin sobre de azúcar) |
| CENA | Gelatina - Caldo - Zumo |

Infusiones, caldos desgrasados, zumos y gelatinas (Dieta incompleta)

3B- LACTEA

| | |
|----------|--|
| DESAYUNO | Leche Entera -Yogur Natural c/sobre de azúcar (S/A sin sobre) |
| COMIDA | Leche Entera - Yogur Natural c/sobre de azúcar (S/A sin sobre) |
| MERIENDA | Leche Entera - Natillas (S/A Yogur Natural) |
| CENA | Leche Entera - Flan (S/A Yogur Natural) |

3C-BY

| | |
|----------|--|
| DESAYUNO | Infusión - Zumo Unidosis (S/A sin sobre de azúcar) |
| COMIDAS | Caldo - Zumo Unidosis |
| MERIENDA | Infusión - Zumo Unidosis (S/A sin sobre de azúcar) |
| CENA | Caldo - Zumo Unidosis |

5A PROGRESION

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|--|---|
| 1 | SOPA MINISTRONE S/GRASA MERLUZA PLANCHA. PATATAS VAPOR NATILLAS PAN 60 GR | SOPA DE PASTA TORTILLA DE CALABACIN MANZANA ASADA PAN 60 GR |
| 2 | PURRUSALDA PECHUGA POLLO PLANCHA ZANAHORIA HERVIDA PERA AL NATURAL PAN 60 GR | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATATA Y ZANAH YOGURT NATURAL/DESNT. PAN 60 GR |

| | | |
|---|--|---|
| 3 | MENESTRA VERDURA HERVIDA C/UNIODOSIS DE ACEITE TORTILLA FRANCESA ARROZ PILAF FLAN PAN 60 GR | SOPA DE PASTA CON HUEVO CINTA DE LOMO PLANCHA PATATA VAPOR. MELOCOTON EN ALMIBAR/PUR. MANZ. ALB. PAN 60 GR |
| 4 | SOPA DE ARROZ MERLUZA PLANCHA PATATA VAPOR. MANZANA ASADA PAN 60 GR | CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO ZANAHORIA HERVIDA YOGUR NATURAL DESNT PAN 60 GR |
| 5 | ESPAGUETIS OLEO ROTI DE PAVO EN SU JUGO PURE DE PATATA NATILLAS PAN 60 GR | SOPA DE PICADILLO MERLUZA PLANCHA ARROZ PILAF PERA AL NATURAL PAN 60 GR |
| 6 | SOPA DE ARROZ POLLO HERVIDO C/ PAT Y ZANAH PURE DE MANZANA PAN 60 GR | CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ZANAHORIA HERVIDA YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR |
| 7 | SOPA DE PASTA MERLUZA HERVIDA C/ PAT Y ZANAH. PURE DE MANZANA PAN 60 GR | CREMA CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA PATATA VAPOR PURE DE MANZ. ALBAR. PAN 60 GR |

Características: Consistencia preferentemente blanda. Baja en grasas y fácil digestión.

DESAYUNO: CAFÉ CON LECHE + 2 PAQUETE DE GALLETAS, PURE DE MANZANA MERIENDA:
CAFÉ CON LECHE + 2 PAQUETES DE GALLETAS.

- 1) Se excluyen frutas y vegetales frescos.
- 2) Consistencia blanda.

CUANDO NOS PIDAN DIETA 5 GASTRECTOMIZADA:

- 1) LOS PRIMEROS Y SEGUNDOS PLATOS SERA ½ RACION.
- 2) PURE DE MANZANA DEL DESAYUNO SERA PARA MEDIA MAÑANA
- 3) RECENA ½ RACION PAN + 1 LONCHA DE YORK O PAVO.

6 ASTRINGENTE

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|---|---|
| 1 | MACARRONES AL OLEO MERLUZA PLANCHA PATATA VAPOR PURE DE MANZANA PAN 60 GR | SOPA PASTA TORTILLA FRANCESA PURE DE MANZ. ALBAR. YOGUR NAT DESNATADOC/SOBRE AZ PAN 60 GR |

| | | |
|---|---|---|
| 2 | TURMIX DE PATATA Y ZANAH. PECHUGA POLLO PLANCHA ZANAHORIA HERVIDA PERA (2 PIEZAS) PAN 60 GR | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH YOGUR NAT DESNATADO C/SOBRE AZU. PAN 60 GR |
| 3 | SOPA DE PASTA TORTILLA FRANCESA ARROZ PILAF PURE DE MANZANA PAN 60 GR | TX PATATA CINTA DE LOMO PLANCHA PATATAS VAPOR MELOCOT EN ALMIBAR S/A PURE MANZ. ALBAR PAN60 GR |
| 4 | SOPA DE ARROZ MERLUZA PLANCHA PATATA VAPOR MANZANA ASADA PAN 60 GR | CREMA VICHY POLLO ASADO ZANAHORIA HERVIDA YOGUR NAT DESNATADO C/SOBRE AZU. PAN 60 GR |
| 5 | ESPAGUETI AL OLEO ROTI DE PAVO EN SU JUGO C/PAT VAP PLATANO PAN 60 GR | SOPA DE PICADILLO MERLUZA PLANCHA ARROZ PILAF PERA PAN 60 GR |
| 6 | SOPA DE ARROZ POLLO HERVIDO C/ PATAT Y ZANAH MANZANA PAN 60 GR | TURMIX DE PATATAS TORTILLA FRANCESA ZANAHORIA HERVIDA YOGURT PROBIOTICO PAN 60 GR |
| 7 | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANH PURE DE MANZANA PAN 60 GR | ARROZ CON ZANAHORIA PECHUGA POLLO PLANCHA PATATA VAPOR PURÉ DE MANZ. ALBAR. PAN 60 GR |

Características: Baja en fibra insoluble y en grasa.
Exenta en lactosa. Se evitan alimentos irritantes y flatulentos.

DESAYUNO: LECHE SIN LACTOSA, 1 PAQUETE DE GALLETAS, PAN FIAMBRE DE PAVO O JAMON YORK.
MERIENDA: INFUSIÓN, 1 PAQUETE DE GALLETAS, YOGUR DESNATADO.

1) Incluye frutas elaboradas (No piña) y frescas maduras (Manzana, pera y plátano)

9 BAJA EN GRASA

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|--|--|
| 1 | SOPA MINESTRONE S /GRASA MERLUZA PLANCHA LECHUGA C/LIMON FRUTA PAN 60 GR | JUDIAS VERDES C/PATATAS S/G C/LIMON TERNERA GUISADA EN SU JUGO ENSALADA C/LIMON MANZANA ASADA PAN 60 GR |

PPT: 18/2018 "Servicio de Alimentación de Enfermos, Personal de Guardia, Explotación de Cafeterías para Público y Personal y de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Snacks en el Hospital Carlos III"

| | | |
|---|---|--|
| 2 | PURRUSALDA S/ GRASA PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/ LIMON PERA AL NATURAL PAN 60 GR | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA CON PAT Y ZANAH YOGUR NAT DESNATADO C/SOBRE AZUCAR PAN 60 GR |
| 3 | MENESTRA VERDURA HERVIDA C/LIMÓN TORTILLA FRANCESA ARROZ BLANCO FRUTA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA CINTA LOMO PLANCHA ENSALADA C/ LIMON MELOCOT ALMIBAR → S/A YOGUR NAT DESNA PAN 60 GR |
| 4 | SOPA DE ARROZ MERLUZA PLANCHA ENSALADA C/LIMON FRUTA PAN 60 GR | CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO ZANAHORIA REHOGADA YOGUR NAT DESNATADO C/SOBRE AZUCAR PAN 60 GR |
| 5 | BROCOLI HERVIDO C/ LIMON ROTI PAVO EN SU JUGO PATATA VAPOR FRUTA PAN 60 GR | SOPA PICADILLO MERLUZA PLANCHA LECHUGA C/LIMON PERA AL NATURAL PAN 60 GR |
| 6 | SOPA DE ARROZ POLLO HERVIDO C/ PATA Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR | CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ENSALADA C/LIMON YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR |
| 7 | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/PAT Y ZANAH FRUTA PAN 60GR | CREMA DE CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/LIMON FRUTA PAN 60 GR |

Características: Muy baja en grasas y sin alimentos flatulentos.

DESAYUNO: CAFE CON LECHE DESNATADA+ PAN + 2 MERMELADA+ 1 PAQUETE DE GALLETAS Y UNA PIEZA DE FRUTA.

MERIENDA: CAFE CON LECHE DESNATADA+ 2 PAQUETES DE GALLETAS.

DESAYUNO S/A: CAFÉ CON LECHE DESNATADA SIN AZUCAR + 1 BARRA DE PAN + FIAMBRE DE PAVO + 1 PIEZA DE FRUTA

- EN VERDURAS Y ENSALADAS INCORPORAR TROZO DE LIMÓN

MENU DE VERANO 2018-2019

Es importante indicar que en las dietas basales aparece una segunda opción que deberá elaborarse únicamente para los menús especiales que lo requieran (pacientes con restricciones alimentarias). En los demás casos el menú será el indicado en primer lugar.

0A-BASAL

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|---|---|
| 1 | <p>MACARRONES ITALIANA FILETE DE MERLUZA REBOZADA LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA</p> <p>GAZPACHO ESCALOPE MILANESA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE NATILLAS PAN 60 GR</p> | <p>JUDIAS VERDES REHOGADAS C/ PATATAS TORTILLA DE CALABACIN ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA</p> <p>SOPA DE PESCADO TERNERA GUIADA C / VERDURAS MANZANA ASADA PAN 60 GR</p> |
| 2 | <p>ENSALADA CAMPERA POLLO AL CHILINDRON FRUTA</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS FRITOS VARIADOS ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE PERA AL NATURAL PAN 60 GR</p> | <p>CREMA VICHY FILETE RUSO LIONESA PATATA VAPOR FRUTA</p> <p>ARROZ HORTELANO MERLUZA MARINERA YOGUR NATURAL PAN 60 GR</p> |
| 3 | <p>ENSALADILLA RUSA RAGOUT TERNERA C/ CHAMPIÑON FRUTA</p> <p>SOPA MINISTRONE CALAMARES EN SU TINTA ARROZ PILAF FLAN PAN 60 GR</p> | <p>SOPA DE PASTA C/ HUEVO FILETE DE PESCADO ORLY PATATA VAPOR MELOCOTON EN ALMIBAR</p> <p>CREMA CASTELLANA CINTA LOMO PLANCHA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR</p> |

| | | |
|---|--|--|
| 4 | <p>PAELLA FIAMBRE VARIADO ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA</p> <p>CREMA DE PUERROS BONITO PIPERADA PATATA VAPOR MANZANA ASADA PAN 60 GR</p> | <p>ENSALADA CASERA POLLO ASADO ZANAHORIA REHOGADA FRUTA</p> <p>CREMA DE VERDURAS TORTILLA ESPAÑOLA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE YOGUR NATURAL PAN 60 GR</p> |
| 5 | <p>GAZPACHO ESTOFADO DE PAVO PURE DE PATATA FRUTA</p> <p>ALCACHOFAS C/ JAMON TORTILLA DE QUESO ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE NATILLAS PAN 60 GR</p> | <p>SOPA DE PICADILLO BACALAO A LA ROMANA ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA</p> <p>ENSALADA ANDALUZA FIAMBRE VARIADO LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE PERA AL NATURAL PAN 60 GR</p> |
| 6 | <p>LENTEJAS CASERAS POLLO CAZADORA FRUTA</p> <p>BRÓCOLI REHOGADO CAZON VIENESA PATATA VAPOR ARROZ CON LECHE PAN 60 GR</p> | <p>CREMA PARMENTIER FRITOS VARIADOS ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE YOGUR PROBIOTICO</p> <p>ENSALADA DE PASTA HUEVOS COCIDOS C/ PISTO FRUTA PAN 60 GR</p> |
| 7 | <p>FIDEUA HAMBURGUESA PLANCA C/KETCHUP PATATA PANADERA FRUTA</p> <p>ACELGAS REHOGADAS C/ PATATA MERLUZA CAZUELA NATILLAS DE CHOCOLATE PAN 60 GR</p> | <p>ENSALADA ORIENTAL PECHUGA DE POLLO ENCEBOLLADO PATATA VAPOR FLAN</p> <p>CREMA CALABACIN TORTILLA DE JAMON DE YORK ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR</p> |

10 A- RENAL CRÓNICA AVANZADA

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|--|---|
| 1 | MACARRONES AL OLEO FILETE DE MERLUZA REBOZADO 60 GR LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA TERNERA GUIADAS EN SU JUGO 50 GR LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE MANZANA ASADA PAN 60GR |
| 2 | TX. PATATA TRIPLE COCCION PECHUGA POLLO PLANCHA 50 GR ZANAHORIA REHOGADA PERA AL NATURAL SECA PAN 60 GR | ARROZ PILAF PESCADO PLANCHA 60 GR LECHUGA C/ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR |
| 3 | SOPA DE PASTA RAGOUT DE TERNERA EN SU JUGO 50 GR ARROZ PILAF PURÉ DE MANZANA PAN 60 GR | TX PATATA TRIPLE COCCION FILETE PESCADO ORLY 60 GR LECHUGA C/ACEITE Y VINAGRE MELOCOTON ALMIBAR SECO → S/A PURE MANZ.ALB PAN 60 GR |
| 4 | SOPA DE ARROZ FIAMBRE VARIADO ½ LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE MANZANA ASADA PAN 60 GR | ESPAGUETIS AL OLEO POLLO ASADO 50 GR ZANAHORIA REHOGADA PURÉ DE MANZ. ALB. PAN 60 GR |
| 5 | TX. PATATA TRIPLE COCCION ESTOFADO DE PAVO EN SU JUGO 50 GR LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA BACALAO A LA ROMANA 60 GR LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE PERA AL NATURAL SECA PAN 60GR |
| 6 | LENTEJAS CASERAS TRIPLE COCCIÓN POLLO HERVIDO C/ PAT. Y ZAN. 50 GR PURÉ DE MANZANA PAN 60 GR | TX. PATATA TRIPLE COCCION CROQUETAS LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE MELOCOTON ALMIBAR SECO → S/A FRUTA PAN 60 GR |
| 7 | TX. PATATA TRIPLE COCCION HAMBURGUESA PLANCHA 50 GR LECHUGA C/ACEITE Y VINAGRE PURÉ DE MANZANA PAN 60 GR | ARROZ BLANCO C/ ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA (1 HUEVO) LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE PURE MANZ. Y ALBAR. PAN 60GR |

Características: - Aporta unos 50 - 60 gr de proteínas.

Se evitan los alimentos con alto contenido en potasio.

Los vegetales, patatas y legumbres son sometidas a remojo prolongado y triple cambio de agua en el hervido.

1º LAS FRUTAS EN ALMIBAR Y EN SU JUGO DEBEN IR SECAS.

2º EN TODAS LAS COMIDAS 1 BARRA DE PAN

3º LOS 2º PLATOS SIEMPRE LLEVAN 50 G. DE CARNE Ó 60 G. DE PESCADO.

4º DIETA RICA EN HIDRATOS DE CARBONO Y GRASAS.

5º TORTILLA FRANCESA DE FORMA INDIVIDUAL (1 HUEVO).

FRUTA DE TEMPORADA PERMITIDA PARA LA 10

PPT: 18/2018 "Servicio de Alimentación de Enfermos, Personal de Guardia, Explotación de Cafeterías para Público y Personal y de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Snacks en el Hospital Carlos III"

100 gr Fresas = 150 mg K SI
 100 gr Uvas = 198 mg K SI
 100 gr Sandía = 73 mg K SI
 gr Membrillo = 203 mg K SI
 Nectarina = 294 mg K NO

100 gr Naranja = 187 mg K SI
 100 gr Manzana = 120 mg K SI
 100 gr Melón = 260 mg K NO 100
 100 gr Melocotón = 120 mg K SI 100 gr
 100 gr Ciruela = 250 mg K NO

DESAYUNO: Café con leche
 Pan
 1 paquete de galletas
 2 paquetes de mermelada

DESAYUNO S/A: Café con leche,
 2 paquetes de galletas
 Fruta.

MERIENDA: Café con leche
 2 paquetes de galletas
 2 paquetes de membrillo

MERIENDA S/A: Café con leche
 2 paquetes de galletas

11 E- CORONARIA

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|---|---|
| 1 | GAZPACHO MERLUZA PLANCHA LIMON LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR | JUDIAS VERDES HERVIDAS C/PATATA TORTILLA CALABACIN ENSALADA C/ ACEITE Y VINAGRE MANZANA ASADA PAN 60 GR |
| 2 | MENESTRA DE VERDURA HERVIDA PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/ACEITE Y VINAGRE PERA AL NATURAL PAN 60 GR | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR |
| 3 | SOPA MINESTRONE S/GRASA RAGOUT TERNERA EN SU JUGO ARROZ PILAF FRUTA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA C/HUEVO CINTA LOMO PLANCHA ENSALADA C/ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR |
| 4 | CREMA DE PUERROS MERLUZA PLANCHA LIMON ENSALADA C/ACEITE Y VINAGRE MANZANA ASADA PAN 60 GR | CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO ENSALADA C/ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR |

| | | |
|---|---|--|
| 5 | GAZPACHO ESTOFADO DE PAVO EN SU JUGO PATATA VAPOR FRUTA PAN 60 GR | SOPA DE PICADILLO MERLUZA PLANCHA LIMON LECHUGA C/ACEITE Y VINAGRE PERA ANATURAL PAN 60 GR |
| 6 | BROCOLI HERVIDO ACEITE UNIDOSIS POLLO HERVIDO C/PATAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR | CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ENSALADA C/ACEITE Y VINAGRE YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR |
| 7 | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH. FRUTA PAN 60 GR | CREMA CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA LECHUGA C/ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR |

Características: Además del control en la cantidad de calorías, son bajas en grasa y colesterol.

No aportan azúcares simples añadidos

Están planificadas para que se pueda hacer un reparto diario en desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y algo para antes de acostarse.

1. Pan 60GR en comida y cena.
2. Ensalada, Lechuga y Verduras irán acompañadas con aceite y vinagre unidosis.
3. 1 Pieza de Fruta o Yogur desnatado para antes de acostarse.

DESAYUNO: Leche desnatada con descafeinado, Pan 60GR, Aceite de oliva, Fruta.

DESAYUNO S/A: Leche desnatada con descafeinado sin azúcar, Pan 60GR, Aceite de oliva, Fruta.

MERIENDA: Leche desnatada con descafeinado, 1 Paquete de Galletas, Fruta.

MERIENDA S/A: Leche desnatada con descafeinado sin azúcar, 1 Paquete de Galletas, Fruta.

1B- BLANDA MAYORES

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|--|---|
| 1 | GAZPACHO FILETE DE MERLUZA REBOZADO S/PIEL LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE NATILLAS → S/A PURE MANZANA PAN 60 GR | SOPA DE PESCADO TORTILLA DE CALABACIN ENSALADA C/ TOM CHERRY PART C/AYV MANZANA ASADA PAN 60 GR |

| | | |
|---|---|---|
| 2 | ENSALADA CAMPERA POLLO AL CHILINDRÓN PERA AL NATURAL PAN 60 GR | CREMA VICHY MERLUZA MARINERA S/ PIEL YOGUR NATURAL PAN 60 GR |
| 3 | ENSALADILLA RUSA RAGOUT DE TERNERA C/ CHAMPIÑÓN FLAN → S/A FRUTA BLANDA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA C/HUEVO FILETE MERLUZA REBOZADO S/ PIEL PATATAS VAPOR MELOCOTÓN ALMIBAR → S/A P.MANZA- ALB PAN 60 GR |
| 4 | PAELLA FIAMBRE VARIADO ENSALADA C/TOM CHERR PART C/AYV MANZANA ASADA PAN 60 GR | ENSALADA CASERA POLLO ASADO ZANAHORIA REHOGADA YOGUR NATURAL PAN 60 GR |
| 5 | GAZPACHO ESTOFADO DE PAVO PURE DE PATATA NATILLAS → S/A FRUTA BLANDA PAN 60 GR | SOPA DE PICADILLO MERLUZA HERVIDA S/PIEL C/PATAT Y ZANH PURÉ DE MANZANA Y ALBARICOQUE PAN 60 GR |
| 6 | LENTEJAS CASERAS POLLO CAZADORA ARROZ C/ LECHE → S/A PURE MANZANA PAN 60 GR | CREMA PARMENTIER FRITOS VARIADOS ENSALADA C/TOM CHERR PART C/AYV YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR |
| 7 | FIDEUA HAMBURGUESA PLANCHA C/KETCHUP PATATAS PANADERAS NATILLAS CHOCOLATE → S/A YOGUR NAT PAN 60 GR | CREMA DE CALABACIN TORTILLA DE JAMÓN DE YORK ENSALADA C/TOM CHERR PART C/AYV PURE DE MANZANA ALBARICOQUE PAN 60 GR |

Características: Fácil masticación y selección de alimentos de preferencia para la población anciana.

- 1) Se eligen alimentos, según preferencia de los ancianos.
- 2) La fruta se sustituye por purés de frutas elaborados.
- 3) Los pescados sin espinas.

DESAYUNO: Café con leche

Pan Mantequilla

Mermelada

1 paquete de galletas

DESAYUNO S/A: Café con leche sin azúcar

2 paquetes de galletas Puré de

Macedonia

MERIENDA: Café con leche
2 paquetes de galletas

MERIENDA S/A: Café con leche sin azúcar
2 paquetes de galletas

2A - TURMIX BASAL

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|---|---|
| 1 | GAZPACHO TX DE BACALAO CON VERDURAS (N) NATILLAS → S/A PURE MANZANA | TURMIX SOPA DE PASTA PURÉ DE HUEVO C/ VERDURAS (V) PURE MANZANA Y ALBARICOQUE |
| 2 | TURMIX MENESTRA DE VERDURAS TX PAVO C/ CHAMPIÑÓN (N) PURE MANZANA | CREMA VICHY PURE DE POLLO AL CURRY (V) YOGUR NATURAL |
| 3 | TURMIX SOPA MINESTRONE TX BUEY GUIADO (N) FLAN → S/A YOGUR NATURAL | CREMA CASTELLANA PURE DE MARMITAKO (V) PURE MANZ. Y ALBAR. |
| 4 | CREMA DE PUERROS TX DE POLLO C/ARROZ Y ZANAHORIA (N) PURE MANZANA | CREMA DE VERDURAS PURE DE JAMÓN (V) YOGUR NATURAL |
| 5 | GAZPACHO TX HUEVOS A LA PROVENZAL (N) NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL | TURMIX SOPA PICADILLO PURE DE MERLUZA (V) PURE DE MANZ. Y ALB. |
| 6 | TURMIX LENTEJAS CASERAS TURMIX POLLO CON ARROZ Y ZANAHORIA (N) PURE MANZANA | CREMA PARMENTIER PURE DE TERNERA BOLOÑESA (V) YOGUR PROBIOTICO |
| 7 | CREMA VICHY TURMIX TERNERA JARDINERA (N) NATILLAS CHOCOLATE → S/A YOGUR NATURAL | CREMA CALABACÍN PURE DE POLLO (V) FLAN → S/A PURE MANZ. ALB. |

Características: Alimentos triturados.
Reparto semejante a la opción fija del menú basal (Dieta completa)

DESAYUNO: Café con leche
2 paquetes de galletas
Mantequilla
Mermelada

DESAYUNO S/A: Café con leche sin azúcar
2 paquetes de galletas
Puré de macedonia

MERIENDA: Café con leche
2 paquetes de galletas

MERIENDA S/A: Café con leche sin azúcar
2 paquetes de galletas

2B - TURMIX CONCENTRADA

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|--|---|
| 1 | PURÉ DE POLLO (V) (CON) YOGUR SABOR → S/A PURE MANZANA | TURMIX BUEY GUISADO(N) (CON) YOGUR SABOR → S/A PURE PERA |
| 2 | PURÉ MARINERO (V) (CON) YOGUR SABOR → S/A PURE MANZANA | TURMIX VERDURAS DE LA HUERTA (N) (CON) YOGUR NATURAL |
| 3 | PURÉ DE POLLO (V) (CON) FLAN → S/A YOGUR NATURAL | TURMIX BUEY GUISADO (N) (CON) PURE MANZANA Y ALBARICOQUE |
| 4 | PURÉ DE TERNERA (V) (CON) YOGUR SABOR → S/A PURE MANZANA | TURMIX VERDURAS DE LA HUERTA (N) (CON) YOGUR SABOR → S/A YOGUR NATURAL |
| 5 | PURÉ MARINERO (V) (CON) NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL | TURMIX DE BUEY GUISADO (N) (CON) FLAN → S/A PURE PERA |
| 6 | PURÉ DE POLLO (V) (CON) YOGUR SABOR → S/A PURE MANZANA | TURMIX VERDURS DE LA HUERTA (N) (CON)YOGUR PROBIOTICO |
| 7 | PURÉ DE TERNERA (V) (CON) NATILLAS CHOCOLATE → S/A YOGUR NATURAL | TURMIX DE BUEY GUISADO (N) (CON) FLAN → S/A PURE PERA |

DESAYUNO: Leche entera y Papilla cereales (Novartis).

MERIENDA: Puré manzana y albaricoque y 2 Paquetes galletas

| |
|--|
| VEGENAT- MED: 1 sobre de 110g + 200 agua, preparado con un ligero hervor |
| RESOURCE MIX INSTAN: 80 g + 250 ml agua, preparado con un ligero herv |

3A –LIQUIDA

| | |
|----------|-------------------------|
| DESAYUNO | Infusión - Zumo |
| MERIENDA | Infusión – Zumo |
| COMIDA | Caldo – Gelatina - Zumo |
| CENA | Caldo – Gelatina - Zumo |

3B- LACTEA

| | |
|----------|------------------------------|
| DESAYUNO | Leche Entera – Yogur Natural |
| MERIENDA | Leche Entera – Natillas |
| COMIDA | Leche Entera- Yogur Natural |
| CENA | Leche Entera- Flan |

3 C- BY PASS GASTRICO

| | |
|----------|-------------------------|
| DESAYUNO | Infusión- Zumo Unidosis |
| MERIENDA | Infusión- Zumo Unidosis |
| COMIDA | Caldo- Zumo Unidosis |
| CENA | Caldo- Zumo Unidosis |

5 A- PROGRESION

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|--|--|
| 1 | MACARRONES AL OLEO MERLUZA PLANCHA C/ LIMON PATATA VAPOR NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL PAN 60 GR | JUDIAS VERDES HERVIDAS C/ PATATA ACEITE UNIDOSIS TORTILLA DE CALABACIN MANZANA ASADA PAN 60 GR |
| 2 | MENESTRA DE VERDURA HERVIDA ACEITE UNIDOSIS PECHUGA POLLO PLANCHA ZANAHORIA HERVIDA PERA AL NATURAL PAN 60 GR | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/PATAT Y ZANAH YOGUR NATURAL PAN 60 GR |

| | | |
|---|--|--|
| 3 | SOPA MINISTRONE S/ GRASA TORTILLA FRANCESA ARROZ PILAF FLAN → S/A YOGUR NATURAL PAN 60 GR | SOPA DE PASTA C/ HUEVO CINTA DE LOMO PLANCHA PATATAS VAPOR MELOCOTON ALMIBAR → S/A P.MANZ.ALBAR. PAN 60 GR |
| 4 | SOPA DE ARROZ MERLUZA PLANCHA C/ LIMON PATATAS VAPOR MANZANA ASADA PAN 60 GR | CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO ZANAHORIA HERVIDA YOGUR NATURAL PAN 60 GR |
| 5 | ALCACHOFAS HERVIDAS ACEITE UNIDOSIS ESSTOFADO DE PAVO EN SU JUGO PURÉ DE PATATAS NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL PAN 60 GR | SOPA DE PICADILLO MERLUZA PLANCHA C/ LIMON ARROZ PILAF PERA AL NATURAL PAN 60 GR |
| 6 | BROCOLI HERVIDO ACEITE UNIDOSIS POLLO HERVIDO C/ PATAT Y ZANAH PURÉ MANZANA PAN 60 GR | CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ZANAHORIA HERVIDA YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR |
| 7 | SOPA DE PASTA MERLUZA HERVIDA C/ PATA Y ZANAH PURÉ DE MANZANA PAN 60 GR | CREMA CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA PATATAS VAPOR PURE MANZ.ALBAR. |

Características: Consistencia preferentemente blanda. Baja en grasas y fácil digestión.

Fraccionada: repartir el desayuno en 2 tomas.

- 1) Se excluyen frutas y vegetales frescos.
- 2) Consistencia blanda.
- 3) VERDURAS CON UNIDOSIS.

DESAYUNO: Café con leche
2 paquetes de galletas
Puré de macedonia

DESAYUNO S/A: Café con leche sin azúcar
2 paquetes de galletas Puré de
Macedonia

PPT: 18/2018 "Servicio de Alimentación de Enfermos, Personal de Guardia, Explotación de Cafeterías para Público y Personal y de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Snacks en el Hospital Carlos III"

MERIENDA: Café con leche
2 paquetes de galletas

MERIENDA S/A: Café con leche sin azúcar
3 paquetes de galletas

6- ASTRINGENTE

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|---|--|
| 1 | MACARRONES AL OLEO MERLUZA PLANCHA C/LIMON PATATAS VAPOR PURÉ MANZANA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA TORTILLA FRANCESA MANZANA ASADA YOGUR NATURAL DESNATADO PAN 60 GR |
| 2 | TURMIX DE PATATA Y ZANAHORIA PECHUGA POLLO PLANCHA ZANAHORIA HERVIDA PERA 2 PIEZAS PAN 60 GR | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH YOGURT NATURAL DESNATADO PAN 60 GR |
| 3 | SOPA DE PASTA TORTILLA FRANCESA ARROZ HERVIDO PURÉ MANZANA PAN 60 GR | TURMIX DE PATATA CINTA LOMO PLANCHA PATATAS VAPOR PERA PAN 60 GR |
| 4 | SOPA DE ARROZ MERLUZA PLANCHA C/LIMON PATATAS VAPOR MANZANA ASADA PAN 60 GR | ESPAGUETIS AL OLEO POLLO ASADO ZANAHORIA HERVIDA YOGUR NATURAL DESNATADO PAN 60 GR |
| 5 | CREMA VICHY ESTOFADO DE PAVO EN SU JUGO PATATAS VAPOR PLÁTANO → S/A YOGUR NATURAL DESN. PAN 60 GR | SOPA DE PICADILLO MERLUZA PLANCHA C/LIMON ARROZ HERVIDO PERA PAN 60 |
| 6 | SOPA DE ARROZ POLLO HERVIDO C/ PATAT Y ZANAH MANZANA ASADA PAN 60 GR | TURMIX DE PATATAS TORTILLA FRANCESA ZANAHORIA HERVIDA YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR |

| | | |
|---|---|--|
| 7 | CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH PURÉ DE MANZANA PAN 60 GR | ARROZ BLANCO C/ ZANAHORIA PECHUGA POLLO PLANCHA PATATAS VAPOR PURÉ DE MANZ.ALBAR.PA N 60 GR |
|---|---|--|

Características: Baja en fibra insoluble y en grasa.

Exenta en lactosa. Se evitan alimentos irritantes y flatulentos.

- 1) Incluye frutas elaboradas (No Piña) y frescas maduras (Manzana, Pera y Plátano)
- 2) Fraccionada: repartir el desayuno en 2 tomas.

DESAYUNO: Leche sin lactosa

Pan

Fiambre de Jamón York, Pavo o Queso

1 paquete de galletas

DESAYUNO S/A: Infusión sin azúcar

Pan

Fiambre de Jamón York, Pavo o Queso 1

paquete de galletas

MERIENDA: Infusión

1 paquete de galletas

Yogur desnatado

MERIENDA S/A: Infusión sin azúcar

1 paquete de galletas

Yogur desnatado

9-BAJA EN GRASA

| DIA | COMIDA | CENA |
|-----|---|--|
| 1 | TURMIX DE PATATA MERLUZA PLANCHA LECHUGA C/ LIMON FRUTA PAN 60 GR | JUDIAS VERDES HERVIDAS C/ PATATA LIMÓN TERNERA GUISADA EN SU JUGO ENSALADA C/ LIMÓN MANZANA ASADA PAN 60 GR |

| | | |
|---|--|---|
| 2 | MENESTRA DE VERDURA HERVIDA LIMON PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/ LIMÓN PERA AL NATURAL PAN 60 GR | ARROZ HORTELANO S/ GRASA MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR |
| 3 | SOPA MINESTRONE S/ GRASA TORTILLA FRANCESA ARROZ HERVIDO FRUTA PAN 60 GR | SOPA DE PASTA CINTA LOMO PLANCHA ENSALADA C/ LIMÓN MELOCOTON EN ALMIBAR PAN 60 GR |
| 4 | SOPA DE ARROZ MERLUZA PLANCHA ENSALADA C/ LIMÓN FRUTA PAN 60 GR | ENSALADA CASERA S/ GRASA LIMÓN POLLO ASADO ZANAHORIA HERVIDA YOGUR NATURAL DESNATADO PAN 60 GR |
| 5 | CREMA VICHY ESTOFADO DE PAVO EN SU JUGO PATATAS VAPOR FRUTA PAN 60 GR | SOPA PICADILLO MERLUZA PLANCHA LECHUGA C/ LIMÓN PERA AL NATURAL PAN 60 GR |
| 6 | SOPA DE ARROZ POLLO HERVIDO C/ PATAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR | CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ENSALADA C/ LIMÓN YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR |
| 7 | SOPA DE PASTA MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR | CREMA CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/ LIMÓN FRUTA PAN 60 GR |

Características: Muy baja en grasas y sin alimentos flatulentos.

ENSALADA, LECHUGA Y VERDURAS SE ACOMPAÑARAN CON 1 LIMÓN.

DESAYUNO: Café con leche desnatada

Pan

1 paquete de galletas

2 paquetes de mermelada

Fruta

PPT: 18/2018 "Servicio de Alimentación de Enfermos, Personal de Guardia, Explotación de Cafeterías para Público y Personal y de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Snacks en el Hospital Carlos III"

DESAYUNO S/A: Café con leche desnatada sin azúcar

Pan

Fiambre de Pavo

Fruta

MERIENDA: Café con leche desnatada

2 paquetes de galletas

MERIENDA S/A: Café con leche desnatada sin azúcar

2 paquetes de galletas

ANEXO 3

EXTRAS/RESOPÓN INCLUIDOS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

| CONCEPTOS | Nº. UNIDADES |
|--|--------------|
| AZUCAR INDIVIDUAL | 10.000 |
| CAFÉ INDIVIDUAL | 500 |
| GALLETAS 5 UNIDADES | 5.500 |
| INFUSIONES | 4.500 |
| LECHE 1 L. (entera, desnatada y semidesnatada) | 5.000 |
| SACARINA INDIVIDUAL | 9.000 |
| YOGHOURT | 3.000 |
| ZUMO 1 L. | 3.000 |
| PAN, barra | 100 |
| MANTEQUILLA | 600 |
| MERMELADA | 600 |
| AGUA 500 c.c. | 1.000 |
| DESCAFEINADO SOBRES | 3.000 |
| COLACAO | 500 |
| MAGDALENAS 2 UNIDADES | 300 |
| ZUMOS 200 CC | 400 |
| AGUA MINERAL 1,5 L | 300 |
| REFRESCO (AQUARIUS, COCACOLA) | 300 |

(Cantidades anuales)

ANEXO 4a

INVENTARIO CAFETERIA

- 1Ud. Módulo bandejero, cubertero, panero ANGELO PO MOD.PPBV+TPS, 870 x 700 x 1520 mm.
- 1Ud. Vitrina refrigerada para bebidas y postres ANGELO PO MOD.BRVR, 1450 x 750 x 1730mm.
- 1Ud. Baño María caliente ANGELO PO MOD. ANBM218, 2175 x 750 x 04,0 mm.
- 1Ud. Mueble refrigerado bajo ANGELO PO MOD, BRVR, 1450 x 750 x 880 /1730 mm.
- 1Ud. Vitrina refrigerada para elementos refrigerados MOD.SVCC, 1450 x 750 x1190 Marca SANTOS-FR.
- 1Ud. Fabricador de cubitos de hielo MOD.DELTA60, 515 x 610 x 900 Marca ITV.
- 1Ud. Mueble neutro ANGELO PO MOD. ENG75, 725 x 750 x 880 mm.
- 1Ud. Mueble neutro ANGELO PO MOD. ENG75, 725 x 750 x 880 mm con ampliación para módulo de caja cajón y cerradura ANGELO PO ECS.
- 1 Ud. Vitrina Autoservicio.Frigorif.-150 Calidad AISI-304 18/10 DE 1500 mm. x 750 mm. x 1100 mm. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Módulo Frío Autoservicio/160+Resv. Calidad AISI-304 18/10 DE 1600 mm. x 800 mm. x 850 mm. (Cafetería Público).
- 1Ud. Botellero refrigerado REHCO MOD. BFP-250, 2000 x 550 x 850 mm. FAGOR.
- 1Ud. Botellero refrigerado REHCO MOD. BFP-250, 2500 x 550 x 850 mm. FAGOR.
- 1Ud. Sotobanco contra mostrador REHCO, 3000 x 550 x 850 mm.
- 1Ud. Sotobanco contra mostrador cafeteras, dos puertas y dos cajones 2500 x 550 x 1000 mm. Marca INFRICO.
- 1Ud. Lavavasos FAGOR MOD. F1-48, 470 x 520 x 720 mm.
- 1Ud. Plancha doble pequeña.
- 1 Ud. Horno microondas
- 1Ud. Fabricador de cubitos ANGELO PO GA 704.

PPT: 18/2018 "Servicio de Alimentación de Enfermos, Personal de Guardia, Explotación de Cafeterías para Público y Personal y de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Snacks en el Hospital Carlos III"

- 1Ud. Sotobanco contra mostrador REHCO, 2900 x 300 x 1000 mm (*) ampliado.
- 1Ud. Armario mostrador Refrigerado 4 puertas MOD.FMPP2500II Marca INFRICO, 2452 x 600 x 1050 mm. (Cafetería Público).
- 2Ud. Mueble estantería MOD.ME302000 Marca INFRICO 1960 x 300 x 1050 mm, con módulo posero. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Elemento neutro Self Service, MOD.SMN8, Marca EDESA 800 x 700 x 850 mm.(Cafetería Público).
- 2Ud. Carro de recogida de bandejas ANGELO PO MOD CTV20, 950 x 610 x 1560mm.
- 2Ud. Carro de recogida
- 1 Ud. Elemento refrigerado con cuba Self Service, MOD.SCRR16, Marca EDESA 1600 x 700 x 850 mm.(Cafetería Público).
- 1Ud. Vitrina refrigerada MOD.SVF16, 1600 x 700 x1000 mm. Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Correbandejas Lineal MOD.SCB8, 800 x 350 mm Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Correbandejas Lineal MOD.SCB16, 1600 x 300 mm Marca EDESA.
- 1 Ud. Cristal curvo para estante de 1600 MOD.SCRE16, 1600 mm. Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Juego de 2 soportes para 1 estante MOD.SC1E 360 mm Marca EDESA.(Cafetería Público).
- 1 Ud. Cristal curvo para estante de 800 MOD.SCRE8, 800 mm. Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Juego de 2 soportes para 1 estante MOD.SC1E 360 mm Marca EDESA.(Cafetería Público).
- 1 Ud. Zócalo 1600 mm. MOD.SZ16, 1600 mm Marca EDESA.(Cafetería Público).
- 1 Ud. Zócalo 800 mm. MOD.SZ8, 800 mm Marca EDESA.(Cafetería Público).
- 1 Ud. Fregadero de un seno y un escurridor 1200 x 600 mm. MOD.FN12611D, Marca FRANQUE.
- 1 Ud. Bastidor soporte para fregadero 1200 x 600 x 850 mm. MOD.B126, Marca FRANQUE.
- 1 Ud. Grifo bar caño con tubo con monomando, MOD.ECOBAR, Marca MARTÍ.
- 7 Ud. Columnas móviles de cinta retráctil, MOD.464.90, Marca GARCÍA DE POU.

PPT: 18/2018 "Servicio de Alimentación de Enfermos, Personal de Guardia, Explotación de Cafeterías para Público y Personal y de Máquinas Expendedoras de Bebidas y Snacks en el Hospital Carlos III"

- 1 Ud. Protección Sanitaria/160-1NVL Calidad AISI-304 18/10 diámetro 30mm.- 1600 mm. x 350 mm. x 400 mm. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Deslizador Bandeja 1NVL. Calidad AISI-304 18/10 diámetro 25mm.- desarrollo 3200 mm. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Módulo Baño-María A.F./160+RV. Calidad AISI-304 18/10.- 1600 mm. x 800 mm. x 850 mm. (Cafetería Público).
- 1Ud. Módulo bandejero, cubertero, panero MOD.STPB-80, Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1Ud. Armario bajo madera 4 puertas color beig. (Cafetería Público).
- 1Ud. Lavamanos de pedal con grifo Marca FRANKE. (Cafetería Público).
- 2 Ud. Mesas grandes comedor.
- 30 Ud. Mesas cuadradas comedor.
- 72 Ud. Sillas verdes.
- 46 Uds. Sillas azules.
- 24 Ud. Sillas Thonet-E Reforzada Negra, en rejilla de chapa
- 6 Ud. Cuadros.

ANEXO 4b

INVENTARIO DE COCINA

| | |
|---|---|
| ➤ TUNEL LAVAVAJILLAS | 1 |
| ➤ CAMPANA EXTRACTORA | 2 |
| ➤ CONGELADOR | 1 |
| ➤ CORTADORA DE FIAMBRE | 1 |
| ➤ FREIDORA | 2 |
| ➤ MARMITA OLLA EXPRES | 2 |
| ➤ SARTÉN BASCULANTE | 1 |
| ➤ PLANCHA | 1 |
| ➤ COCINA DOBLE | 1 |
| ➤ HORNOS | 2 |
| ➤ HORNO MICROONDA S | 1 |
| ➤ BATIDORA 1 BRAZO | 2 |
| ➤ CAMARAS FRIGORIFICAS | 4 |
| ➤ NEVERA | 1 |
| ➤ BASCULA GRANDE | 1 |
| ➤ PELADORA DE PATATAS | 1 |
| ➤ CALIENTA PLATOS | 1 |
| ➤ MESAS | 6 |
| ➤ LAVAMANOS | 1 |
| ➤ LAVAVAJILLAS CAPOTA | 1 |
| ➤ CARROS BAÑO MARÍA 3 SENOS | 2 |
| ➤ SOTABANCO CINTA TRANSPORTADORA BANDEJAS | 1 |
| ➤ SOTABANCO CUBERTERO | 1 |
| ➤ VARILLAS DE BATIR | 2 |
| ➤ PILAS | 4 |
| ➤ FREGADERO | 2 |
| ➤ CARROS COMIDAS GRANDES | 4 |
| ➤ CARROS DESAYUNO | 3 |
| ➤ CARROS TRANSPORTE | 8 |
| ➤ BANDEJA GRANDE ASAR POLLOS | 1 |
| ➤ BANDEJA MEDIANA ASAR POLLOS | 7 |
| ➤ BANDEJA PEQUEÑA ASAR POLLOS | 3 |
| ➤ CHINOS CON ASA Nº 26 | 3 |
| ➤ PALETAS | 4 |
| ➤ ESTANTERIAS MODULARES C/REJILLAS | 8 |
| ➤ ESTANTERIA BANDEJAS | 3 |
| ➤ TABLAS CORTAR | 4 |
| ➤ AFILADOR CUCHILLOS | 1 |
| ➤ HORNO MIXTO MOD. 106/N 1/1 FAGOR | 1 |

| | |
|---|---|
| ➤ CORTADORA DE FIAMBRE | 1 |
| ➤ CALIENTA PLATOS | 1 |
| ➤ CARRO COMIDA BAJO | 1 |
| ➤ BANDEJA PEQUEÑA ASAR POLLOS | 3 |
| ➤ COLADOR ½ BOLA REFORZADO 25 CM. | 2 |
| ➤ CEDAZO INOX. 40 CM. MALLA FINA 25 | 2 |
| ➤ CAZO RECTO ALTO ACERO 20 CM. | 3 |
| ➤ CAZO RECTO ALTO ACERO 24 CM. | 2 |
| ➤ MARMITA ACERO 20 CM. | 4 |
| ➤ MARMITA ACERO 28 CM. | 2 |
| ➤ MARMITA ACERO 36 CM. | 2 |
| ➤ MARMITA ACERO 40 CM. | 3 |
| ➤ CAZUELA BAJA ACERO 32 CM. | 2 |
| ➤ CAZUELA BAJA ACERO 36 CM. | 4 |
| ➤ CAZUELA BAJA ACERO 50 CM. | 1 |
| ➤ BRAZO TRITURADOR TECN SISTEMA 230 V/50-60 Hz. | 1 |
| ➤ BÁSCULA ELECTRÓNICA LACOR 15 Kg. | 1 |
| ➤ ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 1110x500x1800 mm | 1 |
| ➤ ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 1840x500x1800 mm | 1 |
| ➤ ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 3520x500x1800 mm | 1 |
| ➤ ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 1740x500x1800 mm | 1 |
| ➤ ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 960x400x1800 mm | 1 |
| ➤ BANCADAS ACERO PARA PASILLO 1000x500x300 mm | 2 |
| ➤ BANCADAS ACERO PARA PASILLO 1400x500x300 mm | 2 |
| ➤ ARMARIO 1 PUERTA LIMPIEZA ALMC. 680x400x2040 mm | 1 |

ANEXO 4c

SERÁ POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO EL EQUIPAMIENTO DE MENAJE QUE SE RELACIONA:

- CUCHILLOS GRANDES
- SARTENES PEQUEÑAS
- SARTENES GRANDES
- ESCALERAS ALUMINIO
- MESAS ELECTRICAS
- CUENCO LOZA
- CUENCO ACERO
- CUENCO CUADRADO DE ½
- CUENCO CUADRADO LARGO
- PLATOS LLANOS
- PLATOS HONDOS
- PLATOS POSTRE
- BANDEJAS DE COMIDA
- BANDEJAS DE DESAYUNO
- TAZAS
- TAPAS DE ACERO
- TAPAS DE PLASTICO
- CUCHILLOS
- CUCHARILLAS
- VASOS DE CRISTAL
- VASOS DE PLASTICO
- PLATOS DE PLASTICO
- BANQUETAS DE MADERA
- ESTUFA ELECTRICA
- TERMOS DE LECHE
- BANDEJAS DE ACERO INOSIDABLE
- BANDEJAS DE MADERA
- BARREÑOS DE PLASTICO GRANDES
- BARREÑOS DE PLASTICO PEQUEÑOS
- FLANEROS DE ACERO INOXIDABLE
- ETC...
