

EXPEDIENTE A/SER-000613/2023

PLIEGO DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO RESPETUOSO CON EL MEDIO AMBIENTE, MIXTO DE SERVICIOS Y GESTIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN INTEGRAL PARA EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES.

Índice

1. OBJETO	3
2. ALCANCE	3
3. LOTE 1. SERVICIO DE GESTIÓN DE MATERIAS PRIMAS PARA ELABORACIÓN DE PENSIONES ALIMENTICIAS.	5
3.1. ACTIVIDAD DEL HOSPITAL	6
3.2. EXTRAS ALIMENTICIOS	6
3.3. CARACTERISTICAS GENERALES	10
3.4. GESTIÓN DEL SUMINISTRO, ALMACENAMIENTO Y DISPENSACIÓN DE VÍVERES. 11	
3.5. PROVISIÓN, TRANSPORTE Y ENVASADO	14
3.6. CONTROL E INSPECCION	15
3.7. RECURSOS HUMANOS	15
3.8. EXPLOTACIÓN, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE EQUIPOS, ALMACENES Y CÁMARAS DE CONSERVACIÓN	17
3.9. OFERTAS DE PRECIOS UNITARIOS Y GLOBALES	17
3.10. CONDICIONES GENERALES	19
4. LOTE 2. SERVICIO DE CAFETERÍA, COMEDOR, VENDING Y OTROS SERVICIOS ALIMENTICIOS.	20
4.1. HORARIO DEL SERVICIO	20
4.2. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y MENAJE	20
4.3. ARTÍCULOS DE CONSUMO	21

4.4.	EJECUCIÓN DEL SERVICIO	22
4.5.	SERVICIOS ESPECIALES	23
4.6.	LIMPIEZA E HIGIENE	24
4.7.	SERVICIO DE COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA	25
4.8.	SERVICIO DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	25
4.9.	SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE REFRIGERIO PARA DONANTES DE SANGRE	29
4.10.	SERVICIO DE CÁTERING PARA LA UNIDAD DE TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA DEL CENTRO DE ESPECIALIDADES “CORONEL DE PALMA”	30
4.11.	RECURSOS HUMANOS	30
4.12.	PROYECTO ORGANIZATIVO	31
4.13.	RESPONSABILIDAD CIVIL	32
4.14.	CONTROL DE CALIDAD	32

ANEXOS:

ANEXO I. EXTRAS ALIMENTICIOS

ANEXO II. DIETAS

ANEXO III. MENÚS

ANEXO IV. DESCRIPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

ANEXO V. INSTALACIONES, EQUIPOS Y ACCESORIOS DE LA CAFETERÍA EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES

ANEXO VI. LISTADO ACTUAL DE PRODUCTOS DE CONSUMO DE LA CAFETERÍA

ANEXO VII. PLANOS

ANEXO VIII. RELACIÓN DE PERSONAL TRABAJANDO EN LA ACTUALIDAD

1. OBJETO

Este pliego tiene por objeto la cobertura de las necesidades hosteleras del Hospital Universitario de Móstoles y Centro de especialidades Coronel de Palma en su totalidad, mediante la contratación del Servicio Integral de Alimentación, estructurado en dos lotes, y que comprende las prestaciones siguientes:

Lote 1. Servicio de gestión de materias primas para elaboración de pensiones alimenticias.

1. Gestión y suministro de materia prima necesaria para la elaboración de las pensiones alimenticias y aportes extraordinarios en la cocina del Hospital.

Lote 2. Servicio de cafetería, comedor, vending y otros servicios alimenticios.

1. Servicio de Cafetería y Restauración del Hospital Universitario de Móstoles.
2. Servicio de comedor para el personal de guardia.
3. Servicio de dispensación de refrigerio para donantes de sangre.
4. Instalación y explotación de máquinas expendedoras de productos alimenticios sólidos y líquidos.
5. Cátering para pacientes de la Unidad de Trastornos Alimentarios del Centro de Especialidades "Coronel de Palma".
6. Servicios especiales.

2. ALCANCE

La prestación de dichos servicios comprenderá:

Lote1: Servicio de gestión de materias primas para la elaboración de pensiones alimenticias.

- Gestión de suministro, almacenamiento y dispensación de materia prima alimenticia necesaria para la elaboración de las pensiones alimenticias y aportes extraordinarios que garanticen la alimentación de pacientes, tanto ordinaria como de dietas especiales, (excluida la nutrición enteral y parenteral), que se producirá desde las instalaciones de Cocina del Hospital Universitario de Móstoles. La elaboración correrá a cargo del personal de cocina del Hospital.

Lote 2: Servicio de cafetería, comedor, vending y otros servicios alimenticios

Servicio de cafetería y restauración:

Este servicio consistirá en la atención por parte del adjudicatario de las labores y servicios propios de la cafetería del centro: despacho de bebidas frías y calientes, desayunos, aperitivos, meriendas, despacho de menús en el sistema de autoservicios en modalidad de almuerzo y cena, así como todas las labores propias de una cafetería, ajustándose a las condiciones higiénico-sanitarias legalmente establecidas.

- Confección y planificación de los menús según las indicaciones que constan en el presente pliego.
- Gestión del aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidad, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.).
- Manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú y dietas.

- Reposición del menaje, vajilla y lencería.
- Lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualquier utensilio empleado.
- El mantenimiento y puesta a punto de la maquinaria y equipamiento de cocina y autoservicio.
- Preparación y distribución de servicios de Bar-Cafetería y Comedor.

Servicio de comedor del personal de guardia:

- El servicio de comedor consistirá en la dispensación del almuerzo y cena diarias, exclusivamente del personal del hospital que se encuentra de guardia cada día.
- El número total de personas de guardia que utilizan el servicio de comedor, durante los días lectivos, calculado sobre una muestra de un mes ordinario, supone una dispensación de aprox. 90 menús diarios. Cantidades previstas para los 24 meses:

CAFETERÍA, COMEDOR PERSONA DE GUARDIA Y OTROS	
Sº Comedor personal de guardia	66.000
Comedor P. Guardia Comida	33.000
Comedor P. Guardia Cena	33.000

Servicio de dispensación de refrigerio para donantes de sangre.

- Preparación y dispensación de pack de bocadillo más refresco o botella de agua a los donantes que lo requieran tras la extracción. Cantidades previstas para los 24 meses:

Sº Donantes sangre	10.000 pack
---------------------------	--------------------

Instalación y explotación de máquinas expendedoras de productos alimenticios:

- Instalación y explotación del servicio de dispensación de alimentos sólidos y líquidos (bebidas frías y calientes) de al menos 30 máquinas expendedoras de productos alimenticios sólidos y líquidos (frías y calientes) situadas en los lugares descritos en el presente pliego.

Servicio de Catering en el Centro de Especialidades Coronel de Palma.

- El servicio de catering consistirá en la dispensación de dietas: desayuno y el almuerzo de lunes a viernes. De acuerdo a la patología de los pacientes de la Unidad de Trastornos de la Conducta Alimentaria, se solicitarán un número determinado de dietas para su posterior elaboración.
- El número de dietas irá en función de la actividad de dicha Unidad. Cantidades previstas para los 24 meses:

Sº Cátering UTCA	6.415 dietas
-------------------------	---------------------

Servicios especiales.

El adjudicatario se obliga a prestar el servicio de cafetería, en aquellos actos de carácter extraordinario que se programen por el HUM, cuando le sea solicitado por el responsable del contrato. Dará servicio a aquellas reuniones que el Hospital, en la realización de su actividad

considera necesarios como, por ejemplo, catering en la realización de eventos oficiales, desayunos o almuerzos de trabajo en actos protocolarios.

El Hospital cuenta con una intensa actividad Docente. Esta circunstancia da lugar a la celebración de Jornadas, Conferencias, Actos académicos, Encuentros profesionales en sus instalaciones a lo largo de todo el año, con una elevada presencia de personas. En estos eventos, se sirven servicios de catering, tales como desayunos y almuerzos.

Desayuno ordinario:

Dispensación en la zona que solicite la Dirección o persona autorizada del Hospital por la misma. Compuesto por:

- Café con leche, infusión, agua, minibollería.

Almuerzo ordinario:

Dispensación en la zona que solicite la Dirección o persona autorizada del Hospital por la misma. Tipo coctel o menú ordinario.

Desayuno de jornada de formación:

Dispensación en la zona que solicite la Dirección o persona autorizada del Hospital por la misma. Compuesto por:

- Café con leche, infusiones, zumo, agua, minibollería o pastas variadas.

Almuerzo jornada formación:

Dispensación en la zona que solicite la Dirección o persona autorizada del Hospital por la misma. Tipo coctel o menú.

3. LOTE 1. Servicio de gestión de materias primas para elaboración de pensiones alimenticias.

Este apartado define las características que deben regir en la contratación del servicio de gestión de materias primas para la elaboración de pensiones alimenticias, garantizando la alimentación de pacientes, tanto ordinaria como de dietas especiales que se produzcan desde las instalaciones de Cocina del HUM, excluida la nutrición enteral y parenteral.

A continuación, se definen las obligaciones mínimas que debe asumir la empresa que resulte adjudicataria para la adecuada prestación del referido servicio:

1. Promover y gestionar la recepción, almacenamiento, conservación, entrega y control de toda la materia prima necesaria para la confección de los menús y dietas para los pacientes. Incluyendo, por tanto, la alimentación ordinaria (basal), como especial (terapéutica).
2. La compra, recepción, almacenamiento, conservación y entrega de todos los extras alimenticios y nutrición infantil demandada por el Hospital (potitos diversos y papillas de cereales, productos sin gluten, etc.).

3. La empresa que resulte adjudicataria aportará el personal necesario para la prestación del servicio definido en el presente pliego.

3.1. ACTIVIDAD DEL HOSPITAL

3.1.1. Datos asistenciales

A continuación, y a título orientativo, se exponen algunos datos acerca de la actividad y organización del Hospital. Para el cálculo de esta estimación ha de considerarse que el 11 de marzo de 2020 la Organización Mundial de la Salud (OMS) calificó como una pandemia global el brote de infecciones por el nuevo coronavirus SARS-CoV-2 y la enfermedad denominada COVID-19. Los efectos derivados de dicha pandemia en la gestión hospitalaria han alterado completamente la actividad y consecuentemente lo que podría considerarse la gestión ordinaria del Hospital y centros adscritos. Por todo ello, se toma como referencia la anualidad 2019 para los análisis asistenciales.

Los datos aquí detallados no suponen compromiso alguno por parte del Hospital, ni podrán ser exigibles administrativa, ni judicialmente.

- Camas funcionantes: 284
- Camas instaladas: 328
- Ingresos anuales: 13.049
- Estancias anuales: 83.870
- Consultas Externas: 361.852
- Urgencias atendidas: 98.298

3.1.2. Datos alimenticios que afectan al expediente

Evolución del número de pensiones anuales servidas a pacientes en los 5 últimos años:

2018	2019	2020	2021	2022
87.984	90.112	87.829	79.303	84.083

Habrà de tenerse en cuenta que no necesariamente se consumirán anualmente el mismo número de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas, sino el que resulte necesario en función de los pacientes ingresados. Se facturará por la cantidad de ingestas individuales servidas al precio adjudicado.

3.2. EXTRAS ALIMENTICIOS

- Los alimentos extra solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán ofertados en precios unitarios. Los alimentos solicitados con más frecuencia y la cantidad de consumo son los compuestos relacionados en el Anexo I.
- Podrán demandarse otros que no aparezcan en el listado, resolviéndose su autorización de mutuo acuerdo entre los responsables del hospital y el adjudicatario, tanto los aspectos cualitativos, cuantitativos y económicos.

3.2.1. CARACTERÍSTICAS DE LOS EXTRAS ALIMENTICIOS

- **GALLETAS**

Galletas tostadas elaboradas a base de harina, azúcares y grasas comestibles, con o sin adición de otros productos alimenticios para su mejor enriquecimiento formando una masa elástica a consecuencia del desarrollo de gluten. Cortadas por el sistema de prensa a rodillo troquelado. Humedad máx. 6%. Cenizas máx. 1,5%. Envueltas en material autorizado en paquetes de 25 gr. en 4 ó 5 unidades.

- **AZÚCAR SOBRES**

Azúcar blanco cristalizado o azúcar blanquilla. En sobres de papel de 7-10 gr. de peso cada uno.

- **LECHE**

Leche entera de vaca sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegura la destrucción de los gérmenes patológicos. Presentada en envases de 1 litro.

Leche desnatada de vaca que ha sido sometida a un proceso térmico, en condiciones de temperatura y tiempo que asegura la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas. Envasada en cartón-polietileno, material macromolecular cualquiera autorizado de 1 litro.

- **LECHE DE SOJA**

Agua, simiente de soja, sacarosa, sales minerales, estabilizante, vitamina A y D. Envasada en cartón-polietileno, material macromolecular cualquiera autorizado de 1 litro o de 200-250 cc.

- **LECHE S/LACTOSA**

Leche apta para cualquier grado de intolerancia a la lactosa. Envasada en cartón polietileno, material macromolecular cualquiera autorizado, con capacidad de 1 litro o de 200-250cc .

- **FRUTA**

Fruta variada de temporada dependiendo de cada estación del año, y cuyo calibre se adapte a las medidas de la bandeja isotérmica que disponga la Unidad de Cocina.

- **ZUMOS VARIADOS DE FRUTA 100 %**

Zumos de frutas, obtenido a partir de zumos concentrados, por restitución del agua y del aroma extraído y características organolépticas y analíticas equivalentes al fruto del que procede. No tendrá azúcares añadidos, su conservación se conseguirá únicamente por tratamientos físicos autorizados, con prohibición expresa de utilización de conservantes. Envases de 1 litro.

- **ZUMOS VARIADOS EN ENVASES INDIVIDUALES**

De las mismas características que los zumos anteriores, en cajas de 25 envases de 200 -250cc.

- **EDULCORANTE EN SOBRES**

Edulcorante de mesa a base de dextrosa, ciclamato y sacarina sódica, en sobres de 1 gr.

- **PAN TOSTADO SIN SAL**

Pan tostado que estará envuelto en celofán y en paquetes de 2 biscotes de 15 gr. aprox.

- **YOGUR NATURAL, SABORES Y DESNATADOS**

Yogur de leche coagulada obtenida por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada, leche concentrada, leche parcial o totalmente desnatada, pasteurizada, con o sin adicción de leche en polvo entera o desnatada. Contenido mínimo de materia grada 2,0% m/m.

PH igual o inferior a 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasados en tarrinas individuales de material autorizado de 100-120 gr aprox.

- **YOGUR DE SOJA**

Yogur 100% vegetal sin proteína láctea.

- **YOGUR S/LACTOSA**

Yogur apto para cualquier tipo de intolerancia a la lactosa.

- **INFUSION**

Manzanilla, poleo menta, té ó tila para infusión de uso alimentario. Envasada individualmente en envolturas autorizadas para su uso como infusión.

- **CAFÉ DESCAFEINADO SOLUBLE**

Café descafeinado en sobres individuales de 2 gr aprox. Es el producto de forma sólida, soluble en agua, obtenido por deshidratación. Máximo de humedad 5%.

- **CAFÉ SOLUBLE**

Café en sobres individuales de 2 gr aprox. Es el producto de forma sólida, soluble en agua, obtenido por deshidratación. Máximo de humedad 5%.

- **CACAO EN POLVO (TIPO COLA CAO)**

Preparado alimenticio para desayunos. Es un producto para ser consumido de interposición o dilución con leche o agua. Constituido principalmente por mezcla de algunos de los siguientes productos; cereales, harina de cereales o de leguminosas, fécula o productos derivados de su hidrólisis, leche desecada o condensada, polvo de huevo, así como grasas alimenticias, polvo de cacao y aromatizantes, sometidos o no a tratamientos técnicos complementarios, envasado en sobres de 13,5 gr aprox.

- **PAN CON O SIN SAL**

Barrita de pan de 30 y 60 grs. Envuelta individualmente, preferiblemente en bolsas de papel. Formula cualitativa: pan de flama o miga blanda, blanca y corteza color dorado, uniforme y exenta de manchas. Olor agradable y suave. Sabor agradable. Acidez, no será superior al 5% expresada en ácido láctico referido a sustancia seca y determinada sobre el extracto acuoso. Humedad 30% máximo.

- **PAN INTEGRAL CON O SIN SAL**

Barritas de pan de 60 grs. Envuelta individualmente, preferiblemente en bolsas de papel.

- **SANDWICH**

Se compondrá de 60 a 80 gr. aprox. de fiambre (jamón york, mortadela, salchichón o queso manchego) y dos rebanadas de pan de molde.

- **MERMELADAS VARIADAS EXTRA, O DIETÉTICA**

Mermelada de fruta (fresa, melocotón, ciruela, etc.) Según C.A.E. se denomina mermelada al producto preparado por cocción de frutas enteras, troceadas, trituradas, tamizadas o no, a los que se ha incorporado azúcares, exenta de azúcar en el caso de la mermelada dietética, hasta conseguir un producto semilíquido o espeso. Graduación mínima final 40º brix y su proporción mínima de frutas será del 30%. Categoría 1ª. Contenido en frutas del 30%. Color típico. Envasada en recipientes de material autorizados de 20 gr.

- **AGUA MINERAL SIN GAS DE 1,5 L.**

Agua de origen natural y pobreza microbiológica, que tenga propiedades características, en razón de las cuales haya sido declarada de explotación de utilidad pública. En envases autorizados desechables de 1.500 cc.

- **AGUA MINERAL DE 0,333 L.**

Agua de origen natural y pobreza microbiológica, que tenga propiedades características, en razón de las cuales haya sido declarada de explotación de utilidad pública. En envases autorizados desechables de 333 cc.

- **TORTILLA FRANCESA**

Se compondrá de 100 cc. aprox. de huevo líquido, equivalente a dos huevos, y de 125 cc. aprox. de aceite de oliva.

- **BOCADILLOS VARIADOS**

Se compondrá de 60 a 80 gr. aprox. de fiambre (jamón york, mortadela, salchichón o queso manchego) y de una barrita de pan con o sin sal de 60 grs. Aprox.

- **FLAN DE VAINILLA, O HUEVO.**

Presentado en envases individuales de material autorizado. De 120 gr. Aprox.

- **MARGARINA EN PORCIONES**

Envasado en porciones de 10 gr. Aceites y grasas vegetales agua, sal, estabilizantes, conservadores, antioxidantes, ácido cítrico, aromas.

- **HELADO**

Presentado en envases de 100 ml. Aprox. Sabor nata-fresa, vainilla-chocolate. Ingredientes: Leche desnatada en polvo, azúcar, aceite vegetal hidrogenado, lactosa y proteínas de la leche, jarabe de glucosa o cacao desgrasado en polvo, cobertura de chocolate, emulgente, estabilizantes, aromas y colorantes naturales.

- **ACTIMEL**

Leche fermentada con Lactobacillus casei imunitass para beber. De 100 ml. Aprox.

- **NATILLAS**

Envasado en tarrinas individuales de material autorizado, de 120 gr. Aprox. Ingredientes: leche, azúcar, nata, leche en polvo desnatada, gelatina, aromas y colorantes.

- **CUAJADA**

Producto fresco obtenido a partir de la leche enriquecida coagulada por acción del cuajo de leche. De 120 gr. Aprox.

- **AGUA GELIFICADA**

Bebida con textura gel que facilita la deglución, lista para el consumo, libre de gluten y apta para diabéticos. Indicada para la prevención y tratamiento de la deshidratación del paciente con disfagia a líquidos en envase individual. En todo momento el agua gelificada estará garantizada expresamente para evitar broncoespasmo en el paciente.

- **ESPESANTE INSTANTANEO**

Espesante instantáneo para alimentos líquidos y semisólidos, especialmente diseñado para el tratamiento de pacientes con dificultades de deglución. El producto estará envasado en sobres monodosis.

- **COCACOLA**

Refresco cocacola, envasado en latas de 33 cc.

- **POTITOS VARIADOS**

Elaborados con productos naturales c/aceite de oliva 100%. Exentos de gluten, huevo, aditivos, colorantes y conservantes. Tamaño de 235 cc aprox.

- **PROTENIA EN SOBRES**

Proteína en sobres individuales de 10 gr. aprox.

- **DULCES NAVIDEÑOS, BOTELLINES DE SIDRA Y BOLSITAS 12 UVAS**

Presentados en bandeja o envase similar navideño. Botellines de sidra de 200-250 cc. Bolsitas individuales con 12 uvas.

3.3. CARACTERISTICAS GENERALES

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación del suministro a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios establecidas por el Hospital. Y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente, y en particular a lo dispuesto en el código Alimentario Español.

La selección de los víveres, se realizará mediante presentación de muestras y/o características técnicas de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por la persona designada por la Dirección del HUM. En la situación de que un producto no pueda ser suministrado por una causa justificada, podrá ser sustituido por otro de iguales características o superiores, para la cual deberá contar el informe técnico, favorable de la persona designada por la Dirección del HUM, con una antelación mínima de 1 semana.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse a la programación de dietas y menús realizados por el Hospital en cada momento, así como a la composición de los distintos platos que componen dichos menús.

Se acompañará relación de dietas Anexo II, menús y programación de menús Anexo III (invierno, verano), a título indicativo. En todo momento el Hospital se reserva la capacidad para introducir modificaciones de los menús, que en todo caso no serán sustanciales, y por lo tanto sin que supongan variaciones significativas de precios de adquisición y no podrán derivar en incrementos del precio de adjudicación.

Se podrá consultar en el Servicio de Hostelería fichas de platos incluyendo gramaje, considerando los alimentos limpios, salvo que se indique lo contrario.

Deberá cumplir exhaustivamente el calendario de programación establecido para el aprovisionamiento tanto de productos frescos como envasados, evitando la quiebra de horarios de preparación establecidos en cocina.

Suministrará la cantidad de materias primas necesaria para cubrir las necesidades reales diarias de alimentación de pacientes, acompañantes en la hospitalización pediátrica (si se requiere) y personal de cocina.

El adjudicatario garantizará un nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones

establecidas por el ordenamiento jurídico vigente; en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Dirección del Hospital o persona en quien delegue.

Los muelles de recepción, almacenes, cámaras frigoríficas, cámaras congeladoras y otros, que dependan en su caso de la empresa adjudicataria, estarán sometidos al control higiénico sanitario del Hospital.

3.4. GESTIÓN DEL SUMINISTRO, ALMACENAMIENTO Y DISPENSACIÓN DE VÍVERES.

3.4.1. Descripción del servicio

El adjudicatario se responsabilizará de la gestión de compras, atención a proveedores, recepción, almacenamiento, conservación y suministro de los víveres necesarios para la preparación y elaboración de cada una de las ingestas (desayuno, almuerzo, merienda, cena, tomas y extras) a la cadena de producción, y que le sean solicitados por los responsables de cocina. El adjudicatario es el único responsable de estos productos hasta que sean entregados al/los responsables designados por el Hospital y den su aprobación.

Al objeto de unificar criterios, se definen los siguientes conceptos:

- **DIETA:** Cada una de las variantes de comida que debe de producir la cocina en función de las patologías de los enfermos ingresados.
- **EXTRA:** Cualquier consumible suministrado por la cocina fuera de las COMIDAS.
- **TOMAS:** Suplementos dietéticos que acompañan a determinadas dietas a media mañana y media noche.
- **PENSION:** Conjunto formado por 1 desayuno, +1 almuerzo, + 1 merienda, + 1 cena (+ 1 ó 2 tomas según dietas).
- **MENU:** Combinación de platos que constituyen una comida para una dieta determinada y en un día establecido.

El adjudicatario designará un responsable con el que el Hospital podrá relacionarse para las gestiones diarias relacionadas con la actividad del contrato.

La entrega de los alimentos a Cocina para su preparación se realizará en los lugares y en horarios determinados por el Servicio de Hostelería. La recepción de víveres será en horario de 8:00 a 12:00 horas de lunes a viernes preferentemente, excepto pan y leche que deberán ser diarios.

3.4.2. Características de las materias primas objeto del Contrato

La empresa adjudicataria deberá aportar para concursar la relación completa de los Productos y las Marcas que suministrará, y previo al inicio del servicio entregará una relación completa de los productos y las marcas suministradas, acompañadas de las fichas técnicas individuales para cada una de ellas. El adjudicatario deberá tener aprobados dos proveedores por cada producto. Las características mínimas requeridas vienen definidas en el Anexo IV del presente Pliego.

Independientemente de los controles internos realizados por la Empresa adjudicataria, el Hospital en todo momento podrá requerir las determinaciones analíticas y auditorías a la propia

Empresa adjudicataria y a sus proveedores que estime necesarias para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto de la mencionada relación para comprobar que cumple lo legalmente establecido.

La Empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, higiénico-sanitario y de calidad, presentaciones, formatos de productos, envasados al vacío, porciones, gramajes, programación de menús y tipo de dietas que establezcan los Servicios de Hostelería y de Nutrición y Dietética del Hospital.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita previa de estos servicios; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo por escrito, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

El Hospital, a través de los Responsables de los Servicios de Hostelería, Nutrición y Dietética, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto que no se adapte a las especificaciones iniciales del Hospital por otro en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que se consideren convenientes.

El adjudicatario asume la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que éstos sólo sean de las calidades “extra” o “primera” y, en su defecto, según la calidad establecida por el Hospital. Todos los productos deberán tener Registro Sanitario.

Por lo que se refiere a la conservación de víveres, se compromete a mantener los stocks adecuados a la actividad y mantendrá un stock mínimo de un 20% del consumo medio semanal de pescado congelado, verduras y hortalizas congeladas, precocinados y aceite, tanto el de freidoras (reposición) como el de las fichas técnicas de platos.

Se podrá solicitar en cualquier momento por parte de los Servicios de Hostelería, que se mantenga un stock mínimo de carnes frescas envasadas al vacío, así como el correcto orden y distribución de productos en las diferentes cámaras frigoríficas, observando rigurosamente la rotación, caducidad y manipulación del género.

Todo lo relacionado con el suministro de víveres y el apoyo técnico solicitado estará sujeto al Ordenamiento Jurídico vigente, al Código Alimentario Español, al Reglamento Técnico-Sanitario y normas de Calidad para cada grupo alimentario y a la normativa complementaria. Si el producto no es originario de la C.E., el adjudicatario deberá justificar documentalmente su homologación por la C.E.

3.4.3. El Menú

El Hospital dispone de un código de 65 dietas terapéuticas, entre las que se encuentra el menú opcional en la dieta basal para las cuatro ingestas del día.

El Menú tiene una periodicidad bisemanal y varía en función de la época del año: Menú Invierno / Menú Verano. Cuando el Hospital desee realizar pruebas sobre variación de menú, el adjudicatario deberá suministrar los víveres que le sean solicitados por Hostelería.

El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de Menú que el Hospital decida implantar, así como aquellos Menús especiales que determine servir en festividades señaladas

(Nochebuena, Navidad, Fin de Año, Año Nuevo, Día de Reyes y Viernes Santo), facturándose al mismo coste.

Igualmente, cuando coincida durante el ingreso la fecha del cumpleaños del paciente y su dieta alimenticia lo permita, en la bandeja de la comida del almuerzo será obsequiado por un postre especial sin coste alguno.

Tanto el Menú opcional como los menús especiales, serán establecidos por Hostelería y Nutrición y Dietética y consensuados con el adjudicatario.

Las fichas técnicas serán revisadas periódicamente y modificadas si fuese necesario siguiendo el criterio de Hostelería y Nutrición y Dietética.

Dada la dificultad para establecer las necesidades de determinados ingredientes y condimentos (especies, sal, aceite, pan rallado, ajos, cebolla, perejil, huesos, gallinas, etc.), en estas fichas técnicas se especifica una cantidad aproximada; esto ha de ser tenido en cuenta por el adjudicatario, pues en ningún caso podrá facturarse el excedente de estos productos.

Las dietas trituradas (túrmix), incluyen purés industrializados, que el adjudicatario adquirirá de acuerdo a las características indicadas por Hostelería y Nutrición y Dietética, quedando su coste incluido en el precio de la dieta.

La Unidad de Nutrición y Dietética podrá comprobar que la calidad, cantidad y adecuación nutricional de los productos suministrados es correcta.

Las empresas licitantes aportarán:

- Propuesta de modelo en papel que soporte la elección de menú (desayuno, almuerzo, merienda y cena), que se debe presentar al paciente hospitalizado.
- Propuesta de modelo en papel, utilizado para solicitar las cantidades de víveres necesarios para la elaboración del menú diario y para los extras alimenticios. También podrán aportar un sistema informático que permita el registro de las solicitudes electrónicamente, evitando el uso del papel; por ejemplo, en tablet o dispositivos móviles.

Los referidos modelos en papel deberán confeccionarse con el logo del Hospital Universitario de Móstoles. En el caso del modelo de petición de víveres y extras alimenticios, será autocopiativo. Una copia para el adjudicatario y otra para el Servicio de Hostelería. El modelo de elección de menú, deberá tener un diseño atractivo para el comensal. Una vez autorizados, el adjudicatario suministrará a su cargo los formularios (impresos) necesarios durante la duración del contrato.

3.4.4. Peticiones extras

La relación de extras que se detallan en el Anexo I del presente Pliego, se corresponde con los productos que las Unidades de Hospitalización consumen habitualmente.

Cualquier suplemento o toma asociado a dieta de paciente, se considera incluido en la pensión del día. No se considera como extra.

A tal efecto, cada oferta deberá incluir la unidad de medida, así como la marca en el producto que corresponda.

A efectos de facturación se entiende que la lista de productos es cerrada y exhaustiva, de manera que el adjudicatario no podrá cobrar ninguna cantidad adicional por el consumo de productos que no figuren inicialmente en la mencionada lista, salvo que la petición del alimento extra no incluido en la lista sea solicitado a través de Hostelería y debidamente autorizado.

3.4.5. Productos no facturables

3.4.5.1. Por reposición:

- **Aceite.** Independientemente de las necesidades de aceite expresadas en las fichas técnicas para la confección de los menús, al tratarse de una cocina industrial, se hace necesario renovar/reponer el aceite de las freidoras industriales en función de los parámetros establecidos en los APPCC. Se ha calculado que el consumo semanal de este producto se sitúa alrededor de los 120 litros semanales.
- **Sal.** El consumo de sal a granel anual aproximado se sitúa en torno a los 250 kg.
- **Harinas.** Para enharinar y/o empanar los diferentes alimentos que así lo requieran se ha estimado un consumo anual de unos 1.050 kg.
- **Pan rallado.** Para enharinar y/o empanar los diferentes alimentos que así lo requieran se ha estimado un consumo anual de unos 290 kg.
- **Huevo líquido.** Para empanar o rebozar los diferentes alimentos que así lo requieran se ha estimado un consumo anual de unos 2.950 litros.

En los menús diarios aparece la elaboración diaria de “CALDO” y/o “FUMET de pescado”, entendiéndose el adjudicatario que a diario entregará, sin cargo adicional, los ingredientes necesarios para su elaboración en las cantidades especificadas en las correspondientes Fichas Técnicas de Elaboración.

3.5. PROVISIÓN, TRANSPORTE Y ENVASADO

3.5.1. Provisión de productos

El adjudicatario se compromete a situar, libre de todo gasto, los artículos que diariamente sean necesarios en los almacenes y cámaras de la cocina del Centro.

Deberán entregarlos a las personas de cocina encargadas de preparar y elaborar los menús en las cantidades adecuadas en función del número de pensiones diarias. Generalmente los productos se pedirán con periodicidad diaria.

3.5.2. Transporte

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los mismos, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados y cubiertos o cerrados para el resto de los productos.

Deberá garantizarse, asimismo, que los vehículos reúnan las adecuadas condiciones para realizar el transporte, debiendo ajustarse a lo establecido en la normativa vigente en esta materia.

3.5.3. Envasado

El adjudicatario deberá indicar con todo detalle las características del tipo de envase en que se transporten los productos, utilizándose como norma general envases limpios e higienizados, desechables de un solo uso, no susceptibles de recuperación.

Para los productos frescos y refrigerados, tal como carne y pescados, se utilizará cubeta de plástico recuperable, no tóxico, de acuerdo con lo previsto en el Código Alimentario.

Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente. Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior de -18°C . y para su descongelación, seguirán la cadena de temperaturas correspondiente.

3.6. CONTROL E INSPECCION

La dirección del Hospital designará ante el adjudicatario a la persona, o personas, en quien delegue las tareas de control e inspección cotidianos del funcionamiento de la entrega y gestión de los alimentos.

El adjudicatario estará obligado a facilitar a estas personas cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, así como el acceso a todas las dependencias, equipos y productos que deseen examinar, y así cumplir las indicaciones que le comuniquen.

El material se entenderá recepcionado y conforme mediante las firmas conjuntas sobre el Albarán del personal responsable designado por el Hospital y la Empresa.

Cuando el material sea rechazado por el personal designado por el Centro, se hará entrega al adjudicatario de una nota de rechazo firmada, que incluirá las razones del mismo.

El personal de cocina cumplimentará y entregará diariamente en cada turno, un formulario con los víveres necesarios para la elaboración del menú. Del mismo modo, la gobernanta de Cocina entregará al adjudicatario el formulario cumplimentado con la solicitud de extras alimenticios solicitados por las Unidades de Hospitalización.

El Servicio de Medicina Preventiva del Hospital y Prevención de Riesgos Laborales podrá comprobar e inspeccionar en todo momento que se cumple la legislación Técnico-Sanitaria, así como normas o protocolos internos del Hospital en referencia a recepción de mercancías, almacenaje, limpieza, desinfección, desinsectación y desratización, así como cumplimiento de Sistema APPCC.

El adjudicatario presentará informe de actividad con la frecuencia que le sea requerido en el que se incluya cuanta información sea necesaria para la valoración cuantitativa y cualitativa de la prestación de la que es responsable, para lo cual los licitadores habrán de presentar su modelo de gestión documental en el que figuren cuantos datos estimen necesarios para que dicho reporte sea completo, y en concreto sobre los aspectos estadísticos de servicios prestados o suministros realizados, incidencias o cambios ocurridas en materia laboral, solicitudes y comunicaciones sobre mantenimiento de instalaciones y actividades complementarias relativas a las normativas de obligado cumplimiento o prescripciones contenidas en el presente pliego, alertas emitidas por el propio adjudicatario o autoridades sanitarias, incidencias de servicio y cuantos elementos permitan valorar la prestación objeto de este contrato.

3.7. RECURSOS HUMANOS

La Empresa adjudicataria aportará el personal necesario para atender el suministro y administración en el correcto desarrollo del Servicio de Aprovisionamiento de Víveres al Hospital Universitario de Móstoles, cubriendo las jornadas de mañana y tarde y de lunes a domingo todos los días del año, de 7:30 a 22:00 horas. La relación del personal que actualmente trabaja en el servicio objeto del contrato se recoge en el Anexo VIII.

Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de patrono y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social e Higiene en el Trabajo. Este personal tendrá el Certificado de manipulador.

El personal del adjudicatario debe ir permanentemente provisto, dentro del recinto hospitalario, de una placa identificativa, fácilmente legible con el nombre completo, categoría y nombre de la empresa. Asimismo, deberá estar debidamente uniformado, durante todo el tiempo que permanezca en el Centro.

El coste correspondiente a la uniformidad del personal del adjudicatario y cualquier otro consumo de prendas desechables de higiene de su personal, material de limpieza, tratamientos sanitarios e higiénicos y mantenimiento de las áreas cedidas al adjudicatario, o cualquier otro material que éste necesite para la ejecución del servicio, será por cuenta del mismo, considerándose incluido en el precio global de la oferta que presente.

Cualquier cambio en el número o categoría sobre el personal contratado deberá ser comunicado con anterioridad a la Dirección del Hospital, quién deberá aprobarlo por ser quien ostenta la potestad de autorizar las modificaciones en número o categoría del personal contratado.

El adjudicatario se obliga a dar cuenta a la Dirección del Hospital de las incidencias ocurridas sobre la plantilla con respecto a la contratación, de trabajadores, bajas por enfermedad, permisos de vacaciones, excedencias jubilaciones etc. de forma que tenga conocimiento en todo momento de la plantilla que presta sus servicios.

Mensualmente, deberán presentar los boletines de cotización a la Seguridad Social, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador.

La Empresa adjudicataria designará una persona que estará presente en jornada de mañana y tarde que actuará como representante de la misma en el Hospital.

Todo el personal que el concesionario tenga a su cargo deberá recibir obligatoriamente la formación suficiente en materia de Seguridad Alimentaria (con un mínimo de 5 horas anuales), y Prevención de Riesgos Laborales en virtud de lo dispuesto en el Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, y el artículo 19 de la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales.

Los licitadores deberán acreditar, para que sus propuestas sean valoradas, estar en posesión de un certificado mediante entidad acreditada, por el que se certifica a través de la realización de auditorías reglamentarias, la eficacia de su sistema de gestión de la prevención, el cual debe integrar todas las actividades preventivas de la empresa, conforme a normas aprobadas relativas a la seguridad y salud en el trabajo.

El adjudicatario, presentará con una periodicidad anual a la Dirección del Hospital el programa de formación de su personal, así como formación efectivamente realizada, y que deberá coincidir como mínimo con la que obligatoriamente habrá de incluir en su programa de trabajo y con la

documentación que sustente el certificado de su sistema de gestión emitido por entidad acreditada tal y como se exigen en este Pliego. En este sentido se especificará por el licitador los procesos formativos propios o subcontratados que pretenda impartir e implantar así como la acreditación de los formadores que se pretendan usar para dichos procesos. En el caso de ser subcontratados deberá el licitador aportar certificado de homologación de la empresa subcontratar y en el caso de la autogestión acreditación que capacite a los formadores.

La empresa adjudicataria queda obligada y se compromete a cumplir la normativa legal vigente en materia de Prevención de Riesgos Laborales, Ley 31/95 de 8 de noviembre, los Reales Decretos que la desarrollan, así como aquella normativa de obligado cumplimiento aplicable para el desarrollo de la prestación del servicio.

En este sentido, los licitadores presentarán compromiso de realización de la evaluación de riesgos y planificación de la actividad preventiva para el servicio contratado, de cumplimiento de sus obligaciones con los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en materia de información, formación y vigilancia de la salud. Así mismo, se presentará compromiso de realización de coordinación de actividades empresariales acorde al Art. 24 de la Ley 31/95, desarrollado en el Real Decreto 171/2004 de 30 de enero. Dichos compromisos deberán desarrollarse en una propuesta organizativa que incluya el modelo de gestión de la prevención de riesgos de la empresa licitante y la descripción de los todos y cada uno de los procesos con los que se pretenda dar cumplimiento a los aspectos mencionados en el párrafo anterior, así como una planificación completa de dichas actividades preventivas a desarrollar durante la ejecución del contrato, indicando los medios humanos y materiales a emplear y los plazos previstos para su realización y sin cuya presentación las ofertas no serán valoradas.

Cuando a juicio de la Dirección del Hospital, alguna de las personas a su cargo mantenga un comportamiento inadecuado podrá exigir a la empresa su sustitución o bien que lo aparte temporalmente de sus tareas en el Centro, sin que el Hospital tenga que asumir ninguna obligación jurídica o de otro tipo.

3.8. EXPLOTACIÓN, MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE EQUIPOS, ALMACENES Y CÁMARAS DE CONSERVACIÓN

Para la realización de la gestión de víveres, el Hospital cederá a la Empresa adjudicataria el uso de los locales, equipos e instalaciones actualmente situados en la cocina del Centro y destinados específicamente a las funciones de recepción de mercancías, almacenes y cámaras frigoríficas de conservación de alimentos.

La Empresa adjudicataria asume la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones de las áreas de uso, así como otros equipos o instalaciones que pudieran incorporarse a dicho área durante el periodo de vigencia del contrato.

El uso de cualquier otra instalación, equipo o local deberá contar con la autorización expresa de la Dirección del Hospital.

3.9. OFERTAS DE PRECIOS UNITARIOS Y GLOBALES

Deberán ofertar las pensiones alimenticias desglosadas por:

- Coste de desayuno*
- Coste de almuerzo
- Coste de merienda

- Coste de cena*
- Coste por pensión completa
- Coste unitario por extra

* Algunas dietas llevan incluidas tomas de media mañana y de media noche que se suben a los pacientes junto con el desayuno y/o la cena.

La previsión de desayunos, almuerzos, meriendas y cenas para 24 meses es el que figura en el detalle del siguiente cuadro:

TOMA	Cantidad 24 meses
Desayuno	194.000
Almuerzo	168.000
Merienda	140.000
Cena	168.000

Las cantidades previstas de extras alimenticios para los próximos 24 meses son las que a continuación se detallan:

ARTICULO	Cantidad 24 meses
Galleta (pq 4-5 uds)	70.498
Azúcar (sobre 10 gr)	129.124
Leche (litro)	30.834
Leche de soja (250 ml)	24
Leche sin lactosa (200 ml)	24
Fruta (pieza)	1.324
Zumos (litro)	29.910
Zumo (200 ml)	18
Edulcorante (sobre)	84.864
Pan tostado (p 16 gr, 2 biscotes)	2.346
Yogur (unidad)	103.376
Yogur de soja	408
Yogur sin lactosa	390
Infusiones (bolsa)	14.454
Café descafeinado (sobre)	39.908
Café soluble	2.554
Cacao en polvo (sobre)	15.746
Pan (ud. 60 gr) normal o integral	892
Sandwinch (componentes 60 a 80 gr)	9.120
Mermelada (porción 20 gr)	40
Agua mineral (1,5 l.)	35.000
Agua mineral (0,333 l.)	200

ARTICULO	Cantidad 24 meses
Tortilla francesa (componente 2 huevos)	200
Bocadillos variados (componentes de 60 a 80 gr)	200
Flan	20
Margarina en porción	20
Helado (tarrina)	504
Actimel	4.596
Natillas	64
Cuajada	10
Agua gelificada	200
Espesante en sobres	100
Cocacola	24
Potitos variados 250 gr.	100
Proteína 10 g. Monodosis	100
Dulces navideños variados (bolsa o bandeja)	560
Botellines de sidra de 250 cc	560
Bolsita 12 uvas	261

3.10. CONDICIONES GENERALES

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

- La dieta basal tiene elección de menú, en todas las ingestas escogiendo de cada grupo de platos una opción.
- Todos los pescados, aunque no esté indicado irán acompañados de ¼ de limón.
- Todos los pesos de alimentos se refieren a crudos y sin desperdicios.
- En el caso de frutas se debe ofertar el mayor número de ellas según la temporada del año, cumpliendo el gramaje ofertado.
- Es imprescindible que el adjudicatario facilite al Hospital las fichas técnicas de los productos que suministre.
- La capacidad de la leche tanto en los desayunos como meriendas será de 235 a 240 cc por taza.
- Todos los yogures naturales o bionaturales, irán acompañados de un sobre de azúcar, salvo en aquellas dietas que se indique lo contrario.
- Las cuajadas irán acompañadas de una tarrina de miel o de azúcar.
- En caso necesario las dietas de pediatría en almuerzo o cena se sustituirán por potitos variados.
- Todas las ensaladas deberán ir acompañadas de monodosis de aceite de oliva de 10 ml aprox., vinagre monodosis de 5 ml aprox. y sal fina en monodosis de 1 a 2 g, si la dieta lo permite.
- Se servirán preparados comerciales de agua gelificada que nos permitan hidratar al paciente sin riesgo. En todo momento el agua gelificada estará garantizada expresamente para evitar broncoespasmo en el paciente.
- Cualquier elaboración culinaria se realizará con aceite de oliva, incluyendo el de las freidoras.

- En las dietas túrmix y sus variantes se utilizarán productos de alimentación de textura modificada.
- La composición del sándwich o bocadillo estará compuesta del pan de molde o barra de pan de 60 gramos, más una cantidad de embutido o similar que oscilará entre 60 a 80 gramos.

4. LOTE 2. Servicio de cafetería, comedor, vending y otros servicios alimenticios.

Las dependencias de la cafetería se estructuran en dos plantas (baja y primera), estando destinada la inferior al público y cocinas generales, y la superior al personal del Hospital.

4.1. HORARIO DEL SERVICIO

- El horario que regirá la prestación del Servicio de cafetería al público (planta baja) será de 7,30 h. a 22,30 h, de lunes a domingo, incluidos los días festivos.
- El horario de la cafetería de personal (primera planta) será:
 - Lunes a viernes:
 - De 7.30 a 12.00. Servicio de cafetería.
 - A partir de las 12.00. Sin servicio, uso como comedor para almuerzos y meriendas.
 - Sábados, Domingos y Festivos: cerrada.
- El horario que regirá la prestación del Servicio de comedor será, tanto el destinado al público como al personal del Hospital, el siguiente:
 - Almuerzo de 13:00 h. a 16:30 h.
 - Cena de 20:30 h a 22:30 h.
- Este horario podrá ser modificado de mutuo acuerdo entre las partes, debiendo contar en todo caso con la autorización expresa de la Dirección del Hospital, en función de las estaciones del año, la demanda o de las necesidades que puedan surgir.
- La Dirección del Centro se reserva la potestad de fijar unilateralmente el horario de carga y descarga de los productos destinados a dicha cafetería.

4.2. INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y MENAJE

El servicio se prestará en los locales habilitados al efecto en la planta baja para la cafetería del público; planta 1ª para la cafetería del personal.

El licitador presentará un Proyecto de servicio (apartado 4.12) en el que se incluya la propuesta de diseño de la cafetería, incluido el equipamiento que considere necesario a su cargo, para poder realizar el servicio en condiciones legales y óptimas de funcionamiento durante el plazo de ejecución del contrato.

El adjudicatario podrá recibir los equipos y demás accesorios pertenecientes a la Institución que se relacionan en el Anexo V si considera que son útiles para su Proyecto de servicio. En tal caso deberá velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación si procede.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres que se pongan en uso para el servicio contratado, siendo por su cuenta, tanto el mantenimiento preventivo como correctivo, mediante contrato de mantenimiento

con empresa homologada. Dicho contrato obligará a la realización de las revisiones correspondientes de conformidad con la normativa vigente y las pautas establecidas por el Centro, debiendo existir un libro de mantenimiento con las operaciones a realizar, donde se indiquen las incidencias ocurridas.

La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones.

La vajilla, menaje y lencería, necesario para el servicio, así como la reposición de los mismos, correrán también a cargo íntegramente del adjudicatario, conservando su propiedad a la terminación del contrato. Se exigirá por parte de la Dirección del Hospital, que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio correspondiendo al Área de Hostelería del Hospital la supervisión de la calidad de los productos propuestos.

Se entiende por “existencias suficientes”, respecto a vajilla, cristalería, cubiertos y lencería, las necesarias para prestar el servicio que se verán incrementadas en 1/3 en concepto de stock.

El adjudicatario repondrá, a su cargo, los elementos (grifos, enchufes, bombillas, etc.) que se utilicen para el uso de las instalaciones correspondientes incluso en aquellos casos que hayan sido como consecuencia de robos, hurtos, etc.

Será por cuenta del adjudicatario el pago de los impuestos, arbitrios y tasas, de cualquier clase que sean, del Estado, Comunidad Autónoma o Municipio, a que dé lugar la explotación del servicio.

El adjudicatario deberá realizar los trámites necesarios para la obtención y abono de la Licencia Municipal que sea precisa para el desarrollo de la actividad.

No se podrán realizar reformas ni añadir elementos a la estructura sin autorización expresa de la Dirección del Centro. Las obras que se autoricen serán supervisadas en su proyecto y realización por el Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del HUM, y quedarán en beneficio del Centro sin derecho alguno de indemnización ni compensación.

El adjudicatario en ningún momento tendrá o adquirirá derecho alguno sobre los locales o instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el período de vigencia del contrato.

Será obligación del Adjudicatario el mantenimiento de las instalaciones contra incendios y evacuación del área que le afecte en perfectas condiciones y normas vigentes, en especial deberá proceder a la limpieza de las conducciones de humos y campanas según la normativa sobre prevención de incendios, así como a mantener expeditas las zonas de evacuación. También correrán por su cuenta, aquellas modificaciones que por imperativo legal requieran las instalaciones puestas a su disposición para la prestación del servicio.

4.3. ARTÍCULOS DE CONSUMO

En el Anexo VI se recoge un listado mínimo de los productos de consumo, de carácter orientativo, y que el adjudicatario podrá modificar con el visto bueno de la Dirección del Centro.

El adjudicatario asumirá la responsabilidad directa de garantizar, en el caso de productos que puedan ser clasificados en varios grupos comerciales de calidad, que estos sólo sean de las calidades extra o primera. Asimismo, garantizará un alto nivel cualitativo tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación,

preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura. Dichas tareas se efectuarán no sólo de acuerdo con las indicaciones establecidas por el Ordenamiento Jurídico vigente, en especial el Código Alimentario Español y normativa complementaria, sino también con las instrucciones concretas de la Sección de Hostelería del Hospital, que podrá decidir si las condiciones de calidad, presentación e higiene de las materias primas, alimentos y bebidas son los adecuados y, en caso negativo, rechazarlos. Además, deberá atender las indicaciones del Servicio de Medicina Preventiva y/o el Servicio de Dietética y Nutrición.

El servicio de comidas comprenderá un menú compuesto por un primer plato, un segundo plato con guarnición, un postre, pan, agua mineral envasada o refresco. Con posibilidad de elegir entre tres opciones para los primeros y segundos platos, y entre varios para el postre, además se incluirá un menú de dieta, bajo en grasas y calorías en ambas opciones. Cuando el menú del día se hubiera agotado, o alguno de sus componentes, el adjudicatario estará obligado a servir otros platos para que el usuario pueda elegir entre los que figuran en el mismo grupo que le pueda sustituir, sin alteración del precio unitario del componente en cuestión, aunque este precio fuera superior.

Es imprescindible que el adjudicatario facilite al Hospital las fichas técnicas de los platos que componen el menú y de los productos que suministre.

El adjudicatario deberá poner a disposición del personal del centro, en el área de cafetería (zona de personal), al menos un microondas para la utilización del mismo.

La empresa adjudicataria deberá ofertar una amplia gama de menús adaptados a la gastronomía local y a la época del año (menús de invierno y verano).

La rotación de los menús será como mínimo de 14 días.

La empresa adjudicataria elaborará conjuntamente con la Dirección del Hospital una programación para realizar jornadas gastronómicas, con periodicidad bimensual. Del mismo modo la empresa, elaborará menús especiales en las Fiestas Navideñas, con el mismo importe que en los días ordinarios.

Las comidas deberán estar perfectamente preparadas en cuanto a condimentación y presentación, habida cuenta que además de su función nutricional debe considerarse motivo de satisfacción colectiva y personal.

Como regla general, queda prohibida la venta y consumo de bebidas alcohólicas. En todo caso, la dirección del centro, podrá modificar el régimen de ventas de aquéllas, haciendo menciones especiales para cerveza y vino.

Al menos en un 20% de los productos expuestos en las máquinas vending de sólidos, estará presente los de alimentación saludable.

4.4. EJECUCIÓN DEL SERVICIO

En las cafeterías y restaurante no podrán realizarse actividades distintas de las propias de restauración y sus complementarias.

Se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas de personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.

El derecho de admisión será ejercido por el adjudicatario, según las instrucciones que reciba de la Dirección del Hospital.

Los enfermos ingresados, por su propia condición, no podrán permanecer en las cafeterías y restaurante, ni serles dispensada cosa distinta de agua envasada. En caso de producirse tal situación, el adjudicatario deberá hacerlo notar, instándole a volver a su habitación.

No podrán elaborarse alimentos o servicios con finalidad distinta del consumo en los locales.

El adjudicatario está obligado a tener expuesta la lista de precios con el sello de la Dirección del Hospital, en lugar visible y accesible.

Los servicios prestados por el adjudicatario, serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con los precios aprobados por el Hospital. Este no asume responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

El contratista implantará un sistema de gestión y control informático para el pago de productos de la cafetería y las máquinas de vending para los trabajadores del centro (sistema de tarjeta monedero), que serán compatible con el sistema actual de RFID incluido en la tarjeta de identificación del personal del Hospital. Dicho sistema deberá permitir el derecho del personal de guardia y/o personal autorizado para consumir productos de la cafetería sin coste, siempre previa autorización de la Dirección el Centro. Así mismo, deberá permitir el acceso a los productos de las máquinas de vending para el personal del hospital a un precio inferior al de venta al público general, así como la posibilidad de gestionar el prepago de las consumiciones para la generalidad de los trabajadores.

Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios facilitadas por la Dirección del Centro. Sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos o instituciones, la Dirección del Centro es competente para conocer y, en su caso, para resolver las reclamaciones que formulen los usuarios.

La empresa adjudicataria deberá disponer de sistemas de cobro mediante tarjeta bancaria, sin límite de importe mínimo, tanto para el público en general como para el personal del Hospital.

4.5. SERVICIOS ESPECIALES

El adjudicatario podrá realizar cualquier tipo de servicio especial, propio de la restauración (congresos, cóctel, jornadas, etc.) que se acuerde con la Dirección del Hospital con la suficiente antelación, así como el servicio de cafés para reuniones que indique la Dirección.

El adjudicatario estará en todo momento dispuesto a realizar estos servicios que serán facturados de forma independiente. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de poder contratar estos servicios con otras empresas. También deberá poder dar servicio a otras unidades especiales como Banco de Sangre o áreas de Dirección.

Cantidades previstas para los 24 meses:

Sº Especiales	
Desayuno ordinario	520
Almuerzo ordinario	520
Desayuno jornada formación	1.250
Almuerzo jornada formación	1.240

4.6. LIMPIEZA E HIGIENE

La empresa licitadora deberá presentarse un programa de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: procedimientos, metodología, medios técnicos y materiales, etc. Se adjunta como Anexo VII, plano de las instalaciones en que se ubicará el servicio.

La limpieza de los locales destinados a cafeterías, (cocinas y autoservicio) objeto del concurso será por cuenta del adjudicatario debiendo de mantenerlos en perfectas condiciones, sujetándose a las inspecciones higiénico-sanitarias de los organismos competentes en dicha materia, así como las que efectúe la Dirección del Hospital, el Área de Hostelería y/o el Servicio de Medicina Preventiva del Hospital.

El adjudicatario deberá tener en las salas de forma continua personal suficiente destinado a la retirada de vajilla y cubertería usada, así como a la limpieza y desinfección de mesas, manteniendo en todo momento el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de hostelería y en particular en un Hospital.

La empresa adjudicataria deberá hacerse cargo del control de plagas (DDD) en los locales de forma preventiva una vez al mes, y de forma correctiva con la frecuencia y periodicidad que le sea indicada por el Servicio de Medicina Preventiva del Centro, debiendo remitir copia de los trabajos realizados a Hostelería y Servicios Generales del Hospital.

La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo momento lo establecido en la Guía Práctica en Materia de Higiene para la Restauración Colectiva, así como tener implantado un sistema de A.P.P.C.C. (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos), con el fin de identificar, evaluar y mantener bajo control mediante procedimientos estandarizados, los peligros que pueden afectar a la cadena alimentaria.

En cuanto al autocontrol, basado en un sistema de APPCC es obligatorio para todas las empresas del sector de la alimentación el RD 2207/1995 por el que se establecen las normas generales de Higiene relativas a los productos alimenticios. Este RD transpone la directiva 93/43 de la CE. En la actualidad esta obligación se recoge en los reglamentos (CE 178/2002 y 852/2004 ya que lo anterior esta derogado.)

El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

Diariamente se procederá a la limpieza y desinfección de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentos u otros, así como del equipamiento utilizado en las cocinas. Igualmente deberán estar en perfectas condiciones de higiene la zona de descarga, cámaras, y almacenes.

Semanalmente se procederá a las limpiezas generales de paredes, techos, cristales y ventanas, persianas, así como en los cuartos de baño y cocinas el alicatado completo, puertas y mobiliario en general, lámparas y tubos fluorescentes, así como rejillas de aire acondicionado, campanas y filtros extractores.

La segregación de los residuos generados se hará de acuerdo con la Legislación vigente. Las basuras se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapaderas que incluirán una bolsa de plástico del color que determine la ley. Corresponderá al personal de las cafeterías la limpieza de los contenedores y tapas.

El adjudicatario deberá realizar la retirada selectiva y ecológica de todos los residuos grasos generados en el desempeño propio de la actividad.

4.7. SERVICIO DE COMEDOR DE PERSONAL DE GUARDIA

El servicio de comedor consistirá en la dispensación del almuerzo y cena diarios, exclusivamente del personal del hospital que se encuentra de guardia cada día.

El lugar destinado a ejecución de este servicio es la zona de restaurante ubicada en las dependencias de cafetería de la primera planta (zona destinada a cafetería y restaurante de personal del Hospital)

El número total de personas de guardia en la actualidad diariamente asciende aproximadamente a 45, cuyos servicios de comida se desglosan a continuación: De manera que la media de servicios diarios serán 90 entre almuerzos y cenas. Esta estimación está hecha para 12 meses.

El horario en el que se dispensarán los servicios será:

- ALMUERZO de 13:00 h a 16:30 h.
- CENA de 20,30 h a 22:30 h.

La composición de cada servicio, tanto de almuerzo como de cena, será:

- Tres primeros platos (a elegir uno).
- Tres segundos platos (a elegir uno).
- Postre, a elegir entre fruta, helado, yogurt o postre casero.
- Pan.
- Agua mineral de 1/2 litro o refresco.

El sistema de control de las personas de guardia que se presentarán para el servicio de comedor se establecerá oportunamente por la Dirección del Hospital, y mediante el uso de la tarjeta RFID de identificación del personal.

4.8. SERVICIO DE INSTALACIÓN Y EXPLOTACIÓN DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La prestación del servicio se refiere a servicio de un mínimo de 30 máquinas expendedoras de productos alimenticios sólidos y líquidos.

Las máquinas serán de los siguientes tipos:

- Bebidas calientes
- Bebidas frías
- Sólidos
- Multiproducto.

4.8.1. UBICACIÓN

La ubicación actual de las 30 máquinas se detalla a continuación:

4.8.1.1. Hospital Universitario de Móstoles

Planta Semisótano; Sala de espera de urgencias:

- *1 máquina de bebidas calientes
- 1 máquina de bebidas frías
- 1 máquina de alimentos sólidos.
- *1 máquina de agua.

Planta Baja; Entrada Principal:

- *1 máquina de bebidas frías
- *3 máquinas de alimentos sólidos.
- *1 máquina de bebidas calientes.
- *1 máquina de agua.

Planta Baja: Sala de espera UCMA:

- *1 máquina de sólidos.
- *1 máquina de bebidas calientes.
- *1 máquina de bebidas frías.

Segunda Planta: Sala de espera:

- 1 máquina de bebidas calientes
- 1 máquina de bebidas frías
- 1 máquina de alimentos sólidos.
- *1 máquina de agua.

Segunda Planta: Zona Administración:

- *1 máquina de bebidas calientes.

Tercera Planta: Sala de espera

- 1 máquina de bebidas calientes.
- 1 máquina de bebidas frías.
- 1 máquina de alimentos sólidos.
- *1 máquina de agua.

Tercera Planta: Zona de Administración:

- *1 máquina de bebidas calientes.

Sexta Planta:

- *1 máquina de agua.

Séptima Planta:

- *1 máquina de bebidas frías.

Edificio de Servicios:

- *1 máquina de bebidas calientes.
- *1 máquina de alimentos sólidos.

4.8.1.2. Centro de especialidades Coronel de Palma

- *1 máquina de bebidas calientes
- 1 máquina mixta de bebidas frías.
- *1 máquina de sólidos.

(*) Se consideran como mínimos aquellas máquinas marcadas con un asterisco. No se podrá incrementar el número de máquinas sin la autorización previa de la Dirección del Hospital.

4.8.2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Las máquinas de bebidas calientes tendrán como mínimo la posibilidad de selección para café en todas sus variantes: solo (corto y largo), con leche, cortado, descafeinado, etc. Además, podrá tener otras selecciones como té, chocolate, leche.

Tendrán también la opción de seleccionar las bebidas con o sin azúcar.

Las máquinas de bebidas frías deberán disponer de un sistema de refrigeración que permita dispensar las bebidas frías.

Dispondrán de diversas selecciones para refrescos, zumos y agua.

En ningún caso se expendirá bebidas alcohólicas.

Las máquinas de sólidos expendirán productos alimenticios, como sándwich, bollería, frutos secos, etc. Todos ellos debidamente precintados en sus envases correspondientes.

Todos los productos dispensados deben tener una calidad óptima y cumplir con la normativa en vigor, en concreto, se presentará especial atención en las fechas de caducidad de los productos sólidos.

Todas las máquinas estarán dotadas de un sistema electrónico de fácil manejo que permita su correcto uso, el funcionamiento y la calidad del servicio.

Todas las máquinas dispondrán de dispositivo que permita tanto el cobro en metálico como por tarjeta sistema RFID (según se describe en el punto 4.4). En el caso de que el pago se realice en metálico, deberá disponer de sistema de devolución de cambio, o en su defecto de aviso para introducir el precio exacto. Asimismo, también permitirá la recuperación de monedas.

Los trabajadores del hospital disfrutarán de descuento en los precios establecidos de venta al público de acuerdo a las tarifas de precios oficiales, cuando utilicen la tarjeta anteriormente mencionada.

El adjudicatario instalará las máquinas encastradas en muebles que constarán de un contenedor o papelería con capacidad suficiente para garantizar la limpieza del entorno de la máquina; cuyo modelo deberá tener el visto bueno de la Dirección del Hospital.

La instalación de máquinas adicionales a las relacionadas en el presente pliego, requerirá la autorización de la Dirección.

El Hospital podrá solicitar la incorporación de nuevos artículos, tales como flores, regalos, papelería, prensa, etc., en las máquinas. En cualquier caso, se consensuará con la empresa adjudicataria y será necesaria la autorización previa de la Dirección del Hospital

En todas las máquinas de vending, deberá figurar con claridad cuál es el producto que expenden, su precio, tipo de monedas que admiten, instrucciones para la obtención del producto deseado, datos de homologación del aparato, identidad del oferente y número de inscripción en el correspondiente Registro, así como una dirección y teléfono donde se atenderán las reclamaciones.

4.8.3. NORMAS OPERATIVAS

Con el fin de ofrecer un alto nivel de calidad que en todo momento satisfaga las necesidades y los deseos de los clientes, se observarán las siguientes normas operativas:

4.8.3.1. Horario

El adjudicatario se compromete a mantener operativas las máquinas durante 24 horas de cada día, todos los días del año, incluidos festivos, salvo los periodos necesarios para el mantenimiento y reposición de productos, los cuales se realizarán en el menor tiempo posible, y en horario de mínima incidencia para los consumidores.

4.8.3.2. Limpieza

El adjudicatario se obliga a mantener cada máquina limpia y en perfecto estado.

4.8.3.3. Mantenimiento

El adjudicatario se obliga a realizar el mantenimiento técnico adecuado en horas de mínimos uso para garantizar la máxima calidad en el servicio.

En caso de avería de alguna máquina, ésta debe ser reparada o reemplazada en un plazo máximo de 48 horas.

Las máquinas deberán indicar con claridad y de manera fácilmente visible el nombre del adjudicatario, su dirección y número de teléfono al que dirigirse para resolver los problemas operativos que se puedan presentar, tales como devolución de cobros indebidos, etc.

4.8.3.4. Personal

El personal de la empresa adjudicataria destinado al mantenimiento y reposición deberá estar debidamente identificado y/o uniformado.

Asimismo, en concreto, el personal destinado a la reposición de los productos alimenticios estará en posesión del certificado de Manipulador de Alimentos, de conformidad con la normativa en vigor.

4.8.3.5. Otras

El adjudicatario conservará siempre la propiedad de las máquinas instaladas, corriendo a su cargo los gastos de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento y reclamaciones, así como cualquier otro de análoga naturaleza.

A la finalización del contrato la empresa adjudicataria deberá retirar las máquinas instaladas, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como el saneamiento de los posibles desperfectos imputables a la instalación uso y retirada de las máquinas.

La instalación de las máquinas o el cambio de ubicación dentro del centro por necesidades objetivas del Hospital correrá a cargo de la empresa adjudicataria y se realizará en un plazo no superior a un mes contado desde la firma del contrato.

Los trabajos de instalación se realizarán bajo la supervisión del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del Hospital y de acuerdo a las directrices de la Dirección del mismo.

4.8.4. INSPECCIÓN

La dirección del Hospital de Móstoles o las personas autorizadas que se designen podrán inspeccionar las máquinas y su contenido en cualquier momento para comprobar el cumplimiento de las normas contenidas en este Pliego y de los términos de la oferta del adjudicatario.

4.8.5. PROYECTO

Las empresas licitadoras deberán incluir un proyecto de disposición de máquinas expendedoras de bebidas y alimentos sólidos para el HUM y el Centro de Especialidades Coronel de Palma que, en cualquier caso, deberá respetar la ubicación y el número mínimo de máquinas definidas punto 4.8.1.

4.9. SERVICIO DE DISPENSACIÓN DE REFRIGERIO PARA DONANTES DE SANGRE

Para el servicio especial de Donantes de Sangre con cargo al Hospital, las empresas licitadoras deberán presentar alternativas para desayuno o merienda, con un único precio, que posibilite al usuario la elección de:

- BEBIDA: café o infusiones o leche o yogur o refresco o zumos y
- SÓLIDOS: bollería o churros o tostada o bocadillos (especificando la lista de variedades).

Tras la extracción, al donante que lo solicite, en el Banco de Sangre se le entregará un refrigerio que diariamente será suministrado desde cafetería del Centro, según necesidades.

Mensualmente la empresa adjudicataria facturará todos aquellos productos que haya dispensado a los donantes a través de este sistema o cualquier otro que determine la Dirección del Hospital.

El precio de los productos será igual que el ofertado para los trabajadores del Centro.

4.10. SERVICIO DE CÁTERING PARA LA UNIDAD DE TRASTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA DEL CENTRO DE ESPECIALIDADES “CORONEL DE PALMA”

El servicio de catering se prestará en las instalaciones del Centro de Especialidades “Coronel de Palma” de Móstoles, a los pacientes asistido en la Unidad de Trastornos de la Conducta Alimentaria, consistente en la dispensación de un desayuno y un almuerzo diarias, de lunes a viernes. No se dispensará durante el mes de agosto ni durante los días festivos.

La dirección podrá variar el periodo de apertura de las instalaciones de este Servicio.

Los menús serán elaborados por un dietista de la empresa adjudicataria bajo la supervisión por el Servicio de Dietética del HUM.

El Hospital informará sobre la cantidad y tipo de dieta necesaria, en función de la patología de los pacientes, con un mínimo de 8 días antelación para la elaboración de los menús y posterior distribución.

Ante la imposibilidad de producir los menús en el centro, el sistema utilizado para la producción de los mismos, será el de Línea Fría, sistema que garantiza la seguridad alimentaria en todo momento.

La comida se elaborará en una cocina central autorizada y correrá a cargo de la empresa adjudicataria el traslado, regeneración y dispensación en las dependencias habilitadas a tal efecto de la UTCA del C.E. “Coronel de Palma”. Para la dispensación in situ a pacientes, es necesaria la presencia de un camarero-a, cuya función será la de regenerar las dietas distribuidas desde la Cocina Central en sistema de línea fría, servir dicha dieta al paciente en la zona de comedor y finalmente recoger y limpiar todo el menaje utilizado.

En el comedor de dispensación se dispone del siguiente equipamiento propiedad del HUM:

- 1 horno de regeneración.
- 1 microondas.
- 1 refrigerador grande.
- 1 frigorífico pequeño.
- 1 Lavavajillas.
- Menaje necesario.

La empresa adjudicataria asumirá el mantenimiento de estos elementos y la reposición de los mismos en caso de rotura.

4.11. RECURSOS HUMANOS

La Empresa adjudicataria aportará el personal necesario para atender el servicio objeto del contrato, cubriendo las jornadas de mañana y tarde y de lunes a domingo conforme a los horarios establecidos en los apartados correspondientes del presente pliego. La relación del personal que actualmente trabaja en el servicio objeto del contrato se recoge en el Anexo VIII. Bajo ningún concepto se admitirá variación al alza de dicha plantilla.

El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día en las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo

dispuesto en los Convenios Colectivo Estatal de Restauración Colectiva y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo. La empresa adjudicataria estará obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulación de alimentos, R.D. 3484/2000 y demás legislación vigente que le sea de aplicación. Proporcionar al personal una actualización y reciclaje constante en los conocimientos de la profesión y los trabajos que tienen encomendados. Todo el personal adscrito al servicio recibirá formación obligatoria y suficiente en materia de Seguridad Alimentaria y Prevención de Riesgos Laborales.

En relación con el personal que por su cuenta utilice o aporte la empresa adjudicataria, no tendrá derecho alguno respecto a la Comunidad de Madrid, Servicio Madrileño de Salud, ni al Hospital Universitario de Móstoles, toda vez que dependen única y exclusivamente del contratista, el cual tendrá todos los derechos y obligaciones inherentes a su condición de empresario del citado personal, con arreglo a la legislación laboral y social vigente y a la que en lo sucesivo se promulgue, sin que en ningún caso resulte responsable el Servicio Madrileño de Salud ni el Hospital de las obligaciones nacidas entre el contratista y sus trabajadores, aun cuando los despidos y medidas que adopte sean como consecuencia directa o indirecta del cumplimiento, incumplimiento o interpretación del contrato.

Mensualmente, deberán presentar los boletines de cotización a la Seguridad Social, que acrediten que todo el personal de la empresa se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse del cumplimiento de sus obligaciones como empleador.

Todo el personal que preste el servicio contratado deberá ir provisto de una tarjeta de identificación cuyo formato y contenido será fijado por la Dirección del Hospital, así mismo 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.

La Dirección del Hospital se reserva el derecho a exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen interior del Hospital.

4.12. PROYECTO ORGANIZATIVO

La empresa adjudicataria presentará en su oferta un documento-proyecto, de los efectivos humanos redistribuidos en las cafeterías de público y personal, potenciando las instalaciones en los horarios de mayor afluencia de público con el fin de minorar las esperas.

El documento incluirá el modelo organizativo propuesto para cada una de las cafeterías, en el que se contemplarán diversos aspectos tal y como:

- Prestación del servicio (oferta culinaria).
- Medios organizativos.
- Minimización de tiempos de espera de los clientes.
- Objetivos para conseguir la satisfacción del cliente.
- Objetivos para conseguir mejorar la imagen del servicio.
- Interlocutor con el Hospital.
- Buenas prácticas.
- Habitabilidad y confort.

- Planteamientos de distribución del servicio.
- Calidad del Servicio.
- Control del Sistema Seguridad Alimentaria.
- Proyecto de eficiencia energética.
- Estrategia de negocio.

La adjudicación del contrato al licitador no supondrá la autorización simultánea para la ejecución de las propuestas presentadas, estas deberán de ser formuladas expresamente por la Dirección del Hospital. En este sentido y con carácter previo a la formalización del contrato, se procederá a la aprobación definitiva del proyecto.

Del mismo modo, a partir de la adjudicación, la realización de cualquier otra obra de reforma en los locales e instalaciones, habrá de ser solicitada por escrito por el adjudicatario, quien no podrá iniciar su ejecución hasta haber obtenido autorización por escrito de la Dirección del Hospital.

La ejecución de las reformas, así como las reparaciones, habrá de ser supervisada por personal del Servicio de Ingeniería y Mantenimiento del Hospital. En cualquier caso, su coste será siempre a cargo del adjudicatario, sin que tal circunstancia pueda alterar el derecho de propiedad que detenta el Hospital, sobre todos los locales e instalaciones que se utilicen para la gestión hostelera, ubicados en el Hospital.

La Dirección del centro una vez adjudicado el servicio emitirá un informe de aprobación del proyecto, reservándose la posibilidad de introducir modificaciones para su posterior ejecución y quedando reflejado en un documento de proyecto de reforma definitivo, previo a la firma del contrato.

4.13. RESPONSABILIDAD CIVIL

El adjudicatario vendrá obligado a mantener en vigor, el seguro de responsabilidad civil requerido en el PCAP, circunstancia que se acreditará mediante presentación de copia compulsada de la póliza suscrita y recibo al corriente de pago del importe de la prima o mediante certificado de la compañía aseguradora en el que expresen los capitales garantizados y al corriente de pago.

4.14. CONTROL DE CALIDAD

La empresa adjudicataria deberá estar certificada según las normas ISO 9001/2015, y la ISO 14001:2015 y conseguir la certificación en todas cafeterías del Centro, bajo las mismas normas de calidad, en el primer periodo de vigencia del contrato.

El adjudicatario deberá concertar con un laboratorio especializado en controles microbiológicos la realización de los análisis e inspecciones correspondientes, que al menos deberán tener una frecuencia mínima mensual, según reglamento 2073/2005. Estos análisis serán de al menos un producto alimenticio final en la cocina, tomando 5 muestras para cumplir así con los criterios microbiológicos vigentes incluidos en el Reglamento CE 2073/2005.

Los parámetros a analizar en cada una de las muestras serán los siguientes:

- Listeria monocytogenes: De obligado cumplimiento en el Reglamento 2073/2005.
- Aerobios y Enterobacterias: Parámetros no exigidos en el Reglamento 2073/2005 pero sí recomendables de analizar por ser indicadores de una correcta manipulación de los alimentos.

- Escherichia coli: Parámetro microbiológico no exigido en el Reglamento 2073/2005

Móstoles a 13 de diciembre de 2023

JEFA DE HOSTELERÍA

Firmado digitalmente por: SÁNCHEZ-PAUS LUMBRERAS Mª CARMEN

Mª Carmen SÁNCHEZ-PAUS LUMBRERAS

Vº Bº

EL DIRECTOR GERENTE

Firmado digitalmente por: GALINDO GALLEGO MANUEL
Fecha: 2023 12 14 13:45

Manuel GALINDO GALLEGO

ANEXO I. EXTRAS ALIMENTICIOS

ARTICULO	CONSUMO 24 meses
Galleta (pq 4-5 uds)	70.498
Azúcar (sobre 10 gr)	129.124
Leche (litro)	30.834
Leche de soja (250 ml)	24
Leche sin lactosa (250 ml)	24
Fruta (pieza)	1.342
Zumos (litro)	29.910
Zumo (200 ml)	18
Edulcorante (sobre)	84.864
Pan tostado (p 16 gr, 2 biscotes)	2.346
Yogur (unidad)	103.376
Yogur de soja	408
Yogur sin lactosa	390
Infusiones (bolsa)	14.454
Café descafeinado (sobre)	39.908
Café soluble	2.554
Cacao en polvo (sobre)	15.746
Pan (ud. 60 gr) normal o integral	892
Sandwinch (componentes 60 a 80 gr)	9.120
Mermelada (porción 20 gr)	40
Agua mineral (1,5 l.)	35.000
Agua mineral (0,333 l.)	200
Tortilla francesa (componente 2 huevos)	200
Bocadillos variados (componentes de 60 a 80 gr)	200
Flan	20
Margarina en porción	20
Helado (tarrina)	504
Actimel	4.596
Natillas	64
Cuajada	10
Agua gelificada	200
Espesante en sobres	100
Cocacola	24
Potitos variados 250 gr.	100
Proteína 10 g. Monodosis	100
Dulces navideños variados (bolsa o bandeja)	560
Botellines de sidra de 250 cc	560
Bolsita 12 uvas	261

ANEXO II. DIETAS

CÓDIGO	NOMBRE
AC	ACOMPAÑANTE
ING	DIETA INGRESO
2C	2C LIBRE PREESCOLARES
2B	2B PEDIA. RICA / FIBRA
SNG	SONDA NASOGASTRICA
2A	2A PEDIATRIA < 10 AÑOS
56	56 BASAL ELECTIVA
55	55 N.PARENTERAL TOTAL
54	54 N. PARENTERAL PERIF
53	53 NUTRICION ENTERAL
52	52 IMAO REST.TIRAMINA
51	51 INMUNODEPRIMIDOS
50	50 SIN GLUTEN
49	49 SIN CERDO
48	48 OVOLACTEOVEGET.
47	47 INTOL. LACTOSA
57 B	T.C.A. FASE 2
57 A	T.C.A. FASE 1
44	44 CATECOLAMINAS
43	43 ACIDO 5-HIA
42	42 POBRE EN PURINAS
41	41 POBRE EN OXALATOS
40	40 DIALISIS
39	39 IRC 50 G
38	38 E.H. 50 G PROTEINAS
37	37 E.H. 40 G PROTEINAS
36	36 TURMIX HIPOPROTEICA
35	35 TURMIX HIPOCALORICA
34	34 TURMIX DIABETES
33	33 TURMIX ASTRINGENTE
32	32 TURMIX BASAL
31	31 DISFAGIA ASTRINGENT
30	30 DISFAGIA
29	29 EII TIPO 2
28	28 EII TIPO 1
27	27 P.A.TIPO 2
26	26 P.A.TIPO 1
25	25 COLONOSC/ E. OPACO

CÓDIGO	NOMBRE
24	24 POBRE EN RESIDUOS
23	23 ASTRINGENTE FASE 3
22	22 ASTRINGENTE FASE 2
21	21 ASTRINGENTE FASE 1
20	20 P.C.I.
19	19 CETOSIS
18	18 HIPERCAL/HIPERPROT
17	17 2500K/D.M.
16	16 2000K/FACIL MASTICA
15	15 2000K/D.M.
14	14 1500K FACIL MASTICA
13	13 1500K /D.M.
12	12 1200K FACIL MASTICA
11	11 1200K/D.M.
10	10 BLANDA FACIL MASTIC
9	9 BLANDA FACIL DIGESTI
8	8 POSTCIRUGIA BARIATRI
7	7 POSTCIRUGIA GASTRICA
6	6 TRANSICION
5	5 LIQUIDA INCOMPLETA
4	4 BASAL RICA EN FIBRA
3	3 BASAL 1ª PLANTA
2	2 BASAL PEDIATRIA
1	1 BASAL GESTANTES
0	0 BASAL
99	99 ABSOLUTA
ES	DIETA ESPECIAL
7A	CIRUG. GASTRICA FASE 1
C-TRIT	COVID TRITURADA
COVID	COVID BASAL
C-ASTR	COVID ASTRINGENTE

ANEXO III. MENÚS.

1er. CICLO
VERANO

2023

COMIDA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1os.	BASAL MACARRONES CON ESPINACAS Y BACON	PISTO	GARBANZOS A LA VINAGRETA	GAZPACHO PAELLA	ENSALADA ARROZ	ENSALADA CAMPERA	ARROZ HORTELANA PURE DE VERDURAS
	PANACHE D/VERDURAS	CREMA DE BROCOLI PURE DE PAT. Y ZANIH.	PURE DE VERDURAS	PURE DE PATATA Y ZANAHORIA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE PASTA GUISANTES FRANCESA	MACARRONES CON TOMATE Y ATUN
	SOPA DE ARROZ	ENSALADA ALEMANA	SOPA DE PICADILLO	ENSALADA DE LA CASA	JUDIAS V. A LA ANDALU.	PURE DE GUISANTES	SOPA DE FIDEOS
	PURE DE VERDURAS	SOPA DE FIDEOS		SOPA DE ARROZ	PURE DE PAT. Y ZANIH.	PURE DE PATATA	PURE DE PAT. Y ZANIH.
2os.	TX CARNE MERLUZA A LA PLANCHAS	CERDO JARDINERA	POLLO	POLLO C/ARROZ	CERDO JARDINERA	TERNERA C/ARROZ	POLLO C/ARROZ
	BASAL	ESCALOPE DE CERDO	POLLO AL AJILLO	PESCADO AL HORNO	PAVO ENCEBOLLADO	FILETE DE POLLO A LA PLANCHAS	CERDO ASADO
	LOMO DE CERDO	TORTILLA FRANCESA	JAMON YORK C/QUESO DE BURGOS	HUEVOS EN SALSA	CROQUETAS DE BACALAO	RAGOUT DE TERNERA	PLATIA A LA PLANCHAS
	ALBONDIGAS DE TERNERA	PESCADO DEL DIA A LA PLANCHAS	HAMBURGUESAS DE TERNERA PLANCHAS	TERNERA ASADA C/LECHUGA	JAMON YORK POLLO AL LIMON	FILETE DE MERLUZA S/PIEL A LA PLANCHAS	TORTILLA FRANCESA HAMBURGUESAS
GUARNICION	LECHUGA, PATATA ASADA	LECHUGA, JAMON YORK	PATATA ASADA, TOMATE	LECHUGA	TOMATE, ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO, TOMATE	CHAMPÑON
	FLAN, MANZANA ASADA	COMP.MAN.,NAT.,MEL.AL.	CUAJA, COMPOTA MANZ.	HELADO, COMP.PERA	MANZ.ASADA, PIÑA AL.	CUAJADA, FRUTA	HELADO,MANZ. ASADA
POSTRE							

C E N A

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1os.	BASAL CREMA CALABACIN	SOPA LLUVIA	ENSALADA DE LA CASA	JUDIAS VERDES CON PATATAS	MENESTRA VERDURAS	ENSALADA PASTA	BROCOLI REHOGADO
	PURE DE ZANAHORIAS	CREMA VICHY	CREMA DE AVE	PURE DE PATATAS	CREMA DE PUERROS	CREMA DE PATATAS Y ZANAHORIA	CREMA DE ESPARRAGOS
	SOPA CASTELLANA	GUISANTES C/JAMON	ACELGAS C/PATATAS	SOPA DE SEMOLA	SOPA DE ARROZ	ENSALADA DE LA CASA	SOPA DE ARROZ
	ARROZ TRES DELICIAS		PURE DE ZANAHORIA	ESPAGUETIS C/TOMATE	ARROZ A LA CUBANA		ENSALADILLA RUSA
2os.	TX POLLO	POLLO C/ARROZ	JAMON YORK	PESCADO C/ARROZ	POLLO	PESCADO C/ARROZ	CARNE
	BASAL ESTOFADO DE PAVO	CAELLA ENCEBOLLADA	ENTREMESES CALIENTES	MAGRO DE CERDO	PESCADO REBOZADO	TORTILLA DE JAMON	LOMOS DE BACALAO A LA RIOJANA
	TORTILLA FRANCESA		C/CROQUETAS				
	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	MERLUZA A LA PLANCHA	PESCADO EN SALSA VERDE	POLLO C/PATATA Y ZANAHORIA	TORTILLA FRANCESA	SALMON A LA PLANCHA	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
GUARNICION	PESCADO AL HORNO	HUEVOS C/BECHAMEL	TORTILLA DE PATATA	CALAMARES A LA ROMANA	PASTEL DE BACALAO	QUESO DE BURGOS	JAMON YORK C/QUES.B.
		PALITOS C/PAT. Y KET.	FILETE POLLO PLANCHA		C/PURE DE CALAB.	ENTREMESES FRIOS	PALITOS C/PAT.Y KET.
	PATATAS FRITAS, TOMATE	ARROZ BLANCO, TOMATE AL HORNO	PATATAS FRITAS, PAT. COCIDA, TOMATE	PATATAS FRITAS, LECHUGA	TOMATE AL HORNO, PATATAS FRITAS	LECHUGA, TOMATE	PATATA ASADA, LECHUGA
POSTRE							
	MANZANA AS., YOGUR	COMPOTA MAN.,PIÑA AL.	ARROZ C/LE.,COMP.M.	FLAN,FRUTA TRITURADA	COMPOTA MAN.,PERA AL.	COMP.PE.,FLAN,MEL.AL.	COMPOTA PERA, NATILL.

2º CICLO VERANO

2023

COMIDA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1os.	BASAL FIDEGUA	SOPA DE PICADILLO	GAZPACHO	ESPAGUETIS CON TOMATE	GARBANZOS CON VERDURA	ENSALADA DE JUDÍAS VERDES	CREMA DE AVE
	ACELGAS C/PATATAS CREMA DE CALABACIN	PURE DE PATATA Y ZANAHORIA	PURE DE PATATA Y ZANAHORIA	PURE DE ALUBIAS	CREMA DE PUERROS	SOPA DE ARROZ	ALCACHOFAS C/JAMON
		PURE DE PAT. Y ZANH.	SOPA DE SEMOLA	PURE DE PAT. Y ZANH.	PURE DE PAT. Y ZANH.	CREMA VICHY	SOPA PASTA FIDEOS
		ENSALADA ALEMANA	COLIFLOR AL VAPOR	ALUBIAS ESTOFADAS	BERENJENAS REBOZ.	POLLO	PURE DE PAT. Y ZANH.
	SOPA LLUVIA	ENSALADA DE LA CASA	PAVO	POLLO	SOPA LLUVIA	CERDO JARDINERA	CERDO JARDINERA
2os.	TX CERDO JARDINERA	POLLO C/ARROZ	PESCADO A LA BILBAINA	ALBONDIGAS DE POLLO	MERLUZA A LA GALLEGA	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA	TERNERA ASADA
	BASAL HUEVOS EN SALSA	TERNERA A LA JARDINERA	POLLO ASADO	PESCADO DEL DIA A LA PLANCHA	TORTILLA DE JAMON YORK	RAGOUT DE TERNERA	TORTILLA PAISANA
	MERLUZA A LA PLANCHA	PESCADO DEL DIA A LA PLANCHA		TORTILLA DE PATATAS		MERLUZA EN SALSA VERDE	
	MAGRO DE CERDO C/PATATAS	POLLO EN SALSA PALITOS C/PAT. Y KEP.					
GUARNICION	LECHUGA,	TOMATE,	ARROZ BLANCO,	MENESTRA VERDURAS,	ARROZ BLANCO,	PATATA ASADA,	CHAMPIGNON REHOGAD.,
	TOMATE AL HORNO	ARROZ BLANCO	TOMATE	LECHUGA	LECHUGA	LECHUGA	LECHUGA
POSTRE							
	FRUTA, YOGUR	MELOC. ALMIB., MANZ. AS.	COMPOTA MANZ., YOGUR	COMPOTA MANZ., NATI.	FLAN, MANZ. ASADA	CUAJADA, COMP. MANZ.	HELADO, NAT., COM. MAN.

C E N A

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BASAL	ESPINACAS C/CHAMPL. Y JAMON SERRANO	CREMA DE CHAMPIGNON	CREMA DE CALABAZA	ACELGAS C/PATATAS	ENSALADA FRIA DE ARROZ	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE GUISANTES
1os.	SOPA DE ARROZ Y ZANAHORIA	PANACHE DE VERDURAS	ENSALADILLA RUSIA	PURE DE VERDURAS	MENESTRA DE VERDURAS	MELON C/JAMON	SOPA DE PASTA LLUVIA
		SOPA DE ARROZ				ESPINACAS REHOGADAS	ENSALADA DE PASTA
	PURE DE VERDURAS	ARROZ BLANCO	PURE DE CALABAZA	SOPA DE ARROZ	SOPA DE SEMOLA	PURE DE VERDURAS	
		ARROZ MILANESA	ENSALADA DE LA CASA	ARROZ TRES DELICIAS			
TX	PESCADO	HUEVO	PESCADO	PAVO	PESCADO C/HUEVO	CARNE	PESCADO
BASAL	POLLO ENCEBOLLADO	PESCADO A LA MADRILEÑA	LOMO BRASEADO C/PIMIENTOS	HUEVOS A LA RIOJANA	CROQUETAS DE JAMON YORK	CHULETA DE CERDO EN SALSA DE CHAMPIGNON	FRITURA DE PESCADO
2os.	JAMON YORK C/QUESO DE BURGOS	TORTILLA FRANCESA	PESCADO AL HORNO	POLLO AL LIMON	POLLO CON PATATAS Y ZANAHORIAS	MERLUZA AL VAPOR CON PATATAS Y ZANAHORIAS	JAMON YORK C/QUESO DE BURGOS
	SALCHICHAS DE PAVO	SAN JACOB	TORTILLA DE ESPINACAS	PESCADO AL VAPOR	ROTI DE PAVO C/PURE DE MANZANA	EMPANADILLAS DE BONITO	TORTILLA DE ESPARRAGOS
GUARNICION	PATATAS FRITAS, TOMATE	LECHUGA, PATATAS FRITAS	TOMATE, PATATA COCIDA	PATATA COCIDA, PATATAS FRITAS	TOMATE, PATATAS FRITAS	PATATA AL HORNO, PATATAS FRITAS	TOMATE, PATATAS FRITAS
POSTRE	ARROZ C/LE.,MANZ.,AS.	FLAN, YOGUR	PIÑA ALMIB.,MANZ.,AS.	MEL.,AL.,CO.PE.,ARR.C/L.	COMPOTA MANZANA	CUAJADA,COMP.PERA	MELOC.AL.,COMP.PERA

1er. CICLO
INVIERNO

2023

COMIDA

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1os.	BASAL MACARRONES C/TOMATE Y ATÚN	COLIFLOR AL AJO ARRIERO	POTAJE DE GARBANZOS	PAELLA	LENTEJAS ESTOFADAS	PATATAS GUIADAS C/COSTILLAS	ARROZ A LA HORTELANA
	PANACHE DE VERDURAS	CREMA DE PATATAS Y ZANAHORIA	PURE DE VERDURAS	SOPA JULIANA	REPOLLO A LA EXTREMEÑA	GUISANTES C/JAMON	PURE DE VERDURAS
	SOPA DE ARROZ	ENSALADA ALEMANA	SOPA DE PICADILLO	ENSALADA DE LA CASA	SOPA DE FIDEOS	SOPA DE PASTA	ESPAGUETIS CARBONARA
	TX CARNE	CERDO JARDINERA	POLLO	POLLO C/ARROZ	CERDO JARDINERA	TERNERA C/ARROZ	POLLO C/ARROZ
2os.	BASAL LOMO DE CERDO	ESCALOPE DE CERDO	JAMONCITOS POLLO AL AJILLO	HUEVOS EN SALSA	ESTOFADO DE PAVO ENCEBOLLADO	FILETE DE POLLO	CERDO ASADO
	MERLUZA A LA PLANCHAS	PESCADO	HAMBURGUESAS DE TERNERA	TERNERA ASADA	POLLO AL LIMON	FILETE DE MERLUZA S/PIEL	PLATJA
	ALBONDIGAS EN SALSA	TORTILLA FRANCESA C/JAMON YORK	JAMON YORK C/QUESO DE BURGOS	PESCADO HORNEADO	CROQUETAS DE BACALAO	RAGOUT DE TERNERA	HAMBURGUESAS
GUARNICION	LECHUGA, PANACHE, PATATAS PANADERAS	PURE DE PATATA, LECHUGA	TOMATE, PATATA ASADA	PATATA ASADA LECHUGA	TOMATE, PIÑA, ARROZ BLANCO	TOMATE, ARROZ BLANCO	CHAMPIGNON
POSTRE	FLAN	MELOCOTON	CUAJADA	NATILLAS	PIÑA	CUAJADA	YOGUR

C E N A

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BASAL	CREMA DE CALABACIN	SOPA LLUVIA	ENSALADA DE LA CASA	JUDIAS VERDES C/PATATA	MENESTRA DE VERDURAS	ENSALADA DE PASTA	BROCOLI
1os.	ARROZ TRES DELICIAS	GUISANTES REHOGADOS	HERVIDO JUDIAS VERDES	ESPAGUETIS C/TOMATE	CREMA DE PUERROS	ENSALADA DE LA CASA	CREMA DE ESPARRAGOS
	SOPA CASTELLANA	CREMA VICHY	CREMA DE AVE	SOPA SEMOLA	ARROZ A LA CUBANA	CREMA DE PATATAS Y ZANAHORIA	ENSALADILLA RUSA
TX	POLLO	POLLO C/ARROZ	JAMON YORK	PESCADO C/ARROZ	POLLO	PESCADO C/ARROZ	CARNE
BASAL	ESTOFADO DE PAVO	CAELLA C/TOMATE	ENTREMESSES CALIENTES	LOMO BRASEADO	PESCADO REBOZADO	TORTILLA DE JAMON SERRANO Y YORK	LOMOS DE BACALAO A LA RIOJANA
2os.	TORTILLA FRANCESA	MERLUZA A LA PLANCHA	PESCADO EN SALSA VERDE	POLLO C/PATATA Y ZANAHORIA	TORTILLA FRANCESA	SALMON A LA PLANCHA	FILETE DE POLLO A LA PLANCHA
	PANGA	HUEVOS C/BECHAMEL	TORTILLA DE PATATA	CALAMARES A LA ROMANA	PASTEL DE BACALAO	ENTREMESSES FRIOS	QUESO DE BURGOS C/JAMON YORK
GUARNICION	PATATAS FRITAS, TOMATES	TOMATE HORNO, ARROZ BLANCO	PATATAS FRITAS, P. COCIDAS, TOMATE	LECHUGA, CHAMPIGNON	PATATAS FRITAS, MENESTRA	LECHUGA, PATATA COCIDA	PATATA ASADA
POSTRE	YOGUR	PIÑA	ARROZ C/LECHE	FLAN	YOGUR	MELOCOTON	NATILLAS

2º CICLO
INVIERNO

2023

C O M I D A

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BASAL	FIDEGUA	ENSALADA DE LA CASA	COLIFLOR AL VAPOR	ALUBIAS ESTOFADAS	MACARRONES BOLONESA	JUDIAS C/JAMON	CREMA DE AVE
1os.	REPOLLO AL AJO ARRIERO	PATATAS A LA MARINERA	LENTEJAS GUIADAS	ESPAGUETIS C/VERDURAS	GARBANZOS A LA MADRILEÑA	SOPA DE ARROZ	ENSALADA ALEMANA
	CREMA DE CALABACIN	SOPA DE PICADILLO	SOPA DE SEMOLA	MENESTRA	CREMA DE PUERROS BERENJENAS	CREMA VICHY	ALCACHOFAS C/JAMON
TX	CERDO JARDINERA	POLLO C/ARROZ	PAVO	POLLO	CERDO JARDINERA	POLLO	CERDO JARDINERA
BASAL	HUEVOS EN SALSA	TERNERA JARDINERA	BACALAO A LA BILBAINA	HAMBURGUESAS	MERLUZA A LA GALLEGA	RAGOUT DE TERNERA	TORTILLA PAISANA
2os.	MERLUZA A LA PLANCHAS	ESTOFADO DE POLLO	POLLO ASADO	PESCADO DEL DIA A LA PLANCHAS	FILETE DE TERNERA	FILETE DE POLLO	TERNERA ASADA
	MAGRO DE CERDO C/PATATAS	PESCADO DEL DIA A LA PLANCHAS	FILETE DE TERNERA	TORTILLA DE PATATA	TORTILLA DE JAMON YORK	MERLUZA EN SALSA VERDE	ALBONDIGAS DE POLLO
GUARNICION	PATATA COCIDA, TOMATE HORNO	ARROZ, TOMATE	ARROZ,	MENESTRA, LECHUGA	LECHUGA, ARROZ	PATATA ASADA, JUDIAS VERDES	CHAMPINON, LECHUGA
POSTRE	YOGUR	MELOCOTON	YOGUR	NATILLAS	FLAN	CUAJADA	NATILLAS

C E N A

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1os.	BASAL ESPINACAS C/CHAMPL. Y JAMON SERRANO	CREMA DE CHAMPINON	GUISANTES C/JAMON	ACELGAS REHOGADAS	SOPA DE MARISCO	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE GUISANTES
	PURE DE VERDURAS	PANACHE DE VERDURAS	CREMA DE CALABAZA	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA DE SEMOLA	ESPINACAS REHOGADAS	SOPA DE PASTA
	SOPA DE ARROZ C/ZANAHORIA	ARROZ MILANESA	ENSALADA DE LA CASA	PURE DE VERDURAS	MENESTRA DE VERDURAS	ENSALADILLA RUSA	ENSALADA DE PASTA
TX	PESCADO	HUEVO	PESCADO	PAVO	PESCADO C/HUEVO	CARNE	PESCADO
2os.	BASAL POLLO ENCEBOLLADO	PESCADO A LA MADRILEÑA	CINTA DE LOMO A LA PLANCHA	HUEVOS A LA RIOJANA	CROQUETAS Y JAMON YORK	CHULETA DE CERDO EN SALSA DE CHAMPINON	FRITURA DE PESCADO
	JAMON YORK C/QUESO DE BURGOS	TORTILLA FRANCESA	PESCADO AL HORNO	POLLO AL LIMON	ROTI DE PAVO	FILETES DE MERLUZA	JAMON YORK C/QUESO DE BURGOS
	SALCHICHAS DE PAVO	SAN JACOBO	TORTILLA DE ESPINACAS	PESCADO AL VAPOR	POLLO CON PATATAS Y ZANAHORIAS	EMPANADILLAS DE BONITO	TORTILLA DE ESPARRAGOS
GUARNICION	PATATAS FRITAS, TOMATE	LECHUGA, PATATAS FRITAS	TOMATES	PATATAS FRITAS, PATATAS COCIDAS	TOMATE, PATATAS FRIT ., PURE DE MANZANA	TOMATE, PATATAS FRITAS	TOMATE, PATATAS FRITAS
POSTRE	ARROZ C/LECHE	FLAN	PIÑA	MELOCOTON	YOGUR	NATILLAS	MELOCOTON

ANEXO IV

DESCRIPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

ESPECIFICACIONES PARA CARNE DE GANADO VACUNO Y OVINO.

Las carnes adquiridas deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a los establecidos por el Código Alimentario y a la normativa que lo desarrolle. (Orden de 18 de septiembre de 1.975, R. D. 362/1.985, R.D. 1916/1997, Reglamento CE nº 1760/2000). Serán tipo añejo 1ª categoría (A 1). Deberá ir acompañada de las guías y certificados sanitarios correspondientes. El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por este Centro Sanitario.

ESPECIFICACIONES PARA PESCADOS

Pescados Frescos:

El suministro del mismo será en función de la estación y las existencias en el mercado, de acuerdo con lo solicitado. Deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de Clase Extra y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes. No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación. Deberá ajustarse a la normativa vigente en relación a las normas sanitarias aplicables a la comercialización de productos los productos pesqueros (R.D. 1437/1992, R.D. 331/1999 de 26 de febrero).

Pescados Congelados:

Deberán cumplir con los requisitos establecidos en la normativa vigente, ajustándose a la Norma General de Etiquetado, Publicidad y Presentación de los Productos Alimenticios Envasados (R.D. 2058/82, de 12 de agosto), debiendo constar la denominación de "Congelado en Alta Mar", así como la temperatura de conservación (-18º). Las piezas serán enteras sin cabezas y sin vísceras, en filetes o en rodajas según sean solicitadas.

ESPECIFICACIONES PARA AVES

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

Todos los géneros serán de producción diaria. Frescura, textura y color característicos. Se suministrarán en vehículos frigoríficos, rigurosamente limpios y respetando al máximo la normativa higiénico-sanitaria vigente, cumpliendo las condiciones señaladas en el Capítulo X para el transporte de carne fresca. Las temperaturas serán las que marque en cada caso la legislación vigente para poder garantizar que en ningún momento la cadena de frío quede interrumpida. Todas las aves que se suministren serán de categoría I. Deberá cumplir la normativa vigente que establece las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas de aves de corral (R.D. 2087/1994 de 20 de octubre).

ESPECIFICACIONES PARA FRUTAS Y VERDURAS

Las frutas y verduras serán suministradas de acuerdo a las peticiones y la época del año en que se encuentre.

En todo caso deberán cumplir con la normativa vigente: Código Alimentario Español y normas que lo desarrollen (R.D. 2192/1.984 de 28 de noviembre; R.D.2340/1.986, de 19 de septiembre; Orden de 24 de marzo de 1.986, Reglamento CEE nº 2251/92, etc.).

Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas.

Serán de 1ª calidad, con expresión del calibrado cuando ello sea preceptivo.

Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de frutas y Hortalizas frescas.

ESPECIFICACIONES PARA CONSERVAS

Todas las conservas que se suministren, deberán ajustarse a la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de Productos Envasados.

Deberán, además, especificar en el envase el peso neto y peso escurrido si contiene, líquido de cobertura.

En caso de semiconservas, contendrán la indicación de "manténgase en frío". Los productos serán de 1ª categoría.

Deberá ir indicada la fecha de envasado: día, mes y año, así como la fecha de duración mínima. Se mencionarán los parámetros a que obligan la Norma Técnica General y Específica.

ESPECIFICACIONES PARA PRODUCTOS LACTEOS

Los productos lácteos que se suministren deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa que los desarrolle (Orden 11 de febrero de 1.987; Orden de 8 de mayo de 1.987; R.D. 1679/1994, etc.).

Deberá cumplir en materia de etiquetado lo establecido en la Norma General de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, R.D.1334/1999 de 31 de julio.

El suministro será diariamente en el horario establecido por este Centro Sanitario.

ANEXO V

INSTALACIONES, EQUIPOS Y ACCESORIOS DE LA CAFETERÍA EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO DE MÓSTOLES

Código	Resumen	Espacio	Marca	Fcha implantac
17908	BOMBA DE CALOR	Cuarto de lavado Caf. Pta. Baja		28/11/2009
17910	MESA DESBROZADO C/fregadero y ducha	Cuarto de lavado Caf. Pta. Baja	Jemi	01/05/2010
17907	MESA LISA IZQDA L=700	Cuarto de lavado Caf. Pta. Baja	Jemi	01/05/2010
15964	BAÑO MARIA Y MESA CALIENTE	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
15961	BOTELLERO DE 5 TRAMPILLAS	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
15963	CAFETERA 2 PORTAS	H10034 · Cafetería Personal	Incofrisa	01/05/2010
17918	CAMARA DE SEGURIDAD CPU Y 4 CAMARAS (NO UTIL)	H10034 · Cafetería Personal	Gastronorm	02/03/2010
2557	CAMPANA MURAL	H10034 · Cafetería Personal		01/01/1988
17930	CARRO BANDEJERO 2x12	H10034 · Cafetería Personal	Gastronorm	28/11/2009
17931	CARRO BANDEJERO 2x12	H10034 · Cafetería Personal	Gastronorm	28/11/2009
15957	EXPOSITOR PAN Y CUBIERTOS	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
2553	LAMPARA MATAINSECTOS UV	H10034 · Cafetería Personal	0468 · COFEL	01/01/1998
15965	LAVAVAJILLAS DE CAPOTA GS-83-M	H10034 · Cafetería Personal	Jemi	01/05/2010
17925	MOLINILLO DE CAFÉ	H10034 · Cafetería Personal	Incofrisa	01/05/2010
17926	MOLINILLO DE CAFÉ	H10034 · Cafetería Personal	Incofrisa	01/05/2010
17919	MONITOR 17" CAMARA SEGURIDAD (NO UTIL)	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
2561	MOSTRADOR DE FRIGORIFICO TRASERO	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
15958	MUEBLE BANDEJERO	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
15966	MUEBLE ESCOBERO	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
17929	OLLA eléctrica para buffet	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
17922	SAI P/ CAJA REGISTRADORA	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
15959	SOTOBANCO CON UN SENO	H10034 · Cafetería Personal		01/05/2010
17920	TAQUILLA 4 compartimentos 180x40x50	H10034 · Cafetería Personal		20/03/2010
15953	MESA PREPARACION ALIMENTOS 2 caj 2 baldas 200x70	HBH008 · Cuarto Frío Cafetería Pta Baja	Portinox	01/05/2010
17934	MUBLE LAVAMANOS DE PEDAL	HBH008 · Cuarto Frío Cafetería Pta Baja	Portinox	01/05/2010
17909	MUEBLE CON DUCHA MONOMANDO	HBH008 · Cuarto Frío Cafetería Pta Baja	Portinox	01/05/2010
15952	TIMBRE(cámara) DE REFRIGERACION (Cámara dos puertas)	HBH008 · Cuarto Frío Cafetería Pta Baja		01/05/2010
15942	CAMARA CONGELADORA	HBH011 · Cocina Cafetería		01/05/2010
15951	CAMARA REFRIGERACION VERDURAS Y LACTEOS	HBH011 · Cocina Cafetería		01/05/2010

Código	Resumen	Espacio	Marca	Fcha implantac
15943	CAMARA REFRIGERADORA	HBH011 · Cocina Cafetería		01/05/2010
	FOGON CENTRAL (6 fuegos)	HBH011 · Cocina Cafetería	T601 SERIE 900EV	01/08/2021
	FREIDORA DE 2 CUBAS	HBH011 · Cocina Cafetería	FRG90	01/08/2021
17247	HORNO INDUSTRIAL y montaje	HBH011 · Cocina Cafetería	0028 · FAGOR	20/03/2010
15944	MESA ACERO INOXIDABLE 140X70	HBH011 · Cocina Cafetería	Portinox	01/05/2010
15949	MESA DE PREPARACION APOYO AL FOGON	HBH011 · Cocina Cafetería	Portinox	01/05/2010
15950	MESA FREGADERO	HBH011 · Cocina Cafetería	Portinox	01/05/2010
15948	MESA REFRIGERADA DE 0° A 3 grados 2 puertas y motor (NO UTIL)	HBH011 · Cocina Cafetería	Portinox	01/05/2010
17903	OLLA eléctrica para buffet	HBH011 · Cocina Cafetería		01/05/2010
15945	SARTEN BASCULANTE	HBH011 · Cocina Cafetería	Jemi	01/05/2010
17904	TAQUILLA 4 compartimentos 180x40x50	HBH011 · Cocina Cafetería		20/03/2010
17905	TAQUILLA 4 compartimentos 180x40x50	HBH011 · Cocina Cafetería		20/03/2010
17906	TAQUILLA 4 compartimentos 180x40x50	HBH011 · Cocina Cafetería		20/03/2010
17902	TERMO DE LECHE 12 litros	HBH011 · Cocina Cafetería		20/03/2010
15955	BOMBA DE CALOR	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
15937	CAFETERA 4 CUERPOS	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
15938	CAMARA 4 CUERPOS DE FRÍO P/ALIMENTOS	HBH016 · Cafetería Público	INFRO	01/05/2010
17913	CAMPANA EXTRACTORA	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
17912	CARRO BNDEJERO 2x12	HBH016 · Cafetería Público		28/11/2009
17935	CARRO BNDEJERO 2x12	HBH016 · Cafetería Público		28/11/2009
15927	EXPOSITOR DE PAN	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
17896	GRILL	HBH016 · Cafetería Público	infrico	20/03/2010
17914	INSECTOCUTOR	HBH016 · Cafetería Público	Jofel	20/03/2010
	LAVAVAJILLAS CON CAPOTA GS-83-M	HBH016 · Cafetería Público	Modelo GS83 ECO	01/08/2021
15933	MESA CALIENTE	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
15934	MESA CALIENTE	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
15954	MICROONDAS 900 inox	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
15936	MUEBLE PARA CAFETERA	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
15930	PARTE ALTA VITRINA CON MOTOR PARA POSTRES	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
17917	SAI P/ CAJA REGISTRADORA	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
15928	SOTOBANCO CON DOS BALDAS CON PARTE ALTA	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
15931	SOTOBANCO DOS CUERPOS PARA BEBIDAS FRIAS	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010
15929	SOTOBANCO DOS CUERPOS PARTE ALTA VITRINA	HBH016 · Cafetería Público		01/05/2010

ANEXO VI. Listado actual de productos de consumo de la cafetería

ARTICULO
<u>LOTE A: DESAYUNOS Y BOLLERÍA</u>
DESAYUNO COMPLETO: Café con leche o leche, con churros, porras, bollería, tostada, etc.
Barrita de pan tostada (60 grs).
Barrita tomate
Tostada pan de molde
Ración de churros (4 raciones de 20 cm.)
Ración de porras (3 unidades de 20 cm.)
Porra unidad
Churro unidad
Porción mantequilla/aceite/mermelada
Suizo
Tortel
Palmera
Croissant
Magdalena
Trenza
Caracola
Donut
<u>LOTE B: BEBIDAS</u>
Café solo
Café con leche
Café cortado
Café soluble
Café descafeinado
Vaso leche (250 cc.)
Colacao sobre+vaso de leche
Chocolate
Infusiones: te, manzanilla, tila, poleo, etc.
Batidos varios (200 cc.)
Refrescos: cola, limón, naranja (Lata 33 cc.)
Refrescos sin gas (Lata 33 cc.)
Cerveza (Lata 33 cc.)
Vino mesa

Agua mineral (33 cc.)
Agua mineral (500 cc.)
Agua mineral (1.500 cc.)
Zumos variados
Zumo naranja natural
Mosto
<u>LOTE C: SANDWICHES</u>
Jamón york
Jamón york y queso
Queso
Mixto con huevo
Vegetal
Hamburguesa
Hamburguesa con queso
<u>LOTE D: RACIONES Y APERITIVOS</u>
Tortilla (pincho)
Jamón
Lacón
Ensaladilla rusa
Calamares
Croquetas (unidad)
Chorizo (unidad)
Morcilla (unidad)
Queso manchego
<u>LOTE E: MONTADOS</u>
Jamón serrano
Lomo
Tortilla
Queso manchego
Anchoas
Salchichas
Bonito
Bacon
Chorizo
Salchichón
<u>LOTE F: BOCADILLOS</u>
Jamón serrano
Jamón york
Queso manchego

Chorizo
Salchichón
Bacon
Salchichas
Tortilla española
Tortilla francesa
Calamares
Lomo
Bonito c/ tomate o pimiento morrón
Pepito ternera
Mortadela
Anchoas
Sardinas
Suplemento: tomate o queso o pimiento
<u>BAGUETTES, CHAPATAS</u>
Baguette de chorizo y salchichón
Chapata de chorizo y salchichón
Baguette mixta
Chapata mixta
Baguette vegetal
Chapata vegetal
Baguette mixta con vegetal
Chapata mixta con vegetal
Baguette de jamón serrano
Chapata de jamón serrano
Baguette de jamón serrano con tomate
Chapata de jamón serrano con tomate
Baguette de bonito con pimientos
Chapata de bonito con pimientos
Baguette de bonito con tomate
Chapata de bonito con tomate
Baguette de queso manchego
<u>BAGUETTES, CHAPATAS</u>
Chapata de queso manchego
Baguette de tortilla española
Chapata de tortilla española
Baguette de tortilla con pimientos
Chapata de tortilla con pimientos
Baguette de tortilla francesa

Chapata de tortilla francesa
Baguette de tortilla francesa con queso
Chapata de tortilla francesa con queso
Baguette de bacon
Chapata de bacon
Baguette de bacon con queso
Chapata de bacon con queso
Baguette de bacon con tomate
Chapata de bacon con tomate
Baguette de chorizo frito/morcilla
Chapata de chorizo frito/morcilla
Baguette de anchoas con tomate
Chapata de anchoas con tomate
Baguette de calamares
Chapata de calamares
Baguette de sardinas
Chapata de sardinas
Baguette de lomo
Chapata de lomo
Baguette de lomo con queso
Chapata de lomo con queso
<u>PULGAS</u>
Calamares
Tortilla española
Salchichas
Morcilla
Chorizo frito
Lomo a la plancha
Bacon
Suplemento de tomate, queso, pimiento
<u>PRODUCTOS LIGHT</u>
Actimel
Bebida isotónica
Bio frutas
Vitalinea Barrita
Marie Lu Digestive
Barrita ViveSoy
HeroMuesly
ViveSoy choco con soja

Barrita Essential
Yosport
Yoghurt Bio
Queso fresco
Queso fresco con membrillo
Special K
<u>CALENTITOS</u>
<i>MOLLETES: Con pan recién hecho</i>
Bacon con queso enmental
Sobrasada con queso de Mahon
Jamón Serrano con queso fundido
<i>BAGUETTES: Con pan recién hecho</i>
Migas de Atún, pimienta asada y tomate natural
Salmón, queso fresco y tomate natural
Jamón serrano, tortilla y tomate natural
Pechuga de pollo, piña, lechuga, york y mahonesa
Bacon, queso, orégano y tomate natural
Lomo, queso, bacon, lechuga, tomate y mahonesa
<u>LOTE G: MENÚS</u>
Menú del día (dos primeros y dos segundos platos a elegir, postre, pan y bebida).
LOTE H: PLATOS COMBINADOS
Nº 1.- Huevos fritos, lomo o bacon, salchichas y ensalada).
Nº 2.- Tortilla francesa (York, Serrano, Bonito, Ajetes), Espárragos y Mahonesa.
Nº 3.- Pollo asado (1/4), Patatas y ensalada.
Nº 4.- Escalope o Lomo empanado, Pimientos y ensalada.
Nº 5.- Merluza con mahonesa, Tortilla y Ensalada.
Nº 6.- Filete de Ternera, Tortilla y Ensalada.
Nº 7.- Salmón a la plancha, Mahonesa, Espárragos y Ensalada.
Nº 8: Baguette de lomo o bacon con queso, ración patatas fritas, lata de refrescos y vasito de helado.
Nº 9: Chuleta de cerdo , ensalada mixta, patatas fritas, 2 croquetas, pisto y pan.
Nº 10: Dos huevos fritos , entrecote de ternera a la plancha, pimienta frito y patatas fritas.
Nº 11: Filete de merluza romana, ensalada mixta, patatas fritas, 2 empanadillas y pan.
Nº 12: Hamburguesa especial de la casa, ración de patatas fritas.
Nº 13: Hamburguesa, patatas fritas, aros de cebolla rebozados, huevo frito y pan.
Nº 14: Pechuga de pollo, patatas fritas, aros de cebolla, 2 empanadillas, pimienta verde y pan.
Nº 15: Salmon a la plancha con salsa tártara y verduras al vapor.

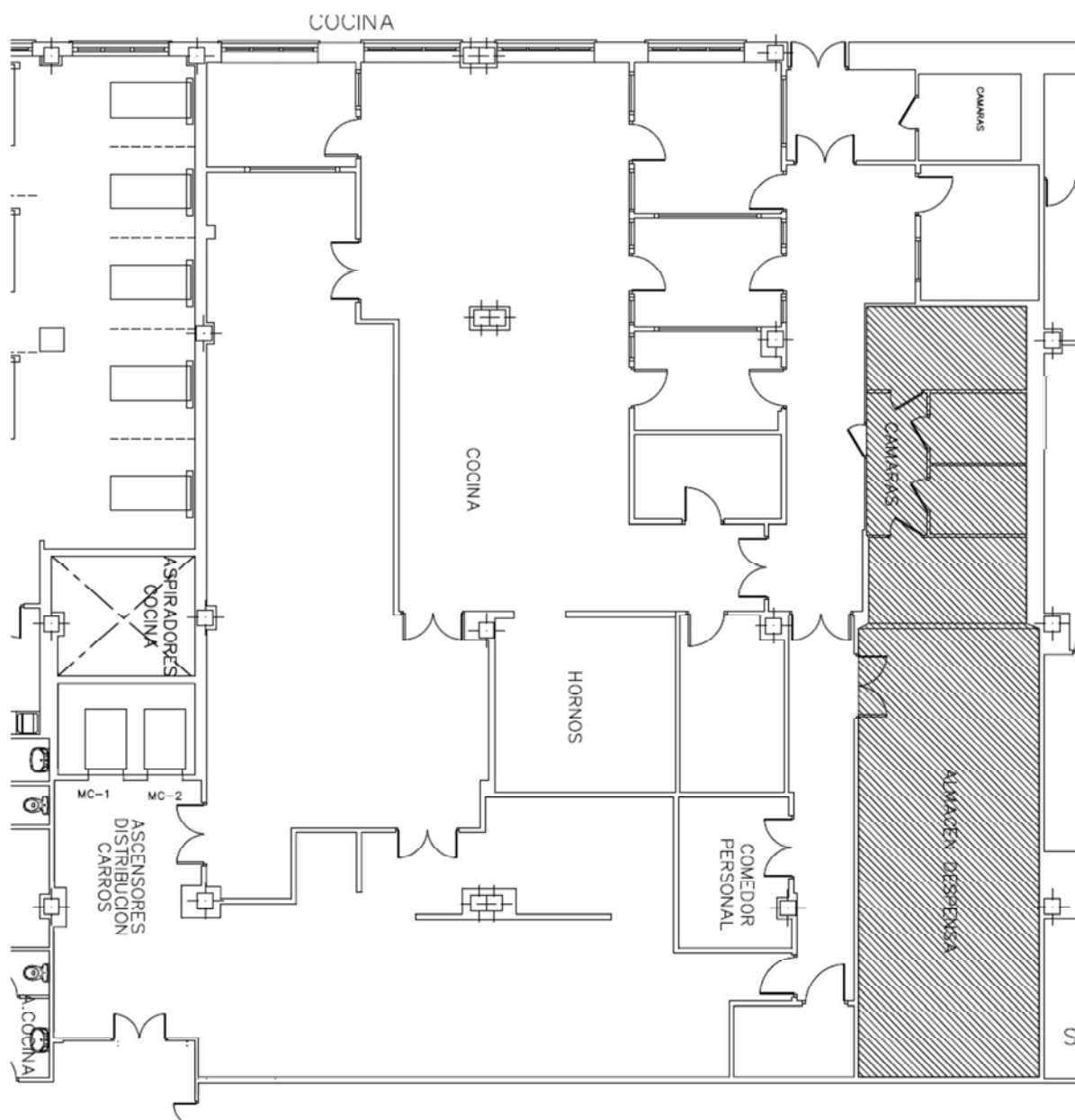
Nº 16: Sándwich mixto con huevo, ración de patatas fritas, lata de refresco y vasito de helado.
Nº 17: Tortilla de patata, ensalada mixta, 2 croquetas, 3 anillas de calamar y pan.
Nº 18: Tortilla española 1/4, dos filetes de lomo, pimientos, ensalada y patatas fritas.
LOTE I: POSTRES
Fruta del tiempo
Fruta en almíbar
Ración de tarta
Arroz con leche
Natillas
Flan de huevo
Yogur
Helado
HELADOS
Extreme fresa
Extreme chocolate
Extreme gold
Extreme nata
Extreme top choc
Extreme vainilla
Fantasmikos
La lechera
La lechera stracciatella
La lechera suprema turrón
Mikolapiz
Nesquik
Nestlé almendrado
Nestlé capuccino
Nestlé cookies & cream
Nestlé noir
Nestlé nueces de pecan
Sándwich nata
Svelltesse
Tartaletas variadas
Vasito colectividades
PRODUCTOS VARIOS
Tortilla rellena
Tostas variadas
Pizza ración

Suplemento de postre menú
Suplemento bebida menú
Ensalada menú
Barra pan
Menú 1er plato
Menú 2º plato
Menú especial (entrecote, etc.)
Bombones 100 grs.
Bombones 200 grs.
Bombones 400 grs.
Galletas oreo paq. 4
Huevo kinder
Gominolas
Pringles
Huesitos
Sándwich especial doble capa
Juguete
Juguete especial
OTROS PRODUCTOS VARIOS
Patatas pequeñas
Patatas grandes
Sándwich empaquetado
Chicles
Chocolatinas
Empanada ración
Croissant mixto
Croissant de la casa
Bollería envasada
Bollycao
Donuts 2 unidades
Donuts con chocolate 2 unidades
Donettes
Cola cao vaso grande (incluye bollería)
Cola cao vaso pequeño (incluye bollería)
Natillas tarrina
Flan tarrina
Pijama
Tigretón, Bony, etc., bimbo
Caramelos halls

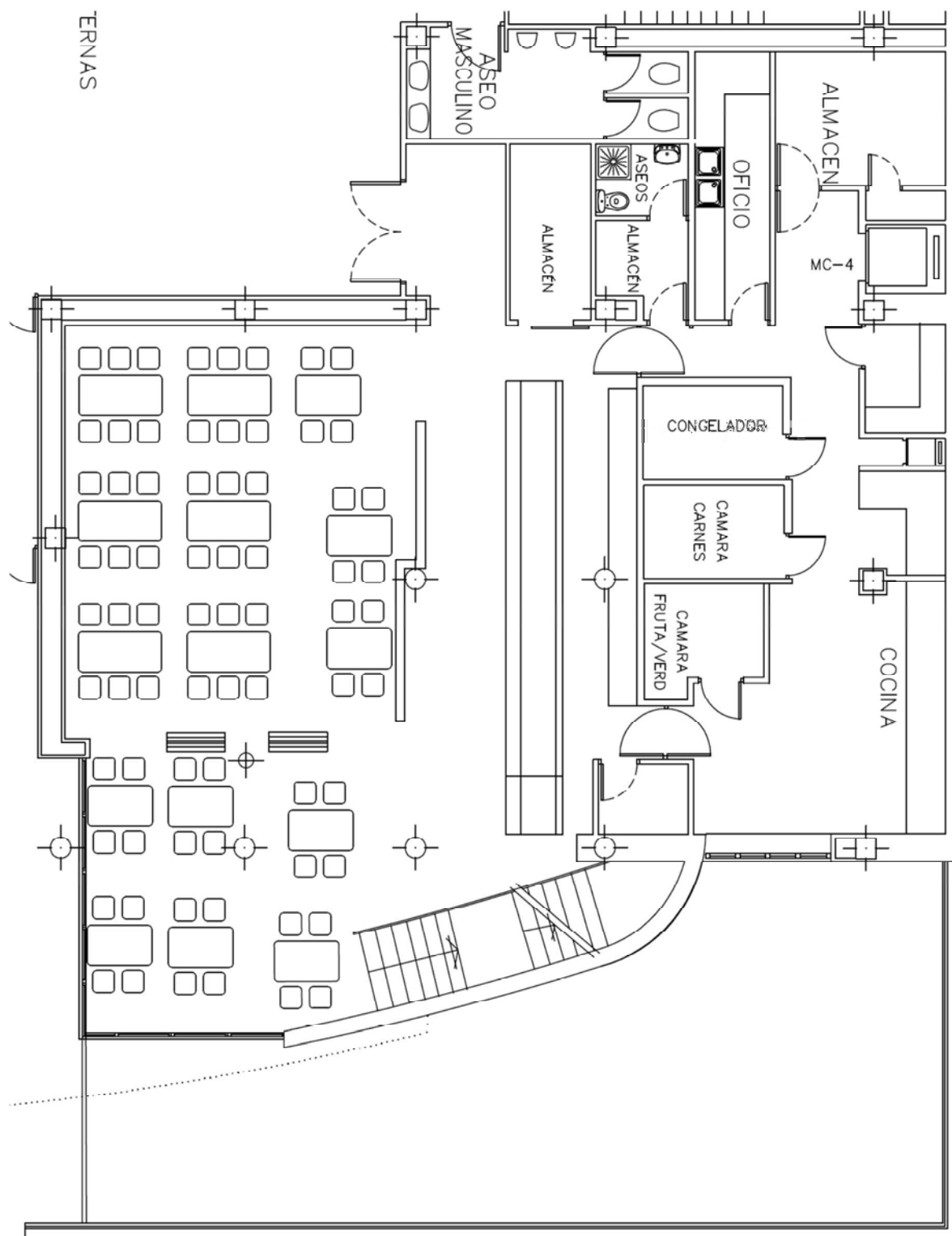
Zumo litro
Paninis
Cereales

ANEXO VII. PLANOS

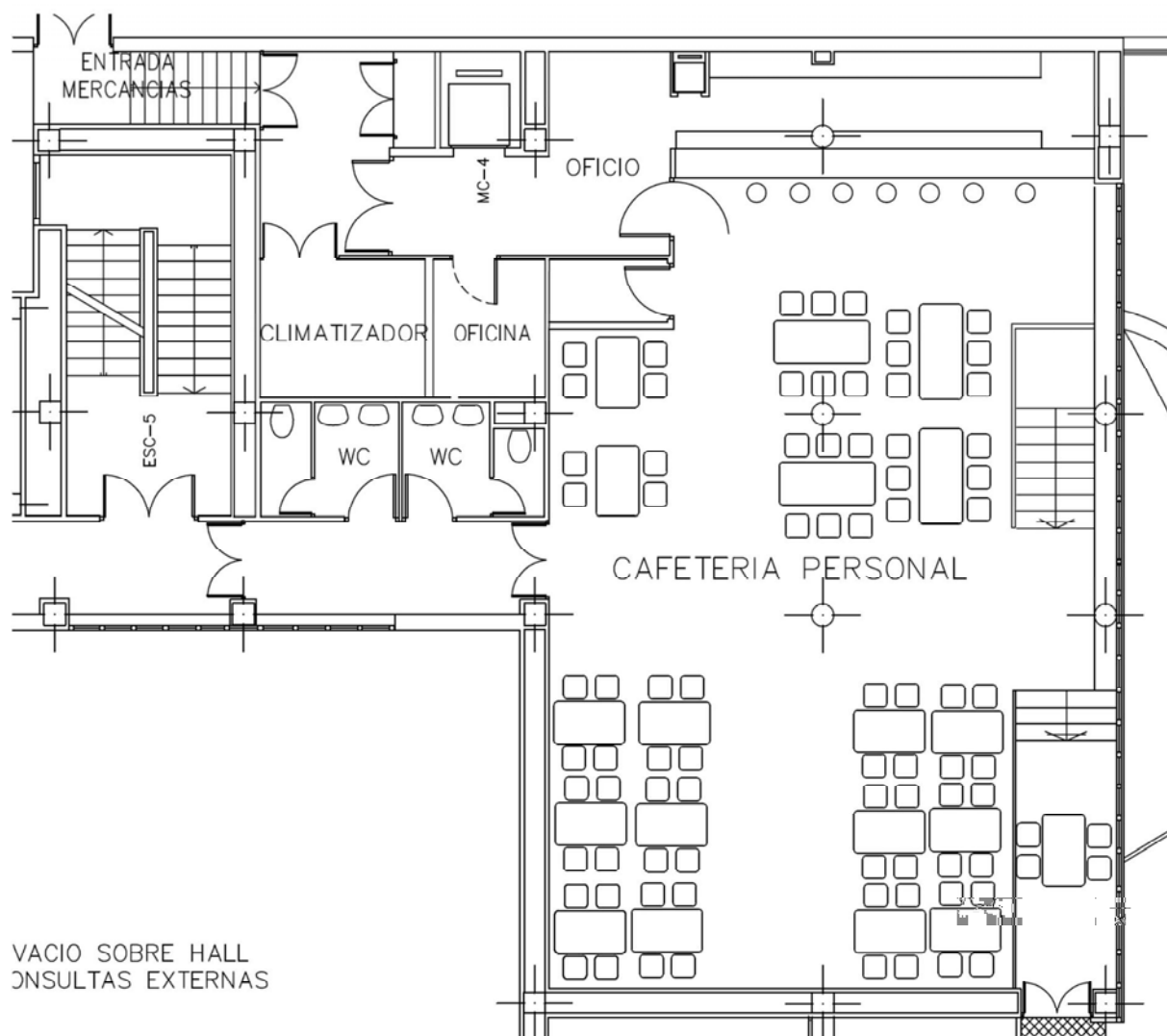
PLANO COCINA HOSPITAL



PLANO CAFETERIA (PLANTA BAJA)



PLANO CAFETERÍA (PLANTA PRIMERA)



ANEXO VIII. RELACIÓN DE PERSONAL TRABAJANDO EN LA ACTUALIDAD

LOTE 1. GESTIÓN ALMACÉN COCINA

nº	categoría- zona de trabajo	jornada (h/semanales)	tipo de contrato	antigüedad	edad	salario bruto anual	Género	Pluses
1	MOZO	40 (100%)	100	01/06/2011	42	17.363,45 €	Hombre	Cpto. Puesto: 3.600 €
2	ENCARGADO/A	40 (100%)	189	02/05/2011	46	17.188,92 €	Hombre	Cpto. Pers. Conv. Est: 1.945,80
3	MOZO	32 (80%)	502	05/10/2023	44	13.095,88 €	Hombre	Cpto. Pers. Conv. Est: 1.945,80

LOTE 2. CAFETERÍA Y VENDING

Categoría	Género	Coste Anual Salario Bruto +Coste SS	Fecha Nacimiento	Tipo Contrato	Fecha Antigüedad	Porcentaje Jornada
Ayte. Cocina	Mujer	22.672,11	07/05/1966	100	19/11/2001	
Aux. Colectividad	Mujer	23.451,71	06/06/1964	100	20/01/2005	
Camarero/a	Mujer	17.610,58	25/11/1979	200	08/02/1997	75
Camarero/a	Mujer	23.954,31	18/10/1960	100	01/10/1992	
Camarero/a	Hombre	29.253,44	05/05/1964	100	01/08/1985	
Aux. Colectividad	Mujer	23.451,57	15/05/1961	189	01/10/2007	
Camarero/a	Hombre	28.345,46	01/08/1963	100	23/06/1998	
Aux. Colectividad	Mujer	23.451,57	25/09/1951	100	13/08/2003	
Aux. Colectividad	Mujer	21.438,56	03/04/1964	410	01/10/2022	
Jefe/a Cocina.	Hombre	28.358,50	01/04/1970	100	26/08/2010	
Camarero/a	Mujer	22.059,48	04/12/1970	189	01/09/2016	
Ayte. Cocina	Mujer	11.965,97	27/06/1970	189	01/02/2019	60
Aux. Colectividad	Hombre	19.943,45	05/03/1991	100	17/03/2022	
Aux. Colectividad	Mujer	11.965,97	05/06/1973	289	13/01/2022	60
Cocinero/a	Mujer	20.105,77	28/09/1993	189	30/03/2023	
Aux. Colectividad	Hombre	19.943,45	08/09/1967	410	20/02/2023	
Mozo/a Vending	Mujer	14.957,51	30/12/1968	289	22/09/2019	75
Mozo/a Vending	Hombre	14.957,51	26/06/2000	510	23/10/2023	75