

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

1.- OBJETO DEL CONTRATO.....	3
2.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES.....	3
2.1.- GESTIÓN DE PROVISIONAMIENTO.....	3
2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES.....	4
2.3.- TRANSPORTE.....	4
2.4.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS.....	4
2.5.- CONTROL DE CALIDAD.....	5
2.6.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN.....	5
2.7.- LIMPIEZA.....	6
2.8.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO.....	6
2.9.- COMPROMISO MEDIAMBIENTAL.....	6
3.- PRODUCTOS.....	7
3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	7
3.2.- MENÚS.....	7
3.3.- DIETAS TRITURADAS.....	8
3.4.- PETICIONES EXTRAS.....	9
3.5.- ENVASADO.....	9
4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.....	9
4.1.- FORMA DE SUMINISTRO.....	9
5.- VARIANTES.....	11
6.- OTRO TIPO DE DIETAS (CELIACOS, ALERGIAS, ETC.).....	11
7.- DIETISTA.....	11
8.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA.....	11
8.1.- FORMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	12
8.2.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS.....	12
8.3.- HORARIOS.....	13
8.4.- RECLAMACIONES.....	14
8.5.- MATERIAL QUE DEBE APORTAR EL ADJUDICATARIO.....	14
8.6.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL.....	14
8.7.- SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN, ETC.....	15



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

8.8.- LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS.....	15
8.9.- DOCUMENTOS DE APLICACIÓN.....	16
8.10.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA.....	16
8.11.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES.....	18
8.12.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS.....	18
8.13.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL GUADARRAMA.....	18
8.14.- OBLIGACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN .....	18
8.15.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS.....	18
9.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES .....	19
10.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO.....	20
11.- FACTURACIÓN.....	20
12.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.....	20
13.- OFERTA ECONÓMICA.....	21
14.- INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL.....	22
ANEXO A.....	23
ANEXO B.....	41
ANEXO C.....	42
ANEXO D.....	43
ANEXO E.....	44
ANEXO F.....	45
ANEXO G.....	46
ANEXO H .....	56
ANEXO I.....	58
ANEXO J.....	60
ANEXO K.....	61
ANEXO L.....	65
ANEXO M.....	66



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

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

**1.- OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto de la presente contratación está constituido por una prestación compleja, en la que la prestación más importante desde el punto de vista económico es el servicio de suministro de víveres conformado por los elementos necesarios para las dietas alimenticias, alimentos extras y productos facturables por reposición, sucesivos y por precio unitario, para su elaboración y cocinado por el Servicio de Cocina del HOSPITAL GUADARRAMA y que se relaciona en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas. También incluye la gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación, la explotación del servicio de la cafetería del Centro, según se detalla en este pliego. Además de la explotación del servicio de vending.

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

- a).- Servicio de suministro de víveres, conformado por los elementos necesarios para la confección de las dietas correspondientes, alimentos extras y productos facturables por reposición, sucesivo y por precio unitario. El servicio incluye la gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias del Hospital Guadarrama.
- b).- Explotación del servicio de cafetería del centro y explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y alimentos sólidos (servicio de vending).

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

La prestación del servicio de suministro de víveres se realizará atendiendo a los siguientes procesos por la Responsable del Centro designado por la empresa adjudicataria, que obligatoriamente tendrá conocimientos en dietética y nutrición, realizando tanto las labores que se especifican a continuación como las de emplatado y dietista, cuyo horario será el acordado con la Dirección del Centro atendiendo a las necesidades del mismo:

**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 y pedidos, recepción, almacenamiento, custodia y suministro de las materias primas y productos, de los cuales se presentará **ficha técnica** donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser estos de primera calidad, cumpliendo la normativa legal vigente y conforme al Código Alimentario Español.



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

## 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 la Responsable de Cocina del Hospital Guadarrama. Para el grupo de perecederos de corta duración, cárnicos, frutas y verduras, pescados, panadería, repostería, se valorará positivamente el nivel de instalaciones, y que la compra sea sostenible.

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 del Hospital Guadarrama.

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

En los supuestos en los que se oferten marcas, al adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que, junto a la marca se indique la expresión “**o similar**”, en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad que deberá contar con el visto bueno de la Comisión de Nutrición del Hospital.

## 2.3.- TRANSPORTE

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

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

## 2.4.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

## 2.5.- CONTROL DE CALIDAD

El adjudicatario efectuará, a la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo control de calidad y de caducidad de los mismos, basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos determinados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento y descongelación, así como la caducidad de los mismos y demás actuaciones.

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

El Hospital Guadarrama, a través del Responsable designado por el centro y previa aprobación de la Comisión de Nutrición, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto en función de criterios de calidad, cantidad, registro sanitario, u otros que la Comisión de Nutrición, considere conveniente.

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, incluidos los de Cafetería, que será comunicado a la Dirección del Centro y registrado en el documento APPC de la empresa adjudicataria.

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

## 2.6.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, presentaciones y formatos de productos, que establezca el servicio de cocina.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita y previa de este Centro, a través del representante que se designe al efecto; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto y marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo con una antelación mínima de 10 días naturales a la Dirección de Gestión, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica del producto o marca. Que será valorada y autorizada por la Comisión de Nutrición.

La distribución de las materias primas que se solicite por el personal autorizado, se entregaran en las zonas destinadas a su preparación.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

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

## **2.7.- LIMPIEZA**

El adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible, respecto de los materiales, recipientes, bandejas, etc., como de las propias instalaciones de cafetería, máquinas de vending, almacenes y cámaras de congelados grande, pan, lácteos, pescado, fruta, carnes y descongelados, (la limpieza de la cámara de congelados y la cámara de productos elaborados es obligación de los trabajadores del hospital), ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, llevando un registro de limpieza de cafetería, cámaras y almacenes, que estará sometido a un control permanente por la persona designada por el hospital, en caso contrario se podrá sancionar o rescindir el contrato por incumplimiento del contratista.

## **2.8.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO**

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

## **2.9.- COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL**

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

### ***Compromisos ambientales:***

- Desarrollar su actividad con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.
- Cumplir con la normativa ambiental en vigor y con los requisitos legales aplicables a su actividad.
- Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del Hospital Guadarrama.
- Segregar los residuos en origen y gestionarlos conforme a la normativa en vigor priorizando el reciclado frente a la eliminación.



- 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.

Será obligatoria la firma del compromiso medioambiental del Hospital Guadarrama **Anexo L** del presente Pliego, con cumplimiento de las actuaciones que se indiquen o en su caso estar certificados por la Norma UNE-EN- ISO 14001.

### **3.- PRODUCTOS**

#### **3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen como **ANEXO A**, del presente Pliego y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria.

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

#### **3.2.- MENÚS**

La cantidad de menús que servirán diariamente será la que derive de la ocupación del Centro, que para el plazo de un año se estiman en **44.439** pensiones completas para pacientes hospitalizados y menús servidos a los médicos de guardia.

**El precio unitario máximo de la PESION COMPLETA es de 6,90 € (IVA incluido), desglosado en:**

	P. UNITARIO SIN IVA	IVA (10%)	TOTAL IVA INCLUIDO
<b>Desayuno</b>	<b>0,99455</b>	<b>0,09946</b>	<b>1,09401</b>
<b>Comida</b>	<b>2,33636</b>	<b>0,23364</b>	<b>2,57000</b>
<b>Merienda</b>	<b>0,99455</b>	<b>0,09946</b>	<b>1,09401</b>
<b>Cena</b>	<b>1,94727</b>	<b>0,19473</b>	<b>2,14200</b>
<b>PENSIÓN COMPLETA</b>	<b>6,27273</b>	<b>0,62727</b>	<b>6,90000</b>





La oferta económica se detallará, especificándose el coste total de la pensión alimenticia diaria, desglosando en desayuno, almuerzo, merienda y cena.

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, con carácter de guía, vigente en el Hospital que se presenta en **los ANEXOS F y G**. Puntualmente y para dietas especiales, así como dietas para celíacos, se confeccionará otro tipo de dietas, facturándose todas al mismo precio que se oferte y realizándose con las especificaciones que se indiquen por el responsable de cocina.

La pensión alimenticia completa estará compuesta por el desayuno y media mañana, (la media mañana se entregará a los pacientes diabéticos y pacientes del Hospital que desayunen antes de las 8:30 horas).

Asimismo, las medias mañanas irán incluidas en el desayuno y constará de las siguientes opciones: pieza de fruta o yogur con azúcar o sacarina según necesidad, galletas o biscote. Dependiendo de los niveles de consistencias se ofrecerá a los pacientes que no puedan comer fruta, compota de manzana o fruta variada triturada alternativamente.

La pensión completa incluye por tanto, también el almuerzo, merienda y cena, incluidas guarniciones.

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

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

El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el Centro decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en festividades señaladas (Semana Santa, Navidad, etc.), incluyendo dos días al año un menú especial para los pacientes. Tanto el menú opcional como los menús especiales serán establecidos e incorporados a la programación de dietas y menús aprobados por la Comisión de Nutrición. Todo ello en ningún caso incrementará el coste de la pensión.

### 3.3.- DIETAS TRITURADAS

Las dietas trituradas serán elaboradas en quinta gama o similar; o elaboradas mediante túrmix por el personal de la cocina, en este último supuesto cuando la Dirección así lo establezca.

La empresa suministradora entregará a la dirección del centro un listado de los productos de quinta gama o similar, junto con las fichas técnicas, que no será inferior a 12 variedades distintas de platos. Requiriéndose siempre la previa autorización de la dirección para su incorporación al menú.





### 3.4.- PETICIONES EXTRAS

El adjudicatario se compromete, asimismo, a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten las personas que la Dirección autorice expresamente. A tal efecto, en su oferta económica deberán incluir los precios unitarios (IVA incluido) a los que facturará las peticiones de alimentos extraordinarios que figuran en el **ANEXO B**.

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

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

### 3.5.- ENVASADO

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

## 4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

### 4.1.- FORMA DE SUMINISTRO

**4.1.1.-** La entrega de los alimentos se realizará en los lugares que determine el Servicio de Cocina y siempre fuera del horario del emplatado de las dietas.

**4.1.2.-** A la empresa adjudicataria se le cederán las cámaras y el almacén de víveres para que puedan usarlo en el almacenamiento de sus productos, siendo ella la única responsable de las mercancías almacenadas y de la limpieza de las mismas. El 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 las existencias 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 las mismas. Estos aspectos podrán ser verificados por el Responsable de Cocina cuando lo estime necesario, estando sometidos al control higiénico-



sanitario del Hospital.

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

1. Artículos componentes del menú
2. Extras

**4.1.4.-** Artículos componentes del menú: En este caso, el adjudicatario, 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, de acuerdo con los cocineros.

**4.1.5.-** Extras: Independientemente de los artículos anteriores, se solicitarán a diario otro tipo de artículos de los que aparecen en la relación de extras. En este caso se solicitarán número de unidades de cada uno de ellos. El proveedor tiene la obligación de mantener las existencias necesarias aproximadamente para 7 días, atendiendo a lo establecido en la legislación vigente.

**4.1.6.-** 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 de vigencia del contrato podrá valorarse que el suministro se realice solo de lunes a viernes siempre que el Servicio se lo permita.

**4.1.7.-** En cuanto al modo de realizar el suministro, el procedimiento será el siguiente: antes de las 17 horas del día anterior al que corresponda la entrega de mercancías se dará a la empresa contratada relación con el número de platos a preparar de cada uno de los que componen las dietas a preparar, así como las especiales. 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 podrá solicitar con antelación los componentes de algunos platos que requieran ser preparados con anterioridad.

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

Los extras serán entregados por el responsable de la empresa adjudicataria, según corresponda, al Responsable de Cocina. En este caso, el suministrador elaborará unos vales de salida que deberán contener como mínimo el artículo suministrado, la cantidad, la unidad, la fecha y el nombre y firma de la persona responsable de cocina que lo recibe, que será únicamente el Responsable de Cocina, por lo que el Hospital Guadarrama no se hará cargo de aquellos vales que contengan firmas distintas a las anteriores. 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.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

**4.1.8.-** Los productos perecederos deberán estar en la cocina, como mínimo 24 horas antes de su consumo, para evitar posibles roturas de stocks. Los productos que requieran ser descongelados, serán descongelados según las normas de higiene y alimentación para su posterior elaboración, deberán estar a punto a la hora en que se vayan a cocinar, siendo responsabilidad en caso contrario de la empresa suministradora.

**4.1.9.-** Las calidades de las mercancías deben ajustarse a las recogidas en el presente Pliego, siendo supervisadas siempre por el Responsable de Cocina y/o Cocineros.

## **5.- VARIANTES**

No se admitirán variantes.

## **6.- OTRO TIPO DE DIETAS (CELIACOS, ALERGIAS, ETC.)**

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

Específicamente se deberá establecer, dentro del menú diario, uno adaptado para personas celiacas, esto es elaborados con productos sin gluten. **ANEXO M** del presente pliego.

## **7.- DIETISTA**

La empresa adjudicataria se compromete a proporcionar al Hospital un Gerente (Responsable de Centro) que obligatoriamente tendrá conocimientos en dietética y nutrición realizando las labores de suministro especificadas en los apartados anteriores, así como funciones de emplatado y dietista, cuyo horario será el acordado con la Dirección del Centro.

La dietista participará en los proyectos que mejoren la alimentación de los pacientes trabajando en equipo con la Comisión de Nutrición.

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

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

## **8.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA**

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

Se establecen las siguientes obligaciones en relación con este servicio:



## 8.1.- FORMAS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará en los locales de la cafetería durante todos los días del año y en la terraza en el periodo estival.

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

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

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

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

La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza de la cafetería, cuidando especialmente la limpieza de suelos, el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles y basuras en el suelo, así como el reciclado de todos los materiales. Cuidará la limpieza de los baños y la terraza manteniéndola ordenada y en perfecto estado de uso. Llevándose un registro de las actuaciones que se incorporará al APPC de cafetería, que estará a disposición del centro.

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

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

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

El concesionario 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.

## 8.2.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS

Como regla general, queda prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

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

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

La relación de artículos del servicio de Cafetería estará constituida como mínimo por los especificados en el **ANEXO H** 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 las misma.

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

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

En las comidas servidas en cafetería, un día a la semana se servirá menú de “Dieta Mediterránea” y se incluirá lo siguiente:

- Primer plato, a elegir entre al menos dos.
- Segundo plato, a elegir entre al menos dos.
- Postre a elegir, incluyendo fruta de temporada.
- Bebida, que podrá ser: agua (de 500 cc) o jarra de agua (opcional por el cliente), o refresco.

La carta de productos que se dispensen, con sus precios IVA incluido, estará a disposición de los usuarios de las cafeterías, expuesta en lugar visible. Los precios no podrán exceder de los que se adjuntan en el **ANEXO H**, 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 H 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.

### 8.3.- HORARIOS

El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cafetería como mínimo durante el horario que se acuerde con la Dirección.

El horario podrá ser modificado por la Dirección del Centro, si fuera necesario por las variaciones



que se establecieran en la jornada oficial de trabajo del personal del Centro.

#### **8.4.- RECLAMACIONES**

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

#### **8.5.- MATERIAL QUE DEBE 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.

#### **8.6.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL DE GUADARRAMA**

El adjudicatario está obligado a conservar en perfecto estado los locales de cafetería y terraza, sus instalaciones, muebles, enseres y aparatos, propiedad del Hospital Guadarrama, de los cuales existirá un inventario que se comprobará con el adjudicatario al iniciarse la prestación, con responsabilidad plena por toda pérdida o deterioro, destrucción, inutilización y estará obligado a abonar los desperfectos que se observen al término de la adjudicación. Será de su cuenta y riesgo reponer mobiliario de la cafetería, terraza y/o material del centro inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento. Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario comunicará al centro las reparaciones que se lleven a cabo, siendo de su exclusiva responsabilidad y por su cuenta el pago del importe al que asciendan la reparación y reposición si fuera necesaria.

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 condiciones de humos y campanas según lo indicado en la legislación actual sobre Prevención de Incendios, así como a mantener expeditas las zonas de evacuación.

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

Si como resultado de la revisión, se aprecia que alguna instalación o parte de ella tiene alguna deficiencia y necesita ser reparada, constará así en el Acta y el adjudicatario deberá realizar esa reparación en el plazo máximo de un mes. Transcurrido dicho plazo, sin que se realice la reparación, el coste de la misma se descontará de la factura mensual.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

### 8.7.- SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN, ETC.

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

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

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.

### 8.8.- LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS

El concesionario contratará los servicios de una empresa especializada de desinsectación y desratización, que realice la programación periódica de las intervenciones precisas que sean necesarias, sin perjuicio de ejercer las acciones puntuales cuando el caso lo requiera por motivo de plagas entre intervenciones programadas.

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

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. En este caso solamente serán tenidos en cuenta aquellos protocolos que contemplen un método global de limpieza, en el que incluirán como mínimo:

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

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

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





## 8.9.- DOCUMENTOS DE APLICACIÓN

Será necesaria la implantación, control y seguimiento de:

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

## 8.10.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA

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

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

El personal de cocina y del servicio de cafetería deberá estar en posesión del curso de formación de manipulación de alimentos.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por tanto, este 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 suponer derecho alguno a dicho personal en relación con el Hospital, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato. Las decisiones adoptadas en relación al personal serán previamente consultadas con la Dirección del Centro.

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

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

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

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

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

Todo personal afectado por lesiones de piel u otras enfermedades infecciosas que se pueden transmitir a través de alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia del 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 de una vez al año. Los resultados de los exámenes médicos, en relación con la aptitud para el trabajo, estarán en todo momento a disposición del órgano competente del Hospital o en quien delegue la Dirección.

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

Asimismo deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad establezca la Dirección del Hospital, sin perjuicio de las establecidas en la legislación vigente durante el transcurso del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario los gastos adicionales que deriven del cumplimiento de las mismas.

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

En el supuesto, de que el personal aportado por el adjudicatario no desempeñara su puesto de trabajo con la debida corrección o fuera evidente su desempeño poco cuidadoso o negligente, la Dirección del Hospital podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución del trabajador objeto del conflicto.

Igualmente el material utilizado en los impresos de todo tipo que sean utilizados por el personal del concesionario 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 concesionario se demuestra insuficiente para las prestaciones objeto del contrato, conforme a los criterios del tiempo y calidad exigidos, deberá ser incrementada por cuenta del adjudicatario, en número suficiente.

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

### **8.11.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES**

Será la exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria el cumplimiento de las disposiciones vigentes en la legislación laboral y en la de Seguridad Social e Higiene y Seguridad en el trabajo, así como el resto de disposiciones concordantes y complementarias vigentes o que en lo sucesivo se dicten en la materia, quedando el Hospital exento 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 Manipuladores de Alimentos y régimen de Autorización y registro de empresas y entidades que impartan formación en materia de manipulación de alimentos.

### **8.12.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS**

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

### **8.13.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL GUADARRAMA**

El adjudicatario estará obligado a servir el desayuno, comida y cena a los médicos de guardia y otro personal designado por la Dirección, con cargo al Hospital, al precio convenido en el concurso.

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

### **8.14.- OBLIGACIONES DE LA ADMINISTRACIÓN**

El Hospital Guadarrama se obliga a poner a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería, ubicados en el Edificio Anexo (Lencería).

El Hospital facilitará gratuitamente al adjudicatario, tanto los locales a que se refiere el apartado anterior, como los servicios de calefacción, agua y energía eléctrica (para iluminación y fuerza).

### **8.15.- MÁQUINAS EXPENDEADORAS**

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



Los productos relacionados en el **ANEXO I** 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.

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

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

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

Los alimentos que se expidan en las máquinas, deberán ser acordes con los usos alimentarios que en un centro sanitario deben seguir, no admitiéndose productos catalogados como “no aconsejables” para la alimentación por la Sociedad de Nutrición y Alimentación. Pudiéndose solicitar por la Comisión de nutrición, productos para pacientes con disfagia, que se introducirán previa autorización de la Dirección del Centro.

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

## **9.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES**

La inspección del servicio que se contrata, estará a cargo del órgano de contratación. En dicha inspección se controlará especialmente el cumplimiento por el adjudicatario de la normativa de Sanidad e Higiene, así como de las reglamentaciones técnico-sanitarias sobre manipulación de alimentos.

En el ejercicio de estas funciones, los funcionarios que tengan atribuida esta misión, estarán facultados para entrar en todas y cada uno de los locales de Cafetería y comprobar las condiciones de calidad, higiene y salubridad con que se cumplen los servicios así como cualquier otra de las obligaciones consignadas en este Centro.

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

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



## **10.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO**

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

- Menús servidos de 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 Guadarrama, como registro de mantenimiento, limpiezas, resultados bromatológicos, etc.

## **11.- FACTURACIÓN**

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

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

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

## **12.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**

Los concursantes deberán presentar la siguiente documentación técnica:

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

2.- En cuanto a las pensiones alimenticias de los pacientes, los licitadores deberán indicar en su oferta pesos, cantidades y calidades, en función de las dietas indicadas por el Hospital.

Presentaran también las variedades de platos en quinta gama o similar en dietas trituradas, con sus fichas técnicas y variedad de sabores.

3.- Relación de alimentos extras y la carta de productos de las cafeterías de Público y Personal con las marcas ofertadas, no incluidos en la pensión diaria.

4.- Documento APPC y Plan de comunicación de alertas alimentarias.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

5.- Plan de Gestión Medio Ambiental.

6.- Política de Prevención de Riesgos Laborales.

7.- Plan de Calidad e Higiene, incluye la planificación de limpieza, adjuntando cronograma y responsable de limpieza de cámaras y del almacén, con entrega del registro mensual al responsable del Hospital Guadarrama (Jefe de Equipos de Servicios Generales).

8.- Plan de reestructuración del servicio de cafetería y vending, en el que se incluya, organización de RRHH, horarios, menús, siendo el responsable del vending el mismo personal de cafetería o el responsable que la empresa adjudicataria asigne.

9.- Las mejoras que oferta a efectos de su valoración para la adjudicación del contrato, de acuerdo con el apartado 8 de la Cláusula 1ª del Pliego de Cláusulas Administrativas.

Toda esta documentación se incluirá en el sobre de **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: SOBRE 2.**

### **13.- OFERTA ECONÓMICA**

Deberán ofertarse de forma diferenciada los siguientes puntos:

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

B) El precio, IVA INCLUIDO, del menú/comida de cafetería para los empleados del Hospital.

C) El precio, IVA INCLUIDO, del menú/comida en Cafetería para el público en general.

D) 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 H**.

E) Lista de precios, IVA INCLUIDO, de los alimentos extras ofertados, de acuerdo con la relación contenida en el **ANEXO B**.

F) Se incluirá lista de precios, IVA INCLUIDO, de los productos suministrados por las máquinas expendedoras de bebidas y snack, según relación contenida en el **ANEXO I**.

Se presentará valorada económicamente cualquier mejora propuesta por los licitadores.

En todos los casos, los precios ofertados no podrán exceder de los precios unitarios máximos fijados.

Todos estos precios se incluirán en el sobre de **PROPOSICIÓN ECONÓMICA: SOBRE 3.**



**14.- INCUMPLIMIENTO CONTRACTUAL**

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

Guadarrama, 29 de noviembre de 2017.

POR LA ADMINISTRACIÓN  
DIRECTORA GERENTE

Fdo.: Rosa M<sup>a</sup> Salazar De La Guerra

CONFORME:  
EL ADJUDICATARIO  
FECHA Y FIRMA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**



## 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 y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y RD. 362/1985).

Serán tipo añojo 10, categoría (A1).

Deberán ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Añojo Babilla filetes	Primera	150 a 175 gr. Unidad.
2	Añojo Contras	Primera	
3	Añojo Retoño	Primera	
4	Añojo morcillo	Primera	
5	Añojo Falda	Primera	
6	Carne Picada	Primera	
7	Huesos frescos para caldo	Primera	

##### **I.II.- DE GANADO OVINO**

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

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

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

##### **I.III.- DE GANADO PORCINO**

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

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

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

6	Chuleta de Sajonia	Primera	Fileteada en unidades de 70 a 75 gr.
---	--------------------	---------	--------------------------------------

## 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. 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 exterior.

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

Todas las aves que se suministren serán de categoría primera.

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
8	Salchichas de pollo	Primera	Producto elaborado con carne de pollo previamente picada y embutida en tripa natural o artificial de 18 a 28 mm. de diámetro como máximo.

## III. CHARCUTERÍA

Crudos curados, mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o mezcla 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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

			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.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

#### **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.

<b>N1</b>	<b>Artículo</b>	<b>Categoría</b>	<b>Características</b>
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 extraños 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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

			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	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.
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 exenta de olores y/o sabores extraños.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

#### 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	Limones	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 pasas	Primera	
23	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. Todos los pescados se entregarán limpios, sin vísceras ni espinas 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 envasados, los pesos especificados son con los productos descongelados.

Los pescados se entregarán en piezas enteras sin cabezas y sin vísceras, en filetes o en rodajas según sean solicitadas.

### VI.I.-PESCADOS CONGELADOS

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalada en lomos	Primera	
2	Berberechos	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o normal
3	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 ultracongelados en bloques.
4	Gambas	Primera	Limpias y exentas de partes no comestibles. Clase P. Presentación en colas peladas, crudas y ultracongeladas 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 ultracongelada 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 ultracongelada 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	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultracongelada y mantenida a temperatura



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**



			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 ultracongeladas. 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 ultracongeladas. 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	Coliflor	Primera	Inflorescencia de las variedades procedentes de Brassica Oleracea, al natural. Sanas, limpias, exentas de lesiones y ultracongeladas. Tamaño grande o normal. Presentación en porciones pequeñas de 100 gr.
2	Ensalada de arroz	Primera	Producto ultracongelado 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 ultracongeladas.
4	Guisantes	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos, limpios y ultracongelados
5	Judías verdes planas	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultracongeladas.
6	Menestra de verduras	Primera	Elaborado de mezcla de hortalizas y compuesta como mínimo por cuatro de las siguientes: -Obligatorias: Guisantes, alcachofas y espárragos



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

			-Optativas: Judías verdes, habas, zanahorias y champiñón. Sanas, limpias y ultracongeladas. Imperial
7	Patata dado	Primera	Sanas, limpias, peladas y ultracongeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.
8	Zanahoria dado	Primera	Sanas, limpias y ultracongeladas. 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 CAE. y la normativa que lo desarrolle. En los productos marcados con asterisco se presentarán cuatro alternativas de producto. Las galletas integrales que se suministren para los pacientes serán GALLETA RIZADA INTEGRAL.

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	Crema de champiñones		Paquete de 1Kg.
3	Crema de espárragos		Paquete de 1 Kg.
4	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>
5	Galletas*		Elaboradas a base de harinas, grasas comestibles, azúcar, agua y otros productos autorizados, tostadas o troqueladas. Presentación en paquete envasado de 4 unidades.



6	Harina		De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos, insectos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos. Envasada en sacos de 50 Kg.
7	Macarrones		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas.
8	Maíz		
9	Maicena		
10	Pan		Elaborado con harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentada. 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.
11	Pan de molde blanco		
12	Pan integral		Elaborado con harina integral, sal comestible y agua potable fermentada. 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.
13	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 18 gr. Envuelto.
14	Pan rallado		Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en envases de <u>25 Kg.</u>
15	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 18 gr. Envuelto.
16	Cereales formato papilla de cinco cereales		Cereales en polvo para mezclar con leche, para los pacientes que se determine.
17	Cereales: copos de maíz o de arroz		Cereales para el desayuno, en envases individualmente de 30 gr.
18	Bollo (croissant, suizos, ensaimadas, etc.)		Constituidos fundamentalmente por harinas comestibles, féculas, azúcares, grasas comestibles. Envasados



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

			individualmente y etiquetados con fecha de caducidad y composición de los mismos.
19	Sémola		Constituidos fundamentalmente por el endospermo de estructuras granulosas procedentes de la molturación del trigo. <u>Envases de 5 Kg.</u>
20	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>
21	Tapioca		Procederá de almidón de mandioca. Presentación en <u>botes de 700 grs.</u>
22	Tallarines o Espaguetis		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>

\* Las galletas que se suministren a los pacientes diabéticos serán la GALLETA INTEGRAL.

## IX.-CONSERVAS

Sometidas a tratamientos autorizados para su conservación con los aditivos y conservantes autorizados. Deberán ajustarse a lo especificado en el CAE., normativa que lo desarrolle y normativa que le sea de aplicación. Además deberá especificarse en el envase el peso neto y peso escurrido si contiene líquido de cobertura. En caso de semiconservas, contendrá la indicación de "manténgase en frío". Los productos serán de primera categoría. Deberá ir indicada la fecha de envasado: día, mes y año, así como la fecha de duración mínima.

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	Primera	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	Primera	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 concentrada 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 CAE. y la normativa que lo desarrolle.

<b>N1</b>	<b>Artículo</b>	<b>Categoría</b>	<b>Características</b>
1	Aceite de girasol		Sometido a refinación completa, aspecto limpio y transparente, olor y sabor propios, sin síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados.
2	Aceite de oliva		90% como mínimo de ácido oleico, acidez máxima de 0,4º.
3	Margarina para cocinar		Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Humedad del 16% envasada en materiales adecuados y formato de 1 ó 2 Kg.
4	Mantequilla individual		Obtenida a partir de leche o nata de vaca



			higienizada. Con un 80% mínimo de grasa de la leche de procedencia, contenido de agua máxima del 16%. Envasada en formato de 10 a 12 gr.
5	Margarina individual		Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Humedad del 16% envasada en materiales adecuados y formato de 10 a 12 gramos.

#### **XI.- CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS**

<b>N1</b>	<b>Artículo</b>	<b>Categoría</b>	<b>Características</b>
1	Colorante		
2	Almendras		Peladas y crudas
3	Especias varias		Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia.
4	Limón agrio		Aderezo con ácido cítrico y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 litro.
5	Pimentón		
6	Sal fina		Sal refinada con gránulo inferior o igual a 2 mm. y humedad máxima de 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 40 Kg.
7	Sal fina		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 la normativa que lo desarrolle (Orden 11 de febrero de 1987; Orden de 8 de mayo de 1987; RD. 1679/1994, etc.) Deberán cumplir en materia de etiquetado lo establecido en la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, según RD. 1334/1999 de 31 de julio. El suministro será diariamente en el horario establecido en el Centro.

<b>N1</b>	<b>Artículo</b>	<b>Categoría</b>	<b>Características</b>
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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

			edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Varios sabores.
2	Cuajada		Producto semisólido obtenido de leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas idóneas, sin adición de fermentos lácteos y sin proceso de desecado. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
3	Flan de vainilla	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
4	Helados		Composición: Azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total, un 1% mínimo. Presentación en tarrinas individuales.
5	Leche entera		Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 3,20% proteínas mínimas 2,90%, lactosa mínima 4,20%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 10 °C.
6	Leche desnatada		Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 4,30%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 10 °C.
7	Natillas	Envase con	Preparado alimenticio cuya base es la



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**



		capacidad de 125 a 150 gr.	leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
8	Petit-suisse		
9	Helados de Limón		Formato de polo de hielo y zumo de limón azucarados pequeños
10	Queso en porciones		
11	Queso manchego semicurado		Materia prima, leche de oveja; tipo duro; forma cilíndrica; pasta blanca-amarillenta; corteza dura con impresión de los moldes; materia grasa, 43%.
12	Queso mantecoso o fresco		
13	Queso para sándwich		
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 CAE., y la normativa que lo desarrolle. Los artículos que tienen asterisco se obligará a presentar tres alternativas al menos.

<b>N1</b>	<b>Artículo</b>	<b>Categoría</b>	<b>Características</b>
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 CAE. y la normativa que lo desarrolle.

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



			alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.
--	--	--	---

Cuando las infusiones estén destinadas a emplatado se servirán desde cocina sin necesidad de su presentación en envasado en sobres individuales. Cuando no sean para emplatado sino de uso en planta irán siempre envasadas individualmente en sobres.

#### **XV.- BEBIDAS**

Se ajustarán a lo especificado en el CAE. y la normativa 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, 50 CC.
2	Vino blanco o tinto		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9º. 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 CAE. y la normativa 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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

		SO <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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 <sup>2</sup> 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%.

Todos los productos y alimentos estarán sometidos a un análisis bromatológico a cargo del adjudicatario, con una periodicidad mensual, que será llevado a cabo por empresa homologada y especializada independiente de la adjudicataria, afectando a todos los alimentos tanto del Hospital como de cafetería.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

## ANEXO B

### PETICIONES EXTRAS Y OFERTA ECONÓMICA

Los precios unitarios de los alimentos extras serán **como máximo** los que se indican a continuación:

ARTÍCULO	Importe unitario máximo IVA incluido
<b>AGUA MINERAL</b> botella 0,5 l.	0,200 €
<b>AGUA MINERAL</b> botella 1,5 l.	0,320 €
<b>AZÚCAR</b> 8 gr.	0,020 €
<b>CACAO SOLUBLE</b> unidad 18-29 gr.	0,300 €
<b>CAFÉ DESCAFEINADO</b> sobres	0,060 €
<b>POSTRES LÁCTEOS</b>	0,200 €
<b>INFUSIONES</b>	0,030 €
<b>LECHE SEMIDESNATADA</b> 1 l.	0,750 €
<b>SACARINA</b> sobre	0,020 €
<b>ZUMOS EN BRICK</b> 1 l. variados	0,700 €
<b>GELATINA</b> unidad	0,150 €
<b>POLOS LIMÓN</b>	0,360 €
<b>GALLETAS NORMALES</b> (paquetes de 4 a 5 unidades)	0,080 €
<b>GALLETAS DIABÉTICAS</b> (paquetes de 2 a 4 unidades)	0,090 €
<b>VINAGRE</b> (sobre individual)	0,054 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

**ANEXO C**

**DISTRIBUCIÓN POR TIPOS DE DIETAS**

**RELACIÓN PORCENTUAL PONDERADA DE DIETAS AÑO 2017**

DESCRIPCIÓN	% DISTRIBUCIÓN
Dieta basal	60%
Dieta blanda (quinta gama o similar o túrmix)	40%
<b>TOTAL</b>	<b>100 %</b>



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

## ANEXO D

### CONDICIONES GENERALES, MANUAL DE DIETAS Y GRAMAJES

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

- La dieta basal tiene elección de menú, se elige entre dos menús completos (opción A: 1º y 2º plato y opción B: 1º y 2º plato) pudiendo elegir en la comida la opción A completa y en la cena la opción B completa y viceversa.
- Siempre que en el hospital tengamos a personas celiacas, la dieta basal será adaptada, es decir se elaborará con alimentos sin gluten. Lo mismo en relación al menú para trabajadores y familiares de pacientes en la cafetería del hospital.
- Todos los pescados aunque no esté indicado irán acompañados de ¼ de limón.
- Todos los pesos de alimentos se refieren a crudos, limpios y sin desperdicios.
- En el caso de las frutas se debe ofertar el mayor número de ellas según la temporada del año, cumpliendo el gramaje ofertado y en condiciones óptimas de maduración, sin que estén duras o demasiado pasadas.
- En el caso de bollería debe ofertarse al menos cuatro opciones diferentes.
- 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 Centro las fichas técnicas de los productos que suministre.
- La capacidad de leche tanto en los desayunos como en las meriendas será aproximadamente 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 en las que se indique lo contrario.
- Las cuajadas irán acompañadas de una tarrina de miel o de azúcar.
- En las dietas que no lleven sal, se les añadirá medio limón en los servicios de comida y cena todos los días, independientemente del menú de cada servicio.
- 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.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

**ANEXO E****PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DE LA DIETA MECÁNICAMENTE BLANDA**

- 1.- Garantizar un aporte nutricional, tanto desde el punto de vista cuantitativo, como cualitativo a los pacientes con dificultad de 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.
- 4.- Se deberá responder prioritariamente a:
  - a) Estar listas para su uso después del calentamiento.
  - b) No precisar aditivar ninguna sustancia.
  - c) Aporte isocalórico.
  - d) Aporte proteico de alto valor biológico, al menos del 5% del producto a consumir.
  - e) Aporte graso inferior al 10% y de predominio insaturado.
  - f) Aportar documentación del producto validado por laboratorios de bromatología.

Se adjunta programación semanal de las comidas y cenas existentes en la actualidad en el Centro, estos platos serán para todos los tipos de dietas, a excepción de las dietas blandas que serán de quinta gama o similar, o elaboradas manualmente cuando lo establezca la dirección.

Puntualmente y para dietas especiales, se confeccionará otro tipo de dietas, facturándose todas al mismo precio que se oferte.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**



**ANEXO F**

**DIETA TURMIX**

Actualizado: Noviembre 2017

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
<b>DESAYUNO Y MEDIA MAÑANA</b>						
TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES
YOGUR	COMPOTA	YOGUR	COMPOTA	YOGUR	COMPOTA	YOGUR
<b>COMIDA</b>						
QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX
PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA
<b>MERIENDA</b>						
TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES	TURMIX DE CEREALES
COMPOTA	YOGUR	COMPOTA	YOGUR	COMPOTA	YOGUR	COMPOTA
<b>CENA</b>						
QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX	QUINTA GAMA o SIMILAR O TURMIX
PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA	PURE FRUTA

- Quinta gama o similar o túrmix (esta última elaborada en el centro)

**ANEXO G**  
**OFERTA DESAYUNOS**

NIVEL VI, V, IV A					NIVEL III, IV, III, II, IIA			
<b>BASAL</b>	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Colacao con leche Té Poleo Zumo individual	Galletas 2 paq. Biscottes 2 paq. Barrita de pan Dulces (magdalena, sobaos, etc.).	Margarina y mermelada Mermelada y quesitos Sobre de aceite y sal Margarina y membrillo Yogur de sabor Yogur natural	Azúcar    Sacarina	Descafeinado con leche: maquina o sobre Manzanilla Colacao con leche Te Poleo Zumo individual <b>Cereales con leche</b>	Galleta 1 paq  Dulces (magdalena, sobaos, etc.).	Manzana Asada O yogur O compota	Azúcar   Sacarina
<b>DIABETICA</b>	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Te Poleo	Galleta 1 paq. (40 gr.) Biscotes 2 paq. Barrita de pan	Pieza de fruta Margarina y mermelada* Mermelada* y quesitos Sobre de aceite y sal Yogur natural	Sacarina	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Te Poleo <b>Cereales con leche</b>	Galleta 1 paq (40 gr.)  Barrita de pan	Manzana Asada O yogur O compota	Sacarina
<b>ASTRIGENTE</b>	Te	Galleta 1 paq. (40 gr.) Biscotes 1 paq.	Membrillo 2 unid  Yogur natural	Azúcar Sacarina	Te  <b>Cereales con leche</b>	Galleta 1 paq (40 gr.)  Yogur natural	Manzana Asada O compota	Azúcar Sacarina



La autenticidad de este documento puede comprobarse en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código de verificación: 10002506719643577647

<b>SIN GRASA</b>	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Te Poleo	Galleta 1 paq. (40 gr.) Biscotes 2 paq.	Mermelada  Yogur desnatado	Azúcar Sacarina	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Te Poleo <b>Cereales con leche</b>	Galleta 1 paq. (40 gr.)	Manzana Asada O yogur O compota	Azúcar Sacarina
<b>DIABETICA ASTRIGENTE</b>	Te	Galleta 1 paq. (40 gr.) Biscotes 2 paq.	Manzana asada  Yogur natural	Sacarina	Te <b>Cereales con leche</b>	Galleta 1 paq. (40 gr.) Yogur natural	Manzana Asada O compota	Sacarina
<b>DIABETICA SIN GRASA</b>	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Te Poleo	Biscote 1 paq. Galleta 1 paq. (40 gr.)	Pieza de fruta  Yogur desnatado	Sacarina	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Te Poleo <b>Cereales con leche</b>	Galleta 1 paq. (40 gr.)	Manzana Asada O yogur O compota	Sacarina

- Los cereales con leche incluidos en todas las dietas son opcionales, con su elección quedan excluidos el resto de opciones del cuadro
- Los cereales llevarán incluidos, a petición del paciente, azúcar o sacarina.
- Las mermeladas con \* serán aptas para pacientes diabéticos.

**OFERTA MERIENDAS**

NIVEL VI, V, IV A					NIVEL IV, III, II, IIA			
<b>BASAL</b>	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Colacao con leche Té Poleo	Galletas 1 paq Biscotes 1 paq Barrita de pan	Margarina Mermelada Membrillo Quesito Yogur de sabor Yogur natural Pieza de fruta	Azúcar o  Sacarina	Descafeinado con leche: maquina o sobre Manzanilla Colacao con leche Te Poleo <b>Papilla de fruta deshidratada Cereales con leche</b>	Galletas 1 paq  Dulces (magdalena, sobaos, etc.).  Pieza de fruta	Gelatina	Azúcar  Sacarina
<b>DIABETICA</b>	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Te Poleo	Biscote 1 paq  Galletas 1 paq  Barrita de pan	Margarina Mermelada * Quesito Yogur natural Pieza de fruta	Sacarina	Leche Descafeinado con leche Manzanilla Te Poleo <b>Papilla de fruta deshidratada Cereales con leche</b>	Gelatina   Galletas 1 paq	Yogur natural  Pieza de fruta	Sacarina
<b>ASTRIGENTE</b>	Te	Biscotes 1 paq Galletas 1 paq	Membrillo 1 unid Yogur natural	Azúcar Sacarina	Te <b>Papilla de fruta deshidratada Cereales con leche</b>	Gelatina Galletas 1 paq	Manzana asada Yogur natural Membrillo 1ud	Sacarina

La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

- Los cereales llevarán incluidos, a petición del paciente, azúcar o sacarina.
- Las mermeladas con \* serán aptas para pacientes diabéticos.

## MENÚS INVIERNO 1ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
LUNES	A	JUDIAS BLANCAS JAMON YORK PLANCHA pan y fruta	ENSALADA EXOT. QUESO **BURGOS Memb ALBONDIGAS EN SALSA pan y fruta
	B	CONSOME POLLO ASADO CON PATATAS * Croquetas pan y fruta	MENESTRA SALTEADA EMPANADILLAS Y PALITOS pan y fruta
MARTES	A	**MACARRONES NAPOLITANA MERLUZA A LA BILBANA pan y fruta	CREMA DE CALABACÍN CON QUESO TORTILLA Y JAMÓN YORK pan y fruta
	B	GUISANTES SALTEADOS FTE DE CERDO EMPANADO Y Cogollitos pan y fruta	SOPA DE LLUVIA ** SALCHICHAS DE POLLO C/ PURE ZANAH. pan y fruta
MIÉRCOLES	A	SOPA MINISTRONE **LASAGÑA pan y fruta	JUDIAS VERDES ** BACALAO A LA RIOJANA pan y fruta
	B	PATATAS RIOJANAS ROSADA REBOZADA pan y fruta	TOMATE al Oregano Y QUESO FRESCO SAN JACOBO Y VERDURITAS PLANCHA pan y fruta
JUEVES	A	GARBANZOS PUCHERO MERLUZA AL HORNO pan y fruta	ACELGAS C/ PATATAS REHOGADAS POLLO CONTRAMUSLO Y SETAS pan y fruta
	B	ARROZ A LA CUBANA Y HUEVO ** VARITAS MERLUZA pan y fruta	SOPA DE ESTRELLAS ** TORTILLA DE QUESO
VIERNES	A	MENESTRA SALTEADA ** RAGOUT de PAVO pan y fruta	CALDO TRES FILET (Pasta, pavo, jamon) LENGUADO MARINERA pan y fruta
	B	MACARRONES CABALLA AL HORNO pan y fruta	CREMA VICHY ** CROQUETAS DE BACALAO pan y fruta
SÁBADO	A	** SALTEADO MEDITERRANEA CROQUETAS C/ TOMATE pan y fruta	CREMA DE CALABAZA REVUELTO DE CHAMPIÑON pan y fruta
	B	GUISANTES CON BACON CALAMARES A LA ANDALUZA pan y fruta	CONSOME de AVE ** SALMON Y CACHELOS A LA GALLEGA pan y fruta
DOMINGO	A	ENSALADA COMPLETA PAELLA MARINERA pan y fruta	SOPA DE PASTA FIAMBRE de QUESO Y PAVO con Cogollos pan y fruta
	B	REVUELTO DE AJETES CONEJO EN SALSA ** Empanadillas pan y fruta	ENSALADA MIXTA ** PLATIA AL HORNO Y PAT. PANADERA pan y fruta



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1000250674749643577647



## MENÚS INVIERNO 2ª SEMANA

		ACTUALIZACIÓN OCTUBRE 2016	
DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
LUNES	A	LENTEJAS ESTOFADAS CALAMARES AMERICANA pan y fruta	CREMA PARMENTIER ** MERLUZA AL VAPOR Tomate natural pan y fruta
	B	** MACARRONES CON TOMATE HAMBURGUESA C/ ENSALADA pan y fruta	SOPA DE PASTA EMPANADILLAS CON LECHUGA pan y fruta
MARTES	A	ESPINACAS C/ CEBOLLA Y ZANAH PAVO ESTOFADO C/ PATATAS pan y fruta	SOPA de PUCHERO ** TORTILLA de PATATAS pan y fruta
	B	** CANELONES DE ESPINACAS SALMON C/ PATAT. PANADERA pan y fruta	CALABACÍN GRATINADO BACALAO con TOMATE pan y fruta
MIÉRCOLES	A	ARROZ BLANCO - TOMATE FRITO Y HUEVO ** MERO EN SALSA VERDE pan y fruta	** ACELGAS CON PATATAS JAMON YORK PLANCHA pan y fruta
	B	CREMA DE VERDURAS POLLO A LA PLANCHA C/ PIMIENTO pan y fruta	SOPA DE FIDEOS TRUCHA A LA NAVARRA pan y fruta
JUEVES	A	JUDIAS BLANCAS ** CAZON ADOBADO C/ LECHUGA pan y fruta	CREMA VICHY ALBONDIGAS A LA TURCA (tipo riojana) pan y fruta
	B	BERENJENAS RELLENAS DE VERDURAS JAMON ASADO C/ PURE pan y fruta	** PASTEL DE VERDURAS ABADEJO A LA PLANCHA y GUARNICION pan y fruta
VIERNES	A	** COLIFLOR CON PATATAS (a la Gallega) RAGOUT DE TERNERA pan y fruta	SOPA DE PICADILLO MERLUZA GLASEADA pan y fruta
	B	ARROZ A LA ZINGARA BACALADITOS C/ LECHUGA JULIANA pan y fruta	ENSALADA VARIADA ** SALCHICHAS POLLO C/ PURE pan y fruta
SÁBADO	A	CREMA DE CALABACIN ** POLLO EN PEPITORIA pan y fruta	JUDIAS VERDES Y PATATAS ** TORTILLA PAISANA pan y fruta
	B	ENSALADA CAMPERA PESCADO REBOZADO Y PAPAS FRITAS pan y fruta	SOPA MINESTRONE LOMO ADOBADO C/ TOMATE pan y fruta
DOMINGO	A	ROLLITOS DE ESPÁRRAGO Y PAVO *Verdura y fideua** FIDEUA pan y fruta	SOPA DE AJO REDONDO DE TERNERA EN SALSA pan y fruta
	B	SOPA DE PICADILLO CALAMARES A LA ANDALUZA pan y fruta	** BROCOLI CON JAMON SALTEADO POLLO AL AJILLO pan y fruta



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1000250674749643577647

## MENÚS INVIERNO 3ª SEMANA

ACTUALIZACIÓN OCTUBRE 2016			
DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
LUNES	A	ALUBIAS PINTAS C/ VERDURAS ** MERLUZA EN SALSA pan y fruta	** HERVIDO VALENCIA HAMBURGUESA C/ Patatas fritas pan y fruta
	B	SOPA DE PICADILLO CHULETA DE CERDO C/ PIMIENTOS FRITO pan y fruta	ENSALADA COMPLETA PECHUGA DE PAVO AL AJILLO pan y fruta
MARTES	A	PASTA TRICOLOR C/ ATÚN CONEJO GUIADO pan y fruta	CREMA DE ESPARRAGOS ** PESCADILLA BILBAINA (aceit, ajo, p. piquillo) pan y fruta
	B	PISTO CON HUEVOS ** CROQUETAS CON LECHUGA pan y fruta	SOPA DE PASTA FIAMB. PAVO+QUESO Y RODAJA TOMATE pan y fruta
MIÉRCOLES	A	PATATAS MARINERAS ** TORTILLA EN SALSA pan y fruta	SOPA CASTELLANA MERO AL VAPOR pan y fruta
	B	ARROZ CON TOMATE DELICIAS DE MERLUZA C/ LECHUGA pan y fruta	** ACELGAS CON PATATA Y ZANAHORIA POLLO PLANCHA A LAS FINAS HIEVAS pan y fruta
JUEVES	A	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO pan y fruta	BROCOLI AL AJILLO SALCHICHAS AL HORNO C/ PURE ZANH. pan y fruta
	B	SOPA DE COCIDO COCIDO MADRILEÑO pan y fruta	CREMA JARDINERA ** EMPANADILLAS Y LECHUGA pan y fruta
VIERNES	A	** ACELGAS CON PATATAS POLLO AL CHILINDRON pan y fruta	CREMA DE PUERROS ALBONDIGAS EN SALSA pan y fruta
	B	CONSOME HUEVOS A LA CAZUELA pan y fruta	ENSALADA TOMATE Y LECHUGA ** Croquetas / JAMON YORK A LA PLANCHA pan y fruta
SÁBADO	A	JUDIAS VERDES C/ TOMATE TERNERA GUIADA Y SETAS pan y fruta	** ESPINACAS REHOGADAS REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS pan y fruta
	B	** ENSALADILLA RUSA DELICIAS DE MERLUZA C/ TOMATE pan y fruta	SOPA JULIANA POLLO AL AJILLO pan y fruta
DOMINGO	A	ARROZ CON VERDURAS ** SALCHICHAS C/ SALSA pan y fruta	SOPA DE TAPIOCA ** PERCA A LA VIZCAINA pan y fruta
	B	SOPA DE PUCHERO CONEJO GUIADO pan y fruta	GUISANTES FRANCESA CHULETA PLANCHA C/ Pure zanah. pan y fruta

- A) La opción A es obligatoria para los pacientes diabéticos. Los pacientes con dieta basal y nivel VI, sin ningún tipo de restricción, podrán elegir entre la opción A o B.
- B) El resto de dietas (dieta baja en grasas 1500 kilocalorías, astringente, protección hepática, protección gástrica, protección renal, etc.), serán derivaciones de la dieta basal valorada y acordada con la Comisión de Nutrición del Centro.
- C) Las guarniciones serán las que establezca la Comisión de Nutrición.
- D) En las dietas para diabéticos: Todas las sopas o consomés irán con pasta.



## MENUS VERANO 1ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
LUNES	A	LENTEJAS ESTOFADAS* MERO AL HORNO <i>pan y fruta</i>	CREMA DE PATATA Y ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA <i>pan y fruta</i>
	B	SOPA DE COCIDO ALBÓNDIGAS CASERAS <i>pan y fruta</i>	CONSOMÉ PESCADO AL HORNO* <i>pan y fruta</i>
MARTES	A	ENSALADA VARIADA MORCILLO ESTOFADO C/PATATAS <i>pan y fruta</i>	SOPA JULIANA POLLO AL AJILLO C/PATATAS <i>pan y fruta</i>
	B	GUISANTES C/CEBOLLA* LENGUADO A LA ROMANA <i>pan y fruta</i>	ENSALADA DE MANZANA CROQUETAS CASERAS* <i>pan y fruta</i>
MIÉRCOLES	A	ENSALADA DE PASTA SOLOMILLO DE CERDO <i>pan y fruta</i>	JUDÍAS VERDES C/PATATAS* FIAMBRE DE PAVO <i>pan y fruta</i>
	B	PISTO* MERLUZA AL VAPOR <i>pan y fruta</i>	CREMA DE PUERROS HUEVOS RELLENOS <i>pan y fruta</i>
JUEVES	A	SOPA PUCHERO DE GARBANZOS <i>pan y fruta</i>	ARROZ CON VERDURAS LENGUADO AL HORNO* <i>pan y fruta</i>
	B	SOPA PUCHERO DE GARBANZOS (ROPA VIEJA*) <i>pan y fruta</i>	SOPA DE AJO CHULETA DE SAJONIA C/PURÉ <i>pan y fruta</i>
VIERNES	A	COLIFLOR CON PATATAS* FTE. RUSO PLANCHA C/TOMATE <i>pan y fruta</i>	VICHYSOISE TORTILLA JULIANA* <i>pan y fruta</i>
	B	CREMA CASTELLANA EMPANADILLAS C/ENSALADA <i>pan y fruta</i>	CONSOMÉ CALAMARES A LA ROMANA <i>pan y fruta</i>
SÁBADO	A	GAZPACHO ANDALUZ* RAGUT DE PAVO C/PATATA <i>pan y fruta</i>	SOPA DE LLUVIA JAMÓN YORK C/ENSALADA <i>pan y fruta</i>
	B	CANELONES VARITAS DE MERLUZA <i>pan y fruta</i>	JUDÍAS VERDES* SALMÓN AL HORNO <i>pan y fruta</i>
DOMINGO	A	ENSALADA C/ATÚN PAELLA MARINERA <i>pan y fruta</i>	CREMA DE VERDURAS MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS* <i>pan y fruta</i>
	B	ACELGAS SALTEADAS* FTE. DE PESCADO A LA ROMANA <i>pan y fruta</i>	SOPA DE PICADILLO SAN JACOBO NATURAL <i>pan y fruta</i>



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1000250674749643577647

## MENÚS VERANO 2ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
LUNES	A	ALUBIAS PINTAS JAMÓN YORK CON ENSALADA pan y fruta	HERVIDO VALENCIANO* FILETES RUSOS PLANCHA C/TOMATE pan y fruta
	B	GUISANTES CON JAMÓN MERO AL HORNO* pan y fruta	CREMA DE CALABACÍN CROQUETAS CASERAS CON ENSALADA pan y fruta
MARTES	A	MACARRONES C/VERDURA LENGUADO C/ENSALADA pan y fruta	PATATAS A LO POBRE* REVUELTO AJETES C/GAMBAS pan y fruta
	B	ENSALADA DE REMOLACHA TORTILLA FRANCESA (QUICHE*) pan y fruta	CONSOMÉ VARITAS DE MERLUZA pan y fruta
MIÉRCOLES	A	SOPA DE PESCADO POLLO AL AJILLO C/PATATAS pan y fruta	CREMA DE CHAMPIÑÓN CROQUETAS DE BACALAO* pan y fruta
	B	JUDÍAS VERDES* EMPANADILLAS CON ENSALADA pan y fruta	BRÓCOLI HUEVOS DUROS C/MAHONESA pan y fruta
JUEVES	A	PURRUSALDA RAGOUT DE TERNERA pan y fruta	SOPA DE COCIDO BONITO ENCEBOLLADO pan y fruta
	B	GAZPACHO ANDALUZ* SARDINAS FRITAS pan y fruta	PISTO* FILETE DE POLLO PLANCHA pan y fruta
VIERNES	A	ESPÁRRAGOS C/ENSALADA ARROZ VARIADO (QUICHE*) pan y fruta	MENESTRA DE VERDURAS* TORTILLA ESPAÑOLA pan y fruta
	B	CREMA DE MARISCO SALCHICHAS DE POLLO CON PATATAS pan y fruta	CONSOMÉ HAMBURGUESA PLANCHA pan y fruta
SÁBADO	A	SOPA DE PICADILLO CROQUETAS CASERAS C/CALABACÍN PLANCHA* pan y fruta	ESPINACAS C/PATATAS* PAVO Y QUESO FRESCO pan y fruta
	B	CREMA DE VERDURAS QUICHE DE CEBOLLA pan y fruta	ENSALADA VARIADA SALMÓN HORNO pan y fruta
DOMINGO	A	ENSALADA CAMPERA POLLO GUIADO C/ GUISANTES* pan y fruta	JUDÍAS VERDES C/PATATAS* MERO AL HORNO pan y fruta
	B	GAZPACHO VARITAS DE MERLUZA pan y fruta	SOPA DE AJO EMPANADILLAS pan y fruta



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1000250674749643577647

## MENÚ VERANO 3ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
LUNES	A	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS ABADEJO AL HORNO* <i>pan y fruta</i>	CREMA DE CHAMPIÑÓN SALCHICHAS DE POLLO <i>pan y fruta</i>
	B	ENSALADA MIXTA CHULETA DE CERDO A LA CERVEZA <i>pan y fruta</i>	SOPA DE PASTA SARDINILLAS C/PATATAS C/MAHONESA* <i>pan y fruta</i>
MARTES	A	ESPIRALES TRICOLOR GRATINADOS RAGUT DE TERNERA C/VERDURA <i>pan y fruta</i>	SOPA DE PESCADO TORTILLA C/VERDURA* <i>pan y fruta</i>
	B	ENSALADA DE PIMIENTOS GALLO A LA MENIERE* <i>pan y fruta</i>	CREMA DE ESPÁRRAGOS VARITAS DE MERLUZA <i>pan y fruta</i>
MIÉRCOLES	A	MENESTRA* CONEJO C/TOMATE <i>pan y fruta</i>	ENSALADA DE TOMATE Y QUESO (SOLO QUESO)* MERLUZA EN Salsa <i>pan y fruta</i>
	B	ENSALADILLA RUSA TORTILLA DE QUESO <i>pan y fruta</i>	JUDÍAS VERDES CON PATATAS JAMÓN YORK CON ENSALADA <i>pan y fruta</i>
JUEVES	A	GAZPACHO* MORCILLO ESTOFADO C/VERDURAS <i>pan y fruta</i>	CREMA DE CALABACÍN JAMONCITOS DE POLLO BRASEADOS <i>pan y fruta</i>
	B	MACARRONES CON ATÚN POLLO GUIADO <i>pan y fruta</i>	ACELGAS SALTEADAS* C/YORK FTE. LENGUADO A LA NARANJA <i>pan y fruta</i>
VIERNES	A	BROCOLI C/PAPAS* Y RODAJA DE TOMATE ALBÓNDIGAS C/CHAMPIÑÓN <i>pan y fruta</i>	SALTEADO TRADICIONAL DE VERDURAS BONITO ENCEBOLLADO* <i>pan y fruta</i>
	B	CREMA DE VERDURAS C/PICATOSTES FILETE ROSADA ORLY <i>pan y fruta</i>	ENSALADA MIXTA SAN JACOBOS <i>pan y fruta</i>
SÁBADO	A	GARBANZOS A LA VINAGRETA POLLO GUIADO* <i>pan y fruta</i>	ENSALADA PASTA TRICOLOR REVUELTO DE AJETES <i>pan y fruta</i>
	B	SOPA DE PICADILLO CALAMARES A LA ANDALUZA <i>pan y fruta</i>	CONSOMÉ SALMÓN C/VERDURAS* <i>pan y fruta</i>
DOMINGO	A	SOPA DE LLUVIA LENGUADO AL HORNO <i>pan y fruta</i>	VICHYSOISE* FTE. RUSO PLANCHA C/SALSA VERDURA <i>pan y fruta</i>
	B	GAZPACHO* CROQUETAS C/TOMATE AL HORNO <i>pan y fruta</i>	CALABACÍN GRATINADO FTE. MERLUZA MADRILEÑA <i>pan y fruta</i>



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1000250674749643577647

## ANEXO H

### PRECIOS DE CAFETERÍA (IVA INCLUIDO)

	PRECIO EMPLEADOS (€)	PRECIO PÚBLICO (€)
<b>CAFÉS Y DESAYUNOS</b>		
Café solo, con leche o descafeinado	0,80	1,30
Vaso de cacao con leche	0,80	1,30
Infusiones	0,90	1,40
Café con leche y bollería	1,20	2,10
Café con leche y tostada bimbo	1,20	2,10
Café con leche y tostada de pan	1,20	2,10
Tostada de tomate natural y aceite de oliva	0,80	1,10
Tostada de pan horno, mantequilla y mermelada	0,80	1,10
Bollería	1,00	1,20
<b>BEBIDAS</b>		
Cerveza Sin alcohol, tercio, lata	1,15	1,70
Refrescos	1,00	1,20
Zumo naranja natural	1,50	2,10
Agua medio litro	0,70	1,00
Agua 1,5 l	1,00	1,50
Batido	0,80	1,20
<b>RACIONES</b>		
Anchoas con patatas o aceitunas	2,15	2,70
Bolsa de patatas o snack	0,80	1,05
Calamares	3,80	4,50
Ensaladilla rusa	1,50	2,10
Jamón serrano	3,40	4,50
Chorizo frito	2,20	3,40
Morcilla	1,70	2,80
Patatas bravas o alioli	1,80	2,50
Queso manchego	3,40	4,50
<b>SANDWICHES</b>		
Mixto	1,25	1,85
Mixto con huevo	1,50	2,25
Vegetal	1,50	2,25
Completo (york, queso y huevo)	2,20	2,70
<b>PULGUITAS</b>		
Jamón serrano	1,00	1,20
Queso manchego	1,00	1,20
Salchichón o chorizo	1,00	1,20
Jamón y queso	1,00	1,20
Atún con tomate o mayonesa	1,00	1,20



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

Tortilla española	1,00	1,20
Vegetal	1,00	1,20
Lomo, Bacon	1,00	1,20
<b>MONTADOS</b>		
Anchoas con queso	2,00	2,50
Atún con pimientos	2,00	2,50
Calamares	2,00	2,50
Chorizo frito	2,00	2,50
Lomo adobado o Bacon	2,00	2,50
Lomo con queso	2,00	2,50
Morcilla de arroz o cebolla	2,00	2,50
Panceta fresca o adobada	2,00	2,50
Pepito de ternera	2,50	3,00
Pincho de tortilla	1,20	1,50
Salchichón, chorizo, jamón serrano o york	1,50	2,00
Tortilla con atún/chorizo/jamón/queso	2,00	2,50
Tortilla de patata	2,00	2,50
Tortilla española con pimientos verdes	2,00	2,50
Tortilla española entera	5,00	6,00
Vegetal	2,00	2,50
<b>PLATOS COMBINADOS</b>		
nº1: Escalope de ternera, patatas y pimientos	3,50	4,50
nº2: Lomo adobado, pimiento, huevo y patatas	3,50	4,50
nº3: Chuleta de cerdo, ensalada y patatas	3,50	4,50
nº5: Filete de pescado, huevo, patatas, tomate y mayonesa	3,50	4,50
<b>MENÚ DIARIO</b>		
Primer plato	3,00	3,50
Segundo plato	3,00	3,50
Postre o café	1,00	1,00
Menú completo (primer y segundo plato, postre, bebida y pan)	7,00	8,00
<b>VARIOS</b>		
Complementos	0,25	0,40
Unidad de fruta	0,60	0,80
Yogur	0,60	0,80
Postres caseros	0,60	0,80
<b>NUEVO</b>		
Menú pizza	5,50	7,00
Menú Burger	5,50	7,20



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

**ANEXO I**

**PRECIOS DE VENDING**

	Precios IVA incluido (€)
<b><u>BEBIDAS CALIENTES</u></b>	
CAFÉ EXPRESS	0,60
CAFÉ EXPRESS LARGO	0,60
CAFÉ CORTO	0,60
CAFÉ CON LECHE	0,60
CAPUCCINO	0,60
LECHE MANCHADA	0,60
DESCAFEINADO CORTO	0,60
DESCAFEINADO LARGO	0,60
DESCAFEINADO CORTADO	0,60
DESCAFEINADO CON LECHE	0,60
DESCAFEINADO CAPUCCINO	0,60
CHOCOLATE	0,60
TE AL LIMÓN	0,60
MENTA POLEO	0,60
MANZANILLA	0,60

<b><u>BEBIDAS FRÍAS</u></b>	
AGUA 50 CL	0,70
COCA COLA 33 CC	0,70
COCA LIGHT 33 CC	0,70
COCA COLA CERO 33 CC	0,70
TRINARANJUS NARANJA/LIMÓN 33 CC	0,70
FANTA NARANJA/LIMÓN 33 CC	0,70
AQUARIUS NARANJA/LIMÓN 33 CC	0,70
NESTEA 33 CC	0,70
ZUMOS, BIOS Y BATIDOS	0,80

<b><u>RACIONES</u></b>	
BOLSA DE PATATAS FRITAS	0,80
SNACKS VARIOS	0,80
FRUTOS SECOS	0,90
CHOCOLATES	0,80



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

<b>BOLLERÍA</b>	
BOLLERÍA VARIADA	0,80

<b>PRODUCTOS DIETÉTICOS</b>	
BARRITAS ESPECIAL K FRESA U OTRO SABOR	0,80
YOGURES BIO	0,90
ACTIMEL	0,80
BARRITAS DE PAN CON PIPAS, QUESO O CHOCOLATE	0,80
BATIDO DE FRUTAS Y LECHE	0,90

<b>CARAMELOS Y GOLOSINAS</b>	
CARAMELOS VARIOS	0,90
CHICLES VARIOS	0,90
GOLOSINAS VARIOS	0,90

<b>SANDWICHES</b>	
SANDWICHES VARIOS SABORES	1,50
EMPANADA	1,50
CROISSANT RELLENOS	1,50

<b>HOSPITAL SALUDABLE</b>	
ENSALADAS VARIADAS (al menos tres variedades)	2,50
FRUTA	1,50
OTROS	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

**ANEXO J**

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

Relación de personal perteneciente a la cafetería:

APELLIDOS	NOMBRE	CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD
HERNÁNDEZ JIMÉNEZ	M <sup>a</sup> ÁNGELES	CAMARERA	11/07/2003
BELEFKHIH	NOUZHA	CAMARERA	20/03/2005
RAMÍREZ GONZÁLEZ	ARIANNE	COCINERA	05/08/2015
HERASO MÁRQUEZ	PATRICIA	DIETISTA	29/09/2009



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**



## ANEXO K

### 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	<b>FS1</b>	2%	3%	5%
	<b>FS2</b>	1%	2%	3%
	<b>FS3</b>		1%	2%
	<b>FS4</b>			1%
	<b>FS5</b>			1%
Fallos de Calidad	<b>FCA</b>	2%	3%	5%
	<b>FCM</b>		1%	2%

#### Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

#### DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: P.A. SE-01/2017 HGUA

*Servicio de Suministro y  
gestión de víveres y  
explotación de la  
cafetería y máquinas de  
vending*

#### CATEGORÍA DE LOS FALLOS

SERVICIO	<b>FS1</b>	▪ Aquellos de naturaleza muy grave que al producirse supondrían la paralización del servicio.
	<b>FS2</b>	▪ Aquellos de naturaleza grave, que sin llegar a paralizar el servicio, suponen un serio menoscabo en la prestación del mismo.
	<b>FS3</b>	▪ Aquellos de naturaleza leve, que producen inconvenientes en la prestación del servicio.
	<b>FS4</b>	▪ 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.
	<b>FS5</b>	▪ 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	<b>FCA</b>	<b>Alta:</b> ▪ 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.
	<b>FCM</b>	<b>Media:</b> ▪ 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](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

# 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

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: P.A. SE-01/2017 HGUA

*Servicio de Suministro  
y gestión de víveres y  
explotación de la  
cafetería y máquinas  
de vending*

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)	FS1	15'	X					JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA	
2	Falta de productos que no se pueden sustituir.	FS1	30'	X					JEFE DE COCINA O COCINERO / 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)	FS2	1 h.	X					JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA	
4	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina	FS1	30'	X	X				JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA	
5	Cantidad insuficiente de producto según lo definido en el pliego (Anexo A)	FS1	1 h.	X					JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA	
6	Un producto no se atiene a las características definidas ( Anexo A)	FS3	24 h	X	X				JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA	
7	Grave falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCA	24 h.	X	X				JEFE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA	
8	No se controla adecuadamente el seguimiento de los alérgenos	FCA	24 h.		X	X			JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

9	No se lleva a cabo el seguimiento del sistema de control de APPCC (análisis bromatológicos, auditorías, etc)	FCA	24 h.		X	X			JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
10	Leve falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCM	24 h.		X	X			JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
11	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

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: P.A. SE-01/2017 HGUA

*Servicio de Suministro y gestión de víveres y explotación de la cafetería y máquinas de vending*

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				JEFE DE EQUIPO DE 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				JEFE DE EQUIPO DE 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	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES	
4	El personal no está correctamente uniformado e identificado.	FCM	1 día		X			X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES	
5	Falta de mantenimiento de conductos de humo y campanas extractoras	FS2	1 día		X			X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES	

6	Incumplimiento horario del servicio de comidas y cenas.	FS3	30'		X		X	X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
7	Las mesas de la cafetería o terraza no se mantienen limpias y vajilla sucia.	FCM	15'		X		X	X	JEFE DE EQUIPO DE 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	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
9	Los artículos servidos no son de calidad y, en su caso, están preparados de forma apropiada.	FCM	1 día		X		X	X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
10	Las raciones no se sirven en cantidad adecuada.	FCM	15'		X		X	X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
11	Incumplimiento de los controles microbiológicos periódicos establecidos, entregando copia de los informes correspondientes	FCM	3 días			X			JEFE DE EQUIPO DE 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	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
13	La lista de precios no está expuesta en un lugar bien visible de la cafetería.	FCM	1 día		X		X	X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
14	No se entrega copia de las reclamaciones presentadas	FCM	1 día					X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
15	Falta de envío mensual de los documentos de cotización de los trabajadores.	FCM	1 día			X			DEPARTAMENTO DE GESTION PRESUPUESTARIA
16	Falta de mantenimiento del menaje necesario para la prestación del servicio.	FCM	2 días		X		X	X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
17	Incumplimiento Programa de Limpieza.	FCM	1 día		X				JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
18	Incumplimiento del Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización.	FCM	2 días		X				JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES
19	Falta de mantenimiento de las instalaciones	FS3	3 días		X			X	JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

**ANEXO L****COMPROMISO AMBIENTAL DE PROVEEDORES Y SUBCONTRATISTAS**

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

Por todo ello, la empresa.....

**SE COMPROMETE A:**

- Cumplir los requisitos legales ambientales aplicables a la actividad y que sean conocidos por toda la organización.
- Identificar y gestionar los residuos generados por su actividad dentro del hospital, conforme establecen las exigencias legales para cada tipo de residuo.
- Promover el empleo de productos alternativos, materiales y métodos menos agresivos para el medio ambiente, con menores características de toxicidad, a fin de reducir la producción de residuos peligrosos.
- Disponer y mantener actualizado un listado de las sustancias y preparados, en caso de que los utilice, así como las correspondientes fichas de seguridad.
- Realizar un uso controlado de la energía y optimizar el consumo sostenible de recursos naturales no renovables, impulsando medidas y tecnologías de eficiencia energética.
- Minimizar el uso de envases y embalajes que generan residuos, optando por aquéllos que puedan ser reciclables, retornables y reutilizables.
- Informar al responsable de gestión ambiental de todos los incidentes o situaciones de emergencia ambiental dentro de las instalaciones del hospital, relacionados con el producto o servicio, y de forma periódica (al menos trimestral) de la gestión de los aspectos ambientales asociados a su actividad.
- Realizar y colaborar en acciones formativas e informativas, dirigidas al colectivo de sus trabajadores y/o extensivamente a los profesionales del centro, en materia de gestión ambiental.
- Potenciar actuaciones que optimicen los sistemas de gestión ambiental y su mejora continua.
- Prevenir los riesgos laborales asociados a las actividades que pueden generar un potencial impacto ambiental.

En Madrid a .....

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

**ANEXO M**
**DIETA BASAL OPCIÓN A Y B (2000 KCAL) TRES SEMANAS**

LA OPCIÓN A EN **NEGRO** ES OBLIGATORIA PARA DIABÉTICOS.

LA OPCIÓN B EN **ROJO** ES ELECCIÓN DE LA DIETA BASAL

El menú de celiaco no incluye ningún tipo de harinas

ACTUALIZACION NOVIEMBRE 2017

**MENÚS INVIERNO 1ª SEMANA (CELIACO)**

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
- <b>LUNES</b>	- <b>A</b>	JUDIAS BLANCAS <b>POLLO ASADO CON PATATAS</b> pan SIN GLUTEN y fruta	ENSALADA EXOT. QUESO **BURGOS Memb ALBONDIGAS EN SALSA (sin harina) pan SIN GLUTEN y fruta
	<b>B</b>		
- <b>MARTES</b>	- <b>A</b>	GUISANTES SALTEADOS MERLUZA A LA BILBANA pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA DE CALABACÍN CON QUESO TORTILLA Y JAMÓN YORK pan SIN GLUTEN y fruta
	<b>B</b>		
- <b>MIÉRCOLES</b>	- <b>A</b>	SOPA MINISTRONE (sin pasta) <b>ROSADA AL VAPOR</b> pan SIN GLUTEN y fruta	JUDIAS VERDES ** BACALAO A LA RIOJANA pan SIN GLUTEN y fruta
	<b>B</b>		
- <b>JUEVES</b>	- <b>A</b>	GARBANZOS PUCHERO MERLUZA AL HORNO pan SIN GLUTEN y fruta	ACELGAS C/ PATATAS REHOGADAS POLLO CONTRAMUSLO Y SETAS pan SIN GLUTEN y fruta
	<b>B</b>		
- <b>VIERNES</b>	- <b>A</b>	MENESTRA SALTEADA ** RAGOUT de PAVO pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA VICHY LENGUADO MARINERA pan SIN GLUTEN y fruta
	<b>B</b>		
- <b>SÁBADO</b>	- <b>A</b>	** SALTEADO MEDITERRANEA <b>CALAMARES ENCEBOLLADOS</b> pan SIN GLUTEN y fruta	CROQUETAS DE BACALAO CREMA DE CALABAZA REVUELTO DE CHAMPIÑON pan SIN GLUTEN y fruta
	<b>B</b>		
- <b>DOMINGO</b>	- <b>A</b>	ENSALADA COMPLETA PAELLA MARINERA pan SIN GLUTEN y fruta	CALDO ** PLATILLO AL HORNO Y PAT. PANADERA pan SIN GLUTEN y fruta
	<b>B</b>		


La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

BASAL OPCION A y B

ACTUALIZACION NOVIEMBRE 2017

### MENÚ INVIERNO 2ª SEMANA (CELIACO)

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
- <b>LUNES</b>	- A	LENTEJAS ESTOFADAS CALAMARES AMERICANA pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA PARMENTIER ** MERLUZA AL VAPOR Tomate natural pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- <b>MARTES</b>	- A	ESPINACAS C/ CEBOLLA Y ZANAH PAVO ESTOFADO C/ PATATAS pan SIN GLUTEN y fruta	CALABACÍN GRATINADO ** TORTILLA de PATATAS pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- <b>MIÉRCOLES</b>	- A	ARROZ BLANCO - TOMATE FRITO Y HUEVO POLLO A LA PLANCHA C/ PIMIENTO pan SIN GLUTEN y fruta	** ACELGAS CON PATATAS TRUCHA A LA NAVARRA pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- <b>JUEVES</b>	- A	JUDIAS BLANCAS JAMON ASADO pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA VICHY ABADEJO A LA PLANCHA y GUARNICION pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- <b>VIERNES</b>	- A	** COLIFLOR CON PATATAS (a la Gallega) RAGOUT DE TERNERA pan SIN GLUTEN y fruta	ENSALADA VARIADA MERLUZA GLASEADA pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- <b>SÁBADO</b>	- A	CREMA DE CALABACIN ** POLLO EN PEPITORIA pan SIN GLUTEN y fruta	JUDIAS VERDES Y PATATAS ** TORTILLA PAISANA pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- <b>DOMINGO</b>	- A	SOPA DE PICADILLO (CON ARROZ) ROLLITOS DE ESPÁRRAGO Y PAVO pan SIN GLUTEN y fruta	** BROCOLI CON JAMON SALTEADO POLLO AL AJILLO pan SIN GLUTEN y fruta
	B		



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

BASAL OPCION A y B

ACTUALIZACION NOVIEMBRE 2017

### MENÚS INVIERNO 3ª SEMANA (CELIACO)

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
- LUNES	- A	ALUBIAS PINTAS C/ VERDURAS CHULETA DE CERDO C/ PIMIENTOS FRITO pan SIN GLUTEN y fruta	** HERVIDO VALENCIA PECHUGA DE PAVO AL AJILLO pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- MARTES	- A	PISTO CON HUEVOS CONEJO GUIADO pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA DE ESPARRAGOS ** PESCADILLA BILBAINA(aceit,aio,p.piquillo) pan SIN GLUTEN y fruta
	- B		
- MIÉRCOLES	- A	PATATAS MARINERAS ** TORTILLA EN SALSA pan SIN GLUTEN y fruta	** ACELGAS CON PATATA Y ZANAHORIA MERO AL VAPOR pan SIN GLUTEN y fruta
	- B		
- JUEVES	- A	CALDO COCIDO MADRILEÑO pan SIN GLUTEN y fruta	BROCOLI AL AJILLO TORTILLA pan SIN GLUTEN y fruta
	- B		
- VIERNES	- A	** ACELGAS CON PATATAS POLLO AL CHILINDRON pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA DE PUERROS ALBONDIGAS EN SALSA (sin harina) pan SIN GLUTEN y fruta
	- B		
- SÁBADO	- A	JUDIAS VERDES C/ TOMATE TERNERA GUIADA Y SETAS pan SIN GLUTEN y fruta	** ESPINACAS REHOGADAS REVUELTO DE AJETES Y GAMBAS pan SIN GLUTEN y fruta
	- B		
- DOMINGO	- A	ARROZ CON VERDURAS CONEJO GUIADO pan SIN GLUTEN y fruta	GUISANTES FRANCESA ** PERCA A LA VIZCAINA pan SIN GLUTEN y fruta
	- B		



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1000250674749643577647



**BASAL OPCIÓN A Y B** Del 15/06 al 30/09  
EL MENÚ DE CELIACO NO LLEVARÁ NINGÚN TIPO DE HARINAS

REVISADO noviembre 2017

### **MENÚS VERANO 1ª SEMANA (CELIACO)**

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
<b>LUNES</b>	- A	LENTEJAS ESTOFADAS* MERO AL HORNO pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA DE PATATA Y ZANAHORIA TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
<b>MARTES</b>	- A	ENSALADA VARIADA MORCILLO ESTOFADO C/PATATAS pan SIN GLUTEN y fruta	SOPA JULIANA (sin pasta) POLLO AL AJILLO C/PATATAS pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
<b>MIÉRCOLES</b>	- A	PURE DE VERDURA SOLOMILLO DE CERDO pan SIN GLUTEN y fruta	JUDÍAS VERDES C/PATATAS* FIAMBRE DE PAVO pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
<b>JUEVES</b>	- A	CALDO PUCHERO DE GARBANZOS pan SIN GLUTEN y fruta	ARROZ CON VERDURAS LENGUADO AL HORNO* pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
<b>VIERNES</b>	- A	COLIFLOR CON PATATAS* FTE. RUSSO PLANCHA C/TOMATE (sin harinas) pan SIN GLUTEN y fruta	VICHYSOISE TORTILLA JULIANA* pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
<b>SÁBADO</b>	- A	PURE DE VERDURA RAGUT DE PAVO C/PATATA pan SIN GLUTEN y fruta	CALDO SALMÓN AL HORNO pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
<b>DOMINGO</b>	- A	ENSALADA C/ATÚN PAELLA MARINERA pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA DE VERDURAS MERLUZA AL HORNO CON VERDURAS* pan SIN GLUTEN y fruta
	B		



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

**BASAL OPCION A Y B**

REVISADO noviembre 2017

LOS PLATOS EN ROJO SON PARA ELECCIÓN DE LA DIETA BASAL

**MENÚS VERANO 2ª SEMANA (CELIACO)**

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
- LUNES	- A	<b>GUISANTES CON JAMÓN</b> <b>MERO AL HORNO*</b> pan SIN GLUTEN y fruta	HERVIDO VALENCIANO* FILETES RUSOS PLANCHA C/TOMATE(sin harina) pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- MARTES	- A	<b>ENSALADA DE REMOLACHA</b> LENGUADO C/ENSALADA pan SIN GLUTEN y fruta	PATATAS A LO POBRE* REVUELTO AJETES C/GAMBAS pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- MIÉRCOLES	- A	<b>JUDÍAS VERDES*</b> POLLO AL AJILLO C/PATATAS pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA DE CHAMPIÑÓN <b>HUEVOS DUROS C/MAHONESA</b> pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- JUEVES	- A	PURRUSALDA RAGOUT DE TERNERA pan SIN GLUTEN y fruta	<b>PISTO*</b> BONITO ENCEBOLLADO pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- VIERNES	- A	ESPÁRRAGOS C/ENSALADA ARROZ VARIADO (QUICHE*) pan SIN GLUTEN y fruta	MENESTRA DE VERDURAS* TORTILLA ESPAÑOLA pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- SÁBADO	- A	<b>CREMA DE VERDURAS</b> <b>QUICHE DE CEBOLLA</b> pan SIN GLUTEN y fruta	ESPINACAS C/PATATAS* PAVO Y QUESO FRESCO pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- DOMINGO	- A	ENSALADA CAMPERA POLLO GUISADO C/ GUISANTES* pan SIN GLUTEN y fruta	JUDIAS VERDES C/PATATAS* MERO AL HORNO pan SIN GLUTEN y fruta
	B		


La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1000250674749643577647**

**BASAL OPCION A Y B**

REVISADO Noviembre 2017

LOS PLATOS EN ROJO SON PARA ELECCIÓN DE LA DIETA BASAL

**MENÚS VERANO 3ª SEMANA (CELIACO)**

DÍA	Opc.	COMIDA	CENA
- LUNES	- A	ALUBIAS BLANCAS CON VERDURAS ABADEJO AL HORNO* pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA DE CHAMPIÑÓN SARDINILLAS C/PATATAS C/MAHONESA* pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- MARTES	- A	ENSALADA DE PIMIENTOS RAGUT DE TERNERA C/VERDURA pan SIN GLUTEN y fruta	CREMA DE ESPÁRRAGOS TORTILLA C/VERDURA* pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- MIÉRCOLES	- A	MENESTRA* CONEJO C/TOMATE pan SIN GLUTEN y fruta	ENSALADA DE TOMATE Y QUESO (SOLO QUESO*) MERLUZA plancha pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- JUEVES	- A	CREMA DE VERDURA MORCILLO ESTOFADO C/VERDURAS pan SIN GLUTEN y fruta	ACELGAS SALTEADAS* C/YORK JAMONCITOS DE POLLO BRASEADOS pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- VIERNES	- A	BROCOLI C/PAPAS* Y RODAJA DE TOMATE FILETE ROSADA AL VAPOR pan SIN GLUTEN y fruta	SALTEADO TRADICIONAL DE VERDURAS BONITO ENCEBOLLADO* pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- SÁBADO	- A	GARBANZOS A LA VINAGRETA POLLO GUISADO* pan SIN GLUTEN y fruta	CONSUMÉ REVUELTO DE AJETES pan SIN GLUTEN y fruta
	B		
- DOMINGO	- A	CREMA DE VERDURA LENGUADO AL HORNO pan SIN GLUTEN y fruta	CALABACÍN GRATINADO FTE. MERLUZA MADRILEÑA pan SIN GLUTEN y fruta
	B		


La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: 1000250674749643577647