

EXPTE.: A/SER-012249/2025

Este documento se ha obtenido directamente del original que contenía las firmas auténticas y se han ocultado los datos personales protegidos y los códigos que permitían acceder al original

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN INTEGRAL DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL

Contenido

1.- OBJETO DEL CONTRATO.....	3
2.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE GESTIÓN Y SUMINISTRO DE VÍVERES.....	3
2.1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO.....	3
2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES.....	4
2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS.....	5
2.4.- SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD.....	5
2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS, DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN.....	7
2.6.- LIMPIEZA.....	7
3.- PRODUCTOS.....	7
3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES.....	7
3.2.- MENÚS.....	8
3.3.- DIETAS TRITURADAS.....	9
3.4.- PETICIONES EXTRAS.....	9
3.5.- ENVASADO.....	10
3.6.- TRANSPORTE.....	10
3.7.- PRODUCTOS DE CUARTA Y QUINTA GAMA.....	10
3.8.- OTRO TIPO DE DIETAS (CELIACOS, ALERGIAS, ETC.).....	11
4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.....	11
4.1.- FORMA DE SUMINISTRO.....	11
5.-CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA.....	14
5.1.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO.....	14
5.2.- GESTIÓN DEL SERVICIO.....	15
5.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS.....	16
5.4.- HORARIO DEL SERVICIO.....	17
5.5.- RECLAMACIONES.....	17
5.6.- INSTALACIONES, EQUIPOS, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL.....	18
5.7.- SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN, ETC.....	19
5.8. REVISION MENSUAL DE INSTALACIONES.....	19
5.9. LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS.....	19
5.10.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA.....	21
5.11.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES.....	22
5.12.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL.....	23
5.13.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS.....	23
6.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES.....	24
7.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO.....	25

8.- OFERTA TÉCNICA	25
ANEXO A.....	27
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	27
ANEXO B.....	49
DISTRIBUCIÓN POR TIPOS DE DIETAS.....	49
ANEXO C.....	50
CONDICIONES GENERALES, MANUAL DE DIETAS Y GRAMAJES.....	50
ANEXO D:	52
DIETA BASAL OPCIONAL EXISTENTE EN EL HOSPITAL EL ESCORIAL.....	52
ANEXO E.....	59
RELACIÓN DE PERSONAL DE LA CAFETERÍA, A ASUMIR POR EL ADJUDICATARIO	59
ANEXO F	60
INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO	60

1.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto de este pliego es definir las características técnicas que deben regular la contratación del Servicio de Restauración Integral del Hospital Universitario El Escorial, que incluye:

- A) GESTIÓN DE VÍVERES
- B) CAFETERÍA DE PERSONAL Y PÚBLICO
- C) MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

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

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

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

La prestación del servicio de suministro y gestión de víveres será supervisada por el Responsable del Centro designado por la empresa adjudicataria, cuyo horario será acordado con la Dirección del Hospital Universitario El Escorial (HEE) y atendiendo a las necesidades del mismo. Se realizará conforme a los siguientes procesos:

2.1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO

La empresa adjudicataria se compromete a realizar la gestión del aprovisionamiento de todos los productos alimenticios que se determinen para la elaboración de las ingestas del día (desayuno, comida, merienda y cena) de los pacientes en la alimentación ordinaria y en las dietas especiales que se elaboran en la cocina del Hospital.

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

El adjudicatario debe situar, libre de todo gasto para el hospital, los artículos que diariamente le sean solicitados, en los almacenes de la Cocina del Centro, en el horario establecido por la Dirección del hospital y cumpliendo los requisitos de etiquetado y demás condiciones de seguridad, higiene y calidad del producto según establece la legislación vigente con su registro en el sistema APPCC.

El personal de la empresa adjudicataria servirá diariamente los productos demandados por el personal de Cocina para la elaboración de las dietas, dejándolos preparados en las cámaras o donde las personas autorizadas de cocina designen, que se indiquen para la elaboración de las dietas. Igualmente suministrará los productos extras que previamente hayan solicitado las personas autorizadas por la Dirección del Hospital (ver apartado 3.4 Peticiones Extras)

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

2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a consumir, que tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en todo momento en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios que vienen establecidas en las fichas del **ANEXO A** de este Pliego.

La selección de víveres se realizará mediante presentación de muestras de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por el Responsable de Cocina. Para el grupo de perecederos de corta duración, cárnicos, frutas y verduras, pescados, panadería y repostería, se valorará positivamente antigüedad en la prestación del servicio, solvencia, nivel de instalaciones, y la proximidad del centro de producción (matadero, sala de despiece, almacenes, frigoríficos, etc.) al Hospital.

El Hospital solamente trabajará con empresas cuya compra sea sostenible y de calidad adecuada.

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

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

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

2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS

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

2.4.- SEGURIDAD ALIMENTARIA Y CONTROL DE CALIDAD

El adjudicatario velará por el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria aplicable en todas las actividades que se especifican en el presente pliego de prescripciones técnicas. Por esto, los licitadores presentarán obligatoriamente dentro de su modelo organizativo (integrándolo con los procesos de elaboración, emplatado y distribución de dietas de la cocina hospitalaria), un PLAN DE AUTOCONTROL que desarrolle un sistema APPCC para implantarlo en el Centro según se recoge en los requisitos legales vigentes y reglamentos que regulan los aspectos relativos a la seguridad alimentaria y la higiene de los productos alimenticios.

En dicho modelo se identificarán los riesgos concretos de la actividad y se determinarán las medidas que de forma preventiva se implanten para su control.

Se tendrán en cuenta los preceptos vigentes de Seguridad Alimentaria y Nutrición, así como aquellos que establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, la normativa relativa al etiquetado de alimentos y todo lo relativo a criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Se cumplirán los criterios sanitarios de calidad del agua de consumo humano.

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

El Hospital Universitario El Escorial podrá establecer controles independientes del adjudicatario sobre los productos, en todas las fases del proceso, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes. Asimismo, fijará los sistemas de control

de calidad que considere oportunos para garantizar la perfecta prestación del servicio.

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

El Hospital Universitario El Escorial, a través del Responsable designado por la Dirección del Centro, se reserva el derecho de sustituir cualquier producto en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que el Servicio de Cocina considere conveniente, sin que ello suponga incremento del precio ofertado.

El adjudicatario realizará a su cargo estudios de determinación microbiológica de forma mensual. Dichos estudios deberán realizarse por un laboratorio homologado y afectando a los alimentos de cocinas y cafetería, cintas de emplatado y superficies de los dos establecimientos, enviando el resultado a la responsable de cocina/Jefatura de Servicios Generales. La Dirección del Hospital puede solicitar en cualquier momento informe estadístico de los resultados.

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

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

La empresa adjudicataria será la responsable de la implantación, actualización, seguimiento y revisión del Sistema APPCC integrado de Cocina y Cafetería, poniendo a disposición del Responsable de Cocina la documentación correspondiente en caso de requerimiento se dará respuesta con plan de acción a auditoria e inspecciones.

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

2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS, DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, presentaciones y formatos de productos, que establezca el Servicio de Cocina. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá constar con la aprobación escrita previa del Hospital, a través de la Dirección o del representante que designe al efecto; para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo con una antelación de al menos 10 días naturales, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

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

El proceso de elaboración de las dietas destinadas a los pacientes y su distribución se realizará por el personal propio del Centro, siendo necesario la presencia de un Dietista en el emplatado, que estará a cargo de la empresa adjudicataria.

2.6.- LIMPIEZA

Para las áreas que corresponden, el adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible tanto de los materiales, recipientes, bandejas, etc., como de las propias instalaciones de cafetería, incluida la terraza, máquinas de vending, almacenes y cámaras de materias primas y productos, ajustándose en todo momento a la indicaciones que efectúe la Dirección del HEE, que ejercerá permanente control en conformidad al plan de limpieza y desinfección descrito en el sistema APPCC, a través del Responsable designado.

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

3.- PRODUCTOS

3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

Si el producto no es originario de la Unión Europea, el adjudicatario deberá

justificar documentalmente su homologación por la Unión Europea.

3.2.- MENÚS

La cantidad de menús que se habrán de servir diariamente será la que se derive de la ocupación del Centro.

Para los doce meses de ejecución del presente contrato dicha cantidad se estima en **29.673 desayunos, 30.910 comidas, 21.548 meriendas y 29.077 cenas**. En estas cifras se incluyen tanto las dietas completas de pacientes hospitalizados, así como los menús servidos al personal de guardia y otras comidas ocasionales autorizadas por la Dirección del Hospital. Esta estimación está basada en la evolución media de las estancias de los últimos años y en los datos del presente ejercicio.

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

El adjudicatario especificará en su oferta el manual de dietas y gramajes que implementará en el Hospital, atendiendo a las condiciones generales que se recogen en el **ANEXO C**. Para ello tomará como referencia el menú existente, vigente en el Hospital, que se presenta en el **ANEXO D**.

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

El postre de las dietas podrá ser variado a petición de los Responsables de las unidades de hospitalización, siempre que la dieta del enfermo lo permita, entre los postres habituales que se sirven con los menús, sin que esto sea motivo de aumento en el coste de la dieta.

En aquellas dietas que lo precisen, pacientes diabéticos u otra característica especial, se incluirá en el menú, a media mañana y a media tarde, una pieza de fruta de 200 gr. (variada), o jamón de york o queso o yogurt con azúcar o sacarina, según necesidad.

El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el Hospital Universitario El Escorial decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en festividades señaladas (Semana Santa, Nochebuena, Navidad, Fin de año, Año nuevo y el día de Reyes, etc., así como días internacionales u otros que se establezcan); tanto el menú opcional como los menús especiales serán establecidos e incorporados a programación de dietas y menús por el Responsable de Cocina del Centro. Todo ello en ningún caso incrementará el coste de la pensión alimentaria diaria que se oferte.

A las dietas basales se les ofrecerá diariamente, en la comida y en la cena, la posibilidad de elegir entre los 4 platos que integran el menú del día.

3.3.- DIETAS TRITURADAS

El adjudicatario adquirirá **productos de V gama** que mantengan el sabor y el aroma del alimento y con la textura homogénea adaptada y adecuada para facilitar la ingesta a personas con problemas de masticación o disfagia.

Se dispondrá de **productos industriales**, homogeneizados de marcas de garantía y específicas del sector sanitario para elaborar, si se precisa, dietas trituradas.

Podrán solicitarse **potitos** de 300 gr. de adulto y/o infantil.

Todos los productos responderán a las necesidades nutricionales de los pacientes, sea cual sea su dieta terapéutica.

Previamente a su adquisición, los productos deberán ser presentados al Responsable del Centro para su aprobación con el visto bueno de la Jefatura de Servicios Generales. Cualquier cambio del mismo deberá autorizarse por la Dirección del Hospital.

Cualquiera de estos productos **no supondrá un coste adicional** al precio de la dieta alimenticia diaria.

3.4.- PETICIONES EXTRAS

El adjudicatario se compromete asimismo a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten las personas que la Dirección del Hospital autorice expresamente. A tal efecto, en su oferta, deberán incluir el descuento aplicable a los precios a los que facturará las peticiones de alimentos extraordinarios, según la relación que figura en la cláusula 1ª del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

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

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

3.5.- ENVASADO

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

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

Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente.

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

3.6.- TRANSPORTE

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

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

3.7.- PRODUCTOS DE CUARTA Y QUINTA GAMA

En caso de necesidad y para asegurar la continuidad en el servicio de alimentación, se podrán reemplazar los menús diarios de comida y cena por menús con productos de quinta gama. Para ello, el adjudicatario deberá facilitar al Hospital Universitario El Escorial un stock de productos de quinta gama (que se almacenarán en el propio hospital). Dicho stock se renovará cada seis meses y constará de 120 menús completos (comida y cena), en función de las necesidades de la organización del hospital. Estos productos se facturarán por separado, de acuerdo con los precios unitarios de los números de orden 5 y 6 de la oferta económica del adjudicatario.

La elección de los platos concretos que formen los menús de quinta gama corresponderá al hospital. Para ello, cada licitador facilitará en su documentación técnica una relación suficientemente variada de productos

de quinta gama elegibles.

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

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

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

Puntualmente, tanto en la cocina como en la cafetería, y para dietas especiales (dietas para celiacos, alérgicos, vegetarianos, etc.), se confeccionarán otro tipo de dietas cuando sean necesarias y lo solicite el centro., facturándose todas al mismo precio de la pensión alimenticia diaria que se oferte.

4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

4.1.- FORMA DE SUMINISTRO

4.1.1.- La entrega de los alimentos se realizará en los lugares que determine el Servicio de Cocina.

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

El adjudicatario dotará de los productos necesarios para la elaboración de las dietas de los pacientes en la cuantía suficiente, atendiendo a la programación de menús del Centro, siendo el adjudicatario el propietario de estos artículos. Este se encargará de gestionar todas las compras necesarias, de la atención de proveedores, etc., manteniendo el Hospital las relaciones de suministro directamente con él. Este será el encargado de gestionar los *stockages* de almacenes y cámaras; de mantener el orden necesario de acuerdo con las fechas de caducidad de las mercancías, diferenciación de productos en las diferentes cámaras; así como de la limpieza de los mismos. Estos aspectos podrán ser verificados por el Responsable de Cocina cuando lo estime necesario, y estarán sometidos al control higiénico-sanitario del Hospital.

4.1.3.- La Empresa adjudicataria designará una persona que actuará en todo momento como representante y responsable de la misma ante el Hospital Universitario El Escorial. A esta persona se dirigirá diariamente el Centro para comunicar los pedidos a suministrar, que serán de dos tipos:

- * Artículos componentes del menú
- * Extras

4.1.4.-La empresa adjudicataria aportará un Diplomado en Nutrición y Dietética los 365 días del año, que se encargará, por una parte, de supervisar el emplatado de desayuno, comida, merienda y cena, garantizando que las dietas, temperaturas y presentación de las bandejas sean las adecuadas al servicio prestado, y por otra, del control y actualización de las dietas, proporcionando los géneros necesarios al Servicio de Cocina.

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

Recopilará los datos sobre la opción que se propone a las dietas basales y blandas gástricas, realizando diariamente la elección del menú y las encuestas de satisfacción a los pacientes, según formulario y calendario establecido por la Dirección del Hospital, así como el resto de tareas que le encomiende el centro.

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

Confeccionará las dietas especiales que se soliciten en base a los menús establecidos y propuestos por el Servicio de Nutrición y Dietética del adjudicatario.

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

4.1.5.- Artículos componentes del menú: En este caso, el adjudicatario, a través de un programa informático y, partiendo de las dietas solicitadas informáticamente por Enfermería, entregará una relación del número de platos que el personal de Cocina tiene que elaborar diariamente y en cada servicio, calculando las cantidades de cada ingrediente a suministrar, según los gramajes que componen cada menú. En este momento la información de Enfermería se realiza a través del programa SELENE en integración con un programa informático (a fecha actual Dietools). La integración de ambos programas y la actualización del programa corre a cargo del adjudicatario.

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

realizará la misma operación, realizando durante la vigencia del contrato todas las modificaciones que sean necesarias.

4.1.6.- Extras: Independientemente de los artículos anteriores, se solicitarán a diario otro tipo de artículos de los que aparecen en la relación de extras. En este caso se solicitarán número de unidades de cada uno de ellos para suministrar a las plantas según pacos acordados. El proveedor tiene la obligación de mantener el *stockage* necesario aproximadamente para 7 días.

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

4.1.7.- El suministro de los artículos, tanto de los componentes del menú como los extras, se realizará todos los días de la semana, incluido festivos, quedando sujeta a posibles variaciones relacionadas con los procesos productivos.

4.1.8.- En cuanto al modo de realizar el suministro, el procedimiento será el siguiente: antes de las 17 horas del día anterior al que corresponda la entrega de mercancías, se dará a la empresa contratada relación con el número de dietas a preparar a través del programa de Enfermería antes de las 8:30 horas de la mañana del día siguiente, se entregará, por parte del adjudicatario, toda la mercancía necesaria para la confección de los platos que componen el menú, en la Cocina del Hospital.

Para la preparación del menú del fin de semana, se podrán solicitar con antelación los componentes de algunos platos que requieren ser preparados con anterioridad.

Los artículos componentes del menú se entregarán por el Responsable de la Empresa adjudicataria al Responsable de Cocina o persona en quien delegue, el cual, previa comprobación, firmará al finalizar la entrega la conformidad con el género recibido, así como, registrará cualquier incidencia o retirará el género que no cumpla con las especificaciones técnicas establecidas. El control del número de menús se cotejará por ambos Responsables.

Los extras serán entregados por el Responsable de la Empresa adjudicataria, según corresponda, al Responsable de Cocina o persona en quien delegue. En este caso, el suministrador elaborará unos *vales de salida* que deberán contener como mínimo el artículo suministrado, la cantidad, la unidad, la fecha y el nombre y firma de la persona responsable de cocina que lo recibe, que será únicamente el Responsable de Cocina o persona en quien delegue. Por consiguiente, el Hospital Universitario El Escorial no se hará cargo de aquellos vales que contengan firmas distintas a las descritas anteriormente. Estos vales deberán firmarse por cada entrega que se realice en la Cocina de productos considerados extras, ya procedan del almacén o de las cámaras.

4.1.9.- Los productos perecederos deberán estar en la Cocina, como mínimo 24 horas antes de su consumo, para evitar posibles roturas de *stocks*. Los productos que requieran ser descongelados para su posterior elaboración, deberán estar a punto a la hora en que se vayan a cocinar, siendo este aspecto responsabilidad de la empresa suministradora.

4.1.10.- Las calidades de las mercancías deben ajustarse a las recogidas en el presente pliego, siendo supervisadas siempre por el Responsable de Cocina y Cocineros quienes, en caso de incumplimiento por la empresa adjudicataria, podrán retirarlas sustituyéndolas por otras que proporcione inmediatamente la empresa adjudicataria.

5.-CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

Las obligaciones del adjudicatario se detallan en los siguientes párrafos:

5.1.- PRESTACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará en los locales de la Cafetería, incluida la terraza, durante todos los días del año.

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

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

La empresa adjudicataria aportará el menaje y el equipamiento (incluido el informático) que, no existiendo en el Centro, considere necesario para la prestación del servicio. Se exigirá por parte de la Dirección del Hospital que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio.

Será obligatorio prescindir al máximo de menaje desechable (vasos, platos, cubiertos, etc.) y en el caso de utilizarlos, deberán ser materiales 100% biodegradables y compostables.

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

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

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

5.2.- GESTIÓN DEL SERVICIO

La gestión del servicio incluye:

La elaboración de los menús, desayuno, comida y cena, para los profesionales de guardia siguiendo las instrucciones del Hospital.

Elaboración, presentación, emplatado y distribución de los servicios de desayuno, comida, merienda y cena en el Autoservicio.

La gestión de aprovisionamiento según los estándares predefinidos por el Hospital y según el Sistema APPCC integrado aprobado por el Hospital e implantado por la empresa adjudicataria.

Traslado de dietas, si fuese necesario, hasta un punto que la Dirección del Hospital estipule, así como la retirada de las mismas a la zona de lavado.

Lavado inmediato de la vajilla, bandejas y carros procedentes de los servicios prestados.

La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza de la Cafetería; zonas (cocina, cafetería, comedor de personal y terraza abierta), mobiliario, equipamientos e instalaciones, según un programa que especifique las limpiezas rutinarias, generales y especiales, la forma de actuación y la periodicidad. Este programa se presentará al inicio de la ejecución del contrato y deberá ser aprobado por el Hospital reservándose poder hacer inspecciones visuales cada vez que lo estime necesario.

También se encargará de la limpieza de los baños anexos a la Cafetería, así como del hall que une las dos estancias.

Deberá presentarse un programa de limpieza que cumpla con la normativa vigente en esta materia, conforme al plan de limpieza y desinfección descrito en el sistema APPCC integrado.

Se cuidará la imagen del establecimiento.

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

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

5.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS

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

Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

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

No se realizará ningún tipo de venta ambulante en sala, pasillos, accesos ni otras dependencias.

Los envases de plástico sólo se permitirán previa autorización de la Dirección.

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

La dirección del Hospital se reserva el derecho de exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, o de los que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.

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

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

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

El adjudicatario se compromete a mantener, durante el tiempo que dure la adjudicación, los artículos relacionados en su oferta a los precios detallados en ella.

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

En las comidas servidas en el autoservicio, se incluirá lo siguiente:

- *Primer plato*, a elegir entre al menos tres, y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- *Segundo plato*, a elegir entre al menos tres y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- *Postre*, a elegir entre al menos seis, tres de los cuales serán fruta de temporada.
- *Pan*

Dentro de la Cafetería deberá instalarse una fuente dispensadora de agua, de consumo ilimitado para todos los clientes, con sistema de osmosis inversa, filtración y ultrafiltración del agua que garanticen un agua pura y de máxima calidad. Deben ofrecer agua fría, natural y con gas. La instalación y mantenimiento de la fuente será a cargo del adjudicatario.

La carta de productos que se dispensen, con sus precios con el IVA incluido, estará a disposición de los usuarios de la cafetería, expuesta en lugar visible. Los precios no podrán exceder de los que se relacionan en el **ANEXO V** del pliego administrativo.

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

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

5.4.- HORARIO DEL SERVICIO

El horario de prestación de Servicio es competencia de la Dirección del Hospital y cualquier variación del mismo será comunicada al adjudicatario con un mínimo de 7 días de antelación.

Los horarios que se establecen en el momento de la redacción del pliego son:

▪ **SERVICIO DE CAFETERIA** para el público y profesionales:

El adjudicatario queda obligado a mantener el Servicio de Cafetería como mínimo durante el siguiente horario: 8 a 22 horas, todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos.

5.5.- RECLAMACIONES

El adjudicatario se obliga a disponer de un libro de reclamaciones a disposición del público, cuya existencia se anunciará en lugar visible. Asimismo, la empresa adjudicataria, se obliga a comunicar a la Dirección

del Hospital Universitario El Escorial, con la mayor brevedad posible, cualquier reclamación o queja verbal, escrita o recibida en el buzón instalado en la Cafetería, facilitando un ejemplar de las reclamaciones que formulen los usuarios y adjuntando, además, un informe sobre la reclamación formulada y las acciones de mejora aplicada.

5.6.- INSTALACIONES, EQUIPOS, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfecto estado los locales, instalaciones y equipos, muebles, enseres y aparatos, propiedad del Hospital Universitario El Escorial, de los cuales se realizará un inventario que se comprobará con el adjudicatario al iniciarse la prestación, con responsabilidad plena por toda pérdida o deterioro, destrucción, inutilización y estará obligado a abonar los desperfectos que se observen al término de la adjudicación. Será de su cuenta y riesgo reponer mobiliario y/o material del Centro inmediatamente cuando se inutilice, deteriore o menoscabe por el mal uso, dolo o mala fe, por otro de idéntica calidad, marca y rendimiento. Durante la vigencia del contrato, dará conocimiento de las reparaciones a efectuar en ellos, será de su exclusiva responsabilidad y cuenta el pago del importe al que ascienda la reparación y reposición si fuera necesaria.

La empresa adjudicataria realizará los controles periódicos preventivos exigidos por la legislación vigente sobre los locales, equipos e instalaciones cedidas por el Hospital Universitario El Escorial.

El coste del mantenimiento tanto preventivo como correctivo independientemente del origen de la avería, de los equipos e instalaciones que el Hospital cede al adjudicatario durante el periodo de vigencia del contrato, será responsabilidad del adjudicatario conforme a los programas preventivos y correctivos en los términos legales que cada equipo requiera y que se presentarán para ser aprobados por la Dirección del Hospital. Las cámaras frigoríficas y aparatos de conservación de alimentos en refrigeración o congelación, se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería la reparación se realizará en plazo máximo de 24 horas.

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

Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá entregar dichos locales, equipos e instalaciones, según el inventario realizado a la adjudicación, en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá ser certificado por empresa homologada, siendo directamente deducible de la facturación pendiente, e incluso de la fianza definitiva, el importe de los deterioros

observados cuando estos sean consecuencia de negligencia o dolo a criterio del Hospital a la fecha de extinción del contrato.

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

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

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

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

5.8. REVISION MENSUAL DE INSTALACIONES

Mensualmente, el adjudicatario y un representante designado por la Dirección del Hospital realizarán una revisión de todas las instalaciones necesarias para la ejecución del servicio, cuyo resultado se hará constar en un Acta.

Si como resultado de dicha revisión se aprecia que alguna instalación o parte de ella tiene alguna deficiencia y necesita ser reparada, constará así en el Acta y el adjudicatario deberá realizar esa reparación en el plazo máximo de un mes. En caso de que, una vez pasado este plazo, la deficiencia no haya sido corregida, el Hospital Universitario El Escorial podrá reparar la instalación por sus propios medios y el coste de la misma se descontará de la factura mensual.

5.9. LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS

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

- Tratamiento de suelos: limpieza, eliminación de residuos alimentarios.
- Tratamiento de superficies verticales: cristales, paramentos, alicatados, etc.
- Fregaderos y desagües.
- Campanas de extracción.
- Maquinaria y utillaje: Túnel de lavado, hornos, marmitas, freidoras,

planchas,
pequeña maquinaria (batidoras, triturados, cortadora de fiambre,
etcétera),
carros distribuidores de comida.

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

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

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

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

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

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la realización a su cargo de las labores de desinfección, desinsectación y desratización necesarias para garantizar la completa higiene en los locales de Cafetería y almacenes de víveres. Éstos deberán cumplir la legislación vigente al respecto, manteniendo los registros de las visitas periódicas disponibles para

cualquier inspección por parte del Hospital Universitario El Escorial. Los productos, tratamientos y metodología deberán ser puestos en conocimiento del Servicio de Medicina Preventiva para su aprobación, así como su actualización y cambios posibles en los mismos.

5.10.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA

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

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

El personal de Cocina y del servicio de barra deberá estar en posesión del carné oficial de manipulación de alimentos y formación en alérgenos.

El referido personal dependerá exclusivamente del adjudicatario y por tanto, éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario, a tenor de la legislación laboral y de Seguridad Social, sin que en ningún caso pueda esgrimirse derecho alguno por dicho personal en relación con el Hospital Universitario El Escorial, ni exigirse a éste responsabilidad de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus operarios, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.

La empresa adjudicataria no podrá realizar ninguna modificación de la plantilla ni de sus condiciones, sin la autorización previa de la Dirección del Hospital.

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

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

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

Será obligación de la empresa adjudicataria uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio con el vestuario adecuado durante las horas en que se realice el servicio, debiendo además ir provistos permanentemente

de una placa de identificación colocada en lugar visible de la indumentaria.

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

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

El personal deberá ser objeto de reconocimiento médico, a cargo del adjudicatario, antes de su ingreso en la empresa y al menos una vez al año. Los resultados de estos exámenes médicos, en relación con la aptitud para el trabajo, serán puestos necesariamente en conocimiento del órgano competente del Hospital Universitario El Escorial.

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

Asimismo, deberá cumplir cuantas normas de higiene y salubridad se establezcan por la Dirección del Hospital (además de las que le sean obligatorias por la legislación vigente en el transcurso del contrato), siendo por cuenta del adjudicatario si el cumplimiento de las mismas supusiera un gasto adicional.

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

En caso de que el personal aportado por la empresa adjudicataria no procediera con la debida corrección o fuera evidentemente poco cuidadoso en el desempeño de su cometido, la Dirección del Hospital podrá exigir a la misma la sustitución del trabajador objeto de conflicto.

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

5.11.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES

Será de exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria el cumplimiento de las disposiciones vigentes en la legislación laboral y en la de Seguridad Social e Higiene y Seguridad en el Trabajo, así como el resto

de disposiciones concordantes y complementarias, vigentes o que en lo sucesivo se dicten en la materia, quedando exento el Hospital Universitario El Escorial de toda responsabilidad por cualquier incumplimiento durante la vigencia de la adjudicación.

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

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

5.12.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL

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

El menú constará de:

- Primer plato, a elegir entre al menos tres, y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- Segundo plato, a elegir entre al menos tres y entre los que se incluirá un menú de dieta.
- Postre, a elegir entre al menos seis, tres de los cuales serán fruta de temporada.

5.13.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS

El adjudicatario se encargará de la colocación de máquinas expendedoras de bebidas, refrescos, café, repostería, snacks, etc., en el recinto principal del Hospital, Centro de Especialidades San Carlos y cualquier otra dependencia que designe la Dirección del Centro.

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

El adjudicatario será el responsable de mantener las máquinas de vending correctamente repuestas en todo momento. El estocaje deberá ser el adecuado para las necesidades de las distintas localizaciones de las máquinas.

Los alimentos que se expidan en las máquinas, deberán ser acordes con los usos alimentarios que en un centro sanitario deben regir. Se valorará positivamente la incorporación de frutas, frutos secos, preparados de ensaladas y otros productos calificados como “saludables”, no pudiendo incorporar ningún producto sin la previa autorización del Hospital.

Deberán mantenerse, al menos, las máquinas expendedoras de las siguientes ubicaciones:

- Sala de espera de Urgencias: café, refrescos, agua, snacks.
- Salita de espera de Consultas en la Entrada principal del Hospital: café, refrescos, agua, snacks.
- Edificio de Dirección: café, refrescos, agua, snacks.
- Edificio Abantos de Consultas: agua.
- Centro de Especialidades San Carlos: agua, café, refrescos.

Esta relación no tiene carácter de exhaustividad, por lo que podría cambiar el número de máquinas, ubicación, tipos de productos a expedir, etc., previa autorización de la Dirección del Centro.

Además, el adjudicatario se compromete a facilitar una máquina de agua para el personal del Centro de Especialidades San Carlos, sin cargo alguno para el personal ni para el Hospital Universitario El Escorial.

Los precios para el personal adscrito al Hospital serán más ventajosos que los correspondientes al público en general, para lo que el adjudicatario debe asumir el sistema de identificación que necesite para la aplicación.

El adjudicatario se compromete a suministrar en la forma que estime adecuada y sin cargo alguno, bocadillos o sándwiches y bebidas a los donantes de sangre de la Unidad de Hemodonación situada en la planta baja del hospital.

6.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES

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

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

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

El régimen de las penalidades a que pueden dar lugar los incumplimientos por parte del adjudicatario de sus obligaciones se recoge en el **ANEXO F** del presente Pliego, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 21 de la Cláusula 1ª del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

7.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

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

- Menús servidos a Cocina.
- Extras detallados por artículos y unidades hospitalarias y en total.
- Menús de personal.

- Otros datos complementarios podrán también ser incluidos en este informe a solicitud de la Dirección del Hospital Universitario El Escorial, como registros de mantenimientos, limpiezas, resultados bromatológicos, etc.

8.- OFERTA TÉCNICA

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- Documentación acreditativa del cumplimiento de las prescripciones contenidas en el pliego técnico.
- Programa de calidad:
Las empresas licitadoras presentarán en su oferta un plan de calidad del servicio prestado, en el que se detallarán los planes de acción relativos al menos a los siguientes parámetros:
 - Programa de limpieza de los locales e instalaciones, adjuntando cronograma y responsable de limpieza de cámaras y almacenes.
 - Plan APPCC o de análisis de riesgos y control de puntos críticos, según lo marcado en la normativa vigente.
 - Documentación relativa a su posible acreditación en calidad.
 - Plan de desinfección, desinsectación y desratización
 - Plan de comunicación de alertas alimentarias.
 - Plan de Gestión Ambiental, y la documentación relativa a su posible acreditación en calidad o gestión medioambiental, si la hubiera.
 - Política de Prevención de Riesgos Laborales.
 - Guías de prácticas correctas y cualesquiera otros planes o programas de calidad e higiene que estimen oportuno incluir.

- Plan de trabajo.
- Cualquier otra documentación exigida en este pliego.
- Cualquier mejora que se oferte, no incluida en los pliegos.

LA DIRECTORA GERENTE

Firmado digitalmente por: FERNANDEZ LOBATO ROSA CARMEN
Fecha: 2025.03.27 13:43

ANEXO A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I.- CARNES

I.I.- DE GANADO VACUNO

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español, sobre normas de calidad en canales de vacuno fresco y la normativa vigente que lo desarrolle. Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías, certificados sanitarios correspondientes y etiquetado según normativa vigente que lo desarrolle.

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

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

I.II. DE GANADO OVINO.

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

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

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

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

I.III. DE GANADO PORCINO.

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

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

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

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

II.- AVES Y HUEVOS.

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

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

Se incluyen huevos, huevina y derivados.

Todos los productos vendrán envasados conforme a la normativa vigente y a las medidas de reducción de plásticos, cuyo compromiso está alineado con la política ambiental del Hospital y que el contratista debe asumir durante la vigencia del contrato.

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

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

Todas las aves que se suministren serán de categoría primera.

III. CHARCUTERÍA.

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

Vendrán envasados conforme a la normativa vigente y a las medidas de reducción de plásticos, cuyo compromiso está alineado con la política ambiental del Hospital y que el contratista debe asumir durante la vigencia del contrato.

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

Productos con y sin sal y sin lactosa.

IV.- FRUTAS Y VERDURAS.

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

IV.I.- VERDURAS FRESCAS.

Se suministrarán de acuerdo a las peticiones y a la época del año en que se encuentren. Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas. Serán de primera calidad, con expresión de calibre cuando ello sea preceptivo. Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de verduras frescas.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Acelgas	Primera	
2	Ajos	Primera	Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal. Calibre mínimo 30mm.
3	Alcachofas -	Primera	Deben presentar aspecto fresco, y estar enteras, sanas, limpias y desprovistas de olores y sabores extraños. Calibrado obligatorio.
4	Apio	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parásitos y exentos de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
5	Calabacín	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de daños causados por insectos y parásitos, exentos de cavidades y grietas, así como de olores y sabores extraños. Pedúnculo inferior a 3cm.
6	Calabazas	Primera	Lo mismo que calabacín
7	Cebollas	Primera	Calibre mínimo 65/70 mm.
8	Champiñón	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos, exentos de enfermedad, podredumbre, insectos, parásitos, cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Límite admitido en tierra adherida 1%.
9	Lechuga	Primera	Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, limpia y turgente

10	Nabos	Primera	
11	Patatas	Primera	Las patatas serán ya peladas, cortadas y preparadas para su elaboración, de distintas formas y tamaños, según requerimiento del plato y vendrán envasadas al vacío o congeladas.
12	Pepinos	Primera	Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo y otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, exentos de tierra, cuerpos extraños o residuos de tratamientos; suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
13	Pimientos	Primera	Estarán frescos, sano, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras de sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
14	Puerros	Primera	Estarán enteros, frescos, sanos, limpios, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva, desarrollados convenientemente. La presentación en hojas será de corte regular.
15	Repollo	Primera	Estarán enteros, frescos, sanos, limpios y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos, exentos de humedad exterior anormal, exentos de olores y/o sabores extraños. Corte neto por debajo del nacimiento de la hoja.

16	Setas	Primera	Enteras, con aspecto fresco, sanas, exentas de insectos y otros parásitos, limpias, exentas de humedad exterior anormal, exentas de daños causados por heladas, exentas de olores y/o sabores extraños. Con el micelio (raíz) eliminado por un corte neto.
17	Tomate para ensalada	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, limpios, exentos de humedad exterior anormal, de olor y/o sabor extraño. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar la manipulación y el transporte y responder en lugar de destino a las exigencias comerciales.
18	Tomate para freír	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, limpios, exentos de humedad exterior anormal, de olor y/o sabor extraño. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar la manipulación y el transporte y responder en lugar de destino a las exigencias comerciales.
19	Tomillo	Primera	En manojos
20	Zanahorias	Primera	Enteras, firmes, no bifurcadas y desprovistas de raíces, sanas y limpias, sin consistencia leñosa, no subidas ni granadas, exentas de humedad exterior anormal y exenta de olores y/o sabores extraños.

IV.II.- FRUTAS.

Frutas enteras, sanas, desprovistas de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. Se excluirán los frutos demasiado verdes o demasiado maduros o pasados. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme. Deberán suministrarse de acuerdo a las peticiones y época del año. Serán de primera calidad, especificando el

calibrado cuando ello sea perceptivo. Se podrán incluir frutas que no estén especificadas siempre y cuando las especificaciones se aprueben por parte de la Dirección del Hospital.

Se excluirán los frutos demasiados verdes o demasiado maduros o pasados. En caso de no cumplirse esta indicación, será el Hospital quien retire la fruta, debiendo ser sustituida inmediatamente (en menos de una hora) por otra adecuada.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Albaricoques	Primera	Calibre mínimo 40 mm.
2	Cerezas	Primera	Calibre mínimo 17 mm.
3	Ciruelas	Primera	Calibre superior a 35 mm.
4	Fresas	Primera	Calibre mínimo 18 mm.
5	Fresquillas	Primera	Calibre 35mm.
6	Kiwi	Primera	
7	Limonos	Primera	
8	Mandarinas	Primera	Calibre 50/60 mm.
9	Manzanas Golden	Primera	Calibre mínimo 75/80 mm.
10	Manzanas Starking	Primera	Calibre mínimo 80 mm.
11	Melocotones	Primera	Calibre 67/73 mm., presentado en capas ordenadas
12	Melones	Primera	Peso medio aprox. 1,8 a 2,2 Kg.
13	Naranjas de mesa	Primera	Calibre 80/85 mm.
14	Naranjas de zumo	Primera	Calibre 80/85 mm.
15	Nectarinas	Primera	Calibre 60/65 mm. Presentada en capas ordenadas.
16	Paraguayas	Primera	
17	Peras de agua	Primera	Calibre 80/85 mm.
18	Pera roma	Primera	Calibre 80/85 mm.
19	Pera pasa crasana	Primera	Calibre 80/85 mm.
20	Plátanos	Extra	Longitud mínima 18 cm., calibre central mínimo 36 mm.
21	Sandías	Primera	Peso medio aprox. 3kg.
22	Uvas	Primera	

V.- PESCADOS.

El pescado será en su mayoría congelado, limpio, sin vísceras ni espinas y troceado según las necesidades (lomos, filetes, rodajas, piezas, etc.) y deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente y sus gramajes correspondientes.

Cuando se requiera pescado fresco deberá cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente, y adecuarse a la estación del año y las existencias del mercado, de acuerdo con las peticiones efectuadas por el Centro. Los pescados serán de primera y deberán ir acompañados de

las guías y certificados sanitarios correspondientes. No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

El etiquetado se adecuará a la normativa vigente sobre identificación de los productos de pesca, de la Acuicultura y del Marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

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

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalao en lomos	Primera	Formato 170gr, desahalo
2	Gallo	Primera	Pieza en filetes sin piel ni espinas, 175gr glaseado máximo de un 10%.
3	Lomo de merluza	Primera	Ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada, filete sin piel ni espinas de 150gr, glaseado máximo de un 10%.
4	Salmon	Primera	Filetes aproximados de hasta 1000 gr.
5	Cazón/ caella	Primera	Taco sin piel. Aprox 170gr.
6	Perca	Primera	Filete o lomos sin piel y sin espinas. Hasta 1000gr.
7	Lubina	Primera	Recortada, sin cabeza, sin piel, sin espinas y sin aleta, en lomos de 150 a 160 gr.
8	Caballa	Primera	Recortada sin piel, sin cabeza y limpias en lomos 150gr.
9	Calamar tubo prensado	Primera	Presentación en tubo. Máximo 10% glaseado, limpio y exentos de partes no comestibles. Carne blanca y jugosa.
10	Mejillón	Primera	Presentación sin concha, Máximo glaseado el 5%, exento de materias extrañas, tamaño grande o mediano.
11	Gamba pelada	Primera	Limpias y exentas de partes no comestibles, calibre 70-90. Máximo glaseado 5%.
12	Carne almeja	Primera	Formato 1kg, glaseado máximo el 5%.

VI.- PRODUCTOS CONGELADOS VARIOS.

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir la no ruptura de la cadena de frío. La temperatura mínima del producto será de -18 °C.

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

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine en El Hospital.

Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasado, los pesos especificados son con los productos descongelados.

VI.I.- VERDURAS CONGELADAS.

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir la no ruptura de la cadena de frío. La temperatura mínima del producto será de -18 °C.

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

Los productos serán de primera categoría y de las características que determine en El Hospital.

Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasado, los pesos especificados son con los productos descongelados.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas con el Hospital, éste podrá solicitar su retirada y reposición por otro producto de las calidades establecidas.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Alcachofa	Primera	Sanas, limpias, exentas de lesiones y ultra congeladas. Tamaño grande o normal. Presentación en porciones pequeñas de 100 gr.
2	Ensalada de arroz	Primera	Producto ultra congelado con una composición aproximada de un 40% de arroz, y el resto en cantidades equilibradas de los siguientes componentes: judías verdes, guisantes, maíz, pimienta.
3	Espinacas	Primera	Elaboradas a partir de hojas de

			8 cm. De pecíolo como máximo. Sanas, limpias y ultra congeladas.
4	Guisantes	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos, limpios y ultra congelados
5	Judías verdes planas y redondas	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultra congeladas.
6	Menestra de verduras	Primera	Elaborado de mezcla de hortalizas y compuesta como mínimo por cuatro de las siguientes: -Obligatorias: Guisantes, alcachofas y espárragos -Optativas: judías verdes, habas, zanahorias y champiñón. Sanas, limpias y ultra congeladas. Imperial
7	Patata dado	Primera	Sanas, limpias, peladas y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.
8	Zanahoria dado	Primera	Sanas, limpias y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.

VII.- LEGUMBRES.

En todas sus variedades.

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

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Alubias blancas	Primera, etiqueta verde	
2	Alubias pintas	Primera, etiqueta	

		verde	
3	Garbanzos	Primera, etiqueta verde	
4	Lentejas	Primera, etiqueta verde	

VIII.-CEREALES Y DERIVADOS.

Los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa vigente que lo desarrolle.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Arroz	Extra	Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior al 15%. Envases de 1 a 5 Kg máximo.
2	Fideos finos		Tipo cabello de ángel, elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. <u>Envases de 1 a 5 Kg máximo.</u>
3	Galletas con y sin azúcar		Elaboradas a base de harinas, grasas comestibles, azúcar, agua y otros productos autorizados, tostadas o troqueladas. Presentación en paquete envasado de 4 unidades.
4	Harina		De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos. Envasada en sacos de 1 Kg.
5	Macarrones		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o

			harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Envases máximo 5kg.
6	Maíz		
7	Maicena		Envasada en sacos de 2.5 Kg
8	Pan		Elaborado con harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentada. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 60grs., envuelta y diferenciada por color según contenga o no sal.
9	Pan sin gluten		Elaborado con harina de maíz. Presentación en barras de 60 grs. Individuales.
10	Pan integral		Elaborado con harina integral, sal comestible y agua potable fermentada. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 40 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal.
11	Pan integral tostado		Procedente de pan de harina de trigo que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto.
12	Pan rallado		Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en envases de <u>1 kg.</u>
13	Pan Tostado con o sin sal		Procedente de pan de harina de trigo con o sin sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto.
14	Cereales		Cereales para el desayuno, en envases individualmente de 30 gr.
15	Bollo (croissant, suizos, ensaimadas, magdalenas)		Constituidos fundamentalmente por harinas comestibles,

	etc.)		féculas, azúcares, grasas comestibles. Envasados individualmente y etiquetados con fecha de caducidad y composición de los mismos.
16	Sémola		Constituidos fundamentalmente por el endospermo de estructuras granulosas procedentes de la molturación del trigo. <u>Envases de hasta 5 kg.</u>
17	Sopa variada		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentación en forma de estrellitas, lluvia, etc. <u>Envases de hasta 5Kg.</u>
18	Tapioca		Procederá de almidón de mandioca. Presentación en <u>botes de 700 grs.</u>
19	Tallarines		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. <u>Envases de hasta 5kg.</u>

IX.-CONSERVAS.

Sometidas a tratamientos autorizados para su conservación con los aditivos y conservantes autorizados. Deberán ajustarse a lo especificado en el C.A.E., normativa vigente que lo desarrolle y normativa que le sea de aplicación.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Aceitunas sevillanas	Primera	Lata de 5 Kg.
2	Alcachofas troceadas	Primera	Procederá de frutos sanos y limpios, desprovistos de tallos, brácteas y exteriores coriáceos. Presentación en latas de 3 Kg.
3	Atún en aceite	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, envasado con aceite vegetal y sal. Presentación en latas de 2,200 Kg.
4	Atún en escabeche	Primera	Procederá de atún limpio

			exento de escamas, piel y espinas, escabechado. Presentación en latas de 2,200 Kg.
5	Champiñón troceado	Primera	Procederá de champiñón sano y limpio, desprovisto de partes no comestibles y su presentación serán troceados en láminas. Lata de 3 Kg.
6	Espárragos trigueros	Primera	Procederá de espárragos verdes y enteros, sanos y limpios. Lata de 1 Kg.
7	Espárragos blancos	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios.
8	Macedonia de fruta		Bote de 3 Kg.
9	Melocotón en almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
10	Pera en almíbar		Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
11	Piña al natural	Primera	Procederá de frutos sanos, pelados y porcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrada sin adición de azúcar. Bote de 3 kg.
12	Pimientos morrones	Primera	Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios. Lata de 3 Kg.
13	Alubias blancas	Primera	Latas de 3 Kg
14	Garbanzos	Primera	Latas de 3 Kg
15	Tomate natural	Primera	Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano. Lata de 5 Kg.
16	Tomate frito	Primera	Lata de 3 Kg
17	Sardinas en lata	Primera	Se presentará descabezada, sin vísceras, envasada con aceite de oliva u otros aceites comestibles, en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico.

X.- ACEITES Y GRASAS.

Los aceites y grasas se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa vigente que lo desarrolle.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Aceite de girasol		Sometido a refinación completa, aspecto limpio y transparente, olor y sabor propios, sin síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados.
2	Aceite de oliva VIRGEN EXTRA		90% como mínimo de ácido oleico, acidez máxima de 0,4°.
3	Margarina para cocinar		Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Humedad del 16% envasada en materiales adecuados y formato de 1 o 2 kg.
4	Mantequilla individual		Obtenida a partir de leche o nata de vaca higienizada. Con un 80% mínimo de grasa de la leche de procedencia, contenido de agua máxima del 16%. Envasada en formato de 10 a 12 gr.

XI.-CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS.

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

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Colorante alimentario		Sin alérgenos
2	Almendras		Peladas y crudas
3	Espicias varias		Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la

			preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia.
4	Limón agrio		Aderezo con ácido cítrico y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 litro.
5	Pimentón		
6	Sal fina		Sal refinada con gránulo inferior o igual a 2 mm. y humedad máxima de 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de hasta 5 Kg.
7	Sal fina -sobres		Presentación en sobres.
8	Sal gorda		Sal refinada con gránulo superior a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de hasta 5 Kg.
9	Vinagre		Acidez mínima de 50 g. de ácido acético por litro.
10	Aceite de oliva mono dosis		Presentado en mono dosis 10/15
11	Vinagre mono dosis		Presentado en mono dosis 10/15

XII.- LÁCTEOS Y DERIVADOS.

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

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

El suministro será diario en el horario establecido por este Centro.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Bio-frutas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Varios sabores.
2	Cuajada	Envase de	Producto semisólido obtenido de

		140g. Aproximad a-mente.	leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas idóneas, sin adición de fermentos lácteos y sin proceso de desecado. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
3	Flan de vainilla	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
4	Helados	Envase en tarrina de 100ml.	Composición: Azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total, un 1% mínimo. Presentación en tarrinas individuales.
5	Leche entera	Envase ente 1litro y 5l.	Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 3,20% proteínas mínimas 2,90%, lactosa mínima 4,20%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C.
6	Leche desnatada	Envase entre 1l. y 2l	Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa

			mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 4,30%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C.
7	Leche sin lactosa		Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, sin lactosa. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C.
8	Natillas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
9	Yogur de soja	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	
10	Queso emmental		Materia
11	Queso en porciones		
12	Queso manchego semicurado		Materia prima, leche de oveja; tipo, duro; forma, cilíndrica; pasta, blanca-amarillenta; corteza, sura, con impresiones de los moldes; materia grasa, 43%.
13	Queso mantecoso		
14	Queso para sándwiches		
15	Queso rallado		
16	Yogur de frutas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasterizada, nata pasterizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados.

17	Yogur descremado	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido máximo de materia grasa del 0,5%. Ph igual o inferior al 4,6%. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados.
18	Yogur natural	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6%. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados

Se incorporarán leches vegetales como soja, avena, almendra, etc., cuando así lo requiera la dieta del paciente.

XIII.- ALIMENTOS AZUCARADOS.

Estos productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa vigente que lo desarrolle.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Azúcar, a granel		Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0,15% de residuo insoluble.
2	Azúcar, en sobres		De idénticas características que el azúcar a granel, se presentará en sobres de 10 grs.
3	Cacao Cola cao- nesquik		En sobres individuales de 18 gr. Y 15 gr Cada uno. Cola cao con gluten Y Nesquik sin gluten.
4	Chocolate con leche extrafino		3,5% grasa de leche; 14% sólidos totales leche; 4% cacao seco desgrasado. Presentación en chocolatinas.
5	Gelatinas		Tipo A, para uso alimentario, de varios sabores.
6	Membrillo	Primera	Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y

			espesantes autorizados, tarrina individual de 50 grs.
7	Mermelada	Primera	Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 30% de fruta, exenta de sacarosa y glucosa. Presentación en envases de 20 grs.
8	Miel		Miel de flores obtenida de los néctares de las flores. Composición: azúcares reductores igual o menor al 65%, humedad igual o mayor al 20%, sacarosa igual o mayor al 5%. Presentación en envases de 20 grs.
9	Mermelada Dietética		Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 50% de fruta, exenta de sacarosa. Presentación en envases de 20 grs.

XIV.- CAFÉ Y SUCEDÁNEOS E INFUSIONES.

Estos productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa vigente que lo desarrolle.

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

XV.- BEBIDAS.

Se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa vigente que lo desarrolle.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Agua mineral		Incolora, inodora e insípida, no contendrá bicarbonatos. Presentación en botellas de 1,5l de 1l, 1/2 litro, 200 cc.
2	Vino blanco o tinto		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9º. Presentación en envases de 1 litro.
3	Zumos de frutas naturales		Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. No contendrán azúcar en su composición. Presentación en envase de 1 litro y de 200 cc con pajita.

XVI.- PRODUCTOS DESHIDRATADOS.

Se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa vigente que lo desarrolle. Así mismo, todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán aditivo.

N1	Artículo	Características
1	Ajo	Producido a partir de ajo, seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Color: Blanco amarillento, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%. Contenido SO ² 0 ppm.
2	Cebolla	Producido a partir de cebolla seleccionada, pelada, cortada según se especifique y deshidratada. Color: Blanco amarillento, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 6,5%. Contenido SO ² 0 ppm.
3	Pimiento verde o rojo	Producido a partir de pimiento verde o rojo seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Color: verde o rojo brillante, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 6%. Contenido SO ² 0 ppm.

4	Zanahoria	Producido a partir de zanahoria seleccionada, pelada, lavada, cortada según se especifique y deshidratada. Color: Naranja, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 7,5%. Contenido SO ² 0 ppm.
5	Manzana	Producido a partir de manzana seleccionada, pelada, descorazonada, cortada en cubos o según se especifique y deshidratada. Color: Blanco-amarillo, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 5%. Contenido SO ² 100 ppm como máximo. Grasa: 2,3 gr. Proteínas: 1,9 gr. Hidratos de Carbono: 70,8 gr. Valor energético: 314 kcal. Por cada 100 gr. de producto.
6	Pera	Producido a partir de pera seleccionada, pelada, descorazonada, cortada en cubos o según se especifique y deshidratada. Color: amarillo, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 25%. Contenido SO ² 600 ppm como máximo. Grasa: 1,4 gr. Proteínas: 2,3 gr. Hidratos de Carbono: 60,9 gr. Valor energético: 273 kcal. Por cada 100 gr. de producto.
7	Puré de patata	Producido a partir de patata, previamente pelada, Color: amarillo con olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 8,5%.
8	Crema de Puerros	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, puerro, leche entera en polvo, hidrolizado de proteínas y especias. Color: blanco y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%
9	Crema de espinacas	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, espinaca, leche entera en polvo, hidrolizado de proteínas y especias. Color: verde y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%.
10	Crema de zanahorias	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, zanahoria, puerro, hidrolizado de proteínas y especias. Color: naranja y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%.
11	Crema de calabacín	Preparado alimenticio deshidratado compuesto de patata, harina de arroz, calabacín. Color: verde pálido y con textura cremosa. Libre de materias extrañas con una humedad máxima de

	10%.
--	------

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas con el Hospital, éste podrá solicitar su retirada y reposición por otro producto de las calidades establecidas.

ANEXO B

DISTRIBUCIÓN POR TIPOS DE DIETAS

RELACIÓN PORCENTUAL PONDERADA DE DIETAS PACIENTES

DESCRIPCIÓN	% DISTRIBUCIÓN
Basal	22,58%
Líquida	4,70%
Semiblanda	4,60%
Blanda de Fácil Masticación	14,33%
Blanda de Protección Gástrica	1,28%
Astringente	1,14 %
Rica en Residuos	0,00%
Celiaca	0,30%
Protección hepática	0,40%
40 gr. De Proteínas	0,00%
Diabética 1500 c.	0,45%
Diabética 2000 c	13,29%
Hipocalórica	0,41%
Pobre en Colesterol	1,85%
Pancreatitis	0,36%
Turmix	30,23%
Preparaciones	0,01%
Pediátrica	1,12%
TOTAL	100%

ANEXO C

CONDICIONES GENERALES, MANUAL DE DIETAS Y GRAMAJES

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

- La dieta basal y la dieta blanda gástrica tienen elección de menú entre dos platos de primero y dos platos de segundo, en todas las ingestas escogiendo de cada grupo de platos una opción.
- El Hospital dispone de un código de 18 dietas terapéuticas, derivadas de la dieta basal (Anexo D). En caso de alergias, intolerancias y restricciones alimentarias por religión y opción ética (dietas vegetarianas, veganas, no cerdo, etc.,) el servicio de dietética de la empresa adjudicataria deberá presentar una rueda de menús que den respuesta a las necesidades nutricionales de los pacientes. Dichos menús deberán ser aprobados por la Dirección del Hospital. Todos los productos deben ajustarse a la normativa vigente.
- El Menú tiene una periodicidad bisemanal y varía en función de la época del año: Menú Invierno/ Menú Verano. Cuando se requiera variación de menú, el adjudicatario deberá suministrar los víveres que le sean solicitados por el Responsable de Cocina.
- La empresa adjudicataria aportará un modelo que soporte la elección de menú (desayuno, comida, merienda y cena), para presentar al paciente hospitalizado. El referido modelo deberá confeccionarse con el logo de El Hospital El Escorial y deberá tener un diseño atractivo para el comensal.
- Todos los pescados, aunque no esté indicado irán acompañados de 1/4 de limón.
- Todos los pesos de alimentos se refieren a crudos, limpios 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 y en punto de maduración óptimo.
- En el caso de la bollería debe ofertarse al menos cuatro opciones diferentes y deben ser previamente aprobadas por la Dirección.

- Para la elaboración del caldo se utilizará la misma receta que la sopa de fideos a excepción de la pasta.
- Es imprescindible que el adjudicatario, facilite al Hospital las fichas técnicas de los productos que suministre.
- La capacidad de la leche tanto en los desayunos como meriendas será de 225 a 230 cc. por taza.
- Todos los yogures naturales o BIO naturales, irán acompañados de un sobre de azúcar, edulcorante o serán azucarados, salvo en aquellas dietas que se indique lo contrario.
- El aceite utilizado para freír o cocinar los alimentos será siempre aceite de oliva virgen extra. El aceite utilizado para ensaladas o en desayunos será de oliva virgen extra presentado en monodosis.
- El tomate rayado utilizado para los desayunos vendrá presentado en monodosis. Se acompañará con un sobre de sal siempre que esté prescrito para la dieta correspondiente.
- Los yogures de sabores serán variados.
- Todos los productos lácteos deben tener un sustituto de elaboración con bebidas vegetales y adaptadas a las posibles intolerancias alimentarias.
- Se entregará sobre individual de sal en el desayuno, comida, merienda y cena cuando así se especifique en el menú y la dieta del paciente.

ANEXO D:

DIETA BASAL OPCIONAL EXISTENTE EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL.

MENUS DE INVIERNO:

1ª semana

DIETA BASAL			LUNES 1º SEM.		MARTES 1º SEM.		MIÉRCOLES 1º SEM.		JUEVES 1º SEM.		VIERNES 1º SEM.		SABADO 21 SEM.		DOMINGO 1º SEM.				
Desayuno			Café con leche Azúcar Pan 60 gr Margarina y mermelada con azúcar																
COMIDA	1º	Plato	A	LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS	A	ESPAGUETIS CON GAMBAS	A	SOPA DE VERDURAS	A	SOPA DE COCIDO	A	PORRUSALDA	A	PAELLA VALENCIANA	A	REVUELTO DE CHAMPIÑONES Y GAMBAS			
			B	JUDÍAS VERDES CON PATATAS	B	PISTO DE VERDURAS	B	CREMA DE ZANAHORIA	B	JUDÍAS VERDES CON PAVO	B	MENESTRA DE VERDURAS	B	ENSALADA MIXTA	B	CREMA DE CHAMPIÑÓN			
	2º	Plato	C	ROTTI DE PAVO CON MENESTRA	C	CINTA DE LOMO C/PATATA PANADERA	C	TORTILLA DE PATATA CON TOMATE ASADO	C	SEGUNDO DE COCIDO	C	LUBINA A LA BILBAÍNA	C	POLLO CON VERDURAS	C	RAGOUT DE PAVO CON VERDURAS			
			D	SALMÓN A LA NARANJA	D	BACALAO ENCEBOLLADO	D	FILETE DE TERNERA CON TOMATE ASADO	D	MERLUZA A LA MARINERA	D	ALBÓNDIGAS CON CHAMPIÑÓN	D	MERLUZA A LA VIZCAÍNA	D	CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ			
				Pan 60 gr			Pan 60 gr			Pan 60 gr			Pan 60 gr			Pan 60 gr			
POSTRE			FRUTA O MANZANA ASADA			FRUTA O PERA EN ALMÍBAR			FRUTA O FLAN			FRUTA O MELOCOTÓN EN ALMÍBAR			FRUTA O ARROZ CON LECHE			FRUTA O POSTRE CASERO	
Merienda			Café con leche Azúcar Pan 60 gr Aceite de oliva																
CENA	1º	Plato	A	ALCACHOFAS CON JAMÓN COCIDO	A	BRÓCOLI REHOGADO CON PAVO	A	MENESTRA DE VERDURAS	A	ESPINACAS REHOGADAS C/PATATA	A	HERVIDO DE VERDURAS	A	ACELGAS C/PATATA Y ZANAHORIA	A	SOPA DE PICADILLO			
			B	SOPA DE PASTA	B	ARROZ 3 DELICIAS	B	CREMA DE CALABAZA	B	PURÉ DE PATATA	B	SOPA DE LLUVIA	B	CREMA VICHY	B	CREMA DE VERDURAS			
	2º	Plato	C	PERCA EN SALSA DE ENELDO	C	MERLUZA EN SALSA VERDE	C	LACÓN A LA GALLEGA CON PATATA	C	POLLO EN SALSA DE LIMÓN C/ENSALADA	C	TORTILLA FRANCESA C/ATÚN Y TOMATE NATURAL	C	GALLO CON ENSALADA	C	BACALAO CON SALTEADO			
			D	JAMONCITOS DE POLLO C/PATATA Y ZANAHORIA	D	FILETE DE PAVO CON ENSALADA	D	BACALAO AJOARRIERO	D	PERCA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL	D	CHULETA DE SAJONIA CON TOMATE	D	JAMÓN YORK CON QUESO FRESCO	D	HAMBURGUESA CON SALTEADO			
				Pan 60 gr			Pan 60 gr			Pan 60 gr			Pan 60 gr			Pan 60 gr			
POSTRE			FRUTA O YOGUR			FRUTA O NATILLAS			FRUTA O COMPOTA DE MANZANA			FRUTA O ARROZ CON LECHE			FRUTA O MEMBRILLO			FRUTA O CUAJADA	

2ª semana

DIETA BASAL			LUNES 2ª SEM.		MARTES 2ª SEM.		MIÉRCOLES 2ª SEM.		JUEVES 2ª SEM.		VIERNES 2ª SEM.		SABADO 2ª SEM.		DOMINGO 2ª SEM.	
Desayuno			Café con leche Azúcar Pan 60 gr Margarina y mermelada con azúcar													
COMIDA	1º	Plato	A	ALUBIAS PINTAS CON VERDURAS	A	SOPA DE PICADILLO	A	PATATAS GUIADAS MARINERA	A	POTAJE CON BACALAO	A	MACARRONES CON ATÚN Y VERDURAS	A	COLIFLOR AJOARRICERO	A	FIDEUÁ DE MARISCO
			B	MENESTRA DE VERDURAS	B	ARROZ CON SETAS	B	BRÓCOLI CON PAVO	B	CREMA DE PUERROS	B	JUDÍAS VERDES CON PATATAS	B	CREMA DE CALABAZA	B	CREMA DE CALABACÍN
	2º	Plato	C	CAELLA EN SALSA DE TOMATE	C	BACALAO EN SALSA VERDE	C	JAMONCITO DE PAVO CON MANZANA ASADA	C	TORTILLA FRANCESA CON CALABACÍN NATURAL	C	LACÓN A LA GALLEGA CON PATATA	C	RAGOUT DE PAVO CON VERDURA	C	ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA
			D	SALCHICHAS AL VINO	D	BERENJENA RELLENA DE CARNE	D	MERLUZA CON MANZANA ASADA	D	POLLO ASADO CON VERDURAS	D	PERCA AL HORNO CON AJO Y PEREJIL	D	BACALAO CON TOMATE Y PIMIENTOS	D	MERLUZA A LA VASCA
				Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr
POSTRE				FRUTA O MANZANA ASADA		FRUTA O PERA EN ALMÍBAR		FRUTA O FLAN		NATILLAS O MANZANA ASADA		FRUTA O MELOCOTÓN EN ALMÍBAR		FRUTA O ARROZ CON LECHE		FRUTA O POSTRE CASERO
Merienda			Café con leche Azúcar Pan 60 gr Aceite													
CENA	1º	Plato	A	JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA	A	ESPINACAS REHOGADAS C/PATATA	A	HERVIDO DE VERDURAS	A	MENESTRA DE VERDURAS	A	GUISANTES CON JAMÓN YORK	A	SOPA DE PESCADO	A	MENESTRA DE VERDURAS
			B	CREMA DE PUERROS	B	CREMA DE ZANAHORIA	B	CREMA DE CHAMPIÑÓN	B	ARROZ BLANCO CON TOMATE	B	SOPA DE PICADILLO	B	CREMA DE VERDURAS	B	SOPA DE LLUVIA
	2º	Plato	C	RAGUT DE TERNERA CON ZANAHORIA	C	TORTILLA DE PATATA C/TOMATE AL HORNO	C	SALMÓN AL HORNO CON PURÉ DE PATATA	C	BACALAO C/ENSALADA TOMATE Y MAÍZ	C	MERLUZA EN SALSA DE ZANAHORIA	C	LUBINA AL HORNO CON PATATA PANADERA	C	GALLO CON ENSALADA
			D	MERLUZA AL HORNO C/PATATA PANADERA	D	JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA ZANAHORIA Y PUERRO	D	CINTA DE LOMO AL AJILLO CON PURÉ DE PATATA	D	CHULETA DE SAJONIA CON CHAMPIÑÓN	D	CONTRAMUSLOS AL HORNO C/VERDURAS	D	JAMÓN YORK C/QUESO CON ENSALADA	D	POLLO CON VERDURAS EN SALSA
				Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr		Pan 60 gr
POSTRE				FRUTA O YOGUR		FRUTA O NATILLAS		FRUTA O COMPOTA DE MANZANA		FRUTA O YOGUR		FRUTA O FLAN		FRUTA O MEMBRILLO		FRUTA O YOGUR

ANEXO D:

DIETA BASAL OPCIONAL EXISTENTE EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO EL ESCORIAL.

MENUS DE VERANO:

1ª semana
MENU VERANO 2024

DIETA BASAL			LUNES 1º SEM.		MARTES 1º SEM.		MIÉRCOLES 1º SEM.		JUEVES 1º SEM.		VIERNES 1º SEM.		SABADO 1º SEM.		DOMINGO 1º SEM.	
COMIDA	1º	Plato	A	LENTEJAS CON ARROZ Y VERDURAS	A	ENSALADA DE ARROZ	A	ENSALADA CAMPERA	A	ENSALADA DE GARBANZOS	A	PAELLA MIXTA	A	PISTO DE VERDURAS	A	ENSALADILLA RUSA
			B	JUDIAS VERDES CON PATATA	B	CREMA DE ESPÁRRAGOS	B	SOPA DE ARROZ	B	CREMA DE GARBANZOS	B	GAZPACHO ANDALUZ	B	CREMA DE VERDURA	B	CREMA DE CALABACIN
	2º	Plato	C	RAGUT DE TERNERA CON ZANAHORIA	C	TORTILLA DE PATATA CON TOMATE	C	RAGOUT DE PAVO CON VERDURA	C	POLLO ASADO CON CHAMPIÑÓN	C	LUBINA A LA BILBAINA	C	LOMO DE CERDO PLANCHA CON PATATA PANADERA	C	ROTI DE PAVO CON MENESTRA
			D	MERLUZA EN SALSA CON GUISANTES	D	MAGRO DE CERDO CON TOMATE	D	ATÚN EN CEBOLLADO	D	BACALAO A LA RIOJANA	D	ALBÓNDIGAS JARDINERA	D	FILETE DE MERLUZA A LA VASCA	D	CALAMARES EN SU TINTA CON ARROZ
	POSTRE			FRUTA O MANZANA ASADA		FRUTA O PERA EN ALMIBAR		FRUTA O FLAN		NATILLAS O MANZANA ASADA		FRUTA O MELOCOTON EN ALMIBAR		FRUTA O ARROZ CON LECHE		FRUTA O NATILLAS
	CENA	1º	Plato	A	SALMOREJO	A	BROCOLI REHOGADO	A	ALCACHOFAS CON YORK	A	ESPINACAS REHOGADAS	A	ENSALADA MIXTA (MAIZ, ATÚN, ICEBERG, QUESO)	A	ACELGAS REHOGADAS	A
B				ARROZ 5 DELICIAS	B	SOPA DE PASTA	B	CREMA DE GUISANTES	B	CREMA DE CALABAZA	B	SOPA DE ARROZ	B	CREMA DE ZANAHORIA	B	CREMA DE VERDURA
2º		Plato	C	PERCA EN SALSA DE ENELDO*	C	BACALAO EN SALSA VERDE	C	HUEVOS FRÍOS CON SALSA ROSA	C	PERCA AL HORNO CON PEREJIL Y AJO	C	TORTILLA FRANCESA CON CALABACIN	C	FGALLO (SAN PEDRO) CON ENSALADA	C	BACALAO CON SALTEADO DE VERDURA
			D	JAMONCITOS DE POLLO CON PATATA	D	FILETE DE PAVO PLANCHA	D	MERLUZA A LA MARINERA	D	LACON A LA GALLEGA CON PATATA COCIDA	D	QUESO FRESCO CON MEMBRILLO	D	FILETE DE POLLO CON ENSALADA (lechuga, tomate, maíz y zanahoria)	D	HAMBURGUESA CON SALTEADO DE VERDURA
POSTRE			FRUTA O YOGUR		FRUTA O NATILLAS		FRUTA O COMPOTA DE MANZANA		FRUTA O ARROZ CON LECHE		FRUTA O FLAN		FRUTA O MEMBRILLO		FRUTA O CUAJADA	

2ª semana
MENU VERANO 2024

DIETA BASAL			LUNES 2º SEM.		MARTES 2º SEM.		MIÉRCOLES 2º SEM.		JUEVES 2º SEM.		VIERNES 2º SEM.		SABADO 2º SEM.		DOMINGO 2º SEM.	
COMIDA	1º	Plato	A	ENSALADA DE ALUBIAS BLANCAS	A	ARROZ CON SETAS	A	ENSALADA CAMPERA	A	ENSALADA DE GARBANZOS	A	SALMOREJO	A	COLIFLOR REHOGADA	A	ENSALADA DE PASTA
			B	MENESTRA DE VERDURAS	B	CREMA DE CALABAZA	B	SOPA DE PASTA	B	CREMA DE PUERROS	B	JUDIA VERDE CON PATATA	B	CREMA DE ESPARRAGOS	B	CREMA VICHY
	2º	Plato	C	PERCA C/AJO Y PEREJIL	C	BERENJENA RELLENA	C	JAMONCITOS DE PAVO CON MANZANA ASADA	C	TORTILLA FRANCESA CON CALABACIN	C	CAELLA EN SALSA DE TOMATE	C	RAGOUT DE PAVO CON VERDURA	C	ALBONDIGAS DE AVE JARDINERA
			D	SALCHICHAS AL VINO	D	BACALAO EN SALSA VERDE	D	MERLUZA CON MANZANA ASADA	D	POLLO AL HORNO CON VERDURAS	D	LACON A LA GALLEGA CON PATATA	D	ATÚN ENCEBOLLADO	D	MERLUZA A LA VASCA
	POSTRE			FRUTA O MANZANA ASADA		FRUTA O PERA EN ALMIBAR		FRUTA O FLAN		NATILLAS O MANZANA ASADA		FRUTA O MELOCOTON EN ALMIBAR		FRUTA O ARROZ CON LECHE		FRUTA O NATILLAS
CENA	1º	Plato	A	ENSALADA DE JUDÍAS VERDES	A	CREMA VICHY	A	BROCOLI CON PAVO	A	ENSALADA DE ARROZ	A	GUISANTES CON YORK	A	ENSALADILLA RUSA	A	MENESTRA DE VERDURA
			B	SOPA DE ARROZ	B	ENSALADA DE ESPINACAS	B	SOPA DE PASTA	B	CREMA DE JUDIAS VERDES CON PATATAS	B	SOPA DE PICADILLO	B	CREMA DE VERDURAS	B	SOPA DE PASTA
	2º	Plato	C	JAMONCITOS DE POLLO EN SALSA DE ZANAHORIA Y PUERRO	C	TORTILLA DE PATATA CON TOMATE NATURAL	C	ATÚN CON PISTO	C	BACALAO CON ENSALADA DE MAIZ Y TOMATE	C	CONTRAMUSLOS DE POLLO HORNO CON ZANAHORIA	C	BACALAO EN SALSA VERDE	C	GALLO CON ENSALADA (Lechuga, tomate, maiz y zanahoria)
			D	MERLUZA CON PATATA ASADA Y CEBOLLA	D	TORTILLA FRANCESA C/TOMTE NATURAL.	D	FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA C/PISTO	D	CHULETAS DE SAJONIA CON CHAMPIÑON SALTEADO	D	MERLIZA EN SALSA DE ZANAHORIA	D	JAMON AL HORNO CON PURE DE PATATA	D	HAMBURGUESA DE POLLO CON ENSALADA
	POSTRE			FRUTA O YOGUR		FRUTA O NATILLAS		FRUTA O COMPOTA DE MANZANA		FRUTA Y ARROZ CON LECHE		FRUTA O FLAN		FRUTA O MEMBRILLO		FRUTA O CUAJADA

DESAYUNOS	BEBIDAS		DESAYUNO 1		MERIENDAS	BEBIDAS		SOLIDOS	
ELIJA UNA OPCIÓN DE CADA COLUMNA	A	CAFÉ CON LECHE	A	PAN CON MERMELADA Y MANTEQUILLA	ELIJA UNA OPCIÓN DE CADA COLUMNA	A	CAFÉ CON LECHE	A	GALLETAS
	B	LECHE SOLA	B	PAN CON ACEITE Y TOMATE		B	LECHE SOLA	B	BISCOTES CON QUESITO
	C	INFUSIÓN	DESAYUNO 2			C	INFUSIÓN	C	YOGUR
	D	CACAO CON LECHE	A	GALLETAS		D	CACAO CON LECHE	D	FRUTA
	E	LECHE VEGETAL	B	FRUTA		E	LECHE VEGETAL		
	F	ZUMO							

ANEXO E

RELACIÓN DE PERSONAL DE LA CAFETERÍA, A ASUMIR POR EL ADJUDICATARIO:

Nombre	Categoría profesional	Antigüedad	Tipo de contrato	vencimiento contrato	convenio	% jornada	% Dedicación al centro	H semanales	Salario Bruto Anual 12 meses + variables	coste seg social empresa	Observaciones
EXGOG	DIETISTA	01/05/2016	189		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	26.557,44 €	8.516,97 €	
FLHEL	DIETISTA	29/12/2022	100		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	19.030,60 €	6.103,11 €	
HEGRJ	DIETISTA	23/04/2024	189		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	16.901,12 €	5.420,19 €	
MITUJ	DIETISTA	19/01/2025	502	18/03/2025	COLECT.NAC MADRID	22,50	100,00	9,00	4.330,90 €	1.440,89 €	
ESPAM	CAMARERO/A	12/03/2025	402	12/04/2025	COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	16.576,00 €	5.514,84 €	
GAGOF	CAMARERO/A	28/05/2001	100		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	21.030,85 €	6.744,59 €	
RECLA	CAMARERO/A	22/03/2015	100		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	19.698,50 €	6.317,31 €	
SAFEJ	CAMARERO/A	03/06/2024	189		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	16.949,89 €	5.435,83 €	
DAMIJ	COCINERO/A	14/03/2025	402	14/04/2025	COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	16.690,40 €	5.552,90 €	
FEFRZ	COCINERO/A	02/02/2001	100		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	24.583,75 €	7.884,01 €	
LLQUA	COCINERO/A	18/06/2007	100		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	19.597,91 €	6.285,05 €	
GOPUJ	ENCARGADO/A	28/03/2001	100		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	33.068,63 €	10.605,11 €	
TOCAP	ENCARGADO/A	14/10/2022	100		COLECT.NAC MADRID	100,00	100,00	40,00	26.480,40 €	8.492,26 €	EXCEDENCIA VOLUNTARIA

ANEXO F

INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

Tipo de Fallo	Categoría	1 a 3 fallos	4 a 5 fallos	> 5 fallos
Fallos de Servicio	FS1	2%	3%	5%
	FS2	1%	2%	3%
	FS3		1%	2%
	FS4			1%
	FS5			1%
Fallos de Calidad	FCA	2%	3%	5%
	FCM		1%	2%

Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

Servicio de gestión y suministro de víveres y explotación de la cafetería

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN **07/2016 HESC**

CATEGORÍA DE LOS FALLOS

SERVICIO	FS1	▪ Aquellos de naturaleza muy grave que al producirse supondrían la paralización del servicio.
	FS2	▪ Aquellos de naturaleza grave, que sin llegar a paralizar el servicio, suponen un serio menoscabo en la prestación del mismo.
	FS3	▪ Aquellos de naturaleza leve, que producen inconvenientes en la prestación del servicio.
	FS4	▪ Aquellos que no interrumpen o dificultan la normal prestación del servicio, pero que suponen incumplimiento de lo establecido en el PPT o en la normativa vigente y que, a su vez, no estén comprendidos en las categorías anteriores.

	FS5	▪ Aquellos que sin ser directamente imputables al adjudicatario, no han sido atendidos por éste en el tiempo de respuesta y, en su caso, en el tiempo de corrección.
CALIDAD	FCA	Alta: ▪ Aquellos de naturaleza grave que afectan a la calidad del servicio. ▪ Todos aquellos fallos en la prestación del servicio que no estando expresamente calificados en los PPT implican un incumplimiento de la normativa vigente aplicable con carácter general y específico al servicio prestado.
	FCM	Media: ▪ Aquellos de naturaleza media o baja que afecten a la calidad del servicio. ▪ Todos aquellos fallos en la prestación del servicio que no produzcan un impacto significativo en la prestación del mismo.

1. Servicio de gestión y suministro de víveres para la elaboración de dietas alimenticias:

Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

SERVICIO DE GESTIÓN Y SUMINISTRO DE VÍVERES Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING EN EL HOSPITAL EL ESCORIAL

EXPTE. DE CONTRATACIÓN: 07/2016 HESC

Nº	INDICADOR	CATEGORÍA DE FALLO	TIEMPO DE CORRECCIÓN	MÉTODOS DE DETECCIÓN Y SUPERVISIÓN con FRECUENCIAS DE CONTROL					ENCARGADOS DE SEGUIMIENTO
				Durante la actividad	Inspecciones Físicas	Control Documental	Encuestas	Otros	
1	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús causando retraso en la preparación de los mismos (correctamente descongelados los productos que lo requieran) (<i>punto 4.1.8 del PPT</i>)	FS1	15'	X					RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
2	Falta de productos que no se pueden sustituir.	FS1	30'	X					RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA

3	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús, sin llegar a entorpecer el comienzo de su preparación (correctamente descongelados los productos que lo requieran) <i>(punto 4.1.8 del PPT)</i>	FS2	1 h.	X					RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
4	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina	FS1	30'	X	X				RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
5	Cantidad insuficiente de producto según lo definido <i>(Anexo A)</i>	FS1	1 h.	X					RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
6	No realización encuesta de satisfacción a pacientes	FS4	24 h			X			RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
7	Un producto no es de primera calidad o no se atiene a las características definidas <i>(punto 2.1 de PPT y Anexo A)</i>	FS3	24 h	X	X				RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
8	Grave falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCA	24 h.	X	X				RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
9	No se controla adecuadamente el seguimiento de los alérgenos	FCA	1 h.	X	X	X			RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
10	No se lleva a cabo el seguimiento del sistema de control de APPCC (análisis bromatológicos, auditorías, etc.)	FCA	24 h.		X	X			JEFATURA DE SERVICIOS GENERALES / EMPRESA ADJUDICATARIA
11	Leve falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCM	24 h.		X	X			RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA

12	Proveedores no acreditados u homologados	FCM	24 h.	X					RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
13	Falta de personal de la cafetería o dietista sin sustitución, o incumplimiento del horario de entrada y salida del dietista o personal de cafetería, o incumplimiento del horario de apertura y cierre de la cafetería en más de 15'	FS3	24 h.	X					RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
14	Menús que no se corresponden con la programación periódica acordada y aprobada	FS4	2 días en un mes	X	X		X		RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
15	Falta de mantenimiento y/o reparación de instrumental, equipos o instalaciones y menaje necesario para la prestación del servicio de cafería, terraza o informáticos.	FS4	2 días	X	X	X	X		RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA
16	Incumplimiento del compromiso de gestión medioambiental e incumplimiento del Plan de Gestión de Residuos del Hospital (no se admiten envases de plástico, uso exclusivo de productos biodegradables de limpieza, gestión adecuada de los residuos y su reciclaje,etc.)	FS2	1h.	X	X				RESPONSABLE DE COCINA / EMPRESA ADJUDICATARIA

2. Explotación de la cafetería y máquinas de vending

Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

**SERVICIO DE GESTIÓN Y SUMINISTRO DE VÍVERES Y
EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE
VENDING**

EXPTE. DE CONTRATACIÓN: 07/2016 HESC

Nº	INDICADOR	CATEGORÍA DE FALLO	TIEMPO DE CORRECCIÓN	MÉTODOS DE DETECCIÓN Y SUPERVISIÓN con FRECUENCIAS DE CONTROL					ENCARGADOS DE SEGUIMIENTO
				Durante la actividad	Inspecciones Físicas	Control Documental	Encuestas	Otros	
1	Fallo de servicio que deja inoperativa e impide el uso de la totalidad o de una parte sustancial de la Cafetería	FS1	15'	X	X				SERVICIOS GENERALES
2	Fallo de servicio que afecta a la operatividad, pero no impide el uso de la totalidad o de una parte sustancial de la Cafetería.	FS2	1h	X	X				SERVICIOS GENERALES
3	Fallo de servicio grave que incumple el PPT y que no se encuentra incluido en los apartados 1 y 2.	FS3	2h	X	X			X	SERVICIOS GENERALES
4	El personal no está correctamente uniformado e identificado.	FCM	1 día		X			X	SERVICIOS GENERALES
5	Falta de mantenimiento de conductos de humo y campanas extractoras	FS2	1 día		X			X	SERVICIOS GENERALES

6	Incumplimiento horario del servicio de comidas y cenas.	FS3	30'		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
7	Las mesas de la cafetería no se mantienen limpias y sin vajilla sucia.	FCM	15'		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
8	Los menús no se corresponden con la programación periódica presentada por la empresa y aprobada por el Hospital.	FCM	1 día		X			X	SERVICIOS GENERALES
9	Los artículos servidos no son de primera calidad y, en su caso, están preparados de forma apropiada.	FCM	1 día		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
10	Las raciones no se sirven en cantidad adecuada.	FCM	15'		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
11	Incumplimiento de los controles microbiológicos periódicos establecidos, entregando copia de los informes correspondientes	FCM	3 días			X			SERVICIOS GENERALES
12	No recogida selectiva de residuos conforme a lo establecido en el Plan de Gestión de Residuos del Hospital.	FCM	1h		X			X	SERVICIOS GENERALES
13	La lista de precios no está expuesta en un lugar bien visible de la cafetería.	FCM	1 día		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
14	No se entrega copia de las reclamaciones presentadas	FCM	1 día					X	SERVICIOS GENERALES

15	Falta de envío mensual de los documentos de cotización de los trabajadores.	FCM	1 día			X			SERVICIOS GENERALES
16	Falta de mantenimiento del menaje necesario para la prestación del servicio.	FCM	2 días		X		X	X	SERVICIOS GENERALES
17	Incumplimiento Programa de Limpieza.	FCM	1 día		X				SERVICIOS GENERALES
18	Incumplimiento del Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización.	FCM	2 días		X				SERVICIOS GENERALES
19	Falta de mantenimiento de las instalaciones	FS3	3 días		X			X	SERVICIOS GENERALES