

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL GUADARRAMA

ÍNDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO	3
2.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES	3
2.1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO	3
2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES	4
2.3.- TRANSPORTE	4
2.4.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS	4
2.5.- CONTROL DE CALIDAD	4
2.6.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN	5
2.7.- LIMPIEZA	6
2.8.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO	6
2.9.- COMPROMISO MEDIAMBIENTAL	6
3.- PRODUCTOS	7
3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES	7
3.2.- MENÚS	8
3.3.- DIETAS TRITURADAS	9
3.4.- PRODUCTOS DE V GAMA	9
3.5.- OTRO TIPO DE DIETAS (CELIACOS, ALERGIAS, ETC.)	9
3.6.- PETICIONES EXTRAS	9
3.7.- ENVASADO	10
4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	10
4.1.- FORMA DE SUMINISTRO	10
5.- DIETISTA	12
6.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA	12
6.1.- FORMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO	12
6.2.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS	13
6.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS	14
6.4.- HORARIOS	15
6.5.- RECLAMACIONES	16
6.6.- MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ADJUDICATARIO	16
6.7.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL	16
6.8.- SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, ETC.	17
6.9.- LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS	17
6.10.- DOCUMENTOS DE APLICACIÓN	19
6.11.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA	19
6.12.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES	21
6.13.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS	22
6.14.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL GUADARRAMA	22



7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS	22
8.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES	23
9.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO	24
10.- FACTURACIÓN	24
11.- OFERTA TÉCNICA	24
12.- ACTUACIONES DE COMPROBACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LAS MEJORAS INCLUIDAS EN LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN	25
13.- VALORES AÑADIDOS	25
14.- OFERTA ECONÓMICA	26
ANEXO A. Especificaciones Técnicas	27
ANEXO B. Oferta económica. Precios unitarios máximos	33
ANEXO C. Distribución por tipo de dietas	34
ANEXO D. Condiciones generales. Manual de dietas y gramajes	35
ANEXO E. Manual de dietas existentes en el Hospital	37
ANEXO F. Precios máximos de cafetería	55
ANEXO G. Precios máximos para máquinas vending	58
ANEXO H. Relación del personal de la cafetería a asumir por el adjudicatario	60
ANEXO I. Indicadores y parámetros para el seguimiento del servicio	61
ANEXO J. Compromiso de responsabilidad sociosanitaria de proveedores y subcontratistas	64
ANEXO K. Compromiso de cumplimiento del decálogo Hospital sin humo	66
ANEXO L. Compromiso de confidencialidad y deber de secreto	67

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL GUADARRAMA

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de la presente contratación está constituido por las siguientes prestaciones:

- Servicio de suministro de víveres, conformado por los elementos necesarios para la confección de las dietas alimenticias, alimentos extras y productos facturables por reposición, sucesivos y por precio unitario, para su elaboración o regeneración y cocinado por el Servicio de Cocina del Hospital Guadarrama. El servicio incluye la gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias del Hospital.
- Explotación del servicio de cafetería del Centro, que atiende a los trabajadores del Hospital, personal de guardia y público en general.
- Explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y alimentos sólidos (servicio de vending).

La prestación del servicio se realizará con arreglo a los requerimientos y condiciones que se estipulen en este Pliego de Prescripciones Técnicas.

En la ejecución del presente contrato será de aplicación la legislación europea, estatal, autonómica y local vigente en el momento de la formalización del presente contrato, así como toda la que sea promulgada durante su vigencia y que sea de aplicación.

2.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTION DE VÍVERES

La prestación del servicio de suministro de víveres será supervisada por el Responsable del Centro designado por la empresa adjudicataria, cuyo horario será el acordado con la Dirección del Hospital Guadarrama, atendiendo a las necesidades del mismo.

Se realizará atendiendo a los siguientes procesos:

2.1.- 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, 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, cumpliendo la normativa legal vigente y conforme al Código Alimentario Español.

El adjudicatario deberá colocar, 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 Hospital y cumpliendo los requisitos de etiquetado y demás condiciones de seguridad, higiene y calidad del producto que establece la legislación vigente y su registro en el APPCC.



El personal de la empresa adjudicataria preparará los pedidos según lo indicado por el personal de Cocina y los distribuirá. Así mismo deberá mantener en perfecto estado y limpieza los almacenes y cámaras, y deberá realizar el control de caducidades de los víveres y las fichas 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 Dirección y a la Comisión de Nutrición del Hospital para su control y visto bueno.

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 determine el Centro, tal y como establece el **ANEXO A**.

La selección de víveres se realizará mediante presentación de muestras de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por la Comisión de Nutrición del Hospital. Para el grupo de perecederos de corta duración, cárnicos, frutas y verduras, pescados, panadería y repostería, se valorará positivamente que la compra sea sostenible y de calidad adecuada.

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 de la Comisión de Nutrición del Hospital.

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

En los supuestos en los que se oferten marcas, al 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 visto bueno de la Dirección del Hospital.

2.3.- TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos y cerrados para el resto de los productos, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente sobre esta materia.

Los gastos de entrega y transporte de los bienes objeto del suministro al lugar convenido serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

2.4.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS

La empresa adjudicataria deberá ejecutar, mediante soporte informático propio, la Gestión de Compras y Stocks, de conformidad con lo que se dispone en la normativa legal vigente.

2.5.- CONTROL DE CALIDAD

El adjudicatario efectuará, a la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes,



un exhaustivo Control de Calidad y de caducidad y alérgenos de los mismos, basado en la metodología APPCC (*Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos*, que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), que el adjudicatario integrará con los procesos productivos y de distribución desarrollados en la Cocina Hospitalaria, con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado y caducidad), almacenamiento y descongelación, elaboración, emplatado y distribución, así como la caducidad de los mismos y demás actuaciones.

El Hospital Guadarrama podrá establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes. Asimismo, fijará los sistemas de control de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio, incluida la devolución de las materias primas cuando éstas no reúnan los requisitos establecidos en el Pliego.

El Hospital Guadarrama, a través del Responsable designado por el Centro y previa aprobación de la Comisión de Nutrición, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que la Comisión de Nutrición y el Servicio de Cocina consideren conveniente, sin que ello suponga incremento del precio ofertado.

Todos los productos y alimentos estarán sometidos a un análisis bromatológico y microbiológico 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 crudos y cocinados, incluidos los de Cafetería. Los resultados deberán registrarse en el documento establecido del Sistema APPCC integrado, y será comunicado a la Dirección del Centro.

En el supuesto de una alerta sanitaria sobre algún alimento de los que se suministra, deberá informarse inmediatamente a la Dirección y a la Responsable de Cocina de las actuaciones que se hayan realizado o se vayan a llevar a cabo.

La empresa adjudicataria deberá contratar una empresa autorizada para efectuar la revisión del Manual del sistema de los APPCC y 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 durante la vigencia del contrato.

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.

2.6.- 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 contar con la aprobación escrita y previa de este Centro, a través de la Dirección o el Representante que se 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 mínima de 10 días naturales a la Dirección, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica del producto o marca, que será valorada y autorizada por la Comisión de Nutrición.



Se integrará un sistema de recepción de dietas y se valorará el desarrollo y ampliación del mismo para las peticiones de alimentos extra; debiendo distribuir las materias primas que se soliciten, al personal autorizado, en las zonas destinadas a su preparación.

El proceso de elaboración de los alimentos y su distribución a plantas se realizará por el personal propio del Centro, siendo necesaria la presencia de un dietista en el emplatado, que estará a cargo de la empresa adjudicataria.

La empresa adjudicataria introducirá una Tablet para la petición del menú opcional, que solicitará en las plantas a los pacientes que puedan elegir diariamente, excepto los fines de semana y festivos que lo realizará personal del Centro. El programa será compatible con las aplicaciones del Hospital.

2.7.- LIMPIEZA

El adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible, tanto respecto de los materiales, recipientes, bandejas, etc., como de las propias instalaciones de cafetería, máquinas de vending, almacenes y cámaras de materias primas y productos, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, llevando un registro de limpieza de cafetería, cámaras y almacenes, que estará sometido a un control permanente por la persona designada por el hospital, de conformidad al plan de limpieza y desinfección descrito en el sistema APPCC; en caso contrario se podrá sancionar o rescindir el contrato por incumplimiento del contratista.

2.8.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO

Periódicamente, la Dirección del Hospital junto con el Responsable designado por la empresa adjudicataria o quien la dirección del Centro solicite, se reunirán para hacer un seguimiento de los servicios prestados en el Hospital por la empresa adjudicataria.

2.9.- COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

El Adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor en relación al trabajo realizado. Además, se asegurará que su personal está debidamente formado y es competente en materia de buenas prácticas ambientales. El Hospital Guadarrama se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal. Debe adoptar las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial de aquellos considerados como peligrosos. El Hospital se reserva el derecho de repercutir al contratista el coste de reparación del daño ambiental derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Los **compromisos ambientales** del Hospital Guadarrama a los que se adhiere el adjudicatario son:

- Desarrollar su actividad con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.
- Cumplir con la normativa ambiental en vigor y con los requisitos legales aplicables a su actividad.
- Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del Hospital Guadarrama.
- Segregar los residuos en origen y gestionarlos conforme a la normativa en vigor priorizando el reciclado frente a la eliminación.
- Retirar los residuos generados. En el caso de depositarlos en los contenedores del Hospital, se realizará bajo el consentimiento del personal responsable de la contratación.



- Emplear equipos con marcado CE y a realizarles un mantenimiento preventivo con el fin de que las emisiones y ruidos se mantengan dentro de los límites especificados en las características técnicas.
- Establecer todas las medidas al alcance para evitar vertidos y derrames.
- No verter productos químicos a la red de saneamiento y a cumplir en todo caso las especificaciones del fabricante en relación a la dosificación y empleo de productos.
- Consumir agua, energía y demás recursos que necesite para el desarrollo de los trabajos de una forma responsable.
- Reutilizar todos los materiales que sea posible.
- No utilizar envases de plástico, solamente de cristal u otros de materiales biodegradables.
- Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.
- Colaborar con el personal del Hospital.
- Etiquetar todos los productos químicos que maneje. Realizar todos los trasvases en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbente y depositarlos en el contenedor correspondiente.

En base a lo anterior, será obligatoria para el Adjudicatario, en el momento de la formalización del contrato, la firma del compromiso de responsabilidad socio sanitaria de proveedores y subcontratistas del Hospital Guadarrama, que se recoge en el **ANEXO J** del presente Pliego, con cumplimiento de las actuaciones que se indican en el mismo.

3.- PRODUCTOS

3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que determine el Centro durante la ejecución del contrato 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. Esto no excluye la posibilidad de que el hospital incorpore otros productos a lo largo de la vigencia del contrato.

Las verduras serán congeladas, en conserva o envasadas al vacío y los pescados serán todos congelados, excepto que la Dirección del Hospital especifique otra cosa.

Las patatas vendrán ya peladas, cortadas y preparadas para su elaboración, de distintas formas y tamaños (patatas fritas, patatas dado, patatas panaderas, patatas de horno, patatas para asar, etc.) y serán congeladas o envasadas al vacío.

Las frutas deberán presentarse en distintas variedades según la temporada del año y de acuerdo con lo especificado en cuanto al tamaño, presencia y punto de maduración óptimo para su consumo. En caso de no cumplir esta indicación, el hospital retirará la fruta inmediatamente, debiendo ser sustituida en menos de una hora por otra adecuada; en caso contrario, el hospital adquirirá la fruta por su cuenta y el coste de la misma se descontará de la factura mensual.

Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

De cara a garantizar un mayor control en seguridad alimentaria y una mayor eficiencia en el proceso productivo, el Hospital podrá solicitar la incorporación de productos de V gama para las dietas basales u otras que se acuerden.



3.2.- MENÚS

La cantidad de menús que se servirán diariamente será la que se derive de la ocupación del Centro. Para los doce meses de ejecución del contrato dicha cantidad se estima en 42.000 pensiones completas.

En estas cifras se incluyen las dietas completas de pacientes hospitalizados, así como los menús servidos al personal de guardia y otras comidas ocasionales autorizadas por la Dirección del Hospital.

En el año 2019 hubo una ocupación de 41.968 estancias, de las cuales fueron:

Basales: 27.280

Trituradas: 14.688

La **oferta económica** especificará el precio de la pensión alimenticia diaria, desglosada en desayuno, almuerzo, 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 I.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

El adjudicatario especificará en su oferta el manual de dietas y gramajes que implementará en el Hospital, atendiendo a las condiciones generales que se recogen en el **ANEXO D**. Para ello tomará como referencia los menús existentes en el Hospital, con carácter de guía, que se presentan en el **ANEXO E**.

Puntualmente, tanto en la cocina como en la cafetería y para dietas especiales (dietas para celíacos, alérgicos, vegetarianos, etc.), se confeccionarán otro tipo de dietas cuando sean necesarias y lo solicite el Centro, facturándose todas al mismo precio de la pensión alimenticia que se oferte y realizándose con las especificaciones que se indiquen por la Comisión de Nutrición.

La pensión alimenticia completa estará compuesta por desayuno, comida, merienda y cena, incluidas guarniciones y, en 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), se utilizarán los productos que se adecúen a sus necesidades y pautas la Comisión de Nutrición.

La pensión completa también incluye la media mañana, que se entregará a los pacientes diabéticos y a los pacientes del Hospital que desayunen antes de las 8:30 horas. Las medias mañanas irán incluidas en el desayuno y constará de las siguientes opciones: pieza de fruta o yogur con azúcar o sacarina, según necesidad, galletas o biscote. Dependiendo de los niveles de consistencias se ofrecerá a los pacientes que no puedan comer fruta, compota de manzana o fruta variada triturada, alternativamente, o lo que establezca la Comisión de Nutrición.

Debido a las características de nuestros pacientes, se incluye en la pensión completa un vaso de leche (con azúcar o sacarina) o de zumo de frutas variadas, que se ofrecerá a todos los pacientes después de la cena.

Todas las dietas, constarán de los siguientes conceptos para los servicios de almuerzo y cena: 1º plato, 2º plato con guarnición, pan y postre.

El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el Hospital Guadarrama decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en festividades señaladas (Semana Santa, Nochebuena, Navidad, Fin de año, Año nuevo y el día de Reyes), incluyendo un día al mes degustación de un menú especial. Tanto el menú opcional como los menús especiales serán establecidos e incorporados a la programación de dietas y menús aprobados por la Comisión de Nutrición. Todo ello



en ningún caso incrementará el coste de la pensión alimenticia diaria que se oferte.

Durante un mes y medio al año, el adjudicatario suministrará una dieta de V gama para la dieta basal cuyo coste económico irá incluido en el precio de la pensión alimenticia diaria que se oferte.

Todos los fines de semana y festivos, en la comida y en la cena, la dieta que se servirá a los pacientes de nivel II, III y IV será una **DIETA DE V GAMA PREFORMADA**, es decir, platos adaptados, pudiéndose identificar claramente los elementos que componen el plato, debiendo estar modelados con su forma, sabor independiente y color original. No estarán mezclados en puré. El coste económico de esta dieta irá incluido en el precio de la pensión alimenticia diaria que se oferte. Se deberá hacer una demostración mediante la presentación de los platos que se ofertan para su degustación, con objeto de poder hacer una valoración de acuerdo a lo establecido en el apartado 9.2.2. de la cláusula 1 del PCAP.

3.3.- DIETAS TRITURADAS

Las dietas trituradas serán elaboradas en V gama para todos los pacientes de nivel II, III y IV, u otros que se determinen, salvo que la Dirección establezca otra cosa.

La empresa suministradora entregará a la Dirección del Centro un listado de los productos de V gama (triturados), junto con las fichas técnicas, que no será inferior a 12 variedades distintas de platos, requiriéndose siempre la previa autorización de la Dirección para su incorporación al menú. Cualquier cambio del mismo deberá autorizarse por la Dirección del hospital. El coste económico irá incluido en el precio de la dieta alimenticia diaria.

3.4.- PRODUCTOS DE V GAMA

De cara a implantar mejoras en los procesos productivos y a garantizar un mayor control en seguridad alimentaria, el hospital podrá solicitar la incorporación de productos de V gama en la composición de sus menús. Podrá ser a través de la sustitución de uno de los platos que componen el menú por productos de V gama o de los dos platos. Este proceso se realizará en función de las necesidades de la organización y se establecerá, en estos casos, un precio extra en base al plato sustituido.

3.5.- OTRO TIPO DE DIETAS (CELIACOS, ALERGIAS, ETC.)

En los supuestos en los que los pacientes requieran alguna dieta especial, la empresa adjudicataria proporcionará los productos necesarios de forma inmediata.

Específicamente se deberá establecer, dentro del menú diario (siempre que hubieran ingresado pacientes con estas necesidades), uno adaptado para personas celiacas, alérgicas, etc. y otro menú vegetariano o vegano.

Puntualmente, tanto en la cocina como en la cafetería y para dietas especiales (dietas para celiacos, alérgicos, vegetarianos, etc.), se confeccionarán otro tipo de dietas cuando sean necesarias y lo solicite el Centro, facturándose todas al mismo precio de la pensión alimenticia diaria que se oferte y realizándose con las especificaciones que se indiquen por la Comisión de Nutrición.

3.6.- PETICIONES EXTRAS

El adjudicatario se compromete así mismo a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten las personas que la Dirección del Hospital autorice expresamente. A tal efecto, en su oferta económica, deberán incluir los precios unitarios (IVA incluido) a los que facturará las peticiones de



alimentos extraordinarios que figuran en el **ANEXO B**. (En el año 2019 el coste total ascendió a 5.670,33 euros, IVA incluido).

La relación de extras que se detallan en dicho Anexo, se corresponde con los productos que el Centro consume habitualmente. Dicha relación podrá ser objeto de modificaciones, atendiendo a las necesidades del Hospital y previa conformidad expresa de la Dirección del Centro.

A los 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 siempre que hayan sido solicitados por las personas que previamente sean autorizadas por la Dirección del Centro.

A tal efecto, y una vez adjudicado el contrato, el Hospital Guadarrama facilitará al adjudicatario relación detallada del personal autorizado.

3.7.- 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 limpios e higienizados, desechables de un solo uso de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario Español y el resto de normativa vigente. Estos envases deberán ser distintos al plástico o serán biodegradables.

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, siempre fuera del horario del emplatado de las dietas, y en horario del Responsable del Centro de la empresa adjudicataria, ya que el hospital no se hará cargo de dicha recepción.

4.1.2.- A la empresa adjudicataria se le cederán las cámaras y el almacén de víveres para que puedan usarlo en el almacenamiento de sus productos, siendo ella la única responsable de las mercancías almacenadas y de la limpieza de las mismas. El Adjudicatario los dotará de los productos necesarios para la elaboración de las dietas en cuantía suficiente, atendiendo a la programación de menús del Hospital, siendo el Adjudicatario el propietario de estos artículos. Éste 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 persona será la encargada de gestionar las existencias (*los stockages*) de almacenes y cámaras; de mantener el orden necesario de acuerdo con las fechas de caducidad y control de alérgenos de las mercancías, diferenciación de productos en las distintas cámaras; así como de la limpieza de las mismas. Estos aspectos podrán ser verificados por la Responsable que determine el Centro, cuando lo estime necesario, estando 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 Hospital Guadarrama. A esta persona se dirigirá diariamente el Centro para comunicar los pedidos a suministrar, que serán de dos tipos:

1. Artículos componentes del menú
2. Extras



4.1.4.- Artículos componentes del menú: En este caso, el adjudicatario elaborará una relación del número de dietas cada día y en cada turno para suministrar, calculando las cantidades de cada ingrediente a suministrar, según los gramajes que componen cada menú en su ficha técnica, 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 suministro de artículos para los extras se realizará de manera ordinaria de lunes a domingo, sin menoscabo de modificaciones posteriores a criterio de la Dirección del Hospital. Cualquier otro producto que no esté en el listado de extras, no podrá ser suministrado sin autorización de la Dirección del Hospital; en caso contrario, no se computará como entregado y no se abonará por parte del hospital.

El Adjudicatario tiene la obligación de mantener las existencias necesarias aproximadamente para 7 días, atendiendo a lo establecido en la legislación vigente.

4.1.6.- En cuanto a las dietas: la empresa adjudicataria, en el plazo de un mes desde la entrada en vigor del contrato, entregará al Hospital las fichas técnicas de todos los platos que integran el menú de invierno y verano, así como los gramajes que componen cada plato.

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

- Salvo que se disponga otra cosa, y atendiendo a lo que determine el Centro, las mercancías serán entregadas antes de las 8:30 horas de la mañana. Se entregará, por parte del adjudicatario, toda la mercancía necesaria para la confección de los platos que componen el menú en la Cocina del Hospital.
- Para la preparación del menú del fin de semana, se podrán solicitar con antelación los componentes de algunos platos que requieran 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.
- Los extras serán entregados por el Responsable de la empresa adjudicataria, según corresponda, al Responsable de Cocina. En este caso, el suministrador elaborará unos *vales de salida* que deberán contener como mínimo el artículo suministrado, la cantidad, la unidad, la fecha y el nombre y firma de la persona responsable del Hospital que lo recibe, que será únicamente el Responsable de Cocina, por lo que el Hospital Guadarrama no se hará cargo de aquellos vales que contengan firmas distintas a las anteriores (salvo que se disponga por la Dirección del Hospital a otra persona). Estos vales deberán firmarse por cada entrega que se realice en la Cocina de productos considerados extras, ya procedan del almacén o de las cámaras.

4.1.8.- Los productos perecederos deberán estar en la 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, serán descongelados según las normas de higiene y alimentación y deberán estar a punto a la hora en que se vayan a cocinar, siendo estos aspectos responsabilidad de la empresa suministradora.

4.1.9.- Las calidades de las mercancías deben ajustarse a las solicitadas por el Centro, siendo supervisadas siempre por el Responsable de Cocina y Cocineros quienes, en caso de incumplimiento por



la empresa adjudicataria, podrán retirarlas sustituyéndolas por otras que proporcione inmediatamente la empresa adjudicataria o, en caso de no tener existencias, serán adquiridas por el Centro, pasando su abono a la empresa adjudicataria mediante descuento en la factura.

5.- DIETISTA

La empresa adjudicataria se compromete a proporcionar al Hospital un Gerente (Responsable de Centro) que obligatoriamente tendrá conocimientos en dietética y nutrición, cuyo horario será el acordado con la Dirección del Centro, realizando las labores de suministro especificadas en los apartados anteriores, así como funciones de emplatado y dietista, garantizando que **las dietas, temperaturas y presentación de las bandejas** sean las adecuadas al servicio prestado, y por otra parte se encargará de **la realización semanal de encuestas de satisfacción** a los pacientes según formulario y calendario establecido por la Dirección del Centro.

La Dietista participará en los proyectos que mejoren la alimentación de los pacientes trabajando en equipo con la Comisión de Nutrición y la Dirección del Hospital.

Registrará diariamente los parámetros de calidad fijados por la Responsable de Cocina e informará de cualquier incidencia que afecte al resultado final del proceso de elaboración, emplatado y distribución de los menús, atendiendo a las sugerencias y reclamaciones de los pacientes.

Formará parte de la Comisión de Nutrición, elaborando las dietas, mejora de éstas, así como la elaboración de las fichas técnicas, nutricionales y demás que deriven de la Comisión.

En el plazo de un mes desde la entrada en vigor del contrato, el dietista entregará al Centro las fichas técnicas de todos los menús, y realizará durante la vigencia del contrato todas las modificaciones que sean necesarias.

Recopilará diariamente los datos relativos a la opción que se propone a las dietas basales, blandas, celiacas y otras.

Elaborará las dietas especiales (alérgicas, vegetarianas, veganas, celiacas, etc.) y fichas técnicas que se soliciten.

6.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA

La empresa adjudicataria deberá explotar el servicio de Cafetería. La coordinación del vending irá unificada con la coordinación de la 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 y en la terraza.

El Hospital Guadarrama aportará las instalaciones y el equipamiento necesario, salvo el informático, para la prestación del servicio. El adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre el local ni las instalaciones fijas, salvo los derivados 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 realizadas revertirán a la finalización del contrato en adecuado estado de conservación y funcionamiento al Hospital como propietario de las mismas.

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.

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 vajillas, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable u otro que considere necesario para la prestación del servicio.

Se exigirá por parte de la Dirección del Centro, 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 adjudicatario 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 y basuras en el suelo, así como el reciclado de todos los materiales. Cuidará la limpieza de los baños y la terraza, manteniéndola ordenada y en perfecto estado de uso. Llevándose un registro de las actuaciones que se incorporará al APPCC de cafetería, que estará a disposición del Centro.

Deberá presentarse un programa de limpieza, conforme al plan de limpieza y desinfección descrito en el sistema APPCC integrado que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: zonas, equipamientos e instalaciones incluidos, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, etc.

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

El adjudicatario aceptará las fórmulas especiales de pago en cafetería que indique la Dirección del Centro (vales, listas, etc.), para servicios a cargo del Hospital total o parcialmente.

El adjudicatario 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.

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.

Las botellas de agua serán de cristal no permitiéndose en ningún caso bebidas con envase de plástico.



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 de la Comisión de Nutrición del Centro).

También se retirarán de la carta aquellos productos que, cuando se piden, no están o no pueden ser elaborados.

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.

Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

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

No podrá realizarse ningún tipo de venta ambulante en salas, pasillos, accesos ni otras dependencias.

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

No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta del consumo en los locales, salvo para aquéllos 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 F** 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 la misma.

Si, durante la explotación del servicio, el adjudicatario introdujera otros artículos no mencionados en su



oferta inicial, dichos productos así como su precio deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Hospital.

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

Las comidas servidas en cafetería se ajustarán al proyecto de Hospital Saludable del Hospital Guadarrama, y en ellas se incluirá lo siguiente:

- Primer plato, a elegir entre al menos tres.
- Segundo plato, a elegir entre al menos tres.
- Postre a elegir, incluyendo fruta de temporada.
- Bebida, que podrá ser: agua (de 500 cc) o jarra de agua (opcional por el cliente), o refresco o cerveza sin alcohol.
- Pan.
- 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 al público externo, quien podrá elegir entre postre o café).

Así mismo, se pondrán a disposición de los usuarios alimentos para celíacos e intolerancias más frecuentes, así como la posibilidad de un menú vegetariano, que se ofrecerá en la carta, indicando el plato, contenido e ingredientes.

La carta de productos que se dispensen, con sus precios con el IVA incluido, estará a disposición de los usuarios de la cafetería, expuesta en lugar visible. Los precios no podrán exceder de los que se relacionan en el **ANEXO F**, de tal forma que, en caso de ofertar en algún artículo un precio superior, la oferta no será tenida 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 F** son a título orientativo, pudiendo los licitadores 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 y de la necesidad del producto.

Una vez cumplido el primer año de contrato, el adjudicatario tendrá derecho a instar la revisión de los precios vigentes durante el periodo anterior, a cuyo efecto se incrementarán en función de la variación que experimente el índice oficial de precios al consumo, correspondiente a los doce meses inmediatamente anteriores. La citada revisión será autorizada por el órgano de contratación del presente contrato.

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

6.4.- HORARIOS

El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cafetería como mínimo durante el siguiente horario: de 8:00 a 19:00 horas en invierno y de 8:00 a 20:00 horas en verano, todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos.

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



El horario de comidas será de 13:00 a 16:00 horas, debiéndose mantener durante la totalidad de ese periodo el mismo nivel de servicio y todos los productos y platos ofertados para esas comidas. Las meriendas y cenas se realizarán hasta el cierre de la cafetería.

6.5.- RECLAMACIONES

El adjudicatario se obliga a disponer de un libro de reclamaciones 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, escrita o recibida en el buzón que estará a la entrada de la cafetería**, facilitando un ejemplar de las reclamaciones que formulen los usuarios y adjuntando, en su caso, un informe sobre las acciones de mejora aplicadas.

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 DEBE 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, y serán siempre de materiales desechables, no pudiendo ser de plástico (ni siquiera los cubiertos).

6.7.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL

El adjudicatario está obligado a conservar en perfecto estado los locales de cafetería y terraza, sus instalaciones, muebles, enseres y aparatos, propiedad del Hospital Guadarrama, de los cuales existirá un inventario que se comprobará 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 de la cafetería y terraza, 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, el Adjudicatario comunicará al Centro las reparaciones que se lleven a cabo, siendo de su exclusiva responsabilidad y por su cuenta el pago del importe al que asciendan la reparación y reposición, si fuera necesaria.

El mantenimiento, tanto preventivo como correctivo, del equipamiento e instalaciones de cafetería y de la cocina que utilice el adjudicatario será a cargo del mismo.

El adjudicatario deberá presentar su plan de mantenimiento anual dentro de los primeros 15 días de prestación del servicio, haciendo constar expresamente los siguientes puntos:

- Inventario de la maquinaria existente.
- Inventario de la nueva maquinaria.
- Ficha individualizada de cada uno de los equipos anteriores, con indicación de las actuaciones a realizar sobre cada uno de ellos.



- Programa de las revisiones, que deberá coincidir con la propuesta de frecuencias realizada por el licitador en su oferta.
- Contrato del adjudicatario y el SAT, con la correspondiente documentación legal de los proveedores y operarios de mantenimiento.
- Programa de mantenimiento preventivo.

El citado plan será revisado y aprobado por la Dirección del Hospital. El órgano promotor del contrato designará a la persona o personas en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianas sobre la propuesta de mantenimiento. El adjudicatario estará obligado a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen.

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

Mensualmente, el adjudicatario y un representante designado por el Hospital Guadarrama, realizarán una revisión de todas las instalaciones necesarias para la ejecución del servicio de cafetería, cuyo resultado de su estado o necesidad de reparación se hará constar en un acta.

Si, como resultado de la revisión, se aprecia que alguna instalación o parte de ella tiene alguna deficiencia y necesita ser reparada, constará así en el acta y el adjudicatario deberá realizar esa reparación en el plazo máximo de un mes. En caso de que, una vez transcurrido dicho plazo, la deficiencia no haya sido corregida, el Hospital Guadarrama podrá reparar la instalación por sus propios medios y el coste la misma se descontará de la factura mensual y se procederá a implantar la penalización que corresponda.

El Adjudicatario asegurará los locales y enseres destinados a la cafetería 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 Guadarrama se obliga a poner a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería.

El Hospital facilitará al adjudicatario, previo pago de un canon, tanto los locales a que se refiere el apartado anterior, como los servicios de agua, gas, calefacción, refrigeración y energía eléctrica (para iluminación y fuerza). El adjudicatario repondrá a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.), que se inutilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general de uso externo que necesite el Adjudicatario, serán enteramente a su cargo.

6.9.- LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS

Los licitadores deberán aportar, como parte de su oferta técnica, **los procedimientos o protocolos de limpieza de cocinas** que tengan establecidos como método habitual de trabajo para este tipo de instalaciones dentro del Sistema APPCC. En este caso solamente serán tenidos en cuenta aquellos



protocolos que contemplen un método global de limpieza, en el que incluirán como mínimo:

- Tratamiento de suelos: limpieza, eliminación de residuos alimentarios.
- Tratamiento de superficies verticales: cristales, paramentos, alicatados. etc.
- Fregadero y desagües.
- Campanas de extracción.
- Maquinaria y utillaje: lavavajillas, hornos, marmitas, freidoras, planchas, pequeña maquinaria (batidoras, trituradora, cortadora de fiambre, etc.), carros distribuidores de comida.

En estos protocolos deberán incluirse tipos de detergentes, que deberán ser biodegradables (fichas técnicas), frecuencia, método de limpieza, etc.

La empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Hospital una copia de su Plan de Higiene y Limpieza y del Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización.

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, planchas, microondas, horno y máquinas de café y zumos.
- 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.
- Limpieza semanal de las cámaras.
- Limpieza semanal de las estanterías, muebles, calefactores y demás.
- Limpieza semanal del cuarto de almacén.
- Limpieza diaria de baños.
- Limpieza diaria de los elementos que integran la terraza (sillas y mesas, así como papeleras y papeles u otros productos que caigan al suelo).



La limpieza de los locales será por cuenta del adjudicatario.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la realización a su cargo de las labores de desinfección, desinsectación y desratización necesarias para garantizar la completa higiene en los locales de la cafetería. Estos deberán cumplir la legislación vigente al respecto, manteniendo los registros de las visitas periódicas disponibles para cualquier inspección por parte del Hospital Guadarrama. 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.

Además de las intervenciones periódicas, se deberán realizar también las acciones puntuales necesarias cuando el caso lo requiera, por motivo de plagas entre intervenciones programadas, así como acciones inmediatas cuando se trate de una urgencia.

Estas actuaciones podrán ser combinadas con las del Hospital. En todo caso se seguirán las indicaciones contenidas en la legislación vigente.

6.10.- DOCUMENTOS DE APLICACIÓN

Será necesaria la implantación, control y seguimiento de:

- Documento APPCC y Plan de comunicación de alertas alimentarias.
- Plan de Gestión Medio Ambiental.
- Política de Prevención de Riesgos Laborales.
- Plan de Calidad e Higiene.

6.11.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA

El concesionario 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.

Dicho personal atenderá la cocina, limpieza, servicio normal de la cafetería y aquel otro que se necesite emplear en casos excepcionales.

Los horarios del personal deberán ser acordados con la Dirección del Centro.

Sin perjuicio del número de trabajadores inicial del Centro, cada licitador deberá aportar en su oferta los incrementos en la plantilla que sean necesarios para la ejecución adecuada y cumplimiento del contrato. En ningún caso este personal podrá formar parte del personal del hospital, ni el nuevo personal que sea contratado por la empresa adjudicataria, ni siquiera al finalizar el contrato, por lo que será personal exclusivo de la empresa y, una vez finalizado el contrato, seguirá siendo personal de la empresa adjudicataria. Se detallarán los puestos de trabajo por categorías profesionales, según las clasificaciones aplicables al sector, expresando igualmente la distribución de los turnos de mañana y tarde.

Para la coordinación de las relaciones de trabajo entre el hospital y el adjudicatario, se designará por parte de éste un Representante, que será el único con capacidad para actuar como portavoz del adjudicatario.

El personal de cocina y del servicio de cafetería deberá estar en posesión del curso de formación 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. Las decisiones adoptadas en relación al personal serán previamente consultadas con la Dirección del Centro.

El adjudicatario 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, confidencialidad, 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 adjudicatario, de forma que se mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla. **Los días en los que falte un trabajador producirá penalización a la empresa.**

Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado y limpio 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, tanto de cocina como de servicio de mesas que, por las funciones específicas que realicen, así lo precisen, deberán llevar obligatoriamente: gorros, guantes para manipular alimentos y guantes de servicio de mesas, mascarillas desechables y cualquier otro elemento que a tal efecto resulte necesario, siendo el adjudicatario quien provea de estos elementos a su personal.

Todo personal afectado por lesiones de piel u otras enfermedades infecciosas que se pueden 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 adjudicatario, antes de su ingreso en la empresa y, al menos, una vez al año. Los resultados de los exámenes médicos, en relación con la aptitud para el trabajo, estarán en todo momento a disposición del órgano competente del Hospital o en quien delegue la Dirección.

La Dirección del Hospital se reserva el derecho de someter a reconocimiento médico a cualquier trabajador aportado por el adjudicatario, así como exigir del mismo la prueba documental de los reconocimientos a que le obligue como empresa la legislación vigente.

Asimismo, el personal deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección del Hospital, además de las que sean obligatorias por la legislación vigente durante el transcurso del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos adicionales que deriven del cumplimiento de las mismas.

La uniformidad del personal del adjudicatario, en especial la del personal que preste su servicio atendiendo a los clientes, deberá ser aprobada por la Dirección del Centro con anterioridad a la implantación del servicio.



Igualmente, el material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el personal del adjudicatario 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.

En el supuesto de que el personal aportado por el adjudicatario no desempeñara su puesto de trabajo con la debida corrección o fuera evidente su desempeño poco cuidadoso o negligente, la Dirección del Hospital podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución del trabajador objeto del conflicto. Esta sustitución será inmediata, siendo la empresa adjudicataria quien gestione las actuaciones oportunas con posterioridad a su sustitución.

Si una vez iniciada la explotación, la plantilla ofertada por el adjudicatario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios de tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada, por cuenta del adjudicatario, en número suficiente.

6.12.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES

El adjudicatario mantendrá una continuidad de la plantilla de personal a lo largo del contrato, no pudiendo reducir el número de trabajadores sin previo consentimiento de la Dirección del Centro. Esto en ningún caso significa que los incrementos de plantilla permitan subrogación de personal al finalizar el contrato; solamente se subrogarán los trabajadores incluidos en el **ANEXO H**, salvo que hayan dejado de prestar sus servicios en el hospital o sea personal nuevo contratado, en cuyo caso se considerarán a todos los efectos personal de la empresa adjudicataria y no pasarán a formar parte de la plantilla del hospital o serán subrogados.

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.

La empresa se compromete a no establecer ningún tipo de acuerdo, referido a los trabajadores comprendidos en el ámbito del presente contrato, bien de tipo salarial o de beneficios sociales o de cualquier otro tipo, que pueda representar incremento de costes y que no sean los directamente derivados del Convenio Colectivo en vigor a la firma del contrato, sin el conocimiento por parte del Órgano de Contratación.

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, así como la penalización correspondiente contenida en este pliego.

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

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 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 al hospital.

6.13.- 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 puedan establecerse.

6.14.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL GUADARRAMA

El adjudicatario estará obligado a servir el desayuno, comida y cena a los médicos de guardia y otro personal designado por la Dirección, con cargo al Hospital, **al precio de 5,00 euros IVA incluido.**

El menú de comida y cena constará de:

- Primer plato, a elegir entre al menos tres.
- Segundo plato, a elegir entre al menos tres.
- Postre: fruta de temporada u otro.
- Pan y café o infusión.
- Agua (botella 500 cc), o refresco, o cerveza sin alcohol.

El desayuno constará de:

- Café con leche
- Tostada o bollería

Mensualmente, la Dirección del Hospital junto con el Responsable designado por la empresa adjudicataria o quien la Dirección del Centro solicite, se reunirán para hacer un seguimiento de los servicios prestados en la cafetería y el vending del Hospital por la empresa adjudicataria.

7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS

La coordinación del vending irá unificada con la coordinación de la cafetería.

El adjudicatario se encargará de la colocación de las máquinas expendedoras de bebidas, refrescos, café, repostería, snack, etc., que serán instaladas en las dependencias que establezca la Dirección del Hospital.

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

El servicio de carga de los productos se realizará cada dos días 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 serán exclusivamente los que determine la Dirección del Centro, aprobados por la Comisión de Nutrición. Estos son acordes con la política de Hospital Saludable, no pudiendo incorporar ningún otro sin previa autorización del Centro. La Comisión de nutrición puede solicitar productos para pacientes con disfagia, que se introducirán previa autorización de la Dirección del Centro.

Orientativamente, se dispondrán máquinas en las siguientes ubicaciones:

- En dos de las plantas de hospitalización (salas de estar), dos máquinas en cada planta: café, bebidas y snacks.
- En la planta baja, tres máquinas de café, bebidas, frutas, comida y snacks.

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

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

El adjudicatario se obliga a mantener, durante el plazo de ejecución del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, que deberán llevar incluido el Impuesto de Valor Añadido (IVA).

El contratista implantará a su cargo un sistema de gestión y control informático del pago de productos de la cafetería y vending por parte del personal del hospital.

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.

En todo caso, tanto en la cafetería como en las máquinas de vending, se podrá pagar con tarjeta de crédito.

8.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES

La inspección del servicio que se contrata estará a cargo del Órgano de Contratación. En dicha inspección se controlará especialmente el cumplimiento por el adjudicatario de la normativa de Sanidad e Higiene, así como de las reglamentaciones técnico-sanitarias sobre manipulación de alimentos, gestión medioambiental, retirada y reciclado de residuos, uniformidad e higiene de los trabajadores, suministro de alimentos (calidad, cantidad, tiempos, etc.) entre otros.

En el ejercicio de estas funciones, el personal que tenga atribuida esta misión, estará facultado para entrar en todos y cada uno de los locales de Cafetería y comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumple el servicio, así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este contrato.

El servicio se inspeccionará cuantas veces estimen oportuno las unidades mencionadas en el apartado primero de esta cláusula.

El régimen de penalidades al que puede dar lugar el incumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones, se recoge en el **ANEXO I** de este pliego, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 21 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

En caso de incumplimiento por el adjudicatario de alguna de las condiciones pactadas, o si la calidad y/o características de los artículos no se ajustaran a lo estipulado por este Pliego se levantará la correspondiente Acta, poniendo de manifiesto las faltas o anomalías detectadas. Se comunicará al adjudicatario para que presente las alegaciones que estime oportunas. La no subsanación de dichas anomalías será causa de resolución del contrato.



9.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

Con carácter mensual, y en todo caso dentro de los cinco primeros días de cada mes, la empresa adjudicataria realizará un informe mensual de las actividades realizadas, tanto en lo relativo a la alimentación como a la explotación de la cafetería, en el que deberán reflejar como mínimo:

- Menús servidos a cocina.
- Extras detallados por artículos y unidades hospitalarias y en total.
- Menús de personal.
- Reparación de los incumplimientos e implantación de las recomendaciones de la Auditoría bimensual.
- Otros datos complementarios podrán también ser incluidos en este informe a solicitud de la Dirección del Hospital Guadarrama, como registro de mantenimiento, limpiezas, resultados bromatológicos, etc.

10.- FACTURACIÓN

Dado que el número de desayunos, almuerzos, 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:

- Número de desayunos servidos
- Número de almuerzos servidos
- Número de meriendas servidas
- Número de cenas servidas

Los extras se facturarán mensualmente, de forma independiente, detallando cada uno de los productos consumidos.

11.- OFERTA TÉCNICA

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- 1.- Relación de guarniciones, entrantes, carnes y pescados de los menús de cafetería referidos a un período de rotación de 21 días, indicando pesos, cantidades y calidades, y que servirá como referencia en el caso de resultar adjudicatario.
- 2.- En cuanto a las pensiones alimenticias de los pacientes, los licitadores deberán indicar en su oferta pesos, cantidades y calidades, en función de las dietas indicadas por el Hospital.
- 3.- Relación de alimentos extras y la carta de productos de las cafeterías de Público y Personal con las marcas ofertadas, no incluidos en la pensión diaria.
- 4.- Relación de los triturados de V gama, cantidad, variedad y fichas técnicas, para las dietas trituradas (dietas II, III y IV).



5.- Relación de los platos de V gama para la dieta basal que se servirán para todos los pacientes durante un mes y medio al año.

6.- Relación de los platos de V gama preformada que se servirán los fines de semana y festivos a los pacientes de nivel II, III y IV.

7.- Documento APPCC y Plan de comunicación de alertas alimentarias.

8.- Plan de Gestión Medio Ambiental.

9.- Política de Prevención de Riesgos Laborales.

10.- Plan de Calidad e Higiene, en el que se detallarán los planes de acción relativos al menos a los siguientes parámetros:

- Planificación de limpieza de locales e instalaciones, adjuntando cronograma y responsable de limpieza de cámaras y almacenes.
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización.
- Guías de prácticas correctas y cualesquiera otros planes o programas de calidad e higiene que estimen oportunos.

11.- Las mejoras que oferta a efectos de su valoración para la adjudicación del contrato, de acuerdo a lo establecido en el apartado 9 de la Cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas.

12.- Cualquier mejora que se oferte, no incluida en los pliegos.

12.- ACTUACIONES DE COMPROBACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LAS MEJORAS INCLUIDAS EN LOS CRITERIOS DE ADJUDICACION

La empresa adjudicataria entregará a la Dirección del Hospital la relación detallada de las mejoras que presenten en su oferta y que deberá coincidir, salvo causa justificada, con la relación que suministró en su oferta.

La dirección del Hospital podrá exigir al adjudicatario la presentación de las facturas que acrediten el importe de todas las realizadas.

Una vez realizadas las comprobaciones, se firmará por ambas partes, Acta de Conformidad con detalle de las inversiones realizadas, que pasarán a ser propiedad del Hospital sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario. En caso de no realizarse, o demora por un plazo superior a dos meses desde la formalización del contrato en su realización, o por un valor inferior al ofertado (salvo acuerdo con el centro), el hospital podrá proceder a penalizar al adjudicatario o rescindir el contrato.

13.- VALORES AÑADIDOS

Además del programa de alimentación que se considere necesario para el funcionamiento del Hospital Guadarrama, la oferta podrá incluir como valor añadido otros productos procedentes de agricultura ecológica y respetuosa con el medioambiente o procesos que repercutan en una mejora del servicio de alimentación de pacientes o del servicio de cafetería y máquinas vending. Estas mejoras deberán describirse y cuantificarse con precisión para que se pueda valorar tanto su necesidad como idoneidad y coste, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



14.- OFERTA ECONÓMICA

Deberán ofertarse de forma diferenciada los siguientes puntos:

- 1.- EL PRECIO (BASE IMPONIBLE, IVA Y PRECIO CON IVA) de cada una de las partes que componen la pensión diaria de pacientes, diferenciando entre desayuno, comida, merienda y cena.
- 2.- INCREMENTO, IVA INCLUIDO, del precio del menú de comida o cena, en caso de que se solicite la sustitución de uno o dos platos de la dieta basal por productos de V gama.
- 3.- EL PRECIO, IVA INCLUIDO, de los alimentos extras ofertados, de acuerdo con la relación contenida en el **ANEXO B** de este pliego.
- 4.- EL PRECIO, IVA INCLUIDO, del menú/comida de cafetería para los empleados del Hospital.
- 5.- EL PRECIO, IVA INCLUIDO, del menú/comida en cafetería para el público en general.
- 6.- Asimismo, se presentará LISTA DE PRECIOS, IVA INCLUIDO, de la carta de productos de la cafetería, tanto de empleados como de público, según relación contenida en el **ANEXO F** de este pliego.
- 7.- Se incluirá también LISTA DE PRECIOS, IVA INCLUIDO, de los productos suministrados por las máquinas expendedoras de bebidas y snack, según relación contenida en el **ANEXO G**.

Para la presentación de los precios referidos en los apartados anteriores, se utilizará la **PLANTILLA DE OFERTA ECONÓMICA**, FORMATO EXCEL, que se publicará junto con los pliegos en el Portal de Contratación (www.madrid.org/contratospublicos).

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

Se presentará **valorada económicamente** cualquier mejora propuesta por los licitadores.

Guadarrama, 4 de mayo de 2020.

DIRECTORA GERENTE

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

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 vigente que lo desarrolle.

Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías, certificados sanitarios y etiquetado correspondientes, según la normativa vigente.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

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 vigente que lo desarrolle.

Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías, certificados sanitarios y etiquetado correspondientes, según la normativa vigente.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando el tipo de producto no se ajuste a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

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 vigente que lo desarrolle.

Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías, certificados sanitarios y etiquetado correspondientes, según normativa vigente.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

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.

Las aves y huevos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Se incluyen huevos, huevina y derivados.

Todos los productos vendrán envasados conforme a la normativa vigente y a las medidas de reducción de plásticos, cuyo compromiso será aceptado por el adjudicatario a la firma del contrato.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.



III.- CHARCUTERÍA

Todos los productos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Vendrán envasados conforme a la normativa vigente y a las medidas de reducción de plásticos, cuyo compromiso será aceptado por el adjudicatario a la firma del contrato.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

IV.- FRUTAS Y VERDURAS

IV.I.- VERDURAS

Las verduras serán todas congeladas, en conserva o envasadas al vacío, salvo que la Dirección del hospital específicamente autorice la elaboración de las dietas con verduras frescas.

Como verduras frescas se incluirán tomates, lechugas y cualquier otra que se determine.

Se presentarán en las formas, cortes y troceadas según se establezca en los menús aprobados por la Comisión de Nutrición.

Cuando la verdura no se encuentre congelada, en conserva o envasada, se pondrá en conocimiento de la Dirección del Hospital para buscar una alternativa.

Todos los productos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

IV.II.- FRUTAS

Frutos de temporada, enteros, sanos, desprovistos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. **Se excluirán los frutos demasiado verdes o demasiado maduros o pasados; si no son excluidos por la empresa suministradora, será el Centro quien los retire.** Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme.

Deberán suministrarse de acuerdo a las peticiones y época del año. En cada época del año se suministrará la fruta de temporada.

Todos los productos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

V.- PESCADOS

El pescado será en su mayoría congelado, limpio, sin vísceras **ni espinas** y troceado (filetes, rodajas, piezas, etc.) según las necesidades.

Cuando el pescado no se pueda suministrar congelado, se pondrá en conocimiento de la Dirección del Hospital para buscar una alternativa.

Todos los productos deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido



por el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

VI.- CONGELADOS VARIOS

La variedad de congelados será introducida previo acuerdo con la Dirección del hospital; estamos en un hospital saludable, por lo que esta variedad de congelados varios (fritos, empanadillas, croquetas, etc.), serán mínimas.

Todos los productos deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

VII.- LEGUMBRES

En todas sus variedades.

Todos los productos deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

VIII.- CEREALES Y DERIVADOS

En todas sus variedades.

Todos los productos deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

IX.- CONSERVAS

En todas sus variedades.

Todos los productos deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

X.- ACEITES Y GRASAS

Los aceites y grasas se ajustarán a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

El aceite que se use en el hospital será exclusivamente aceite de oliva.

En relación con la mantequilla, ésta se servirá tanto en envases para cocinar, como en envases individuales para desayunos, meriendas y otros usos.

Queda excluido el uso de margarina.

XI.- CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS

En todas sus variedades.

Todos los productos deberán ajustarse a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

XII.- LÁCTEOS Y DERIVADOS

Los productos lácteos que se suministren deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

El formato de los lácteos (helados, cuajadas, natillas, yogures, etc.), serán los acordado previamente con el Centro.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital y de todas las variedades.

Se introducirán leche de almendra, soja o cualquier otro producto, cuando sea necesario para los pacientes.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

XIII.- ALIMENTOS AZUCARADOS

Los alimentos azucarados que se suministren deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

El formato de dichos productos, principalmente sobres de azúcar o sacarina, mermeladas, membrillo, miel, serán individuales en las meriendas y desayunos, y el resto el acordado previamente con el Centro.

Los sobres de azúcar serán de 5 gramos, salvo que previamente se acuerde otro gramaje con el Hospital.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital y de todas las variedades.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

XIV.- CAFÉ Y SUCEDÁNEOS E INFUSIONES

Estos productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

La presentación del producto podrá ser requerida en sobre individual para los desayunos, meriendas y otros, así como en otros formatos, según necesidades.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital y de todas las variedades.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.



XV.- BEBIDAS

Se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle. El agua, cuando sea necesaria, vendrá envasada siempre en cristal o material biodegradable, nunca en plástico.

El vino solamente será de uso para cocinar. Se prohíben las bebidas alcohólicas en el recinto hospitalario. Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital y de todas las variedades.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

XVI.- PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y LIOFILIZADOS

Se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle. Así mismo, todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán aditivo.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital y de todas las variedades.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

Como base se establecen los siguientes, permitiéndose previo acuerdo con el Centro la inclusión de otros a los especificados a continuación:

N1	Artículo	Características
1	Ajo	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 del 10%. Contenido SO ² 0 ppm.
2	Cebolla	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 del 6,5%. Contenido SO ² 0 ppm.
3	Manzana	Postre en escamas.
4	Pera	Postre en escamas.
5	Postres lácteos sabores frutas	En formato acordado según necesidades
6	Purés de frutas sabores variados	Sabores de pera, manzana, manzana-albaricoque y macedonia u otras. Tarrinas individuales.
7	Agua gelificada	Con o sin azúcar, sin trazas de leche.
8	Espesantes alimenticios: neutro y limón y otros sabores	En formato acordado según necesidades
9	Papilla multifrutas	En formato acordado según necesidades
10	Papilla de cereales con miel y otros sabores variados	En formato acordado según necesidades
11	Puré de patata	Producido a partir de patata, previamente pelada. Color: amarillo, con olor y sabor típico, libre de materias extrañas con una humedad máxima del 8,5%.
12	Crema variadas	Crema en polvo de calabacín, champiñón, zanahoria, espárrago, puerro u otras variedades.
13	Albumina de huevo en polvo o huevo deshidratado en polvo	En formato acordado según necesidades



XVII.- DIETAS V GAMA

Las dietas trituradas serán elaboradas en V gama para todos los pacientes de nivel II, III y IV, u otros que se determinen, salvo que la Dirección establezca otra cosa.

La empresa suministradora entregará a la Dirección del Centro un listado de los productos de V gama (triturados), junto con las fichas técnicas, que no será inferior a 12 variedades distintas de platos, requiriéndose siempre la previa autorización de la Dirección para su incorporación al menú. Cualquier cambio del mismo deberá autorizarse por la Dirección del hospital. El coste económico irá incluido en el precio de la dieta alimenticia diaria que se oferte.

En relación al resto de dietas, serán elaboradas en principio tradicionalmente salvo que, previo acuerdo entre la empresa y la dirección del centro, se establezca la incorporación de la V gama en las mismas.

Se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital y de todas las variedades.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categoría y características acordadas con el Centro, éste podrá solicitar su retirada.

ANEXO B**OFERTA ECONÓMICA – PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS****PENSIÓN COMPLETA**

CONCEPTO	PRECIOS UNITARIOS		
	SIN IVA	IVA (10%)	TOTAL CON IVA
Desayuno	1,257	0,126	1,383
Comida	2,577	0,258	2,835
Merienda	1,005	0,101	1,106
Cena	2,388	0,239	2,627
PENSIÓN COMPLETA	7,227	0,723	7,950

PETICIONES EXTRAS

ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO (IVA INCLUIDO)
AGUA MINERAL botella 0,5 l.	0,200 €
AGUA MINERAL botella 1,5 l.	0,320 €
AZÚCAR 8 gr.	0,020 €
CACAO SOLUBLE unidad 18-29 gr.	0,300 €
CAFÉ DESCAFEINADO sobres	0,060 €
INFUSIONES	0,030 €
LECHE SEMIDESNATADA 1 l.	0,750 €
SACARINA sobre	0,020 €
POLOS LIMÓN	0,360 €
GALLETAS NORMALES (paquetes de 4 a 5 unidades)	0,080 €
GALLETAS DIABÉTICAS (paquetes de 2 a 4 unidades)	0,090 €

ANEXO C**DISTRIBUCIÓN POR TIPOS DE DIETAS****RELACIÓN PORCENTUAL PONDERADA DE DIETAS**

DESCRIPCIÓN	% DISTRIBUCIÓN
Dieta basal	65%
Dieta blanda (V gama o similar o túrmix)	35%
TOTAL	100 %

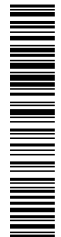


La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202656503658164998451**

ANEXO D**CONDICIONES GENERALES, MANUAL DE DIETAS Y GRAMAJES**

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

- La dieta basal tiene elección de menú: se elige entre dos menús completos (opción A: 1º y 2º plato y opción B: 1º y 2º plato), pudiendo elegir en la comida la opción A completa y en la cena la opción B completa, y viceversa.
- El Hospital dispone de varias dietas terapéuticas. En caso de alergias, intolerancias y restricciones alimentarias por religión y opción ética, vegetariano, vegano, celiaco, etc., el dietista, en el plazo de un mes desde la adjudicación del contrato, elaborará las dietas adaptadas a los menús del hospital para este tipo de pacientes. Dichos menús adaptados deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Hospital. Todos los productos deben ajustarse a la legislación vigente.
- El Menú tiene una periodicidad cada tres semanas y varía en función de la época del año: Menú Invierno/Menú Verano.
- La empresa adjudicataria aportará un modelo que soporte la elección de menú (desayuno, comida, merienda y cena) que se debe presentar a los pacientes hospitalizados que puedan elegir diariamente y que, como hemos indicado, se realizará electrónicamente por el dietista y posteriormente comunicado a Cocina. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo del Hospital Guadarrama y deberá tener un diseño atractivo para el comensal y estar autorizado por la Dirección.
- En el caso de las frutas, se debe ofertar el mayor número de ellas según la temporada del año y en el punto de maduración óptimo para su consumo.
- En el caso de bollería deben ofertarse, al menos, cuatro opciones diferentes y deben ser previamente aprobadas por la Dirección del Centro.
- Es imprescindible que el adjudicatario facilite al Centro las fichas técnicas de todos los productos que suministre, incluidos los alérgenos. Y que estas fichas se actualicen en cada cambio que se produzca.
- La capacidad de leche, tanto en los desayunos como en las meriendas, será aproximadamente de 230 cc por taza.
- Todos los yogures naturales o BIO naturales, así como café e infusiones, postres, cereales irán acompañados de un sobre de azúcar, edulcorante, o serán azucarados, salvo en aquellas dietas en las que se indique lo contrario. Igualmente, cuando así se indique, podrán acompañarse de miel u otro complemento, cuyo precio está incluido en la dieta.
- Las ensaladas y verduras irán acompañadas de un sobre de vinagre, aceite y sal, cuyo precio está incluido en la dieta.
- Los yogures de sabores serán variados.
- Todos los productos lácteos deben tener un sustituto de elaboración con bebidas vegetales y adaptadas a las posibles intolerancias alimentarias.



- En las dietas que no lleven sal, se les añadirá el complemento que se determine (mostaza, limón, pimienta, etc.).
- El aceite utilizado será:
 - o En ensaladas siempre de oliva virgen extra en monodosis.
 - o Para freír o cocinar los alimentos será siempre aceite de oliva virgen extra.
- Sólo se utilizará mantequilla en los platos que sea necesario, NUNCA margarina.
- Se entregará sobre individual de sal en el desayuno, comida, merienda y cena cuando así se especifique en el menú y la dieta del paciente (ejemplo: desayuno de pan con aceite o pan con tomate, ensalada, etc.)



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202656503658164998451**

ANEXO E

MANUAL DE DIETAS EXISTENTE EN EL HOSPITAL GUADARRAMA

OFERTA DESAYUNOS

DESAYUNOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BASAL	Leche, café, azúcar galletas con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite	Leche, café, azúcar Bollería	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite
ASTRINGENTE	Té, azúcar Biscote y manzana	Té, azúcar Biscote y yogur	Té, azúcar Biscote y membrillo	Té, azúcar Biscote y pavo	Té, azúcar Biscote y compota	Té, azúcar Biscote y yogur	Té, azúcar Biscote y plátano
HIPOCALÓRICA 1500	Leche, café, sacarina galletas	Leche, café, sacarina Biscote y yogur	Leche, café, sacarina pan con aceite	Leche, café, sacarina Biscote y pavo	Leche, café, sacarina Cereales	Leche, café, sacarina biscote y yogur	Leche, café, sacarina pan y aceite
BAJA EN GRASAS 2000	Leche, café, azúcar galletas	Leche, café, azúcar Biscote y yogur	Leche, café, azúcar pan con aceite	Leche, café, azúcar Biscote y pavo	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar biscote y yogur	Leche, café, azúcar pan y aceite
BAJA EN POTASIO	Café con leche, azúcar galletas con mermelada	Café con leche, azúcar Pan con mermelada	Café con leche, azúcar Pan con aceite	Café con leche, azúcar Bollería	Café con leche, azúcar Biscote y Compota	Café con leche, azúcar Pan con mermelada	Café con leche, azúcar Pan con aceite

GASTRICA	Leche, azúcar Biscote y Manzana	Leche, azúcar Biscote y yogur	Leche, azúcar Biscote y membrillo	Leche, azúcar Biscote y yogur	Leche, azúcar Biscote y compota	Leche, azúcar Biscote y yogur	Leche, azúcar Pan y Aceite
HEPATICA	Leche, café, azúcar galletas	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con Membrillo	Leche, café, azúcar Pan con pavo	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan y Plátano
DIABETICOS	Leche, café, sacarina galletas s/a y a media mañana se sube un yogur	Leche, café, sacarina Pan y mermelada y a media mañana se sube una fruta	Leche, café, sacarina Pan con aceite y a media mañana se sube un yogur	Leche, café, sacarina Pan con pavo y a media mañana se sube una fruta	Leche, café, sacarina Bollería s/a y a media mañana se sube un yogur	Leche, café, sacarina Pan con mermelada s/a y a media mañana se sube una fruta	Leche, café, sacarina Pan con aceite y a media mañana se sube un yogur
IIA	Leche, café, azúcar galletas	Leche, café, azúcar yogur y galletas	Leche, café, azúcar Pan	Leche, café, azúcar Bollería	Leche, café, azúcar galletas y compota	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar madalenas
II	Cereales con leche Cuajada	Cereales con leche Compota	Leche con conchas de chocolate Cuajada	Cereales con leche Compota	Cereales con leche Cuajada	Pan de leche con leche en papilla Compota	Cereales con leche Compota

IIIA	Leche, café, azúcar galletas con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite	Leche, café, azúcar Bollería	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite
III	Cereales con leche Cuajada	Cereales con leche Compota	Leche con conchas de chocolate Cuajada	Cereales con leche Yogur	Cereales con leche Cuajada	Pan de leche con leche en papilla Compota	Cereales con leche Yogur
IVA	Leche, café, azúcar galletas con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite	Leche, café, azúcar Bollería	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite
IV	Cereales con leche Cuajada	Cereales con leche Compota	Leche con conchas de chocolate Cuajada	Cereales con leche Yogur	Cereales con leche Cuajada	Pan de leche con leche en papilla Compota	Cereales con leche Yogur

OFERTA MERIENDAS

MERIENDAS	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BASAL	Leche, café, azúcar Biscote y yogur	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Biscote y mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite de oliva	Leche, café, azúcar Galletas	Leche, café, azúcar Madalenas	Leche, café, azúcar Bizcocho casero
ASTRINGENTE	Té, azúcar Biscote y yogur	Té, azúcar Biscote y Compota	Té, azúcar Biscote y Yogur	Té, azúcar Biscote y membrillo	Té, azúcar Biscote y yogur	Té, azúcar Biscote y compota	Té, azúcar Biscote y Membrillo
HIPOCALÓRICA 1500	Leche, café, sacarina Biscote y yogur	Leche, café, sacarina Biscote y Compota	Leche, café, sacarina Biscote y mermelada s/a	Leche, café, sacarina Biscote y aceite de oliva	Leche, café, sacarina Galletas s/a	Leche, café, sacarina Biscote y pavo	Leche, café, sacarina Bizcocho casero
BAJA EN GRASAS 2000	Leche, café, azúcar Biscote y yogur	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Biscote y mermelada s/a	Leche, café, azúcar Biscote y membrillo	Leche, café, azúcar Galletas s/a	Leche, café, azúcar Biscote y pavo	Leche, café, azúcar Bizcocho casero
BAJA EN POTASIO	Café con leche, azúcar Biscote y yogur	Café con leche, azúcar Cereales	Café con leche, azúcar Biscote y mermelada	Café con leche, azúcar Pan con aceite de oliva	Café con leche, azúcar Galletas	Café con leche, azúcar Madalenas	Café con leche, azúcar Bizcocho casero
GASTRICA	Leche, azúcar Yogur	Leche, azúcar Compota	Leche, azúcar Yogur	Leche, azúcar Membrillo	Leche, azúcar Yogur	Leche, azúcar Compota	Leche, azúcar Membrillo



HEPATICA	Leche, café, azúcar Biscote y Yogur	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Biscote y mermelada s/a	Leche, café, azúcar Pan con Membrillo	Leche, café, azúcar Galletas	Leche, café, azúcar Biscote con pavo	Leche, café, azúcar Biscote y Membrillo
DIABETICOS	Leche, café, sacarina Biscote y yogur s/a	Leche, café, sacarina Biscote y Compota	Leche, café, sacarina Biscote y mermelada s/a	Leche, café, sacarina Pan con aceite de oliva	Leche, café, sacarina Galletas s/a	Leche, café, sacarina Madalenas s/a	Leche, café, sacarina Pan con pavo
IIA	Leche, café, azúcar Biscote y yogur	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Biscote y mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite de oliva	Leche, café, azúcar Galletas	Leche, café, azúcar Madalenas	Leche, café, azúcar Bizcocho casero
II	Cereales con leche Manzana asada	Cereales con leche Mousse de chocolate	Cereales con leche Puré de frutas con galletas (ESPESO)	Café con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)	Cereales con leche Mousse de limón	Cereales con leche Manzana asada	Café con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)
IIIA	Leche, café, azúcar Pan y yogur	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Biscote y mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite de oliva	Leche, café, azúcar Galletas	Leche, café, azúcar Madalenas	Leche, café, azúcar Bizcocho casero
III	Cereales con leche Manzana asada	Cereales con leche Mousse de chocolate	Cereales con leche Puré de frutas con galletas (ESPESO)	Café con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)	Cereales con leche Mousse de limón	Cereales con leche Manzana asada	Café con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)

IVA	Leche, café, azúcar Biscote y yogur	Leche, café, azúcar Cereales	Leche, café, azúcar Biscote y mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite de oliva	Leche, café, azúcar Galletas	Leche, café, azúcar Madalenas	Leche, café, azúcar Bizcocho casero
IV	Cereales con leche Manzana asada	Cereales con leche Mousse de chocolate	Cereales con leche Puré de frutas con galletas (ESPESO)	Café con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)	Cereales con leche Mousse de limón	Cereales con leche Manzana asada	Café con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)

MENÚS INVIERNO 1ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDAS INVIERNO HGUA 1ª SEMANA
LUNES	A	JUDIAS BLANCAS
		PASTEL DE PESCADO SALMON (CON TOMATES ASADOS CON HIERBAS AROMATICAS) **
		pan y naranja preparada en rodajas con sirope de caramelo
	B	CONSOME
		POLLO ASADO CON TOMATES ASADOS CON HIERBAS AROMATICAS
		pan y naranja preparada en rodajas con sirope de caramelo
MARTES	A	** MACARRONES NAPOLITANA (tomate frito y queso)
		PEZ ESPADA (CON PISTO) **
		pan y manzana asada
	B	GUISANTES SALTEADOS (cebolla, ajo, bacón)
		FILETE DE CERDO A LA PLANCHA CON PISTO
		pan y manzana asada
MIÉRCOLES	A	SOPA MINESTRONE
		**LASAGNA
		pan y plátano
	B	PATATAS RIOJANAS
		ROSADA REBOZADA (PIMIENTOS VERDE, ROJO Y AMARILLO ASADOS)
		pan y plátano
JUEVES	A	GARBANZOS PUCHERO
		MERLUZA AL HORNO (CEBOLLA ASADA)**
		Pan y peras al horno con vino
	B	ARROZ A LA CUBANA Y HUEVO
		LACON AL HORNO CON PURE DE PATATA
		Pan y peras al horno con vino
VIERNES	A	MENESTRA SALTEADA
		** RAGOUT DE PAVO (PATATAS DADO)
		pan y melón
	B	MACARRONES (SALTEADOS CON AJO, ACEITE Y VERDURAS)
		CABALLA AL HORNO (CAMA DE TOMATE, PATATA Y CEBOLLA)
		pan y melón
SÁBADO	A	LENTEJAS
		SALMON CON CACHELOS A LA GALLEGA
		pan y yogur con frutas frescas
	B	GUISANTES CON BACON
		PASTEL DE CARNE**
		pan y yogur con frutas frescas
DOMINGO	A	ENSALADA MIXTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATUN, MAIZ. ACEITUNAS, HUEVO DURO Y ESPARRAGOS)
		PAELLA MARINERA
		pan y helado
	B	REVUELTO DE AJETES
		CONEJO EN SALSA CON PATATITAS **
		pan y helado

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

DÍA	Opc.	CENAS INVIERNO HGUA 1ª SEMANA
LUNES	A	ENSALADA (lechuga, tomate, queso de burgos y manzana y salsa de yogur)
		ALBONDIGAS EN SALSA (ZANAHORIAS, QUISANTES Y CHAMPIÑONES)
		pan y puding sin frutas
	B	MENESTRA SALTEADA
		ABADEJO A LA PLANCHA CON PATATA PANADERA **
		pan y puding sin frutas
MARTES	A	CREMA DE CALABACIN CON QUESO
		TORTILLA PAISANA CON RODAJAS DE TOMATE NATURAL
		pan y cuajada con miel
	B	SOPA DE LLUVIA
		MERLUZA EN SALSA VERDE (GUISANTES, espárragos y huevo duro) **
		pan y cuajada con miel
MIÉRCOLES	A	JUDIAS VERDES CON PATATA
		**BACALAO A LA RIOJANA
		pan y macedonia de frutas frescas
	B	TOMATE AL OREGANO Y QUESO FRESCO
		HUEVOS A LA CAZUELA
		pan y macedonia de frutas frescas
JUEVES	A	ACELGAS CON PATATAS REHOGADAS
		POLLO CONTRAMUSLO Y SETAS
		pan y yogur de frutas
	B	SOPA DE ESTRELLAS
		TILAPIA MARINERA (Guisante, almejas, mejillón)
		pan y yogur de frutas
VIERNES	A	CALDO TRES FILT (pasta, pavo, jamón)
		FIAMBRE DE QUESO Y PAVO CON COGOLLOS
		pan y natillas
	B	CREMA VICHY
		** CROQUETAS DE BACALAO (TOMATE ASADO AL HORNO)
		pan y natillas
SÁBADO	A	CREMA DE CALABAZA
		PIMIENTOS RELLENOS **
		pan y Hojaldre con ralladura de manzana verde fruta
	B	CONSOME DE AVE
		CALAMARES A LA ANDALUZA (LECHUGA Y CEBOLLA, MEDIO LIMON)
		pan y Hojaldre con ralladura de manzana verde fruta
DOMINGO	A	SOPA DE PASTA
		TORTILLA DE QUESO CON RODAJAS DE TOMATE NATURAL
		Pan y mandarinas
	B	ENSALADA MIXTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATUN, MAIZ. ACEITUNAS)
		**PLATILLO AL HORNO Y PATATAS A LAS HIERBAS
		Pan y mandarinas

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

MENÚS INVIERNO 2ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDAS INVIERNO HGUA 2ª SEMANA
LUNES	A	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS
		BERENJENA RELLENA AL HORNO **
		pan y plátano
	B	MACARRONES SALTEADOS CON GAMBAS
		HAMBURGUESA CON ENSALADA (TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA)
MARTES	A	pan y plátano
		ESPINACAS CON CEBOLLA Y ZANAHORIA
		PAVO ESTOFADO CON PATATAS **
	B	pan y peras al horno
		CANELONES DE ESPINACAS
MIÉRCOLES	A	CALAMARES A LA AMERICANA
		pan y peras al horno
		ARROZ BLANCO CON TOMATE FRITO Y HUEVO
	B	TILAPIA EN Salsa (ZANAHORIAS BABY) **
		pan y piña preparada
JUEVES	A	CREMA DE VERDURAS
		POLLO A LA PLANCHA CON PIMIENTOS ROJO, VERDE Y AMARILLO ASADOS
		pan y piña preparada
	B	JUDIAS BLANCAS
		**CAZON ADOBADO CON LECHUGA (LECHUGA JULIANA Y TOMATE)
VIERNES	A	pan y kiwi cortado sobre sirope de chocolate
		BERENJENAS RELLENAS DE VERDURAS
		JAMON ASADO CON PURE DE PATATAS
	B	pan y kiwi cortado sobre sirope de chocolate
		COLIFLOR CON PATATAS A LA GALLEGA
SÁBADO	A	RAGOUT DE TERNERA (zanahoria, pimiento, champiñón, cebolla asada)**
		pan y mandarinas
		ARROZ CON POLLO
	B	BACALADITOS (LECHUGA Y CEBOLLA)
		pan y mandarinas
DOMINGO	A	CREMA DE CALABACIN
		**PASTEL DE CARNE
		pan y melón
	B	ENSALADA CAMPERA
		PESCADO REBOZADO LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA
	A	pan y melón
		ROLLITOS DE ESPARRAGO Y PAVO
		REDONDO DE TERNERA EN Salsa CON PATATATAS FRITAS **
	B	pan y naranja con sirope de chocolate
		SOPA DE PICADILLO
	B	CALAMARES A LA ANDALUZA (PISTO)
		pan y naranja con sirope de chocolate

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

DÍA	Opc.	CENAS INVIERNO HGUA 2ª SEMANA
LUNES	A	CREMA PARMENTIER
		BACALAO CON TOMATE (PIMIENTO ROJO ASADO)**
		pan y gelatina de fresa, piña y limón
	B	SOPA DE PASTA
		EMPANADA DE ATUN CON ENSALADA (TOMATE, LECHUGA, CEBOLLA)
MARTES	A	pan y gelatina de fresa, piña y limón
		SOPA DE PUCHERO
		HALIBUT CON TOMATE (CEBOLLA Y TOMATE AL HORNO)
	B	pan y arroz con leche
		CALABACIN GRATINADO
MIÉRCOLES	A	TORTILLA DE PATATA (PIMIENTO ROJOS ASADOS) **
		pan y arroz con leche
		ACELGAS CON PATATAS
	B	PASTEL DE JAMON DULCE (PISTO) **
		pan y flan de vainilla
JUEVES	A	SOPA DE FIDEOS
		TRUCHA A LA NAVARRA (CEBOLLAS GLASEADAS)
		pan y flan de vainilla
	B	CREMA VIVHY
		ALBONDIGAS A LA TURCA (tipo riojana)
VIERNES	A	pan y yogur de frutas
		PASTEL DE VERDURAS**
		ABADEJO A LA PLANCHA (TOMATES ASADOS)
	B	pan y yogur de frutas
		SOPA DE PICADILLO
SÁBADO	A	PASTEL DE SALMON (PATATAS A LO POBRE CON PIMIENTO VERDE Y CEBOLLA)**
		pan y macedonia de frutas
		ENSALADA DE PASTA (LECHUGA, PASTA, ACEITUNAS, HUEVO Y ATUN)
	B	FILETE DE POLLO CON PURE
		pan y macedonia de frutas
DOMINGO	A	JUDIAS VERDES CON PATATAS
		**TORTILLA PAISANA (DOS RODAJAS DE TOMATE NATURAL)
		pan y natillas
	B	SOPA MINISTRONE
		LOMO ADOBADO CON TOMATE (PATATAS DADO)
	A	pan y natillas
		SOPA DE AJO
		ABADEJO A LA PLANCHA (TOMATES ASADOS)**
	B	pan y mousse de chocolate
		BROCOLI CON JAMON SALTEADO
	B	POLLO AL AJILLO (champiñones)
		pan y mousse de chocolate

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

MENÚS INVIERNO 3ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDAS INVIERNO HGUA 3ª SEMANA
LUNES	A	LENTEJAS ESTOFADAS
		**MERLUZA EN SALSA (PATATAS A LO POBRE CON PIMIENTO VERDE Y CEBOLLA)
		pan y manzana asada
	B	SOPA DE PICADILLO
		CHULETA DE CERDO CON PIMIENTO ROJO ASADO
		pan y manzana asada
MARTES	A	PASTA TRICOLOR CON ATUN
		CONEJO GUIADO (ZANAHORIA BABY)
		pan y plátano
	B	PISTO CON HUEVOS
		PEZ ESPADA (CON TOMATES ASADOS CON HIERBAS AROMATICAS)**
		pan y plátano
MIÉRCOLES	A	PATATAS MARINERAS
		**TORTILLA EN SALSA
		pan y naranja con sirope de chocolate
	B	ARROZ CON TOMATE
		CROQUETAS CON LECHUGA, TOMATE Y CEBOLLA**
		pan y naranja con sirope de chocolate
JUEVES	A	SOPA DE COCIDO
		COCIDO MADRILEÑO
		pan y pera asada
	B	SOPA DE COCIDO
		COCIDO MADRILEÑO
		pan y pera asada
VIERNES	A	ACELGAS CON PATATAS
		PASTEL DE CARNE**
		pan y piña
	B	CONSOME
		SALMON GLASEADO CON PATATAS A LO POBRE CON CEBOLLA
		pan y piña
SÁBADO	A	JUDIAS VERDES CON TOMATE
		TERNERA GUIADA Y SETAS**
		pan y melón
	B	ENSALADILLA RUSA
		DELICIAS DE MERLUZA CON TOMATE Y PIMIENTOS ASADOS
		pan y melón
DOMINGO	A	ARROZ CON VERDURAS
		TORTILLA CON ATUN (RODAJAS DE TOMATE NATURAL)**
		pan y macedonia con yogur
	B	SOPA DE PUCHERO
		CONEJO GUIADO (patatas cachelos a las hierbas)
		pan y macedonia con yogur

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

DÍA	Opc.	CENAS INVIERNO HGUA 3ª SEMANA
LUNES	A	CREMA DE CALABAZA
		PASTEL DE PESCADO**
		pan y puding sin frutas
	B	ARROZ TRES DELICIAS (YORK, GUISANTE Y TORTILLA)
		PECHUGA DE PAVO AL AJILLO (PATATAS DADO)
		pan y puding sin frutas
MARTES	A	CREMA DE ESPARRAGOS
		**BACALAO BILBAINA (aceite, ajo, pim. piquillo)
		pan y yogur de sabores
	B	SOPA DE PASTA
		TOSTAS (1.- TOMATE, QUESO Y CEBOLLA CAMELIZADA 2.- MAYONESA, GAMBAS Y RODAJA DE HUEVO DURO)
		pan y yogur de sabores
MIÉRCOLES	A	SOPA CASTELLANA
		TILAPIA CON Tomates a las hierbas**
		pan y cuajada con miel
	B	ACELGAS CON PATATAS Y ZANAHORIA
		POLLO PLANCHA A LAS FINAS HIERBAS CON CEBOLLAS ASADAS
		pan y cuajada con miel
JUEVES	A	BROLCOLI AL AJILLO
		PLATILJA AL HORNO CON PISTO **
		pan y gelatinas piña, fresa y limón
	B	CREMA JARDINERA
		LACON A LA PLANCHA (CACHELO CON PIMIENTO VERDE Y ACEITE)
		pan y gelatinas piña, fresa y limón
VIERNES	A	ENSALADA DE TOMATE Y LECHUGA
		TORTILLA DE QUESO**
		pan y tiramisú
	B	CREMA DE PUERROS
		CALAMARES A LA ANDALUZA (1/4 de limón y lechuga)
		pan y tiramisú
SÁBADO	A	ESPINACAS REHOGADAS
		POLLO AL AJILLO (patatas dado)
		pan y flan de coco
	B	SOPA JULIANA
		PASTEL DE PESCADO**
		pan y flan de coco
DOMINGO	A	SOPA DE TAPIOCA
		**CAZON A LA VIZCAINA (PATATAS)
		pan y arroz con leche
	B	GUISANTES FRANCESA
		CHULETA PLANCHA CON PURE DE ZANAHORIA
		pan y arroz con leche

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

MENÚS VERANO 1ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDAS VERANO HGUA 1ª SEMANA
LUNES	A	LENTEJAS ESTOFADAS *
		TILAPIA AL HORNO
		pan y fruta
	B	PASTA SALTEADA
		ALBÓNDIGAS CASERAS
		pan y fruta
MARTES	A	ENSALADA VARIADA
		MORCILLO ESTOFADO C/PATATAS
		pan y fruta
	B	GUISANTES C/CEBOLLA*
		TRUCHA BILBAÍNA
		pan y fruta
MIÉRCOLES	A	ENSALADA DE PASTA
		SOLOMILLO DE CERDO
		pan y fruta
	B	PISTO*
		MERLUZA AL VAPOR
		pan y fruta
JUEVES	A	JUDÍAS VERDES EN ENSALADA
		BACALAO GRATINADO
		pan y fruta
	B	SALMOREJO
		MUSLITOS DE POLLO
		pan y fruta
VIERNES	A	COLIFLOR CON PATATAS*
		FILETE RUSO C/TOMATE
		pan y fruta
	B	JUDÍAS BLANCAS EN ENSALADA
		EMPANADILLAS C/TOMATE PARRILLA
		pan y fruta
SÁBADO	A	GAZPACHO ANDALUZ*
		RAGUT DE PAVO C/PATATA
		pan y fruta
	B	CANELONES
		VARITAS DE MERLUZA
		pan y fruta
DOMINGO	A	ENSALADA C/ATÚN
		PAELLA MARINERA
		pan y fruta
	B	ACELGAS SALTEADAS*
		MERLUZA A LA ROMANA
		pan y fruta

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

DÍA	Opc.	CENAS VERANO HGUA 1ª SEMANA
LUNES	A	CREMA DE PATATA Y ZANAHORIA
		TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA
		pan y fruta
	B	CONSOMÉ
		PLATIJA AL HORNO*
		pan y fruta
MARTES	A	SOPA JULIANA
		JAMONCITOS AL AJILLO Y PATATAS
		pan y fruta
	B	ENSALADA DE MANZANA
		CROQUETAS C/PATATAS*
		pan y fruta
MIÉRCOLES	A	JUDIAS VERDES C/PATATAS*
		FIAMBRE DE PAVO
		pan y fruta
	B	CREMA DE PUERROS
		HUEVOS RELLENOS
		pan y fruta
JUEVES	A	ARROZ CON VERDURAS
		CAZÓN C/TOMATE*
		pan y fruta
	B	SOPA DE AJO
		CHULETA DE SAJONIA C/PURÉ
		pan y fruta
VIERNES	A	VICHYSOISE
		TORTILLA PAISANA*
		pan y fruta
	B	CONSOMÉ
		CALAMARES A LA ROMANA
		pan y fruta
SÁBADO	A	SOPA DE LLUVIA
		QUESO SANDWICH Y JAMÓN YORK C/LECHUGA
		pan y fruta
	B	JUDIAS VERDES SALTEADAS*
		TAQUITOS DE BONITO
		pan y fruta
DOMINGO	A	CREMA DE VERDURAS
		SALMÓN AL HORNO CON VERDURAS*
		pan y fruta
	B	SOPA DE PICADILLO
		SAN JACOBO NATURAL
		pan y fruta

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

MENÚS VERANO 2ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDAS VERANO HGUA 2ª SEMANA
LUNES	A	ALUBIAS A LA VINAGRETA
		JAMÓN YORK C/TOMATE EN AROS
		pan y fruta
	B	GUISANTES CON JAMÓN
		MERO AL HORNO*
		pan y fruta
MARTES	A	MACARRONES C/VERDURA
		SALMÓN C/ENSALADA
		pan y fruta
	B	ENSALADA DE REMOLACHA
		TORTILLA FRANCESA (QUICHE)*
		pan y fruta
MIÉRCOLES	A	SOPA DE PESCADO
		POLLO contramuslos AL AJILLO C/PATATAS
		pan y fruta
	B	JUDÍAS VERDES*
		EMPANADILLAS C/ENSALADA
		pan y fruta
JUEVES	A	PURRUSALDA
		RAGOUT DE TERNERA
		pan y fruta
	B	GAZPACHO ANDALUZ*
		SARDINAS FRITAS
		pan y fruta
VIERNES	A	ESPÁRRAGOS C/ENSALADA
		ARROZ MIXTO (pollo y mejillones)
		pan y fruta
	B	CREMA DE MARISCO
		SALCHICHAS DE POLLO CON PATATAS
		pan y fruta
SÁBADO	A	SOPA DE PICADILLO
		CROQUETAS DE JAMÓN C/CALABACÍN PLANCHA*
		pan y fruta
	B	MENESTRA REHOGADA
		QUICHE DE CEBOLLA
		pan y fruta
DOMINGO	A	ENSALADA CAMPERA
		JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA*
		pan y fruta
	B	GAZPACHO
		VARITAS DE MERLUZA Y LECHUGA
		pan y fruta

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

DÍA	Opc.	CENAS VERANO HGUA 2ª SEMANA
LUNES	A	MENESTRA SALTEADA*
		FILETES RUSOS C/TOMATE FRITO
		pan y fruta
	B	CREMA DE CALABACÍN
		CROQUETAS DE JAMÓN C/ENSALADA
		pan y fruta
MARTES	A	PATATAS A LO POBRE*
		REVUELTO TRIGUEROS AJETES C/GAMBAS
		pan y fruta
	B	CONSOMÉ
		VARITAS DE MERLUZA
		pan y fruta
MIÉRCOLES	A	CREMA DE CHAMPIÑÓN
		CROQUETAS DE BACALAO*
		pan y fruta
	B	BRÓCOLI Y ZANAHORIA
		HUEVOS DUROS C/MAHONESA
		pan y fruta
JUEVES	A	SOPA DE COCIDO
		BONITO ENCEBOLLADO
		pan y fruta
	B	PISTO*
		FILETE DE POLLO C/CHAMPIÑÓN
		pan y fruta
VIERNES	A	MENESTRA DE VERDURAS*
		TORTILLA ESPAÑOLA
		pan y fruta
	B	CONSOMÉ
		HAMBURGUESA PLANCHA
		pan y fruta
SÁBADO	A	ESPINACAS C/ZANAHORIA*
		PAVO Y QUESO FRESCO
		pan y fruta
	B	ENSALADA VARIADA
		SALMÓN HORNO
		pan y fruta
DOMINGO	A	JUDÍAS VERDES C/PATATAS*
		PEZ ESPADA HORNO
		pan y fruta
	B	SOPA DE AJO
		EMPANADILLAS
		pan y fruta

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

MENÚS VERANO 3ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDAS VERANO HGUA 3ª SEMANA
LUNES	A	ENSALADA DE LENTEJAS
		TILAPIA AL HORNO*
		pan y fruta
	B	ENSALADA MIXTA
		CHULETA DE CERDO C/PURÉ
		pan y fruta
MARTES	A	ESPIRALES TRICOLOR GRATINADOS
		RAGUT DE TERNERA C/VERDURA
		pan y fruta
	B	ENSALADA DE PIMIENTOS piquillo
		MERLUZA EN SALSA VERDE
		pan y fruta
MIÉRCOLES	A	MENESTRA*
		CONEJO C/TOMATE
		pan y fruta
	B	ENSALADILLA RUSA
		TORTILLA DE QUESO
		pan y fruta
JUEVES	A	GAZPACHO*
		MORCILLO ESTOFADO C/VERDURAS
		pan y fruta
	B	MACARRONES CON ATÚN
		POLLO EN SALSA
		pan y fruta
VIERNES	A	BRÓCOLI C/PATATAS* Y RODAJA DE TOMATE
		ALBÓNDIGAS C/CHAMPIÑÓN
		pan y fruta
	B	CREMA DE VERDURAS Y PICATOSTES
		LENGUADO REBOZADO
		pan y fruta
SÁBADO	A	GARBANZOS A LA VINAGRETA
		CONTRAMUSLO DE POLLO ASADO
		pan y fruta
	B	SOPA DE PICADILLO
		CALAMARES A LA ANDALUZA
		pan y fruta
DOMINGO	A	SOPA DE LLUVIA
		BACALAO C/TOMATE
		pan y fruta
	B	GAZPACHO*
		CROQUETAS C/TOMATE AL HORNO
		pan y fruta

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

DÍA	Opc.	CENAS VERANO HGUA 3ª SEMANA
LUNES	A	CREMA DE CHAMPIÑÓN
		FILETE DE POLLO C/LECHUGA JULIANA
		pan y fruta
	B	SOPA DE PASTA
		SARDINILLAS C/PATATAS ALI-OLI*
		pan y fruta
MARTES	A	SOPA DE PESCADO
		TORTILLA DE VERDURAS*
		pan y fruta
	B	CREMA DE ESPÁRRAGOS
		VARITAS DE MERLUZA Y 1/2 TOMATE ASADO
		pan y fruta
MIÉRCOLES	A	ENSALADA DE TOMATE Y QUESO (SOLO QUESO)*
		MERLUZA C/CACHELO GALLEGA
		pan y fruta
	B	JUDÍAS VERDES CON PATATAS
		JAMÓN YORK CON ENSALADA
		pan y fruta
JUEVES	A	CREMA DE CALABACÍN
		JAMONCITOS DE POLLO BRASEADOS
		pan y fruta
	B	ACELGAS SALTEADAS* C/JAMÓN YORK
		TILAPIA EN SALSA A LA NARANJA
		pan y fruta
VIERNES	A	SALTEADO TRADICIONAL DE VERDURAS
		MERO C/TOMATE FRITO*
		pan y fruta
	B	ENSALADA MIXTA
		SAN JACOBOS
		pan y fruta
SÁBADO	A	ENSALADA PASTA TRICOLOR
		REVUELTO DE AJETES
		pan y fruta
	B	CONSOMÉ
		SALMÓN C/VERDURAS*
		pan y fruta
DOMINGO	A	VICHYSOISE*
		FILETE RUSO C/SALSA VERDURA
		pan y fruta
	B	CALABACÍN GRATINADO
		FILETE MERLUZA EMPANADO
		pan y fruta

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

ANEXO F**PRECIOS MÁXIMOS DE CAFETERÍA (IVA INCLUIDO)**

CAFÉS Y DESAYUNOS	EMPLEADOS	PÚBLICO
Café solo, con leche, descafeinado, ...	0,70	1,30
Vaso de leche, vaso de leche con colacao	0,70	1,30
Infusiones, infusiones con leche o limón	0,70	1,30
Café con leche, descafeinado, infusiones, ... y bollería	1,20	2,10
Café con leche, descafeinado, infusiones,... y tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite de oliva y tomate	1,20	2,10
Tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite de oliva y tomate	0,80	1,10
Bollería (croissant, donuts, etc.)	0,80	1,10
Bollería especial (cookies, muffins, etc.)	1,00	1,30
Bizcocho o tarta variada	1,00	1,20
Cuenco de yogur con muesli y cereales y frutas	2,00	3,00

BEBIDAS	EMPLEADOS	PÚBLICO
Agua mineral 1/2 litro	0,70	1,00
Agua mineral 1,5 litros	1,15	1,50
Refrescos 33 cc	0,80	1,50
Zumo naranja natural	1,20	2,00
Zumos naturales variados, dependiendo de la fruta elegida	2,00	3,00
Zumos envasados	0,90	1,50
Batidos envasados	0,90	1,50
Cerveza sin alcohol 33 cc	1,00	1,60

SANDWICHES Y HAMBURGUESAS	EMPLEADOS	PÚBLICO
Sándwich Mixto	1,30	2,00
Sándwich Mixto con huevo	1,80	2,50
Sándwich Vegetal	1,30	2,00
Sándwiches especiales (elaborados de forma natural)	2,00	3,00
Hamburguesa (lechuga, tomate, cebolla)	1,50	2,50
Hamburguesa especial (incluye queso y huevo)	2,50	3,50

PULGUITAS	EMPLEADOS	PÚBLICO
Jamón serrano	1,00	1,20
Queso manchego	1,00	1,20



Salchichón o chorizo	1,00	1,20
Jamón York y queso	1,00	1,20
Atún con tomate, o pimientos, o mahonesa	1,00	1,20
Tortilla española	1,00	1,20
Vegetal	1,00	1,20
Lomo adobado o Bacon	1,00	1,20

BOCADILLOS	EMPLEADOS	PÚBLICO
Anchoas con queso	2,00	2,50
Atún con tomate, o pimientos, o mahonesa	2,00	2,50
Calamares	2,00	2,50
Chorizo frito	2,00	2,50
Lomo adobado o Bacon	2,00	2,50
Lomo con queso	2,00	2,50
Morcilla de arroz o cebolla	2,00	2,50
Panceta fresca o adobada	2,00	2,50
Pepito de ternera	2,50	3,00
Salchichón, o chorizo, o jamón serrano o jamón York	1,50	2,00
Tortilla con atún/chorizo/jamón/queso	2,00	2,50
Tortilla de patata	2,00	2,50
Tortilla española con pimientos verdes	2,00	2,50
Vegetal	2,00	2,50

PLATOS COMBINADOS Y ENSALADAS	EMPLEADOS	PÚBLICO
Nº 1: Filete de ternera con huevo y patatas	5,00	7,00
Nº 2: Filete de ternera con guarnición de verduritas a la plancha	5,00	7,00
Nº 3: Lomo adobado con huevo y patatas	4,00	6,00
Nº 4: Dos huevos fritos con lonchas de bacon o chorizo o morcilla fritos y patatas fritas	4,00	6,00
Nº 5: Merluza a la romana, espárragos y ensalada	5,00	7,00
Nº 6: Salmón a la plancha con guarnición de verduritas a la plancha	5,00	7,00
Nº 7: Pollo a la plancha con guarnición de verduritas a la plancha	5,00	7,00
Ensalada mixta (tomate, lechuga, atún, huevo duro, maíz, cebolla)	2,00	3,00
Ensaladas variadas especiales	2,50	3,50



MENÚ DIARIO	EMPLEADOS	PÚBLICO
Menú completo (dos platos, pan, bebida, postre y café o infusión para empleados) (dos platos, pan, bebida, y postre o café o infusión para público)	5,00	8,00
Medio Menú (un plato, pan, bebida y postre o café o infusión)	3,00	5,00

VARIOS	EMPLEADOS	PÚBLICO
Complementos	0,25	0,40
Bolsa de patatas o snack	0,80	1,05
Anchoas con patatas o aceitunas	2,15	2,70
Pincho de tortilla	1,30	2,00
Tortilla española entera	5,00	6,00
Unidad de fruta	0,60	0,80
Yogur	0,60	0,80
Postres caseros	0,60	0,80



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202656503658164998451**

ANEXO G**PRECIOS MÁXIMOS PARA MÁQUINAS VENDING (IVA INCLUIDO)**

BEBIDAS CALIENTES	PRECIOS
Café en toda sus variedades	0,60
Chocolate	0,60
Infusiones	0,60

BEBIDAS FRÍAS	
Agua 50 cl	0,70
Coca cola 33 cc	0,70
Coca cola light 33 cc	0,70
Coca cola cero 33 cc	0,70
Aquarius naranja/limón 33 cc	0,70
Nestea 33 cc	0,70
Zumos, BIOS y batidos de frutas y leche	0,90

SNACKS	
Bolsa de patatas fritas	0,80
Snacks varios	0,80
Frutos secos (nueces, avellanas)	0,90
Frutas secas (manzana, piña, fresas o frutas rojas, pasas, ciruelas, etc.).	0,80
Pan de pipas, queso o chocolate	0,80
Cereales variados	0,80

BOLLERÍA	
Galletas integrales o dietéticas	0,80

PRODUCTOS DIETÉTICOS	
Barritas <i>Especial K</i> fresa u otro sabor	0,80
Yogures BIO	0,90
Actimel	0,80
Snacks	0,90
Otros	



FRUTAS FRESCAS	
Fresas	1,00
Uvas	1,00
Piña	1,00
Melón o Sandía	1,00
Macedonia de frutas	1,00
Cerezas	1,00
Otros	1,00

SANDWICHES	
Sándwiches varios sabores y variedades de pan	1,50
Wrap variedad	1,50

HOSPITAL SALUDABLE	
Ensaladas variadas (al menos tres variedades)	2,50
Yogur con cereales	0,90
Otros	

ANEXO H**RELACION DEL PERSONAL DE LA CAFETERÍA A ASUMIR POR EL ADJUDICATARIO**

Fecha Antigüedad	Categoría	Tipo contrato	Total horas
11/07/2003	Camarera	Indefinido	40 h/semana
20/03/2005	Cocinera	Indefinido	40 h/semana
15/07/2019	Responsable de Centro	Indefinido	40 h/semana
12/10/2019	Cocinera	Eventual por circunstancias de la producción	39 h/semana

ANEXO I**INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO**

Tipo de Fallo	Categoría	1 a 2 fallos	3 a 4 fallos	> 4 fallos
Fallos de Servicio	FS1	2%	3%	5%
	FS2	1,5%	2,5%	3%
	FS3	1%	2%	2,5%
	FS4	0,75%	1%	2%
	FS5	0,5 %	0,75%	1%

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.

Procedimiento de Seguimiento de Servicios Prestados por Empresas Externas**DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO**

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: *A/SER-001628/2020 Servicio de suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias y explotación de la cafetería y máquinas de vending*

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **T202656503658164998451**

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	Otros	
1	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús causando retraso o no en la preparación de los mismos (recepcionados y correctamente descongelados los productos que lo requieran)	FS1	30'	X					JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA

2	Falta de productos que no se pueden sustituir o sustitución en más de tres ocasiones durante dos meses del mismo producto por no abastecer en relación con el acordado. O cantidad insuficiente de producto según lo definido en el pliego.	FS1	30'	X					JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
3	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina, fruta, verdura, carne o pescado que no cumpla los requisitos solicitados en este pliego (sin espinas o en punto de maduración o suministro de producto no congelado cuando se solicita congelado o no cortado, limpio, etc.) o productos de mala, media-baja o baja calidad.	FS1	30'	X	X	X	X		JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
4	Falta de orden, limpieza e higiene y correcta conservación: en las cámaras o almacenes o vestuarios o cafetería o baños o terraza o zona depósito de basuras, etc.	FS2	1 h.	X	X	X			JEFE DE COCINA O COCINERO / DIRECCION / EMPRESA ADJUDICATARIA
5	Falta de control adecuado del seguimiento de los alérgenos	FS2	1 h.	X	X	X			JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
6	No se lleva a cabo el seguimiento del sistema de control de APPCC (análisis bromatológicos, auditorías, etc.)	FS2	24 h.		X	X	X		JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
7	Proveedores no acreditados u homologados	FS2	24 h.	X			X		JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
8	No realización encuesta de satisfacción a pacientes	FS4	24 h.			X			JEFE DE COCINA O COCINERO / DIRECCIÓN / EMPRESA ADJUDICATARIA
9	Fallo de servicio que deja inoperativa o, estando operativa, impide el uso de la totalidad o de una parte sustancial de la Cafetería.	FS2	1 h.	X	X				JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
10	Falta de personal de la cafetería o dietista sin sustitución, o incumplimiento del horario de entrada y salida del dietista o personal de cafetería, o incumplimiento del horario de apertura y cierre de la cafetería.	FS3	24 h.	x					JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
11	Falta o limpieza del personal: vestuario limpio y adecuado, identificación adecuada y visible, uso de mascarillas, gorros y guantes de manipulación de alimentos y servicio.	FS3	Dos faltas en un mes	X					JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
12	Incumplimiento del horario del servicio de desayunos y comidas en la cafetería.	FS3	30'	X					JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
13	Reclamaciones de público o trabajadores no comunicadas y sin acción de mejora	FS4	24 h.			X			JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION

14	Menús que no se corresponden con la programación periódica acordada y aprobada	FS4	2 días en un mes	X	X		X		JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
15	Los productos servidos en la cafetería y máquinas vending no son de buena calidad, o no están preparados de forma apropiada, o las raciones no se sirven en la cantidad adecuada.	FS3	2 veces en un mes	X	X		X		JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
16	La lista de precios no está expuesta en un lugar bien visible de la cafetería.	FS4	24 h.		X		X	X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
17	Falta de mantenimiento y/o reparación de instrumental, equipos o instalaciones de la cafetería, terraza o informáticos.	FS4	Tres avisos por escrito, plazo de 15 días desde el primer aviso.	X	X	X			JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
18	Falta de mantenimiento del menaje necesario para la prestación del servicio.	FS4	2 días		X		X	X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
19	Incumplimiento del compromiso de gestión medioambiental e incumplimiento del Plan de Gestión de Residuos del Hospital (no se admiten envases de plástico, uso exclusivo de productos biodegradables de limpieza, gestión adecuada de los residuos y su reciclaje, etc.)	FS2	1 h.	X	X				DIRECCION / COMITÉ DE MEDIO AMBIENTE
20	Incumplimiento del Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización. No atención a una llamada de urgencia en un plazo superior a 8 horas.	FS4	8 horas		X				JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
21	Incumplimiento programa de limpieza	FS4	1 día		X				JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
22	Falta de envío mensual de los documentos de cotización de los trabajadores.	FS4	24 h.			X			DEPARTAMENTO CONTRATACION ADMINISTRATIVA / DIRECCION
23	Falta de entrega de las fichas técnicas de los menús de invierno y verano y dietas blandas de pacientes, así como quinta gama.	FS3	1 mes desde la entrada en vigor del concurso o desde la modificación de la dieta.	X					DIRECCION

ANEXO J**COMPROMISO DE RESPONSABILIDAD SOCIO SANITARIA
DE PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS**

En el Plan Estratégico 2019-2021 se establece una línea de compromiso en la potenciación de la Responsabilidad Social Corporativa y la contribución a alcanzar la Agenda 2030. En este contexto el Hospital se ha adherido como firmante del Pacto Mundial de Naciones Unidas, iniciativa de carácter mundial que promueve la implementación de diez principios universales que contribuyen al cumplimiento de objetivos de desarrollo sostenible.

En base a lo anterior, el Hospital Guadarrama contratará con las empresas que cumplan los principios del Pacto que pasamos a relacionar,

DERECHOS HUMANOS:

Principio 1: Apoyar y respetar la protección de los derechos humanos, proclamados a nivel internacional.

Principio 2: No actuar como cómplices en la vulneración de los Derechos Humanos.

NORMAS LABORALES:

Principio 3: Apoyar la libertad de afiliación y el reconocimiento efectivo a la negociación colectiva.

Principio 4: Promover la eliminación de toda forma de trabajo forzoso o realizado bajo coacción.

Principio 5: Apoyar la erradicación del trabajo infantil.

Principio 6: Apoyar la abolición de las prácticas de discriminación e el empleo y la ocupación.

MEDIO AMBIENTE: (ver y cumplimentar ANEXO).

Principio 7: Mantener un enfoque preventivo que favorezca el medio ambiente.

Principio 8: Fomentar las iniciativas que promuevan una mayor responsabilidad ambiental.

Principio 9: Favorecer el desarrollo y la difusión de las tecnologías respetuosas con el medioambiente.

ANTICORRUPCIÓN:

Principio 10: Trabajar contra la corrupción en todas sus formas, incluidas la extorsión y soborno.

La empresa o entidad..... que presta sus servicios en el Hospital Guadarrama se compromete mediante la firma de este documento, a desarrollar y cumplir las acciones establecidas en el mismo, pudiendo en todo caso el Hospital Guadarrama solicitar verificación de su cumplimiento en cualquier momento durante la ejecución del contrato, en caso de incumplimiento, el Hospital Guadarrama se reserva el derecho a rescindir el contrato.

En Guadarrama a.....

Fdo.:
Representante de la Empresa/Proveedor



ANEXO

La empresa o entidad que presta sus servicios en el Hospital Guadarrama se compromete a desarrollar acciones encaminadas a minimizar el impacto ambiental y prevenir la contaminación derivada de sus actividades, productos y servicios, orientando sus procesos hacia la mejora continua y al desarrollo sostenible. Promoverán la reducción, el reciclado, la reutilización y valorización de los residuos, la eficiencia energética, y las buenas prácticas ambientales, como principios rectores de su trabajo y servicios en este Centro Sanitario.

Así como:

- ✓ Cumplir los requisitos legales ambientales aplicables a la actividad y que sean conocidos por toda la organización.
- ✓ Identificar y gestionar los residuos generados por su actividad dentro del hospital, conforme establecen las exigencias legales para cada tipo de residuo.
- ✓ Promover el empleo de productos alternativos, materiales y métodos menos agresivos para el medio ambiente, con menores características de toxicidad, a fin de reducir la producción de residuos peligrosos.
- ✓ Disponer y mantener actualizado un listado de las sustancias y preparados, en caso de que los utilice, así como las correspondientes fichas de seguridad.
- ✓ Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo sostenible de recursos naturales no renovables, impulsando medidas y tecnologías de eficiencia energética.
- ✓ Minimizar el uso de envases y embalajes que generan residuos, optando por aquéllos que puedan ser reciclables, retornables y reutilizables.
- ✓ Informar al responsable de gestión ambiental de todos los incidentes o situaciones de emergencia ambiental dentro de las instalaciones del hospital, relacionados con el producto o servicio, y de forma periódica (al menos trimestral) de la gestión de los aspectos ambientales asociados a su actividad.
- ✓ Realizar y colaborar en acciones formativas e informativas, dirigidas al colectivo de sus trabajadores y/o extensivamente a los profesionales del centro, en materia de gestión ambiental.
- ✓ Potenciar actuaciones que optimicen los sistemas de gestión ambiental y su mejora continua.
- ✓ Prevenir los riesgos laborales asociados a las actividades que pueden generar un potencial impacto ambiental.
- ✓ Potenciar el uso de productos sostenibles priorizando aquellos de pequeñas y medianas empresas de ámbito local.
- ✓ Garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre hombres y mujeres y la paridad de género en los perfiles y categorías profesionales.
- ✓ Promocionar un estilo de vida saludable entre los trabajadores, facilitando el consumo de productos saludables dentro de la oferta disponible, fomentando la actividad física y desarrollando un plan de formación en estilo de vida saludable.
- ✓ Impulsar la empleabilidad de personas en situación de exclusión social (o riesgo) cumpliendo (en caso de que sea aplicable) los requisitos legales recogidos en la ley 44/2007 de 13 de diciembre.

ANEXO K**COMPROMISO DE CUMPLIMIENTO DEL DECALOGO DE HOSPITAL SIN HUMO**

Nuestro Hospital pertenece a la Red de Hospitales sin Humo de la Comunidad de Madrid y a la Red Europea de Espacios sin humo. En la actualidad, contamos con un reconocimiento en la categoría **ORO**. Dicha Red nos exige el cumplimiento de su decálogo, el cual expresa que es nuestro compromiso:

1. Mantener el Hospital como un recinto libre de tabaco.
2. Disminuir la tasa de prevalencia de tabaquismo de los trabajadores.
3. Implicar a los responsables.
4. Sensibilizar a los trabajadores.
5. Informar a los pacientes y visitantes.
6. Mantener una señalización adecuada.
7. Formar a los trabajadores en técnicas de motivación y abandono del tabaco.
8. Suprimir elementos que incitan a encender un cigarrillo.
9. Garantizar un seguimiento continuo y establecer medios de evaluación.
10. todo ello buscando el acuerdo más que la imposición.

Tenemos una especial implicación en el cumplimiento de la Ley participando en nuestro Hospital todos y cada uno de los profesionales que en él prestamos algún servicio, ya sea propio o como el suyo externo. Estamos altamente implicados en la prevención y control del tabaquismo y queremos pedir su colaboración para que apoyen esta iniciativa.

Nos gustaría poder tener constancia de que usted ha comunicado a su personal esta política que se lleva a cabo en nuestro Hospital y le agradeceríamos nos enviara constancia de ello.

La empresase compromete al cumplimiento de dicho compromiso y velar para que los trabajadores que se encuentran a su cargo participen en su ejecución.

Un cordial saludo.

En Guadarrama a.....

Hospital Guadarrama

**Fdo.:
Representante de la Empresa/Proveedor**

ANEXO LCOMPROMISO DE CONFIDENCIALIDAD Y DEBER DE SECRETO**I. Confidencialidad:**

1. Queda expresamente obligado a mantener absoluta confidencialidad y reserva sobre cualquier dato que pudiera conocer con ocasión del cumplimiento de su función, especialmente los de carácter personal, que no podrá copiar o utilizar con fin distinto al que esté determinado, ni tampoco ceder a otros ni siquiera a efectos de conservación. Esta obligación subsistirá una vez finalizada la relación entre las partes.
2. Queda prohibida la salida de información propiedad de **HOSPITAL DE GUADARRAMA**, obtenida de sus sistemas de información o de otras fuentes, por cualquier medio físico o telemático, salvo autorización por escrito del Responsable del Tratamiento dicha información.
3. Para el caso de que quede extinguida la relación con **HOSPITAL DE GUADARRAMA**, los datos de carácter personal pertenecientes al mismo que pueda tener bajo control del abajo firmante, deberá destruirlos o devolverlos, por el método acordado, así como cualquier otro soporte o documento en que conste algún dato de carácter personal.

II. Políticas de Seguridad:

4. El abajo firmante se compromete a cumplir la *Política de seguridad de la información en el ámbito de la Administración Electrónica y de los sistemas de información de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid*, publicada mediante la *Orden 491/2013, de 27 de junio*, y todas las políticas, normas y procedimientos de la CSCM, que emanen de la citada Política, así como las que se determinen en materia de seguridad para el tratamiento de datos de carácter personal. Para su conocimiento, se le proporcionará acceso a la normativa que le sea de aplicación.
5. El acceso lógico a los Sistemas de Información y Comunicaciones de **HOSPITAL GUADARRAMA**, se hará con la autorización correspondiente, en la forma que se indique y con las medidas de seguridad que se marquen en cada caso, no pudiendo acceder a datos reales sin la autorización por escrito del Responsable del Tratamiento o Encargado del Tratamiento.
6. Ante cualquier duda que pueda incidir en la seguridad de los Sistemas de Información y Comunicaciones, deberá consultar con su enlace o Responsable en **HOSPITAL DE GUADARRAMA**, La función del enlace será ofrecerle asesoramiento, atender cualquier tipo de consulta o necesidad, transmitir instrucciones, ponerle al corriente de sus cometidos, objetivos, entre otras.

IV. Propiedad intelectual:

7. Queda estrictamente prohibido el uso de programas informáticos en los sistemas de información de **HOSPITAL DE GUADARRAMA**, sin la correspondiente licencia y/o autorización. Los programas informáticos propiedad de **HOSPITAL DE GUADARRAMA**, están protegidos por propiedad intelectual, y por tanto está estrictamente prohibida su reproducción, modificación, cesión o comunicación sin la debida autorización.



8. Queda estrictamente prohibido en los sistemas de información de **HOSPITAL DE GUADARRAMA**, el uso, reproducción, cesión, transformación o comunicación pública de cualquier otro tipo de obra o invención protegida por la propiedad intelectual sin la debida autorización.

IV. Derecho de información:

9. En cumplimiento de la normativa vigente en materia de protección de datos, se le informa de que los datos personales que se faciliten serán responsabilidad de **HOSPITAL DE GUADARRAMA**, como Responsable del Tratamiento, cuyo Delegado de Protección de Datos (DPD) es el "Comité DPD de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid" con dirección en Plaza Carlos Trías Bertrán nº7 (Edif. Sollube) Madrid 28020, y cuya finalidad es la contemplada en el presente documento objeto de firma.
10. La base jurídica que legitima el tratamiento es la prestación de su consentimiento y su condición de colaborador con la CSCM, así como la demás legislación vigente. Con esta finalidad sus datos serán conservados durante los años necesarios para cumplir con las obligaciones estipuladas en la normativa vigente aplicable. Asimismo, se le informa de que los datos no serán comunicados a terceros, salvo en aquellos casos obligados por Ley.
11. Podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, oposición, limitación del tratamiento y portabilidad, en la medida que sean aplicables, a través de comunicación escrita al Responsable del Tratamiento, con domicilio en Paseo Molino del Rey nº2, Guadarrama, concretando su solicitud, junto con su DNI o documento equivalente. Asimismo, le informamos de la posibilidad de presentar una reclamación ante la Agencia Española de Protección de Datos (C/Jorge Juan, 6 Madrid 28001) www.agpd.es.

Leído y entendido, el abajo firmante responsable de la empresa xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx se compromete a cumplir los requisitos arriba indicados.

Guadarrama, a xx de xxxxxx de 20xx

Firmado: _____