

---

# PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

---

CONTRATACION DE SERVICIOS DE ALIMENTACION  
DE PACIENTES Y EXPLOTACION DE CAFETERIA Y  
MAQUINAS EXPENDEDORAS EN EL HOSPITAL DE  
EMERGENCIAS ENFERMERA ISABEL ZENDAL

---



## ÍNDICE

1.- OBJETO Y ALCANCE

2.- OBLIGACIONES GENERALES

3.- GESTION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES

4.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA

5.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

6.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXO 1: ESPACIOS DESTINADOS A CAFETERIA

ANEXO 2: ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

ANEXO 3: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

ANEXO 4: RELACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD

ANEXO 5: INVENTARIO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

ANEXO 6. RELACION DE ARTICULOS Y ELABORACIONES DEL SERVICIO DE CAFETERIA

ANEXO 7: PRECIOS Y CANONES

ANEXO 8: EXTRAS INCLUIDOS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

ANEXO 9: DIETAS

## 1.- OBJETO Y ALCANCE

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

1.2 El alcance del contrato será el siguiente:

- Gestion del servicio de alimentación a pacientes del HEEIZ.
- Gestion de la cafetería del HEEIZ
- Gestion de las máquinas expendedoras del HEEIZ.

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

## 2.- OBLIGACIONES GENERALES

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

1. Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su **riesgo y ventura**.
2. El adjudicatario, recibirá en uso **el local, instalaciones y equipos** pertenecientes al HEEIZ que se indican en el anexo I de este PPT. La empresa adjudicataria los usará responsablemente, haciéndose cargo de la utilización y mantenimiento de los mismos.
3. El adjudicatario deberá contar en todo momento con las **autorizaciones, permisos, licencias, etc.** que les sean de aplicación para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, así como del local y zonas objeto del contrato, siendo por cuenta del adjudicatario la obtención y el pago de las mismas.

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

Los licitadores deberán realizar la visita al local y zonas objeto del contrato que se indica en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

4. El **local, instalaciones y equipos que el HEEIZ ceda al adjudicatario** para la prestación del servicio se pondrá a su disposición en el momento de la adjudicación del contrato y previa aceptación por su parte, mediante la firma de la correspondiente acta de recepción en la

que se incluirá una relación de los distintos elementos que deberán ser utilizados única y exclusivamente para los servicios objeto del presente contrato.

Antes de comenzar la prestación del servicio y en todo caso antes de comenzar cualquier tipo de adecuación o reforma, el adjudicatario verificara el correcto estado de los locales, instalaciones y equipos que se le entrega, notificando por escrito las posibles anomalías que detecte en el plazo de quince días naturales. Si transcurrido este plazo no manifiesta queja alguna al respecto, se entenderá su conformidad con su buen funcionamiento, siendo a su cargo cuantas reparaciones sean precisas durante el contrato, sin perjuicio de la vigencia de las garantías a que los suministradores estén obligados o hayan ofrecido.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones y equipos objeto del contrato, siendo por su cuenta todos los costes que se deriven del mantenimiento preventivo, correctivo y el técnico-legal exigido por la normativa vigente, así como todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasa.

Del mismo modo, será por cuenta del adjudicatario todos los costes que se deriven de la adecuación o reforma de los locales, instalaciones y equipos, para su adecuación a la oferta del adjudicatario o a la normativa que en cada momento le sea de aplicación, así como la reposición o reparación de cualquier elemento que se deteriore, desaparezca o se inutilice.

El adjudicatario repondrá, a su cargo los elementos y consumibles (grifos, enchufes, bombillas, fluorescentes, etc.) que se inutilicen o presenten deficiencias por el uso de las instalaciones, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc., debiendo asumir los gastos de montaje e instalación, así como los gastos de albañilería, fontanería y/o electricidad necesarios.

Los trabajos de mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos, serán efectuados por personal especializado que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HEEIZ.

Si hubiera equipos de los cedidos por el HEEIZ, que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará al Servicio de Mantenimiento del HEEIZ, el cual valorará y decidirá si procede ser reparado o ser dado de baja y sustituido por el adjudicatario (en este caso el adjudicatario conservará la propiedad del mismo y será retirado a la finalización del contrato). En ningún caso se darán de baja sin el cumplimiento de estos trámites.

El adjudicatario solo podrá realizar obras de mejora o reforma en los espacios e instalaciones con la previa autorización del HEEIZ. Dichas obras quedaran en propiedad del HEEIZ sin que sea resarcible su coste.

A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá dejar, en el plazo máximo de una semana, los locales e instalaciones cedidas por el HEEIZ en el mismo estado de limpieza y de conservación en que se pusieron a su disposición al inicio de la ejecución del contrato,

pudiendo detraer del importe de la garantía definitiva la cantidad necesaria para subsanar cualquier desperfecto o falta de limpieza.

5. El adjudicatario deberá aportar el **equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio** y que no son cedidos por el HEEIZ siendo por su cuenta el mantenimiento y reposición de los mismos.

El equipamiento que instale el adjudicatario deberá incidir en una mayor eficiencia de medios técnicos y humanos, así como en un menor consumo energético, debiendo cumplir con la legislación y la normativa española y comunitaria vigente que les sea de aplicación. Solo podrá instalar aquel equipamiento necesario y que se adapte a las licencias, autorizaciones o permisos de funcionamiento.

El adjudicatario quedará obligado a restituir, rematar o adecuar todas las posibles afecciones en paramentos y pavimentos que se deriven del montaje e instalación de los equipos o de sus alimentaciones a acometidas empleando los mismos materiales utilizados. El coste de estos trabajos será por cuenta del adjudicatario.

El mobiliario y enseres necesarios para la prestación del servicio, deberán reunir a juicio de la Dirección del HEEIZ, las condiciones de calidad e imagen correspondientes al servicio que ha de prestarse, pudiendo exigir su cambio si no reúne las características adecuadas.

La señalización exhibida en los espacios en los que se desarrolle el servicio, deberá contar con la conformidad previa del Hospital.

El adjudicatario procederá a retirar, en el momento de finalizar el contrato, aquellos elementos de su propiedad, en el plazo máximo de una semana, a partir del siguiente en el que dejó de realizarse la prestación.

6. El **agua y la energía** necesaria para el funcionamiento de las instalaciones, serán facilitadas por el HEEIZ. El adjudicatario se obliga a aplicar todas las medidas razonables de ahorro energético y de agua en consonancia con las políticas que la Comunidad de Madrid tiene al respecto. El Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares establece los cánones mínimos de explotación y fluidos.
7. 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.
8. El adjudicatario deberá aportar el **material de oficina y consumibles** necesarios para el desarrollo del servicio.
9. El adjudicatario no pondrá **carteles** ni otro **material publicitario** en los locales y zonas objeto del contrato sin la previa autorización del HEEIZ. Podrán proponer formulas o sistemas para dar a conocer sus servicios que requerirán la aprobación del HEEIZ para su realización.

10. El adjudicatario asumirá la plena **responsabilidad en relación con los daños y perjuicios** que se ocasionen al HEEIZ y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.

El adjudicatario deberá cumplir las normas de seguridad y de régimen interior establecidas por la Dirección del HEEIZ, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.

11. Será por cuenta del adjudicatario **la retirada de embalajes o cualquier otro residuo** que su actividad genere. La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la legislación vigente y siguiendo los criterios y protocolos establecidos por el HEEIZ. Será por cuenta del adjudicatario la limpieza de los contenedores y tapas, así como el traslado de los contenedores, hasta el punto final de recogida que determine el HEEIZ.

El adjudicatario adoptará las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial, de aquellos considerados como peligrosos. Será por cuenta del adjudicatario el posible coste de reparación del daño ambiental causado por ellos, así como todo lo relacionado con la gestión de la reparación.

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor. Se asegurará de que su personal esté debidamente formado y sea competente en materia de buenas prácticas ambientales.

12. **El horario y los lugares de acceso de las comidas y mercancías** que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio, serán las que determine la Dirección del HEEIZ.

No se permitirá el apilamiento de envases, cajas o cualquier otro elemento en el exterior de las instalaciones.

El adjudicatario ejecutará las prestaciones objeto del presente contrato de manera que cause las mínimas interferencias con el habitual funcionamiento del HEEIZ, en particular en lo referido a ruidos, olores, movimiento de materiales, etc.

13. El adjudicatario deberá disponer en todo momento del **personal necesario y suficiente** para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución es competencia del mismo, debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación y los conocimientos exigidos para el puesto de trabajo y la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite la Dirección del HEEIZ.

El personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto al Servicio Madrileño de Salud ni al HEEIZ, toda vez que dependen única y exclusivamente del adjudicatario.

El adjudicatario estará obligado a cumplir con todas las obligaciones que se deriven de su condición de empresario en relación con el personal a su cargo (Seguridad Social, Prevención de Riesgos Laborales, etc.). Asimismo, deberá tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo y atenerse a lo dispuesto en la normativa y en los convenios colectivos que les sean de aplicación (subrogación, salarios, días libres, etc.)

El adjudicatario proveerá a su personal los medios de seguridad y prevención de riesgos laborales (gorros, guantes, mascarillas, EPIs, etc.) que resulten necesarios para la correcta realización de los trabajos objeto del contrato, incluyendo aquellos que se le indiquen por parte de la Dirección del HEEIZ.

El adjudicatario tendrá la obligación de realizar la coordinación de actividades empresariales con el Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del HEEIZ, según el procedimiento establecido al efecto.

El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas. Deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será conforme al diseño y normativa que tiene el HEEIZ para las empresas externas.

El personal que preste el servicio contratado deberá mantener un trato correcto y amable. La Dirección del HEEIZ se reserva el derecho de exigir al adjudicatario la sustitución o que tome las medidas que como empresario le correspondan, en caso de que su personal no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravengan gravemente la regulación de régimen interior del HEEIZ.

En el caso de originarse algún conflicto colectivo que pudiera afectar al servicio, dicha circunstancia deberá ponerse en conocimiento de la Dirección del HEEIZ lo antes posible. El adjudicatario se compromete a cubrir los servicios mínimos conforme fije la legislación vigente, teniendo en cuenta las necesidades del centro y la actividad sanitaria que presta.

El personal de la empresa adjudicataria no podrá realizar cualquier otra actividad comercial o profesional que no sea propia del objeto de este contrato o que no haya sido autorizada u ordenada por la Dirección del HEEIZ.

Durante la ejecución del contrato cualquier incremento o decremento en el número de efectivos necesarios para la realización de las actividades objeto del contrato, deberá contar con la expresa autorización de la Dirección del HEEIZ.

El HEEIZ se reserva el derecho a solicitar los ajustes o la sustitución de cualquiera de los trabajadores adscritos a las prestaciones del presente contrato, por otros de la misma

categoría, formación y experiencia si existieran razones justificadas que lo aconsejen. El adjudicatario, en el plazo de un mes deberá proceder a la modificación que se le indique.

El personal del adjudicatario deberá contar con la formación preceptiva en manipulador de alimentos. La obtención y renovación de esta formación, serán por cuenta y cargo del adjudicatario. Asimismo, deberá cumplir todos los requisitos que exija la legislación vigente o la que en un futuro se establezca sobre la materia.

14. Para la gestión y explotación del servicio objeto del contrato, **el adjudicatario designará un responsable**, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HEEIZ y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas ordenes, estará dotado de un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato.

La Dirección del HEEIZ, se reserva el derecho de rechazar, por razones justificadas, al representante del adjudicatario, obligándose este a sustituirle en el plazo de una semana desde el día siguiente a la solicitud de la Dirección. Así mismo, podrá solicitar la presencia del responsable de la empresa adjudicataria cuando resulte necesario siendo en tal caso su presencia y colaboración obligatoria.

15. El adjudicatario deberá cumplir la **legislación y normativa vigente** en materia de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato.

El adjudicatario deberá contar con un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), el cual deberá mantener actualizado en todo momento, con la finalidad de identificar, evaluar y mantener bajo control los peligros que puedan afectar a la cadena alimentaria. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HEEIZ.

El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del HEEIZ, en el plazo máximo de un mes desde el comienzo de la actividad el Plan de APPCC del servicio objeto del contrato, salvo que la Dirección encuentre motivos justificados para autorizar que se entregue en un plazo superior.

Todos los productos y materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico sanitarias estipuladas en las normas que las regulan, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte y distribución. Asimismo, se deberá efectuar un correcto almacenamiento y método de conservación tanto de las materias primas como de las comidas elaboradas, así como, un control continuo y estricto de las fechas de caducidad y consumo preferente.

El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de control de calidad homologados y especializados. El gasto de

dichos controles será por cuenta del adjudicatario, y la frecuencia mínima será mensual. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HEEIZ.

16. Los locales, instalaciones, equipos, mobiliario, enseres, etc. donde se desarrollan las prestaciones objeto del presente contrato, deberán estar en perfecto estado de **higiene y limpieza**, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto, así como las indicaciones de la Dirección del HEEIZ.

La limpieza y DDD (desinfección, desinsectación y desratización), serán por cuenta del adjudicatario, así como los materiales y productos a emplear (jabones, detergentes, papel higiénico, jabón, papel secamanos, toallitas de papel, productos para la DDD, etc.).

17. La Dirección del HEEIZ, establecerá **auditorias** periódicas para verificar que las prestaciones objeto del contrato se cumplen de acuerdo a lo estipulado en los pliegos de condiciones.

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

De las anomalías observadas se dará cuenta al representante del adjudicatario para su subsanación inmediata. Dicho representante será el interlocutor con el personal que preste el servicio.

La Dirección del HEEIZ, podrá establecer controles independientes sobre las actividades, locales o productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de inspecciones y análisis microbiológicos independientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.

18. Durante el periodo de ejecución del contrato es previsible que el HEEIZ se realicen **obras de reforma o adecuación a nuevas actividades asistenciales**, por lo tanto, puede haber zonas que se modifiquen, cambien, cierren o desaparezcan. El adjudicatario deberá adaptarse en todo momento a lo que la Dirección del HEEIZ le indique no pudiendo reclamar ningún tipo de compensación al respecto.

19. El adjudicatario, durante el periodo de ejecución del contrato, deberá presentar mensualmente en la Dirección del HEEIZ un **informe** en formato electrónico, con la siguiente documentación:

- Servicios de alimentación de pacientes,
- Facturación en cafetería y vending
- Relación de la plantilla.
- Sugerencias y encuestas de satisfacción de los usuarios.
- Incidencias y reclamaciones de los usuarios.
- Informe APPCC: análisis microbiológicos, registros temperaturas, mantenimiento, limpieza, DDD, etc.
- Cursos de formación realizados por los trabajadores.

- Registros relacionados con la gestión ambiental.
- Cualquier otra que se solicite la Dirección del Hospital, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este PPT

### 3.- GESTIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN A PACIENTES

1. El adjudicatario se compromete a realizar la gestión del servicio de alimentación que incluye lo siguiente:

- **Gestión de aprovisionamiento** (definición de productos, cantidades, stocks, calidad, etc.). El pago a proveedores de materias primas será realizado directamente, y a cargo del adjudicatario.
- **Recepción, almacenamiento y conservación** de materias primas y de las comidas elaboradas
- **Elaboración de las dietas** establecidas por la Dirección del HEEIZ, siguiendo en todo momento los requerimientos especificados, así como la normativa que les sea de aplicación. El adjudicatario se obliga igualmente a elaborar los menús o dietas especiales que por prescripción facultativa le sean indicados.

El adjudicatario para la elaboración de los menús podrá optar por línea fría o caliente, debiendo en todo momento garantizar la seguridad alimentaria y cumplir la normativa que les sea de aplicación.

Las comidas objeto del contrato, deberán realizarse en un centro de producción que cuente con las licencias y permisos necesarios para la realización y el transporte de comidas. Estas, llegarán en perfectas condiciones para los usuarios del servicio, en lo referente a cantidades, calidad, higiene, temperatura, puntualidad y seguridad alimentaria.

- **Emplatado** de las dietas en bandejas individuales por paciente. En todo momento se debe velar por la seguridad alimentaria y el cuidado en su presentación.

El emplatado de las dietas se podrá realizar en las instalaciones del adjudicatario o en HEEIZ, en este último caso, el adjudicatario deberá disponer de todo lo necesario para que el emplatado garantice la higiene y la seguridad alimentaria.

- **Transporte** de los alimentos, dietas y de todo lo necesario para la realización del servicio, desde las instalaciones del adjudicatario hasta el HEEIZ.
- **Traslado de las bandejas** hasta los controles de planta y su retirada posterior. Será responsabilidad del adjudicatario que la comida llegue en perfectas condiciones en lo referente a cantidades prescritas, calidades, higiene, temperatura y puntualidad.

- **Lavado** del menaje, vajilla, carros de distribución, etc. y de todo lo necesario para la realización del servicio. Los productos necesarios para realizar esta función, serán por cuenta del adjudicatario.
  - **Limpieza** de los locales, instalaciones y equipos utilizados para la prestación de servicio. Todos los productos necesarios para realizar esta función, serán por cuenta del adjudicatario.
2. El adjudicatario posibilitará la elección del menú basal, dando la opción entre dos primeros, dos segundos y dos postres. La gestión de la elección de menú por parte de los pacientes será por cuenta del adjudicatario.
  3. La alimentación del personal de guardia, y del personal autorizado del HEEIZ será por cuenta del adjudicatario y se realizará en los lugares que a tal efecto designe la Dirección del HEEIZ. El número máximo de pensiones a cargo del adjudicatario serán dos pensiones con desayuno, comida y cena para personal de guardia los 365 días del año y tres pensiones con comida de lunes a viernes para el personal autorizado.
  4. Las dietas y los menús de los pacientes serán elaborados por los licitadores, conforme a lo establecido en el anexo de este PPT para los códigos de dietas del HEEIZ, cumpliendo las indicaciones de cada una de las dietas. La rotación del menú será al menos semanal.
  5. La prescripción de dietas y la gestión de la alimentación hospitalaria, se realizará a través del programa Diettools. Será por cuenta del adjudicatario todas las modificaciones, adaptaciones, interconexiones, etc. con los sistemas de gestión del adjudicatario, para la realización de las prestaciones objeto del contrato.
  6. Será responsabilidad del adjudicatario garantizar en todo momento la seguridad alimentaria, la trazabilidad de los alimentos y alérgenos, así como la parametrización que sea necesaria en Diettools (desde alérgeno/componente/plato). La parametrización deberá estar completada en el plazo máximo de dos meses desde la adjudicación del expediente.
  7. Los extras que se detallan en el anexo de este Pliego de Prescripciones Técnicas y en las cantidades que se indican, están incluidos en el precio de la pensión alimenticia (desayuno, comida, merienda y cena). Si a criterio del Servicio de Dietética o de la Dirección del HEEIZ, se debiera incluir algún producto nuevo, se realizará una compensación con los productos incluidos en el anexo. La reposición de alimentos extras en planta se realizará a solicitud del personal autorizado a tal efecto por la Dirección del HEEIZ.
  8. Los horarios de servicio a enfermos y a personal de guardia, son los que se detallan a continuación, si bien pueden ser variados por la Dirección del HEEIZ, comunicándolo con siete días de antelación.
    - Desayuno: De 8,15 a 9,30 horas
    - Comida: De 12,45 a 13.45 horas

- Merienda: 16,30 a 17,15 horas
- Cena: 19,45 a 21.00 horas

9. En el horario vigente podrán solicitarse y deberán servirse, dietas no programadas por causas debidamente justificadas, bajo criterio del HEEIZ. El adjudicatario deberá disponer en las instalaciones del HEEIZ de alimentos adaptados a la mayoría de las dietas para atender ingresos fuera de hora o incidencias que se puedan producir en el servicio.

10. Dada la variabilidad del HEEIZ se garantizará al adjudicatario la facturación de un número mínimo de 70 pensiones diarias (desayuno, comida, merienda y cena). Los licitadores inicialmente deberán dimensionar su oferta para este número de pensiones, debiendo tener disponibilidad para adaptarse a los cambios que puedan producirse.

La facturación de las pensiones de los pacientes que superen las 70, se hará por pensión completa (desayuno, comida, merienda y cena) y en el caso de que el paciente no consuma toda la pensión, se facturará por ingesta. A estos efectos, el licitador incluirá en su oferta económica el precio de cada ingesta (desayuno, comida, merienda y cena); la suma de todas ellas debe coincidir con el importe de la pensión completa.

#### 4.- GESTIÓN DE LA CAFETERÍA

1. La prestación del servicio de cafetería se realizará en el **espacio** destinado a tal fin que se detalla en los anexos de este PPT.

Los licitadores deberán realizar un proyecto de acondicionamiento, decoración y gestión del espacio destinado a cafetería, con el objetivo de mejorar el confort y la calidad del servicio, garantizando en todo momento la seguridad alimentaria. El proyecto incluirá: distribución de espacios, circuitos, equipamiento de cafetería y de servicio, circulación de clientes, decoración, mobiliario, etc.

A la hora de elaborar su proyecto, los licitadores deberán tener en cuenta las limitaciones de los espacios en los que se realizará la actividad a tal efecto es imprescindible la realización de la visita técnica a las instalaciones que se indica en Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

Previo solicitud del adjudicatario, la Dirección del HEEIZ podrá autorizar la instalación temporal de una terraza exterior (mesas, sillas y sombrillas) en el espacio contiguo a la cafetería, en cuyo caso se indicará el tipo de mobiliario y el periodo de instalación. También podrá autorizar la realización de actividades de restauración en otras zonas. Dicha autorización podrá ser cancelada con un preaviso de quince días naturales.

Será por cuenta del adjudicatario todas las actuaciones necesarias para que el local esté en condiciones de prestar servicio (obras, instalaciones, equipamiento, licencias, autorizaciones, permisos, visados, etc.).

La empresa adjudicataria debe tener a pleno funcionamiento el servicio de cafetería en el plazo de un mes desde la obtención por parte del adjudicatario de las licencias,

autorizaciones o permisos del local y zonas objeto del contrato, salvo imposibilidad por motivos ajenos al adjudicatario apreciados por la Dirección del HEEIZ.

El servicio de cafetería no podrá comenzar si el adjudicatario no pudiera obtener alguna de las licencias, autorizaciones o permisos necesarios, para el local objeto del contrato, no teniendo derecho a indemnización o compensación alguna. El contrato continuara con el resto de las prestaciones objeto del contrato (alimentación de pacientes, vending)

2. La relación de **artículos y elaboraciones del servicio de cafetería** estará constituida por los especificados en el anexo correspondiente de este PPT.

Una vez adjudicado el expediente, el adjudicatario presentara obligatoriamente a la Dirección del HEEIZ productos aptos para celíacos que se podrán consumir en la cafetería.

Del mismo modo, una vez adjudicado el expediente, el adjudicatario podrá presentar productos y elaboraciones distintas a los especificados en los anexos (desayunos, menús, aperitivos, pinchos, tapas, meriendas, ensaladas, sándwiches, bocadillos fríos y calientes, pulgas, montados, tartas, dulces, etc.). La Dirección autorizará o no, las propuestas del adjudicatario.

Los artículos ofertados, así como las materias primas utilizadas para las elaboraciones, deberán ser de calidad extra o primera. y deberán estar perfectamente preparados en cuanto a condimentación, presentación y aportes nutricionales.

En el caso de que las comidas destinadas a la venta no se elaboren en las instalaciones objeto del contrato, deberán realizarse en un centro de producción que cuente con las licencias y permisos necesarios para la realización y el transporte de comidas. Estas, llegarán en perfectas condiciones para los usuarios del servicio, en lo referente a cantidades, calidad, higiene, temperatura, puntualidad y seguridad alimentaria.

La lista de precios de los productos de cafetería y comedor se colocará en un lugar perfectamente visible. La modificación de la lista, así como la inclusión de nuevos artículos, deberá ser autorizada por la Dirección del HEEIZ, previa solicitud del adjudicatario.

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

El adjudicatario facilitará a los usuarios la posibilidad de adquirir cualquier producto o preparación mediante la modalidad de comida para llevar, en recipientes adecuados que proporcione el adjudicatario.

3. El adjudicatario asumirá la **compra y provisión de todos los alimentos y material que sea necesario** para poder ejecutar las prestaciones objeto del presente contrato. El pago a proveedores será realizado directamente por el adjudicatario.

Los alimentos serán suministrados por empresas autorizadas, con su número de registro sanitario vigente y en las claves y actividades correctas en función del tipo de productos de que se trate.

No podrá expendirse ningún tipo de bebida alcohólica ni ningún tipo de labor de tabaco. En todo caso, la Dirección del Hospital, podrá hacer excepciones para la cerveza y el vino.

Todos los alimentos preparados habrán de conservarse en vitrinas y en las debidas condiciones de conservación, ajustadas a la normativa en vigor.

El adjudicatario, garantizará un alto nivel de calidad en la selección y conservación de los alimentos y materias primas (extra o primera) así como en su manipulación, preparación, y temperatura. Dichas tareas se efectuarán de acuerdo con las indicaciones establecidas en la normativa que les sea de aplicación. La Dirección del HEEIZ, podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, instar al adjudicatario a que los cambie.

En los casos en que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato salvo que, junto a la marca se indique la expresión o similar, en cuyo caso se obliga a servir el mismo nivel de calidad.

4. En las dependencias destinadas a prestar el servicio objeto de este contrato, **no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias**, ni la práctica de cualquier juego de azar. No se permitirá la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero.
5. La instalación en la cafetería, de **máquinas expendedoras** de productos, sean o no de hostelería, debe ser autorizada expresamente por la Dirección del HEEIZ, quedando rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas, las de tabaco y las de apuesta y premio.
6. El servicio de cafetería está destinado a los **pacientes, trabajadores y usuarios del Hospital**. La Dirección del HEEIZ podrá ampliarlo a otros colectivos. Los pacientes ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las instalaciones de la cafetería.
7. El adjudicatario deberá disponer de **buzón de sugerencias** a disposición del público cuya existencia anunciará en lugar preferente visible.
8. El adjudicatario deberá comunicar inmediatamente a través de correo electrónico cualquier **incidencia** que se produzca en la realización del servicio que prestan.
9. El adjudicatario deberá ser capaz de realizar **servicios de catering en otros lugares del Hospital**, para atender a eventos o actos que se realicen.

10. El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de **publicidad dentro del recinto hospitalario**. Carteles o similares requerirán permiso previo de la Dirección del HEEIZ, aunque estos vayan destinados al servicio de comedor.
11. Con el fin de garantizar el correcto funcionamiento de la gestión de la cafetería, los licitadores presentarán un **plan de contingencia** para atender posibles incidencias y situaciones sobrevenidas.
12. El adjudicatario aceptará **fórmulas especiales de pago** (tickets, vales, tarjetas, tarjeta monedero con recarga, etc.) para los servicios objeto del presente contrato.
13. El adjudicatario deberá tener en los espacios destinados a este servicio, **personal suficiente** para la retirada de vajilla, cubertería usada, así como la limpieza de mesas. Cuidará especialmente la limpieza de suelos y el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles o basura en el suelo.
14. El **horario mínimo** de apertura de la cafetería será de lunes a viernes (no festivos) de 8,00 a 16,00h. Los licitadores podrán proponer los horarios de servicio que considere oportunos, si bien la hora de cierre no excederá de las 21,00h.

Los horarios descritos anteriormente podrán ser modificados siempre que cuente con la autorización de la Dirección del HEEIZ, en función de las estaciones del año, la demanda y las necesidades del Hospital.

## 5.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

1. El adjudicatario realizará la gestión de las **máquinas** a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo a su cargo las operaciones de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

Los licitadores deberán aportar ficha técnica de las máquinas a instalar, indicando certificación energética, superficie máxima a ocupar por cada máquina, e instalaciones eléctricas o de fontanería (si las precisara).

Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

2. Los **tipos de máquinas a instalar** se clasifican, de conformidad con la naturaleza del servicio prestado, en:
  - Máquinas de bebidas calientes.
  - Máquinas de bebidas frías.
  - Máquinas de agua.
  - Máquinas de productos alimenticios.

Todos los productos alimenticios suministrados en las máquinas serán de primera calidad.

Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de, al menos las siguientes selecciones: Café, en todas sus variantes, así como las selecciones de té, leche y chocolate.

Las máquinas de bebidas frías dispondrán de un sistema de refrigeración que permita regular la temperatura de los productos. Dispondrán, como mínimo, de seis canales de distribución independientes entre sí utilizables para botes de 33 cl, en el caso de los refrescos y de 0,5 y 1,5 l de capacidad en el caso de las botellas de agua.

3. La **reposición de los productos** será la adecuada al consumo de las máquinas, poniendo especial atención a las temperaturas de conservación y a las fechas de caducidad de los productos alimenticios, asegurando en todo momento el aprovisionamiento y la seguridad alimentaria.

El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperatura para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro.

4. Los licitadores incluirán en su oferta relación de los **productos ofertados** para cada uno de los grupos objeto de valoración.

Una vez adjudicado el expediente, el adjudicatario podrá presentar productos distintos a los ofertados para los grupos de valoración. La Dirección autorizará o no, las propuestas del adjudicatario.

5. Todos los productos ofertados deberán cumplir con las **especificaciones del fabricante, de la legislación vigente y de las autoridades sanitarias**. En ningún caso se expendrán bebidas alcohólicas ni ningún tipo de labor de tabaco. Mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Dirección del HEEIZ.
6. En caso de **avería de alguna de las máquinas**, El adjudicatario deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.
7. La **instalación y puesta en funcionamiento** de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato. Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HEEIZ.

En el caso de que la Dirección del HEEIZ decida un cambio de ubicación de las máquinas, será por cuenta del adjudicatario el traslado e instalación en la nueva ubicación.

La Dirección del HEEIZ podrá determinar ubicaciones de máquinas en lugares que se consideren de interés, siendo de obligado cumplimiento para el adjudicatario, la instalación de las mismas.

El adjudicatario responderá de cualquier desperfecto que pueda ocasionarse en la manipulación y transporte de las máquinas.

Las instalaciones, para el correcto uso de las máquinas expendedoras, deberán estar adecuados en todo momento a la normativa vigente que les sea de aplicación, en especial las relativas a las instalaciones de electricidad, suministro de agua y vertidos.

Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del Adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las indicaciones del Servicio de Mantenimiento del HEEIZ.

8. El Adjudicatario deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el **mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal** de las máquinas expendedoras con el fin de garantizar su correcto funcionamiento.
9. Una vez **finalizado el contrato** el adjudicatario deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HEEIZ.
10. Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la **recogida y segregación de los residuos generados** (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
11. El Adjudicatario será el encargado de la **limpieza interior y exterior de las máquinas** expendedoras, así como de los conjuntos panelados en el que se integren. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan. Dicha limpieza será realizada por el personal del adjudicatario. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, que en todo caso deberá ser aprobado por la Dirección del HEEIZ.
12. A efectos informativos el **número, características y ubicación** de las máquinas instaladas actualmente se detallan en el anexo correspondiente de este PPT. Los licitadores en su oferta, podrán proponer nuevas zonas, ubicaciones o máquinas. La instalación de las mismas requerirá autorización de la Dirección del HEEIZ.

El adjudicatario señalará claramente cada máquina mediante un número único asociado a su ubicación. Las máquinas deberán incluir en un lugar visible, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar sus

posibles reclamaciones. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana y en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.

Cualquier cambio en el número o ubicación de las máquinas ofertadas por el Adjudicatario o en las características de las mismas, deberá ser solicitado y autorizado previamente por la Dirección del HEEIZ.

13. El adjudicatario indicara en su oferta los **sistemas de pago** que utilizan las máquinas. Será por cuenta del Adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de estos sistemas, así como la gestión de los mismos.

## 6.- MEMORIA TÉCNICA

Cada licitador deberá presentar una Memoria Técnica al objeto de valorar la propuesta de los licitadores, el conocimiento de los medios, humanos y materiales que van a dedicar o adscribir a la ejecución del contrato, el análisis de la concordancia y viabilidad de la oferta presentada por el licitador, así como su utilización para la evaluación y posterior control del servicio a prestar por el adjudicatario.

Deberá atenderse, como mínimo, a lo especificado en este PPT, pudiendo mejorar dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él. La Memoria Técnica deberá incluir, en el orden indicado, al menos, la siguiente documentación:

- Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores.
- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona designada por el licitador como responsable del contrato en el Hospital
- Plan de formación a impartir a todo al personal destinado a la ejecución del contrato.
- Plan de Prevención de Riesgos Laborales de los trabajadores vinculados a las prestaciones objeto del presente contrato.
- Programa de limpieza de locales instalaciones y maquinaria de los servicios objeto del contrato, así como de las máquinas expendedoras: frecuencias de limpieza y de retirada de residuos, material a utilizar, fichas técnicas de los jabones y detergentes.
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización (DDD) en los locales objeto del contrato: métodos empleados, frecuencias del tratamiento, empresa que realizaría dicho servicio y autorizaciones de que está autorizada para realizarlo.
- Plan de contingencia ante incidencias en el servicio, con objeto de asegurar el correcto funcionamiento de las prestaciones objeto del contrato.
- En relación a la gestión del servicio de alimentación de pacientes:

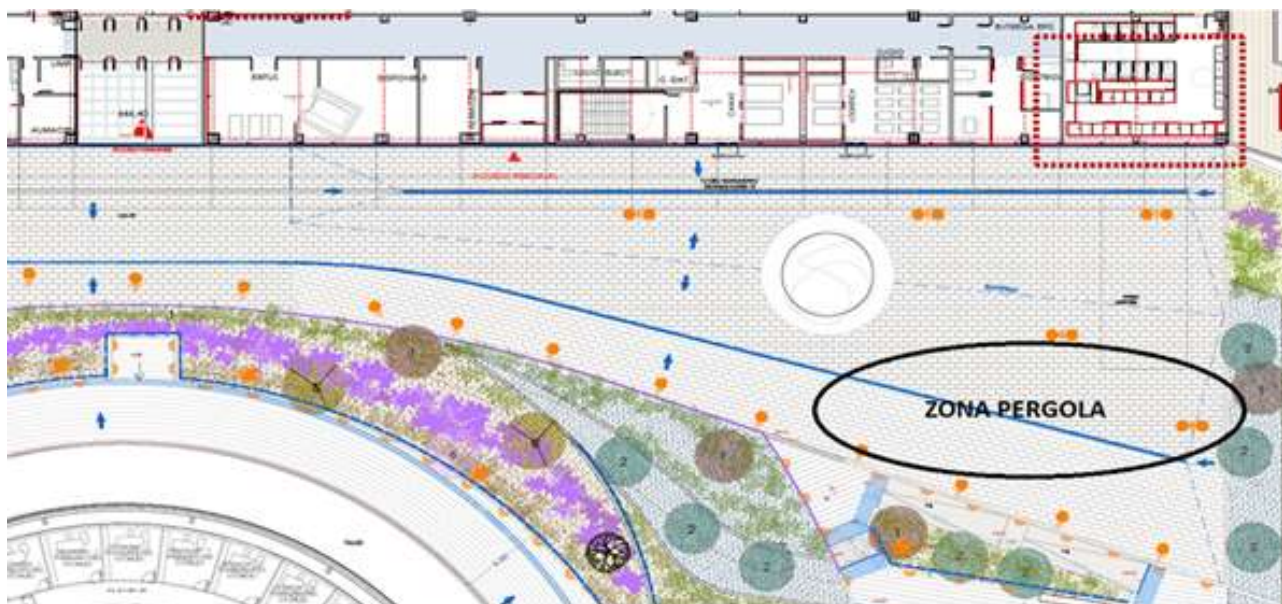
- Sistema de producción y distribución a utilizar (línea fría o caliente) indicando la ubicación y características de la Cocina Central donde se elaborarán las comidas. Deberá aportar la documentación necesaria que permita verificar que las instalaciones y el sistema de producción que propone garantizan la seguridad alimentaria y cumple la legislación vigente (registro sanitario, plan de APPCC y de calidad, autorizaciones de transporte de comidas, certificaciones de calidad, etc.).
- Estudio detallado de cómo se llevará a cabo la gestión de la alimentación de pacientes (aprovisionamiento, recepción, conservación, almacenamiento, emplatado, transporte, distribución, recogida, lavado, etc.)
- Ficha técnica de los menús propuestos para las distintas dietas de pacientes, con gramajes, ingredientes, materias primas, etc. Deberán estar adaptados a las indicaciones recogidas en el anexo correspondiente de este PPT.
- Fichas técnicas de los productos de los alimentos extras
- En relación a la gestión de la cafetería:
  - Obras, instalaciones, obtención de licencias, autorizaciones, permisos, visados, etc. Distribución de espacios, circuitos, circulación de clientes, zonas (cocina/plancha, mostradores, almacenamiento, mesas y otro mobiliario).
  - Cronograma de actuaciones.
  - Decoración del espacio, mostrando mobiliario, cartelería, señalización, iluminación, elementos auxiliares, etc. Se podrán aportar simulaciones con soporte de audiovisuales de cualquier tipo para una mejor comprensión del proyecto propuesto.
  - Medios personales y técnicos que el adjudicatario utilizará en el proyecto de acondicionamiento y decoración.
  - Relación de equipamiento que los licitadores aportarán a la gestión de la cafetería, deberán presentar listado de equipamiento, planos de ubicación, ficha técnica, marcado CE. El equipamiento debe ser adaptado a las características del local en el que se realizará la actividad y al modelo de cafetería que propongan los licitadores.
  - Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los equipos e instalaciones, incluyendo protocolos y programas de actuación.
  - Gestión del servicio de cafetería, horarios, menaje, sistemas de pago, uniformidad del personal, etc.

- Relación de productos ofertados, detallando marcas y gramajes.
- En relación a la gestión de las máquinas dispensadoras:
  - Relación de los productos ofertados para cada uno de los grupos de alimentos que tienen precio máximo de licitación, según lo indicado en los anexos de este PPT.
  - Fichas técnicas de las máquinas expendedoras, certificación energética de las mismas, número de máquinas a instalar y zonas, relación de productos a incluir en las mismas, medios de pago.
  - Dosificaciones de las bebidas calientes de las máquinas dispensadoras, así como la marca comercial.
  - Equipamiento necesario para la recogida y segregación de residuos en las máquinas dispensadoras (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
  - Propuesta de panelación en grupos de máquinas y de vinilado de las máquinas expendedoras con mensajes corporativos.
- Cualquier otra información que los licitadores consideren relevante para la valoración de su oferta.

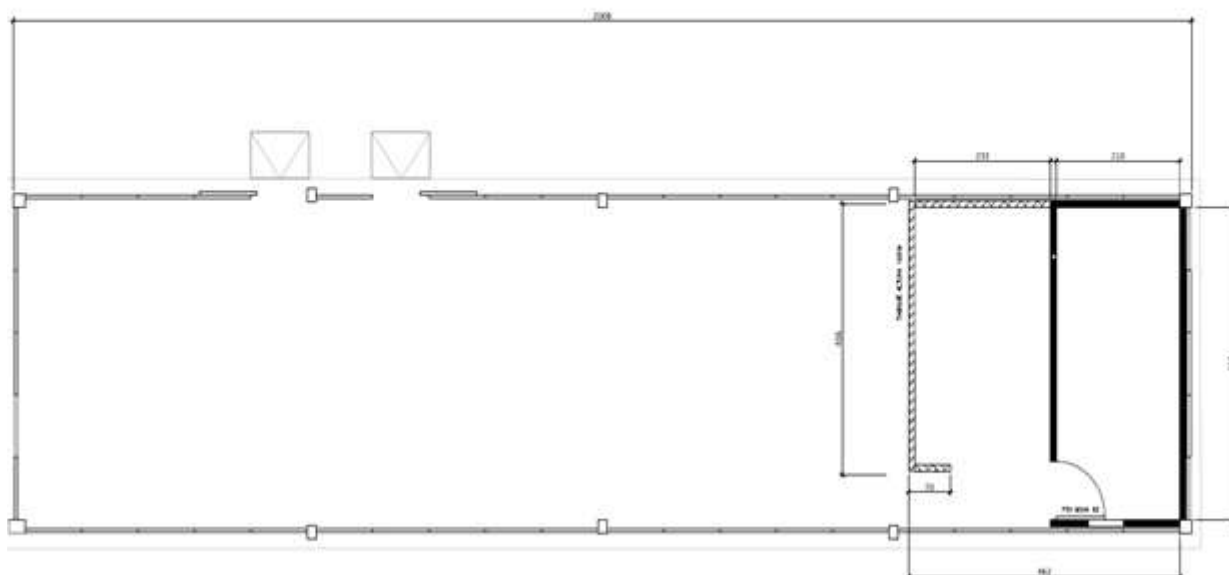
Documento firmado digitalmente por: RUIZ GARRIDO MATIAS  
Fecha: 2023.03.10 11:01  
Verificación y validez por CSV: 0888989530729823752924  
La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN Y SSGG

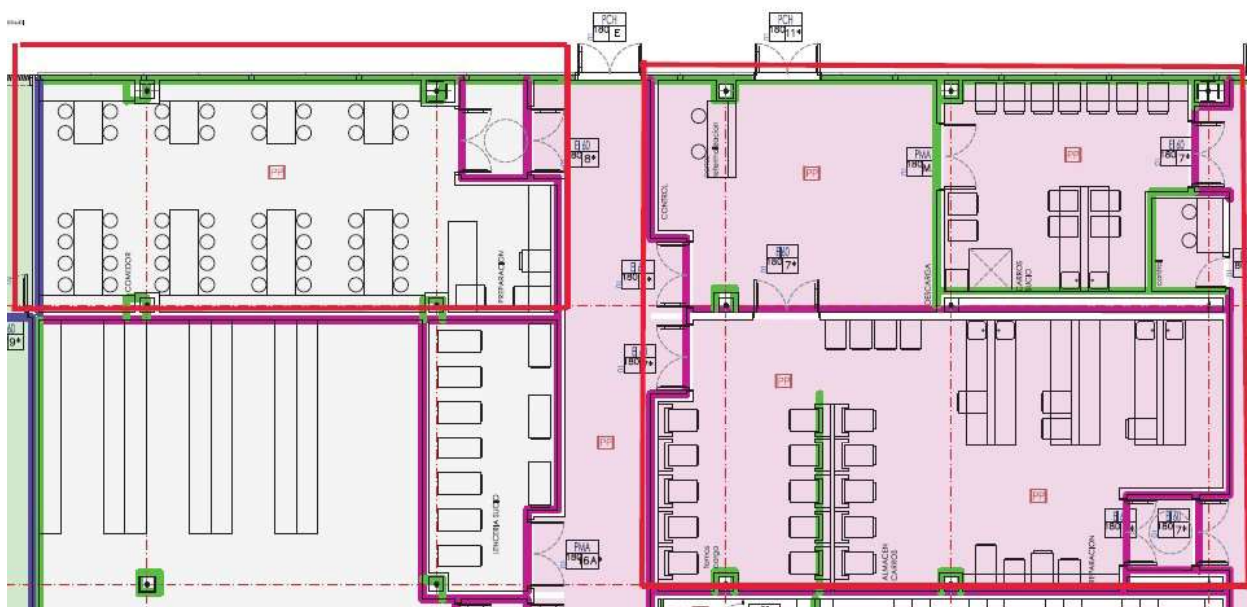
## ANEXO 1: ESPACIOS DESTINADOS A CAFETERIA



Nota: Donde se indica “zona pérgola”, es donde está situado el local destinado a cafetería, que se representa a continuación:



## ANEXO 2: ESPACIOS DESTINADOS AL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES



- Las zonas destinadas al servicio de restauración de pacientes son las enmarcadas en rojo.

### ANEXO 3: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

Nº Empleados	Contrato	F.InicContr	F.antig.	Convenio Colectivo	Cat.Prof.	H Sem
1	00289 Fijo	20/06/2022	18/01/2021	CE Rest Colect	AUX.COLECT	39
2	00100 Fijo	13/08/2019	03/10/2011	CE Rest Colect	CAJERO/A	40
3	00501 Temporal	01/01/2022	01/01/2022	CE Rest Colect	DIETISTA	39
4	00502 Temporal	02/01/2022	02/01/2022	CE Rest Colect	DIETISTA	32
5	00189 Fijo	06/01/2022	06/01/2022	CE Rest Colect	RESPONSABL	40
6	00510 Temporal	07/11/2022	07/11/2022	CE Rest Colect	DIETISTA	32

#### ANEXO 4: RELACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD

##### TIPO DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS

UBICACIÓN	BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRÍAS	MIXTAS (ALIMENTOS Y BEBIDAS)
Edificio C	X	X	X
Pabellón 2	X	X	X
Pabellón 3	X	X	X
Comedor de Personal	X	X	X
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

## ANEXO 5: INVENTARIO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES

EQUIPO O MOBILIARIO		
Carros Regeneración	De 36 bandejas	24
	De 24 bandejas	24
Estación carga Carros	24	
Bandejas carro regeneración	700	
Carro Bandejero (Desayuno/Merienda)	Para 48 bandejas	45
Bandejas Desayuno	1.200	
Tapas Bandejas Desayuno	1.200	
Porta tarjetas para Bandejas desayuno	2.000	
Bandejas Lisa	96	
Estantería de aluminio, 4 estantes desmontables (3816/400/1760mm)	1	
Estantería de aluminio, estantes desmontable forma "U"	1	
Estantería de aluminio, 4 estantes desmontables (2150/400/1760mm)	1	
Carros camareras, 3 estantes	6	
Bases rodantes (plataforma c/ruedas)	5	
Mesas trabajo, estante intermedio	8	
Palets plástico apoyo mercancía alimentaria	5	
Platos	80	
Cubiertos	50	
Vasos cristal	100	
Camaras	2 de Doble puerta	
	1 Grande	
Lavavajillas	1	

## ANEXO 6. RELACION DE ARTICULOS Y ELABORACIONES DEL SERVICIO DE CAFETERIA

<b>CAFES E INFUSIONES</b>
Café solo, con hielo, con leche, descafeinado, cortado, te o infusiones, vaso de leche con o sin cacao soluble.
<b>BOLLERIA Y TOSTADAS</b>
Bollería: (Croissant, napolitana, pepito, palmera, donut, caracola o similar)
Tostada con mantequilla y mermelada o aceite y tomate
Tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite tomate
<b>DESAYUNOS (hasta las 12,00h)</b>
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Bollería (croissant, napolitana, tortel o similar) - Tostada con mermelada y mantequilla o aceite y tomate - Tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite tomate
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Pincho de Tortilla - Sándwich mixto (jamón de york y queso)
<b>BEBIDAS FRIAS</b>
Agua mineral ½ litro
Refrescos: cola, naranja, limón (33cl)
Zumos variados envasados (20 cl)
<b>SNACKS</b>
Patatas fritas bolsa pequeña
<b>SANDWICHES, ENSALADAS, BOCADILLOS, PINCHOS, PLATOS COMBINADOS</b>
Sándwich mixto (jamón de york y queso)
Sándwich mixto con huevo
Sándwich vegetal
Ensalada mixta
Bocadillo de fiambre: chorizo, salchichón, jamón york etc
Bocadillo de lomo y bacon
Pincho de tortilla
Combinado de lomo y huevo (incluye pan y guarnición)
Hamburguesa (incluye guarnición)

## ANEXO 7: PRECIOS Y CANONES

Precio maximo Dieta paciente	Precio maximo (IVA incluido)
Desayuno, comida, merienda, cena y extras en las cantidades maximas anuales	22,00 €
Canones	Canon minimo (IVA incluido)
Fluidos	6.000,00 €
Precios máquinas dispensadoras	Precio maximo (IVA incluido)
Grupo 1: Refresco de cola, naranja, limón, Aquarius, Nestea (latas de 33cl).	1,00 €
Grupo 2: Sándwich clásico, brioche	1,30 €
Grupo 3: Snack de barquillo de chocolate, palmera de chocolate y patatas fritas	1,05 €
Grupo 4: Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te, chocolate y agua de 0,5 lt	0,70 €
Grupo 5: Agua 1,5 lt	1,00 €
Precios Cafeteria	Precio maximo (IVA incluido)
<b>CAFES E INFUSIONES</b>	
Café solo, con hielo, con leche, descafeinado, cortado, te o infusiones, vaso de leche con o sin cacao soluble.	1,40 €
<b>BOLLERIA Y TOSTADAS</b>	
Bollería: (Croissant, napolitana, pepito, palmera, donut, caracola o similar)	1,50 €
Tostada con mantequilla y mermelada o aceite y tomate	1,70 €
Tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite tomate	1,70 €
<b>DESAYUNOS (hasta las 12,00h)</b>	
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Bollería (croissant, napolitana, tortel o similar) - Tostada con mermelada y mantequilla o aceite y tomate - Tostada de pan con mantequilla y mermelada o aceite tomate	2,50 €
Café (solo, con leche, cortado, descafeinado) o Cacao soluble con una de las siguientes opciones: - Pincho de Tortilla - Sándwich mixto (jamón de york y queso)	3,50 €
<b>BEBIDAS FRIAS</b>	
Agua mineral ½ litro	1,20 €
Refrescos: cola, naranja, limón (33cl)	1,50 €
Zumos variados envasados (20 cl)	1,50 €
<b>SNACKS</b>	
Patatas fritas bolsa pequeña	1,30 €
<b>SANDWICHES, ENSALADAS, BOCADILLOS, PINCHOS, PLATOS COMBINADOS</b>	
Sándwich mixto (jamón de york y queso)	2,60 €
Sándwich mixto con huevo	3,30 €
Sándwich vegetal	2,60 €
Ensalada mixta	3,80 €
Bocadillo de fiambre: chorizo, salchichón, jamón york etc	2,40 €
Bocadillo de lomo y bacon	3,00 €
Pincho de tortilla	2,75 €
Combinado de lomo y huevo (incluye pan y guarnición)	4,50 €
Hamburguesa (incluye guarnición)	4,50 €

## ANEXO 8: EXTRAS INCLUIDOS EN LA PENSIÓN ALIMENTICIA

CONCEPTO	UNIDADES/AÑO
AGUA MINERAL 1,5LT	4.500,00
ACEITE MONODOSIS	1.000,00
AGUA GELIFICADA	2.000,00
AZUCAR SOBRES	1.600,00
BISCOTES	1.600,00
CAFE DESCAFEINADO SOBRES	800,00
CAFE SOBRES	800,00
COMPOTA	300,00
FRUTA	1.000,00
GALLETAS	1.200,00
GALLETAS INTEGRALES	800,00
MAGDALENA S/AZ (2UD)	1.400,00
GELATINA	1.000,00
INFUSIONES	2.000,00
LECHE	1.400,00
YOPRO DANONE	1.400,00
PAPILLA DESAYUNOS	7.000,00
SACARINA INDIVIDULA	600,00
ZUMO 1 LITROS	1.200,00
MANTEQUILLA	200,00
MERMELADA	200,00
COLA CAO	100,00

## ANEXO 9: REQUISITOS GENERALES CODIGO DE DIETAS HEEIZ

### Dieta Basal

**Característica de la dieta:** Diseño ajustado a una dieta equilibrada y saludable

**Indicación de la dieta:** pacientes que no precisan dietas terapéuticas

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día
Hidratos de carbono (g/día)	203 - 275	45 – 50 %
Grasas (g/día)	70 - 98	35 – 40 %
Proteínas (g/día)	90 - 165	20 – 30 %
Fibra (g/día)	0-30	0 - 30 g/día
Sal (g/día)	5	5 g/día**
Cálculos con un rango de peso de 60-75 Kg *ESPEN guideline on hospital nutrition. <i>Clin Nutr.</i> 2021; 40 (12):5684-5709. doi:10.1016/j.clnu.2021.09.039 ** OMS, 2020		

### Dieta metabólica (diabética)

**Característica de la dieta:** Diseño con control de calorías, grasas y colesterol, sin aporte de carbohidratos simples (azúcar).

**Calibradas para 6 ingestas:** desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y antes de dormir.

**Indicación de la dieta:** pacientes que cursan con obesidad, hiperglucemia, diabetes.

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día
Hidratos de carbono (g/día)	203 - 275	45 – 50 %

Grasas (g/día)	70 - 98	35 – 40 %
Proteínas (g/día)	90 - 165	20 – 30 %
Fibra (g/día)	0-30	0 - 30 g/día
Sal (g/día)	5	5 g/día**
Cálculos con un rango de peso de 60-75 Kg *ESPEN guideline on hospital nutrition. <i>Clin Nutr.</i> 2021; 40 (12):5684-5709. doi:10.1016/j.clnu.2021.09.039 ** OMS, 2020		

Distribución de intercambios (R)					
Desayuno 5R	Media mañana 1,5R	Comida 8,5R	Merienda 5R	Cena 7	Antes de dormir 2R
<b>Total: 29 Intercambios de hidratos de carbono</b>					

### Dieta astringente

**Característica de la dieta:** baja en fibra insoluble y grasas, sin lactosa. Evitar alimentos irritantes y flatulentos.

**Indicación de la dieta:** pacientes que cursan con síndrome diarreico y malabsortivo.

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día
Hidratos de carbono (g/día)	203 - 275	45 – 50 %
Grasas (g/día)	70 - 98	35 – 40 %
Proteínas (g/día)	90 - 165	20 – 30 %
Fibra (g/día)	0-30	0 - 30 g/día
Sal (g/día)	5	5 g/día**
Cálculos con un rango de peso de 60-75 Kg *ESPEN guideline on hospital nutrition. <i>Clin Nutr.</i> 2021; 40 (12):5684-5709. doi:10.1016/j.clnu.2021.09.039 ** OMS, 2020		

### Dieta blanda

**Característica de la dieta:** diseñada para ser la opción más blanda del menú, con opción selección de alimentos de preferencia para la población mayor

**Indicación de la dieta:** para pacientes con alteraciones de la masticación, población mayor en general.

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día
Hidratos de carbono (g/día)	203 - 275	45 – 50 %
Grasas (g/día)	70 - 98	35 – 40 %
Proteínas (g/día)	90 - 165	20 – 30 %
Fibra (g/día)	0-30	0 - 30 g/día
Sal (g/día)	5	5 g/día**
Cálculos con un rango de peso de 60-75 Kg *ESPEN guideline on hospital nutrition. <i>Clin Nutr.</i> 2021; 40 (12):5684-5709. doi:10.1016/j.clnu.2021.09.039 ** OMS, 2020		

### Dieta blanda ORL

**Característica de la dieta:** diseñada para ser de fácil masticación y deglución, con textura homogénea, evitando alimentos que se puedan disgregar o hacer grumos.

**Indicación de la dieta:** para pacientes con alteraciones en la deglución, mecánica y neurológica de grado leve.

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día
Hidratos de carbono (g/día)	203 - 275	45 – 50 %
Grasas (g/día)	70 - 98	35 – 40 %
Proteínas (g/día)	90 - 165	20 – 30 %

Fibra (g/día)	0-30	0 - 30 g/día
Sal (g/día)	5	5 g/día**
Cálculos con un rango de peso de 60-75 Kg *ESPEN guideline on hospital nutrition. <i>Clin Nutr.</i> 2021; 40 (12):5684-5709. doi:10.1016/j.clnu.2021.09.039 ** OMS 2020		

### Dieta túrmix

**Característica de la dieta:** diseñada como una dieta completa con alimentos triturados, con un reparto similar al menú basal.

**Indicación de la dieta:** pacientes con disfagia a sólidos y dificultades de masticación.

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día
Hidratos de carbono (g/día)	203 - 275	45 – 50 %
Grasas (g/día)	70 - 98	35 – 40 %
Proteínas (g/día)	90 - 165	20 – 30 %
Fibra (g/día)	0-30	0 - 30 g/día
Sal (g/día)	5	5 g/día**
Cálculos con un rango de peso de 60-75 Kg *ESPEN guideline on hospital nutrition. <i>Clin Nutr.</i> 2021; 40 (12):5684-5709. doi:10.1016/j.clnu.2021.09.039 ** OMS, 2020		

### Dieta líquida

**Característica de la dieta:** Diseñada con alimentos líquidos (infusiones, zumos, gelatinas), es un tipo de dieta incompleta.

**Indicación de la dieta:** para pacientes en inicio de tolerancia oral, postquirúrgicos.

Composición nutricional
Este tipo de dieta no cubre los requerimientos diarios de energía y nutrientes de ningún paciente, por lo que su uso está limitado a solo 24 horas por necesidades terapéuticas excepcionales.

### Dieta inicio

**Característica de la dieta:** diseñada como una dieta semiblanda, con aporte de hidratos de carbono, baja en grasas y sin proteínas, es un tipo de dieta incompleta.

**Indicación de la dieta:** para pacientes en progresión de tolerancia oral, segundo día de postquirúrgicos.

Composición nutricional
Este tipo de dieta no cubre los requerimientos diarios de energía y nutrientes de ningún paciente, por lo que su uso está limitado a solo 24 horas por necesidades terapéuticas excepcionales.

### Dieta progresión

**Característica de la dieta:** diseñada como una dieta de consistencia preferentemente blanda, baja en grasas y de fácil digestión, no incluye frutas y verduras frescas.

**Indicación de la dieta:** para pacientes con síndrome diarreico o malabsortivo

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día
Hidratos de carbono (g/día)	203 - 275	45 – 50 %
Grasas (g/día)	60 - 73	30 %
Proteínas (g/día)	90 - 165	20 – 30 %
Fibra (g/día)	0-30	0 - 30 g/día
Sal (g/día)	5	5 g/día
Cálculos con un rango de peso de 60-75 Kg *ESPEN guideline on hospital nutrition. <i>Clin Nutr.</i> 2021; 40 (12):5684-5709. doi:10.1016/j.clnu.2021.09.039 ** OMS, 2020		

### Dieta sin gluten

**Característica de la dieta:** dieta diseñada libre de alimentos que contengan gluten (trigo, cebada, avena, centeno y sus derivados), se utilizan la gama de alimentos sin gluten, el tomate frito será natural sin adición de harinas y el jamón york de calidad extra y sin sal, las frituras se realizan en aceite nuevo que no ha sido usado para otras frituras.

**Indicación de la dieta:** pacientes con enfermedad celíaca.

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día
Hidratos de carbono (g/día)	203 - 275	45 – 50 %
Grasas (g/día)	70 - 98	35 – 40 %
Proteínas (g/día)	90 - 165	20 – 30 %
Fibra (g/día)	0-30	0 - 30 g/día
Sal (g/día)	5	5 g/día**
Cálculos con un rango de peso de 60-75 Kg * ESPEN guideline on hospital nutrition. <i>Clin Nutr.</i> 2021; 40 (12):5684-5709. doi:10.1016/j.clnu.2021.09.039 ** OMS, 2020		

### Dieta baja en grasas

**Característica de la dieta:** Diseñada como una dieta muy baja en grasas y sin alimentos flatulentos.

**Indicación de la dieta:** pacientes con alteraciones pancreatobiliares

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día
Hidratos de carbono (g/día)	203 - 275	45 – 50 %
Grasas (g/día)	60 - 73	30 %
Proteínas (g/día)	90 - 165	20 – 30 %
Fibra (g/día)	0-30	0 - 30 g/día
Sal (g/día)	5	5 g/día**

Cálculos con un rango de peso de 60-75 Kg

\*ESPEN guideline on hospital nutrition. *Clin Nutr.* 2021; 40 (12):5684-5709. doi:10.1016/j.clnu.2021.09.039

\*\* OMS