

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

P.A. HCCR 1/2016-SE

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de la presente contratación está constituido por una prestación compleja, en la cual, la prestación más importante desde el punto de vista económico es el servicio de suministro de víveres, conformado por los elementos necesarios para las dietas alimenticias, alimentos extras y productos facturables por reposición, sucesivo y por precio unitario, para su elaboración y cocinado por el Servicio de Cocina del HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA y que se relaciona en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, la gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias del Hospital, así como el servicio de transporte de carros de bandejas de las bandejas de comidas a los pacientes desde cocina hasta las plantas y Hospital de Día.

Por otra parte, constituye también objeto de la presente contratación, la explotación del servicio de la cafetería del Centro, según las condiciones expresadas en este Pliego. Además de la explotación de máquinas expendedoras de bebidas frías o calientes, y/o alimentos sólidos (servicio de vending).

Por tanto, el objeto está constituido por un contrato mixto en el que se dan las siguientes prestaciones:

1.1.- Servicio de suministro de víveres, conformado por los elementos necesarios para la confección de las dietas prescritas, alimentos extras y productos facturables por reposición, sucesivo y por precio unitario. El servicio incluye:

- La gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias del Hospital.
- El servicio de transporte de carros de las bandejas de comidas a los pacientes desde cocina hasta las plantas y Hospital de Día, las cuatro ingestas diarias, los 365 días del año.

1.2.- Explotación del servicio de cafetería del Centro, que atiende a los trabajadores del Hospital, personal de guardia y público en general; además, se incluye el servicio de vending.

2.- CONDICIONES GENERALES DEL “SERVICIO DE SUMINISTRO, GESTIÓN DE VÍVERES Y REPARTO DE LAS BANDEJAS DE LAS COMIDAS DE PACIENTES”

La prestación del Servicio de suministro de víveres se realizará atendiendo a los siguientes procesos:

1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del aprovisionamiento de todos los productos alimenticios que se determinen.

Este proceso incluye la gestión de compra, de pedidos, recepción, almacenamiento y custodia de las materias primas y productos, de los cuales se presentará una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstos de primera calidad.

El adjudicatario debe situar, libre de todo gasto para el hospital, los artículos que diariamente le sean solicitados en los almacenes de la cocina del Centro, en el horario establecido por la Dirección del Centro, en turno de mañana (de 8 a 12 h.)

Personal de Cocina: Revisa los almacenes periféricos y detecta las necesidades de reposición del pacto de stock de extras, generando un pedido al proveedor, para cubrir las necesidades de los mismos.

Personal de la empresa adjudicataria: Preparar los pedidos según lo indicado por el personal de Cocina y los distribuirá, así mismo deberá mantener en perfecto estado y limpieza los almacenes, incluido el control de caducidades de los víveres y ficha de alérgenos.

2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a consumir, que tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento, que será comunicado a la persona responsable de la cocina para su control y VºBº.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en todo momento en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios que vienen establecidas en las fichas del **ANEXO A**. La selección de víveres se realizará mediante presentación de muestras de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por el responsable de cocina. Para el grupo de perecederos de corta duración, cárnicos, frutas y verduras, pescados, panadería, repostería, se valorará positivamente antigüedad en la prestación del servicio, solvencia, nivel de instalaciones, y la proximidad del centro de producción (matadero, sala de despiece, almacenes, frigoríficos, etc.) al Hospital.

En el supuesto de que un producto no pueda ser suministrado por causa debidamente justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para lo cual deberá contar con el informe favorable del responsable de Cocina.

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

En los casos en 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 persona responsable de la cocina del hospital.

2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS

La empresa adjudicataria deberá ejecutar mediante soporte informático de código de barras y lector la Gestión de Compras y Stocks, para controlar la trazabilidad de los productos, de conformidad con lo que se dispone en la normativa legal vigente.

2.4.- CONTROL DE CALIDAD

El contratista efectuará a la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo control de calidad, caducidad y alérgenos de los mismos.

El Hospital podrá establecer controles independientes del adjudicatario, sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes. Asimismo, fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio.

El Hospital, a través del Responsable de Hostelería, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que el Servicio de Cocina considere conveniente, sin que ello suponga incremento del precio ofertado.

Todos los alimentos estarán sometidos a análisis bromatológico y microbiológicos que serán a cargo del adjudicatario, con una periodicidad mensual, que será llevado a cabo por una empresa homologada y especializada independiente de la adjudicataria, afectando a todos los alimentos, incluidos los de cafetería, siguiendo el procedimiento de los APPCC.

La empresa adjudicataria deberá contratar una empresa autorizada para efectuar los controles de calidad legalmente establecidos, siguiendo el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), ya implantado en el hospital, tanto en lo que se refiere al servicio e instalaciones de la cafetería del hospital, como al servicio de provisión de alimentos e instalaciones de la cocina hospitalaria, así como el mantenimiento de dicho sistema con sus auditorías correspondientes durante la vigencia del contrato.

La empresa confeccionará el documento completo de los APPCC actualizado al Hospital deberá entregarse al mismo en el plazo máximo de 2 meses desde la adjudicación. Se entregara en soporte informatico y papel.

Estos servicios serán a cargo de la empresa adjudicataria, mediante propuesta de empresas homologadas y especializadas independientes de la adjudicataria, teniendo el hospital la potestad de decisión de la empresa designada al efecto.

También deberá asumir las posibles modificaciones que pueda disponer las Auditorías del Servicio de Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid.

2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, presentaciones y formatos de productos, que establezca el Servicio de Cocina. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá constar con la aprobación escrita previa de este Centro, a través del Representante que designe al efecto; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo con una antelación de al menos 7 días naturales, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

Para la trazabilidad de los productos implantará una aplicación informática de código de barras con lector para el control y desarrollo de la recepción de productos y de las peticiones de cocina como de alimentos extras

El proceso de elaboración de los alimentos se realizará por el personal propio del Centro.

La empresa adjudicataria realizará la distribución de las comidas elaboradas en Cocina a las plantas de hospitalización y a los Hospitales de Día de Geriátrica o de Alergia en las cuatro ingestas y los 365 días del año, durante todo el periodo del contrato.

La empresa adjudicataria introducirá una tablet para la petición del menú opcional que será compatible con el programa de dietas instalado en el Hospital (DIETOOLS versión 2.1.57 y sucesivas actualizaciones)

2.6.- LIMPIEZA

El adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible tanto de los materiales, recipientes, bandejas, etc., de las instalaciones de almacenes y cámaras, que de ellos depende, así como todo el recinto de cafetería y máquinas de vending, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, que ejercerá permanente control.

2.7.- PERSONAL PARA LA GESTIÓN DE VÍVERES

El adjudicatario se compromete a subrogar al personal relacionado en el **ANEXO H**, respetando antigüedad, categoría profesional, tipo de contrato anterior, derechos adquiridos por el trabajador, etc. Cualquier cambio o incorporación en la plantilla ha de ser autorizada por escrito por la Dirección del hospital anticipadamente a su incorporación.

3.- PRODUCTOS

3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen como **ANEXO A** del presente Pliego y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria. Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

3.2.- MENÚS

La cantidad de menús que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Centro.

En un año se estiman aproximadamente 33.414 desayunos, 40.838 comidas, 31.300 meriendas y 34.866 cenas, con un total de 140.418 ingestas, con un promedio de 35.105 menús. En estas cifras se incluyen las dietas de pacientes hospitalizados, y las comidas para pacientes en el Hospital de Día de Geriátrica, así como de Guardería. Número total de dietas 39.588.

El adjudicatario deberá asumir el autoconsumo del personal de cocina sin incremento de coste alguno de las cuatro ingestas, con un promedio de 13 personas por cada turno y día.

También deberá mantener tanto el equipamiento como los productos para realizar en Cocina el horneado del pan necesario en cada comida de pacientes como del personal de la Unidad.

La oferta económica especificará el precio de la pensión alimenticia diaria, desglosada en desayuno, comida, merienda y cena, así como de los extras, de acuerdo con los precios unitarios máximos establecidos en el **ANEXO B** de este Pliego, siguiendo el modelo de proposición económica del Anexo II del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El desglose aproximado por tipos de dietas del Centro es el reflejado en el **ANEXO C**.

El adjudicatario en su oferta se ajustará al manual de dietas y gramajes del Hospital, atendiendo a las condiciones generales recogidas en el **ANEXO F**. y conforme a la distribución en el **ANEXO F**.

La pensión alimenticia completa estará compuesta por desayuno, comida, merienda y cena, incluidas guarniciones y las dietas que requieran productos especiales por las características de los pacientes, como las intolerancias a ciertos productos (gluten, lactosa, etc.), y como disfágicos (espesantes) por lo que se utilizarán los que se adecuen a sus necesidades.

El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el Hospital decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en

festividades señaladas (Semana Santa, Navidad, Día del Enfermo, etc.), tanto el menú opcional como los menús especiales, serán establecidos e incorporados a programación de dietas y menús por el responsable de cocina del Centro. Todo ello en ningún caso incrementará el coste de la pensión.

3.3.- DIETAS TRITURADAS

El contratista adquirirá triturados industriales y homogeneizados de las marcas específicas del sector sanitario para su uso, según las necesidades del Hospital. Previamente a su adquisición el producto deberá ser presentado al responsable de la Cocina para su aprobación con el visto bueno del responsable de Hostelería. Cualquier cambio del mismo deberá autorizarse por la Dirección del centro. El coste económico irá incluido en el precio de la dieta alimenticia diaria.

En aquellas dietas en las que su preparación requiera que sea mediante túrmix, el primer plato será generalmente preparado de forma tradicional, empleando ingredientes naturales, o bien por productos industriales, siendo elaborado el segundo plato con productos dietéticos sin aporte de conservantes ni colorantes, según marque el Servicio de Nutrición y el responsable de Cocina.

3.4.- PETICIONES EXTRAS

El adjudicatario se compromete a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten las personas que la Dirección del Hospital autorice expresamente y para abastecer a las unidades asistenciales sobre los Pactos establecidos por el Centro. A tal efecto, en su oferta, deberán incluir los precios unitarios (I.V.A. incluido) a los que facturará las peticiones de alimentos extraordinarios que figuran en el **ANEXO B**. En un año se estima aproximadamente un coste de 24.972,94 €.

La empresa licitadora deberá bonificar sobre el importe de extras mensual, incluidos en la actividad del contrato, como mínimo el 50 % valorándose lo que supere dicho porcentaje.

La relación de extras que se detallan en el anexo, se corresponde con los productos que el Centro consume habitualmente.

Dicha relación podrá ser objeto de modificación, atendiendo a las necesidades del Hospital y previa conformidad expresa de la Dirección del Centro o responsable de Hostelería.

A efectos de facturación, se entiende que la lista de productos extras es cerrada y exhaustiva, de manera que el adjudicatario no podrá facturar al Hospital ninguna cantidad adicional por el consumo de productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista, salvo autorización expresa y hayan sido solicitados por las personas que previamente sean autorizadas por la Dirección del Centro.

3.5.- ENVASADO

La firma comercial deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transportan los productos, utilizándose como norma general, envases desechables de un solo uso. Para los productos frescos y refrigerados, tal como carnes y pescados, se utilizarán cubetas de plástico recuperables no tóxicas, de acuerdo con lo

previsto en el Código Alimentario Español.

4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

4.1.- FORMA DE SUMINISTRO

4.1.1.- La entrega de los alimentos se realizará en los lugares que determine el Servicio de Cocina.

4.1.2.- A la empresa adjudicataria se le cederán las cámaras y el almacén de víveres para que puedan usarlo para el almacenamiento de los productos, siendo ella la única responsable de las mercancías allí almacenadas. El adjudicatario los dotará de los productos necesarios para la elaboración de las dietas en cuantía suficiente, atendiendo a la programación de menús del Centro, siendo el adjudicatario el propietario de estos artículos.

La empresa adjudicataria se encargará de gestionar todas las compras necesarias, de la atención de proveedores, etc., manteniendo el Hospital las relaciones de suministro directamente con la persona establecida para ello. Esta será la encargada de gestionar los *stockages* de almacenes y cámaras; de mantener el orden necesario de acuerdo con las fechas de caducidad, según la aplicación informática de código de barras, y control de alérgenos de las mercancías, diferenciación de productos en las diferentes cámaras; así como de la limpieza de los mismos. Estos aspectos serán verificados por la persona responsable de Cocina cuando lo estime necesario, y estarán sometidos al control higiénico-sanitario del Hospital.

4.1.3.- La Empresa adjudicataria designará una persona que actuará en todo momento como representante de la misma para el Centro. A esta persona se dirigirá diariamente la Institución para comunicar los pedidos a suministrar, que serán de dos tipos:

*** Artículos componentes del menú**

*** Extras**

4.1.4.- Artículos componentes del menú: En este caso, el Servicio de Cocina entregará una relación del número de dietas cada día y en cada turno para suministrar, calculando el adjudicatario las cantidades de cada ingrediente a suministrar, según los gramajes que componen cada menú en el manual de dietas del hospital y bajo la supervisión del responsable de cocina

4.1.5.- Extras: Independientemente de los artículos anteriores, se solicitarán a diario otro tipo de artículos de los que aparecen en la relación de extras, para suministrar a las plantas según los pactos acordados. En este caso se solicitarán número de unidades de cada uno de ellos. El proveedor tiene la obligación de mantener el *stockage* necesario aproximadamente para 7 días.

El suministro de artículos para los extras se realizará de manera ordinaria de lunes a viernes, sin menoscabo de modificaciones posteriores a criterio de la Dirección del Centro.

4.1.6.- El suministro de los artículos para los menús, se realizará todos los días de la

semana, incluido festivos.

4.1.7.- En cuanto al modo de realizar el suministro, el procedimiento será el siguiente:

Antes de las 17 horas del día anterior al que corresponda la entrega de mercancías se dará a la empresa contratada relación de dietas a preparar de cada uno de los platos que componen la dieta basal, así como de las especiales.

De 8 h. a 8.30 horas de la mañana del día siguiente, se entregará, por parte del adjudicatario, toda la mercancía en la Cocina.

Para la preparación del menú del fin de semana, se podrán solicitar con antelación los componentes de algunos platos que requieren ser preparados con anterioridad.

Los artículos componentes del menú se entregarán por el responsable de la empresa adjudicataria al responsable de Cocina, el cual, previa comprobación, firmará al finalizar la entrega el número de menús de cada tipo recibidos.

El personal de Cocina, entregará al responsable de la empresa adjudicataria, el listado de productos extras para reponer en los almacenes periféricos, los cuales serán repuestos por dicho personal de cocina a las distintas Unidades de hospitalización.

En este caso, la responsable de Cocina elaborará un listado diario donde se reflejará el Pacto de cada Unidad de hospitalización y las necesidades diarias a suministrar, el cual se entregará al suministrador de la empresa adjudicataria para que prepare dicha mercancía y la entregue al personal de cocina que tenga adjudicada dicha tarea.

Una vez entregada la mercancía en las distintas unidades se introducirán los datos de dichas mercancías en el archivo excell por parte de la responsable de cocina, cuyos datos servirán para el posterior control mensual, que será supervisado tanto por Hostelería como por la persona responsable en el hospital de la empresa adjudicataria.

4.1.8.- Los productos perecederos deberán estar en los almacenes de cocina, como mínimo 24 horas antes de su consumo, para evitar posibles roturas de stocks. Los productos que requieran ser descongelados para su posterior elaboración, deberán estar a punto a la hora en que se vayan a cocinar, siendo este aspecto responsabilidad de la empresa suministradora.

4.1.9.- Las calidades de las mercancías deben ajustarse a las recogidas en el presente Pliego, siendo supervisadas siempre por el responsable de Cocina.

4.1.10.- El suministro de pan.- La empresa adjudicataria deberá realizar las gestiones oportunas para seguir manteniendo en el hospital el horneado de pan desde Cocina para los menús que se elaboren, con su horno correspondiente.

4.2.- DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS

4.2.1.- La empresa adjudicataria deberá tener el personal necesario para poder realizar el servicio de transporte de carros de comidas a las distintas plantas de hospitalización y Hospital de Día de Geriátria.

4.2.2.- Esta tarea se realizará una vez que en Cocina terminen con el emplatado y colocado de bandejas en los respectivos carros de cada planta. La devolución a Cocina de los carros con las bandejas se hará una vez que en las plantas hayan terminado de recoger por medio de personal auxiliar de enfermería las bandejas de los pacientes.

4.2.3.- Los márgenes horarios de entrega y recogida de las bandejas aproximadamente son los siguientes:

- Desayunos: De 8.45 h. a 10 h.
- Comidas: De 12:30 h. a 14:15 h.
- Meriendas: De 16:30 h. a 17:30 h.
- Cenas: De 19:45 h. a 21:30 h.

4.2.4.- El circuito se desarrollará de la siguiente forma:

- Se subirán los carros con las bandejas según lo establecido por el Hospital
- Una vez terminado el emplatado de una planta, el personal subirá el carro a dicha planta.
- Mientras en Cocina irá emplatando la comida de la siguiente Unidad.
- Cuando baje el trabajador/a podrá subir el siguiente, y así sucesivamente.
- La recogida de los carros para bajarlos a Cocina se realizará por lo general en el mismo orden en que se subieron a las plantas para que a continuación se realice el desbarasado de las bandejas en Cocina.

4.2.5.- El adjudicatario correrá con el cargo de la sustitución de los carros de transporte de comidas, llegado el momento del deterioro total de alguno de ellos, que será de igual modelo y características del que se diera de baja.

5.- VARIANTES

No se admitirán variantes.

6.-CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA.

El contratista gestionará la explotación a su riesgo y ventura, sin que el hospital se responsabilice de las obligaciones por él contraídas ni de los daños y perjuicios causados a terceras personas en la ejecución de sus actividades.

Las obligaciones del adjudicatario se detallan en los párrafos siguientes.

6.1.- FORMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará en los locales de la cafetería durante todos los días del año.

Una vez finalizado el periodo de vigencia del contrato, las inversiones iniciales en equipamiento e instalaciones, quedarán en propiedad del hospital, sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización.

El Hospital Central de la Cruz Roja aportará las instalaciones y el equipamiento necesario para la prestación del servicio. El adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre el local ni las instalaciones fijas, salvo de las derivadas de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.

El adjudicatario no podrá realizar ninguna obra de reforma, ni transformación en las instalaciones, sin el previo consentimiento por escrito de la Dirección del hospital. En el supuesto de que se dé este consentimiento, las obras efectuadas revertirán a la finalización del contrato en adecuado estado de conservación y funcionamiento al hospital como propietario de las mismas.

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del hospital el equipamiento de menaje necesario para la prestación del servicio. También llevará a cabo, cuando las necesidades lo requieran, la reposición de vajilla, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable.

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.

El contratista estará obligado a la preparación de los servicios necesarios para los eventos especiales que se organicen en el hospital, si así le fuese demandado. Estos serán facturados aparte de las dietas.

La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza de la cafetería, cuidando especialmente la limpieza de suelos, el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles o basura en el suelo.

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.

El contratista se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto

hospitalario. Carteles u otros similares requerirán permiso previo de la Dirección del hospital, aunque éstos vayan destinados al recinto de cafetería o cocina.

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

6.2.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Todos los artículos servidos en las cafeterías serán de primera calidad y estarán sujetos a todo lo establecido en la normativa legal vigente y, en particular, al Código Alimentario Español.

La Dirección del Hospital se reserva el derecho de exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos (a propuesta del Servicio de Medicina Preventiva o del Servicio de Nutrición del Centro).

La contratación y adquisición de artículos que se consuman en las cafeterías serán por cuenta exclusiva del contratista, no pudiendo utilizar el nombre de la Comunidad de Madrid, ni del hospital en sus relaciones con terceros, tanto por lo que afecte a clientes, proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.

El hospital se reserva el derecho a solicitar la realización, o realizar a costa del adjudicatario, los controles que estime oportunos sobre los productos y en todas las fases del proceso y del servicio, y en particular los siguientes:

- Técnicas de preparación.
- Calidad y cantidad de las materias primas.
- Verificación de que los proveedores cumplan la Reglamentación técnico sanitaria vigente.

En todo caso, el adjudicatario se compromete a realizar a su cargo, análisis microbiológicos mensuales y entregar copia de sus resultados al Centro.

La empresa adjudicataria será responsable de las alteraciones que puedan sufrir los productos alimenticios y de las consecuencias que, para la salud de los usuarios, puedan derivarse.

6.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS

Como regla general, queda prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas. En todo caso, la Dirección del Centro, podrá modificar el régimen de venta de aquéllas, haciendo menciones especiales para cerveza y vino.

El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el contratista, según las instrucciones que reciba.

Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las

cafeterías. En caso de producirse tal situación, el contratista deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación o lugar de reposo.

Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

Queda prohibida la instalación de máquinas recreativas, de juego o de azar.

No se realizará ningún tipo de venta ambulante en sala, pasillos, accesos ni otras dependencias.

No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta del consumo en los locales, salvo para aquellos servicios autorizados expresamente por la Dirección del Hospital.

La relación de artículos del servicio de Cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el **ANEXO G** del presente pliego.

El adjudicatario se compromete a mantener, durante el tiempo que dure la adjudicación, los artículos relacionados en su oferta a los precios detallados en ella.

En las comidas servidas en el autoservicio, se incluirá lo siguiente:

- Primer plato, a elegir entre cuatro, y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- Segundo plato, a elegir entre cuatro y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- Postre, a elegir entre al menos seis, tres de los cuales serán fruta de temporada.
- Pan.
- Bebida, que podrá ser: agua (de 500 cc), refresco o cerveza sin alcohol.
- Café o infusión. (El café o infusión se encuentra incluido en el menú servido al personal del hospital y no incluido en el menú servido a público externo).

La carta de productos que se dispensen, con sus precios IVA incluido, estará a disposición de los usuarios de las cafeterías, expuesta en lugar visible. Los precios no podrán exceder de los que se adjuntan en el **ANEXO G**, de tal forma que en caso de ofertar, en algún artículo, un precio superior, la oferta no será tomada en cuenta a efectos de su valoración económica. En caso de resultar adjudicatario el ofertante, el precio superior se ajustará automáticamente al máximo fijado en el citado Anexo.

Los productos relacionados en el **ANEXO G** son a título orientativo, pudiendo los licitantes ofertar otros productos análogos a los indicados en el mencionado Anexo. En este caso, la Dirección del Centro decidirá su inclusión o no, en función de los precios ofertados.

Igualmente, podrá efectuarse la revisión en el periodo anterior al indicado, previo acuerdo de las partes, si las tarifas vigentes experimentasen un desfase al alza o a la baja.

Si durante la explotación del servicio introdujera el adjudicatario otros artículos no mencionados en su oferta inicial, los precios de los mismos deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Hospital.

6.4.- HORARIOS

El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cafetería como mínimo durante el siguiente horario: 7:30 a 22:30 horas, todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos.

El horario podrá ser modificado por la Dirección del Centro, si lo hicieren necesario las variaciones que se establecieren en la jornada oficial de trabajo del personal del Centro.

El horario de comidas será de 14 a 16 horas y el de cenas de 20:30 a 22:00. Debiéndose mantener durante la totalidad de esos periodos el mismo nivel de servicio y todos los productos y platos ofertados para esas comidas y cenas.

6.5.- RECLAMACIONES

El adjudicatario se obliga a disponer de un libro de reclamaciones y buzón de sugerencias a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar preferentemente visible. Asimismo, la empresa adjudicataria, se obliga a comunicar a la Dirección del Hospital, con la mayor brevedad posible, cualquier reclamación o queja verbal o escrita recibida en la cafetería. Facilitando un ejemplar de las reclamaciones que formulen los usuarios y uniendo, en su caso, un informe sobre la reclamación formulada.

Sin perjuicio de la actuación legítima de otros Organismos e Instituciones, la Dirección del Hospital es competente para conocer y, en su caso, resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

6.6.- MATERIAL QUE DEBERÁ APORTAR EL ADJUDICATARIO

Los elementos y material aportados por el adjudicatario deberán reunir, a juicio de la Administración, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse y a las instalaciones facilitadas por la Administración.

Los envases para la comida o bebida para llevar, serán proporcionados por el adjudicatario sin coste adicional para el consumidor.

6.7.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

El adjudicatario está obligado a conservar en perfecto estado los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos, propiedad del hospital, de los cuales existe una relación en el **ANEXO J**, que podrá comprobarse con el adjudicatario al iniciarse la prestación, con responsabilidad plena por toda pérdida o deterioro, destrucción, inutilización y estará obligado a abonar los desperfectos que se observen al término de la adjudicación. Será de su cuenta y riesgo reponer mobiliario y/o material del centro inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento. Durante la vigencia del contrato, dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos, será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reparación y reposición si fuera necesaria.

El mantenimiento, tanto preventivo como correctivo del equipamiento será por cuenta del adjudicatario.

El adjudicatario mantendrá las instalaciones contra incendios y evacuación del área que le afecte en perfectas condiciones de acuerdo con la normativa vigente. En especial deberá proceder a la limpieza de las conducciones de humos y campanas según lo indicado en la normativa vigente sobre Prevención de Incendios, así como a mantener expeditas las zonas de evacuación.

El adjudicatario asegurará los locales y enseres destinados a las cafeterías contra incendios, robo, explosiones, intoxicaciones alimentarias y responsabilidad civil, debiendo presentar la póliza correspondiente dentro de los quince días siguientes a la fecha de adjudicación y anualmente la renovación de la misma.

6.8.- SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN, ETC.

El Hospital Central de la Cruz Roja se obliga a poner a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería.

El agua, gas, calefacción, refrigeración y la energía eléctrica (para iluminación y fuerza), serán facilitados por el hospital. El adjudicatario repondrá a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.), que se inutilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

6.9. NORMAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS

Respecto a las normas generales de higiene, deberá cumplirse todo lo recogido en la normativa vigente, por la que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Sin perjuicio de lo anterior, la empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Hospital una copia de su Plan de Higiene y limpieza, Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización.

Antes de la apertura, se revisará, por parte de compañías autorizadas, las instalaciones de gas existentes y se realizarán también revisiones periódicas de las mismas.

El adjudicatario realizará una recogida selectiva de residuos, adaptándose, en todo momento, a los usos del hospital.

La limpieza de las instalaciones correrá a cargo del adjudicatario, así como la reparación y sustitución de los elementos deteriorados. En este sentido, la prestación del servicio deberá adecuarse a las siguientes normas higiénicas:

- Utilización de rollos de papel desechable para el secado de manos.
- Formación en APPCC y carné de manipulador de alimentos para todo el personal que manipule alimentos.

- Limpieza inmediata de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentos y otros.
- Limpieza diaria de cocina y planchas.
- Limpieza semanal de campana y extractores de humos.
- Utilización de cubos de basura con tapa, correspondiendo al personal de la cafetería su limpieza.
- Mantenimiento en vitrinas de todos los alimentos preparados.

La limpieza de los locales será por cuenta del adjudicatario.

Será responsabilidad de la empresa concesionaria la realización a su cargo de las labores de desinfección, desinsectación y desratización necesarias para garantizar la completa higiene en los locales de cafetería. Éstos deberán cumplir la legislación vigente al respecto, manteniendo los registros de las visitas periódicas disponibles para cualquier inspección por parte del Hospital Central de la Cruz Roja. Los productos, tratamientos y metodología deberán ser puestos en conocimiento del Servicio de Medicina Preventiva para su aprobación, así como su actualización y cambios posibles en los mismos.

6.10.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA

El contratista se compromete a subrogar al personal relacionado en el **ANEXO H**, respetando antigüedad, categoría profesional, tipo de contrato anterior, derechos adquiridos por el trabajador, etc. Cualquier cambio o incorporación en la plantilla ha de ser autorizada por escrito por la dirección del hospital.

Se detallarán los puestos de trabajo por categorías profesionales, según las clasificaciones aplicables al sector.

Para la coordinación de las relaciones de trabajo entre el hospital y la empresa concesionaria, se designará por parte de ésta un representante que será el único con capacidad para actuar como portavoz del contratista.

El personal de cocina y del servicio de barra deberá estar en posesión del carné oficial de manipulación de alimentos.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por tanto, éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y de Seguridad Social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con el Hospital, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del Contrato.

El contratista será responsable de los accidentes que pudieran sobrevenir al personal empleado en la ejecución del contrato, ya sea propio o por el ejercicio de su profesión

en el hospital.

También será responsable de las acciones u omisiones de su personal en relación con la uniformidad, puntualidad, compostura y atención al público y personal del Centro, defectos en la prestación del servicio y, en general, cuantos hechos puedan ser constitutivos de falta.

En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja del personal, vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del contratista, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.

Será obligación del contratista uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio, debiendo además ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

Igualmente y para todo el personal que por las funciones específicas que realice así lo precise, el contratista proveerá de gorros, guantes, mascarilla desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario.

Todo personal afectado por lesiones de la piel 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 tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del contratista, antes de su ingreso en la empresa y al menos una vez al año.

Asimismo deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección del hospital (además de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato), siendo por cuenta del contratista si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

La uniformidad del personal del contratista, en especial la del personal que preste en relación con los clientes, deberá ser aprobada por la Dirección del centro con anterioridad a la implantación del servicio.

En caso de que el personal aportado por el contratista no procediera en la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Dirección del hospital podrá exigir a la empresa concesionaria la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

Igualmente, el material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el personal del contratista para el desempeño de las prestaciones objeto del contrato o cualquier otro aspecto que incida en la imagen del hospital, deberán ser aprobados previamente por la Dirección del centro.

6.11.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES

Será la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria el cumplimiento de las disposiciones vigentes en la legislación laboral y en la de Seguridad Social e Higiene y Seguridad en el trabajo, así como el resto de disposiciones concordantes y complementarias, vigentes o que en lo sucesivo se dicten en la materia, quedando exento el Hospital de toda responsabilidad por cualquier incumplimiento durante la vigencia de la adjudicación.

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las normas sobre subrogación establecidas en el vigente convenio colectivo del Sector de Hostelería y Actividades Turísticas.

La empresa adjudicataria no podrá contratar, en ningún caso, para el servicio de la Cafetería personal vinculado con la Comunidad de Madrid.

El contratista vendrá obligado a justificar los modelos de cotización correspondiente al mes anterior, el puntual cumplimiento de sus obligaciones en materia de Seguridad Social, de conformidad con la legislación vigente. A tal efecto y junto con la facturación mensual, adjuntará copia de los impresos de liquidación y pago de las cuotas a la Seguridad Social, señalando los trabajadores que cubren los servicios contratados en el hospital.

El incumplimiento por el contratista de la obligación anterior, facilitará al hospital para la retención del pago a practicar hasta la total acreditación de dicho cumplimiento.

La formación del personal en materia de seguridad alimentaria será de forma continua y por cuenta del contratista, siempre según lo establecido en el Plan General de Formación de Manipuladores de Alimentos de las Cafeterías y siguiendo lo establecido en la legislación vigente por la que se regulen los Planes de Formación de los Manipuladores de Alimentos y Régimen de Autorización y Registro de Empresas y Entidades que impartan formación en materia de manipulación de alimentos. De estas acciones formativas el contratista dará cuenta a los responsables del hospital.

6.12.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS

Son de cuenta del adjudicatario, el pago de los impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase que sean, del Estado, de la Comunidad o del Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio, así como los recargos establecidos, o que en el futuro pueda establecerse.

6.13.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA EN LA CAFETERÍA

La cafetería-autoservicio dispondrá de sitio reservado para el personal del hospital, que deberá acreditar dicha condición, teniendo preferencia para la ocupación del comedor.

Los precios para el personal adscrito al hospital serán más ventajosos que los correspondientes al público en general.

Se deberá indicar el número de comidas para el personal del hospital autorizadas por la Dirección del hospital y de guardia que correrán a cargo del adjudicatario, e incluidas en

el precio total del contrato.

En el **ANEXO K** se informa a modo de orientación de los desayunos, comidas y cenas servidas durante el año 2015 al personal de guardia y personal autorizado por la Dirección del hospital.

6.14.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS

El adjudicatario se encargará de la colocación de máquinas expendedoras de bebidas, refrescos, café, repostería, snacks, etc. En los lugares donde sea posible se instalarán estéticamente integrados en los adecuados expositores o armarios.

Las máquinas estarán señalizadas claramente, en cada una de ellas, con el nombre de la Empresa, el domicilio social, el número de teléfono de atención al cliente gratuito, donde el usuario pueda hacer las reclamaciones pertinentes.

El servicio de carga de productos se realizará por una persona de la empresa adjudicataria, así como el control y funcionamiento de las máquinas expendedoras.

Los alimentos que se expidan en las máquinas, deberán ser acordes con los usos alimentarios que en un centro sanitario deben regir, no admitiéndose productos catalogados como “no aconsejables” para la alimentación por las Sociedades de Nutrición y Alimentación.

Orientativamente, se dispone en la actualidad de 12 máquinas en las siguientes ubicaciones:

- 1 máquina en la planta 7ª de Reina Victoria 22.
- 2 máquinas en la planta 6ª de Reina Victoria 22.
- 2 máquinas en la planta 4ª de Reina Victoria 22.
- 1 máquina en la sala de espera de quirófanos 1ª planta de Reina Victoria 22
- 4 máquinas en Control Central de Reina Victoria 24
- 2 máquinas en las instalaciones de Reina Victoria 21

Esta relación no tiene carácter de exhaustividad, por lo que podría cambiar el número de máquinas, ubicación, tipos de productos a expedir, etc.

Además, el adjudicatario se compromete a facilitar una máquina con botella de agua y una máquina pequeña de bebidas calientes para la 8ª planta de Reina Victoria 22, incluidos su mantenimiento y reposición de materias prima sin cargo alguno para el hospital.

El adjudicatario se obliga a mantener, durante el plazo de duración del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, que deberán llevar incluido el Impuesto de Valor Añadido (I.V.A.). Los trabajadores del hospital disfrutarán de descuento en los precios establecidos de venta al público.

6.15.- INVERSIONES

Si el licitador que resultase adjudicatario realizase inversiones en equipamiento, instalaciones y obras de adaptación o modificación, siempre bajo autorización de la dirección del hospital, deberá asumir estos costes de inversión. La reparación y eventual reposición posterior correrán por cuenta del adjudicatario, obligándose a conservar en perfecto estado durante el periodo de vigencia del contrato las instalaciones, equipos mobiliarios y el resto del material.

En el supuesto de producirse la rescisión del contrato, por mutuo acuerdo o por causa imputable a la Administración, con anterioridad a la finalización del periodo de vigencia del mismo, el adjudicatario aportará la tabla de amortización del equipamiento inicial aportado por él y que se encuentre en condiciones operativas, quedando el nuevo adjudicatario subrogado en los derechos justificados pendientes de amortización o el hospital en última instancia. Si la causa fuese imputable al contratista no tendrá ningún derecho el mismo sobre el equipamiento inicial aportado, sin perjuicio de las indemnizaciones a que hubiere lugar.

El contratista implantará un sistema de gestión y control informático del pago de productos de la cafetería, y que será compatible con el sistema de RFID incluido en la tarjeta de identificación actual del personal.

Se deberá poder controlar el derecho de determinados trabajadores a consumir productos de la cafetería sin coste, previa autorización de la Dirección del Centro, utilizando este sistema.

Incluirá la posibilidad de gestionar el prepago de las consumiciones para la generalidad de los trabajadores.

Dicho sistema deberá permitir el acceso a los productos de vending para el personal del hospital a un precio inferior al de venta al público general.

Este sistema referido correrá por cuenta del contratista.

7.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL

Por la Dirección del Centro o persona en quien delegue, podrá realizarse en cualquier momento la inspección de las instalaciones, el control de calidad, precio y presentación de los productos. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario. En caso de incumplimiento por el adjudicatario de alguna de las condiciones acordadas o si la calidad o características de los artículos no se ajustasen a lo estipulado por la Dirección del Centro, el Hospital podrá levantar el correspondiente acta de sanción, dando derecho a rescindir el contrato en las condiciones establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección del Hospital, por sí sola o por medio de las personas que designe, pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, el hospital podrá establecer comisiones de control con el cometido de vigilar dicho cumplimiento.

La Dirección del hospital comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones, o acreditará la condición de éstos debidamente.

8.- SEGUIMIENTO TRIMESTRAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

Con carácter trimestral se efectuarán reuniones de seguimiento de la actividad de la cafetería entre los responsables del hospital y los de la empresa adjudicataria.

9.- COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la normativa ambiental en vigor relacionadas con su servicio. Su personal habrá de estar adecuadamente formado al respecto y en buenas prácticas ambientales y el hospital se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que le sea de aplicación, así como de la formación impartida al respecto de las buenas prácticas ambientales a su personal.

El adjudicatario se comprometerá a:

- Desarrollar su actividad con respeto al medio ambiente
- Cumplir los requisitos legales y normativa ambiental vigente.
- Informar de los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del hospital.
- Segregar adecuadamente los residuos generados, de acuerdo a los usos del hospital, priorizando el reciclado a la eliminación cuando sea posible.
- Emplear equipos con marcado CE y realizarles un mantenimiento preventivo con el fin de que las emisiones y ruidos se mantengan dentro de los límites especificados en las características técnicas.
- Adoptar las medidas preventivas para evitar vertidos y derrames.
- No verter productos químicos a la red de saneamiento y a cumplir las especificaciones del fabricante en cuanto a dosificación empleo de productos.
- Consumir agua, energía y demás recursos de manera responsable.
- Reducir, reciclar y reutilizar los materiales siempre que sea posible.
- Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.
- Etiquetar los productos químicos que se manejen, realizar los trasvases en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbente y depositarlo en el correspondiente contenedor.
- Colaborar con el personal del hospital.

10.- OFERTA TÉCNICA

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- Relación de guarniciones, entrantes, carnes y pescados de los menús de cafetería referidos a un período de rotación de 15 días, indicando pesos, cantidades y calidades, y que servirá como referencia en el caso de resultar adjudicatario.
- 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.
- 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.

- 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.
 - Documentación relativa a su posible acreditación en calidad.
 - Guías de prácticas correctas y cualesquiera otros planes o programas de calidad que estimen oportunos.
 - Plan de los APPCC, según lo marcado por la normativa vigente.
- Cualquier mejora que se oferte, no incluida en los pliegos, será cuantificada

11.- FACTURACIÓN

Dado que el número de desayunos, comidas, meriendas y cenas pueden diferir del total de las pensiones alimenticias, la facturación se efectuará por mensualidades vencidas, desglosada de forma independiente por cada uno de los siguientes servicios prestados:

- Para el suministro de víveres:
 - Número de desayunos servidos
 - Número de almuerzos servidos
 - Número de meriendas servidas
 - Número de cenas servidas

Los extras se facturarán mensualmente, de forma independiente, y reflejando la bonificación del 50% como mínimo, sobre el coste mensual, detallando cada uno de los productos consumidos.

- Para la cafetería:
 - Número de desayunos servidos
 - Número de comidas servidas
 - Número de cenas servidas
 - Servicios especiales servidos

12.- CONDICIONES DE LAS OFERTAS ECONÓMICAS

Por tratarse de un contrato de precios unitarios, el número de pensiones alimenticias a prestar estará subordinado a las necesidades del Hospital Central de la Cruz Roja durante el plazo de vigencia del contrato.

Las empresas licitadoras deberán realizar sus ofertas para los dos lotes del expediente, porque serán adjudicados a una única empresa.

Deberán ofertarse de forma diferenciada los siguientes puntos:

- El precio, de cada una de las partes que componen la pensión diaria de pacientes, diferenciando entre desayuno, comida, merienda y cena.

- El precio del menú de la cafetería para los empleados del hospital.
- El precio de la pensión alimenticia/ desayuno tipo, comida y cena de la cafetería de facturación directa al Hospital.
- El precio del menú de la cafetería para el público en general.
- Asimismo, se presentará lista de precios, de la carta de productos de la cafetería, tanto de empleados como de público.
- Se incluirá lista de precios, de los productos suministrados por las máquinas expendedoras de bebidas y snacks, tanto de empleados como de público.
- Listado de Precios, de los alimentos extras ofertados, de acuerdo con la relación contenida en el **Anexo B**.

En todos los casos, los precios ofertados no podrán exceder de los precios unitarios máximos fijados en el **Anexo B** (menús y extras) y en el **Anexo G** (cafetería).

DILIGENCIA:

Para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 116 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público (B.O.E. de 16 de noviembre de 2011), el Director Gerente del Hospital Central de la Cruz Roja San José y Santa Adela, en uso de las atribuciones que le confiere la Resolución de 25 de febrero de 2011, de la Viceconsejería de Asistencia Sanitaria, de delegación de competencias en materia de contratación y gestión económico-presupuestaria (B.O.C.M. núm. 76, de 31 de marzo de 2011),

RESUELVE:

Aprobar el presente Pliego que ha de regir el P.A. HCCR-1/2016-SE.

Madrid, a 2 de febrero de 2015

EL DIRECTOR GERENTE



Fdo.: Manuel Ballarín Bardají

ANEXO A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I.- CARNES

I.I.- DE GANADO VACUNO

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español, capítulo X sobre normas de calidad en canales de vacuno fresco y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).

Serán tipo añejo 10 categorías (A1).

Deberán ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|-------------------------------|-----------|---------------------------------|
| 1 | Añojo Babilla filetes, entera | Primera | 150 a 175 gr. Unidad. |
| 2 | Añojo Contras | Primera | |
| 3 | Añojo Retoño | Primera | |
| 4 | Añojo morcillo | Primera | |
| 5 | Añojo Falda- aguja | Primera | |
| 6 | Lomo bajo de Ternera | Primera | Filetes de 150 a 175 gr. unidad |
| 7 | Carne picada de Ternera | Primera | |
| 8 | Carne para guisar | Primera | Troceada |
| 9 | Redondo de Ternera | Primera | Piezas de 6 kg. aprox. |
| 10 | Entrecote | Primera | |

I.II. DE GANADO OVINO.

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).

Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes. El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|---------------------------------------|-----------|---|
| 1 | Cordero Recental (Pierna / Paletilla) | Primera | Troceado y deshuesado procedente de las extremidades traseras y delanteras. |

I.III.- DE GANADO PORCINO.

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de Septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).

Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes. El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|--------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| 1 | Cinta de lomo fresca - adobada | Primera | Fileteada en unidades de 65 a 70 gr. |
| 2 | Costillas adobadas | Primera | |
| 3 | Carré de lomo con hueso | Primera | |
| 4 | Panceta fresca- salada | Primera | |

| | | | |
|---|---------------------------------------|---------|------------------------|
| 5 | Maza de jamón deshuesada sin morcillo | Primera | |
| 6 | Lomo de cerdo entero | Primera | Piezas de 4 kg. aprox. |

II.- AVES Y HUEVOS.

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificios, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria, expresando claramente la fecha de envasado y caducidad. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el interior.

Todos los géneros presentarán fresca, textura y color característicos. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, cumpliendo las condiciones señaladas en el Capítulo X para el transporte de carne fresca.

Todas las aves que se suministren serán de categoría primera.

Los envases que contengan canales, deberán presentar las siguientes especificaciones:

- Especie.
- Número y Peso de las canales.
- Nombre del matadero y número de R.S.I.
- Fecha del sacrificio
- Categoría comercial
- Instrucciones de conservación.

Los recipientes o bandejas que contengan despieces, deberán presentar las siguientes especificaciones:

- Especie.
- Parte anatómica de la canal.
- Contenido neto.
- Nombre de la empresa y número de R.S.I.
- Fecha de envasado.
- Instrucciones de conservación.

Para todo lo anteriormente descrito, se estará a lo dispuesto en el CAE, Capítulo XI, Sección 1ª (Aves) y Capítulo XIV, Sección 1ª (Huevos).

Real Decreto 147/1993 y RD. 2087/1994, R.D. 2412/1994, que establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de Carnes Fresca de Aves de Corral.

| Nº | Artículo | Categoría | Características |
|----|----------------------------|-----------|--|
| 1 | Gallina | Primera | Entera |
| 2 | Filete de pechuga de Pollo | Primera | Abierta 200gr. Unidad. |
| 3 | Pollo cuartos traseros | Primera | Limpios 350gr Unidad |
| 4 | Jamoncitos de Pollo | Primera | 200/250gr. unidad |
| 5 | Contramuslos de Pollo | Primera | 200/250 gr. unidad |
| 6 | Pollos enteros despojados | Primera | Peso aproximado: 1,5 kg. |
| 7 | Carne picada de Pollo | Primera | |
| 8 | Pollo pechuga Villaroy | Primera | Unidad 250 gr. |
| 9 | Pavo, filete de pechuga | Primera | Abierta 200 gr. Unidad |
| 10 | Ragut de Pavo | Primera | |
| 11 | Huevos | Primera | Clase 1ª "M" |
| 12 | Huevo líquido pasteurizado | | Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado por huevos frescos. La presentación será en Garrafas de 5 litros. |

III. CHARCUTERÍA.

Crudos curados, mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino, adicionada de sal, pimentón y otras especies, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales en su caso. Se ajustará a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|---------------------------|-----------|--|
| 1 | Codillos de jamón serrano | Primera | Se presentarán con piel, troceados y envasados al vacío. Elaborados a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiado. Presentación en envase de 3 unidades. |
| 2 | Chorizo tipo vela | Primera | Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial y diámetro superior a 22 mm. |
| 3 | Chorizo para guisar | Primera | |
| 4 | Fiambre de pavo-jamón | Primera | Elaborado a partir del muslo de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%. |
| 5 | Jamón serrano | Primera | Centro de paleta deshuesada. Se presentará sin piel, curado y envasado al vacío. Elaborado a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiados. Peso unitario de 4 a 4,5 Kg. |
| 6 | Jamón York | Primera | Elaborado a partir del brazuelo o pernil de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad / proteína 4,68; azúcares totales máximo 2%, proteínas añadidas ausencia; almidón ausencia. Puede ser con o sin sal. |
| 7 | Fiambre de pechuga-pavo | Primera | Elaborado a partir de pechuga de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%. |
| 8 | Salchichas | Primera | Tipo Frankfurt. Producto elaborado a partir de carne de vacuno o sus mezclas, escaldado, finísimamente picado y embutido en tripa natural o artificial de 18 a 28 mm. de diámetro como máximo. |
| 9 | Salchichón | Primera | Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con la adición de cubitos de tocino finísimamente picado, en tripa natural o artificial y diámetro mínimo de 40 mm. |

IV.- FRUTAS Y VERDURAS.

IV.I.- VERDURAS FRESCAS.

Se suministrarán de acuerdo a las peticiones y a la época del año en que se encuentren. Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas. Serán de primera calidad, con expresión de calibrado cuando ello sea preceptivo. Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de verduras frescas.

| Nº | Artículo | Categoría | Características |
|----|---------------------|-----------|---|
| 1 | Acelgas | Primera | |
| 2 | Ajos | Primera | Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal. Calibre mínimo 30mm. |
| 3 | Alcachofas | Primera | Deben presentar aspecto fresco, y estar enteras, sanas, limpias y desprovistas de olores y sabores extraños. Calibrado obligatorio. |
| 4 | Apio | Primera | Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parásitos y exentos de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños. |
| 5 | Brócoli | Primera | |
| 6 | Calabacín | Primera | Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de daños causados por insectos y parásitos, exentos de cavidades y grietas, así como de olores y sabores extraños. Pedúnculo inferior a 3cm. |
| 7 | Calabazas | Primera | Lo mismo que calabacín |
| 8 | Cebollas | Primera | Calibre mínimo 65/70 mm. |
| 9 | Champiñón | Primera | Deben estar enteros, frescos, sanos, exentos de enfermedad, podredumbre, insectos, parásitos, cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Límite admitido en tierra adherida 1%. |
| 10 | Lechuga | Primera | Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, limpia y turgente. |
| 11 | Nabos | Primera | |
| 12 | Patatas | Primera | Los tubérculos deben ser enteros, sanos y consistentes, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabor extraños, exentos de magulladuras, picaduras, reverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles. También patata pelada y lavada |
| 13 | Patatas Peladas | Primera | Peladas enteras, no cortadas. Envasadas al vacío, para evitar la oxidación, en bolsas de no más de 10 kilos. |
| 14 | Pepinos | Primera | Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo y otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, exentos de tierra, cuerpos extraño o residuos de tratamientos; suficientemente desarrollados y con semillas tiernas. |
| 15 | Pimientos "Lamullo" | Primera | Estarán frescos, sano, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por |

| | | | |
|----|--------------------------|---------|---|
| | | | heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras de sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales. |
| 16 | Puerros | Primera | Estarán enteros, frescos, sanos, limpios, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva, desarrollados convenientemente. La presentación en hojas será de corte regular. |
| 17 | Repollo | Primera | Estarán enteros, frescos, sanos, limpios y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos, exentos de humedad exterior anormal, exentos de olores y/o sabores extraños. Corte neto por debajo del nacimiento de la hoja. |
| 18 | Setas | Primera | Enteras, con aspecto fresco, sanas, exentas de insectos y otros parásitos, limpias, exentas de humedad exterior anormal, exentas de daños causados por heladas, exentas de olores y/o sabores extraños. Con el micelio (raíz) eliminado por un corte neto. |
| 19 | Tomate para ensalada | Primera | Enteros, con aspecto fresco, sanos, limpios, exentos de humedad exterior anormal, de olor y/o sabor extraño. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar la manipulación y el transporte y responder en lugar de destino a las exigencias comerciales. |
| 20 | Tomate para freír o asar | Primera | Enteros, con aspecto fresco, sanos, limpios, exentos de humedad exterior anormal, de olor y/o sabor extraño. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar la manipulación y el transporte y responder en lugar de destino a las exigencias comerciales. |
| 22 | Zanahorias | Primera | Enteras, firmes, no bifurcadas y desprovistas de raíces, sanas y limpias, sin consistencia leñosa, no subidas ni granadas, exentas de humedad exterior anormal y exentas de olores y/o sabores extraños. |

IV.II.- FRUTAS.

Frutos enteros, sanos, desprovistos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. Se excluirán los frutos demasiado verdes o demasiado maduros o pasados. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme. Deberán suministrarse de acuerdo a las peticiones y época del año. Serán de primera calidad, especificando el calibrado cuando ello sea perceptivo. Se podrán incluir frutas que no estén especificadas siempre y cuando las especificaciones se aprueben por parte de la Dirección del Hospital.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|--------------------|-----------|---|
| 1 | Albaricoques | Primera | Calibre mínimo 40 mm. |
| 2 | Cerezas | Primera | Calibre mínimo 17 mm. |
| 3 | Ciruelas | Primera | Calibre superior a 35 mm. |
| 4 | Fresas | Primera | Calibre mínimo 18 mm. |
| 5 | Fresquillas | Primera | Calibre 35mm. |
| 6 | Kiwi | Primera | |
| 7 | Limonos | Primera | |
| 8 | Mandarinas | Primera | Calibre 50/60 mm. |
| 9 | Manzanas golden | Primera | Calibre mínimo 75/80 mm. |
| 10 | Manzanas Starking | Primera | Calibre mínimo 80 mm. |
| 11 | Melocotones | Primera | Calibre 67/73 mm., presentado en capas ordenadas |
| 12 | Melones | Primera | Peso medio aprox. 1,8 a 2,2 Kg. |
| 13 | Naranjas de mesa | Primera | Calibre 80/85 mm. |
| 14 | Naranjas de zumo | Primera | Calibre 80/85 mm. |
| 15 | Nectarinas | Primera | Calibre 60/65 mm. Presentada en capas ordenadas. |
| 16 | Paraguayas | Primera | |
| 17 | Peras de agua | Primera | Calibre 80/85 mm. |
| 18 | Pera roma | Primera | Calibre 80/85 mm. |
| 19 | Pera passa crasana | Primera | Calibre 80/85 mm. |
| 20 | Plátanos | Extra | Longitud mínima 18 cm., calibre central mínimo 36 mm. |
| 21 | Sandías | Primera | Peso medio aprox. 3kg. |
| 22 | Uvas | Primera | |
| 23 | Uvas embolsadas | Primera | Bolsas individuales para Navidad. |

V.- PESCADOS FRESCOS.

A efectos del Código Alimentario, Capítulo XII Sección 1ª, se comprende en la denominación genérica de pescados a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

Pescados frescos son aquellos que no han sufrido, desde su captura, ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

El suministro se establecerá en función de la estación y las existencias del mercado, de acuerdo con las peticiones efectuadas por el Centro. Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A, por lo que cumplirán las características organolépticas de dicha clase en cuanto a: aspecto externo, ojos, branquias, consistencia, cavidad abdominal (Art. 23 R.D.1521/1984) y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes. No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

El etiquetado según R.D. 121/2004 sobre identificación de los productos de pesca, de la Acuicultura y del Marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Todos los pescados se entregarán limpios, sin vísceras y fileteados según las necesidades. Para garantizar la frescura del género la entrega del pedido se realizará siempre al día siguiente a efectuarse el mismo, incluidos los sábados.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|--------------|-----------|-----------------------------------|
| 1 | Bacalada | Primera | Fileteada y limpia 200 gr. unidad |
| 2 | Bacalaitos | Primera | |
| 3 | Bacalao seco | Primera | Entero |
| 4 | Bonito | Primera | |
| 5 | Boquerones | Primera | |
| 6 | Chirlas | Primera | |
| 7 | Dorada | Primera | De ración. |
| 8 | Emperador | Primera | |
| 9 | Lubina | Primera | De ración. |
| 10 | Merlucilla | Primera | |
| 11 | Mero | Primera | |
| 12 | Palometa | Primera | Filete limpio |
| 13 | Pescadilla | Primera | |
| 14 | Rape | Primera | |
| 15 | Salmón | Primera | Rodajas de 175/200 gr. unidad |

VI.- PRODUCTOS CONGELADOS.

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir la no ruptura de la cadena de frío. La temperatura mínima del producto será de -18 °C. Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, los pesos especificados son con los productos descongelados.

VI.I.-PESCADOS CONGELADOS.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|--------------------|-----------|---|
| 1 | Bacalada en lomos | Primera | |
| 2 | Berberechos | Primera | Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o normal |
| 3 | Bonito | Primera | Cortado en tacos |
| 4 | Calamar en anillas | Primera | Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7mm. de grosor y ultra congelados en bloques. |
| 5 | Emperador | Primera | Presentación en rodajas o medias rodajas de 1 cm. aprox. de grosor. |
| 6 | Gallo entero | Primera | Piezas enteras sueltas de platija ultra congeladas. Presentación enteras, sin cabeza y sin vísceras, con un peso aproximado de 175 gr. Glaseado máximo de un 10%. |
| 7 | Gallo en filetes | Primera | Piezas enteras sueltas de platija ultra congeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 a 200 gr. Glaseado máximo de un 10% |
| 8 | Gambas | Primera | Limpias y exentas de partes no comestibles. Clase P. Presentación en colas peladas, crudas y ultra |

| | | | |
|----|---------------------------------|---------|---|
| | | | congeladas en bloques. |
| 9 | Langostinos | Primera | Cocidos y congelados, de tamaño medio. No pelados. |
| 10 | Lenguado | Primera | Filetes |
| 11 | Mejillones | Primera | Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o mediano. |
| 12 | Merluza en filetes con piel | Primera | Procederá de merluza o pescadilla ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes de 150 gr. Aproximadamente. Glaseado máximo de un 15%. |
| 13 | Merluza en filetes sin piel | Primera | Procederá de merluza o pescadilla ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 gr. Aproximadamente Glaseado máximo de un 10%. |
| 14 | Merluza en rodajas nº 5 Entera. | Primera | Procederá de merluza o pescadilla ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en rodajas de 250 a 300 gr. Aproximadamente. La sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 10%. |
| 15 | Mero | Primera | Filetes de 150 gr. aprox. procedentes de Mero o Panga, limpios, sin espinas. |
| 16 | Rodaballo | Primera | Filetes de 150 gr. aprox. procedentes de Rodaballo o Tilapia, limpios, sin espinas. |
| 17 | Rosada | Primera | Rodaja limpia de aprox. 250 gr. |
| 18 | Salmón | Primera | Filetes de aprox. 250 gr. |

VI.II.- VERDURAS CONGELADAS.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|-------------------|-----------|---|
| 1 | Alcachofa | Primera | Sanas, limpias, exentas de lesiones y ultra congeladas. Tamaño grande o normal. Presentación en porciones pequeñas de 100 gr. |
| 2 | Ensalada de arroz | Primera | Producto ultra congelado con una composición aproximada de un 40% de arroz, y el resto en cantidades equilibradas de los siguientes componentes: judías verdes, |

| | | | |
|---|--------------------------------|---------|--|
| | | | guisantes, maíz, pimienta. |
| 3 | Espinacas | Primera | Elaboradas a partir de hojas de 8 cm. De peciolo como máximo. Sanas, limpias y ultra congeladas. |
| 4 | Guisantes | Primera | Producto obtenido de guisantes frescos, sanos, limpios y ultra congelados |
| 5 | Judías verdes planas -redondas | Primera | Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultra congeladas. |
| 6 | Menestra de verduras | Primera | Elaborado de mezcla de hortalizas y compuesta como mínimo por cuatro de las siguientes: -Obligatorias: Guisantes, alcachofas y espárragos -Optativas: Judías verdes, habas, zanahorias y champiñón. Sanas, limpias y ultra congeladas. Imperial |
| 7 | Patata dado | Primera | Sanas, limpias, peladas y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños. |
| 8 | Zanahoria dado | Primera | Sanas, limpias y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños. |

VI.III.- CONGELADOS VARIOS.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|--------------------|-----------|---|
| 1 | Croquetas | Primera | Sabores variados (bacalao, jamón y pollo son los más normales) de unos 30 gramos de peso medio. |
| 2 | Empanadillas | Primera | De atún. En tamaños normal (10 cm. aprox) y mini (4 cm. aprox). |
| 3 | Varitas de Merluza | Primera | Lomos de merluza rebozados y congelados, con un mínimo del 40% de merluza y un peso de 30 gr. |

VII.- LEGUMBRES.

Enteros, sanos, exentos de moho podredumbres, insectos vivos o muertos, así como exentos de trazos visibles de residuos, olores y sabores extraños.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|-----------------|-------------------------|-----------------|
| 1 | Alubias blancas | Primera, etiqueta verde | |
| 2 | Alubias pintas | Primera, etiqueta verde | |
| 3 | Garbanzos | Primera, etiqueta verde | |
| 4 | Lentejas | Primera, etiqueta verde | |

VIII.-CEREALES Y DERIVADOS.

Los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle. En los productos marcados con asterisco se presentarán cuatro alternativas de producto.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|---|-----------|--|
| 1 | Arroz | Extra | Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior al 15%. Envases de 1 Kg. |
| 2 | Fideos finos | | Tipo cabello de ángel, elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Envases de 5 Kg. Máximo. |
| 3 | Galletas | | Elaboradas a base de harinas, grasas comestibles, azúcar, agua y otros productos autorizados, tostadas o troqueladas. Presentación en paquete envasado de 4 unidades. |
| 4 | Harina | | De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos. Presentado en envases de 1 kilo. |
| 5 | Macarrones | | Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentado en envases de 5 Kg. Máximo. |
| 6 | Maíz | | |
| 7 | Maicena | | |
| 8 | Pan | | Pre elaborado para horneado en el Hospital con harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 30 y 60 grs., con suministro de bolsas de papel diferenciadas según contenga o no sal. |
| 9 | Pan de molde blanco | | Paquetes de 500 gr. con rebanadas no muy gruesas, para sandwiches no para tostadas. |
| 10 | Pan integral | | Elaborado con harina integral, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 60 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal. |
| 11 | Pan integral tostado | | Procedente de pan de harina de trigo que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto. |
| 12 | Pan rallado | | Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en sacos de 5 kilos como máximo. Preferible el envase de kilo o ½ kilo. |
| 13 | Pan Tostado con o sin sal | | Procedente de pan de harina de trigo con o sin sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto. |
| 14 | Cereales | | Cereales para el desayuno, en envases individualmente de 30 gr. |
| 15 | Bollos (ensaimadas, bizcochos, valencianas, etc.) | | Constituidos fundamentalmente por harinas comestibles, féculas, azúcares, grasas comestibles. Envasados individualmente y |

| | | | |
|----|--------------|--|--|
| | | | etiquetados con fecha de caducidad y composición de los mismos. |
| 16 | Sémola | | Constituidos fundamentalmente por el endospermo de estructuras granuladas procedentes de la molturación del trigo. Envases de 5 kg. |
| 17 | Sopa variada | | Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentación en forma de estrellitas, lluvia, etc. Envases de 5Kg. |
| 18 | Tapioca | | Procederá de almidón de mandioca. Presentación en botes de 700 grs. |
| 19 | Tallarines- | | Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Envases de 5 kg. |

IX.-CONSERVAS.

Sometidas a tratamientos autorizados para su conservación con los aditivos y conservantes autorizados. Deberán ajustarse a lo especificado en el C.A.E., normativa que lo desarrolle y normativa que le sea de aplicación.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|----------------------|-----------|---|
| 1 | Aceitunas sevillanas | Primera | Latas de 450 grs. |
| 2 | Alcachofas troceadas | Primera | Procederá de frutos sanos y limpios, desprovistos de tallos, brácteas y exteriores coriáceos. Presentación en latas de 3 Kg. |
| 3 | Atún en aceite | Primera | Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, envasado con aceite vegetal y sal. Presentación en latas de 1 kg. |
| 4 | Atún en escabeche | Primera | Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, escabechado. Presentación en latas de 1 Kg. |
| 5 | Champiñón troceado | Primera | Procederá de champiñón sano y limpio, desprovisto de partes no comestibles y su presentación serán troceados en láminas. Latas de 3 Kg. |
| 6 | Espárragos trigueros | Primera | Procederá de espárragos verdes y enteros, sanos y limpios. Lata de 1 Kg. |
| 7 | Espárragos blancos | Primera | Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios. Latas de 660 gramos. |
| 8 | Macedonia de fruta | | Bote de 3 Kg. |
| 9 | Melocotón en almíbar | Primera | Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg. |
| 10 | Pera en almíbar | | Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg. |
| 11 | Piña al natural | Primera | Procederá de frutos sanos, pelados y porcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrados sin adición de azúcar. Bote de 3 kg. |
| 12 | Pimientos morrones | Primera | Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios. Lata de 3 Kg. |

| | | | |
|----|------------------|---------|---|
| 13 | Raviolis | Primera | Pasta de sémola de trigo, huevos y agua. Relleno compuesto de carne de buey, especias, aromas y potenciadores de sabor autorizados. Líquido de gobierno, agua, sal y acidulantes. Lata de 3 Kg. |
| 14 | Tomate natural | Primera | Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano. Lata de 3 Kg. |
| 15 | Sardinas en lata | Primera | Se presentará descabezada, sin vísceras, envasada con aceite de oliva u otros aceites comestibles, en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico. |

X.- ACEITES Y GRASAS.

Los aceites y grasas se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|--------------------------|-----------|--|
| 1 | Aceite de girasol | | Sometido a refinación completa, aspecto limpio y transparente, olor y sabor propios, sin síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados. Presentado en garrafas de 5 l. |
| 2 | Aceite de oliva | | 90% como mínimo de ácido oleico, acidez máxima de 1°. Presentado en garrafas de 5 litros |
| 3 | Mantequilla para cocinar | | Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Humedad del 16% envasada en materiales adecuados y formato de 1 ó 2 kg. |
| 4 | Mantequilla individual | | Obtenida a partir de leche o nata de vaca higienizada. Con un 80% mínimo de grasa de la leche de procedencia, contenido de agua máxima del 16%. Envasada en formato de 10 a 12 gr. |

XI.-CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|-----------------|-----------|--|
| 1 | Colorante | | |
| 2 | Almendras | | Peladas y crudas |
| 3 | Especias varias | | Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia. |
| 4 | Limón agrio | | Aderezo con ácido cítrico y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 litro. |

| | | | |
|---|------------------|--|---|
| 5 | Pimentón | | |
| 6 | Sal fina | | Sal refinada con gránulo inferior o igual a 2 mm. y humedad máxima de 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 1 Kg. |
| 7 | Sal fina -sobres | | Presentación en sobres de 1 ó 2 gramos |
| 8 | Sal gorda | | Sal refinada con gránulo superior a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 1 Kg. |
| 9 | Vinagre | | Acidez mínima de 50 g. de ácido acético por litro. |

XII.- LÁCTEOS Y DERIVADOS.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|------------------|---------------------------------------|--|
| 1 | Bio-frutas | Envase con capacidad de 125 a 150 gr. | Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Varios sabores. |
| 2 | Cuajada | | Producto semisólido obtenido de leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas idóneas, sin adición de fermentos lácteos y sin proceso de desecado. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados. |
| 3 | Flan de vainilla | Envase con capacidad de 125 a 150 gr. | Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados. |
| 4 | Helados | | Composición: Azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total, un 1% mínimo. Presentación en tarrinas individuales. |
| 5 | Leche entera | | Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 3,20% proteínas mínimas 2,90%, lactosa mínima 4,20%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C. |
| 6 | Leche desnatada | | Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características |

| | | | |
|----|---|---------------------------------------|--|
| | | | biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 4,30%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C. |
| 7 | Leche Semidesnatada | | Grasa entre el 1,5 y 1,8%, proteínas mínimas de un 3% y lactosa de un 4,7% |
| 8 | Natillas | Envase con capacidad de 125 a 150 gr. | Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados. |
| 9 | Petit-suisse | | |
| 10 | Queso emmental | | Materia |
| 11 | Queso en porciones | | |
| 12 | Queso manchego semicurado | | Materia prima, leche de oveja; tipo, duro; forma, cilíndrica; pasta, blanca-amarillenta; corteza, sura, con impresiones de los moldes; materia grasa, 43%. |
| 13 | Queso fresco | | |
| 14 | Queso en barra para sándwiches | | |
| 15 | Queso rallado | | |
| 16 | Yogur de frutas | Envase con capacidad de 125 a 150 gr. | Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. |
| 17 | Yogur natural, desnatado, natural azucarado o infantil. | Envase con capacidad de 125 a 150 gr. | Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6%. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados |

XIII.- ALIMENTOS AZUCARADOS.

Estos productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle. Los artículos que tienen asterisco se obligará a presentar tres alternativas al menos.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|-------------------------------|-----------|--|
| 1 | Azúcar, a granel | | Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0,15% de residuo insoluble. Envases de 1 kg. |
| 2 | Azúcar, en sobres | | De idénticas características que el azúcar a granel, se presentará en sobres de 10 grs. Con anagrama del Hospital impreso. |
| 3 | Cacao | | En sobres individuales de 18 gr. Cada uno. |
| 4 | Chocolate con leche extrafino | | 3,5% grasa de leche; 14% sólidos totales leche; 4% cacao seco desgrasado. Presentación en chocolatinas. |
| 5 | Gelatinas | | Tipo A, para uso alimentario, de varios sabores. |

| | | | |
|---|---------------------|---------|--|
| 6 | Membrillo | Primera | Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y espesantes autorizados. Cajas de 8 porciones. |
| 7 | Mermelada | Primera | Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 30% de fruta, exenta de sacarosa y glucosa. Presentación en envases de 20 grs. |
| 8 | Miel | | Miel de flores obtenida de los néctares de las flores. Composición: azúcares reductores igual o menor al 65%, humedad igual o mayor al 20%, sacarosa igual o mayor al 5%. Presentación en envases de 20 grs. |
| 9 | Mermelada Dietética | | Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 50% de fruta, exenta de sacarosa. Presentación en envases de 20 grs. |

XIV.- CAFÉ Y SUCEDÁNEOS E INFUSIONES.

Estos productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|-----------------------------|-----------|---|
| 1 | Café descafeinado y natural | | Su contenido en cafeína será inferior al 0,3% sobre materia seca. Presentación en sobres de 2 gr. |
| 2 | Manzanilla | | Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales. |
| 3 | Té | | Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales. |
| 4 | Tila | | Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales. |
| 5 | Menta Poleo | | Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales. |

XV.- BEBIDAS.

Se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle.

| N1 | Artículo | Categoría | Características |
|----|--------------|-----------|--|
| 1 | Agua mineral | | Incolora, inodora e insípida, no contendrá bicarbonatos. Presentación en botellas de 330, 500 y 1500 mililitros. |

| | | | |
|---|---------------------------|--|---|
| 2 | Vino blanco o tinto | | Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9°. Presentación en envases de 1 litro. |
| 3 | Zumos de frutas naturales | | Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. No contendrán azúcar en su composición. Presentación en envase de 1 litro y de 200 cc con pajita. |

XVI.- PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y LIOFILIZADOS.

I.- PARA ADULTOS

Se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle. Así mismo, todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán aditivo.

| Nº | Artículo | Proveedor | Características/Presentación |
|----|--------------------------------|-----------------------------|--|
| 1 | Ajo | Vegenat | Producido a partir de ajo, seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Color: Blanco amarillento, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%. Contenido SO ² 0 ppm. |
| 2 | Cebolla | Vegenat | Producido a partir de cebolla seleccionada, pelada, cortada según se especifique y deshidratada. Color: Blanco amarillento, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 6,5%. Contenido SO ² 0 ppm. Bolsas de 2 kilos. |
| 3 | Pimiento verde o rojo | Vegenat | Producido a partir de pimiento verde o rojo seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Color: verde o rojo brillante, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 6%. Contenido SO ² 0 ppm. Bolsas de 1 ó 1,25 kilos. |
| 4 | Zanahoria | Vegenat | Producido a partir de zanahoria seleccionada, pelada, lavada, cortada según se especifique y deshidratada. Color: Naranja, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 7,5%. Contenido SO ² 0 ppm. Bolsas de 1,5 kilos. |
| 5 | Manzana | Vegenat | Postre en escamas. Bolsas de 1,5 kilos |
| 6 | Pera | Vegenat | Postre en escamas. Bolsas de 1,5 kilos |
| 7 | Postres lácteos sabores frutas | Vegenat | Bolsas de 1 kilo. |
| 8 | Purés de frutas sabores | Vegenat Nestle Nutrición | Sabores de Pera, Manzana, Manzana-Albaricoque y Macedonia. Tarrinas individuales de 100 gramos. |
| 9 | Agua gelificada | Nestle Nutrición | Con o sin azúcar. Cajas con 24 envases individuales. |
| 10 | Crema de arroz | Nestle Nutrición | Cajas de 600 gramos. |
| 11 | Papilla Multifrutas | Nestlé Nutrición | Estuches de 600 gramos. |

| | | | |
|----|--------------------------------|------------------|--|
| 12 | Papilla de Cereales con Miel | Nestle Nutrición | Estuches de 600 gramos. |
| 13 | Purés variados | Nestlé Nutrición | Huevos a la Provenzal, Pavo con Champiñones, Pescado con Verduras, Pollo con Zanahorias y otros sabores. Estuches de 350 gramos. |
| 14 | Dietas hiperproteicas variadas | Vegenat | Dietas en polvo de texturas modificadas. Variedades: Ternera, Ternera Bolognesa, Merluza, Pescado con Verduras, Pavo con Champiñones, Pollo, Jamón, etc. Presentado en latas de 1,8 kilos. |
| 15 | Cremas variadas | Vegenat | Cremas en polvo de Calabacín, Champiñón, Zanahoria, Espárrago, Puerro... Presentado en latas de 2 kilos. |

II.- INFANTILES (GUARDERÍA)

| Nº | Artículo | Proveedor | Características/Presentación |
|----|------------------------------------|---------------|------------------------------|
| 1 | Crema de Arroz | Nestle España | Cajas de 250 gramos. |
| 2 | Papilla de Cereales con Miel | Nestle España | Cajas de 600 gramos. |
| 3 | Papilla de Cereales con/sin Gluten | Nestle España | Cajas de 600 gramos. |

ANEXO B

Lote 1.- Servicio de suministro y gestión de víveres para elaboración de dietas alimenticias PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS

| CONCEPTO | TOTAL ANUAL ESTIMADA | PRECIO MÁXIMO POR UNIDAD | | PRECIO TOTAL CON IVA |
|--------------------------------------|----------------------|--------------------------|---------------|----------------------|
| | | SIN IVA | CON IVA | |
| DESAYUNOS | 33.414 | 0,8446 | 0,9290 | 31.041,606 |
| COMIDA | 40.838 | 2,7870 | 3,0657 | 125.197,056 |
| MERIENDA | 31.300 | 0,6964 | 0,7659 | 23.972,670 |
| CENA | 34.866 | 2,4385 | 2,6823 | 93.521,072 |
| TOTAL INGESTAS | 140.418 | | | |
| PRECIO UNITARIO MENÚ COMPLETO | | 6,7665 | 7,4429 | |
| COSTE TOTAL | | | | 273.732,404 |

ANEXO C

| EXTRAS | ESTIMADO 2015 | Precio unitario IVA incluido | EXTRAS | ESTIMADO 2015 | Precio unitario IVA incluido |
|----------------------------------|---------------|------------------------------|-----------------------------|---------------|------------------------------|
| ACEITE (MONODOSIS) | 4.445 | 0,0855 | MANZANAS (piezas) | 689 | 0,285 |
| Agua gelificada con o sin azúcar | 2.495 | 0,6536 | MANZANILLA (SOBRES) | 4.950 | 0,0285 |
| AGUA 500CC | 637 | 0,2375 | MERMELADA (UNIDAD) | 2.278 | 0,0665 |
| AGUA MINERAL 1,5L | 1.302 | 0,3325 | NARANJAS (piezas) | 987 | 0,285 |
| AZUCAR (SOBRES) | 32.776 | 0,01045 | NATILLAS | 189 | 0,19 |
| AZUCAR KILO | 8 | 0,8075 | NESQUIK (sobres) | 850 | 0,1615 |
| BISCOTES PAQUETE 2 UDS | 6.357 | 0,0475 | PAN | 8.787 | 0,1425 |
| CAFE DESCAFEINADO | 4.374 | 0,0551 | PERAS (piezas) | 747 | 0,285 |
| CAFE SOLUBLE (SOBRE) | 1.939 | 0,05225 | PLATANOS (piezas) | 70 | 0,285 |
| CARAMELOS (Kg.) | 13 | 6,175 | QUESITOS (CAJA 8 PORCIONES) | 223 | 0,8075 |
| CEREALES CON GLUTEN | 167 | 2,5555 | SACARINA (SOBRES) | 17.896 | 0,0285 |
| COMPOTA DE FRUTAS | 266 | 0,3325 | SANDWICHES | 5.100 | 0,6175 |
| FLANES VAINILLA | 1.958 | 0,17575 | TE (SOBRE) | 1.375 | 0,03325 |
| GALLETAS PAQUETE 4 UDS | 11.890 | 0,0399 | TILA (SOBRE) | 5.950 | 0,019 |
| HELADOS (un.) | 24 | 0,19 | TOMATE (MONODOSIS) | 2.157 | 0,1919 |
| KIWIS (piezas) | 279 | 0,361 | VINAGRE MONODOSIS | 83 | 0,2375 |
| LECHE DESNATADA 1L | 2.385 | 0,646 | VINO TINTO 1L | 18 | 0,665 |
| LECHE ENTERA | 724 | 0,7125 | YOGURES desnat/azuc./sabo. | 11.195 | 0,133 |
| LECHE SEMIDENATADA 1L | 4.834 | 0,7315 | YOGURES INFANTILES | 164 | 0,38 |
| LIMONES (piezas) | 109 | 0,361 | ZUMOS 200 ML | 4.896 | 0,2242 |
| MANTEQUILLA (UNIDAD) | 2.427 | 0,057 | ZUMOS 1 LITRO | 7.323 | 0,6099 |

ANEXO D

DISTRIBUCIÓN POR TIPOS DE DIETAS RELACIÓN PORCENTUAL PONDERADA DE DIETAS AÑO 2015

| TIPO DE DIETAS | TOTAL | % DISTRIBUCIÓN |
|------------------------|---------------|----------------|
| 1500 calorías | 349 | 0,88 |
| 1800 calorías | 654 | 1,65 |
| ASTRINGENTE | 513 | 1,30 |
| BAJA EN COLESTEROL | 38 | 0,10 |
| BARIÁTRICA | 10 | 0,03 |
| BLANDA | 1.265 | 3,20 |
| DISFAGIA | 5.500 | 13,89 |
| FÁCIL MASTICACIÓN | 6.366 | 16,08 |
| FACIL MASTICACIÓN PURÉ | 7.020 | 17,73 |
| LÍQUIDA | 304 | 0,77 |
| NORMAL | 10.844 | 27,39 |
| PROTERCCIÓN GÁSTRICA | 200 | 0,51 |
| PROTECCIÓN HEPÁTICA | 116 | 0,29 |
| PROTECCIÓN RENAL | 95 | 0,24 |
| SEMIBLANDA | 1.063 | 2,69 |
| SEMILÍQUIDA | 241 | 0,61 |
| TURMIX | 4.991 | 12,61 |
| VEGETARIANA | 19 | 0,05 |
| TOTAL | 39.588 | 100 |

ANEXO E

CONDICIONES GENERALES, MANUAL DE DIETAS Y GRAMAJES

A continuación se detallan especificaciones referentes a la elaboración de los distintos platos:

- La dieta basal en la actualidad tiene elección de menú en la ingesta de la comida de lunes a viernes, escogiendo de cada grupo de platos una opción. No obstante, puede contemplarse la posibilidad en el futuro de ampliar la elección también a las cenas, fines de semana y festivos completos.
- Todos los pesos de alimentos se refieren a crudos, limpios y sin desperdicios.
- En el caso de frutas se debe ofertar el mayor número de ellas según la temporada del año, cumpliendo el gramaje ofertado.
- En el caso de la bollería debe ofertarse al menos cuatro opciones diferentes.
- Para la elaboración del caldo se utilizará la misma receta que la sopa de cocido a excepción de la carne de ternera.
- Es imprescindible que el adjudicatario, facilite al hospital las fichas técnicas de los productos que suministre.
- La capacidad de la leche tanto en los desayunos como meriendas será de 225 a 230 cc. por taza.
- Todos los yogures naturales o BIO naturales, irán acompañados de un sobre de azúcar, edulcorante, salvo en aquellas dietas que se indique lo contrario.
- El aceite utilizado en ensaladas será siempre de oliva virgen extra en monodosis, para freír o cocinar los alimentos será siempre aceite de oliva virgen extra.
- Solo se utilizará mantequilla en los platos que sea necesario, NO margarina
- En los platos para dietas blandas o semi blandas los productos industriales serán los que indique el Hospital y en su defecto será necesario la notificación y presentación de los cambios al responsable de Cocina y Nutrición.

ANEXO F

MANUAL DE DIETAS EXISTENTE EN EL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

| DIETA BASAL PARA INVIERNO | | | | | | | |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--------------------|-----------------------------|--------------------------------|--------------------------|--|
| COMIDAS 1ª SEMANA | | | | | | | |
| MENÚ | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
| PRIMER PLATO "A" | Espinacas con salsa bechamel | Judías verdes con patatas | Lentejas estofadas | Patatas en salsa verde | Garbanzos de vigilia | Macarrones S.T. | Arroz salteado |
| PRIMER PLATO "B" | Sopa de fideos | Crema de verduras | Verduras rehogadas | Sopa de pasta | Alcachofas rehogadas con jamón | | FÁCIL Masticación Paella valenciana |
| SEGUNDO PLATO "A" | Merluza al horno con tomate asado | Albóndigas en salsa | Guisado de pavo | Lomo de cerdo con ensalada | Salmón al horno con limón | Pollo asado con ensalada | Ternera asada en salsa con zanahoria |
| SEGUNDO PLATO "B" | Escalopines en salsa | Emperador a la plancha con ensalada | Atún con tomate | Pollo en salsa con verduras | Ragout de ternera con verduras | | FÁCIL Masticación Filete ruso en salsa |
| POSTRE "A" | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| POSTRE "B" | Flan | Natillas de vainilla | Yogur | Fruta en almíbar | Yogur | | FÁCIL Masticación Yogur o helado |

| DIETA BASAL PARA INVIERNO | | | | | | | |
|---------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|--|--|--|
| CENAS 1ª SEMANA | | | | | | | |
| MENÚ | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
| PRIMER PLATO | Porrusalda | Sopa de fideos | Crema de calabacín | Sopa juliana | Crema vichisoise | Menestra de verduras | Crema de champiñón |
| SEGUNDO PLATO | Hamburguesa de pollo y ensalada | Tortilla de atún con salsa de tomate | Jamón al oporto y compota manzana | Pesaco al horno con tomate asado | Huevos cocidos con espinacas en salsa bechamel | Pescado al horno con patatas panaderas | Croquetas de bonito y ensalada de tomate |
| POSTRE | Manzana asada | Fruta | Flan | Arroz con leche | Manzana asada | Yogur sabores | Queso con membrillo |

MANUAL DE DIETAS EXISTENTE EN EL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

| DIETA BASAL PARA INVIERNO | | | | | | | |
|---------------------------|--|--|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|---|--|
| COMIDAS 2ª SEMANA | | | | | | | |
| MENÚ | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
| PRIMER PLATO "A" | Alubias estofadas | Patatas manirena | Pisto de calabacín | Pasta con champiñón | Lentejas estofadas | Arroz a la jardinera | Sopa de pescado |
| PRIMER PLATO "B" | Sopa de verduras | Sopa de pasta | Arroz jardinera | Guisantes con jamón | Crema de champiñón | | |
| SEGUNDO PLATO "A" | Bacalao con tomate | Roti de pavo con champiñón y zanahoria | Pescado al horno con patatas | Albóndigas en salsa de verduras | Tortilla de calabacín | Lomo de ternera con champiñón | Pollo con guisantes y zanahoria |
| SEGUNDO PLATO "B" | Chuletas de sahonía con puré de patata | Salmón a la plancha con ensalada | Filete de pollo plancha con ensalada | Filete de pavo al horno con tomate | Merluza al horno con limón | FÁCIL Masticación Pastel de ternera | FÁCIL Masticación Pollo cocido con espinacas |
| POSTRE "A" | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| POSTRE "B" | Flan | Yogur sabores | Natillas | Fruta en almíbar | Yogur | FÁCIL Masticación Postre lácteo | FÁCIL Masticación Manzana asada |

| DIETA BASAL PARA INVIERNO | | | | | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------|----------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| CENAS 2ª SEMANA | | | | | | | |
| MENÚ | LUNES | MARTES | MIÉRC. | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
| PRIMER PLATO | Acelgas con jamón | Crema de espinacas | Sopa de pollo con verduras | Puré de verduras | Porrusalda | Sopa minestrone | Crema de espárragos |
| SEGUNDO PLATO | Pastel de pollo en salsa | Tortilla de queso | Entremeses fríos | Mero al horno con patatas panadera | Pollo en salsa con tiras de zanahoria | Pescado al horno con ensalada | Entremeses calientes con ensalada |
| POSTRE | Fruta | Manzana asada | Fruta | Arroz con leche | Flan | Fruta en almíbar | Yogur |

MANUAL DE DIETAS EXISTENTE EN EL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

| DIETA BASAL PARA VERANO | | | | | | | |
|-------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--------------------|----------------------------|--------------------------------|--------------------------|--|
| COMIDAS 1ª SEMANA | | | | | | | |
| MENÚ | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
| PRIMER PLATO A | Ensalada campera | Judías verdes con patatas | Pasta con verduras | Ensaladilla rusa | Garbanzos de vigilia | Macarrones S.T. | Arroz salteado |
| PRIMER PLATO B | Crema de verduras | Ensalada de judías blancas vinagreta | Verdura rehogada | Crema de espárragos | Alcachofas rehogadas con jamón | | FÁCIL Masticación Paella valenciana |
| SEGUNDO PLATO A | Merluza al horno con champiñón | Albóndigas en salsa de verduras | Guisado de pavo | Lomo de cerdo con ensalada | Salmón con limón | Pollo asado con ensalada | Ternera asada con zanahoria |
| SEGUNDO PLATO B | Escalopines en salsa | Emperador a la plancha con ensalada | Atún con tomate | Pollo con verduras | Ragout de ternera con verduras | | FÁCIL Masticación Filete ruso en salsa |
| POSTRE A | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| POSTRE B | Flan | Natillas | Yogourt | Fruta en almíbar | Yogur | | FÁCIL Masticación Yogur o helado |

| DIETA BASAL PARA VERANO | | | | | | | |
|-------------------------|----------------------|-------------------------------|--|-----------------------------------|------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| CENAS 1ª SEMANA | | | | | | | |
| MENÚ | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
| PRIMER PLATO | Purrusalda | Sopa de ave con fideos | Crema de calabacín | Sopa juliana | Crema Vichí | Menestra de verduras | Crema de champiñón |
| SEGUNDO PLATO | Hamburguesa de pollo | Tortilla de atún con ensalada | Jamón al oporto con compota de manzana | Pescado al horno con tomate asado | Huevos cocidos con espinacas | Pescado al horno con patatas panadera | Croquetas de bonito |
| POSTRE | Manzana asada | Fruta | Flan | Arroz con leche | Manzana asada | Yogur sabores | Queso fresco con membrillo |

MANUAL DE DIETAS EXISTENTE EN EL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

| DIETA BASAL PARA VERANO | | | | | | | |
|-------------------------|--|--|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------------|---|--|
| COMIDAS 2ª SEMANA | | | | | | | |
| MENÚ | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
| PRIMER PLATO A | Vichisoise | Patatas marinera | Pisto de calabacín | Pasta con champiñón | Lentejas estofadas | Arroz a la jardinera | Sopa de pescado |
| PRIMER PLATO B | Ensalada de pasta | Sopa de fideos | Arroz jardinera | Guisantes con jamón | Crema de champiñón | | |
| SEGUNDO PLATO A | Bacalao con tomate | Roti de pavo con champiñón y zanahoria | Pescado al horno con patata | Albóndigas en salsa de verduras | Tortilla de calabacín | Lomo de ternera con champiñón | Pollo con guisantes y zanahoria |
| SEGUNDO PLATO B | Chuletas de sajonia con puré de patata | Salmón a la plancha con ensalada | Filete de pollo plancha con ensalada | Filete de pavo al horno con tomate | Merluza al horno con limón | FÁCIL Masticación Pastel de ternera | FÁCIL Masticación Pollo cocido con espinacas |
| POSTRE | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta | Fruta |
| POSTRE | Flan | Yogur sabores | Natillas | Fruta en almíbar | Yogur | FÁCIL Masticación Postre lácteo | FÁCIL Masticación Manzana asada |

| DIETA BASAL PARA VERANO | | | | | | | |
|-------------------------|--------------------------|--------------------|----------------------------|-----------------------------------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| CENAS 2ª SEMANA | | | | | | | |
| MENÚ | LUNES | MARTES | MIÉRCOLES | JUEVES | VIERNES | SÁBADO | DOMINGO |
| PRIMER PLATO | Acelgas con jamón | Crema de espinacas | Sopa de pollo con verduras | Puré de verduras | Porrusalda | Sopa ministrote | Crema de espárragos |
| SEGUNDO PLATO | Pastel de pollo en salsa | Tortilla de queso | Entremeses fríos | Mero al horno con patata panadera | Pollo en salsa con zanahoria | Pescado al horno con ensalada | Entremeses calientes Con ensalada |
| POSTRE | Fruta | Manzana asada | Fruta | Arroz con leche | Flan | Fruta en almíbar | Yogur |

ANEXO G
HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA
PRECIOS MÁXIMOS € DE CAFETERIA I.V.A. INCLUIDO

| GRUPO 1: CAFÉ Y VARIOS | Empleados-€ | Público-€ |
|---|--------------------|------------------|
| Café solo, cortado, doble, descafeinado, con hielo, con leche | 0,70 | 1,20 |
| Vaso de leche | 0,70 | 1,20 |
| Infusiones, infusiones con leche o limón. | 0,70 | 1,20 |
| Cola cao | 0,80 | 1,30 |

| GRUPO 2: DESAYUNOS | Empleados-€ | Público-€ |
|---|--------------------|------------------|
| Leche, café, café con leche o infusiones varias con barrita o tostada a la plancha con mantequilla y mermelada o aceite de oliva y tomate ,o bollería variada, o churros o porras | 1,20 | 2,10 |
| Desayuno con Cola Cao | 1,30 | 2,30 |
| Desayuno con bollería a la plancha o bollería especial | 1,30 | 2,30 |
| Desayuno con bollería a la plancha o bollería especial y Cola Cao | 1,60 | 2,40 |

| GRUPO 3: BEBIDAS | Empleados-€ | Público-€ |
|--|--------------------|------------------|
| Refrescos de Cola (Coca Cola), naranja, limón, tónica, bote 33cc | 0,80 | 1,20 |
| Refrescos botella medio litro | 1,10 | 1,50 |
| Zumo natural naranja | 1,20 | 2,20 |
| Zumos envasados | 0,90 | 1,40 |
| Bitter | 0,90 | 1,40 |
| Mosto | 0,90 | 1,40 |
| Batidos envasados | 0,90 | 1,40 |
| Gaseosa 1/2 litro | 0,90 | 1,40 |
| Cerveza sin alcohol bote 33cc | 1 | 1,60 |
| Agua mineral 1/2 litro | 0,55 | 0,90 |
| Agua mineral 1,5 litro | 0,95 | 1,20 |

| GRUPO 4: RACIONES Y TAPAS | Empleados-€ | Público-€ |
|----------------------------------|--------------------|------------------|
| Ración de calamares | 3,45 | 5,50 |
| Ración de patatas bravas | 1,75 | 3,05 |
| Ración de patatas ali-oli | 1,75 | 3,05 |
| Ración de queso | 2,10 | 4,00 |
| Ración de jamón serrano | 2,90 | 5,50 |
| Pincho de tortilla | 1,30 | 1,90 |
| Ensaladilla rusa | 1,30 | 1,90 |
| Ración 6 unidades Croquetas | 2,50 | 4,50 |
| Ración 6 unidades Empanadillas | 2,50 | 4,50 |
| Bolsa de patatas fritas | 0,95 | 1,55 |

| GRUPO 5: HAMBURGUESAS Y SÁNDWICHES | Empleados-€ | Público-€ |
|---|-------------|-----------|
| Sándwich Jamón York con queso o vegetal | 1,30 | 2,50 |
| Hamburguesa | 1,50 | 2,90 |
| Sándwich Mixto con huevo | 1,80 | 2,90 |
| Croissant con jamón y queso | 1,80 | 2,50 |
| California | 2,60 | 3,50 |

| GRUPO 6: BOCADILLOS | Empleados-€ | Público-€ |
|--|-------------|-----------|
| Bocadillo de tortilla española 130 g | 1,90 | 3,30 |
| Bocadillo de lomo adobado 100 g | 1,90 | 3,30 |
| Bocadillo de salchichón 50 g | 1,70 | 3,10 |
| Bocadillo de queso 50 g | 1,70 | 3,10 |
| Bocadillo de calamares 8 piezas | 1,90 | 3,30 |
| Bocadillo de Bacón 50 g | 1,90 | 3,30 |
| Bocadillo de chorizo 50 g | 1,70 | 3,10 |
| Bocadillo de Jamón Serrano 50 g | 1,70 | 3,10 |
| Bocadillo de tortilla Francesa | 1,90 | 3,30 |
| Pepito de ternera | 2,60 | 4,50 |
| Bocadillo de lomo con queso | 2,25 | 3,90 |
| Bocadillo de embutido variado | 1,70 | 3,10 |
| Bocadillo de chorizo y queso | 2,05 | 3,70 |
| Bocadillo vegetal | 1,90 | 3,30 |
| Bocadillo de tortilla francesa con bacon | 2,25 | 3,90 |
| Bocadillo de bacon con queso | 2,25 | 3,90 |
| Bocadillo de sobrasada | 1,90 | 3,30 |
| Bocadillo de sobrasada con queso | 2,25 | 3,70 |
| Bocadillo de atún con pimientos o tomate | 2,25 | 3,70 |
| Ingrediente extra para baguette | 0,35 | 0,60 |

| GRUPO 7: REPOSTERÍA, CONFITERÍA Y TOSTADAS | Empleados-€ | Público-€ |
|---|-------------|-----------|
| Bollería especial | 1,00 | 1,40 |
| Palmera normal | 1,00 | 1,40 |
| Palmera de chocolate | 1,00 | 1,40 |
| Croissant o similares | 0,60 | 1,00 |
| Donut normal y de chocolate | 0,55 | 0,90 |
| Magdalena | 0,60 | 1,00 |
| Pepitos | 1,00 | 1,40 |
| Napolitanas | 0,80 | 1,00 |
| Porras (unidad) | 0,30 | 0,45 |
| Churros (unidad) | 0,25 | 0,30 |
| Tostada de pan de molde con mantequilla y mermelada, o aceite de oliva o tomate | 0,85 | 1,10 |
| Barrita tostada con mantequilla y mermelada, o aceite de oliva y tomate | 0,85 | 1,10 |

| GRUPO 8: MENUS Y PLATOS COMBINADOS | | Empleados-€ | Público-€ |
|---|--|-------------|-----------|
| MENÚ (dos platos, pan, bebida, postre y café o infusión para empleados) (dos platos, pan, bebida, postre o café o infusión <u>para el público</u>) | | 5,20 | 8,75 |
| MEDIO MENÚ (un plato, postre, bebida y pan, sin café ni infusión) | | 4,25 | 6,50 |
| Ensalada mixta (para 1 persona) | | 2,15 | 4,00 |
| Ensalada especial | | 2,50 | 4,50 |
| Plato combinado filete de ternera, con huevo y patatas | | 5,00 | 8,00 |
| Cinta de lomo a la plancha con huevo, patatas y ensalada | | 4,00 | 6,25 |
| Dos huevos fritos, lonchas de bacon y patatas fritas | | 3,90 | 5,90 |
| Tortilla española ¼, dos filetes de lomo y ensalada | | 4,00 | 6,25 |
| Tortilla francesa, merluza romana, espárragos y ensalada | | 6,00 | 7,50 |
| Salmón a la plancha con guarnición | | 5,00 | 8,00 |
| Pollo a la plancha con patatas fritas y ensalada | | 4,90 | 7,50 |
| PRECIO DE FACTURACIÓN DIRECTA AL HOSPITAL, PARA PERSONAL AUTORIZADO POR LA DIRECCIÓN O DE GUARDIA, DE LA PENSION ALIMENTICIA/ DESAYUNO, COMIDA Y CENA | Inferior al precio de empleados del hospital | | |
| DESAYUNO TIPO (Leche, café con leche o infusiones varias con barrita o tostada a la plancha con mantequilla y mermelada o aceite de oliva y tomate, o bollería, o porras o churros) | | | |
| MENÚ COMIDA (dos platos, postre, bebida, pan y café o infusión) | | | |
| MENU CENA (dos platos, postre, bebida, pan y café o infusión) | | | |

| GRUPO 9: MONTADITOS | | Empleados-€ | Público-€ |
|----------------------------------|--|-------------|-----------|
| Montaditos variados | | 1,10 | 1,70 |
| Ingrediente extra para montadito | | 0,15 | 0,30 |

PRECIOS MÁXIMOS PARA MÁQUINAS EXPENDEDORAS –EUROS I.V.A. INCLUIDO

| GRUPO 10: MÁQUINAS VENDING | Empleados-€ | Público- € |
|--|-------------|------------|
| BEBIDAS CALIENTES | | |
| Café en todas sus variedades | 0,50 | 0,70 |
| Chocolate | 0,50 | 0,70 |
| Chocolate con leche | 0,50 | 0,70 |
| Leche sola | 0,50 | 0,70 |
| Infusiones | 0,50 | 0,70 |
| REFRESCOS Y AGUA | | |
| Refresco de Coca Cola, normal, Light o Zero, bote 33cc | 0,65 | 1,00 |
| Refresco de naranja, bote 33cc | 0,65 | 1,00 |
| Refresco de limón, bote 33cc | 0,65 | 1,00 |
| Refresco de té, bote 33cc | 0,65 | 1,00 |
| Aquarius, bote 33cc | 0,75 | 1,10 |
| Zumos brick 200 ml | 0,65 | 0,90 |
| Botella de agua 1/2 litro | 0,50 | 0,90 |
| Botella de agua 1,5 litros | 0,90 | 1,20 |
| SÓLIDOS | | |
| Sándwiches variados | 1,10 | 1,70 |
| Ensaladas variadas | 1,75 | 2,50 |
| Bocadillos | 1,10 | 1,80 |
| Bollería variada | 0,70 | 1,00 |
| Galletas saladas | 0,60 | 0,90 |
| Patatas fritas Matutano en sus variedades | 0,80 | 1,00 |
| Caramelos (paquete) | 0,80 | 1,00 |
| Chicles (paquete) | 0,80 | 1,00 |

ANEXO H
RELACIÓN DE PERSONAL A ASUMIR POR EL ADJUDICATARIO
RELACIÓN DE PERSONAL DE LA CAFETERÍA

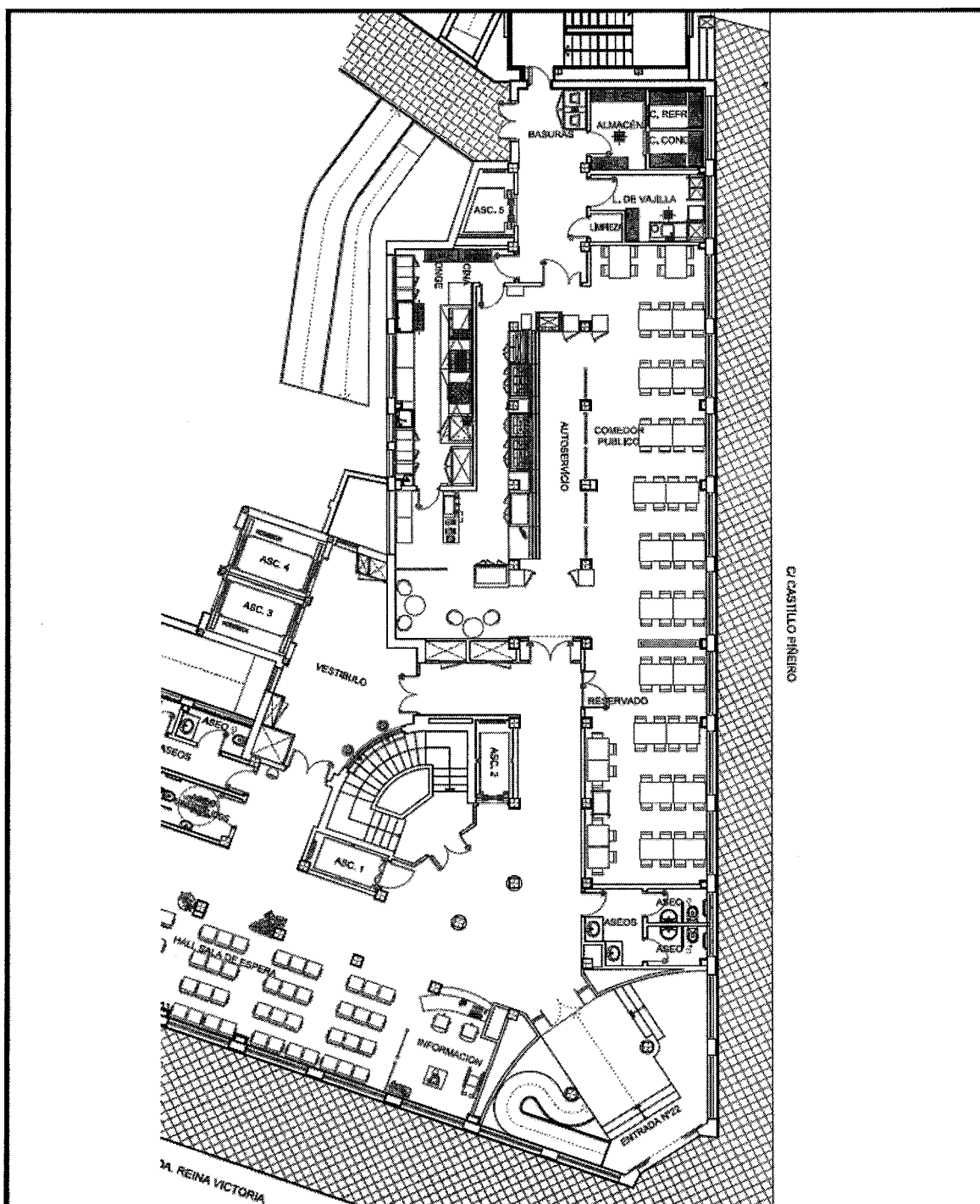
| Puesto Trabajo | DNI | Fecha Antigüedad | Nombre | Contrato |
|-----------------------------------|------------|-------------------------|--|-----------------|
| CAMARERA | 51463082F | 26/07/1995 | Aguilar Olaechea, Leticia | 109 |
| COCINERA | 24110259A | 16/04/1997 | Juguera Lachica, Josefa | 109 |
| 2º ENCARGADO | 09453401X | 18/11/1998 | Martín Montero, Francisco Javier | 130 |
| CAMARERA | 03439264M | 05/05/2000 | Santamaría Gutiérrez, M ^a Luz | 100 |
| CAMARERO | 20262797G | 29/12/2000 | Laborde Monge, Sergio | 100 |
| CAMARERA/DEPENDIENTA | 71008928Q | 25/06/2007 | Rodríguez Delgado, Carmen | 189 |
| AYD. COCINA | 05210372G | 04/04/2009 | Alvarez del Toro, Carmen | 100 |
| ASL | 0227845P | 11/9/2011 | Carbonell Gallego, Verónica | 100 |
| CAMARERA/ media jornada cafetería | Y1601140L | 24/10/2015 | Chávez Saldaña, Vera Lucía | 100 |

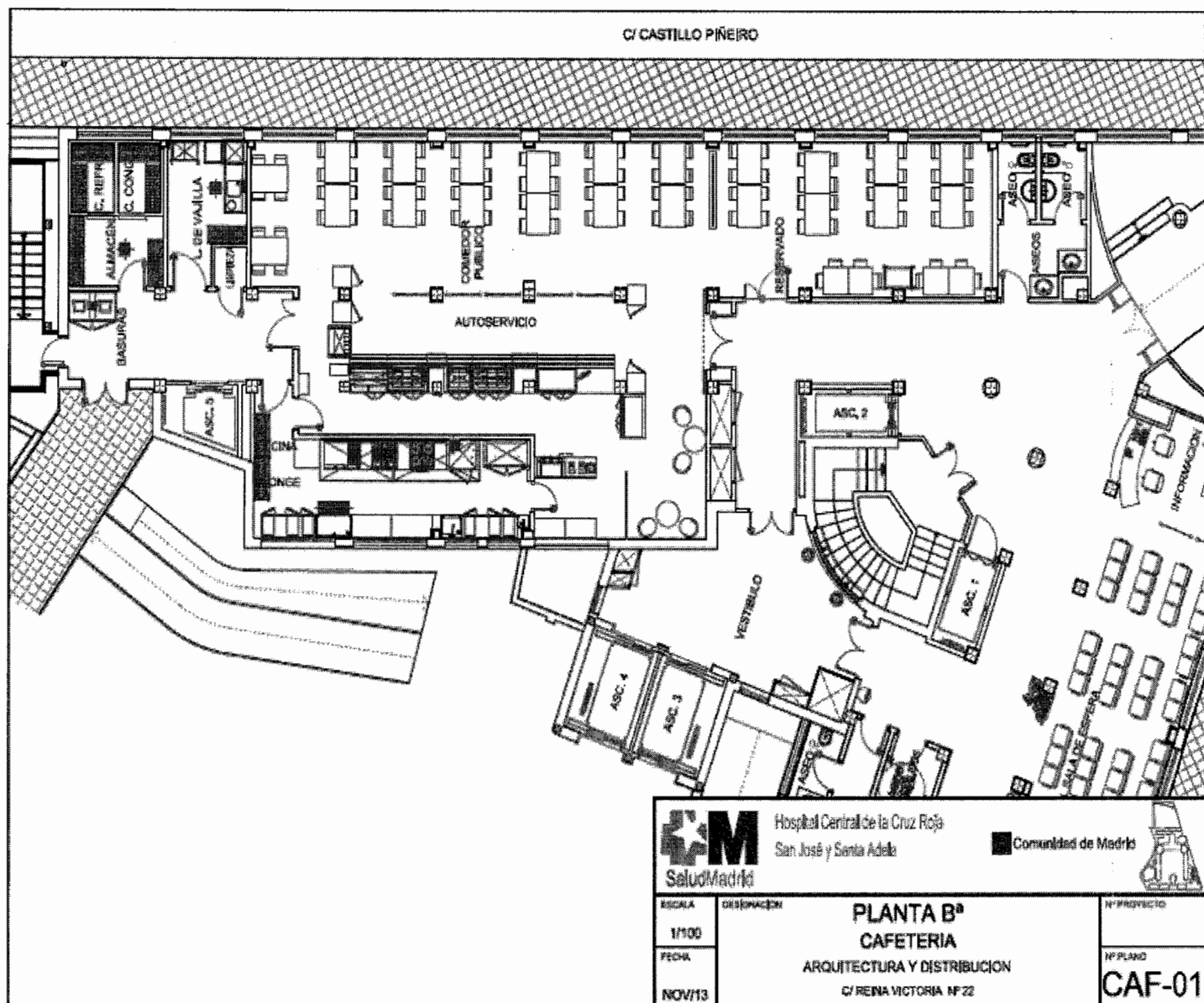
RELACIÓN DE PERSONAL PARA GESTIÓN Y SUMINISTRO DE VÍVERES

| Puesto Trabajo | DNI | Fecha Antigüedad | Nombre | Contrato |
|--------------------------------|------------|-------------------------|----------------------------|-----------------|
| DIETISTA/RESPONSABLE | 49015619C | 23/9/2013 | COBO RAMIREZ, Tamara | 189 |
| DIETISTA | 03909894D | 15/7/2015 | AMOR CARBONELL, Belén | 289 |
| ASL | 47493022T | 5/5/2014 | VAZQUEZ RUBIO, Alberto | 100 |
| CAMARERA/ media jornada Cocina | Y1601104L | 24/10/2015 | CHAVEZ SALDAÑA, Vera Lucía | 100 |

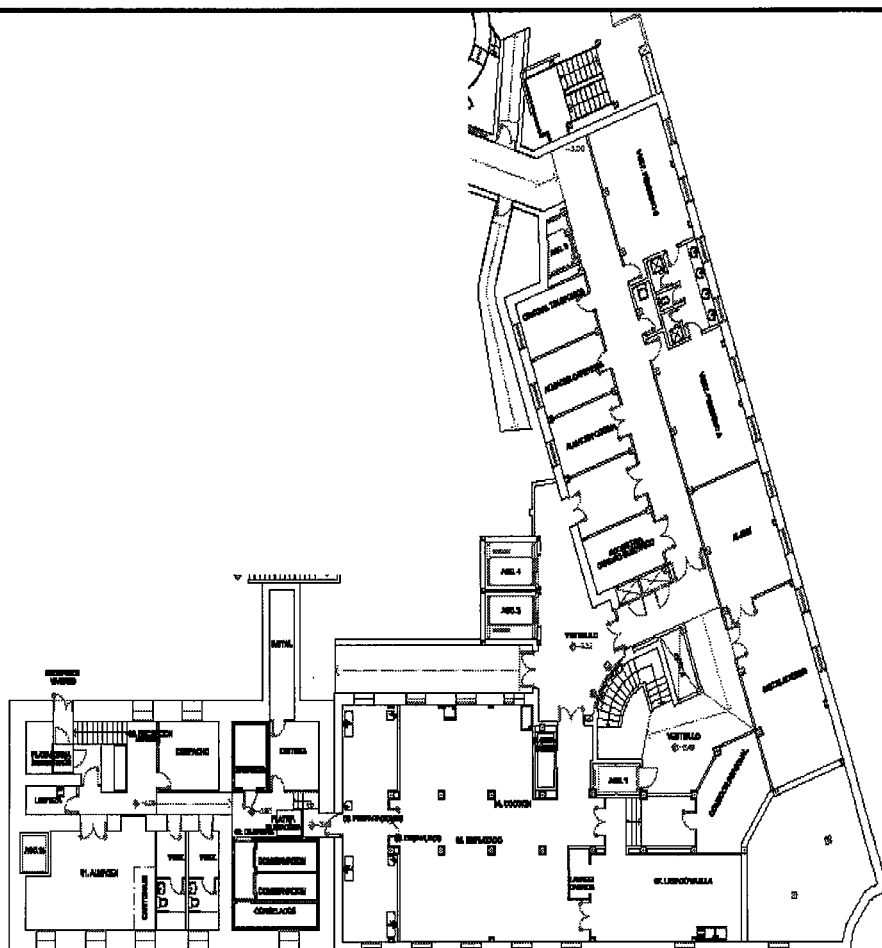
ANEXO I




PLANOS DE LA CAFETERÍA





PLANO DE COCINA



| | | | | |
|---|--|---|--|---|
|  SaludMadrid | Hospital Central de la Cruz Roja San José y Santa Adela | |  Comunidad de Madrid |  |
| | RS/ALA 1/200 | DESIGNACION PLANTA SSº COCINA Y VESTUARIOS ARQUITECTURA Y DISTRIBUCION AVD. REINA VICTORIA Nº 22 | Nº PROYECTO Nº PLANO 2201-A | |

ANEXO J

RELACIÓN DE MOBILIARIO Y APARATAJE EXISTENTE EN LA CAFETERÍA CAMARAS FRIGORÍFICAS

1 . 01 1 RECINTO FRIGORIFICO DESMONTABLE

Modelo 252901001
Dimensiones: 3200x2200x2480 mm.
Formado por:
- Una cámara de congelación.
- Una cámara de conservación.
Con suelo reforzado.
Construcción:
En chapa de acero galvanizado y lacado en toda su parte exterior e interior está fabricado basándose en el procedimiento térmico del laminado de paneles en frío.
El aislamiento térmico está realizado en polietileno inyectado a alta presión, y en moldes cerrados, con una densidad aproximada de 40 Kg/m³.

1 . 02 2 ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTES

Modelo 163
Dimensiones: 1359x500x1760 mm.
Construcción:
Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno.
Estantes con parrillas extraíbles que aseguran total limpieza.
Pies de altura regulable. Resistencia tanto al frío (-30°C), como al peso (150Kg por nivel)

1 . 03 2 ESTANTERIA C/ CUATRO ESTANTES

Modelo 163
Dimensiones: 1359x500x1760 mm.
Construcción:
Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno.
Estantes con parrillas extraíbles que aseguran total limpieza.
Pies de altura regulable. Resistencia tanto al frío (-30°C), como al peso (150Kg por nivel)

1 . 04 2 PILETA DESAGUE

Modelo Zanussi *VS01
Dimensiones: 340x340x165 mm.
Construcción totalmente en acero inox.

1 . 04 2 A FILTRO DE PILETA

Modelo Zanussi *F01
Dimensiones: 300x260x40 mm.
Construcción totalmente en acero inox.

1 . 04 2 B REJILLA DE PAVIMENTO

Modelo Zanussi *GX1
Dimensiones: 300X300X30 mm
Construcción:
Pletina en acero inox., electropulida

ALMACÉN

2 . 01 1 ESTANTERIA C/CUATRO ESTANTES

Modelo 172
Dimensiones: 2205x500x1760 mm.
Construcción:
Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno.
Estantes con parrillas extraíbles que aseguran total limpieza.
Pies de altura regulable. Resistencia tanto al frío (-30°C), como al peso (150Kg por nivel)

2 . 02 1 ESTANTERIA C/CUATRO ESTANTES

Modelo 170
Dimensiones: 2000x500x1760 mm.
Construcción:
Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno.
Estantes con parrillas extraíbles que aseguran total limpieza.
Pies de altura regulable. Resistencia tanto al frío (-30°C), como al peso (150Kg por nivel)

2 . 03 1 ARMARIO FRIGORIFICO

Modelo Zanussi *ADN220
Dimensiones: 1500x795x2050 mm.
Temperatura de funcionamiento: -2/+10° C.
Capacidad bruta: 1400 litros.
Dimensiones cuba: 600+600+150x665x1440 mm.
Humedad interior: 75/90 %
Tipo de apertura: 1 izda + 1 dch.
Nº y tipo de puertas: 2 completas
Nº y tipo de parrillas: 8 GN 2/1
Potencia total absorbida: 0,513
Potencia compresor: 3/8 Hp
Nº de desescarches en 24h: 4/28'
Tipo de refrigerante: R134a
Cantidad de refrigerante: 380 gr.
Potencia frigorífica: 512 W.
Tensión de alimentación: 220/240 V 1+N
Construcción:
Estructura y paneles interiores y exteriores en acero inox. AISI 304. Patas en AISI 304 2".
Panel de mandos digital, control de la temperatura interior.
Desescarche automático por gas caliente y evaporación automática del agua.
Evaporador y ventilador al exterior de la cuba.
Grupo refrigerante monobloque. Aislamiento de 75 mm. De espesor en poliuretano expando de alta densidad con ciclopentano.
En dotación:
8 parejas de guías inox.
8 parrillas plastificadas gris GN 2/1

2 . 04 1 CARRO DE SERVICIO

Modelo Zanussi *CPM092
Dimensiones: 995x695x975 mm.
Nº de estantes: 2
Dimensiones: 900x600 mm.
Construcción:
- Estructura en tubo redondo de acero inoxidable 18/10 AISI 304 de 25 mm. de diámetro totalmente soldada y reforzada para cargas pesadas.
- Planos de apoyo en acero inoxidable AISI 304 soldados a la estructura con los bordes con doble plegado para garantizar la

robustez y estabilidad de la carga. Carga máxima 100 Kg.
Distribuidos de modo uniforme.
- Tirador robusto y ergonómico prolongación de la estructura portante.
- 4 ruedas giratorias (2 con freno) de 125 mm. de diámetro con estructura cincocromada y materia anti-abrasión y antiácido, dotadas de paragolpes en plástico gris.
- Construidas en conformidad con las normas internacionales

COCINA

3 . 01 1 LAVAMANOS

Modelo Zanussi *LP55
Dimensiones: 500x500x850 mm.
Construcción:
En acero inox AISI 304. Seno embutido e insonorizado con aristas redondeadas y encimera con bordonado perimetral. Mezclador de agua de diámetro 1/2". Dotado de patas.

3 . 01 1 A DOSIFICADOR DE JABON

Modelo Zanussi *DD
Dosificador de jabón líquido con capacidad de 1 litro.

3 . 01 1 B DOSIFICADOR DE PAPEL

Modelo Zanussi *LDC
Dimensiones: 250x110x270 mm.
Dosificador de papel.

3 . 01 1 C SIFON SIMPLE

Modelo Zanussi *SP15
Dimensiones: 190x190x90 mm.
Sifón para mesa de preparación en plástico de 1 1/2".

3 . 02 1 MESA DE TRABAJO CON ALZATINA

Modelo Zanussi *TG1310R
Dimensiones: 1300x700x900+100mm.
Construcción:
Construido totalmente en acero inoxidable.
Encimera de 50 mm en acero inoxidable AISI304 de 15/10 de espesor, insonorizados y reforzados para evitar el goteo; plano de trabajo con esquinas soldadas.
Alzatina de 10 mm esquina redondeada, 100 mm de altura y 13 mm de profundidad.
Patas redondeadas de 50 mm de diámetro, regulables en altura (-60+10 mm) en acero inoxidable AISI 304.

3 . 02 1 A CAJON PARA MESA

Modelo Zanussi *C600
Dimensiones: 600x600X150 mm.
Construcción:
En acero inox. AISI 304, con interior de una sola pieza y esquinas redondeadas para mayor higiene y limpieza.

3 . 02 1 B ENTREPAÑO

Modelo Zanussi *RI1300

Dimensiones: 1210x550x50 mm.
Entrepañó liso inferior.
Construcción:
En acero inox AISI 304, de 50 mm de espesor, para posicionar a 200 mm de altura sin necesidad de herramienta.

3 . 03 1 MESA REFRIGERADA CON ALZATINA

Modelo Zanussi *TRNA183A
Dimensiones: 1759x700x850 mm.
Temperatura de funcionamiento: -2/+10°C
Funcionamiento: Ventilado.
Capacidad bruta: 440 litros.
Dimensiones cuba: (365x3)x580x530 mm.
Humedad interior: 80/95%.
Nº de puertas: 3 Tipo de apertura puerta: 1 izda + 2 dcha.
Tipo de parrillas: 3 Gn 1/1 (en dotación).
Potencia total absorbida: 0,37 W
Potencia total compresor: 1/4' HP.
Nº de desescarches en 24h/tiempo en min: 3/15'.
Tipo de refrigerante: R134a
Potencia frigorífica: 378 W.
Tensión de alimentación: 220/240 V, 1+N.
Frecuencia: 50 Hz
Construcción:
Estructura en acero inox. 18/10 AISI 304 pulido al interior y satinado Scotch Brite al exterior. Patas regulables en altura (-15/+80 mm.) en AISI 304 de 2" y estructura porta parrillas desmontable en varilla de AISI 304, Encimera de 50 mm, fácil de desmontar y sustituir. Aislamiento de 60 mm., en espuma de poliuretano de alta densidad con inyección de ciclopentano de gran aislamiento. Grupo extraíble sobre guías para fácil limpieza y mantenimiento. Aristas de cuba redondeadas para facilitar la limpieza. Desescarche automático por gas caliente y evaporador automática del agua. Puertas de cierre automático reversibles con guarnición magnética, freno a 90º, apertura máxima de 100º y tirador ergonómico no saliente.

3 . 04 1 MESA TRABAJO CON SENO

Modelo Zanussi *TL1810SX
Dimensiones: 1800x700x900 mm.
Construcción:
Plano de trabajo de 50 mm en acero inox. AISI 304 de 15/10 de espesor, insonorizado y bordes mejorador para evitar el goteo, plano de trabajo con esquinas soldadas.
Patas redondas de 50 mm de diámetro, regulables en altura (-60+10 mm) en acero inox AISI 304, que permite la nivelación con respecto al resto de aparatos.
Alzatina de 10 mm esquina redondeada, 100 mm de altura y 13 mm de profundidad.
Seno estampado de una sola pieza y dotado de tubo rebosadero y lipeta descarga.

3.04 1 A ENTREPAÑO

Modelo Zanussi *RI1800
Dimensiones: 1760x550x50 mm.
Entrepañó liso inferior.
Construcción:
En acero inox AISI 304, de 50 mm de espesor, para posicionar a 200 mm de altura sin necesidad de herramienta.

3 . 04 1 B GRIFO PALANCA EN FREGADERO CAÑO CORTO

Modelo Zanussi *RB34GC
 Construcción:
 En latón cromado con dos mandos para agua caliente y frío a.
 Caño cromado giratorio de 250 mm. de longitud y 18 mm. de diámetro.
 Acoplamiento en mueble de 3/4", con una distancia entre ejes de

3 . 04 1 C **SIFON SIMPLE**

Modelo Zanussi *SP15
 Dimensiones: 190x190x90 mm.
 Sifón para mesa de preparación en plástico de 1 1/2".

3 . 05 1 **ELEMENTO NEUTRO CON FRONTAL CERRADO**

Modelo Zanussi *NN800
 Dimensiones: 800x900x250 mm.
 Construcción:
 - Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.
 - Plano superior proyectado para garantizar uniones lado a lado entre los distintos aparatos, evitando fisuras con posibles infiltraciones.
 El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad

3 . 05 1 A **BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTAS**

Modelo Zanussi *NA800
 Dimensiones: 800x900x600 mm.
 Construcción:
 Base mueble neutro con puertas.
 - En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.
 - Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.
 El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3 . 06 1 **FRY-TOP A GAS PLACA LISA INCLINADA**

Modelo Zanussi *NRG800
 Dimensiones: 800x900x250 mm.
 Placa lisa-acero: 744x647 mm.
 Potencia total instalada: 16 Kw.
 Construcción:
 - Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 20/10 de espesor y paneles frontales, laterales y posteriores en acero inoxidable AISI 304.
 - Todos los modelos tienen unión entre aparatos a testa para eliminar fisuras e infiltraciones. Plancha de cocción en acero dulce.
 - Alzatina en AISI 304 y rascadores con cuchillas lisas/ranuradas incluidas en dotación.
 - Sobre la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para la caída de grasas a un recipiente de 3 lt. colocado bajo el área de cocción.
 - Quemadores en acero inoxidable de llama estabilizada con 2 tramos de 4 líneas de llama.
 - Termostato de seguridad en los modelos con válvula termostática.
 - Protección al agua IPX5.
 El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la

3 . 06 1 A **BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTAS**

Modelo Zanussi *NA800

Dimensiones: 800x900x600 mm.

Construcción:

Base mueble neutro con puertas.

- En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3 . 07 1 **FRY-TOP A GAS PLACA RANURADA INCLINADA**

Modelo Zanussi *NRG410

Dimensiones: 400x900x250 mm.

Dimensiones placa ranurada: 344x647 mm.

Potencia total instalada: 8 Kw.

Construcción:

- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 20/10 de espesor y paneles frontales, laterales y posteriores en acero inoxidable AISI 304.
- Todos los modelos tienen unión entre aparatos a testa para eliminar fisuras e infiltraciones. Plancha de cocción en acero inoxidable con superficie ranurada.
- Alzatina en AISI 304 y rascadores con cuchillas lisas/ranuradas incluidas en dotación.
- Sobre la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para la caída de grasas a un recipiente de 1,5 lt. colocado bajo el área de cocción.
- Quemadores en acero inoxidable de llama estabilizada con 2 tramos de 4 líneas de llama.
- Termostato de seguridad en los modelos con válvula termostática.
- Protección al agua IPX5.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE y la homologación del

3. 07 1 A **BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTA**

Modelo Zanussi *NA400

Dimensiones: 400x900x600 mm.

Construcción:

Base mueble neutro con puertas.

- En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3 . 08 2 **ELEMENTO NEUTRO CON FRONTAL CERRADO**

Modelo Zanussi *NN400

Dimensiones: 400x900x250 mm.

Construcción:

- Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.
- Plano superior proyectado para garantizar uniones lado a lado entre los distintos aparatos, evitando fisuras con posibles infiltraciones.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad

3 . 08 2 A **BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTA**

Modelo Zanussi *NA400

Dimensiones: 400x900x600 mm.

Construcción:

Base mueble neutro con puertas.

- En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.

- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.

EL aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3 . 09 1 **FREIDORA ELECTRICA 23 + 23 LITROS**

Modelo Zanussi *NFRE820

Dimensiones: 800x900x850 mm.

Capacidad cuba: 23 +23 litros.

Potencia total instalada: 36 kw.

Alimentación: 400 V 3 + N

Construcción:

- Elementos calentamiento por resistencias.

- Temperatura de trabajo de 105 °C a 185 °C

- Cubas en forma de V, controladas por separado, tienen elementos de calentamiento adjuntos en el exterior permitiendo alargar la vida del aceite, mayor productividad y limpieza sencilla.

- Los elementos incorporan en dotación 2 medios cestos para cada cuba.

- Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 20/10. Paneles frontales, laterales y posterior en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite.

- Con unión entre aparatos a testa para eliminar fisuras e infiltraciones.

- Termostato de seguridad.

- Drenaje del aceite por grifo a un contenedor de drenaje bajo la cuba, simplificando así el consumo de aceite y garantizando la seguridad del operador.

- Patas en acero inoxidable AISI 304 regulables en altura 50 mm.

- Puerta con manillas en acero inoxidable AISI 304.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la

3 . 09 1 A **BANDEJA SEDIMENTO PARA FREIDORA 23 LITROS**

Modelo Zanussi *NFVFR23

Dimensiones: 295x390x65 mm.

Bandeja sedimento para freidora 23 litros.

3 . 10 1 **COCINA 4 FUEGOS A GAS CON HORNO**

Modelo Zanussi *NCFG801

Dimensiones: 800x900x850 mm.

Potencia total instalada: 48,5 Kw.

Potencia horno: 8,5 Kw. (Hi)

Dotada con 4 fuegos valvulados de 10 Kw. (Hi).

Construcción:

- Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.

- Revestimiento frontal, lateral y posterior en acero inox. AISI 304 acabado Scotch-Brite.

- Plano superior proyectado para garantizar uniones lado a lado entre los distintos aparatos, evitando fisuras con posibles infiltraciones.

- Quemadores de combustión optimizada, con válvula de seguridad por termopar y llama piloto protegida, realizados en fundición.

- Quemadores de potencia hasta 10 Kw. intercambiables durante el uso.

- Parrillas del plano de cocción en fundición esmaltada.
 - Bandejas recoge-líquido en acero esmaltado.
 - Cámara del horno en AISI 430 con 3 niveles de guías para parrillas GN 2/1.
 - Contrapuerta en acero inoxidable.
 - Solera del horno en fundición con nervaduras.
 - Quemador del horno en acero inoxidable, de llama autoestabilizada, colocado bajo la solera.
 - Tirador en acero inoxidable cromado AISI 304.
 - Altura regulable con patas de 200 mm. en acero inox. AISI 304.
 - Protección al agua IPX5.
- El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad

3 . 11 1 ELEMENTO NEUTRO CON FRONTAL CERRADO

- Modelo Zanussi** *NN200
Dimensiones: 200x900x250 mm.
Construcción:
- Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.
 - Plano superior proyectado para garantizar uniones lado a lado entre los distintos aparatos, evitando fisuras con posibles infiltraciones.
- El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad

3 . 11 1 A BASE ARMARIO CON CAJON BOTELLAS

- Modelo Zanussi** *NA200
Dimensiones: 200x900x600 mm.
Construcción:
- En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.
 - Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.
- El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3 . 12 1 HORNO CONVECCIÓN VAPOR ELÉCTRICO 10 1/1 GN PLUS

- Modelo Zanussi** *FCS101E4
Dimensiones: 890x900x970 mm.
Características técnicas:
- Parrillas: 10 GN 1/1
 - Con boiler.
 - 5 Posiciones: convección, convección-vapor, vapor, regeneración y vapor variable.
 - Alimentación: 380/400 V 3+N
 - Potencia: 17,3 Kw.
- Características generales:
- Ciclo de regeneración preprogramado.
 - Baja temperatura del vapor.
 - Diales de control de acero inoxidable fáciles de usar.
 - Ciclo de limpieza semi automático de la cámara del horno.
 - Indicador automático de errores.
 - Sonda al platino garantizando la medida precisa de la temperatura del alimento.
 - Enfriamiento rápido del horno por aire y agua.
 - Descarga automática del boiler.
 - Control manual de humedad.
 - Sistema de ventilación patentado "Flow Channel" con cavidad trapezoidal, difusores de aire laterales y ventilador en la parte posterior del horno para garantizar la perfecta temperatura.
 - Control electrónico del vapor por el sistema patentado Eco-Logic.
 - Grupo calefactor de la cámara con anillo toroidal con

- quemador a presión.
- Dispositivo de ahorro de energía y agua.
 - Condensador de vapor.
 - Protección al agua IPX5 que permite la limpieza externa con manguera baja presión.
 - Materiales internos en acero inoxidable AISI 304.
 - Paneles externos y puerta en acero inoxidable AISI 304.
 - Esquinas redondeadas en la cámara del horno.
 - Puerta de doble cristal templado, con sistema de apertura y cubeta de recepción de condensaciones.
 - Sistema de apertura en dos tiempos.
 - Iluminación interna lateral.
 - Display digital de temperatura.
 - Visualización de parámetros digital.

3 . 12 1 A **DUCHA EN VISTA**

Modelo Zanussi *FCVDE

3. 12 1 B **FILTRO DE GRASA PARA FCV10**

Modelo Zanussi *FCVFG10

Dimensiones: 460x70x582 mm.

Filtro para grasas en malla metálica para la retención de grasas con estructura para acoplamiento al fondo del horno.

3 . 12 1 C **KIT GUIAS PARA SOPORTE 922102 CI**

Modelo Zanussi *FCVGG10

Dimensiones: 25x710x470 mm.

Construcción:

Estructura totalmente en acero inox. AISI-304, con guías posicionables en altura para alojamiento de recipientes GN 1/1.

3 . 12 1 D **PAREJA DE REJILLAS**

Modelo Zanussi *2GA11GN

Dimensiones: 530x325 mm.

Construcción en acero inoxidable.

3 . 12 1 E **SOPORTE PARA HORNO**

Modelo Zanussi *FCVSB10

Dimensiones: 880x770x820 mm.

Construcción:

Patas y bastidor en tubo cuadrado de 40x40 mm. en acero inox. 18/10 satinado.

Pies niveladores regulables en plástico anticorrosión.

Entrepañó en acero inoxidable.

3 . 13 1 **CAMPANA MURAL DE VAHOS**

Modelo Zanussi *EPF1228

Dimensiones: 2800x1200x400 mm.

Construcción:

En acero inoxidable 18/10 satinado.

Dotada con 5 filtros de 400x350 mm. en acero inox "DEDALUS" a laberinto y 2 panel ciego de 400x350 mm.

Se aconseja una extracción para vahos de 4.700 m³/h.

No se incluye ni extractor, ni conductos al exterior, ni sistema de extinción contra incendios.

3 . 13 1 A **PLENUM PARA CAMPANA**

Modelo Zanussi *PLEC420

Dimensiones: 2000x400x400 mm.
Planum para campana de 2800 mm.
Construcción en acero inoxidable.

3 . 14 1 **CAMPANA MURAL DE VAHOS**

Modelo Zanussi *EPF1224
Dimensiones: 2400x1200x400 mm.
Construcción:
En acero inoxidable 18/10 satinado.
Dotada con 5 filtros de 400x350 mm. en acero inox "DEDALUS" a laberinto y 1 panel ciego de 400x350 mm.
Se aconseja una extracción para vahos de 4.050 m³/h.
No se incluye ni extractor, ni conductos al exterior, ni sistema de extinción contra incendios.

3 . 15 1 **PILETA DESAGUE**

Modelo Zanussi *VS01
Dimensiones: 340x340x165 mm.
Construcción totalmente en acero inox.

3 . 15 1 A **FILTRO DE PILETA**

Modelo Zanussi *F01
Dimensiones: 300x260x40 mm.
Construcción totalmente en acero inox.

3 . 15 1 B **REJILLA DE PAVIMENTO**

Modelo Zanussi *GX1
Dimensiones: 300X300X30 mm
Construcción:
Pletina en acero inox., electropulida

LAVADO DE VAJILLA

4 . 01 1 **MESA SERVICIO C/ALZATINA DERECHAS**

Modelo Zanussi *TVS14DS
Dimensiones: 1400x715x875 mm.
Construcción en acero inoxidable.
Con alzatina, seno y patas en el mismo material.
Con orificio de desbarasado.

4 . 01 1 A **ENTREPAÑO INFERIOR**

Modelo Zanussi *RI14
Dimensiones:
Construcción en acero inoxidable.

4 . 01 1 B **KIT DUCHA SOBRE ENCIMERA**

Modelo Zanussi *DC
Dimensiones: 300x200x1150 mm.
Construcción:
En tubo de acero inoxidable. Mandos para agua frío a y caliente.
Parte superior flexible.

4 . 02 1 **LAVAVAJILLAS DE CAPOTA**

Modelo Zanussi *LS14EA
Dimensiones: 668x756x1507 mm.
Capacidad de platos: 1180 platos/hora.
Capacidad de cestos: 65 cestos /hora.

Duración del ciclo: /5565/120 seg.
 Dimensiones de la cuba: 580x558x409 mm.
 Ciclo de lavado:
 - Temperatura: 55-65°C
 - Capacidad Cuba: 40 litros
 - Resistencia eléctrica: 2.2 Kw
 - Potencia bomba: 1.472 Kw.
 Aclarado en caliente:
 - Duración: 16 seg.
 - Temperatura: 84-90°C
 - Consumo de agua: 3.8/4 litros/ciclo.
 Capacidad del boiler: 12 litros.
 Resistencia boiler: 10.5 Kw
 Tensión de alimentación: 230/400 V 3,3+N
 Frecuencia : 50 Hz.
 Construcción:
 Estructura, patas regulables, cuba, capota, surtidores de lavado y aclarado en acero inoxidable 18/10 AISI 304. Casquillo surtidores de lavado en material sintetizado especial para evitar roces y mayor vida útil. Doble pared en cuba y techo de la capota, reducen el nivel sonoro y la dispersión térmica. Circuito con motobomba en horizontal, que mejora la presión de salida de los surtidores. Cuba con aristas redondeadas, soporte, cestos y filtros cuba desmontable. Aclarado se produce siempre a presión y temperatura constante de 84°C, asegurando la desinfección de la vajilla. Válvula antirretorno con sistema de autodiagnóstico.
 Ciclo
 De autolimpieza interna.
 Protección al agua IPX5 que permite limpiar la máquina con ducha a presión.
 Aparatos homologados con VDE, DVGW y marcado CE.
 Accesorios en dotación:
 - Cesto 12 platos hondos ó 12 boles
 - Cesto 18 platos
 - Cesto para 16 vasos altura 120 mm.
 - Kit 8 contenedores cubiertos.

4 . 03 1 **MESA DE SERVICIO CON PATAS**

Modelo Zanussi *TAM6S
 Dimensiones: 660x600x875 mm.
 Construcción en acero inoxidable.

4 . 03 1 **A ENTREPAÑO INFERIOR**

Modelo Zanussi *RI6
 Dimensiones: 425x510x220 mm.
 Construcción en acero inoxidable.

4 . 04 1 **FREGADERO DE OLLAS UN SENO**

Modelo Zanussi *VLP1201R
 Dimensiones: 1200x700x900 mm.
 Construcción:
 Encimera en 12/10, acero inox., AISI 304, 50 mm de espesor y rebosadero; esquinas de la encimera soldadas.
 El seno de 350 mm., de alto está construido en acero inox., AISI 304. Los senos están soldados y pulidos, la base está inclinada hacia el desagüe. Dotado de tubo rebosadero y piletta de descarga.
 Alzatina con esquinas redondeadas de 10 mm, 100 mm de altura y 13 mm de profundidad.
 Patas de 50 mm de diámetro, regulables en altura (-60+10 mm) en acero inox. AISI 304 hasta 200 mm, que garantiza la alineación con el resto de aparatos.

4 . 04 1 A GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO

Modelo Zanussi *RB34G

Construcción:

En latón cromado con dos mandos para agua caliente y frío a.
Caño cromado giratorio de 300 mm. de longitud y 18 mm. de diámetro.

Acoplamiento en mueble de 3/4", con una distancia entre ejes de

4 . 04 1 B SIFON PARA FREGADERO

Modelo Zanussi *SP2

Dimensiones: 100x300x50 mm.

Sifón para fregadero en plástico.

4 . 05 1 CARRO LAVADO VAJILLA

Modelo Zanussi *CPC051

Dimensiones: 515x515x187 mm.

Construcción:

- Estructura en tubo redondo de acero inoxidable AISI 304 de 25 mm. de diámetro totalmente soldada.

- Carga máxima de 100 Kg. Distribuidos de forma uniforme.

- 4 ruedas giratorias (2 con freno) de 125 mm. de diámetro de material anti-abrasión y antiácido, dotadas de paragolpes en plástico gris.

- Construidas en conformidad con las normas internacionales

4 . 06 1 PILETA DESAGÜE CENTRAL

Modelo Zanussi *VS121

Dimensiones: 1040x340x210 mm.

Construcción totalmente en acero inox.

4 . 06 1 A FILTRO PARA PILETA

Modelo Zanussi *F11

Dimensiones: 190x260x20 mm.

Construcción totalmente en acero inox.

4 . 06 1 B REJILLA DE PAVIMENTO

Modelo Zanussi *GX30

Dimensiones: 1000x300x30 mm.

Construcción:

En acero inox.

4 . 07 1 PILETA DESAGUE

Modelo Zanussi *VS01

Dimensiones: 340x340x165 mm.

Construcción totalmente en acero inox.

4 . 07 1 A FILTRO DE PILETA

Modelo Zanussi *F01

Dimensiones: 300x260x40 mm.

Construcción totalmente en acero inox.

4 . 07 1 B REJILLA DE PAVIMENTO

Modelo Zanussi *GX1

Dimensiones: 300X300X30 mm

Construcción:
Pletina en acero inox., electropulida

AUTOSERVICIO

5 . 01 1 DISPENSADOR DE PAN, BANDEJAS Y CUBIERTOS.

Modelo Zanussi *SSISTB8
Dimensiones: 860x750x1900 mm.
Dispensador de pan, bandejas y cubiertos.
- Construido en acero inoxidable AISI 304 y un material no tóxico apropiado para el uso de comida.
- El elemento se compone de un estante base de acero inoxidable donde las bandejas se apila, 2 estantes de cristal templado (uno con dispensador de cubiertos) y una estructura superior AS para pan.
- La tapa y la puerta de la panera son de Plexiglas transparente.

5 . 02 1 ELEMENTO FINAL DERECHO

Modelo Zanussi *SSEPSHRP
Dimensiones: 855x55x800 mm.
Elemento final derecho, consistente en panel lateral en acero inox., (con zócalo incluido) y cierres para expositor.

5 . 03 1 ELEMENTO NEUTRO A PUENTE

Modelo Zanussi *SSNEB8
Dimensiones: 852x835x900 mm.
Espesor plano de trabajo : 50 mm.
Tipo de patas redondas.
Construcción:
Top 20/10, paneles externos y base en acero inox AISI 304.
Patas en acero inox, AISI 304, regulables en altura.
Aparatos homologado y marcado CE.

5 . 03 2 A KIT DOS TAPAS PARA ORIFICIO

Modelo Zanussi *SS2CW
Dimensiones: 70x140x25mm.
Kit de 2 tapas para tapar orificios, cuando los elementos no llevan expositor.

5 . 03 1 B ZOCALO FRONTAL INOX. ELEMENTO 2 RECIPIENTES

Modelo Zanussi *SSPLSS8
Dimensiones: 852x25x150 mm.
Zócalo frontal en acero inox. , para elementos de 2 recipientes

5 . 04 2 DESLIZABANDEJAS PARA ELEMENTOS DE 2 RECIPIENTES GN

Modelo Zanussi *SSTSSS8
Dimensiones: 852x390x90 mm.
Construcción en acero inox.
Para elementos de 2 recipientes GN.

5 . 05 1 ELEMENTO REFRIG. CON VITRINA Y CUBA

Modelo Zanussi *SSODWC12
Dimensiones: 1260x835x1800 mm.
Espesor plano de trabajo : 50 mm.
Dimensiones vano: 760x620x360 mm

Temperatura vano: 2/8°C.
Nº de puertas: 2
Tipo de puertas: batientes
Dimensiones cuba: 955x510x150 mm
Temperatura cuba: 2/10° C
Dimensiones vitrina: 1260x700x900 mm.
Temperatura vitrina: 2/8° C
Tipo de patas redondas.
Tipo de refrigerante: R134a
Potencia total 1,35 Kw.
Tensión de alimentación 220,,240V 1+N 50 Hz.
Construcción:
Top 20/10, paneles externos y base en acero inox AISI 304.
Cuba refrigerada en acero inox AISI 304, con esquinas redondeadas y control termostático, con 5 sondas: sonda armario, sonda evaporador armario, sonda vitrina, sonda evaporador vitrina y sonda condensador.
Admite 3 recipientes GN.
Patas en acero inox, AISI 304, regulables en altura.
Cuba refrigerada y armario, con control termostático independiente.
Panel de control emportado, fácil lectura, y sin posibilidad de ser dañado. Los controles incluyen un interruptor ON/OFF, interruptor de alarma, pulsador HACCP para vigilar y grabar todos los puntos, dos botones de subir/bajar la temperatura de la vitrina, un termostato y un botón para descongelación manual u automática.
Sistema de refrigeración FAS, el flujo de aire en la vitrina no pasa directamente a los alimentos, sino que circula por debajo de los estantes, manteniendo el frescor del alimento y evitando que se seque.
Vitrina abierta con puertas incluidas, de acuerdo con la normas NF, temperatura máxima de almacenamiento a 25° C es:
- con cortinas cerradas +4°C
- con cortinas abiertas +7°C
Vitrina con estantes extraíbles, en cristal templado con luz.

- 5 . 05 1 A **ZOCALO FRONTAL INOX. ELEMENTO 3 RECIPIENTES**
Modelo Zanussi *SSPLSS12
 Dimensiones: 1260x25x150 mm.
 Zócalo frontal en acero inox. , para elementos de 3 recipientes
- 5 . 06 3 **DESILIZABANDEJAS PARA ELEMENTOS DE 3 RECIPIENTES GN**
Modelo Zanussi *SSTSSS12
 Dimensiones: 1260x390x90 mm.
 Construcción en acero inox.
 Para elementos de 3 recipientes GN.
- 5 . 07 1 **ELEMENTO NEUTRO A PUENTE**
Modelo 252901002
 Dimensiones: 852x835x900 mm.
 Espesor plano de trabajo : 50 mm.
 Tipo de patas redondas.
 Construcción:
 Top 20/10, paneles externos y base en acero inox AISI 304.
 Patas en acero inox, AISI 304, regulables en altura.
 Con cajado especial columna.
- 5 . 07 1 A **ZOCALO FRONTAL INOX. ELEMENTO 2 RECIPIENTES**
Modelo Zanussi *SSPLSS8
 Dimensiones: 852x25x150 mm.

Zócalo frontal en acero inox. , para elementos de 2 recipientes

5 . 08 1 **ELEMENTO BAÑO MARIA**

Modelo Zanussi *SSBMHC12
Dimensiones: 1260x835x900 mm.
Espesor plano de trabajo : 50 mm.
Dimensiones vano: 1160x620x420 mm.
Temperatura 45/70° C.
Nº de puertas: 3
Tipo de puerta: batiente
Nº de cubas: 1
Dimensiones de la cuba: 955x510x200 mm.
Temperatura: 80/90°C.
Tipo de patas redondas.
Potencia total 2,07 Kw.
Tensión de alimentación 400 V 3+N 50 Hz.
Frecuencia: 50 Hz.
Construcción:
Top 20/10, paneles externos y base en acero inox AISI 304.
Cuba con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.
Completamente soldado (conexión entre top y la cuba).
Patas en acero inox, regulables en altura hasta 200 mm.
La cuba permite recibir 3 recipientes GN 1/1 (altura máxima 200 mm).
Carga automática de agua, cuando se evapora se recarga automáticamente.
Panel de control emportado, fácil lectura, y sin posibilidad de ser dañado. Los controles incluyen un interruptor ON/OFF, interruptor de alarma, pulsador HACCP para vigilar y grabar todos los puntos, dos botones de subir/bajar la temperatura de la vitrina y un termostato.
Armario caliente, recomendable solo para vajilla, sus puertas son abatibles, reforzadas e insonorizadas, puede ser equipado con un soporte para parrillas y bandejas.

5 . 08 1 A **ZOCALO FRONTAL INOX. ELEMENTO 3 RECIPIENTES**

Modelo Zanussi *SSPLSS12
Dimensiones: 1260x25x150 mm.
Zócalo frontal en acero inox. , para elementos de 3 recipientes

5. 09 1 **EXPOSITOR C/ESTANTE,PROTEC.,ILUMINACION,CALEFACION**

Modelo Zanussi *SSG1GHL12S
Dimensiones: 1260X700x900 mm.
Construido:
En acero inox. AISI 304.
Estante en cristal templado. Salpicadero. Iluminación fría.
Provisto de estante recto en ABS (en el lado exterior solamente).
Con protección frontal, iluminación y calefacción.

5 . 10 1 **KIT DE DOS CIERRES**

Modelo Zanussi *SSEPCSWG
Dimensiones: 155x55x970 mm.
Kit de dos cierres para expositores no terminales.

BARRA/LÍNEA

6 . 01 1 **SENO CON GRIFERIA**

Modelo SENO37

Dimensiones: 370X340X150 mm.
Seno soldado en encimera con grifería.
Construcción en acero inoxidable.
Incluye peto frontal cubresenos.

6 . 01 1 A **GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO**

Modelo Zanussi *RB34G
Construcción:
En latón cromado con dos mandos para agua caliente y frío a.
Caño cromado giratorio de 300 mm. de longitud y 18 mm. de diámetro.
Acoplamiento en mueble de 3/4", con una distancia entre ejes de

6 . 02 1 **LAVAVASOS**

Modelo Zanussi *LB040Q
Dimensiones: 510x512x745 mm.
Duración de ciclo: 120 seg.
Dimensiones cuba: 400x400x270 mm
Ciclo de lavado:
- temperatura: 55-65° C
- capacidad de boiler: 12 ltr.
- potencia bomba: 0,22 Kw.
- resistencia eléctrica: 2 Kw.
Aclarado caliente:
- duración: 15 seg.
- temperatura: 80-90° C.
- consumo de agua: 2 lt/ciclo.
Capacidad del coiler: 3,25 ltr.
Resistencia boiler: 2,4 Kw.
Agua de alimentación:
- temperatura: 10° C.
- dureza: 7-14° F
Potencia total instalada: 2,6 Kw.
Tensión de alimentación: 220-240 V 1+N
Construcción:
Estructura, paneles laterales-frontales y cuba en acero inox. 18/10 AISI 304. Brazos y surtidores de lavado en polipropileno.
Dosificador de aclarado auxiliar para la conexión con el contenedor externo.
Brazos de lavado superiores están fijos, los inferiores son giratorios.
Accesorios en dotación:
Cesto cuadrado 350x350 mm
Contenedor vajillas recta. 2 comprar.

6 . 03 1 **FABRICADOR CUBITOS**

Modelo Zanussi *CIM50A3
Dimensiones: 500x580x800 mm.
Producción: 50 kg/día.
Cubito de 33 gr.
Potencia total: 0,45 kw
Tensión de alimentación: 230 V 1+N
Frecuencia: 50 Hz.
Capacidad de contenido: 25 kg.
Tipo de condensación: aire
Consumo de agua: 4 ltr./kg.
Construcción:
Frente en plástico, laterales y encimera en acero inox. 18/10 AISI 304.
Fluido refrigerante R404a.

6 . 04 1 **SOTABANCO CAFETERO**

Modelo SC60200
 Dimensiones: 2000x600x1050 mm.
 Encimera, costados y estantes en acero inox.
 Patas regulables.
 Respaldo en acero plastificado.
 Cajones en acero inox. sobre guías con rodamientos.
 Tolla de recogida desmontable, de acero inox.

6 . 05 1 **MOLINO**

Modelo MD60A
 Dimensiones: 200X350X590 MM.
 Potencia: 1/3 CV a 1250 r.p.m.
 Producción: 10 Kg/hora
 Capacidad de café molido: 300gr.
 Tensión: 230 V
 Dotado de dispositivo de paro automático.

6 . 06 1 **CAFETERA ELECTRONICA 3 GRUPOS**

Modelo M990D3G
 Dimensiones: 960x575x490 mm
 Máquina de café automática con dosificación programable
 Características:
 - Capacidad: 19 litros
 - Potencia: 2000+2000 W
 - Tensión: 230 V 50 Hz
 - Control electrónico independiente por grupo.
 - Autonivel electrónico de agua en caldera
 - Caldera eléctrica
 - Dos válvulas de seguridad en caldera.
 - Piloto indicador de conexión
 - Caldera y circuitos hidráulicos de cobre.

6 . 07 1 **TERMO DE LECHE**

Modelo 6L
 Dimensiones: 265X265X525 MM.
 Capacidad: 6 litros
 Potencia: 1500 W
 Tensión: 230 V
 Totalmente en acero inoxidable
 Regulación automática de temperatura
 Grifo regulable de dos posiciones.

BASURAS

7 . 01 1 **CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA BASURA DOBLE**

Modelo KFK2
 Dimensiones: 1500x853x1550 mm.
 - Construido en paneles inyectados con espuma de polyuretano de 40 mm. sin C.F.C.
 - Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 (AISI-304).
 - Sistema de montaje sencillo y rápido.
 - Junta de puerta hermética.
 - Previsto para dos cubos de 240 litros de residuos orgánicos mantenidos a una temperatura de 5 °C.
 - Conducto en forma de cono para introducir los desperdicios.
 - Tapa con cierre de muelle.
 - Preparado para introducir dos contenedores standard.
 - Equipamiento frigorífico monobloc a R134A, asegurando una temperatura de +5 °C.

COMEDOR Y RESTO DE MOBILIARIO Y APARATAJE

| | | |
|-------|----|--|
| 8. 01 | 22 | MESAS GRANDES |
| 8. 02 | 4 | MESAS PEQUEÑAS |
| 8. 03 | 89 | SILLAS |
| 8. 04 | 2 | BIOMBOS |
| 8. 05 | 1 | HORNOS MICROONDAS |
| 8.06 | 1 | PLANCHA CALENTITOS 1 CUERPO |
| 8.07 | 1 | MOLINILLOS DE CAFÉ |
| 8.08 | 1 | MÓDULO BAÑO MARÍA 2GN |
| 8.09 | 1 | MESA MOSTRADOR 2 ESTANTES |
| 8. 10 | 1 | CARRO BAÑO MARÍA CON RESERVA 1260 X 835 X 900 |
| 8. 11 | 1 | ELEMENTO NEUTRO 1260 X 835 X 900 |
| 8. 12 | 1 | MUEBLE TERMINACIÓN ESQUINA |
| 8. 13 | 1 | CORTADORA DE FIAMBRE |
| 8. 14 | 2 | ESTANTERÍA ALMACÉN PLÁSTICO AZUL |
| 8.15 | 1 | CARRO CAMARERA CAMBTRO |
| 8.16 | 1 | SOTABANCO ESTANTERÍA (PORTINOX) |
| 8.17 | 3 | CARRO BANDEJERO |
| 8. 18 | 1 | EQUIPO INFORMÁTICO CON ORDENADOR E IMPRESORA |
| 8. 19 | 3 | MESA ALTA ARMAZÓN TUBO ACERO COLOR HAYA |
| 8. 20 | 9 | TABURETES ARMAZÓN TUBO ACERO COLOR HAYA |
| 8.21 | | DESILIZABANDEJAS |
| 8. 22 | | CHAPA TRASERA DE CAFETERIA en acero inoxidable |
| 8. 23 | | ELEMENTO NEUTRO CON ENCAJE A PILAR |
| 8. 24 | 1 | EXPOSITOR SOBRE MÓDULO BAÑO MARÍA 2 ESTANTES |
| 8. 25 | 3 | SOPORTES PARA RECIPIENTES ½ - 1/3 GN |
| 8. 26 | 1 | VITRINA NEUTRA TRASERA |

SUPERFICIES:

37 m2 de comedor reservado personal del centro.

64 m2 comedor para público general

36 m2 asociados a la barra.

29 m2 de cocina

40 m2 de logística, cámaras, hall acceso servicios, sucio, lavavajillas.

SUPERFICIE TOTAL 206 m2

ANEXO K

NÚMERO DE DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS SERVIDAS DURANTE EL AÑO 2015 AL PERSONAL AUTORIZADO POR LA DIRECCIÓN DEL HOSPITAL Y AL PERSONAL DE GUARDIA

| 2015 | TOTALES | | |
|------------|----------|--------|-------|
| MES | DESAYUNO | COMIDA | CENA |
| ENERO | 138 | 390 | 207 |
| FEBRERO | 127 | 387 | 194 |
| MARZO | 139 | 394 | 185 |
| ABRIL | 147 | 387 | 180 |
| MAYO | 205 | 443 | 210 |
| JUNIO | 140 | 375 | 176 |
| JULIO | 117 | 365 | 152 |
| AGOSTO | 104 | 329 | 154 |
| SEPTIEMBRE | 122 | 373 | 145 |
| OCTUBRE | 147 | 374 | 186 |
| NOVIEMBRE | 132 | 355 | 179 |
| DICIEMBRE | 146 | 353 | 182 |
| TOTAL | 1.664 | 4.525 | 2.150 |

NOTA ACLARATORIA A LOS ANEXOS DEL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

Debido a la singularidad del objeto de esta contratación, en algún caso se han indicado en los Anexos del Pliego de Prescripciones técnicas, marcas comerciales que a todos los efectos han de entenderse como “**O EQUIVALENTE EN CALIDAD**”.

La presente aclaración se fundamenta en lo establecido por el artículo 117.8 del TRLCSP.

ANEXO L

INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

| Tipo de Fallo | Categoría | 1 a 3 fallos | 4 a 5 fallos | > 5 fallos |
|--------------------|-----------|--------------|--------------|------------|
| Fallos de Servicio | FS1 | 2% | 3% | 5% |
| | FS2 | 1% | 2% | 3% |
| | FS3 | | 1% | 2% |
| | FS4 | | | 1% |
| | FS5 | | | 1% |
| Fallos de Calidad | FCA | 2% | 3% | 5% |
| | FCM | | 1% | 2% |

Anexo 1 - Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN PA HCCR-01/2016-SE

SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES
Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA)

Hoja final de N

| CATEGORÍA DE LOS FALLOS | | |
|-------------------------|-----|---|
| SERVICIO | FS1 | • Aquellos de naturaleza muy grave que al producirse supondrían la paralización del servicio. |
| | FS2 | • Aquellos de naturaleza grave, que sin llegar a paralizar el servicio, suponen un serio menoscabo en la prestación del mismo. |
| | FS3 | • Aquellos de naturaleza leve, que producen inconvenientes en la prestación del servicio. |
| | FS4 | • Aquellos que no interrumpen o dificultan la normal prestación del servicio, pero que suponen incumplimiento de lo establecido en el PPT o en la normativa vigente y que, a su vez, no estén comprendidos en las categorías anteriores. |
| | FS5 | • Aquellos que sin ser directamente imputables al adjudicatario, no han sido atendidos por éste en el tiempo de respuesta y, en su caso, en el tiempo de corrección. |
| CALIDAD | FCA | Alta: • Aquellos de naturaleza grave que afectan a la calidad del servicio. • Todos aquellos fallos en la prestación del servicio que no estando expresamente calificados en los PPT implican un incumplimiento de la normativa vigente aplicable con carácter general y específico al servicio prestado. |
| | FCM | Media: • Aquellos de naturaleza media o baja que afectan a la calidad del servicio. • Todos aquellos fallos en la prestación del servicio que no produzcan un impacto significativo en la prestación del mismo. |

| TIEMPO DE CORRECCIÓN | MÉTODO DE DETECCIÓN | FRECUENCIA DE CONTROL |
|--|--|--|
| Determinar tiempo en que el fallo tiene que quedar corregido. En caso de que no proceda establecer tiempo poner NP. | 1. Durante la actividad 2. Inspecciones físicas. 3. Control documental. 4. Encuestas de satisfacción y seguimiento. 5. Auditorías. 6. Otros | D: Diaria. S: Semanal. M: Mensual. T: Trimestral. A: Anual. SP: Según protocolo |

El Hospital se reserva la potestad de penalizar los fallos que no se hayan corregido a tiempo según lo establecido en el PROCEDIMIENTO PARA EL SEGUIMIENTO DE SERVICIOS PRESTADOS POR EMPRESAS EXTERNAS

Para realizar el seguimiento del contrato se aceptan los indicadores incluidos en las páginas anteriores y que forman parte de los Pliegos de Prescripciones Técnicas.

POR LA ADMINISTRACIÓN
EL DIRECTOR GERENTE

Fecha:

Fdo.:

1.- Servicio de suministro y gestión de víveres para elaboración de dietas alimenticias

Anexo 1 - Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

SUMINISTRO Y GESTIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS
ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE
VENDING

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN PA HCCR 1-2016-SE

Hoja x de N

| Nº | INDICADOR | CATEGORÍA DE FALLO | TIEMPO DE CORRECCIÓN | MÉTODOS DE DETECCIÓN Y SUPERVISIÓN con FRECUENCIAS DE CONTROL | | | | | | ENCARGADOS DE SEGUIMIENTO |
|----|---|--------------------|----------------------|--|----------------------|--------------------|-----------|------------|-------|---|
| | | | | Durante la actividad | Inspecciones Físicas | Control Documental | Encuestas | Auditorías | Otros | |
| 1 | Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús causando retraso en la preparación de los mismos, (correctamente descongelados los productos que lo requieran) (punto 4.1.8 del PPT) | FS1 | 15' | X | | | | | | GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 2 | Falta de productos que no se pueden sustituir. | FS1 | 30' | X | | | | | | GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 3 | Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús, sin llegar a entorpecer el comienzo de su preparación (correctamente descongelados los productos que lo requieran) (punto 4.1.8 del PPT) | FS2 | 1 h. | X | | | | | | GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 4 | Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina | FS1 | 30' | | X | X | X | X | | GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 5 | Cantidad insuficiente de producto según lo definido (Anexo A) | FS1 | 1 h. | X | | | | | | GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 6 | Retraso en el reparto de los carros de bandejas de comida | FS1 | 10' | X | | | | | | GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 7 | Un producto no es de primera calidad o no se atiene a las características definidas (punto 2.1 de PPT y Anexo A) | FS3 | 24 h | X | X | | | | | GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 8 | Grave falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes | FCA | 24 h. | | X | X | | X | | GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 9 | No se controla adecuadamente el seguimiento de los alérgenos | FCA | 24 h. | | X | X | | X | | GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 10 | No se lleva a cabo el seguimiento del sistema de control de APPCC (análisis bromatológicos, auditorías, etc) | FCA | 24 h. | | X | X | | X | | RESP. CALIDAD HOSPITAL/ RESP. CALIDAD EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 11 | Leve falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes | FCM | 24 h. | | X | X | | X | | GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA |
| 12 | Proveedores no acreditados u homologados | FCM | 24 h. | X | | | | X | | GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA |

2.- Explotación de la cafetería del Hospital Central de la Cruz Roja y máquinas expendedoras de bebidas y alimentos (vending).

Anexo 1 - Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES
Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN PA HCCR-01/2016. SE

Hoja x de N

| Nº | INDICADOR | CATEGORÍA DE FALLO | TIEMPO DE CORRECCIÓN | MÉTODOS DE DETECCIÓN Y SUPERVISIÓN con FRECUENCIAS DE CONTROL | | | | | | | ENCARGADOS DE SEGUIMIENTO |
|----|--|--------------------|----------------------|---|----------------------|--------------------|-----------|------------|-------|---|---------------------------|
| | | | | Durante la actividad | Inspecciones Físicas | Control Documental | Encuestas | Auditorías | Otros | | |
| 1 | Fallo de servicio que deja inoperativa e impide el uso de la totalidad o de una parte sustancial de la Cafetería | FS1 | 15' | X | | | | | | | ASUNTOS GENERALES |
| 2 | Fallo de servicio que afecta a la operatividad, pero no impide el uso de la totalidad o de una parte sustancial de la Cafetería. | FS2 | 1h | X | | | | | | | ASUNTOS GENERALES |
| 3 | Fallo de servicio grave que incumple el PPT y que no se encuentra incluido en los apartados 1 y 2. | FS3 | 2h | X | X | | | | | X | ASUNTOS GENERALES |
| 4 | El personal está correctamente uniformado e identificado. | FCM | 1 día | | X | | | | X | X | ASUNTOS GENERALES |
| 5 | Cumplimiento horario de apertura y cierre. | FS3 | 30' | | X | | X | X | X | X | ASUNTOS GENERALES |
| 6 | Cumplimiento horario del servicio de comidas y cenas. | FS3 | 30' | | X | | X | X | X | X | ASUNTOS GENERALES |
| 7 | Las mesas de la cafetería se mantienen limpias y sin vajilla sucia. | FCM | 15' | | X | | X | X | X | X | ASUNTOS GENERALES |
| 8 | Los menús se corresponden con la programación periódica presentada por la empresa y aprobada por el Hospital. | FCM | 1 día | | | | | X | X | | ASUNTOS GENERALES |
| 9 | Los artículos servidos son de primera calidad y, en su caso, están preparados de forma apropiada. | FCM | 1 día | | | | X | X | X | | ASUNTOS GENERALES |
| 10 | Las raciones se sirven en cantidad adecuada. | FCM | 15' | | X | | X | X | X | | ASUNTOS GENERALES |
| 11 | Cumplimiento de los controles microbiológicos periódicos establecidos, entregando copia de los informes correspondientes | FCM | 3 días | | | X | | | | | ASUNTOS GENERALES |
| 12 | Recogida selectiva de residuos conforme a lo establecido en el Plan de Gestión de Residuos del Hospital. | FCM | 1h | | X | | | X | X | | ASUNTOS GENERALES |
| 13 | La lista de precios está expuesta en un lugar bien visible de la cafetería. | FCM | 1 día | | X | | X | X | X | | ASUNTOS GENERALES |
| 14 | Se entrega copia de las reclamaciones presentadas | FCM | 1 día | | | | | | | X | ASUNTOS GENERALES |
| 15 | Envío mensual de los documentos de cotización de los trabajadores. | FCM | 1 día | | | X | | | | | ASUNTOS GENERALES |
| 16 | Mantenimiento del menaje necesario para la prestación del servicio. | FCM | 2 días | | X | | X | X | X | | ASUNTOS GENERALES |
| 17 | Cumplimiento Programa de Limpieza. | FCM | 1 día | | X | | | X | | | ASUNTOS GENERALES |
| 18 | Cumplimiento del Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización. | FCM | 2 días | | X | | | X | | | ASUNTOS GENERALES |
| 19 | Mantenimiento de forma permanente del número de trabajadores expresado en la oferta de plantilla. | FS3 | 3 días | | X | X | X | | | | ASUNTOS GENERALES |