

A/SER-017040/2022

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

ÍNDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO	3
2.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES	3
2.1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO	3
2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES	4
2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS	4
2.4.- CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	4
2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN	5
2.6.- LIMPIEZA	6
3.- PRODUCTOS	6
3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES	6
3.2.- ENVASADO	7
3.3.- TRANSPORTE	7
3.4.- MENÚS	7
3.5.- DIETAS TRITURADAS	8
3.6.- PRODUCTOS DE V GAMA	9
3.7.- OTRO TIPO DE DIETAS (CELIACOS, ALERGIAS, ETC.)	9
3.8.- PETICIONES EXTRAS	9
4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	10
4.1.- FORMA DE SUMINISTRO	10
5.- DIETISTA	12
6.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA	13
6.1.- PRESTACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO	13
6.2.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS	14
6.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS	15
6.4.- HORARIOS	16
6.5.- RECLAMACIONES	17
6.6.- MATERIAL QUE DEBERÁ APORTAR EL ADJUDICATARIO	17
6.7.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL	17
6.8.- SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, ETC.	18
6.9.- REVISIÓN MENSUAL DE LAS INSTALACIONES	18
6.10.- NORMAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS	19
6.11.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA	20
6.12.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES	22
6.13.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS	23
6.14.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL GUADARRAMA	23
7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS	23

8.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES	24
9.- SEGUIMIENTO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	25
9.1.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO	25
9.2.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO	25
10.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	25
ANEXO A. Especificaciones Técnicas	27
ANEXO B. Distribución por tipo de dietas	33
ANEXO C. Condiciones generales. Manual de dietas y gramajes	34
ANEXO D. Manual de dietas existentes en el Hospital Guadarrama	36
ANEXO E. Relación del personal de la cafetería a asumir por el adjudicatario	52
ANEXO F. Indicadores y parámetros para el seguimiento del servicio	53



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0964289135957119322913**

A/SER-017040/2022

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

1.- OBJETO DEL CONTRATO

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

- 1) Gestión de víveres: Servicio de suministro de los víveres necesarios para para la elaboración de las dietas alimenticias que se sirven en el Hospital. Este servicio incluye la gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias del Hospital.
- 2) Explotación del servicio de cafetería del Centro, que atiende a los trabajadores del Hospital, personal de guardia y público en general.
- 3) Explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y alimentos sólidos (servicio de vending).

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

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

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

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

Se realizará atendiendo a los siguientes procesos:

2.1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del aprovisionamiento de todos los productos alimenticios que se determinen para la elaboración, por parte del Servicio de Cocina, de todas las ingestas del día (desayuno, comida, merienda y cena) de los pacientes del hospital.

Este proceso incluye la gestión de pedidos, gestión de proveedores, compra, recepción, almacenamiento y custodia de las materias primas y productos, de los cuales se presentará una **ficha técnica** donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éstos de primera calidad, cumpliendo la normativa legal vigente y conforme al Código Alimentario Español.

El adjudicatario deberá colocar, libre de todo gasto para el Hospital, los artículos que diariamente le sean solicitados en los almacenes de la Cocina del Centro, en el horario establecido por la Dirección del Hospital y cumpliendo los requisitos de etiquetado y demás condiciones de seguridad, higiene y calidad

del producto que establece la legislación vigente y su registro en el APPCC.

El personal de la empresa adjudicataria servirá diariamente los productos demandados por el personal de Cocina para la elaboración de la dietas. Igualmente suministrará los productos extras que previamente hayan solicitado las personas autorizadas por la Dirección del Hospital (ver apartado 3.8. Peticiones Extras).

Así mismo deberá mantener en perfecto estado y limpios los almacenes y cámaras, y deberá realizar el control de caducidades de los víveres y las fichas de alérgenos.

2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a consumir, que tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y al Código Alimentario Español, responsabilizándose en todo momento la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos, que además deberán ser comunicadas a la Dirección y a la Comisión de Nutrición del Hospital para su control y visto bueno.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en todo momento en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios que determine el Centro, tal y como establece el **ANEXO A** de este Pliego.

La selección de víveres se realizará mediante presentación de muestras de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por la Comisión de Nutrición del Hospital. Para el grupo de perecederos de corta duración, cárnicos, frutas y verduras, pescados, panadería y repostería, se solicita que los proveedores tengan las siguientes características: solvencia, nivel de instalaciones y proximidad del centro de producción (matadero, sala de despiece, almacenes, frigoríficos, etc.) al Hospital. **El Hospital solamente trabajará con empresas cuya compra sea sostenible y de calidad adecuada.**

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

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

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

2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS

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

2.4.- CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El adjudicatario velará por el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria aplicable en todas las actividades que se especifican en el presente pliego de prescripciones técnicas.

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0964289135957119322913

El adjudicatario efectuará, a la recepción de los productos y durante su permanencia en los almacenes, un exhaustivo Control de Calidad, caducidad y alérgenos de los mismos, y trazabilidad de los suministros desde la entrega del proveedor hasta la puesta a disposición del alimento al personal del centro para su remisión al paciente, basado en la metodología APPCC (*Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos*, que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), que el adjudicatario integrará con los procesos productivos y de distribución desarrollados en la Cocina Hospitalaria, con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado y caducidad), almacenamiento y descongelación, elaboración, emplatado y distribución.

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

En el supuesto en el que los productos no reúnan la calidad solicitada, *estén duros, demasiado maduros, sean pequeños, se sirvan pescados y carnes de baja calidad, etc.*, la Jefa de Cocina o el cocinero responsable, solicitará la retirada de ese producto y su sustitución inmediata por otro igual, no siendo posible uno similar, salvo autorización de la Jefa de Cocina o la Dirección del Centro.

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

El adjudicatario realizará a su cargo estudios de determinación microbiológica y bromatológica de forma mensual. Dichos estudios deberán realizarse por un laboratorio homologado y especializado, independiente del adjudicatario, afectando a los alimentos crudos y cocinados de cocina y cafetería, cintas de emplatado y superficies de los dos establecimientos, enviando el resultado a la Responsable de Cocina. La Dirección del Hospital puede solicitar en cualquier momento informe estadístico de los resultados.

Asimismo, se realizará una auditoria mensual que verifique el buen funcionamiento del sistema a APPCC integrado de la cocina del hospital, cocina de cafetería y resto de instalaciones y de los procesos relacionados con el servicio, estando a disposición del hospital siempre que lo solicite.

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

El Hospital Guadarrama precisa del mantenimiento de unos estándares de calidad de acuerdo con sus propios sistemas. Por ello, el adjudicatario presentará su plan de gestión de calidad y su plan de gestión ambiental perfectamente detallados en relación a los estudios y acciones previstas para la mejora de la calidad global en el servicio objeto de este contrato, que deben ser aprobados por la Dirección del Hospital.

2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN.

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

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

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

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

La empresa adjudicataria introducirá una Tablet para la petición del menú opcional, que solicitará en las plantas de hospitalización a los pacientes que puedan elegir diariamente. El programa será compatible con las aplicaciones del Hospital.

2.6.- LIMPIEZA

Para las áreas que corresponden, el adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible, tanto de los materiales, recipientes, bandejas, etc., como de las propias instalaciones de cafetería, incluida la terraza, máquinas de vending, almacenes y cámaras de materias primas y productos, llevando un registro de limpieza de cafetería, cámaras y almacenes, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, que ejercerá un control permanente a través del Responsable designado, de conformidad al plan de limpieza y desinfección descrito en el sistema APPCC. En caso contrario, se podrá sancionar o rescindir el contrato por incumplimiento del contratista.

Los residuos generados se depositarán cerrados dentro de bolsa desechable según el tipo de residuo y trasladada al punto que el Hospital determine. En los procesos relacionados con la segregación de residuos, la empresa adjudicataria se adherirá a los procedimientos del Sistema de Gestión Ambiental implantado en el Hospital.

3.- PRODUCTOS

3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ajustarse durante la ejecución del contrato a las especificaciones técnicas que se establecen en el **ANEXO A** del presente pliego y a las que determine el Centro, y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y en particular a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria. Esto no excluye la posibilidad de que el hospital incorpore otros productos a lo largo de la vigencia del contrato.

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

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

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

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

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

3.2.- ENVASADO

La firma comercial deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transportan los productos, utilizándose, como norma general, envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario Español y el resto de normativa vigente. **Estos envases deberán ser distintos al plástico o serán biodegradables.**

Para los productos frescos y refrigerados, tal como carnes y pescados, se utilizarán cubetas de plástico recuperables no tóxicas, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario Español.

Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente.

Los alimentos congelados se almacenarán a la temperatura exigida en la legislación vigente. Y para su descongelación se seguirá la cadena de temperaturas y tiempos correspondientes y establecidos en el Sistema APPCC integrado.

3.3.- TRANSPORTE

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

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

3.4.- MENÚS

La cantidad de menús que se servirán diariamente será **la que se derive de la ocupación del Centro.**

Para los doce meses de ejecución del contrato dicha cantidad **se estima en 39.000 desayunos, 41.300 comidas, 39.700 meriendas y 40.000 cenas.** En estas cifras se incluyen tanto las dietas completas de pacientes hospitalizados, como los menús servidos al personal de guardia y otras comidas ocasionales autorizadas por la Dirección del Hospital.

La **oferta económica** especificará el precio de la pensión alimenticia diaria, desglosada en desayuno, almuerzo, merienda y cena, de acuerdo con los precios unitarios máximos establecidos en el **Anexo X del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del expediente.**

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

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

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

En las dietas que requieran productos especiales por las características de los pacientes, como los intolerantes a ciertos productos (gluten, lactosa, etc.), o como los disfágicos (espesantes), o aquellos que necesiten algún tipo de cambios por cualquier otro motivo razonable, se utilizarán los productos que se adecúen a sus necesidades y pauten la Comisión de Nutrición, **sin que esto pueda suponer un aumento en el precio de la pensión alimenticia ofertada**.

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

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

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

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

A las dietas basales se les ofrecerá diariamente, en la comida y en la cena, la posibilidad de elegir entre dos menús completos (opción A: 1º y 2º plato y opción B: 1º y 2º plato), pudiendo elegir en la comida la opción A y en la cena la opción B, y viceversa.

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

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

3.5.- DIETAS TRITURADAS

Las dietas trituradas (primero y segundo plato) **serán elaboradas en V gama** para todos los pacientes



de nivel II, III y IV, u otros que se determinen, salvo que la Dirección establezca otra cosa.

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

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

3.6.- PRODUCTOS DE V GAMA

De cara a implantar mejoras en los procesos productivos y a garantizar un mayor control en seguridad alimentaria, el Hospital Guadarrama podrá solicitar la sustitución de uno de los platos que componen el menú por productos de V gama o, si es preciso, de los dos platos. Este proceso se realizará en función de las necesidades de la organización y, en estos casos, se establecerá un precio extra en base al plato sustituido, sin que este incremento sea de aplicación a las dietas trituradas. (apartado 3.5 de este pliego).

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

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

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

Puntualmente, tanto en la cocina como en la cafetería, y para dietas especiales (dietas para celiacos, alérgicos, vegetarianos, etc.), se confeccionarán otro tipo de dietas cuando sean necesarias y lo solicite el Centro.

En ambos casos, se facturarán todas al mismo precio de la pensión alimenticia diaria que se oferte y realizándose con las especificaciones que se indiquen por la Comisión de Nutrición.

3.8.- PETICIONES EXTRAS

El adjudicatario se compromete igualmente a suministrar todos los productos extras que le soliciten las personas que la Dirección del Hospital autorice expresamente. A tal efecto, en su oferta económica, deberán incluir el descuento aplicable a los precios que figuran en la relación del **Anexo X del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del expediente**.

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

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

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

4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

4.1.- FORMA DE SUMINISTRO

4.1.1.- La entrega de los alimentos se realizará en los lugares que determine el Servicio de Cocina, siempre fuera del horario de emplatado de las dietas, y en horario del Responsable del Centro de la empresa adjudicataria, ya que el hospital no se hará cargo de dicha recepción.

Nunca podrán ser suministrados los productos en los horarios en los que el Responsable del Centro no esté en el mismo, o esté emplatando. Por lo que la empresa adjudicataria deberá acordar con los proveedores las entregas en los horarios fuera de los anteriores.

4.1.2.- A la empresa adjudicataria se le cederán las cámaras y el almacén de víveres para que puedan usarlo en el almacenamiento de sus productos, **siendo ella la única responsable de las mercancías almacenadas y de la limpieza de las mismas.**

El adjudicatario los dotará de los productos necesarios para la elaboración de las dietas de los pacientes en cuantía suficiente, atendiendo a la programación de menús del Hospital, siendo el adjudicatario el propietario de estos artículos.

El adjudicatario se encargará de gestionar todas las compras necesarias, de la atención de proveedores, etc., manteniendo el Hospital las relaciones de suministro directamente con la persona establecida para ello por el adjudicatario.

Esta persona será la encargada de gestionar las existencias (*los stockages*) de almacenes y cámaras; de mantener el orden necesario de acuerdo con las fechas de caducidad; del control de alérgenos de las mercancías; de la diferenciación de productos en las distintas cámaras; así como de la limpieza de los mismos. Estos aspectos podrán ser verificados por el Responsable que determine el Centro cuando se estime necesario, y estarán sometidos al control higiénico-sanitario del Hospital.

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

* Artículos componentes del menú

* Productos Extras

Además, el adjudicatario aportará una segunda persona de apoyo al anterior, que también reforzará el trabajo en la cafetería cuando sea necesario.

En todo caso, la empresa adjudicataria, **contará con plantilla propia suficiente** para el ejercicio de estas funciones (responsable o coordinador y apoyo), debiendo atender en todo momento las necesidades del hospital a las que se compromete con la firma de este pliego. **Dicho personal será propio del adjudicatario, y en NINGÚN CASO el personal de la plantilla del adjudicatario pasará a formar parte de la plantilla del hospital, ni será subrogado, ni adquiere ningún derecho en el hospital.**

4.1.4.- Artículos componentes del menú: El adjudicatario elaborará una relación del número de dietas que el personal de cocina tiene que elaborar diariamente y en cada turno, calculando las cantidades de cada

ingrediente a suministrar, según los gramajes y fichas técnicas que componen cada plato, todo bajo la supervisión del Responsable de Cocina o cocineros.

4.1.5.- Extras: Independientemente de los artículos anteriores, se solicitarán a diario otro tipo de artículos de los que aparecen en la relación de extras, para suministrar a las plantas según los pactos acordados. En este caso se solicitarán número de unidades de cada uno de ellos.

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

Cualquier producto que no esté en el listado de extras, no podrá ser suministrado sin autorización de la Dirección del Hospital; en caso contrario, no se computará como entregado y **no se abonará por parte del hospital**.

El Adjudicatario tiene la obligación de mantener las existencias necesarias aproximadamente para 7 días.

4.1.6.- En cuanto a las dietas, la empresa adjudicataria, en el plazo de un mes desde la entrada en vigor del contrato, entregará al Hospital las fichas técnicas de todos los platos que integran el menú de invierno y verano, desayunos y meriendas, así como los gramajes que componen cada plato, y los alérgenos. Cada vez que se modifique un plato se realizará la misma operación.

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

- Salvo que se disponga otra cosa, y atendiendo a lo que determine el Centro, las mercancías serán entregadas en el Hospital por la mañana, excepto en las horas de emplatado o cuando no esté en el Centro el Responsable designado por el Adjudicatario.

Se entregará, por parte del adjudicatario, toda la mercancía necesaria para la confección de los platos que componen el menú en la Cocina del Hospital.

Si a la hora de elaborar una dieta, faltase algún producto, el adjudicatario lo comprará fuera de sus proveedores habituales y lo proporcionará al hospital con antelación suficiente para la elaboración de la dieta; en caso contrario será penalizado.

- Para la preparación del menú del fin de semana, se podrán solicitar con antelación, y deberán entregarse, los componentes de algunos platos que requieran ser preparados con anterioridad.
- Los artículos componentes del menú se entregarán por el Responsable de la empresa adjudicataria al Responsable de Cocina o cocineros, los cuales, previa comprobación, firmarán al finalizar la entrega la conformidad con el género recibido y registrarán cualquier incidencia o retirarán el género que no cumpla con las especificaciones técnicas establecidas. El control del número de menús se cotejará por ambos Responsables.
- Los extras serán entregados por el Responsable de la empresa adjudicataria al Responsable de Cocina.

En este caso, el suministrador elaborará unos *vales de salida* que deberán contener como mínimo el artículo suministrado, la cantidad, la unidad, la fecha y el nombre y firma de la persona Responsable del hospital que lo recibe, que será únicamente el Responsable de Cocina.

Por lo tanto, el Hospital Guadarrama no se hará cargo de aquellos vales que contengan firmas distintas a las indicadas (salvo que se disponga por la Dirección del Hospital a otra persona).

Estos vales deberán firmarse por cada entrega que se realice en la Cocina de productos considerados extras, ya procedan del almacén o de las cámaras.

Una vez entregada la mercancía, se introducirán los datos en un archivo Excel por parte de la Responsable de Cocina, de forma que sirvan para un posterior control mensual a efectos de facturación.

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

4.1.9.- Las calidades de las mercancías deben ajustarse a las solicitadas por el Centro y recogidas en este Pliego, siendo supervisadas siempre por el Responsable de Cocina y Cocineros quienes, en caso de incumplimiento por la empresa adjudicataria, podrán retirarlas sustituyéndolas por otras que proporcione inmediatamente la empresa adjudicataria o, en caso de no tener existencias, serán adquiridas por el Centro, pasando su abono a la empresa adjudicataria mediante descuento en la factura.

5.- DIETISTA

La empresa adjudicataria aportará un Diplomado en Nutrición y Dietética, que será el Responsable, Representante y Coordinador del Centro, cuyo horario será el acordado con la Dirección del Hospital.

Realizará las labores de suministro especificadas en los apartados anteriores, y se encargará, por una parte de supervisar el emplatado de desayuno, comida, merienda y cena, garantizando que **las dietas, temperaturas y presentación de las bandejas** sean las adecuadas al servicio prestado y, por otra parte, de **la realización semanal de encuestas de satisfacción** a los pacientes, según formulario y calendario establecido por la Dirección del Hospital, así como el resto de tareas que le encomiende el centro.

En todo caso, la empresa adjudicataria, **contará con plantilla propia suficiente** para el ejercicio de estas funciones (Responsable o Coordinador), debiendo atender en todo momento las necesidades del hospital a las que se compromete con la firma de este pliego. **Dicho personal será propio del adjudicatario, y en NINGÚN CASO el personal de la plantilla del adjudicatario pasará a formar parte de la plantilla del hospital, ni será subrogado, ni adquiere ningún derecho en el hospital.**

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

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

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

En el plazo de un mes desde la entrada en vigor del contrato, la/el Dietista entregará al Hospital las fichas técnicas de todos los menús y alérgenos, y realizará durante la vigencia del contrato todas las

modificaciones que sean necesarias.

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

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

La empresa adjudicataria proporcionará al Hospital un trabajador de apoyo al Responsable o Coordinador del Centro, que también realizará funciones de refuerzo en la cafetería cuando sea necesario.

Las funciones de este trabajador serán siempre de apoyo y en ningún caso de sustitución en caso de vacante, ausencia o enfermedad.

6.- CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA

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

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

Las obligaciones del adjudicatario se detallan en los apartados siguientes:

6.1.- PRESTACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO

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

El Hospital Guadarrama aportará las instalaciones. El adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre el local ni las instalaciones fijas, salvo los derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.

El adjudicatario aportará todo el equipamiento (incluido el informático) que, no existiendo en la cafetería del hospital, considere necesario para la correcta prestación del servicio.

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

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

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del Hospital el equipamiento de menaje necesario para la prestación del servicio. También llevará a cabo, cuando las necesidades lo requieran, la reposición de vajillas, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable u otro que considere necesario para la prestación del servicio, incluidas las sillas y mesas de la terraza.

Se exigirá que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio,

para lo cual se realizará la supervisión de la calidad de los productos propuestos por parte de la Dirección del Hospital.

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

Si a la hora de elaborar un menú faltase algún producto, el adjudicatario lo comprará fuera de sus proveedores habituales y lo proporcionará a la cafetería con antelación suficiente para la elaboración del menú; en caso contrario será penalizado.

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

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

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

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

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

6.2.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Todos los artículos servidos en la cafetería serán de primera calidad y estarán sujetos a lo establecido en la normativa legal vigente y, en particular, a lo dispuesto en el Código Alimentario Español y seguirán las mismas pautas de calidad exigidas en el **ANEXO A**.

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

Todos los productos de la cafetería, así como de las máquinas de vending, deberán llevar identificación de alérgenos a la vista del consumidor, mediante una etiqueta o cualquier otro método válido.

El Coordinador del Centro se encargará de abastecer a la cafetería del suministro necesario para la elaboración de los menús o cualquier otro alimento que se necesite. En ningún caso la cocinera o personal de la cafetería (salvo el personal que hace las funciones de apoyo), abandonará la cafetería para suministrar ésta de alimentos, estando prohibido el abandono de la cafetería mientras esté abierta.

El menú de la cafetería no podrá ser modificado unilateralmente por la empresa adjudicataria. Toda modificación del menú o de cualquier producto deberá ser propuesto a la Dirección del Hospital, quien deberá autorizarlo previamente.

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

En el supuesto en el que los productos no reúnan la calidad solicitada, estén duros, demasiado maduros, sean pequeños, se sirvan pescados y carnes de baja calidad, etc., se solicitará la retirada de ese producto y su sustitución inmediata por otro igual, no siendo posible uno similar, salvo autorización de la Dirección del Centro.

También se retirarán de la carta aquellos productos que, cuando se piden, no están disponibles o no pueden ser elaborados. No podrán retirarse productos ofertados por la empresa adjudicataria, sin la autorización de la Dirección del Hospital.

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

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

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

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

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

6.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS

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

Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

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

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

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

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

La relación de artículos del servicio de Cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el **ANEXO XI** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.



Si, durante la explotación del servicio, el adjudicatario introdujera otros artículos no mencionados en su oferta inicial, tanto los productos como su precio deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Hospital.

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

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

- Primer plato, a elegir entre al menos tres.
- Segundo plato, a elegir entre al menos tres.
- Postre a elegir, incluyendo fruta de temporada.
- Pan.
- Bebida, que podrá ser: agua (botella de 500 cc o jarra de agua, opcional para el cliente), o refresco, o cerveza sin alcohol.
- Café o infusión. (El café o infusión se encuentra incluido en el menú servido al personal del hospital y no incluido en el menú servido al público externo, quien podrá elegir entre postre o café).

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

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

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

El adjudicatario se compromete a mantener, durante el tiempo que dure la ejecución del contrato, los artículos relacionados en su oferta a los precios detallados en la misma.

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

6.4.- HORARIOS

El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cafetería como mínimo durante el siguiente horario: **de 8:30 a 18:00 horas en invierno y de 8:00 a 19:00 horas en verano**, todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos.

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

El horario de comidas será de 13:00 a 16:30 horas, debiendo mantenerse durante la totalidad de ese periodo el mismo nivel de servicio y todos los productos y platos ofertados para esas comidas. Las meriendas y cenas se realizarán hasta el cierre de la cafetería.

6.5.- RECLAMACIONES

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

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

6.6.- MATERIAL QUE DEBERÁ APORTAR EL ADJUDICATARIO

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

Los envases para la comida o bebida para llevar serán proporcionados por el Adjudicatario sin coste adicional para el consumidor, y serán siempre de materiales desechables, no pudiendo ser de plástico (ni siquiera los cubiertos).

6.7.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL GUADARRAMA

El adjudicatario está obligado a conservar en perfecto estado los locales de cafetería y terraza, sus instalaciones, muebles, enseres y aparatos propiedad del Hospital Guadarrama, de los cuales se realizará un inventario que se comprobará con el Adjudicatario al iniciarse la prestación, con responsabilidad plena por toda pérdida o deterioro, destrucción, inutilización y estará obligado a abonar los desperfectos que se observen al término de la adjudicación.

Será de su cuenta y riesgo reponer mobiliario de la cafetería y terraza, y/o material del Hospital inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento.

Durante la vigencia del contrato, el Adjudicatario comunicará al Hospital las reparaciones que se lleven a cabo, siendo de su exclusiva responsabilidad y por su cuenta el pago del importe al que ascienda la reparación y reposición, si fuera necesaria.

Será a cargo del adjudicatario el mantenimiento, tanto preventivo como correctivo exigido por la legislación vigente, de los locales, equipamiento e instalaciones cedidos por el Hospital Guadarrama, durante el tiempo de vigencia del contrato.

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

- Inventario de la maquinaria existente.
- Inventario de la nueva maquinaria.

- Ficha individualizada de cada uno de los equipos anteriores, con indicación de las actuaciones a realizar sobre cada uno de ellos.
- Programa de las revisiones, que deberá coincidir con la propuesta de frecuencias realizada por el licitador en su oferta.
- Contrato del adjudicatario y el SAT, con la correspondiente documentación legal de los proveedores y operarios de mantenimiento.
- Programa de mantenimiento preventivo.

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

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

Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá entregar dichos locales, equipos e instalaciones, según el inventario realizado a la adjudicación, en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá ser certificado por empresa homologada, siendo directamente deducible de la facturación pendiente, e incluso de la fianza definitiva, el importe de los deterioros observados cuando éstos sean consecuencia de negligencia o dolo, a criterio del Hospital.

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

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

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

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

6.9.- REVISIÓN MENSUAL DE LAS INSTALACIONES

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

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



6.10.- NORMAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS

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

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

Los licitadores deberán aportar, como parte de su oferta técnica, **los procedimientos o protocolos de limpieza de cocinas** que tengan establecidos como método habitual de trabajo para este tipo de instalaciones. En este caso solamente serán tenidos en cuenta aquellos protocolos que contemplen un método global de limpieza, en el que incluirán como mínimo:

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

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

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

Los residuos generados se depositarán cerrados dentro de bolsa desechable según el tipo de residuo y trasladada al punto que el Hospital determine. En los procesos relacionados con la segregación de residuos, la empresa adjudicataria se adherirá a los procedimientos del Sistema de Gestión Ambiental implantado en el Hospital.

La limpieza, tanto de los locales como de las instalaciones, correrá a cargo del adjudicatario. En este sentido, la prestación del servicio deberá adecuarse a las siguientes normas higiénicas:

- Utilización de rollos de papel desechable para el secado de manos.
- Formación en APPCC y carné de manipulador de alimentos para todo el personal que manipule alimentos. Así como el resto de titulaciones requeridas a los trabajadores para el desempeño de sus funciones.
- Limpieza inmediata de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentos y otros.
- Limpieza diaria de cocina, planchas, microondas, horno y máquinas de café y zumos.
- Limpieza diaria de los baños de la cafetería.
- Limpieza semanal de campana y extractores de humos.
- Limpieza semanal de las cámaras, estanterías, muebles y calefactores.
- Limpieza semanal del cuarto de almacén.
- Limpieza diaria de los elementos que integran la terraza (sillas y mesas, así como papeleras y papeles u otros productos que caigan al suelo).
- Utilización de cubos de basura con tapa, correspondiendo al personal de la cafetería su limpieza.
- Mantenimiento en vitrinas de todos los alimentos preparados.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la realización a su cargo de las labores de desinfección.

desinsectación y desratización necesarias para garantizar la completa higiene en los locales de la cafetería. Estos deberán cumplir la legislación vigente al respecto, manteniendo los registros de las visitas periódicas disponibles para cualquier inspección por parte del Hospital Guadarrama. Los productos, tratamientos y metodología deberán ser puestos en conocimiento del Servicio de Medicina Preventiva para su aprobación, así como su actualización y cambios posibles en los mismos.

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

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

6.11.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA

El adjudicatario contará con plantilla propia suficiente para atender en todo momento las necesidades del servicio de la cafetería del hospital y su terraza. Dicho personal será propio del adjudicatario y, en NINGÚN CASO, el personal de plantilla del adjudicatario pasará a formar parte de la plantilla del hospital, ni será subrogado, ni adquiere ningún derecho en el hospital.

En todo caso, el adjudicatario se compromete a subrogar al personal relacionado en el **ANEXO E**, respetando antigüedad, categoría profesional, tipo de contrato anterior, derechos adquiridos por el trabajador, etc. Cualquier cambio en esta plantilla ha de ser autorizada por escrito por la Dirección del Hospital.

El adjudicatario mantendrá una continuidad en la plantilla de personal a lo largo del contrato, no pudiendo reducir el número de trabajadores sin previo consentimiento por escrito de la Dirección del Hospital. Esto en ningún caso significa que los incrementos de plantilla permitan subrogación de personal al finalizar el contrato; solamente se subrogarán los trabajadores incluidos en el **ANEXO E**, salvo que hayan dejado de prestar sus servicios en el hospital.

Sin perjuicio del número de trabajadores inicial del Hospital, cada licitador deberá aportar en su oferta los incrementos en la plantilla que sean necesarios para la ejecución adecuada y cumplimiento del contrato, que será siempre personal de su propia plantilla. **Por lo tanto, el nuevo personal que aporte o contrate el adjudicatario será personal exclusivo de la empresa y, una vez finalizado el contrato, seguirá siendo parte de la plantilla de la empresa adjudicataria, sin que en ningún caso pueda formar parte de la plantilla del hospital, ni podrá ser subrogado, ni adquirirá ningún derecho en el hospital.**

Se detallarán los puestos de trabajo por categorías profesionales, según las clasificaciones aplicables al sector, expresando igualmente la distribución de los turnos de mañana y tarde.

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

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

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

El personal de cocina y del servicio de barra deberá estar en posesión del carnet oficial de manipulación de alimentos y cualquier otro título exigido legalmente para el ejercicio de las funciones encomendadas.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y, por tanto, éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y de Seguridad Social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con el Hospital, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato. Las decisiones adoptadas en relación al personal serán previamente consultadas con la Dirección del Centro. En caso contrario, el hospital no se hace responsable de ninguna actuación de la empresa adjudicataria.

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

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

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

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

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

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

El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en la empresa y al menos una vez al año. Los resultados de los exámenes médicos, en relación con la aptitud para el trabajo, estarán en todo momento a disposición del órgano competente del Hospital Guadarrama.

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

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

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0964289135957119322913

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

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

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

6.12.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES

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

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

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

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

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

El incumplimiento por el contratista de la obligación anterior, facilitará al hospital para la retención del pago a practicar hasta la total acreditación de dicho cumplimiento, así como la penalización correspondiente contenida en este pliego.

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

6.13.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS

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

6.14.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL GUADARRAMA

El adjudicatario estará obligado a servir el desayuno, comida y cena a los **médicos de guardia y otro personal designado por la Dirección**, todo ello con cargo al Hospital, **al precio convenido para los menús de los pacientes**.

El menú de comida y cena constará de:

- Primer plato, a elegir entre al menos tres.
- Segundo plato, a elegir entre al menos tres.
- Postre: fruta de temporada u otro.
- Pan.
- Bebida, que podrá ser: agua (botella 500 cc), o refresco, o cerveza sin alcohol.
- Café o infusión.

El desayuno constará de:

- Café con leche
- Tostada o bollería

7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS

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

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

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

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

Los alimentos que se expidan en las máquinas serán exclusivamente los que determine la Dirección del Centro, aprobados por la Comisión de Nutrición, que serán acordes con la política de Hospital Saludable, no pudiendo incorporar ningún producto sin la previa autorización del Hospital. La Comisión de Nutrición puede solicitar productos para pacientes con disfagia, que se introducirán previa autorización de la Dirección del Hospital.

Orientativamente, se dispondrán, en la planta baja del Hospital, de tres máquinas de café, bebidas, frutas, comida y snacks.

Esto no tiene carácter de exhaustividad, por lo que podría cambiar el número de máquinas, su ubicación, el tipo de productos a expedir, etc., a solicitud de la empresa o del hospital, con previo acuerdo de ambos.



La relación de artículos que se dispensen estará constituida, como mínimo, por los especificados en el **ANEXO XII** del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, donde se detallan también los precios, IVA incluido, de los mismos.

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

Los precios ofertados no podrán exceder de los que se relacionan en el **ANEXO XII del PCAP**.

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

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

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

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

Todos los productos de la cafetería, así como de las máquinas de vending, deberán llevar identificación de alérgenos a la vista del consumidor, mediante una etiqueta o cualquier otro método válido.

8.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES

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

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

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

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

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

anomalías será causa de resolución del contrato.

9.- SEGUIMIENTO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

9.1.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO

Periódicamente, la Dirección del Hospital, junto con el Responsable designado por la empresa adjudicataria o quien la Dirección del Hospital solicite, se reunirán para hacer un seguimiento de los servicios prestados en el Hospital por la empresa adjudicataria, tanto en lo relativo al suministro y gestión de víveres, como a la explotación de la cafetería y máquinas vending.

9.2.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

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

- Menús servidos a cocina.
- Extras detallados por artículos y unidades hospitalarias y en total.
- Menús de personal.
- Reparación de los incumplimientos e implantación de las recomendaciones de la Auditoria bimensual.

También podrán ser incluidos en este informe, a solicitud de la Dirección del Hospital Guadarrama, otros datos complementarios como registros de mantenimientos, limpiezas, resultados bromatológicos, etc.

10.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

1.- Relación de los triturados de V gama, cantidad, variedad y fichas técnicas, para las dietas trituradas (dietas II, III y IV).

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

3.- Plan 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:

- Planificación de limpieza de locales e instalaciones, adjuntando cronograma y responsable de limpieza de cámaras y almacenes.
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización.
- Plan de APPCC, según lo marcado por la normativa vigente.
- Plan de comunicación de alertas alimentarias.
- Plan de Gestión Medio Ambiental; y la documentación relativa a su posible acreditación en calidad o gestión medioambiental, si la hubiera.
- Política de Prevención de Riesgos Laborales.



- Guías de prácticas correctas y cualquier otro plan o programa de calidad e higiene que estimen oportuno incluir.

4.- Plan de Trabajo.

5.- Cualquier otra documentación exigida en este pliego.

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

LA DIRECTORA GERENTE DEL HOSPITAL GUADARRAMA

CONFORME:
EL ADJUDICATARIO
FECHA Y FIRMA

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0964289135957119322913**

ANEXO A**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****I.- CARNES****I.I.- DE GANADO VACUNO**

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

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

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

I.II.- DE GANADO OVINO

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

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

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

I.III.- DE GANADO PORCINO

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

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

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

II.- AVES Y HUEVOS

Todas las aves procederán de mataderos legalmente autorizados para este tipo de sacrificios, para lo cual estarán provistas del correspondiente marchamo o etiqueta de garantía sanitaria, expresando claramente la fecha de envasado y caducidad.

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

Se incluyen huevos, huevina y derivados.

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

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine el hospital según el plato a elaborar.

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

III.- CHARCUTERÍA

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

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

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

IV.- FRUTAS Y VERDURAS

IV.I.- VERDURAS

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

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

Las verduras serán todas congeladas, en conserva o envasadas al vacío, salvo que la Dirección del hospital específicamente autorice la elaboración de las dietas con verduras frescas. Como verduras frescas se incluirán tomates, lechugas y cualquier otra que se determine.

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

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

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

IV.II.- FRUTAS

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

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



Frutos de temporada, enteros, sanos, desprovistos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme.

En cada época del año se suministrará la fruta de temporada en distintas variedades y de acuerdo con lo especificado en cuanto a tamaño, presencia y punto de maduración óptico para su consumo.

Se excluirán los frutos demasiado verdes o demasiado maduros o pasados. En caso de no cumplirse esta indicación, será el Hospital quien retire la fruta, debiendo ser sustituida inmediatamente (en menos de una hora) por otra adecuada. En caso contrario, el Hospital adquirirá la fruta por su cuenta y el coste de la misma se descontará de la factura mensual.

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

V.- PESCADOS

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

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

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

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

VI.- CONGELADOS VARIOS

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

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

La variedad de congelados (empanadillas, croquetas, etc.) será introducida previo acuerdo con la Dirección del Hospital y las cantidades serán mínimas, con el fin de respetar que estamos en un hospital saludable.

VII.- LEGUMBRES

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

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

En todas sus variedades y ecológicas.



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

VIII.- CEREALES Y DERIVADOS

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

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

En todas sus variedades.

IX.- CONSERVAS

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

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

En todas sus variedades.

X.- ACEITES Y GRASAS

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

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

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

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

Queda excluido el uso de margarina.

XI.- CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS

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

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

En todas sus variedades.

XII.- LÁCTEOS Y DERIVADOS

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

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



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

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

Se introducirán leche sin lactosa, de almendra, avena, soja o cualquier otro producto, cuando así lo requiera la dieta de los pacientes.

XIII.- ALIMENTOS AZUCARADOS

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

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

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

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

XIV.- CAFÉ Y SUCEDÁNEOS E INFUSIONES

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

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

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

XV.- BEBIDAS

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

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

El agua, cuando sea necesaria, vendrá envasada siempre en cristal o material biodegradable, nunca en plástico.

El vino solamente será de uso para cocinar. Se prohíben las bebidas alcohólicas en el recinto hospitalario.

XVI.- PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y LIOFILIZADOS

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



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

Así mismo, todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán aditivo.

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

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

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas con el Hospital, éste podrá solicitar su retirada y reposición por otro producto de las calidades establecidas. Cualquier cambio deberá ser previamente autorizado por la Dirección del Hospital.



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

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0964289135957119322913**

ANEXO C**CONDICIONES GENERALES. MANUAL DE DIETAS Y GRAMAJES**

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

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



- Los yogures de sabores serán variados.
- Las gelatinas deberán ser variadas con al menos seis ofertas de sabores distintos, y no se admiten en polvo.
- Todos los productos lácteos deben tener un sustituto de elaboración con bebidas vegetales y adaptadas a las posibles intolerancias alimentarias.
- En las dietas que no lleven sal, se les añadirá el complemento que se determine (mostaza, limón, pimienta, etc.).
- El aceite utilizado para freír o cocinar los alimentos será siempre aceite de oliva virgen extra y el aceite para ensaladas o en los desayunos será siempre de oliva virgen extra, presentado en monodosís.
- Sólo se utilizará mantequilla en los platos que sea necesario, NUNCA margarina.
- Se entregará sobre individual de sal en el desayuno, comida, merienda y cena cuando así se especifique en el menú y la dieta del paciente (ejemplo: desayuno de pan con aceite o pan con tomate, ensalada, etc.)

ANEXO D

MANUAL DE DIETAS EXISTENTE EN EL HOSPITAL GUADARRAMA

DESAYUNOS

DESAYUNOS	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BASAL	Leche, café, azúcar galletas con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite	Leche, café, azúcar Bizcochada	Leche, café, azúcar Magdalenas	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite
ASTRINGENTE	Té, azúcar Biscote y manzana	Té, azúcar Biscote y yogur	Té, azúcar Biscote y membrillo	Té, azúcar Biscote y pavo	Té, azúcar Biscote y compota	Té, azúcar Biscote y yogur	Té, azúcar Biscote y plátano
BAJA EN GRASAS	Leche, café, sacarina galletas	Leche, café, sacarina Biscote y yogur	Leche, café, sacarina pan con aceite	Leche, café, sacarina Biscote y pavo	Leche, café, sacarina Magdalenas s/a	Leche, café, sacarina biscote y yogur	Leche, café, sacarina pan y aceite
POTASIO	Café con leche, azúcar galletas con mermelada	Café con leche, azúcar Pan con mermelada	Café con leche, azúcar Pan con aceite	Café con leche, azúcar Bizcochada	Café con leche, azúcar Biscote y Compota	Café con leche, azúcar Pan con mermelada	Café con leche, azúcar Pan con aceite
HEPATICA	Leche, café, sacarina galletas	Leche, café, sacarina Pan con mermelada s/a	Leche, café, sacarina Pan con Membrillo	Leche, café, sacarina Pan con pavo	Leche, café, sacarina Magdalenas s/a	Leche, café, sacarina Pan con mermelada s/a	Leche, café, sacarina Pan y Plátano

DIABETICOS	Leche, café, sacarina galletas s/a y a media mañana se sube un yogur	Leche, café, sacarina Pan y mermelada s/a y a media mañana se sube una fruta	Leche, café, sacarina Pan con aceite y a media mañana se sube un yogur	Leche, café, sacarina Pan con pavo y a media mañana se sube una fruta	Leche, café, sacarina Magdalenas s/a y a media mañana se sube un yogur	Leche, café, sacarina Pan con mermelada s/a y a media mañana se sube una fruta	Leche, café, sacarina Pan con aceite y a media mañana se sube un yogur
IIA	Leche, café, azúcar galletas	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite	Leche, café, azúcar Bizcochada	Leche, café, azúcar Magdalenas	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan
II	Cereales de chocolate con leche	Cereales normales con leche	Leche con conchas de chocolate en papilla	Cereales de miel con leche	Cereales de arroz con leche	Pan de leche con leche en papilla	Cereales de frutas con leche
IIIA	Leche, café, azúcar galletas con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite	Leche, café, azúcar Bizcochada	Leche, café, azúcar Magdalenas	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite
III	Cereales de chocolate con leche	Cereales normales con leche	Leche con conchas de chocolate en papilla	Cereales de miel con leche	Cereales de arroz con leche	Pan de leche con leche en papilla	Cereales de frutas con leche
IVA	Leche, café, azúcar galletas con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite	Leche, café, azúcar Bizcochada	Leche, café, azúcar Magdalenas	Leche, café, azúcar Pan con mermelada	Leche, café, azúcar Pan con aceite
IV	Cereales de chocolate con leche	Cereales normales con leche	Leche con conchas de chocolate en papilla	Cereales de miel con leche	Cereales de arroz con leche	Pan de leche con leche en papilla	Cereales de frutas con leche

MERIENDAS

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

IIA	Leche, café, azúcar Biscote y yogur	Leche, café, azúcar Pan de leche	Leche, café, azúcar Biscote y mermelada	Leche, café, azúcar Pan con membrillo	Leche, café, azúcar Galletas+mermelada	Leche, café, azúcar Madalenas	Leche, café, azúcar Bizcocho casero
II	Manzana asada	Mousse de chocolate	Pure de frutas con galletas (ESPESO)	Cafe con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)	Mousse de limón	Manzana asada	Cafe con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)
IIIA	Leche, café, azúcar Pan y yogur	Leche, café, azúcar Pan de leche	Leche, café, azúcar Biscote y mermelada	Leche, café, azúcar Pan con membrillo	Leche, café, azúcar Galletas+mermelada	Leche, café, azúcar Madalenas	Leche, café, azúcar Bizcocho casero
III	Manzana asada	Mousse de chocolate	Pure de frutas con galletas (ESPESO)	Cafe con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)	Mousse de limón	Manzana asada	Cafe con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)
IVA	Leche, café, azúcar Biscote y yogur	Leche, café, azúcar Pan de leche	Leche, café, azúcar Biscote y mermelada	Leche, café, azúcar Pan con membrillo	Leche, café, azúcar Galletas+mermelada	Leche, café, azúcar Madalenas	Leche, café, azúcar Bizcocho casero
IV	Manzana asada	Mousse de chocolate	Pure de frutas con galletas (ESPESO)	Cafe con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)	Mousse de limón	Manzana asada	Cafe con leche Galletas (TODO EN PAPILLA)

MENÚ INVIERNO 1ª SEMANA

BASAL OPCION A Y B (2000 KCAL) TRES SEMANAS

ULTIMA REVISION 15 DE MARZO DE 2022

DÍA	Opc.	COMIDA HGUA	CENA HGUA
LUNES	A	JUDIAS BLANCAS CON ALMEJAS Y COLITAS DE RAPE	COLIFLOR CON BECHAMEL GRATINADA
		BACALAO A LA RIOJANA	GUISO DE MAGRO DE CERDO CON VERDURAS
		pan y naranja con sirope de chocolate II,III,IV puré de naranja, manzana y plátano	pan y tiramisú
	B	MENESTRA DE VERDURAS SALTEADA CON AJO Y ACEITE	ENSALADA CAMPERA
		POLLO AL HORNO CON TOMATES ASADOS CON HIERBAS PROVENZALES	ABADEJO CON CEBOLLA Y NATA TRITURADA CON PATATA PANADERA
		pan y naranja con sirope de chocolate II,III,IV puré de naranja, manzana y plátano	pan y tiramisú
MARTES	A	MACARRONES A LA NAPOLITANA	CREMA DE CALABACIN CON QUESO
		SALMON CON CACHELOS A LA GALLEGA	BERENJENA RELLENA DE ATUN
		pan y (manzana asada)	melocotón al horno
	B	GUISANTES SALTEADOS CON BACON Y CEBOLLA	SETAS SALTEADAS CON JAMÓN
		GUISO DE ALBONDIGAS CON VERDURAS	MERLUZA EN SALSA VERDE (guisantes, espárragos y huevo duro)
		pan y (manzana asada)	melocotón al horno
MIÉRCOLES	A	SOPA MINISTRONE	ESPINACAS A LA CREMA
		CANELONES DE CARNE	SALTEADO DE PAVO CON VERDURAS (calabacín, berenjena y pimiento verde)
		pan y plátano II, III, IV plátano cocinado	pan y macedonia de frutas frescas II, III, IV la macedonia en puré
	B	PATATAS RIOJANAS	SOPA DE CEBOLLA
		FILETE DE CAELLA REBOZADA CON PIMIENTOS VERDE Y ROJO SALTEADOS	HUEVOS RELLENOS DE ATÚN (ZANAHORIA RALLADA)
		pan y plátano II, III, IV plátano cocinado	pan y macedonia de frutas frescasII, III, IV la macedonia en puré
JUEVES	A	GARBANZOS CON ESPINACAS	JUDIAS VERDES CON SETAS Y ZANAHORIA
		TILAPIA EN SALSA DE NARANJA	ROTI DE TERNERA CON PATATA ASADA
		Pan y peras al horno con vino	pan y natillas

JUEVES	B	CALABACIN GRATINADO	SOPA TAPIOCA
		LACON AL HORNO CON PURE DE PATATA	ABADEJO EN ESCABECHE CON ZANAHORIA
		Pan y peras al horno con vino	pan y natillas
VIERNES	A	ESCALIBADA (BERENJENA/PIMIENTO/CEBOLLA)	CREMA DE PATATA Y ZANAHORIA
		PEZ ESPADA CON PISTO	CHULETA DE SAJONIA CON PURE DE CALABAZA
		pan y melocotón al horno	pan y mousse de chocolate
	B	ENSALADILLA RUSA	BROCOLI REHOGADO CON JAMON
		POLLO EN PEPITORIA CON PATATAS EN GAJOS	BACALAO A LA MARINERA (almejas y mejillón)
		pan y melocotón al horno	pan y mousse de chocolate
SÁBADO	A	LENTEJAS ESTOFADAS CON VERDURAS	CREMA DE CALABAZA Y NATA
		CONEJO EN SALSA CON PATATAS DADO	TORTILLA PAISANA CON RODAJAS DE TOMATE Y OREGANO
		pan y plátano II, III, IV plátano cocinado	pan y kiwi cortado sobre sirope de caramelo II,III,IV puré de kiwi, manzana y plátano
	B	TRIGUEROS CON GAMBAS	ENSALADA DE POLLO (lechuga, tomate, manzana, pollo con salsa rosa)
		PALOMETA AL HORNO CON CAMA DE TOMATE, CEBOLLA Y PATATA	LIMANDA AL HORNO CON ALI OLI GRATINADO CON PATATA ASADA
		pan y plátano II, III, IV plátano cocinado	pan y kiwi cortado sobre sirope de caramelo II,III,IV puré de kiwi, manzana y plátano
DOMINGO	A	ENSALADA MIXTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ATUN, MAIZ. ACEITUNAS, HUEVO DURO Y ESPARRAGOS)	PATATAS GRATINADAS CON CEBOLLA
		PAELLA MARINERA	RAGOUT DE PAVO CON MANZANA
		pan y helado II,III, IV arroz con leche	Pan y manzana asada
	B	JUDIAS VERDES CON TOMATE NATURAL Y HUEVO DURO	CREMA DE VERDURAS
		PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO	EMPANADA GALLEGA (LECHUGA TOMATE Y CEBOLLA)
		pan y helado II,III, IV arroz con leche	Pan y manzana asada

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.



MENÚ INVIERNO 2ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDA HGUA	CENA HGUA
LUNES	A	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS	SOPA DONOSTIARRA (PESCADO)
		MERLUZA RELLENA DE GAMBAS Y GULAS	BERENJENA RELLENA DE VERDURAS Y QUESO GRATINADO
		pan y yogur con frutas frescas	pan y gelatina
	B	MACARRONES CARBONARA	ACELGAS REHOGADAS CON CALABAZA
		HAMBURGUESA CON PISTO	ABADEJO AL HORNO CON PATATAS A LAS FINAS HIERBAS
		pan y yogur con frutas frescas	pan y gelatina
MARTES	A	VERDURAS COCINADAS COMO MENESTRA (calabaza, judía verde, coliflor y cebolla)	COLIFLOR A LA GALLEGA
		PATATAS CON COSTILLAS	TILAPIA CON LIMON Y MANTEQUILLA
		pan y peras al horno	pan y melocotón al horno
	B	CANELONES DE ESPINACAS	ENSALADA PIPIRRANA
		CALAMARES A LA AMERICANA	GUISO DE PAVO CON VERDURAS
		pan y peras al horno	pan y melocotón al horno
MIÉRCOLES	A	ARROZ CON VERDURAS	JUDIAS VERDES CON SETAS Y CEBOLLA
		POLLO CON CIRUELAS	JAMON ASADO CON PURE DE MANZANA
		pan y piña preparada II,III,IV puré de piña, manzana y plátano	pan y flan de vainilla
	B	TRIGUEROS REHOGADOS CON JAMÓN	CREMA DE VERDURAS
		BACALAO EN SALSA CON ZANAHORIA BABY	HUEVOS RELLENOS DE ATUN CON CAMA DE ZANAHORIA RALLADA
		pan y piña preparada II,III,IV puré de piña, manzana y plátano	pan y flan de vainilla
JUEVES	A	LENTEJAS CON CHORIZO Y MORCILLA	ESPINACAS A LA CREMA
		CAZON ADOBADO CON PATATA ASADA	RAGOUT DE TERNERA CON VERDURITAS
		pan y kiwi cortado sobre sirope de caramelo II,III,IV puré de kiwi, manzana y plátano	pan y macedonia de frutas II, III, IV puré de macedonia de frutas
	B	CALABACIN RELLENO	SOPA DE CEBOLLA
		ROTI DE CERDO CON PURE DE ZANAHORIA	PALOMETA CON CREMA DE LIMON Y ZANAHORIA BABY
		pan y kiwi cortado con sirope de caramelo II,III,IV puré de kiwi, manzana y plátano	pan y macedonia de frutas II, III, IV puré de macedonia de frutas



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0964289135957119322913

VIERNES	A	ESCALIBADA (BERENJENA/PIMIENTO/CEBOLLA)	ALCACHOFAS SALTEADAS CON AJO Y JAMON
		MARMITACO	GUISO DE ALBONDIGAS CON VERDURAS
		pan y naranja con sirope de chocolate II,III,IV puré de naranja, manzana y plátano	pan y plátano II, III, IV plátano cocinado
	B	MACARRONES A LA BOLOÑESA	ENSALADILLA RUSA
		CUADRADITOS DE POLLO REHOGADOS CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL	TORTILLA DE PATATA CON PISTO
		pan y naranja con sirope de chocolate II,III,IV puré de naranja, manzana y plátano	pan y plátano II, III, IV plátano cocinado
SÁBADO	A	ENSALADA CAMPERA	CREMA DE CALABACIN CON QUESO
		LACON A LA GALLEGA CON REPOLLO	SALMON CON CACHELO A LA GALLEGA
		pan y piña preparada II,III,IV puré de piña, manzana y plátano	pan y natillas
	B	BROCOLI REHOGADO CON BACON	PATATAS GRATINADAS CON CEBOLLA
		BACALAO CON PIMIENTOS ROJOS	RAGOUT DE PAVO CON MANZANA ASADA
		pan y piña preparada II,III,IV puré de piña, manzana y plátano	pan y natillas
DOMINGO	A	SOPA CASTELLANA	SALTEADO DE VERDURAS A LA PLANCHA
		REDONDO DE TERNERA EN SALSA CON GAJOS DE PATATA	PALOMETA CON TOMATE
		pan y melocotón al horno	pan y mousse de chocolate
	B	PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO	CANELONES ESPINACAS
		MERLUZA AL HORNO CON CAMA DE PATATA, CEBOLLA Y TOMATE NATURAL ASADOS	POLLO AL AJILLO CON PATATAS EN GAJO
		pan y melocotón al horno	pan y mousse de chocolate

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

MENÚS INVIERNO 3ª SEMANA

BASAL OPCION A Y B (2000 KCAL) TRES SEMANA ULTIMA REVISION 15 DE MARZO DE 2022

DÍA	Opc.	COMIDA HGUA	CENA HGUA
LUNES	A	PATATAS MARINERAS	CREMA DE CALABAZA CON NATA
		CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ BLANCO	MERLUZA EN SALSA VERDE (GUISANTES, ESPARRAGOS Y HUEVO)
		pan y plátano II, III, IV plátano cocinado	pan y tarta de queso
	B	SOPA DE CEBOLLA	CALABACIN RELLENO (zanahoria, cebolla, gratinado con queso)
		GUISO DE MAGRO DE CERDO CON VERDURAS	LACON AL HORNO CON PURE DE MANZANA
		pan y plátano II, III, IV plátano cocinado	pan y tarta de queso
MARTES	A	COLIFLOR CON BECHAMEL	TRIGUEROS CON GAMBAS
		CONEJO EN SALSA DE SETAS CON PATATAS DADO	BACALAO BILBAINA (aceite, ajo, pimiento piquillo)
		pan y macedonia con yogur II, III, IV puré con de macedonia con yogur	pan y melocotón al horno
	B	VERDURAS COCINADAS COMO MENESTRA (calabaza/judía verde/coliflor y cebolla)	CREMA DE VERDURAS
		PEZ ESPADA CON MAJADA DE AJO Y ACEITE (tomates asados a las finas hierbas)	CONTRAMUSLOS DE POLLO AL CHILINDRON CON PATATAS GAJO
		pan y macedonia con yogur II, III, IV puré con de macedonia con yogur	pan y melocotón al horno
MIÉRCOLES	A	PAELLA CON POLLO	SOPA CASTELLANA
		GUISO DE ALBONDIGAS CON VERDURAS	BERENJENA RELLENA DE ATUN
		pan y naranja con sirope de chocolate II,III y IV puré naranja, manzana, plátano	pan y cuajada con miel
	B	SETAS SALTEADAS CON JAMON	ENSALADA YOGUR (lechuga, tomate, queso blanco, manzana y sala de yogur)
		ABADEJO EN ESCABECHE CON ZANAHORIAS	TORTILLA DE PATATA CON PISTO
		pan y naranja con sirope de chocolate II,III y IV puré naranja, manzana, plátano	pan y cuajada con miel



JUEVES	A	SOPA DE COCIDO	PATATAS GRATINADAS CON CEBOLLA
		COCIDO MADRILEÑO	FILETES DE CAELLA REBOZADO CON PIMIENTO ROJO Y VERDE
		pan y pera al horno	pan y mousse de limón
	B	GUISANTES CON BACON Y CEBOLLA REHOGADOS	ENSALADA PIPIRRANA
		ROPA VIEJA	GUISO DE MAGRO DE CERDO CON VERDURAS
		pan y pera al horno	pan y mousse de limón
VIERNES	A	SALTEADO DE VERDURAS ALA PLANCHA	ENSALADILLA RUSA
		MUSLOS DE POLLO EN PEPITORIA CON PATATA ASADA	MERLUZA RELLENA DE GAMBAS Y GULAS
		pan y melocotón al horno	pan y tiramisú
	B	MACARRONES SALTEADOS CON GAMBAS	ESCALIBADA
		TILAPIA EN SALSA A LA NARANJA	HAMBURGUESA CON PISTO
		pan y melocotón al horno	pan y tiramisú
SÁBADO	A	LENTEJAS CON CHORIZO Y MORCILLA	ESPINACAS A LA CREMA
		TERNERA GUIADA Y SETAS	SALMON CON CACHELOS A LA GALLEGA
		pan y melón II,III y IV puré naranja, manzana, plátano	pan y flan
	B	ENSALADA CESAR	CREMA DE PATATA Y ZANAHORIA
		PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO	EMPANADA GALLEGA CON LECHUGA Y TOMATE
		pan y melón II,III y IV puré naranja, manzana, plátano	pan y flan
DOMINGO	A	ARROZ CON VERDURAS	CREMA DE PUERROS
		LIMANDA CON ALMEJAS Y MEJILLONES	MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO CON QUESO AZUL
		pan y manzana asada	pan y arroz con leche
	B	CANELONES DE ESPINACAS	GUISANTES FRANCESA
		CONEJO GUIADO (patatas cachelo a las hierbas)	CAZON ADOBADO CON PATATA ASADA
		pan y manzana asada	pan y arroz con leche

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

MENÚS VERANO 1ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDA HGUA	CENA HGUA
LUNES	A	TOMATES RELLENOS FRIOS	CREMA DE CALABACIN FRIA
		CONEJO GUISADO CON SALSA DE SETAS	PERCA VINAGRETA DE PIMIENTO VERDE, ROJO, TOMATE Y CEBOLLA PICADOS
		pan y melón preparado	pan y plátano
	B	MACARRONES SALTEADOS CON AJO, ACEITE Y VERDURAS**	BROCOLI SALTEADO CON JAMON*
		BACALAO A LA RIOJANA *	RAGUT DE TERNERA **
		pan y melón preparado	pan y plátano
MARTES	- A	LENTEJAS ESTOFADAS	ENSALADILLA RUSA**
		ROTI DE PAVO ASADO CON VERDURAS	PEZ ESPADA CON MAJADA DE AJO Y ACEITE *
		pan y nectarinas	pan y macedonia de frutas
	B	GUISANTES CON BACON Y CEBOLLA REHOGADOS **	ENSALADA DE MANZANA (lechuga, manzana, tomate y jamón york)
		LIMANDA CON TOMATE FRITO, PIMIENTO ROJO, VERDE Y CEBOLLA *	CONTRAMUSLOS DE POLLO EN PEPITORIA
		pan y nectarinas	pan y macedonia de frutas
MIÉRCOLES	A	SALMOREJO	CALABACIN REHOGADOS CON SETAS*
		GUISO DE ALBONDIGAS CON VERDURAS	HUEVOS RELLENOS CON ATUN **
		pan y piña	pan y peras al vino
	B	VERDURA cocinada como la menestra (CALABAZA, JUDIA VERDE, COLIFLOR Y CEBOLLA)*	CREMA PATATA Y ZANAHORIA
		MERLUZA A LA SALSA VERDE CON GUISANTES, ESPARRAGOS Y HUEVO DURO**	CHULETA DE SAJONIA CON PURÉ DE MANZANA
		pan y piña	pan y peras al vino



JUEVES	A	SALPICON DE LEGUMBRES	ENSALADA DE PIMIENTOS ROJOS (PIMIENTO, ATUN Y HUEVO DURO RALLADO)
		GUISO DE MAGRO DE CERDO CON VERDURITAS	BERENJENA RELLENA DE ATUN**
		pan y ciruelas	pan y paraguaya
	B	COLIFLOR CON BECHAMEL **	SALTEADO DE VERDURAS A LA PLANCHA
		TILAPIA MARINERA (ALMEJAS Y MEJILLON) *	TOSTAS (mayonesa, gambas y huevo duro) Y TOSTA (pimientos asados aliñados y atún)
		pan y ciruelas	pan y paraguaya
VIERNES	A	ENSALADA CAMPERA	VYCHYSOISE
		POLLO AL CHILINDRON*	GUISO DE PAVO CON VERDURAS *
		pan y sandia	pan y gelatina de fresa, piña y limón
	B	JUDÍAS BLANCAS EN ENSALADA	BROCOLI REHOGADO CON JAMON**
		HALIBUT A LA PLANCHA CON PIMIENTO ROJO, VERDE Y CEBOLLA ASADA **	CALAMARES ENCEBOLLADOS
		pan y sandia	pan y gelatina de fresa, piña y limón
SÁBADO	A	MACARRONES CARBONARA**	SOPA DE AJO
		SARDINAS EN ESCABECHE*	TORTILLA DE PATATA CON PISTO*
		pan y albaricoques	pan y yogur con frutas frescas
	B	GAZPACHO ANDALUZ	ENSALADA MIXTA (LECHUGA, TOMATE, HUEVO Y ATUN)
		LACÓN AL HORNO C/PURÉ DE PATATA	MERLUZA EN SALSA VERDE**
		pan y albaricoques	pan y yogur con frutas frescas
DOMINGO	A	ACELGAS CON CHAMPIÑON Y CEBOLLA**	SOPA JULIANA
		PAELLA MARINERA	MUSLITOS DE POLLO CON TOMATES A LA FINAS HIERBAS
		pan y helado	pan y melocotón al horno
	B	CREMA FRIA DE CALABAZA	JUDIAS VERDES CON SETAS Y ZANAHORIA**
		PERCA AL HORNO CON CEBOLLA GLASEADA*	CAZON ADOBADO CON PURE DE CALABAZA*
		pan y helado	pan y melocotón al horno

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

MENÚS VERANO 2ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDA HGUA	CENA HGUA
LUNES	A	PATATAS A LA RIOJANA**	ENSALADA VARIADA (LECHUGA, CEBOLLA, ATUN Y HUEVO DURO)
		CONTRAMUSLO POLLO AL HORNO CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS*	ABADEJO CON TOMATES A LAS HIERBAS **
		pan y piña	pan y cuajada con miel
	B	ESCALIBADA (BERENJENA, PIMIENTO ROJO Y VERDE Y CEBOLLA ASADA)	CREMA DE CALABACIN FRIA
		MERLUZA RELLENA DE GAMBAS Y GULAS*	HUEVOS RELLENOS DE ATUN*
		pan y piña	pan y cuajada con miel
MARTES	A	ENSALADILLA RUSA*	ENSALADA DE JUDIAS VERDES CON TOMATE Y HUEVO DURO
		CALAMARES A LA AMERICANA	ROTI DE CERDO DE CERDO CON PURE DE ZANAHORIA*
		pan y ciruelas	pan y manzana asada
	B	COLIFLOR A LA GALLEGA**	SOPA DE PICADILLO
		JAMON ASADO CON PURE DE ZANAHORIA	BERENJENA DE ATUN**
		pan y ciruelas	pan y manzana asada
MIÉRCOLES	A	LENTEJAS ESTOFADAS	LASAÑA DE ESPINACAS**
		PISTO CON HUEVO *	HAMBURGUESA PLANCHA C/PATATAS FRITAS
		pan y sandia	pan y flan
	B	BROCOLI REHOGADO CON JAMON**	VICHYSOISE
		SALMON AL HORNO CON PATATAS PANADERAS Y CEBOLLA	PEZ ESPADA EN SALSA*
		pan y sandia	pan y flan
JUEVES	A	PURRUSALDA	ALCACHOFAS SALTEADAS
		RAGOUT DE PAVO CON MANZANA ASADA*	PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO**
		pan y albaricoques	pan y macedonia de frutas



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0964289135957119322913**

JUEVES	B	SALMOREJO	ENSALADA DE PASTA (PASTA, ACEITUNAS, ATUN Y HUEVO DURO)*
		SARDINAS EN ESCABECHE CON ZANAHORIA**	FILETE POLLO A LA PLANCHA CON PIMIENTOS ASADOS
		pan y albaricoques	pan y macedonia de frutas
VIERNES	A	ENSALADA CAMPERA*	ESPINACAS CON CEBOLLA Y ZANAHORIA**
		PALOMETA CON TOMATE **	POLLO EN PEPITORIA CON PATATAS A LO POBRE
		pan y plátano	pan y gelatina de fresa, piña y limón
	B	CREMA DE MARISCO	MENESTRA DE VERDURAS
		GUISO DE CERDO	PERCA CON CREMA DE LIMÓN Y ZANAHORIA BABY*
		pan y plátano	pan y gelatina de fresa, piña y limón
SÁBADO	A	MACARRONES A LA BOLOÑESA**	GUISANTES CON JAMON Y CEBOLLA*
		SALTEADO DE PAVO CON VERDURAS (CALABACIN, BERENJENA Y PIMIENTO)	CHULETA DE SAJONIA CON PURE DE PATATA
		pan y melón	pan y nectarinas
	B	GAZPACHO	ENSALADA DE TOMATE Y QUESO
		TORTILLA DE PATATA CON PISTO *	BACALAO A LA BILBAINA **
		pan y melón	pan y nectarinas
DOMINGO	A	ENSALADA DE GARBANZOS	DADOS DE CALABACION GRATINADOS CON QUESO **
		CAZON ADOBADO CON PURE DE ZANAHORIA**	MERLUZA CON PATATAS Y CEBOLLA A LO POBRE *
		pan y paraguaya	pan y mousse de chocolate
	B	VICHYSOUSE	ARROZ TRES DELICIAS (JAMON, GUISANTES Y TORTILLA)
		CALAMARES ENCEBOLLADOS *	GUISO DE ALBONDIGAS CON VERDURAS
		pan y paraguaya	pan y mousse de chocolate

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

MENÚ VERANO 3ª SEMANA

DÍA	Opc.	COMIDA HGUA	CENA HGUA
LUNES	A	SALMOREJO	VERDURAS AL HORNO (CEBOLLA, CALABACIN, PIMIENTO ROJO Y VERDE)
		RAGOUT DE TERNERA CON PATATAS DADO*	FILETES DE BACALAO CON TOMATE FRITO *
		pan y paraguaya	pan y plátano
	B	LASAÑA DE CARNE**	ENSALADA DE PIPIRRANA
		SALMON CON PATATAS DADO	HUEVOS RELLENOS DE ATUN**
		pan y paraguaya	pan y plátano
MARTES	A	ENSALADA DE JUDIAS CON VERDURAS ASADAS	ESPARRAGOS REHOGADOS CON AJO Y JAMON*
		CONEJO EN SALSA CON VERDURAS	SARDINAS EN ESCABECHE**
		pan y sandia	macedonia de frutas
	B	PIMIENTOS RELLENOS*	ENSALADA CESAR
		CAELLA A LA PLANCHA CON PATATA PANADERA**	GUIZO DE ALBONDIGAS CON VERDURAS
		pan y sandia	macedonia de frutas
MIÉRCOLES	A	ARROZ A LA CUBANA C/HUEVO FRITO	VICHYSOISE
		JAMON ASADO PURE DE MANZANA*	TOSTA: ENSALADILLA RUSA* Y TOSTA : TORTILLA DE CHAMPIÑONES Y QUESO FUNDIDO**
		pan y nectarinas	pan y arroz con leche
	B	GAZPACHO ANDALUZ	TOMATES RELLENOS DE ATUN
		HALIBUT CON PIMIENTOS ROJOS, VERDES Y AMARILLOS ASADOS**	CUADRADITOS DE POLLO REHOGADOS CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL
		pan y nectarinas	pan y arroz con leche
JUEVES	A	ENSALADA DE GARBANZOS CON ATUN	ACELGAS REHOGADAS CON CALABAZA*
		POLLO CON CIRUELAS*	MERLUZA CON CACHELO A LA GALLEGA**
		pan y melón	pan y mousse limón

JUEVES	B	CREMA DE CALABAZA Y NATA FRIA	CREMA DE PUERROS
		TILAPIA EN SALSA A LA NARANJA**	LACON CON CACHELOS A LA GALLEGA
		pan y melón	pan y mousse limón
VIERNES	A	PAELLA	ENSALADA MIXTA (lechuga, tomate, huevo duro y atún)
		PEZ ESPADA CON MAJADA DE AJO Y ACEITE*	HAMBURGUESA CON PISTO
		pan y plátano	pan y ciruelas
	B	CANELONES DE ESPINACAS**	BERENJENAS CON VERDURAS Y QUESO GRATINADO**
		ROTI DE PAVO CON ZANAHORIA BABY	ABADEJO CON TOMATES A LAS FINAS HIERBAS*
		pan y plátano	pan y ciruelas
SÁBADO	A	ENSALADA DE PASTA**	SOPA DE CEBOLLA
		GUISO DE MAGRO DE CERDO CON VERDURAS	EMPANADA GALLEGA
		pan y albaricoques	pan y manzana asada
	B	GAZPACHO ANDALUZ	BROCOLI REHOGADO CON JAMON**
		CAELLA A LA PLANCHA CON PATATA PANADERA*	REVUELTO DE AJETES*
		pan y albaricoques	pan y manzana asada
DOMINGO	A	ENSALADA DE JUDIAS	CALABACIN GRATINADO CON CEBOLLA**
		BACALAO CON PIMIENTOS ROJOS**	POLLO EN PEPITORIA
		pan y piña	pan y helado
	B	ARROZ CON GAMBAS	VYCHYSOISE
		LACON CON PURE DE PATATA	TILAPIA A LA MARINERA (ALMEJAS, MEJILLONES)*
		pan y piña	pan y helado

DIABÉTICOS: Todas las sopas y consomés irán con pasta.

ANEXO E

RELACION DEL PERSONAL DE LA CAFETERÍA A ASUMIR POR EL ADJUDICATARIO

Fecha Antigüedad	Categoría	Tipo contrato	Total horas	Convenio Colectivo
20/03/2005	Cocinera	Indefinido	40 h/semana	Estatal restauración colectiva

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0964289135957119322913**

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

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

CATEGORÍA DE LOS FALLOS

SERVICIO	FS1	Aquellos de naturaleza muy grave que al producirse supondrían la paralización del servicio.
	FS2	Aquellos de naturaleza grave que, sin llegar a paralizar el servicio, suponen un serio menoscabo en la prestación del mismo.
	FS3	Aquellos de naturaleza leve que producen inconvenientes en la prestación del servicio.
	FS4	Aquellos que no interrumpen o dificultan la normal prestación del servicio, pero que suponen incumplimiento de lo establecido en el PPT o en la normativa vigente y que, a su vez, no estén comprendidos en las categorías anteriores.
	FS5	Aquellos que sin ser directamente imputables al adjudicatario, no han sido atendidos por éste en el tiempo de respuesta y, en su caso, en el tiempo de corrección.

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

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: *A/SER-017040/2022 Servicio de suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias y explotación de la cafetería y máquinas de vending*

Nº	INDICADOR	CATEGORÍA DE FALLO	TIEMPO DE CORRECCIÓN	MÉTODOS DE DETECCIÓN Y SUPERVISIÓN con FRECUENCIAS DE CONTROL					ENCARGADOS DE SEGUIMIENTO
				Durante la actividad	Inspecciones Físicas	Control Documental	Encuestas	Otros	
1	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús causando retraso o no en la preparación de los mismos (repcionados y correctamente descongelados los productos que lo requieran)	FS1	30'	X					JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA

2	Falta de productos que no se pueden sustituir o sustitución en más de tres ocasiones durante dos meses del mismo producto por no abastecer en relación con el acordado. O cantidad insuficiente de producto según lo definido en el pliego.	FS1	30'	X					JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
3	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina, fruta, verdura, carne o pescado que no cumpla los requisitos solicitados en este pliego (sin espinas o en punto de maduración o suministro de producto no congelado cuando se solicita congelado o no cortado, limpio, etc.) o productos de mala, media-baja o baja calidad.	FS1	30'	X	X	X	X		JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
4	Falta de orden, limpieza e higiene y correcta conservación: en las cámaras o almacenes o vestuarios o cafetería o baños o terraza o zona depósito de basuras, etc.	FS2	1 h.	X	X	X			JEFE DE COCINA O COCINERO / DIRECCION / EMPRESA ADJUDICATARIA
5	Falta de control adecuado del seguimiento de los alérgenos	FS2	1 h.	X	X	X			JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
6	No se lleva a cabo el seguimiento del sistema de control de APPCC (análisis bromatológicos, auditorías, etc.)	FS2	24 h.		X	X	X		JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
7	Proveedores no acreditados u homologados	FS2	24 h.	X			X		JEFE DE COCINA O COCINERO / EMPRESA ADJUDICATARIA
8	No realización encuesta de satisfacción a pacientes	FS4	24 h.			X			JEFE DE COCINA O COCINERO / DIRECCIÓN / EMPRESA ADJUDICATARIA
9	Fallo de servicio que deja inoperativa o, estando operativa, impide el uso de la totalidad o de una parte sustancial de la Cafetería.	FS2	1 h.	X	X				JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
10	Falta de personal de la cafetería o dietista sin sustitución, o incumplimiento del horario de entrada y salida del dietista o personal de cafetería, o incumplimiento del horario de apertura y cierre de la cafetería en más de 15'.	FS3	24 h.	x					JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
11	Falta o limpieza del personal: vestuario limpio y adecuado, identificación adecuada y visible, uso de mascarillas, gorros y guantes de manipulación de alimentos y servicio.	FS3	Dos faltas en un mes	X					JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
12	Incumplimiento del horario del servicio de desayunos y comidas en la cafetería.	FS3	15'	X					JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION
13	Reclamaciones de público o trabajadores no comunicadas y sin acción de mejora	FS4	24 h.			X			JEFE DE EQUIPO DE SERVICIOS GENERALES / DIRECCION

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **0964289135957119322913**

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

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 0964289135957119322913