

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este pliego es definir las características técnicas que deben regular la contratación del Servicio de Restauración Integral del Hospital Universitario El Escorial, que incluye:

- A) GESTIÓN DE VIVERES
- B) CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO
- C) MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS
- D) LAVADO DE VAJILLA DE PACIENTES
- E) INVERSIONES

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 GESTIÓN Y SUMINISTRO DE VÍVERES

La prestación del Servicio de suministro de víveres será supervisada por el responsable del Centro designado por la empresa adjudicataria, con horario acordado con la Dirección del Hospital El Escorial y atendiendo a las necesidades del mismo. Se realizará conforme 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, de pedidos, recepción, almacenamiento y custodia de las materias primas y productos, de los cuales se presentará una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstos de primera calidad, cumpliendo la normativa legal vigente y conforme al Código Alimentario Español.

El adjudicatario debe situar, libre de todo gasto para El Hospital, los artículos que diariamente le sean solicitados en los almacenes de la cocina del Centro, en el horario establecido por la Dirección del Centro.



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.

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

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

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

En los casos en que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que, junto a la marca, se indique la expresión “o similar”, en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el Vº Bº del responsable de la cocina del hospital.

2.3.- 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.

2.4.- CONTROL DE CALIDAD

El contratista efectuará a la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo Control de Calidad basado en la metodología APPCC (*Sistema de Análisis de Peligro y Puntos de Control Crítico* 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.

El Hospital El Escorial podrá establecer controles independientes del adjudicatario, sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes. Asimismo, fijará los sistemas de control de calidad



que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio.

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

Todos los alimentos estarán sometidos a análisis bromatológico 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.

2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS, DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, presentaciones y formatos de productos, que establezca el Servicio de Cocina. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá constar con la aprobación escrita previa de este Centro, a través del Representante que designe al efecto; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo con una antelación de al menos 10 días naturales, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

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 le solicite, al personal autorizado, en las zonas destinadas a preparación.

El proceso de elaboración de los alimentos y su distribución a plantas se realizará por el personal propio del Centro.

2.6.- LIMPIEZA

Para el área que le corresponde, el adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible tanto 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 la indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital El Escorial, que ejercerá permanente control en conformidad al plan de limpieza y desinfección descrito en el sistema APPCC, a través del Responsable designado.

2.7.- 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 El Escorial 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 El Escorial a los que se adhiere el adjudicatario son:

- Desarrollar la 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 de El Hospital El Escorial.
- 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.
- 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.

2.8.- PRODUCTOS

2.8.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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 IV y V gama.

2.8.2.- MENÚS

La cantidad de menús que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Centro. Para los doce meses de ejecución del contrato dicha cantidad se estima en **26.255 desayunos, 28.728 comidas, 21.028 meriendas y 24.624 cenas**. En estas cifras se incluyen las dietas completas de pacientes hospitalizados, así como los menús servidos al personal de guardia.



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 II del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

El adjudicatario 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 el menú existente, vigente en el Hospital, que se presenta en el **ANEXO F**.

La pensión alimenticia completa estará compuesta por el desayuno, almuerzo, merienda y cena, incluidas guarniciones.

El postre de las dietas podrá ser variado a petición de los responsables de las unidades de hospitalización, siempre que la dieta del enfermo lo permita, entre los postres habituales que se sirven con los menús, sin que esto sea motivo de aumento en el coste de la dieta.

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

El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el Hospital El Escorial decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en festividades señaladas (Semana Santa, Navidad, etc.); tanto el menú opcional como los menús especiales serán establecidos e incorporados a programación de dietas y menús por el Responsable de Cocina del Centro. Todo ello en ningún caso incrementará el coste de la pensión.

2.8.3.- DIETAS TRITURADAS

Cuando así se le solicite por la Dirección del Centro, el contratista adquirirá triturados industriales y homogeneizados de marcas de garantía y específicas del sector sanitario para su uso, así como potitos de 300 gr. de adulto y/o infantil. Previamente a su adquisición el producto deberá ser presentado al Responsable del Centro para su aprobación con el visto bueno del Responsable de Servicios Generales. Cualquier cambio del mismo deberá autorizarse por la Dirección del hospital. El coste económico irá incluido en el precio de la dieta alimenticia diaria.

En aquellas dietas en las que su preparación requiera que se realice mediante *turmix*, el primer plato será preparado de forma tradicional, empleando ingredientes naturales, siendo elaborado el segundo plato con productos dietéticos sin conservantes ni colorantes, salvo en aquellas que la composición nutricional del preparado sea la que corresponde a los valores que están establecidos para un correcto aporte en la dieta pautada.

2.8.4.- 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, deberán incluir los precios unitarios (IVA incluido) a los que facturará las peticiones de alimentos extraordinarios que figuran en el **ANEXO B**.



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 modificación, atendiendo a las necesidades del Hospital y previa conformidad expresa de la Dirección del Centro.

A efectos de facturación, se entiende que la lista de productos extras es cerrada y exhaustiva, de manera que el adjudicatario no podrá facturar al Hospital ninguna cantidad adicional por el consumo de productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista, salvo autorización expresa y 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 El Escorial facilitará al adjudicatario relación detallada del personal autorizado.

2.8.5.- ENVASADO

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

2.8.6.- PRODUCTOS DE IV Y 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 IV y 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 un precio extra en base al plato sustituido.

2.9.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD. FORMA DE SUMINISTRO

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

2.9.2.- A la empresa adjudicataria se le cederán las cámaras y el almacén de víveres para que puedan usarlo para el almacenamiento de sus productos, siendo ella la única responsable de las mercancías allí almacenadas. El suministrador los dotará de los productos necesarios para la elaboración de las dietas en cuantía suficiente, atendiendo a la programación de menús del Centro, siendo el adjudicatario el propietario de estos artículos. Este se encargará de gestionar todas las compras necesarias, de la atención de proveedores, etc., manteniendo el hospital las relaciones de suministro directamente con él. Este será el encargado de gestionar los *stockages* de almacenes y cámaras; de mantener el orden necesario de acuerdo con las fechas de caducidad de las mercancías, diferenciación de productos en las diferentes cámaras; así como de la limpieza de los mismos. Estos aspectos podrán ser verificados por el Jefe de Cocina cuando lo estime necesario, y estarán sometidos al control higiénico-sanitario del hospital.

2.9.3.- La Empresa adjudicataria designará una persona que actuará en todo momento como



Representante de la misma ante el Hospital El Escorial. A esta persona se dirigirá diariamente el Centro para comunicar los pedidos a suministrar, que serán de dos tipos:

- * **Artículos componentes del menú**
- * **Extras**

2.9.4.-La empresa adjudataria aportará un Diplomado en Nutrición y Dietética los 365 días del año, que se encargará por una parte de supervisar el emplatado de desayuno, comida, merienda y cena, garantizando que **las dietas, temperaturas y presentación de las bandejas** sean las adecuadas al servicio prestado, y por otra de **la realización diaria de encuestas de satisfacción** a los pacientes según formulario y calendario establecido por la Dirección del Centro.

Registrará diariamente los parámetros de calidad fijados por la Responsable de Hostelería 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.

Colaborará en la recopilación de los datos obtenidos en la opción que se propone a las dietas basales, blandas y celiacas.

Confeccionará las dietas especiales que se soliciten en base a los menús establecidos y propuestos por el servicio de nutrición y dietética del adjudicatario..

2.9.5.- Artículos componentes del menú: En este caso, el adjudicatario, a través de un programa informático y, partiendo de las dietas solicitadas por Enfermería, entregará una relación del número de platos que el personal de Cocina tiene que elaborar diariamente y en cada servicio, calculando las cantidades de cada ingrediente a suministrar, según los gramajes que componen cada menú.

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

2.9.7.- El suministro de los artículos, tanto de los componentes del menú como los extras, se realizará todos los días de la semana, incluido festivos. Durante el periodo del contrato podrá valorarse que el suministro se realice solo de lunes a viernes siempre que el Servicio lo permita.

2.9.8.- En cuanto al modo de realizar el suministro, el procedimiento será el siguiente: antes de las 17 horas del día anterior al que corresponda la entrega de mercancías, se dará a la empresa contratada relación con el número de dietas a preparar a través del programa SELENE. Antes de las 8:30 horas de la mañana del día siguiente, 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 requieren ser preparados con anterioridad.

Los artículos componentes del menú se entregarán por el responsable de la empresa



adjudicataria al Jefe 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 Jefe de Cocina o persona en quien delegue. 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 de cocina que lo recibe, que será únicamente el Jefe de Cocina o persona en quien delegue. Por consiguiente, el Hospital El Escorial no se hará cargo de aquellos vales que contengan firmas distintas a las anteriores. 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.

2.9.9.- 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, deberán estar a punto a la hora en que se vayan a cocinar, siendo este aspecto responsabilidad de la empresa suministradora.

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

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

Las obligaciones del adjudicatario se detallan en los párrafos siguientes

3.1.- FORMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

El Hospital El Escorial aportará las instalaciones y parte del equipamiento necesario 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 efectuadas revertirán a la finalización del contrato en adecuado estado de conservación y funcionamiento al hospital como propietario de las mismas.

La empresa adjudicataria aportará el menaje y el equipamiento que, no existiendo en el Centro, considere necesario para la prestación del servicio.

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

El 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 o basura en el suelo. También se encargará de la limpieza de los baños anexos a la cafetería.

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

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

La empresa adjudicataria 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.

3.2.- 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 se realizará ningún tipo de venta ambulante en sala, pasillos, accesos ni otras dependencias.

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

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

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

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

- *Primer plato*, a elegir entre al menos tres, y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- *Segundo plato*, a elegir entre al menos tres y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- *Postre*, a elegir entre al menos seis, tres de los cuales serán fruta de temporada.
- *Bebida*, que podrá ser: agua (de 500 cc), refresco o cerveza.

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

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, de acuerdo con lo dispuesto en el Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público y demás legislación de contratos. 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.

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

3.3.- HORARIOS

El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cafetería como mínimo durante el siguiente horario: 8 a 22 horas, todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos.

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

3.4.- RECLAMACIONES

El adjudicatario se obliga a disponer de un libro de reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar visible. Asimismo, la empresa adjudicataria, se obliga a comunicar a la Dirección del Hospital El Escorial, con la mayor brevedad posible, cualquier reclamación o queja verbal, escrita o recibida en el buzón instalado en la entrada de la cafetería, facilitando un ejemplar de las reclamaciones que formulen los usuarios y adjuntando, además, un informe sobre la reclamación formulada.

3.5.- MATERIAL QUE DEBERÁ APORTAR EL ADJUDICATARIO

Los elementos y material aportado 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.

3.6.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL EL ESCORIAL.



El adjudicatario está obligado a conservar en perfecto estado los locales, instalaciones, muebles, enseres y aparatos, propiedad del Hospital El Escorial, de los cuales se realizará 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 y/o material del Centro inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento. Durante la vigencia del contrato, dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos, será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe a que ascienda la reparación y reposición si fuera necesaria.

Será obligación del adjudicatario el mantenimiento de las instalaciones contra incendios y evacuación del área que le afecte en perfectas condiciones de acuerdo con las normas vigentes. En especial deberá proceder a la limpieza de las conducciones de humos y campanas según lo indicado en el artículo 55 del Real Decreto 341/99 sobre Prevención de Incendios, así como a mantener expeditas las zonas de evacuación.

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

El Hospital El Escorial se obliga a poner a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería.

El agua, gas, calefacción, refrigeración y la energía eléctrica (para iluminación y fuerza), serán facilitados por el Hospital El Escorial. 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 concesionario, serán enteramente a su cargo.

3.8. REVISION MENSUAL DE INSTALACIONES

Mensualmente, el adjudicatario y un representante designado por la Dirección del hospital realizarán una revisión de todas las instalaciones necesarias para la ejecución del servicio, cuyo resultado se hará constar en un Acta.

Si como resultado de dicha 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 pasado este plazo, la deficiencia no haya sido corregida, el Hospital El Escorial podrá reparar la instalación por sus propios medios y el coste de la misma se descontará de la factura mensual.

3.9. 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, etcétera.
- Fregaderos y desagües.
- Campanas de extracción.
- Maquinaria y utillaje: Túnel de lavado, hornos, marmitas, freidoras, planchas, pequeña maquinaria (batidoras, triturados, cortadora de fiambre, etcétera), carros distribuidores de comida.

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

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 cafetería. Éstos deberán cumplir la legislación vigente al respecto, manteniendo los registros de las visitas periódicas disponibles para cualquier inspección por parte del Hospital El Escorial. 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.

3.10.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA

El adjudicatario se compromete a subrogar al personal relacionado en el **ANEXO H**, respetando antigüedad, categoría profesional, tipo de contrato anterior, derechos adquiridos por el trabajador, etc.

Sin perjuicio del número de trabajadores inicial del Centro, cada licitador podrá aportar en su oferta incrementos en la plantilla que pondrá a disposición del hospital, lo cual se valorará conforme al apartado correspondiente de los criterios de valoración. 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 ésta un Representante que será el único con capacidad para actuar como portavoz del concesionario.

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

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

El 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, 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.

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

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

Todo personal afectado por lesiones de la piel o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tienen contacto físico o aéreo con los alimentos.

El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en la empresa y al menos una vez al año. Los resultados de estos exámenes médicos, en relación con la aptitud para el trabajo, serán puestos necesariamente en conocimiento del órgano competente del Hospital El Escorial.

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

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

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

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

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.



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 a su costa en número suficiente.

3.11.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES

Será de 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 El Escorial de toda responsabilidad por cualquier incumplimiento durante la vigencia de la adjudicación.

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

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

3.12.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS

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

3.13.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL DE EL ESCORIAL

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 convenido para los menús de los pacientes.

El menú constará de:

- Primer plato, a elegir entre al menos tres, y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- Segundo plato, a elegir entre al menos tres y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- Postre, a elegir entre al menos seis, tres de los cuales serán fruta de temporada.

4.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS

El adjudicatario se encargará de la colocación de máquinas expendedoras de bebidas, refrescos, café, repostería, snacks, etc., en el recinto principal del hospital, Centro de Especialidades San Carlos y cualquier otra dependencia que designe la Dirección del Centro.

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



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

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

Orientativamente, se dispondrán máquinas en las siguientes ubicaciones:

- En Sala de espera de Urgencias: máquinas de café, refrescos, agua, snacks.
- En Salita de espera de Consultas en la Entrada principal del Hospital: máquinas de café, refrescos, agua, snacks.
- En edificio administrativo: máquinas de café, refrescos, agua, snacks.
- En Centro de Especialidades San Carlos: máquinas de agua, café, refrescos.

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

Además, el adjudicatario se compromete a facilitar una máquina de agua para el personal del Centro de Especialidades San Carlos, sin cargo alguno para el personal ni para el Hospital El Escorial.

El adjudicatario se obliga a mantener, durante el plazo de duración de la concesión, los precios, cantidades y calidades de los artículos, que deberán llevar incluido el Impuesto de Valor Añadido (I.V.A.).

En la revisión de precios, en su caso, se estará a lo dispuesto en los artículos 89 a 94 del Texto Refundido de la Ley de Contratos del Sector Público, 104 a 106 del Reglamento General de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas, y disposición adicional octogésima octava de la Ley 22/2013, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales del Estado para el año 2014..

El adjudicatario se compromete a suministrar en la forma que estime adecuada y sin cargo alguno, bocadillos ó sándwiches y bebidas a los donantes de sangre de la Unidad de Hemodonación situada en la planta 1ª del hospital.

5.- LAVADO DE VAJILLA

El contratista se encargará de la recepción de los carros con las bandejas usadas por los pacientes. El personal encargado de su transporte será propio del Centro. Después de cada servicio (desayuno, comida, merienda y cena) se procederá al desbarasado y el lavado de la vajilla, cristalería, cubertería, bandejas y carros sucios procedentes de este servicio. Una vez finalizado el proceso, la vajilla se colocará en la Cocina en los lugares destinados para ello y se procederá a la limpieza de la maquinaria y equipamiento utilizado.

6.- INVERSIONES

Los licitadores presentarán un **estudio de adecuación de los espacios e instalaciones** para la Cocina del hospital, que cubra el servicio de preparación de los menús de pacientes y que



permita sistemas de producción mixta donde se puedan combinar producción en línea fría o caliente con la regeneración de productos de V gama.

Se deberá priorizar el equipamiento necesario para el almacenamiento, conservación, preparación así como la creación de un plan de autocontrol sujeto a la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria basado en la metodología APPCC.

Dicho estudio se aplicará en las instalaciones de cocina cedidas por el Hospital El Escorial. y deberá servir para modificar el sistema actual, permitiendo con ello las mejoras de las condiciones higiénicas por medios que regulen la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales hasta la obtención del producto terminado, distribuyendo el espacio de almacenamiento de productos e incluyendo la actualización de las cámaras de refrigeración y/o congelación necesarias que permitan la segregación de las familias de productos y se evite la contaminación cruzada de materias primas, además de una zona con temperatura regulada donde realizar las operaciones de preparación de productos que no requieran tratamiento térmico posterior o cualquier otra mejora que suponga cumplir con la normativa vigente (Real Decreto 2817/83, de 13 de octubre).

Se considerarán incluidas, entre otras, el acondicionamiento de paredes y suelos desde el punto de vista preventivo, la distribución de espacios, instalación eléctrica necesaria para el equipamiento, actualización de la fontanería, climatización de sistemas y conductos de extracción de humos, detección y extinción de incendios, detección de fugas de gas, y en general, todas las partidas que sean precisas para la entrega al uso en perfectas condiciones de la cocina del centro, quedando las modificaciones antes mencionadas en beneficio del Hospital sin derecho a indemnización ni compensación al adjudicatario. Todo lo citado anteriormente será por cuenta del licitador quedando incluidos el coste de cualquier tipo, tasas u otros si procede. Estas actuaciones se realizarán en los periodos establecidos por la Dirección del Centro para no interferir en el servicio.

El equipamiento que se aportará será el adecuado al sistema y cantidad de producción de la cocina debiendo ser aprobado por la Dirección del centro.

Al objeto de poder efectuarlo, **los licitadores deberán visitar las instalaciones del Hospital. De dicha visita se girará un certificado de asistencia sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas.**

Los estudios que presenten los licitadores serán conformes a la normativa y a los criterios para el diseño de cocinas de la Dirección General de Ordenación e Inspección de la Comunidad de Madrid – Servicio de Salud Pública, sin perjuicio del resto de normativa de obligado cumplimiento que sea de aplicación.

Se presentará junto con el estudio un plan de contingencia para cubrir la pensión alimenticia de los pacientes mientras se desarrollen los cambios aprobados dentro de las instalaciones de la cocina.

El adjudicatario del contrato deberá presentar un Plan de Amortización de las inversiones a realizar, que comprenda la totalidad del plazo de vigencia del contrato, incluida la prórroga.

7.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES

La inspección del servicio que se contrata, estará a cargo del Órgano de Contratación. En la



inspección del servicio 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.

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 las penalidades a que pueden dar lugar los incumplimientos por parte del adjudicatario de sus obligaciones se recoge en el **ANEXO I** del presente Pliego, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 18 de la Cláusula 1ª del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

8.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

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

- Menus servidos a cocina.
- Extras detallados por artículos y unidades hospitalarias y en total.
- Menús de personal.
- Otros datos complementarios podrán también ser incluidos en este informe a solicitud de la Dirección del Hospital de El Escorial, como registros de mantenimientos, limpiezas, resultados bromatológicos, etc.

9.- OFERTA TÉCNICA

Los concursantes deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- Relación de guarniciones, entrantes, carnes y pescados de los menús de cafetería referidos a un período de rotación de 15 días, indicando pesos, cantidades y calidades, y que servirá como referencia en el caso de resultar adjudicatario.
- En cuanto a las pensiones alimenticias de los pacientes, los licitadores deberán indicar en su oferta pesos, cantidades y calidades, en función de las dietas indicadas por el Hospital.
- Relación de Alimentos extras y la carta de productos de las cafeterías de Público y Personal con las marcas ofertadas, no incluidos en la pensión diaria.
- Programa de calidad:



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

- * Limpieza de los locales e instalaciones.
- * Plan APPCC o de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
- * Documentación relativa a su posible acreditación de la calidad de sus procesos y consideración ambiental de los mismos.
- * Guías de prácticas correctas y cualesquiera otros planes o programas de calidad que estimen oportunos.

- El contratista presentará un estudio de adecuación de los espacios e instalaciones para la Cocina del hospital, que incluya las propuestas de obras a realizar para la actualización de los espacios de cocina, así como los equipos a suministrar, para su valoración de acuerdo a lo establecido en el apartado 8 de la Cláusula 1ª del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

La documentación técnica deberá aportarse NECESARIAMENTE EN FORMATO ELECTRÓNICO (Pendrive, CD-ROM o DVD), sin perjuicio de que también se aporte en formato papel.

10.- ACTUACIONES DE COMPROBACIÓN Y VERIFICACIÓN DE LAS ADECUACIONES Y REFORMAS:

La empresa entregará a la Dirección del Hospital la relación detallada de los elementos instalados o suministrados como elementos fijos 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 inversiones 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.

11.- VALORES AÑADIDOS

Además del programa de alimentación que se considere necesario para el funcionamiento del Hospital El Escorial, 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. Estas mejoras deberán describirse y cuantificarse con precisión para que se puedan valorar tanto su necesidad como idoneidad y coste, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

12.- 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:



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

Los extras se facturarán mensualmente, de forma independiente, detallando cada uno de los productos consumidos, y con la bonificación ofertada por el adjudicatario.

- *Para la cafetería:*
 - Número de desayunos servidos
 - Número de comidas servidas
 - Número de cenas servidas
 - Servicios especiales servidos, en su caso.

13.- OFERTA ECONÓMICA

Deberán ofertarse de forma diferenciada los siguientes puntos:

1.- 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.

Los precios que se apliquen al personal autorizado, a efectos de facturación al hospital, serán los mismos que los de las pensiones de los pacientes, en desayunos, comidas y cenas.

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 del menú, por productos de V gama.

3.- PRECIO, IVA INCLUIDO, del menú/comida del Autoservicio para los empleados del Hospital.

4.- PRECIO, IVA INCLUIDO, del menú/comida en Cafetería para el público en general.

5.- PRECIO, IVA INCLUIDO, de los alimentos extras ofertados, de acuerdo con la relación contenida en el **ANEXO B**.

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 G** de este Pliego.

PARA LOS PRECIOS REFERIDOS EN LOS APARTADOS ANTERIORES, SE UTILIZARÁ LA PLANTILLA DE OFERTA ECONÓMICA, FORMATO EXCEL, PUBLICADA EN EL PORTAL DE CONTRATACIÓN (www.madrid.org/contratospublicos), y que también puede solicitarse en el correo electrónico contratación.hesc@salud.madrid.org o en el teléfono 91.897.30.34



6.- Se incluirá también lista de precios (IVA INCLUIDO), de los productos suministrados por las máquinas expendedoras de bebidas y snacks, diferenciando entre precios de Empleados (las máquinas instaladas en Administración u otras oficinas) y precios de Público (las máquinas instaladas en zonas públicas).

TODOS ESTOS PRECIOS SE INCLUIRÁN EN EL SOBRE N° 3 “OFERTA ECONÓMICA”

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

EL GERENTE DEL HOSPITAL EL ESCORIAL



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908011876836418701655**

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.

Serán tipo añojo 10 de categoría (A1).

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

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Añojo Babilla filetes, entera	Primera	150 a 175 gr. Unidad.
2	Añojo Contrás	Primera	
3	Añojo Retoño	Primera	
4	Añojo morcillo	Primera	
5	Añojo Falda- aguja	Primera	
7	Huevos frescos para caldo		

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 según normativa vigente.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Cordero Recental	Primera	Troceado y deshuesado procedente de las extremidades traseras y delanteras.

I.III.- DE GANADO PORCINO.

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

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

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



II.- AVES Y HUEVOS.

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

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

Todas las aves que se suministren serán de categoría primera.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Gallina	Primera	Entera
2	Filete de pechuga de pollo	Primera	Abierta 200gr. Unidad.
3	Pollo cuartos traseros	Primera	Limpios 350gr Unidad
4	Pollo pechuga Villaroy	Primera	Unidad 250 gr.
5	Pavo, filete de pechuga	Primera	Abierta 200 gr. Unidad
6	Huevos	Primera	Clase 1ª "M"
7	Huevo líquido pasteurizado		Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado por huevos frescos, el envase a utilizar serán el propio para grandes colectividades

III. CHARCUTERÍA.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Codillos de jamón serrano	Primera	Se presentarán con piel, troceados y envasados al vacío. Elaborados a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiado. Presentación en envase de 3 unidades.
2	Chorizo tipo vela	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial y diámetro superior a 22 mm.
3	Chorizo para guisar	Primera	
4	Fiambre de pavo-jamón	Primera	Elaborado a partir del muslo de pavo



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

IV.- FRUTAS Y VERDURAS.

IV.I.- VERDURAS FRESCAS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Acelgas	Primera	
2	Ajos	Primera	Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior



			anormal. Calibre mínimo 30mm.
3	Alcachofas -	Primera	Deben presentar aspecto fresco, y estar enteras, sanas, limpias y desprovistas de olores y sabores extraños. Calibrado obligatorio.
4	Apio	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parásitos y exentos de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
5	Calabacín	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de daños causados por insectos y parásitos, exentos de cavidades y grietas, así como de olores y sabores extraños. Pedúnculo inferior a 3cm.
6	Calabazas	Primera	Lo mismo que calabacín
7	Cebollas	Primera	Calibre mínimo 65/70 mm.
8	Champiñón	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos, exentos de enfermedad, podredumbre, insectos, parásitos, cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Límite admitido en tierra adherida 1%.
9	Lechuga	Primera	Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, limpia y turgente
10	Nabos	Primera	
11	Patatas	Primera	Los tubérculos deben ser enteros, sanos y consistentes, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabor extraños, exentos de magulladuras, picaduras, reverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles.
12	Pepinos	Primera	Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo y otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, exentos de tierra, cuerpos extraño o residuos de tratamientos; suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
13	Pimientos	Primera	Estarán frescos, sano, enteros,



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



			humedad exterior anormal y exentas de olores y/o sabores extraños.
--	--	--	--

IV.II.- FRUTAS.

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

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

V.- PESCADOS FRESCOS.

El suministro se establecerá en función de la estación y las existencias del mercado, de acuerdo con las peticiones efectuadas por el Centro. Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A,) y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes. No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

El etiquetado según la normativa vigente sobre identificación de los productos de pesca, de la Acuicultura y del Marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Todos los pescados se entregarán limpios, sin vísceras y fileteados según las necesidades.



N1	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalada	Primera	Fileteada y limpia 200 gr. unidad
2	Bacalaitos	Primera	
3	Bacalao seco	Primera	Entero
4	Bonito	Primera	
5	Boquerones	Primera	
6	Chirlas	Primera	
7	Emperador	Primera	
8	Mero	Primera	
9	Palometa	Primera	Filete limpio
10	Rape	Primera	
11	Salmón	Primera	

VI.- PRODUCTOS CONGELADOS.

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

VII.-PESCADOS CONGELADOS.

Deberán cumplir con los requisitos establecidos en la normativa vigente, ajustándose a la Norma General de Etiquetado según RD 1380/2002 de 20 de diciembre de Identificación de productos de la pesca de la acuicultura y marisqueo congelados y ultracongelados, debiendo constar la denominación de “Congelado de Alta Mar” así como la temperatura de conservación -18° C.

Las piezas serán enteras, sin cabezas y sin vísceras, en filetes o en rodajas según sean solicitadas.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalada en lomos	Primera	
2	Berberechos	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o normal
3	Calamar en anillas	Primera	Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7mm. de grosor y ultra congelados en bloques.
4	Gambas	Primera	Limpias y exentas de partes no comestibles. Clase P. Presentación en colas peladas, crudas y ultra congeladas en bloques.
5	Mejillones	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o mediano.
6	Merluza en filetes con piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada en todo



			momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes de 150 gr. Aproximadamente. Glaseado máximo de un 15%.
7	Merluza en filetes sin piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 gr. Aproximadamente. Glaseado máximo de un 10%.
8	Merluza en rodajas nº 5 Entera.	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en rodajas de 250 a 300 gr. Aproximadamente. La sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 10%.
9	Gallo entero	Primera	Piezas enteras sueltas de platija ultra congeladas. Presentación enteras, sin cabeza y sin vísceras, con un peso aproximado de 175 gr. Glaseado máximo de un 10%.
10	Gallo en filetes	Primera	Piezas enteras sueltas de platija ultra congeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 a 200 gr. Glaseado máximo de un 10%
11	Lenguado	Primera	Filetes
12	Rosada	Primera	Rodaja Limpia

VI.II.- VERDURAS CONGELADAS.



N1	Artículo	Categoría	Características
1	Alcachofa	Primera	ISanas, limpias, exentas de lesiones y ultra congeladas. Tamaño grande o normal. Presentación en porciones pequeñas de 100 gr.
2	Ensalada de arroz	Primera	Producto ultra congelado con una composición aproximada de un 40% de arroz, y el resto en cantidades equilibradas de los siguientes componentes: judías verdes, guisantes, maíz, pimiento.
3	Espinacas	Primera	Elaboradas a partir de hojas de 8 cm. De pecíolo como máximo. Sanas, limpias y ultra congeladas.
4	Guisantes	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos, limpios y ultra congelados
5	Judías verdes planas -redondas	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultra congeladas.
6	Menestra de verduras	Primera	Elaborado de mezcla de hortalizas y compuesta como mínimo por cuatro de las siguientes: -Obligatorias: Guisantes, alcachofas y espárragos -Optativas: Judías verdes, habas, zanahorias y champiñón. Sanas, limpias y ultra congeladas. Imperial
7	Patata dado	Primera	Sanas, limpias, peladas y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.
8	Zanahoria dado	Primera	Sanas, limpias y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.

VI.III.- CONGELADOS VARIOS.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Croquetas	Primera	
2	Empanadillas	Primera	



3	Palitos de Merluza	Primera	
---	--------------------	---------	--

VII.- LEGUMBRES.

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

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

VIII.- CEREALES Y DERIVADOS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Arroz	Extra	Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior al 15%. <u>Envases de 50Kg.</u>
2	Fideos finos		Tipo cabello de ángel, elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. <u>Envases de 10 Kg.</u>
3	Galletas		Elaboradas a base de harinas, grasas comestibles, azúcar, agua y otros productos autorizados, tostadas o troqueladas. Presentación en paquete envasado de 4 unidades.
4	Harina		De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos. Envasada en sacos de 50 Kg.
5	Macarrones		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas



			procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
6	Maíz		
7	Maicena		
8	Pan		Elaborado con harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 60grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal.
9	Pan de molde blanco		
10	Pan integral		Elaborado con harina integral, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 60 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal.
11	Pan integral tostado		Procedente de pan de harina de trigo que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto.
12	Pan rallado		Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en envases de <u>25 kg.</u>
13	Pan Tostado con o sin sal		Procedente de pan de harina de trigo con o sin sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto.
14	Cereales		Cereales para el desayuno, en envases individualmente de 30 gr.
15	Bollo (croissant, suizos, ensaimadas, etc.)		Constituidos fundamentalmente por harinas comestibles, féculas, azúcares, grasas comestibles. Envasados individualmente y etiquetados con fecha de caducidad y composición de los mismos.
16	Sémola		Constituidos fundamentalmente por el endospermo de estructuras granulosas procedentes de la



			molturación del trigo. <u>Envases de 5 kg.</u>
17	Sopa variada		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentación en forma de estrellitas, lluvia, etc. <u>Envases de 10Kg.</u>
18	Tapioca		Procederá de almidón de mandioca. Presentación en <u>botes de 700 grs.</u>
19	Tallarines		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. <u>Envases de 5 ó 10 kg.</u>

IX.-CONSERVAS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Aceitunas sevillanas	Primera	Lata de 5 Kg.
2	Alcachofas troceadas	Primera	Procederá de frutos sanos y limpios, desprovistos de tallos, brácteas y exteriores coriáceos. Presentación en latas de 3 Kg.
3	Atún en aceite	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, envasado con aceite vegetal y sal. Presentación en latas de 2,200 Kg.
4	Atún en escabeche	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, escabechado. Presentación en latas de 2,200 Kg.
5	Champiñón troceado	Primera	Procederá de champiñón sano y limpio, desprovisto de partes no comestibles y su presentación serán troceados en láminas. Lata de 3 Kg.
6	Espárragos trigueros	Primera	Procederá de espárragos verdes y enteros, sanos y limpios. Lata de 1 Kg.
7	Espárragos blancos	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios.



8	Macedonia de fruta		Bote de 3 Kg.
9	Melocotón en almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
10	Pera en almíbar		Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
11	Piña al natural	Primera	Procederá de frutos sanos, pelados y porcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrados sin adición de azúcar. Bote de 3 kg.
12	Pimientos morrones	Primera	Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios. Lata de 3 Kg.
13	Raviolis	Primera	Pasta de sémola de trigo, huevos y agua. Relleno compuesto de carne de buey, especias, aromas y potenciadores de sabor autorizados. Líquido de gobierno, agua, sal y acidulantes. Lata de 3 Kg.
14	Tomate natural	Primera	Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano. Lata de 5 Kg.
15	Sardinas en lata	Primera	Se presentará descabezada, sin vísceras, envasada con aceite de oliva u otros aceites comestibles, en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico.

X.- ACEITES Y GRASAS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Aceite de girasol	Alto oleico	Sometido a refinación completa, aspecto limpio y transparente, olor y sabor propios, sin síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados.
2	Aceite de oliva		90% como mínimo de ácido oleico, acidez máxima de 0,4°.

XI.-CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS.

N1	Artículo	Categoría	Características
----	----------	-----------	-----------------



1	Colorante	Natural	
2	Almendras		Peladas y crudas
3	Especias varias		Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia.
4	Limón agrio		Aderezo con ácido cítrico y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 litro.
5	Pimentón		
6	Sal fina		Sal refinada con gránulo inferior o igual a 2 mm. y humedad máxima de 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 40 Kg.
7	Sal fina -sobres		Presentación en sobres.
8	Sal gorda		Sal refinada con gránulo superior a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 40 Kg.
9	Vinagre		Acidez mínima de 50 g. de ácido acético por litro.

XII.- LÁCTEOS Y DERIVADOS.

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

Deberá cumplir en materia de etiquetado lo establecido en la norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

El suministro será diario en el horario establecido por este Centro.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Bio-frutas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Varios sabores.
2	Cuajada	Envase de 140g. aproximadamente.	Producto semisólido obtenido de leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas idóneas, sin adición de fermentos lácteos y sin proceso de desecado.



			Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
3	Flan de vainilla	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
4	Helados	Envase en tarrina de 100ml.	Composición: Azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total, un 1% mínimo. Presentación en tarrinas individuales.
5	Leche entera	Envase ente 1litro y 20l.	Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 3,20% proteínas mínimas 2,90%, lactosa mínima 4,20%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C.
6	Leche desnatada	Envase entre 1l. y 2l	Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 4,30%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C.
7	Natillas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
8	Petit-suisse		
9	Queso emmental		Materia
10	Queso en porciones		
11	Queso manchego semicurado		Materia prima, leche de oveja; tipo,



			duro; forma, cilíndrica; pasta, blanca-amarillenta; corteza, sura, con impresiones de los moldes; materia grasa, 43%.
12	Queso mantecoso		
13	Queso para sándwiches		
14	Queso rallado		
15	Yogur de frutas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados.
16	Yogur descremado	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido máximo de materia grasa del 0,5%. Ph igual o inferior al 4,6%. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados.
17	Yogur natural	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6%. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados

XIII.- ALIMENTOS AZUCARADOS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Azúcar, a granel		Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0,15% de residuo insoluble.
2	Azúcar, en sobres		De idénticas características que el azúcar a granel, se presentará en sobres de 10 grs. Con anagrama del Hospital impreso.
3	Cacao		En sobres individuales de 18 gr. Cada uno.
4	Chocolate con leche extrafino		3,5% grasa de leche; 14% sólidos



			totales leche; 4% cacao seco desgrasado. Presentación en chocolatinas.
5	Gelatinas		Tipo A, para uso alimentario, de varios sabores.
6	Membrillo	Primera	Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y espesantes autorizados, tarrina individual de 50 grs.
7	Mermelada	Primera	Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 30% de fruta, exenta de sacarosa y glucosa. Presentación en envases de 20 grs.
8	Miel		Miel de flores obtenida de los néctares de las flores. Composición: azúcares reductores igual o menor al 65%, humedad igual o mayor al 20%, sacarosa igual o mayor al 5%. Presentación en envases de 20 grs.
9	Mermelada Dietética		Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 50% de fruta, exenta de sacarosa. Presentación en envases de 20 grs.

XIV.- CAFÉ Y SUCEDÁNEOS E INFUSIONES.

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

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

XV.- BEBIDAS.

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



N1	Artículo	Categoría	Características
1	Agua mineral		Incolora, inodora e insípida, no contendrá bicarbonatos. Presentación en botellas de 1 1/2 litro, 200 cc.
2	Vino blanco o tinto		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9°. Presentación en envases de 1 litro.
3	Zumos de frutas naturales		Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. No contendrán azúcar en su composición. Presentación en envase de 1 litro y de 200 cc con pajita.

XVI.- PRODUCTOS DESHIDRATADOS.

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

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 de 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 de 6,5%. Contenido SO ² 0 ppm.
3	Pimiento verde o rojo	Producido a partir de pimiento verde o rojo seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Color: verde o rojo brillante, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 6%. Contenido SO ² 0 ppm.
4	Zanahoria	Producido a partir de zanahoria seleccionada, pelada, lavada, cortada según se especifique y deshidratada. Color: Naranja, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 7,5%. Contenido SO ² 0 ppm.
5	Manzana	Producido a partir de manzana seleccionada, pelada, descorazonada, cortada en cubos o según se especifique y deshidratada. Color: Blanco-amarillo, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 5%. Contenido SO ² 100 ppm como máximo. Grasa: 2,3 gr. Proteínas: 1,9 gr. Hidratos de Carbono: 70,8 gr. Valor energético: 314 kcal. Por cada 100 gr. de producto.



6	Pera	Producido a partir de pera seleccionada, pelada, descorazonada, cortada en cubos o según se especifique y deshidratada. Color: amarillo, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 25%. Contenido SO ² 600 ppm como máximo. Grasa: 1,4 gr. Proteínas: 2,3 gr. Hidratos de Carbono: 60,9 gr. Valor energético: 273 kcal. Por cada 100 gr. de producto.
7	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 de 8,5%.
8	Crema de Puerros	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, puerro, leche entera en polvo, hidrolizado de proteínas y especias. Color: blanco y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%
9	Crema de espinacas	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, espinaca, leche entera en polvo, hidrolizado de proteínas y especias. Color: verde y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%.
10	Crema de zanahorias	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, zanahoria, puerro, hidrolizado de proteínas y especias. Color: naranja y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%.
11	Crema de calabacín	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, calabacín. Color: verde pálido y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%.



ANEXO B

OFERTA ECONÓMICA – PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS

PENSIÓN COMPLETA

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIOS UNITARIOS		
		SIN IVA	IVA (10%)	TOTAL CON IVA
DESAYUNOS	26.255	1,418 €	0,142 €	1,560 €
COMIDA	28.728	3,964 €	0,396 €	4,360 €
MERIENDA	21.028	0,991 €	0,099 €	1,090 €
CENA	24.624	3,254 €	0,325 €	3,579 €
TOTAL PENSIÓN		9,627 €	0,963 €	10,590 €

EXTRAS

EXTRAS	CANTIDAD	PRECIO UNIT. CON IVA
AZÚCAR (SOBRE)	18.760	0,020 €
BOLLOS (2 UNIDADES)	3.088	0,340 €
CAFÉ (SOBRE)	9.400	0,060 €
COLA-CAO (SOBRE)	600	0,300 €
FRUTA (1 PIEZA)	70	0,470 €
GALLETAS (PAQUETE)	2.480	0,070 €
GELATINAS (UNIDAD)	1.680	0,150 €
INFUSIONES	4.500	0,040 €
LECHE (1 LITRO)	6.500	0,750 €
PAN (UNIDAD)	2.456	0,190 €
SACARINA (SOBRE)	10.880	0,020 €
YOGUR (UNIDAD)	960	0,200 €
ZUMO (1 LITRO)	4.000	0,780 €
AGUA (1,5 LITROS)	200	0,600 €



ANEXO C

DISTRIBUCIÓN POR TIPOS DE DIETAS

RELACIÓN PORCENTUAL PONDERADA DE DIETAS PACIENTES

DESCRIPCIÓN	% DISTRIBUCIÓN
Basal	25,49%
Líquida	5,45%
Semiblanda	3,48%
Blanda de Fácil Masticación	8,02%
Blanda de Protección Gástrica	11,88%
Astringente	2,50 %
Rica en Residuos	0,79%
Celiaca	2,00%
Protección biliar	1,83%
40 gr. De Proteínas	0,49%
Diabética B	13,91%
Diabética C	1,1,04%
Hipocalórica	0,36%
Pobre en Colesterol	0,00%
Pancreatitis	0,36%
Turmix	20,51%
Preparación	0,30%
Pediátrica	1,58%
TOTAL	100



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0908011876836418701655

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, la dieta blanda gástrica y la dieta celiaca tienen elección de menú, en todas las ingestas escogiendo de cada grupo de platos una opción.
- El Hospital dispone de un código de 18 dietas terapéuticas. En caso de alergias, intolerancias y restricciones alimentarias por religión y opción ética, la dietista adecuará la dieta pautada según los menús propuestos por el servicio de nutrición y dietética del adjudicatario y aprobados por el hospital para este tipo de pacientes. Todos los productos deben ajustarse al RD 126/2015 de 27 de febrero.
- El Menú tiene una periodicidad bisemanal y varía en función de la época del año: Menú Invierno/ Menú Verano. Cuando se requiera variación de menú, el adjudicatario deberá suministrar los víveres que le sean solicitados por Hostelería.
- La empresa adjudicataria aportará un modelo que soporte la elección de menú (desayuno, comida, merienda y cena), que se debe presentar al paciente hospitalizado. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo de El Hospital El Escorial y deberá tener un diseño atractivo para el comensal.
- Todos los pescados aunque no esté indicado irán acompañados de 1/4 de limón.
- Todos los pesos de alimentos se refieren a crudos, limpios y sin desperdicios.
- En el caso de frutas se debe ofertar el mayor número de ellas según la temporada del año, cumpliendo el gramaje ofertado.
- En el caso de la bollería debe ofertarse al menos cuatro opciones diferentes y debe adecuarse a la consideración de productos nutricionalmente equilibrados.
- Para la elaboración del caldo se utilizará la misma receta que la sopa de fideos a excepción de la pasta.
- Es imprescindible que el adjudicatario, facilite al Hospital las fichas técnicas de los productos que suministre.
- La capacidad de la leche tanto en los desayunos como meriendas será de 225 a 230 cc. por taza.
- Todos los yogures naturales o BIO naturales, irán acompañados de un sobre de azúcar, edulcorante o serán azucarados, salvo en aquellas dietas que se indique lo contrario.
- Las cuajadas irán acompañadas de una tarrina de miel o de azúcar.
- Todos los productos lácteos deben tener un sustituto de elaboración con bebidas vegetales y adaptadas a las posibles intolerancias alimentarias.
- El aceite utilizado en ensaladas será siempre de oliva, para freír o cocinar los alimentos será siempre aceite de oliva o aceite especial para fritura con alto nivel oleico, según determine el Centro.



ANEXO E

PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA DIETA MECÁNICAMENTE BLANDA

1.- Garantizar un correcto aporte nutricional, tanto desde el punto de vista cuantitativo, como cualitativo a los pacientes con dificultad para la masticación.

2.- Eliminar posibles errores en la composición de las fórmulas por falta u omisión de determinados componentes.

3.- Paliar el riesgo que comporta la recomposición en caso de precisar manipulación.

Deberán responder prioritariamente a:

1.- Estar listas para su uso después del calentamiento.

2.- No precisar aditivar ninguna sustancia.

3.- Aporte isocalórico.

4.- Aporte proteico de alto valor biológico, al menos del 5% del producto para consumir.

5.- Aporte graso inferior al 10% y de predominio insaturado.

6.- Aportar documentación del producto validado por laboratorios de bromatología.

Se adjunta programación semanal de las comidas y cenas existente en la actualidad en el Centro, estos platos serán para todos los tipos de dietas, a excepción de las turmix que se elaborarán manualmente. Puntualmente y para dietas especiales, se confeccionarán otro tipo de dietas, facturándose todas al mismo precio que se oferte.

ANEXO F



DIETA BASAL OPCIONAL EXISTENTE EN EL HOSPITAL EL ESCORIAL

DIETA BASAL PARA INVIERNO							
COMIDAS 1ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERC.	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO A	Lentejas Caseras	Espaguetis Boloñesa	Lentejas Montañesas	Sopa de Cocido	Paella Mixta	Purrusalda	Macarrones con Gambas
PRIMER PLATO B	Sopa de Ajo	Crema de Espárragos	Sopa de Pasta	Puré de Legumbres	Judías Verdes con Jamón	Crema de Calabaza	Crema Vichy
SEGUNDO PLATO A	Ternera Asada con Zanahoria	Cinta de lomo con Patatas Fritas	Ragut de Ternera	Cocido Completo	Filete de Panga en salsa verde	Ternera Asada con Zanahoria	Merluza en Salsa
SEGUNDO PLATO B	Merluza en Salsa con Guisantes y Huevo	Tortilla Paisana con Tomate Provenzal	Bonito al Horno con Pimientos Rojos	Pollo al Horno con Champiñón	Albondigas a la Jardinera	Bacaladitos con Ensalada	Pollo Asado con Patatas
POSTRE A	Fruta	Fruta	Arroz con leche	Natillas	Fruta	Arroz con leche	Natillas
POSTRE B	Manzana Asada	Pera en Almibar	Flan	Manzana Asada	Melocotón en Almibar	Yogur	Piña en Almibar

DIETA BASAL PARA INVIERNO							
CENAS 1ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERC.	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO A	Panache de Verduras	Judías Verdes Rehogadas	Alcachofas con Jamón	Espinacas Rehogadas	Hervido de Verduras	Sopa de Pescado	Crema de Verduras
PRIMER PLATO B	Sopa de pasta	Sopa de Pescado	Crema Saint Germain	Sopa Castellana	Sopa de Picadillo	Crema de Zanahoria	Sopa de Pasta
SEGUNDO PLATO A	Gallo a la Plancha con Ensalada	Bacaladitos con Tomate Natural	Mero Plancha con Maiz y Tomate	Huevos Cocidos con Puntas de Espárragos	Cerdo Asado con Patatas Dado	Tortilla Francesa con Pavo	Hamburguesa Plancha con Ensalada
SEGUNDO PLATO B	Pechuga Plancha con Ensalada	Escalope de Ternera a la Plancha con Patatas al Vapor	Croquetas y Empanadillas con Zanahoria	Calamares en Salsa Blanca	Queso Fresco con Tomate y Orégano	Lacón a la Gallega	Fiambre de Pavo con Puré de Patata
POSTRE A	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
POSTRE B	Yogourt	Natillas	Compota de Manzana	Arroz con leche	Flan	Membrillo	Cuajada



DIETA BASAL PARA INVIERNO							
COMIDAS 2ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERC.	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO A	Judías Blancas con Verduras	Arroz Milanesa	Patatas a la Marinera	Macarrones Rehogados	Potaje de Garbanzos	Fideua de Verduras	Patatas Guisadas
PRIMER PLATO B	Menestra de Verduras	Crema de Guisantes	Crema Parmentier	Coles de Bruselas	Sopa de Fideos	Crema de Espárragos	Crema de Calabacín
SEGUNDO PLATO A	Platija al Horno con Tomate Natural	Roti de Pavo con Puré de Patata	Muslitos de Pollo con Menestra	Escalopines de Ternera con Patatas Fritas	Pavo en Salsa con Puré de Patata	Pollo Asado con Ensalada	Albóndigas con Verduras
SEGUNDO PLATO B	Ragout de Ternera	Huevos con Champiñón, Guisantes y Jamón	Trucha a la Navarra con Menestra	Croquetas y Empanadillas con queso fresco	Lenguado Meniere con Ensalada	Salchichas al Vino	Merluza a la Vasca
POSTRE A	Fruta	Fruta	Arroz con Leche	Manzana Asada	Fruta	Arroz con Leche	Natillas
POSTRE B	Manzana Asada	Pera en Almíbar	Flan	Natillas	Melocotón en Almíbar	Yogur	Piña en Almíbar

DIETA BASAL PARA INVIERNO							
CENAS 2ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERC.	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO A	Crema de Champiñón	Judías Verdes Rehogadas	Hervido de Verduras	Crema de Ave	Acelgas Rehogadas	Crema San Germain	Sopa de Picadillo
PRIMER PLATO B	Sopa de Estrellas	Crema Vichy	Sopa de Pescado	Sopa de Lluvia	Puré de Patata	Sopa de Arroz	Crema de Guisantes
SEGUNDO PLATO A	Pollo Asado con Champiñón	Gallo Plancha con Ensalada	Tortilla de Patata con Tomate Natural	Pescadilla a la Andaluza con Patata al Vapor	Ternera Asada con Arroz	Filete de Panga con Ensalada	Tortilla de Patata con Tomate Natural
SEGUNDO PLATO B	Jamón de York y croquetas	Escalope de Cerdo con Ensalada	Jamón al Horno con Puré de Manzana	Filete de Pollo con Ensalada	Jamón de Cork y Queso de Burgos con Zanahoria	Cordon Blue de Pavo	Empanada de Atún con Ensalada
POSTRE A	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta
POSTRE B	Yogur	Natillas	Compota de Manzana	Arroz con Leche	Flan	Membrillo	Cuajada



DIETA BASAL PARA VERANO							
COMIDAS 1ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERC.	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO A	Lentejas	Ensalada de Pasta	Ensaladilla Rusa	Ensalada de Alubias	Paella Mixta	Ensalada Campera	Macarrones con Gambas
PRIMER PLATO B	Ensalada de Pollo	Crema de espárragos	Sopa de Pasta	Puré de Legumbres	Ensalada de Judías Verdes	Crema de Puerros	Crema Vichy Fria
SEGUNDO PLATO A	Merluza en Salsa con Guisantes y Huevo	Tortilla Paisana con Tomate Provenzal	Raut de Ternera	Magro con Tomate	Filete de Panga en Salsa Verde	Ternera Asada con Zanahoria	Merluza en Salsa
SEGUNDO PLATO B	Ternera asada con Zanahoria	Cinta de Lomo con Ensalada	Bonito al Horno con Pimientos Rojos	Pollo al Horno con Champiñón	Albondigas a la Jardinera	Bacaladitos en Salsa	Pollo Asado con Patata
POSTRE A	Fruta	Fruta	Arroz con Leche	Natillas	Fruta	Arroz con Leche	Natillas
POSTRE B	Manzana Asada	Pera en Almibar	Flan	Manzana Asada	Melocotón en Almíbar	Yogur	Piña en Almibar

DIETA BASAL PARA VERANO							
CENAS 1ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERC.	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO A	Panaché de Verduras	Judías verdes Rehogadas	Alcachofas con Jamón	Espinacas Rehogadas	Ensalada de Bonito	Sopa de Pescado	Crema de Verduras
PRIMER PLATO B	Ensalada de Arroz	Entremeses	Crema Saint Germain	Gazpacho con Tropezones	Sopa de Picadillo	Crema de Zanahori	Ensalada Mixta
SEGUNDO PLATO A	Gallo Plancha con Ensalada	Bacaladitos con Tomate Natural	Mero Plancha con Maiz y Tomate	Huevos Cocidos con puntas de Espárragos	Cerdo Asado con Patatas Dado	Tortilla Francesa con Pavo	Hamburguesa Plancha con Ensalada
SEGUNDO PLATO B	Pechuga de Pollo Plancha con Ensalada	Escalope de Ternera Plancha con Patata al Vapor	Croquetas y Empanadillas con Zanahoria	Calamares en Salsa Blanca	Queso Fresco con Tomate y Orégano	Lacón A la Gallega	Fiambre de Pavo con Puré de Patata
POSTRE A	Yogur	Natillas	Fruta	Arroz con leche	Fruta	Membrillo	Fruta
POSTRE B	Fruta	Fruta	Compota de Manzana	Fruta	Flan	Fruta	Cuajada



DIETA BASAL PARA VERANO							
COMIDAS 2ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERC.	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO A	Judías Blancas con Verduras	Arroz a la Milanesa	Patatas a la Marinera	Macarrones Rehogados	Ensalada de Garbanzos	Fideua de Verduras	Ensalada Rusa
PRIMER PLATO B	Pisto Manchego	Guisantes con Jamón	Crema Parmentier	Ensalada Mixta	Sopa de Fideos	Crema de Espárragos	Crema de Calabacín
SEGUNDO PLATO A	Platija al Horno con Tomate Natural	Roti de Pavo con Puré de Patata	Muslitos de Pollo con Menestra	Escalopines de Ternera con Patatas Fritas	Pavo en Salsa con Puré de Patata	Pollo asado con ensalada	Albóndigas con Verduras
SEGUNDO PLATO B	Ragut de Ternera con Verduras	Huevos Fritos en Salsa Rosa y Ensalada	Cazón en Salsa	Croquetas y Empanadillas con Queso de Burgos	Lenguado Meniere con Ensalada	Salchichas al Vino	Merluza a la Vasca
POSTRE A	Fruta	Fruta	Arroz con Leche	Natillas	Fruta	Arroz con Leche	Natillas
POSTRE B	Manzana Asada	Pera en Almibar	Flan	Manzana asada	Melocotón en Almibar	Yogur	Piña en Almibar

DIETA BASAL PARA VERANO							
CENAS 2ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERC.	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO A	Crema de Champiñón	Ensalada Campera	Hervido de Verduras	Ensalada de Judías Verdes	Acelgas rehogadas	Crema de patata con Zanahoria	Sopa de Picadillo
PRIMER PLATO B	Salmorejo Codobés	Crema Vichy	Crema de Tomate	Sopa de lluvia	Puré de Patata	Ensalada de Arroz	Crema de Guisantes
SEGUNDO PLATO A	Pollo Asado con Champiñón	Gallo Plancha con Ensalada	Tortilla de Patata con Tomate Natural	Pescadilla A LA Andaluza con patata Vapor	Ternera Asada con Arroz	Filete de Panga con Ensalada	Tortilla de Patata con Tomate Natural
SEGUNDO PLATO B	Croquetas con York	Escalope de Cerdo con Ensalada	Jamón al Horno con Puré de Manzana	Filete de Pollo con Ensalada	Jamón Cork y Queso de Burgos con Zanahoria	Cordón Blue de Pavo con Ensalada	Empanada de Atún con Ensalada
POSTRE A	Fruta	Fruta	Fruta	Arroz con leche	Fruta	Fruta	Cuajada
POSTRE B	Yogur	Natillas	Compota de Manzana	Fruta	Flan	Membrillo	Fruta



ANEXO G

HOSPITAL EL ESCORIAL

PRECIOS MÁXIMOS DE CAFETERIA I.V.A. INCLUIDO

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

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

GRUPO 3: BEBIDAS	Empleados - €	Público - €
Refrescos de Cola (Coca Cola), naranja, limón, tónica, bote 33cc	0,80	1,50
Zumo natural naranja	1,30	2,00
Zumos envasados	0,90	1,50
Bitter	0,90	1,50
Mosto	0,90	1,50
Batidos envasados	0,90	1,50
Gaseosa 1/2 litro	0,90	1,50
Cerveza con alcohol bote 33cc	1,00	1,60
Cerveza sin alcohol bote 33cc	1,00	1,60
Agua mineral 1/2 litro	0,70	1,00
Agua mineral 1,5 litros	1,15	1,50

GRUPO 4: RACIONES Y TAPAS	Empleados - €	Público - €
Ración de calamares	3,45	5,50
Ración de patatas bravas	1,75	3,05
Ración de patatas ali-oli	1,75	3,05
Ración de queso	2,10	4,00
Ración de jamón serrano	2,90	5,50



Pincho de tortilla	1,30	1,90
Ensaladilla rusa	1,30	1,90
Ración 6 unidades Croquetas	2,50	4,50
Ración 6 unidades Empanadillas	2,50	4,50
Bolsa de patatas fritas	0,95	1,55

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

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

GRUPO 7: REPOSTERÍA, CONFITERÍA Y TOSTADAS	Empleados - €	Público - €
Bollería especial	1,00	1,40
Palmera normal	1,00	1,40
Palmera de chocolate	1,00	1,40
Croissant o similares	0,60	1,00



Donut normal y de chocolate	0,80	1,00
Magdalena	0,60	1,00
Pepitos	1,00	1,40
Napolitanas	0,80	1,00
Porras (Unidad)	0,30	0,45
Churros (Unidad)	0,25	0,30
Tostada de pan de molde con mantequilla y mermelada o aceite de oliva o tomate	1,00	1,30
Barrita tostada con mantequilla y mermelada, o aceite de oliva o tomate	1,00	1,30

GRUPO 8: PLATOS COMBINADOS	Empleados - €	Público - €
Ensalada mixta (para 1 persona)	2,15	4,00
Ensalada especial	2,50	4,50
Plato combinado filete de ternera con huevo y patatas	5,00	8,00
Cinta de lomo a la plancha con huevo, patatas y ensalada	4,00	6,25
Dos huevos fritos, lonchas de bacon y patatas fritas	3,90	5,90
Tortilla española 1/4, dos filetes de lomo y ensalada	4,00	6,25
Tortilla francesa, merluza romana, espárragos y ensalada	6,00	7,50
Salmón a la plancha con guarnición	5,00	8,00
Pollo a la plancha con patatas fritas y ensalada	4,90	7,50

GRUPO 9: MENÚ DIARIO	Empleados - €	Público - €
MENÚ (dos platos, bebida, pan y postre o café o infusión)	5,20	8,75
MEDIO MENÚ (un plato, bebida, pan y postre o café o infusión)	4,25	6,50

GRUPO 10: MONTADITOS	Empleados - €	Público - €
Jamón York y queso	1,15	1,70
Atún con tomate, o pimiento, o mahonesa	1,15	1,70
Queso manchego	1,05	1,60
Salchichón	1,05	1,60
Jamon serrano	1,05	1,60
Chorizo	1,05	1,60
Tortilla española	1,05	1,60
Tortilla francesa	1,05	1,70
Lomo o bacon	1,15	1,70
Vegetal	1,05	1,60
Ingrediente extra para montado	0,15	0,30



ANEXO H

RELACIÓN DE PERSONAL DE LA CAFETERÍA, A ASUMIR POR EL ADJUDICATARIO:

Fecha Antigüedad	Categoría	Tipo Contrato	Total Horas
29/04/2002	Jefe Cocina	Indefinido	40
28/03/2001	Encargado	Indefinido	40
13/01/2015	Dietista	Indefinido	40
07/01/2016	Dietista	Indefinido	32
28/05/2001	Camarero	Indefinido	40
01/06/2003	Camarero	Indefinido	40
19/03/2015	Camarero	Indefinido	40
02/02/2001	Pinche Cocina	Indefinido	40
18/06/2007	Pinche Cocina	Indefinido	40
09/01/2009	Pinche Cocina	Indefinido	40
01/06/2015	Pinche Cocina	Indefinido	22



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0908011876836418701655

ANEXO I

INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

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

Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

Servicio de gestión y suministro de víveres y explotación de la cafetería

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN 07/2016 HESC

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0908011876836418701655

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

Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

SERVICIO DE GESTIÓN Y SUMINISTRO DE VÍVERES Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING EN EL HOSPITAL EL ESCORIAL

EXPTE. DE CONTRATACIÓN: 07/2016 HESC

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 en la preparación de los mismos (correctamente descongelados los productos que lo requieran) <i>(punto 4.1.8 del PPT)</i>	FS1	15'	X					JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
2	Falta de productos que no se pueden sustituir.	FS1	30'	X					JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
3	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús, sin llegar a entorpecer el comienzo de su preparación (correctamente descongelados los productos que lo requieran) <i>(punto 4.1.8 del PPT)</i>	FS2	1 h.	X					JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
4	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina	FS1	30'	X	X				JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
5	Cantidad insuficiente de producto según lo definido <i>(Anexo A)</i>	FS1	1 h.	X					JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
6	No realización encuesta de satisfacción a pacientes	FS4	24 h			X			SERVICIOS GENERALES / EMPRESA ADJUDICATARIA
7	Un producto no es de primera calidad o no se atiene a las características definidas <i>(punto 2.1 de PPT y Anexo A)</i>	FS3	24 h	X	X				JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
8	Grave falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCA	24 h.	X	X				JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
9	No se controla adecuadamente el seguimiento de los alérgenos	FCA	24 h.		X	X			JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0908011876836418701655

10	No se lleva a cabo el seguimiento del sistema de control de APPCC (análisis bromatológicos, auditorías, etc)	FCA	24 h.		X	X		SERVICIOS GENERALES / EMPRESA ADJUDICATARIA
11	Leve falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCM	24 h.		X	X		JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
12	Proveedores no acreditados u homologados	FCM	24 h.	X				JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA

2. Explotación de la cafetería y máquinas de vending

Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

*SERVICIO DE GESTIÓN Y SUMINISTRO
DE VÍVERES Y EXPLOTACIÓN DE LA
CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING*

EXPTE. DE CONTRATACIÓN: 07/2016 HESC

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	Fallo de servicio que deja inoperativa e impide el uso de la totalidad o de una parte sustancial de la Cafetería	FS1	15'	X	X				SERVICIOS GENERALES
2	Fallo de servicio que afecta a la operatividad, pero no impide el uso de la totalidad o de una parte sustancial de la Cafetería.	FS2	1h	X	X				SERVICIOS GENERALES
3	Fallo de servicio grave que incumple el PPT y que no se encuentra incluido en los apartados 1 y 2.	FS3	2h	X	X			X	SERVICIOS GENERALES
4	El personal no está correctamente uniformado e identificado.	FCM	1 día		X			X	SERVICIOS GENERALES
5	Falta de mantenimiento de conductos de humo y campanas extractoras	FS2	1 día		X			X	SERVICIOS GENERALES



6	Incumplimiento horario del servicio de comidas y cenas.	FS3	30'		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
7	Las mesas de la cafetería no se mantienen limpias y sin vajilla sucia.	FCM	15'		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
8	Los menús no se corresponden con la programación periódica presentada por la empresa y aprobada por el Hospital.	FCM	1 día		X			X	SERVICIOS GENERALES
9	Los artículos servidos no son de primera calidad y, en su caso, están preparados de forma apropiada.	FCM	1 día		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
10	Las raciones no se sirven en cantidad adecuada.	FCM	15'		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
11	Incumplimiento de los controles microbiológicos periódicos establecidos, entregando copia de los informes correspondientes	FCM	3 días			X			SERVICIOS GENERALES
12	No recogida selectiva de residuos conforme a lo establecido en el Plan de Gestión de Residuos del Hospital.	FCM	1h		X			X	SERVICIOS GENERALES
13	La lista de precios no está expuesta en un lugar bien visible de la cafetería.	FCM	1 día		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
14	No se entrega copia de las reclamaciones presentadas	FCM	1 día					X	SERVICIOS GENERALES
15	Falta de envío mensual de los documentos de cotización de los trabajadores.	FCM	1 día			X			SERVICIOS GENERALES
16	Falta de mantenimiento del menaje necesario para la prestación del servicio.	FCM	2 días		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
17	Incumplimiento Programa de Limpieza.	FCM	1 día		X				SERVICIOS GENERALES
18	Incumplimiento del Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización.	FCM	2 días		X				SERVICIOS GENERALES
19	Falta de mantenimiento de las instalaciones	FS3	3 días		X			X	SERVICIOS GENERALES

