
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION
DE PACIENTES Y EXPLOTACION DE CAFETERIAS Y
MAQUINAS EXPENDEDORAS EN EL HOSPITAL
CARLOS III



ÍNDICE

1.- OBJETO Y ALCANCE

2.- OBLIGACIONES GENERALES

3.- GESTION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES

4.- GESTIÓN DE LAS CAFETERÍAS

5.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

6.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXO 1: PLANO DE LAS INSTALACIONES

ANEXO 2: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

ANEXO 3: RELACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD

ANEXO 4: INVENTARIO CAFETERIA

ANEXO 5: INVENTARIO DE COCINA

ANEXO 6: MENAJE POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO

ANEXO 7: GRUPOS DE ARTICULOS Y PRECIO MAXIMO DE LOS MISMOS

ANEXO 8: EXTRAS/RESOPÓN INCLUIDOS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

ANEXO 9: DIETAS BASALES O ASIMILABLES INCLUIDAS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

1.- OBJETO Y ALCANCE

1.1 El presente Pliego de Prescripciones Técnicas (en adelante PPT), tiene por objeto regular y definir el alcance y condiciones técnicas que han de regir el contrato de servicios para la alimentación de pacientes y explotación de cafeterías y máquinas expendedoras en el Hospital Carlos III (en adelante HCIII).

1.2 El alcance del contrato será el siguiente:

- Gestion del servicio de alimentación a pacientes del HCIII.
- Gestion de las cafeterías del HCIII
- Gestion de las máquinas expendedoras del HCIII.

Todas las actividades se llevarán a cabo bajo la supervisión de los Servicios de Dietética, y Nutrición, Medicina Preventiva, Salud Laboral, Asuntos Generales y Mantenimiento del HCIII, cada uno en la medida de sus competencias, al objeto del debido cumplimiento de las diferentes normativas vigentes.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

A continuación, se definen las obligaciones que con carácter general deberá cumplir el adjudicatario:

1. Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su riesgo y ventura.
2. El adjudicatario deberá contar en todo momento con las autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, así como de los locales y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas.

3. El HCIII pone a disposición del adjudicatario el mobiliario y equipamiento que se detalla en los anexos del presente pliego. A la finalización del contrato debe ser entregado por el adjudicatario al Hospital en perfectas condiciones de uso.
4. El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres propiedad del HCIII, siendo por su cuenta el mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico-legal exigido por la normativa vigente, así como todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasa.
5. Será obligación del Adjudicatario el mantenimiento en perfecto estado de las instalaciones contra incendios y evacuación del área que le afecte, atendiendo a las normas vigentes que les sean de aplicación. En especial deberá proceder a la limpieza de las conducciones de humos y campanas según lo indicado en el artículo 55 del Real Decreto 341/99 sobre prevención de incendios, así como a mantener expedita las zonas de evacuación.
6. Durante la vigencia del contrato, el adjudicatario está obligado a la realización de todas las modificaciones en las instalaciones, locales o equipos para su adecuación a la normativa que en cada momento le sea de aplicación, siendo por su cuenta todos los costes que se deriven de las mismas.
7. Todos los trabajos de mantenimiento e instalaciones serán por cuenta del adjudicatario y serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento.
8. Si a juicio del Servicio de Mantenimiento, hubiera equipos que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, este lo comunicara a la Dirección del HCIII. El servicio de Mantenimiento del Hospital valorará el equipo y decidirá si procede darle de baja, ser reparado o ser sustituido por el adjudicatario. En ningún caso se darán de baja sin el cumplimiento de estos trámites. El coste del nuevo equipo será por cuenta del adjudicatario, pasando a formar parte del inventario del Hospital a la finalización del contrato.

9. No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin la autorización expresa de la Dirección del HCIII. Las obras que se autoricen serán por cuenta del Adjudicatario, siendo supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Mantenimiento del Hospital, y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación.
10. El Adjudicatario en ningún caso tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.
11. Será por cuenta del adjudicatario, el mobiliario, cristalería, vajilla, menaje, material desechable, etc. necesarios para la realización de las prestaciones objeto del contrato, así como el mantenimiento y reposición del mismo. Estos elementos y materiales deberán reunir a juicio de la Dirección del HCIII, las condiciones de calidad, prestancia y pulcritud correspondientes al servicio que ha de prestarse, reservándose el HCIII aceptar el que proponga el adjudicatario o exigir su cambio si no reúne las características técnicas, ornamentales o de calidad adecuadas.
12. El adjudicatario repondrá, a su cargo, todos aquellos elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones objeto del presente contrato, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.
13. Será por cuenta del adjudicatario la retirada de embalajes o cualquier otro residuo que se produzca en los locales y zonas del contrato, como consecuencia de instalación o mantenimiento de equipos e instalaciones, así como de remodelaciones.
14. El equipamiento y máquinas expendedoras que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente en cada momento, que les sea de aplicación.

15. El adjudicatario quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven del montaje e instalación de los equipos o de sus alimentaciones a acometidas empleando los mismos materiales utilizados. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario.
16. Los consumos de energía eléctrica, gas y agua necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrán a cargo del HCIII, no permitiéndose un uso indebido de los mismos. El Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares (en adelante PCAP) establece los canones mínimos de explotación y fluidos.
17. Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones en general, de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán enteramente a su cargo.
18. El adjudicatario asumirá la plena responsabilidad en relación con los daños y perjuicios que se ocasionen al HCIII y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el PCAP.
19. El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interior establecidas por la dirección del HCIII, en orden a prestar el mejor servicio y alcanzar el mejor nivel de seguridad para los pacientes, trabajadores y usuarios. La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.
20. A la finalización del contrato el adjudicatario deberá entregar los locales, instalaciones, mobiliario y equipamiento (cedido por el HCIII al inicio del contrato), en el estado de conservación y funcionamiento adecuados, aportando toda la documentación e información técnica y legal necesaria. Todo ello se verificará documentalmente por el Servicio de Mantenimiento del HCIII siendo directamente deducible de la fianza definitiva el importe de los deterioros observados, a criterio del HCIII, a la fecha de extinción del contrato.

21. Los locales e instalaciones, donde se desarrollarán las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones que efectué la Dirección del HCIII. Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos de limpieza, así como los de DDD (desinfección, desinsectación y desratización).
22. El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de los aseos públicos que estén dentro de los recintos objeto del contrato (mínimo 3 veces al día), asegurando la perfecta higiene de forma continua, así como la reposición permanente de papel higiénico, jabón y papel secamanos o toallitas de papel, que serán por cuenta del adjudicatario.
23. Los productos que se utilizaran en la limpieza de las instalaciones y equipos (jabones, detergentes, etc.) así como los productos a utilizar para las labores de DDD, serán por cuenta del adjudicatario y han de contar con la aprobación del Servicio de Medicina Preventiva del HCIII.
24. La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por la unidad de Gestión Ambiental del HCIII. La limpieza de los contenedores y tapas, así como el traslado de los contenedores, hasta el punto final de recogida que determine la Dirección del HCIII, será por cuenta del adjudicatario.
25. El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor. Se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.
26. El adjudicatario adoptará 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 HCIII, repercutirá al adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como el coste de la gestión de los mismos.

27. El adjudicatario deberá cumplir la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato. Deberá contar con el correspondiente Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el cual deberá mantener actualizado en todo momento. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HCIII.
28. El adjudicatario proveerá a su personal de gorros, guantes, mascarillas, EPIs y de cualquier otro elemento que precise para las tareas a realizar según se indique en su evaluación de riesgos y/o a criterio del HCIII.
29. El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.
30. El material utilizado en los impresos o cartelería de todo tipo, que sean utilizados por el adjudicatario para el desempeño de las prestaciones objeto del contrato o cualquier otro aspecto que incida en la imagen del Hospital deberán ser aprobados previamente por la Dirección del HCIII.
31. La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la gestión y prestación del servicio, se realizara en las zonas habilitadas al efecto y en los horarios que indique la Dirección del HCIII.
32. La empresa adjudicataria deberá disponer en todo momento del personal necesario y suficiente para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución a tal fin es competencia de la misma. Debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación exigida para el puesto de trabajo y conocimientos suficientes para la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.
33. Los licitadores indicaran de forma detallada los profesionales necesarios para la prestación del Servicio objeto de este contrato, indicando categoría, jornada, turno,

destino, responsabilidades y descripción detallada de las tareas de cada uno de ellos. Se indicará el personal mínimo presente durante el emplatado (entre los cuales siempre habrá un cocinero) sin incluir el personal del Hospital que realiza tareas de supervisión.

34. El personal del adjudicatario, para su actuación en las áreas que así lo requieran, deberá estar en posesión del Carnet de Manipulador de alimentos. El Adjudicatario deberá presentar a la firma del contrato los documentos acreditativos de las titulaciones de su personal, y a lo largo de la vigencia del contrato las renovaciones o titulaciones correspondientes a las nuevas incorporaciones.
35. El aspecto del personal será siempre de limpieza impecable con todo lo que conlleva la higiene (cara, manos, uñas, pelo...). Todo personal afectado por lesiones cutáneas o de otras enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos, deberá ser sustituido de forma inmediata. No se admitirá, en ningún caso, la presencia de personal en estado gripal manifiesto, en las áreas que tengan contacto físico o aéreo con los alimentos, bien sea en las zonas de preparación y expedición de comidas, como en la de cafetería.
36. Para la gestión y explotación de los servicios objeto del contrato, el adjudicatario designará una persona responsable o coordinadora del servicio, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HCIII y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas ordenes, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato. La Dirección del HCIII, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en un plazo de siete días.
37. El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HCIII, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su calidad de empresario.

38. El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de su condición de empresario en relación con el personal a su cargo (Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, etc.). Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que les sean de aplicación.
39. El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del HCIII, según el procedimiento establecido al efecto.
40. El personal de la empresa adjudicataria deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será conforme al diseño y normativa que tiene el HCIII para las empresas externas.
41. El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.
42. El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable con el público y con los trabajadores del HCIII.
43. La Dirección del HCIII se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución o que tome las medidas que como empresario le correspondan en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del HCIII.
44. Los daños que el personal del servicio contratado ocasione en el HCIII, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.
45. El adjudicatario desarrollara y mantendrá un plan de formación continuada anual para el personal empleado en la gestión y prestación del servicio que dependa de la misma.

Dicho plan deberá proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tienen encomendados. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

46. De conformidad con lo establecido en el Convenio Colectivo de Restauración, el adjudicatario del contrato viene obligado a subrogarse en el personal que actualmente viene prestando sus servicios en las cafeterías y cocina del HCIII, cuya relación se recoge en el anexo correspondiente del presente PPT.
47. En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la Dirección del HCIII lo antes posible. El adjudicatario se compromete a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro y la actividad sanitaria que presta.
48. El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por la Dirección del HCIII.
49. Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos que componen la plantilla, deberá contar con la expresa autorización de la Dirección del HCIII.
50. El adjudicatario, en todos los servicios relacionados con la restauración y la alimentación, realizará un exhaustivo control de calidad basado en la metodología APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), con la finalidad de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados, los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. El Adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.
51. El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de control de calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del Adjudicatario, y la frecuencia mínima

será mensual. El Adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

52. La Dirección del HCIII tiene las facultades de dirección, inspección y control de las prestaciones objeto de este contrato y a través de los servicios de Asuntos Generales, Medicina Preventiva y Dietética-Nutrición, podrá establecer controles independientes sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, debiendo el Adjudicatario asumir el coste de los mismos.

53. La Dirección del HCIII, establecerá aquellos sistemas de control de calidad, incluidas auditorias, que considere adecuados. Dichas auditorias tendrán por objeto comprobar de manera periódica, la calidad y la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de los alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el Adjudicatario.

Al finalizar la auditoria, se redactará un acta en la que se hará constar la calidad del servicio siendo firmada por un representante de la Dirección del Hospital y otro designado por el Adjudicatario. Las anomalías observadas se deberán subsanar con carácter inmediato.

54. El Adjudicatario deberá permitir el acceso a sus instalaciones al personal designado por el HCIII, para la realización de las funciones inspectoras, así como para el análisis de cualquier aspecto que la Dirección del HCIII considere conveniente.

55. El HCIII podrá solicitar la presencia del responsable del Adjudicatario cuando resulte necesario, siendo en tal caso su presencia y colaboración obligatoria.

3.- GESTION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES

1. La Adjudicatario elaborará los diferentes menús y dietas establecidos por el HCIII. Atendiendo a lo siguiente:

- 1.1. Sera por cuenta del Adjudicatario la gestión de aprovisionamiento (definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc.) según estándares predefinidos por el HCIII. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente, y a cargo del Adjudicatario.
- 1.2. La manipulación y cocinado de los diferentes menús y dietas lo realizara el Adjudicatario en las instalaciones del HCIII, siguiendo en todo momento las indicaciones de la Direccion y de la normativa vigente.
- 1.3. El Adjudicatario realizara el emplatado centralizado de las dietas en bandejas individuales por paciente en la cocina del HCIII. En todo momento se debe velar por la seguridad alimentaria y el cuidado en su presentación. Durante el emplatado será obligatoria la utilización de gorro, guantes y mascarilla, además de cualquier otra medida que disponga el servicio de Medicina Preventiva.
- 1.4. El traslado de las bandejas hasta los offices de planta y su retirada posterior a Cocina, será realizado por el Adjudicatario, siendo responsable de que la comida llegue en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.
- 1.5. El adjudicatario realizara el lavado inmediato a la llegada a la cocina de la vajilla, bandejas, carros, etc., velando en todo momento por el perfecto estado higiénico sanitario de las instalaciones, equipamiento, menaje, etc.
- 1.6. El adjudicatario procederá a la entrega y reposición del menaje y útiles que se solicite por las unidades de hospitalización.
- 1.7. La alimentación del personal de guardia, del personal subvencionado y del personal autorizado del HCIII será por cuenta del adjudicatario y se realizará en las instalaciones de las cafeterías. El numero máximo de pensiones a cargo del adjudicatario serán:

- 1.7.1. Dos pensiones con desayuno, comida y cena para personal de guardia los 365 días del año.
 - 1.7.2. Tres pensiones con comida o cena para personal autorizado por la Dirección los 365 días del año.
 - 1.7.3. Tres pensiones con comida para el personal subvencionado de lunes a viernes.
Este personal abonará por la comida un precio de 0,90 €.
2. Se adjunta como anexo a este PPT las dietas actuales. Es importante indicar que en las dietas basales aparece una segunda opción que deberá elaborarse únicamente para los pacientes con restricciones alimentarias, en los demás casos el menú será el indicado en primer lugar.
3. Los licitadores presentarán relación de menús de las distintas dietas junto a la correspondiente ficha técnica en la que se desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, etc.
4. Composición de las pensiones alimenticias:
 - 4.1. La pensión alimenticia para las dietas basales o asimilables se elaborarán conforme lo establecido en el anexo de este PPT.
 - 4.2. Alimentos para resopon y extras: Se dotará a las plantas de hospitalización de los productos descritos en el anexo de este PPT.
 - 4.3. En aquellas dietas que lo precisen, se incluirá en el menú una pieza de fruta de 200 gr. (variada) a media mañana y otra a media tarde.
 - 4.4. Las dietas especiales recogidas en el anexo de este PPT, se adaptarán a sus peculiaridades.
5. El servicio de Dietética del HCIII proporcionará diariamente al Adjudicatario las etiquetas nominales correspondientes a las dietas.
6. La reposición de alimentos extras en planta se realizará a solicitud del personal reconocido a tal efecto por la Dirección del HCIII.

7. La inclusión de nuevos alimentos extras deberá ser acordada con la Dirección del HCIII.
8. Los horarios de servicio a enfermos y a personal de guardia, son los que se detallan a continuación, si bien pueden ser variados por la Dirección del HCIII, comunicándolo con 7 días de antelación.
 - 8.1. Servicio a enfermos de lunes a domingo
 - Desayuno: De 8,45 a 9,30 h
 - Comida: De 12,45 a 13.45 horas
 - Merienda: 16,30 a 17,15 horas
 - Cena: 19,45 a 21.00 horas
 - 8.2. Servicio a personal de guardia de lunes a domingo.
 - Desayuno: De 8,00 a 09,30 horas
 - Comida: De 14,00 a 16,00 horas
 - Cena: 19,45 a 21,00 horas
9. En el horario vigente podrán solicitarse y deberán servirse, dietas no programadas por causas debidamente justificadas, bajo criterio del Hospital.
10. Los extras que se detallan en el anexo de este PPT y en las cantidades que se indican, están incluidos en el precio de la pensión alimenticia. Si a criterio del Servicio de Dietética y Nutrición se debiera incluir algún producto no incluido en el mismo, se realizará una compensación con los productos incluidos en el anexo.
11. A efectos informativos y sin que suponga ningún compromiso cierto de consumo, el número de pensiones suministradas durante los ejercicios 2018, 2019 varían entre 23.000 y 24.000 pensiones/ año, dependiendo de la demanda asistencial.
12. La facturación de las pensiones de los pacientes se hará por pensión completa (desayuno, comida, merienda y cena). En el caso de que el paciente no consuma toda la pensión, se facturará por ingesta. A estos efectos, el licitador incluirá en su oferta económica el precio

de cada ingesta (desayuno, comida, merienda y cena); la suma de todas ellas debe coincidir con el importe de la pensión completa.

4.- GESTIÓN DE LAS CAFETERÍAS

1. El Adjudicatario gestionara las cafeterías de público y personal en las instalaciones en las que se presta en la actualidad (planta sótano del HCIII). En el anexo correspondiente de este PPT se incluyen plano de este espacio.
2. El Adjudicatario, recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes al HCIII, que se relacionan en el anexo correspondiente de este PPT. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de la utilización y mantenimiento de los mismos.
3. Los licitadores deberán realizar un proyecto de decoración, remodelación y gestión del espacio destinado a cafetería de personal, así como en su caso, la ejecución de la obra correspondiente, con el fin de mejorar el confort y la calidad del servicio, garantizando en todo momento la seguridad alimentaria. Todos los costes relacionados con la realización del proyecto y la ejecución de la obra serán por cuenta del adjudicatario.
4. En cuanto a la gestión del espacio destinado a las cafeterías de público y personal el proyecto incluirá: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, decoración, mobiliario, así como el modo de realizar la gestión y el servicio en la cafetería.
5. Los licitadores han de tener en cuenta las limitaciones de los espacios en los que se realizará la actividad a la hora de elaborar sus propuestas de decoración, remodelación, gestión y dotación de equipos, en los locales objeto del contrato. A tal efecto es imprescindible la realización de la visita Técnica a las instalaciones que se indica en Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

6. La remodelación, adecuaciones, traslados, cambios de las instalaciones, así como las obligaciones y gastos que de las mismas se deriven (permisos, licencias, visados, etc.) en los locales o actividades objeto del contrato, serán por cuenta del adjudicatario quedándose a la finalización del contrato a beneficio del HCIII. En todo momento se realizarán bajo la supervisión y directrices de los Servicios de Mantenimiento y Asuntos Generales del HCIII.
7. Será por cuenta del Adjudicatario el equipamiento necesario para la realización del servicio, debiendo retirarlo a la finalización del contrato. Todos los gastos de instalación y retirada son por cuenta del Adjudicatario.
8. En las dependencias destinadas a prestar el servicio objeto de este contrato, no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias, ni la práctica de cualquier juego de azar. No se permitirá la venta ambulante, la mendicidad ni las asambleas de personal propio o tercero.
9. No podrá expendirse ningún tipo de bebida alcohólica ni ningún tipo de labor de tabaco. En todo caso, la Dirección del HCIII, podrá hacer excepciones para la cerveza y el vino.
10. A la cafetería del personal solamente podrá acceder el personal del HCIII o de las contratas externas que prestan sus servicios en él, mediante identificación con la tarjeta de personal del HCIII.
11. El derecho de admisión queda reservado al HCIII, pero será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba, siendo responsabilidad del mismo, garantizar que la prestación de dicho servicio se limita al personal expresamente acreditado.
12. La instalación en los locales de las cafeterías del HCIII, de máquinas expendedoras de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección del HCIII, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuesta y premio.
13. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las instalaciones de las cafeterías.

14. El Adjudicatario deberá disponer de buzones de sugerencias a disposición del público cuya existencia anunciará en lugar preferente visible. Del mismo modo. El adjudicatario realizara con una periodicidad al menos anual, una encuesta de satisfacción entre los usuarios.
15. El Adjudicatario deberá comunicar inmediatamente a través de correo electrónico cualquier incidencia que se produzca en la realización del servicio que prestan.
16. El Adjudicatario asumirá la compra y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario para poder ejecutar las prestaciones objeto del presente contrato. El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente por el Adjudicatario.
17. El Adjudicatario deberá ser capaz de realizar servicios de catering en otros lugares del HCIII, para atender a eventos o actos que se realicen. A tal efecto, los licitadores incluirán en el sobre de la proposición económica, en documento independiente, propuesta de productos y precios para servicios de este tipo. En ningún caso serán valorados para la adjudicación del contrato.
18. Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento de la gestión de las cafeterías, los licitadores presentaran un plan de contingencia para atender posibles incidencias y situaciones sobrevenidas.
19. El Adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario. Carteles o similares requerirán permiso previo de la Dirección del HCIII, aunque estos vayan destinados al servicio de comedor.
20. El Adjudicatario aceptará fórmulas especiales de pago (tickets, vales, tarjetas, tarjeta monedero con recarga, etc.) para los servicios objeto del presente contrato.
21. El Adjudicatario deberá tener en los espacios destinados a este servicio, personal suficiente para la retirada de vajilla, cubertería usada, así como la limpieza de mesas. Cuidará especialmente la limpieza de suelos y el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles o basura en el suelo.

22. Todos los alimentos preparados habrán de conservarse en vitrinas y en las debidas condiciones de conservación, ajustadas a la normativa en vigor.
23. El Adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar que los productos sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel de calidad tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español, normativa complementaria y especificaciones técnicas del fabricante. La Dirección del HCIII, podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos.
24. En los casos en que se oferten marcas, el Adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato salvo que, junto a la marca se indique la expresión o similar, en cuyo caso se obliga a servir el mismo nivel de calidad.
25. Horarios y menús:
- Cafeterías de publico y personal: Servicio de cafetería con desayunos y comidas. El horario mínimo de apertura será de 7,30h a 17,00h de lunes a viernes (laborables), siendo el horario de comidas de 14,00 h a 16,00h. Respetando estos horarios, los licitadores podrán proponer los horarios de servicio que consideren oportunos, si bien la hora de cierre no excederá de las 21,00h.
 - Los horarios descritos anteriormente podrán ser modificados siempre que cuente con la autorización de la Dirección del HCIII, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades del HCIII.
 - Fuera del horario de apertura de las cafeterías, el Centro dispondrá de un área de esparcimiento en el que adquirir y consumir productos mediante la dotación de máquinas de expendedoras, microondas, etc.

- El adjudicatario ofertará, con y sin bebida, menú del día compuesto por dos primeros, dos segundos con guarnición, dos postres y pan (envasado individualmente). Existirá la posibilidad de medios menús, con primeros y segundos independientes con o sin postre, así como de platos combinados.
- Las comidas podrán ser las mismas o estar relacionadas con los menús que se elaboren para pacientes. Debiendo contemplarse con opciones para celíacos.
- Los menús serán expuestos en lugares visibles y con una antelación mínima de 14 días.
- Las comidas deberán estar perfectamente preparadas en cuanto a condimentación, presentación y contarán con los aportes nutricionales adecuados.

26. El Adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el sello de la Dirección, en las cafeterías, en lugar perfectamente visible. La modificación de la lista, así como la inclusión de nuevos artículos, deberá ser autorizada por la Dirección, previa solicitud expresa por parte del adjudicatario.

27. Los precios de los artículos incluidos en los grupos de los criterios de valoración que figuran en el anexo correspondiente de este pliego no podrán exceder lo indicado en los mismos para público y personal. Los licitadores podrán ofertar otros productos cuyo precio será libremente fijado por el adjudicatario, siempre con el visto bueno de la Dirección.

Para los artículos no incluidos en los grupos de los criterios de valoración del presente procedimiento el adjudicatario deberá realizar a los trabajadores del HCIII una rebaja del 10 % sobre el precio de venta al público.

28. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios autorizados por la Dirección. Ésta no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios. Se deberán expender tiques acreditativos de la consumición realizada.

29. La empresa adjudicataria entregará mensualmente en el Servicio de Asuntos Generales del HCIII un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla a continuación:

- Servicios de desayunos y comidas realizados.
- Relación de la plantilla,
- Sugerencias de los usuarios.
- Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
- Análisis microbiológicos de alimentos, superficies y aire.
- Registros de temperaturas de platos y cámaras.
- Registros de mantenimiento de las máquinas e instalaciones.
- Registros de limpiezas y DDD realizados.
- Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
- Resultados de las auditorías de calidad externas.
- Cualquier otra que se solicite por el Servicio de Asuntos Generales, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

5.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

1. El servicio de instalación y gestión de máquinas expendedoras (vending) se prestará en el HCIII.
2. Los tipos de Máquinas a instalar se clasifican, de conformidad con la naturaleza del servicio prestado, en:
 - Máquinas de bebidas calientes.
 - Máquinas de bebidas frías.
 - Máquinas de agua.
 - Máquinas de productos alimenticios.

3. Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.
4. Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.
5. La reposición de los productos será la adecuada al consumo de las máquinas, poniendo especial atención en las fechas de caducidad de los productos alimenticios, asegurando en todo momento su aprovisionamiento.
6. El Adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro.
7. Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos, ocho selecciones. Cinco para café, en todas sus variantes: corto, con o sin azúcar; largo, con o sin azúcar; cortado, con o sin azúcar; con leche, con o sin azúcar; descafeinado, así como las selecciones de té, leche y chocolate.
8. Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración hermético, con termostato graduable, que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en el caso de los refrescos y de 0,5 y 1,5 l de capacidad en el caso de las botellas de agua.
9. Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad. El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad en la selección, transporte, almacenamiento y reposición de los productos. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente que les sea de aplicación.

10. Los licitadores incluirán en su oferta las fichas técnicas de los productos, y mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Dirección del HCIII.
11. La Dirección del HCIII podrá decidir si las condiciones de calidad, conservación, presentación e higiene de los alimentos y bebidas son los adecuados. En cualquier caso, deberán cumplir con las especificaciones del fabricante, de la legislación vigente y de las autoridades sanitarias. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas ni ningún tipo de labor de tabaco.
12. El adjudicatario realizará la gestión de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.
13. Los licitadores deberán aportar ficha técnica de las máquinas a instalar, indicando certificación energética, superficie máxima a ocupar por cada máquina, e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara).
14. En caso de avería de alguna de las máquinas, El Adjudicatario deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.
15. La instalación y puesta en funcionamiento de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HCIII.
16. En el caso de que la Dirección del HCIII decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta del Adjudicatario el traslado e instalación en la nueva ubicación.
17. La Dirección del Hospital podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés para el HCIII, siendo de obligado cumplimiento para el Adjudicatario.

18. El Adjudicatario responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.
19. Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas expendedoras, deberán estar adecuados en todo momento a la normativa vigente que les sea de aplicación, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.
20. Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del Adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del HCIII.
21. El Adjudicatario deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de las máquinas expendedoras con el fin de conseguir su correcto funcionamiento.
22. Una vez finalizado el contrato el Adjudicatario deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HCIII.
23. Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la recogida y segregación de los residuos generados (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
24. En el PCAP se establecen como condiciones especiales de ejecución del contrato, la utilización de vasos de un solo uso biodegradables.
25. El Adjudicatario será el encargado de la limpieza interior y exterior de las máquinas expendedoras, así como de los conjuntos panelados en el que se integren. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan. Dicha limpieza

será realizada por el personal del Adjudicatario. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, siempre con la autorización de la Dirección del HCIII.

26. A efectos informativos el número y distribución de las máquinas instaladas actualmente, así como su ubicación se detallan en el anexo correspondiente de este PPT. Independientemente de esto los licitadores presentaran un estudio descriptivo de la prestación del servicio indicando el número de máquinas y la distribución que consideran precisas para la óptima prestación del servicio, así como la organización e imagen de las mismas (colores, mensajes, etc.).
27. El Adjudicatario señalará claramente cada máquina mediante un número único asociado a su ubicación. Las máquinas deberán incluir en un lugar visible, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar sus posibles reclamaciones. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana y en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.
28. Cualquier cambio en el número o ubicación de las máquinas ofertadas por el Adjudicatario o en las características de las mismas, deberá ser solicitado y autorizado previamente por escrito por la Dirección del HCIII.
29. El Adjudicatario deberá implantar un sistema de pago con tarjeta monedero o similar que permita a los trabajadores del centro realizar los pagos a los precios reducidos en todas las máquinas dispensadoras instaladas en el centro con su tarjeta identificativa. El sistema de pago deberá ser propuesto a la Dirección del Centro, la cual deberá dar la oportuna autorización.
30. Para los artículos no incluidos en los grupos de los criterios de valoración del presente procedimiento el Adjudicatario deberá realizar a los trabajadores del HCIII una rebaja del 10 % sobre el precio de venta al público en todas las máquinas que instale.

31. Será por cuenta del Adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de los sistemas de pago, tanto para público como para trabajadores, así como la gestión de los mismos.
32. El adjudicatario realizara con una periodicidad al menos anual, una encuesta de satisfacción entre los usuarios.
33. El adjudicatario entregará mensualmente en el Servicio de Asuntos Generales del HCIII un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato en el que deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla a continuación:
 - Facturación realizada.
 - Relación de personal.
 - Sugerencias de los usuarios.
 - Incidencias y Reclamaciones de los usuarios.
 - Registros de temperaturas de máquinas.
 - Registros de mantenimiento de las máquinas.
 - Registros de limpiezas y DDD realizados.
 - Registros de cursos de formación realizados por sus trabajadores.
 - Registros relacionados con la gestión ambiental.
 - Resultados de encuestas de satisfacción realizadas.
 - Resultados de las auditorías de calidad externas.
 - Cualquier otra que se solicite por el Servicio de Asuntos Generales, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este Pliego de Prescripciones Técnicas.

6.- MEMORIA TÉCNICA

Cada licitador deberá presentar inexcusablemente una Memoria Técnica. El objeto de esta Memoria será la valoración de la oferta de los licitadores, el conocimiento de los medios, humanos y materiales que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la

concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la evaluación y posterior control del servicio a prestar por el Adjudicatario.

Deberá atenderse, como mínimo, a lo especificado en este PPT, pudiendo mejorar dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él.

La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:

- Proyecto descriptivo del uso y optimización de espacios y sus instalaciones: distribución de espacios, circuitos, circulación de clientes, así como el modo de realizar la gestión y el servicio de cafetería separando las distintas zonas (cocina/plancha, mostradores, almacenamiento, mesas y otro mobiliario).
- Planos a escala con la ubicación del equipamiento, elementos auxiliares, mobiliario, etc.
- Habitabilidad de la cafetería, propuesta de mobiliario, decoración, cartelería y señalización.
- Relación de equipamiento que los licitadores aportaran a la gestión de las cafeterías, deberán presentar listado de equipamiento, planos de ubicación, ficha técnica, así como toda aquella información que los licitadores consideren relevante para la valoración de la oferta presentada.
- Proyecto de Instalaciones, detallando: Fuentes de suministro de energía necesarias, espacio físico útil necesario y cronograma de realización de la instalación.
- Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los equipos e instalaciones, incluyendo protocolos y programas de actuación.

- Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto de este contrato, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores.
- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona responsable del contrato en el HCIII.
- Plan de formación a impartir a todo el personal en materia de Manipulación de Alimentos, Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, así como de Higiene y Seguridad en el Trabajo, de acuerdo con la normativa vigente.
- Estudio detallado de los servicios de cafetería, horarios, menús, composición y rotación de los mismos, variaciones estacionales, menús de festividades especiales.
- Relación de los productos ofertados para cada uno de los grupos de alimentos que tienen precio máximo de licitación en las cafeterías y en las máquinas dispensadoras (Anexo 7).
- Fichas técnicas de los productos de los alimentos extras. Los productos deberán contar con el visto bueno del Servicio de Dietética y Nutrición pudiendo obligar al adjudicatario a cambiar alguno de ellos si no lo considera adecuado.
- Ficha técnica de los menús de las distintas dietas de pacientes y personal de guardia indicando gramajes, ingredientes, materias primas, etc. Los productos deberán contar con el visto bueno del Servicio de Dietética y Nutrición pudiendo obligar al adjudicatario a cambiar alguno de ellos si no lo considera adecuado.
- Ofertas de carta: menús, con o sin bebida, con o sin postre, platos combinados, bocadillos, sándwich, etc. productos aptos para alergias y/o intolerancias alimentarias.

- Máquinas expendedoras de bebidas y snacks: fichas técnicas de las máquinas, certificación energética de las mismas, número de máquinas a instalar, relación de productos a incluir en las mismas, medios por los que se hará el pago diferenciado (público y personal).
- Dosificaciones de las bebidas calientes de las máquinas dispensadoras, así como la marca comercial.
- Equipamiento necesario para la recogida y segregación de residuos en las máquinas dispensadoras (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
- Plan de promoción del reciclado y el uso de envases reutilizables y vasos de un solo uso biodegradables en las máquinas dispensadoras, en cumplimiento de las condiciones especiales de ejecución del contrato.
- Propuesta de panelación de las máquinas dispensadoras.
- Programa de calidad: Las empresas licitadoras presentarán en su oferta un plan de calidad del servicio prestado, en el que se detallarán los planes de acción relativos al menos a los siguientes parámetros:
 - Limpieza de los locales e instalaciones donde se presta el servicio objeto del contrato.
 - Plan APPCC o de análisis de riesgos y control de puntos críticos.
 - Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD): métodos empleados, frecuencias del tratamiento, registros profesionales de la empresa y del personal que vaya a prestar dicho servicio.
 - Documentación relativa a su posible acreditación en calidad.
 - Guías de prácticas correctas y cualesquiera otros planes o programas de calidad que estimen oportunos.

- Plan de contingencia ante incidencias en el servicio (obras, rotura de equipos, problemas de transporte, etc.) con objeto de asegurar el correcto funcionamiento del servicio.

Madrid, 05 de agosto de 2021

EL SUBDIRECTOR DE GESTION Y SERVICIOS GENERALES



ANEXO 2: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

CATEGORÍA	ANTIGÜEDAD	TIPO DE CONTRATO	JORNADA SEMANAL	TIPO DE CONTRATO
ENCARGADO ESTABLECIMIENTO	15/01/1995	INDEFINIDO	40 H.	100
COCINERO/A	10/05/2012	“	40 H.	100
”	01/03/1997	“	40 H.	100
“	01/01/2015	“	40 H.	401
“	21/12/2019	“	20 H.	289
CAMARERO/A	04/04/2001	INDEFINIDO	40 H.	100
“	14/07/2004	“	40 H.	100
“	10/05/2007	“	40 H.	189
CAMARERO	28/10/2017	EVENTUAL	16 H.	502
A.S.L.	22/02/2001	INDEFINIDO	32,5 H.	200
“	13/06/2002	“	40 H.	100
“	12/05/2008	“	40 H.	189
A.C	12/01/2017	“	40 H.	130

ANEXO 3: RELACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD

TIPO DE MÁQUINA EXPENDEDORA

UBICACIÓN PLANTA	BEBIDAS CALIENTES	SNACS	MIXTAS	BEBIDAS FRÍAS	AGUA 1'5 L.
BAJA	1	1		1	
PRIMERA	1	1		1	1
SEGUNDA			1		
-1 CAFETERÍA	1	1	1		
TOTAL	3	3	2	2	1

ANEXO 4: INVENTARIO CAFETERIA

- 1Ud. Módulo bandejero, ANGELO PO MOD.PPBV+TPS, 870 x 700 x 1520mm.
- 1Ud. Vitrina refrigerada para bebidas y postres ANGELO PO MOD.BRVR, 1450 x 750 x 1730mm.
- 1Ud. Baño María caliente ANGELO PO MOD. ANBM218, 2175 x 750 x 04,0 mm.
- 1Ud. Mueble refrigerado bajo con vitrina ANGELO PO MOD, BRVR, 1450 x 750 x 880 /1730 mm.
- 1Ud. Vitrina refrigerada para elementos refrigerados MOD.SVCC, 1450 x 750 x1190 Marca SANTOS-FR.
- 1Ud. Fabricador de cubitos de hielo MOD.DELTA60, 515 x 610 x 900 Marca ITV.
- 1Ud. Mueble neutro ANGELO PO MOD. ENG75, 725 x 750 x 880 mm.
- 1Ud. Mueble neutro ANGELO PO MOD. ENG75, 725 x 750 x 880 mm con ampliación para módulo de caja cajón y cerradura ANGELO PO ECS.
- 1 Ud. Vitrina Autoservicio. Frigorif. 150 Calidad AISI-304 18/10 DE 1500 mm. x 750 mm. x 1100 mm. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Módulo Frío Autoservicio/160+Resv. Calidad AISI-304 18/10 DE 1600 mm. x 800 mm. x 850 mm. con vitrina (Cafetería Público).
- 1Ud. Botellero refrigerado REHCO MOD. BFP-250, 2000 x 550 x 850 mm. FAGOR.
- 1Ud. Botellero refrigerado REHCO MOD. BFP-250, 2500 x 550 x 850 mm. FAGOR.
- 1Ud. Sotobanco contra mostrador REHCO, 3000 x 550 x 850 mm.
- 1Ud. Sotobanco contra mostrador cafeteras, dos puertas y dos cajones 2500 x 550 x 1000 mm. Marca INFRICO.
- 1Ud. Lavavasos FAGOR MOD. F1-48, 470 x 520 x 720 mm.
- 1Ud. Plancha doble pequeña.
- 1 Ud. Horno microondas
- 1Ud. Fabricador de cubitos ANGELO PO GA 704.
- 1Ud. Sotobanco contra mostrador REHCO, 2900 x 300 x 1000 mm (*) ampliado.
- 1Ud. Armario mostrador Refrigerado 4 puertas MOD.FMPP2500II Marca INFRICO, 2452 x 600 x 1050 mm. (Cafetería Público).
- 2Ud. Mueble estantería MOD.ME302000 Marca INFRICO 1960 x 300 x 1050 mm, con módulo posero. (Cafetería Público).

- 1 Ud. Elemento neutro Self Service, MOD.SMN8, Marca EDESA 800 x 700 x 850 mm. (Cafetería Público).
- 2Ud. Carro de recogida de bandejas ANGELO PO MOD CTV20, 950 x 610 x 1560mm.
- 2Ud. Carro de recogida
- 1 Ud. Elemento refrigerado con cuba Self Service, MOD.SCRR16, Marca EDESA 1600 x 700 x 850 mm. (Cafetería Público).
- 1Ud. Vitrina refrigerada MOD.SVF16, 1600 x 700 x1000 mm. Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Correbandejas Lineal MOD.SCB8, 800 x 350 mm Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Correbandejas Lineal MOD.SCB16, 1600 x 300 mm Marca EDESA.
- 1 Ud. Cristal curvo para estante de 1600 MOD.SCRE16, 1600 mm. Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Juego de 2 soportes para 1 estante MOD.SC1E 360 mm Marca EDESA.(Cafetería Público).
- 1 Ud. Cristal curvo para estante de 800 MOD.SCRE8, 800 mm. Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Juego de 2 soportes para 1 estante MOD.SC1E 360 mm Marca EDESA.(Cafetería Público).
- 1 Ud. Zócalo 1600 mm. MOD.SZ16, 1600 mm Marca EDESA.(Cafetería Público).
- 1 Ud. Zócalo 800 mm. MOD.SZ8, 800 mm Marca EDESA.(Cafetería Público).
- 1 Ud. Fregadero de un seno y un escurridor 1200 x 600 mm. MOD.FN12611D, Marca FRANQUE.
- 1 Ud. Bastidor soporte para fregadero 1200 x 600 x 850 mm. MOD.B126, Marca FRANQUE.
- 1 Ud. Grifo bar caño con tubo con monomando, MOD.ECOBAR, Marca MARTÍ.
- 1 Ud. Protección Sanitaria/160-1NVL Calidad AISI-304 18/10 diámetro 30mm.- 1600 mm. x 350 mm. x 400 mm. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Deslizador Bandeja 1NVL. Calidad AISI-304 18/10 diámetro 25mm.- desarrollo 3200 mm. (Cafetería Público).
- 1 Ud. Módulo Baño-María A.F./160+RV. Calidad AISI-304 18/10.- 1600 mm. x 800 mm. x 850 mm. (Cafetería Público).
- 1Ud. Módulo bandejero, MOD.STPB-80, Marca EDESA. (Cafetería Público).
- 1Ud. Armario bajo madera 4 puertas color beig. (Cafetería Público).

1Ud. Lavamanos de pedal con grifo Marca FRANKE. (Cafetería Público).

1 Ud. Mesa alta 69x180x110 (Cafetería de Personal).

4 Uds. Taburetes Altos (Cafetería Personal).

28 Uds. Mesas cuadradas comedor (Cafetería Personal)

56 Uds. Sillas (Cafetería Personal).

1 Ud. Tótem (Cafetería Personal)

15 Uds. Mesas (Cafetería Público).

30 Uds. Sillas (Cafetería Público).

1 Ud. Tótem (Cafetería Público).

6 Ud. Cuadros.

ANEXO 5: INVENTARIO DE COCINA

TUNEL LAVAVAJILLAS 1
CAMPANA EXTRACTORA 2
CONGELADOR 1
CORTADORA DE FIAMBRE 1
FREIDORA 2
MARMITA OLLA EXPRES 1
SARTÉN BASCULANTE A GAS FAGOR 1
PLANCHA FRY-TOP A GAS FAGOR 1
COCINA DOBLE A GAS SOBREMESA FAGOR 1
MUEBLES BAJOS SOPORTE MAQUINARIA COCCIÓN SOBREMESA: COCINAS SIN HORNOS,
PLANCHAS-FRYTOP, BAÑOS MARÍA Y ELEMENTOS NEUTROS 3.
HORNO MICROONDA S 1
BATIDORA 1 BRAZO 2
CAMARAS FRIGORIFICAS 4
NEVERA 1
BASCULA GRANDE 1
CALIENTA PLATOS 1
MESAS 6
LAVAMANOS 1
LAVAVAJILLAS CAPOTA 1
CARROS BAÑO MARÍA 3 SENOS 2
SOTABANCO CINTA TRANSPORTADORA BANDEJAS 1
SOTABANCO CUBERTERO 1
VARILLAS DE BATIR 2
PILAS 4
FREGADERO 2
CARROS COMIDAS GRANDES 4
CARROS DESAYUNO 3
CARROS TRANSPORTE 8

CHINOS CON ASA Nº 26 3

PALETAS 4

ESTANTERIAS MODULARES C/REJILLAS 8

ESTANTERIA BANDEJAS 3

TABLAS CORTAR 4

AFILADOR CUCHILLOS 1

HORNO MIXTO MOD. 106/N 1/1 FAGOR 1

CORTADORA DE FIAMBRE 1

CALIENTA PLATOS 1

CARRO COMIDA BAJO 1

COLADOR ½ BOLA REFORZADO 25 CM. 2

CEDAZO INOX. 40 CM. MALLA FINA 25 2

CAZO RECTO ALTO ACERO 20 CM. 3

CAZO RECTO ALTO ACERO 24 CM. 2

MARMITA ACERO 20 CM. 4

MARMITA ACERO 28 CM. 2

MARMITA ACERO 36 CM. 2

MARMITA ACERO 40 CM. 3

CAZUELA BAJA ACERO 32 CM. 2

CAZUELA BAJA ACERO 36 CM. 4

CAZUELA BAJA ACERO 50 CM. 1

BRAZO TRITURADOR TECN SISTEMA 230 V/50-60 Hz. 1

BÁSCULA ELECTRÓNICA LACOR 15 Kg. 1

ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 1110x500x1800 mm 1

ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 1840x500x1800 mm 1

ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 3520x500x1800 mm 1

ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 1740x500x1800 mm 1

ESTANTERIA ACERO BANDEJAS/PERF 960x400x1800 mm 1

BANCADAS ACERO PARA PASILLO 1000x500x300 mm 2

BANCADAS ACERO PARA PASILLO 1400x500x300 mm 2

ARMARIO 1 PUERTA LIMPIEZA ALMC. 680x400x2040 mm 1

ANEXO 6: MENAJE POR CUENTA DEL ADJUDICATARIO

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

ANEXO 7: GRUPOS DE ARTICULOS Y PRECIO MAXIMO DE LOS MISMOS

Precio para personal de desayuno y comida en cafetería

Grupos	Precio max. Licitación (Sin IVA)	Precio max. Licitación (Con IVA)
Grupo A: Desayuno o merienda compuesto de café con leche o Cola-caó con bollería, tostada con mermelada y mantequilla, tostada con aceite	1,59 €	1,75 €
Grupo B: Menú completo sin bebida (primer y segundo plato, pan y postre).	4,55 €	5,00 €
Grupo C: Refresco de cola, naranja, limón, Aquarius, Nestea y Agua 1,5lt	1,18 €	1,30 €
Grupo D: Bocadillos de fiambre, tortilla española, jamón y tomate, tortilla y pimientos, bacón y queso, york y queso, sobrasada y queso y sándwich mixto.	2,27 €	2,50 €

(*) Nota: Se ofertará un único precio para todos los productos incluidos en cada grupo

Precio para personal en máquinas dispensadoras

Grupos	Precio max. Licitación (Sin IVA)	Precio max. Licitación (Con IVA)
Grupo 1: Refresco de cola, naranja, limón, Aquarius, Nestea , agua 1,5lt y zumo de 200 ml	1,00 €	1,10 €
Grupo 2: Sándwich clásico, brioche	1,36 €	1,50 €
Grupo 3: Snack de barquillo de chocolate, palmera de chocolate y patatas fritas	0,91 €	1,00 €
Grupo 4: Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te, chocolate y agua de 0,5 lt	0,64 €	0,70 €

(*) Nota: Se ofertará un único precio para todos los productos incluidos en cada grupo

ANEXO 8: EXTRAS/RESOPÓN INCLUIDOS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

CONCEPTOS Nº. UNIDADES

AZUCAR INDIVIDUAL 10.000

CAFÉ INDIVIDUAL 500

GALLETAS 5 UNIDADES 5.500

INFUSIONES 4.500

LECHE 1 L. (entera, desnatada y semidesnatada) 5.000

SACARINA INDIVIDUAL 9.000

YOGHOURT 3.000

ZUMO 1 L. 3.000

PAN, barrita 500

MANTEQUILLA 700

MERMELADA 700

AGUA 500 c.c. 2.000

DESCAFEINADO SOBRES 3.000

COLACAO 800

MAGDALENAS 2 UNIDADES 500

ZUMOS 200 CC 750

AGUA MINERAL 1,5 L 500

REFRESCO (AQUARIUS, COCACOLA) 500

(Cantidades anuales)

ANEXO 9: DIETAS BASALES O ASIMILABLES INCLUIDAS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

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

MENU DE INVIERNO

0A BASAL

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

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

Características: Diseño ajustado a dieta equilibrada y saludable.

DESAYUNO: LOS PACIENTES TIENEN LA OPCIÓN DE ELEGIR ENTRE:
CAFÉ CON LECHE PAN MANTEQUILLA Y MERMELADA
LECHE CON DESCAFEINADO GALLETAS 2P MANTEQUILLA Y MERMELADA
LECHE CON COLACAO PAN, ACEITE Y TOMATE NATURAL
LECHE ENTERA (LOS DOMINGOS TAMBIÉN BIZCOCHOS)
MANZANILLA

TE

(S/A Los lácteos sin azúcar y sin colacao

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

MERIENDA:

CAFÉ CON LECHE GALLETAS 1P MANTEQUILLA Y MERMELADA

LECHE CON DESCAFEINADO PAN MANTEQUILLA Y MERMELADA

LECHE CON COLACAO

LECHE ENTERA

MANZANILLA

TE

(S/A Los lácteos sin azúcar y sin colacao-GALLETAS 1P MANTEQUILLA Y MERMELADA- PAN MANTEQUILLA Y MERMELADA (2 paquetes galletas)

10A RENAL CRONICA AVANZADA

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

Características: Aporta unos 40gr de proteínas.

Restricción en el aporte de potasio.

Se evitan los alimentos con alto contenido en potasio.

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

DESAYUNO:

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

MERIENDA:

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

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

3º LOS 2º PLATOS SIEMPRE LLEVAN ½ RACION.

4º DIETA RICA EN HIDRATOS DE CARBONO Y GRASAS

5º TORTILLA FRANCESA ½ RACION HECHA INDIVIDUAL

11 E – CORONARIA

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

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

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

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

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

BARRA DE PAN EN TODAS LAS COMIDAS Y CENAS

TODAS LAS VERDURAS Y ENSALADAS C/ACEITE Y VINAGRE UNIDOSIS

UNA FRUTA PARA ANTES DE ACOSTARSE O YOGUR

1B BLANDA MAYORES

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

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

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

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

MERIENDA: CAFÉ CON LECHE, 2 PAQUETES DE GALLETAS.

S/A: CAFE CON LECHE S/A, GALLETAS 2 PAQUETES.

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

2A TURMIX-BASAL

DIA	COMIDA	CENA
1	TX. SOPA MINESTRONE TX BACALAO CON VERDURAS NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL DESN.	TX. SOPA DE PASTA PURE DE HUEVO C/ VERDURAS(V) PURE MANZ.ALB.

2	TX PUCHERO DE GARBANZOS TX PAVO CON CHMPÍÑONES (N) PURE DE MANZANA	CREMA VICHY PURE DE POLLO AL CURRY (V) YOGUR NATURAL C/SOBRE AZÚCAR → S/A YOGUR NATURAL
3	TX DE .PATATAS GUIADAS TX DE BUEY GUIADO(N) FLAN → S/A YOGUR NATURAL DESN	CREMA CASTELLANA PURE DE MARMITAKO (V) PURE DE MANZ. ALB.
4	TX DE LENTEJAS CASERAS TX DE POLLO CON ARROZ Y ZANAHORIA(N) PURE DE MANZANA	CREMA DE VERDURAS PURE DE JAMON (V) YOGUR NATURAL CON SOBRE DE AZUCAR→S/A YOGUR NATURAL DESN.
5	TX DE BROCOLI CON PATATA TX HUEVOS A LA PROVENZAL(N) NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL DESN.	TX SOPA PICADILLO PURE DE MERLUZA (V) PURE DE MANZ. ALBAR.
6	TX DE JUDIAS BLANCAS GUIADAS TX POLLO CON ARROZ Y ZANAHORIA (N) PURE DE MANZANA	CREMA PARMENTIER PURE DE TERNERA BOLOÑESA (V) YOGUR PROBIOTICO
7	CREMA VICHY TX TERNERA JARDINERA (N) NATILLAS CHOCOLATE → S/A YOGUR NATURAL	CREMA CALABACIN PURE DE POLLO (V) FLAN → S/A PURE MANZ. ALB.

Características: Alimentos triturados.

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

DESAYUNO:

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

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

2B TX CONCENTRADA

DÍA	COMIDA	CENA
1	PURE DE POLLO (V) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO	TX DE BUEY GUIADO (N) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO
2	PURE MARINERO (V) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO	TX VERDURS DE LA HUERTA(N) (CON) YOGUR NATURAL S/A YOGUR NATURAL DESNATADO
3	PURE DE POLLO (V) (CON) FLAN→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO	TX BUEY GUIADO (N) (CON) PURE DE MANZ. ALB.

4	PURE DE TERNERA (V) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO	TX DE VERDURAS DE LA HUERTA (N) (CON)YOGUR SABOR.S/A YOGUR NATURAL DESNATADO
5	PURE MARINERO (V) (CON) NATILLAS→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO	TX BUEY GUISADO (N) (CON) FLAN→S/A PURE DE MAN. ALBAR.
6	PURE POLLO (V) (CON) YOGUR SABOR→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO	TX VERDURAS DE LA HUERTA (N) (CON) YOGUR PROBIOTICO S/A PURE DE MANZ. ALBAR
7	PURE DE TERNERA (V) (CON) NATILLAS DE CHOCOLATE→S/A YOGUR NATURAL DESNATADO	TX BUEY GUISADO (N) (CON) FLAN S/A PURE DE MANZ.ALBAR

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

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

3A LIQUIDA

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

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

3B- LACTEA

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

3C-BY

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

5A PROGRESION

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

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

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

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

CUANDO NOS PIDAN DIETA 5 GASTRECTOMIZADA:

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

6 ASTRINGENTE

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

7	CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANH PURE DE MANZANA PAN 60 GR	ARROZ CON ZANAHORIA PECHUGA POLLO PLANCHA PATATA VAPOR PURÉ DE MANZ. ALBAR. PAN 60 GR
---	---	--

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

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

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

9 BAJA EN GRASA

DIA	COMIDA	CENA
1	SOPA MINESTRONE S /GRASA MERLUZA PLANCHA LECHUGA C/LIMON FRUTA PAN 60 GR	JUDIAS VERDES C/PATATAS S/G C/LIMON TERNERA GUISADA EN SU JUGO ENSALADA C/LIMON MANZANA ASADA PAN 60 GR
2	PURRUSALDA S/ GRASA PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/ LIMON PERA AL NATURAL PAN 60 GR	CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA CON PAT Y ZANAH YOGUR NAT DESNATADO C/SOBRE AZUCAR PAN 60 GR
3	MENESTRA VERDURA HERVIDA C/LIMÓN TORTILLA FRANCESA ARROZ BLANCO FRUTA PAN 60 GR	SOPA DE PASTA CINTA LOMO PLANCHA ENSALADA C/ LIMON MELOCOT ALMIBAR → S/A YOGUR NAT DESNA PAN 60 GR
4	SOPA DE ARROZ MERLUZA PLANCHA ENSALADA C/LIMON FRUTA PAN 60 GR	CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO ZANAHORIA REHOGADA YOGUR NAT DESNATADO C/SOBRE AZUCAR PAN 60 GR
5	BROCOLI HERVIDO C/ LIMON ROTIPAVO EN SU JUGO PATATA VAPOR FRUTA PAN 60 GR	SOPA PICADILLO MERLUZA PLANCHA LECHUGA C/LIMON PERA AL NATURAL PAN 60 GR

6	SOPA DE ARROZ POLLO HERVIDO C/ PATA Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR	CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ENSALADA C/LIMON YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR
7	CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/PAT Y ZANAH FRUTA PAN 60GR	CREMA DE CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/LIMON FRUTA PAN 60 GR

Características: Muy baja en grasas y sin alimentos flatulentos.

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

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

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

- EN VERDURAS Y ENSALADAS INCORPORAR TROZO DE LIMÓN

MENU DE VERANO 2018-2019

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

0A-BASAL

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

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

10 A- RENAL CRÓNICA AVANZADA

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

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

Se evitan los alimentos con alto contenido en potasio.

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

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

2º EN TODAS LAS COMIDAS 1 BARRA DE PAN

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

4º DIETA RICA EN HIDRATOS DE CARBONO Y GRASAS.

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

FRUTA DE TEMPORADA PERMITIDA PARA LA 10

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

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

DESAYUNO: Café con leche

Pan

1 paquete de galletas

2 paquetes de mermelada

DESAYUNO S/A: Café con leche,

2 paquetes de galletas

Fruta.

MERIENDA: Café con leche

2 paquetes de galletas

2 paquetes de membrillo

MERIENDA S/A: Café con leche

2 paquetes de galletas

11 E- CORONARIA

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

6	BROCOLI HERVIDO ACEITE UNIDOSIS POLLO HERVIDO C/PATAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR	CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ENSALADA C/ACEITE Y VINAGRE YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR
7	CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH. FRUTA PAN 60 GR	CREMA CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA LECHUGA C/ACEITE Y VINAGRE FRUTA PAN 60 GR

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

No aportan azúcares simples añadidos

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

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

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

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

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

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

1B- BLANDA MAYORES

DIA	COMIDA	CENA
1	GAZPACHO FILETE DE MERLUZA REBOZADO S/PIEL LECHUGA C/ ACEITE Y VINAGRE NATILLAS → S/A PURE MANZANA PAN 60 GR	SOPA DE PESCADO TORTILLA DE CALABACIN ENSALADA C/ TOM CHERRY PART C/AYV MANZANA ASADA PAN 60 GR
2	ENSALADA CAMPERA POLLO AL CHILINDRÓN PERA AL NATURAL PAN 60 GR	CREMA VICHY MERLUZA MARINERA S/ PIEL YOGUR NATURAL PAN 60 GR

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

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

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

DESAYUNO: Café con leche

Pan Mantequilla

Mermelada

1 paquete de galletas

DESAYUNO S/A: Café con leche sin azúcar

2 paquetes de galletas Puré
de Macedonia

MERIENDA: Café con leche

2 paquetes de galletas

MERIENDA S/A: Café con leche sin azúcar

2 paquetes de galletas

2A - TURMIX BASAL

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

Características: Alimentos triturados.

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

DESAYUNO: Café con leche

2 paquetes de galletas

Mantequilla

Mermelada

DESAYUNO S/A: Café con leche sin azúcar

2 paquetes de galletas

Puré de macedonia

MERIENDA: Café con leche

2 paquetes de galletas

MERIENDA S/A: Café con leche sin azúcar

2 paquetes de galletas

2B - TURMIX CONCENTRADA

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

DESAYUNO: Leche entera y Papilla cereales (Novartis).

VEGENAT- MED: 1 sobre de 110g + 200 agua, preparado con un ligero hervor

RESOURCE MIX INSTAN: 80 g + 250 ml agua, preparado con un ligero herv

3A –LIQUIDA

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

3B- LACTEA

DESAYUNO	Leche Entera – Yogur Natural
MERIENDA	Leche Entera – Natillas

COMIDA	Leche Entera- Yogur Natural
CENA	Leche Entera- Flan

3 C- BY PASS GASTRICO

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

5 A- PROGRESION

DIA	COMIDA	CENA
1	MACARRONES AL OLEO MERLUZA PLANCHA C/ LIMON PATATA VAPOR NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL PAN 60 GR	JUDIAS VERDES HERVIDAS C/ PATATA ACEITE UNIDOSIS TORTILLA DE CALABACIN MANZANA ASADA PAN 60 GR
2	MENESTRA DE VERDURA HERVIDA ACEITE UNIDOSIS PECHUGA POLLO PLANCHA ZANAHORIA HERVIDA PERA AL NATURAL PAN 60 GR	CREMA VICHY MERLUZA HERVIDA C/PATAT Y ZANAH YOGUR NATURAL PAN 60 GR
3	SOPA MINISTRONE S/ GRASA TORTILLA FRANCESA ARROZ PILAF FLAN → S/A YOGUR NATURAL PAN 60 GR	SOPA DE PASTA C/ HUEVO CINTA DE LOMO PLANCHA PATATAS VAPOR MELOCOTON ALMIBAR → S/A P.MANZALBAR. PAN 60 GR
4	SOPA DE ARROZ MERLUZA PLANCHA C/ LIMON PATATAS VAPOR MANZANA ASADA PAN 60 GR	CREMA DE VERDURAS POLLO ASADO ZANAHORIA HERVIDA YOGUR NATURAL PAN 60 GR
5	ALCACHOFAS HERVIDAS ACEITE UNIDOSIS ESTOFADO DE PAVO EN SU JUGO PURÉ DE PATATAS NATILLAS → S/A YOGUR NATURAL PAN 60 GR	SOPA DE PICADILLO MERLUZA PLANCHA C/ LIMON ARROZ PILAF PERA AL NATURAL PAN 60 GR

6	BROCOLI HERVIDO ACEITE UNIDOSIS POLLO HERVIDO C/ PATAT Y ZANAH PURÉ MANZANA PAN 60 GR	CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ZANAHORIA HERVIDA YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR
7	SOPA DE PASTA MERLUZA HERVIDA C/ PATA Y ZANAH PURÉ DE MANZANA PAN 60 GR	CREMA CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA PATATAS VAPOR PURE MANZ.ALBAR.

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

Fraccionada: repartir el desayuno en 2 tomas.

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

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

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

MERIENDA: Café con leche
2 paquetes de galletas

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

6- ASTRINGENTE

DIA	COMIDA	CENA
1	MACARRONES AL OLEO MERLUZA PLANCHA C/LIMON PATATAS VAPOR PURÉ MANZANA PAN 60 GR	SOPA DE PASTA TORTILLA FRANCESA MANZANA ASADA YOGUR NATURAL DESNATADO PAN 60 GR

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

Características: Baja en fibra insoluble y en grasa.

Exenta en lactosa. Se evitan alimentos irritantes y flatulentos.

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

DESAYUNO: Leche sin lactosa

Pan

Fiambre de Jamón York, Pavo o Queso

1 paquete de galletas

DESAYUNO S/A: Infusión sin azúcar

Pan

Fiambre de Jamón York, Pavo o Queso 1
paquete de galletas

MERIENDA: Infusión

1 paquete de galletas

Yogur desnatado

MERIENDA S/A: Infusión sin azúcar

1 paquete de galletas

Yogur desnatado

9-BAJA EN GRASA

DIA	COMIDA	CENA
1	TURMIX DE PATATA MERLUZA PLANCHA LECHUGA C/ LIMON FRUTA PAN 60 GR	JUDIAS VERDES HERVIDAS C/ PATATA LIMÓN TERNERA GUISADA EN SU JUGO ENSALADA C/ LIMÓN MANZANA ASADA PAN 60 GR
2	MENESTRA DE VERDURA HERVIDA LIMON PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/ LIMÓN PERA AL NATURAL PAN 60 GR	ARROZ HORTELANO S/ GRASA MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR
3	SOPA MINISTRONE S/ GRASA TORTILLA FRANCESA ARROZ HERVIDO FRUTA PAN 60 GR	SOPA DE PASTA CINTA LOMO PLANCHA ENSALADA C/ LIMÓN MELOCOTON EN ALMIBAR PAN 60 GR
4	SOPA DE ARROZ MERLUZA PLANCHA ENSALADA C/ LIMÓN FRUTA PAN 60 GR	ENSALADA CASERA S/ GRASA LIMÓN POLLO ASADO ZANAHORIA HERVIDA YOGUR NATURAL DESNATADO PAN 60 GR
5	CREMA VICHY ESTOFADO DE PAVO EN SU JUGO PATATAS VAPOR FRUTA PAN 60 GR	SOPA PICADILLO MERLUZA PLANCHA LECHUGA C/ LIMÓN PERA AL NATURAL PAN 60 GR

6	SOPA DE ARROZ POLLO HERVIDO C/ PATAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR	CREMA PARMENTIER TORTILLA FRANCESA ENSALADA C/ LIMÓN YOGUR PROBIOTICO PAN 60 GR
7	SOPA DE PASTA MERLUZA HERVIDA C/ PATAT Y ZANAH FRUTA PAN 60 GR	CREMA CALABACIN PECHUGA POLLO PLANCHA ENSALADA C/ LIMÓN FRUTA PAN 60 GR

Características: Muy baja en grasas y sin alimentos flatulentos.

ENSALADA, LECHUGA Y VERDURAS SE ACOMPAÑARAN CON 1 LIMÓN.

DESAYUNO: Café con leche desnatada

Pan

1 paquete de galletas

2 paquetes de mermelada

Fruta

DESAYUNO S/A: Café con leche desnatada sin azúcar

Pan

Fiambre de Pavo

Fruta

MERIENDA: Café con leche desnatada

2 paquetes de galletas

MERIENDA S/A: Café con leche desnatada sin azúcar

2 paquetes de galletas