

HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PROCEDIMIENTO ABIERTO CON PLURALIDAD DE CRITERIOS

P.A. A/SER-049512/2025

CONTRATO DE SERVICIOS DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA

ÍNDICE

1.- OBJETO DEL CONTRATO	4
2.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTION DE VÍVERES	2
2.1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO	2
2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES.....	3
2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS.....	4
2.4.- CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	4
2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN.	6
2.6.- LIMPIEZA.....	6
3.- PRODUCTOS.....	7
3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES	7
3.2.- ENVASADO.....	8
3.3.- TRANSPORTE	8
3.4.-MENÚS	9
3.5. - DIETAS TRITURADAS	11
3.6.- PRODUCTOS EXTRAS	11
4.-DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	12
4.1.- FORMA DE SUMINISTRO	12
4.2.- DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS	15
5.- DIETISTA.....	16
6.-CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA.....	18
6.1.- PRESTACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO	18
6.2.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS	20
6.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS	21
6.4.- HORARIOS.....	24
6.5.- RECLAMACIONES.....	24
6.6.- MATERIAL QUE DEBERÁ APORTAR EL ADJUDICATARIO	24
6.7.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA	25
6.8.- SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, REFRIGERACIÓN, ETC.....	26

6.9.- REVISIÓN MENSUAL DE LAS INSTALACIONES.....	27
6.10.- NORMAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS.....	27
6.11.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA	29
6.12.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES.....	33
6.13.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS.....	34
6.14.-SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA.....	34
7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS	35
8.- INVERSIONES	38
9.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES	39
10.- SEGUIMIENTO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	40
10.1.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO	40
10.2.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO	40
11.- COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL	41
12.- PLAN DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO	42
13.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA.....	44
14.- VALORES AÑADIDOS.....	45
15.- FACTURACIÓN	45
16.- CONDICIONES DE LAS OFERTAS ECONÓMICAS	46
ANEXO A Especificaciones técnicas	47
ANEXO B. Precios unitarios máximos	77
ANEXO C. Condiciones generales. Manual de dietas y gramajes	77
ANEXO D. Distribución por tipos de dietas.....	80
ANEXO E: Productos extras.....	89
ANEXO F Relación del personal a asumir por el adjudicatario	91
ANEXO G. Precios máximos pensión alimentaria de guardia y autorizado	92
ANEXO H Indicadores y parámetros para el seguimiento del servicio	95
ANEXO I Relación de mobiliario y aparataje existente en la cafetería	98
ANEXO J. Número de desayunos, comidas y cenas servidas al personal autorizado por hospital y al personal de guardia.	102

1.- OBJETO DEL CONTRATO

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

1) Gestión de víveres: Este servicio incluye:

- La gestión del suministro de los víveres necesarios para la elaboración de las diferentes dietas alimenticias que se sirven y pueden servirse en el Hospital a los pacientes hospitalizados en las ingestas establecidas actualmente: desayunos, comidas, meriendas y cenas, que se relacionan más adelante en el presente Pliego.
- La gestión del suministro de productos elaborados que se sirven a los pacientes hospitalizados al margen de las ingestas mencionadas, y al personal con autorización para recibirlos, ("*Productos Extras*").
- La gestión del almacenamiento y conservación de los bienes objeto de la contratación en las dependencias del Hospital.
- El servicio de transporte diario de carros de bandejas en cada ingesta desde la cocina hasta los diferentes lugares acordados con la Dirección del Hospital Universitario Santa Cristina, atendiendo a las necesidades del mismo.

2) Explotación del servicio de cafetería del Centro, que atiende a los trabajadores del Hospital, al personal de guardia y autorizado, y al público en general, según las condiciones expresadas en este Pliego.

3) Explotación de las máquinas expendedoras de bebidas frías y calientes y/o alimentos sólidos ("*Servicio de vending*").

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

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

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

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

Se realizará atendiendo a los siguientes procesos:

2.1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO

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

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

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

El personal de la empresa adjudicataria servirá diariamente los productos demandados por el personal de Cocina para la elaboración de las dietas, dejándolos preparados en las cámaras 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 3.6. Peticiones Extras).

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

2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES

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

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

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

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

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

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

2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS

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

2.4.- CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

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 Peligros y Puntos de Control Críticos*, que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), que el adjudicatario integrará con los procesos productivos y de distribución desarrollados en la Cocina Hospitalaria, con el propósito de identificar, evaluar y mantener bajo control, mediante procedimientos predeterminados, los peligros que puedan afectar a las diferentes fases de la cadena alimentaria: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado y caducidad), almacenamiento y descongelación, elaboración, emplatado y distribución.

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

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

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

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

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

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

El Hospital Universitario Santa Cristina precisa del mantenimiento de unos estándares de calidad de acuerdo con sus propios sistemas. Por ello, el adjudicatario presentará su plan de gestión de calidad y su plan de gestión ambiental perfectamente detallados en relación a los estudios y acciones previstas para la mejora de la calidad global en

el servicio objeto de este contrato, que deben ser aprobados por la Dirección del Hospital.

2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, presentaciones y formatos de productos, que establezca el Servicio de Cocina. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá constar con la aprobación escrita previa de este Centro, a través de la Jefatura de Servicio. 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 7 días naturales, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

Para la trazabilidad de los productos implantará una aplicación informática de código de barras con lector para el control y desarrollo de la recepción de productos y de las peticiones tanto de cocina como de productos extras.

Esta aplicación para control de los almacenes de víveres y la trazabilidad de los productos de Cocina debe ser compatible con el programa de dietas DIETOOLS.

La empresa adjudicataria realizará la distribución de las comidas elaboradas en Cocina a las plantas de hospitalización, hospital de día U.T.C.A, Unidad de reanimación postanestésica, (U.R.P.A.), quirófano, en las cuatro ingestas, los 365 días del año, durante todo el periodo del contrato.

A los pacientes no diabéticos con dieta basal se le ofrecerán a elegir dos primeros, dos segundos y dos postres en la ingesta de la Comida. La empresa adjudicataria se encargará de tomar nota de esta elección, preferiblemente mediante medios electrónicos. El Hospital se reserva el derecho de ampliar esta elección a las demás ingestas.

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, máquinas de *vending*, almacenes

y cámaras de materias primas y productos, llevando un registro de limpieza de cafetería, cámaras y almacenes, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, que ejercerá un control permanente a través del Responsable designado, de conformidad al plan de limpieza y desinfección descrito en el sistema APPCC. En caso contrario, se podrá sancionar o rescindir el contrato por incumplimiento del contratista.

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

3.- PRODUCTOS

3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

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

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

adecuada; en caso contrario, el hospital adquirirá la fruta por su cuenta y el coste de la misma se descontará de la factura mensual.

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

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

3.2.- ENVASADO

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

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

Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente.

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

3.3.- TRANSPORTE

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

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

3.4.-MENÚS

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

Para los doce meses de ejecución del presente contrato **se estiman** un total de 142389 ingestas, lo que supone una media de **37347 dietas completas**. En estas cifras se incluyen tanto las dietas completas de pacientes hospitalizados, como los menús servidos al personal de guardia y otras comidas ocasionales autorizadas por la Dirección del Hospital. Esta estimación está basada en la evolución media de las estancias de los últimos años y en los datos del presente ejercicio.

La **oferta económica** especificará el precio de la pensión alimenticia diaria completa y su desglose por ingesta (desayuno, comida, merienda y cena), de acuerdo con los precios unitarios máximos establecidos en el **Anexo V del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares del expediente**.

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

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

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

En las dietas que requieran productos especiales por las características de los pacientes, como los intolerantes a ciertos productos (gluten, lactosa, etc.), o como los disfágicos (espesantes), o aquellos que necesiten algún tipo de cambios por cualquier

otro motivo razonable, se utilizarán los productos que se adecúen a sus necesidades y pautará la Comisión de Nutrición, sin que esto pueda suponer un aumento **en el precio de la pensión alimenticia ofertada**.

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

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

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

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

El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el Hospital Universitario Santa Cristina 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), o días internacionales u otros que se establezcan. Tanto el menú opcional como los menús especiales serán establecidos e incorporados a la programación de dietas y menús aprobados por la Comisión de Nutrición.

Asimismo, el adjudicatario atenderá los cambios de menú específicos vinculadas a talleres terapéuticos y actividades externas organizadas desde la Unidad de Trastornos de la Conducta Alimentaria, incluyendo el suministro de envases, cubiertos individuales desechables biodegradables y neveras portátiles u otros medios adecuados que aseguren la correcta conservación y el mantenimiento de la cadena de frío con plena garantía de seguridad alimentaria.

Todas estas actuaciones deberán alinearse con el Plan de Humanización del Hospital Universitario Santa Cristina.

Todo ello **en ningún caso incrementará** el coste de la pensión alimenticia diaria que se oferte.

3.5. - DIETAS TRITURADAS

Actualmente todas las dietas trituradas son elaboradas de forma casera por el personal del Hospital, no adquiriendo triturados industriales homogeneizados de marcas específicas del sector sanitario. Si por el motivo que fuera existiera la necesidad de adquirir las mismas, previamente a su adquisición el producto deberá ser presentado al responsable de la Cocina para su aprobación con el visto bueno del Responsable de Servicios Generales y Hostelería. Cualquier cambio del mismo deberá autorizarse por la Dirección del centro. El coste económico irá incluido en el precio de la dieta alimenticia diaria.

3.6.- PRODUCTOS EXTRAS

El adjudicatario se compromete igualmente a suministrar todos los productos extras que le soliciten las personas que la Dirección del Hospital autorice expresamente. A tal efecto, en su oferta económica, deberán incluir el descuento aplicable a los precios a los que facturará los productos extras, según la relación que figura en el **Anexo E**.

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

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

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

4.-DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

4.1.- FORMA DE SUMINISTRO

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

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

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

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

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

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

4.1.3.- La empresa adjudicataria designará una persona que actuará en todo momento como **Responsable. Representante y Coordinador** de la misma para el Hospital Universitario Santa Cristina.

A esta persona se dirigirá diariamente el Centro para comunicar los pedidos a suministrar, que serán de dos tipos:

- Artículos componentes del menú
- Productos Extras

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

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

4.1.4.- Artículos componentes del menú: El adjudicatario elaborará una relación del número de dietas que el personal de cocina tiene que elaborar diariamente y en cada turno, calculando las cantidades de cada ingrediente a suministrar, según los gramajes y fichas técnicas que componen cada plato, todo bajo la supervisión del Responsable de Cocina o cocineros.

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

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

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

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

4.1.6.- En cuanto a las dietas, la empresa adjudicataria, en el plazo de un mes desde la entrada en vigor del contrato, entregará al Hospital las fichas técnicas (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 los alérgenos. Cada vez que se modifique un plato se realizará la misma operación.

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

Antes de las 17 horas del día anterior al que corresponda la entrega de mercancías se dará a la empresa contratada relación de dietas a preparar de cada uno de los platos que componen las distintas dietas.

De 8 h. a 8.30 horas de la mañana del día siguiente, se entregará en la Cocina por parte del adjudicatario toda la mercancía necesaria para la elaboración de los menús en base al listado de dietas que aparece en el programa informático y que el Responsable de Cocina o cocinero saca a primera hora.

Los artículos se entregarán por el responsable de la empresa adjudicataria al responsable de Cocina, el cual comprobará que las cantidades son las correctas para elaborar el número de menús de esa ingesta. En caso de no ser así podrá reclamar al encargado de la empresa adjudicataria, de manera motivada, las cantidades que faltan. Por el contrario, en caso de que sobrara producto en cualquiera de las fases de la elaboración, éste será devuelto a la empresa para su almacenamiento.

Para ciertos platos que requieran ser elaborados con antelación, se solicitarán los productos a la empresa adjudicataria con el tiempo necesario para su elaboración.

El personal de Cocina, entregará al responsable de la empresa adjudicataria, el listado de productos extras para reponer en los almacenes periféricos, los cuales serán repuestos por dicho personal de Cocina o por el personal designado por el Dirección a las distintas Unidades de hospitalización.

En este caso, el responsable de Cocina elaborará un listado diario donde se reflejará el Pacto de cada Unidad de hospitalización, como de los servicios o unidades

autorizados por la Dirección del Hospital y las necesidades diarias a suministrar, el cual se entregará al suministrador de la empresa adjudicataria para que prepare dicha mercancía y la entregue al personal de cocina o al personal designado por la Dirección, que tenga adjudicada dicha tarea.

Una vez entregada la mercancía en las distintas unidades se introducirán los datos de dichas mercancías en el archivo Excel por parte de la responsable de cocina, cuyos datos servirán para el posterior control mensual, que será supervisado tanto por Hostelería como por la persona responsable en el hospital de la empresa adjudicataria.

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

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

4.1.10.- La empresa adjudicataria deberá realizar las gestiones oportunas para seguir manteniendo en el hospital el horneado de pan desde Cocina para los menús que se elaboren, con su horno correspondiente.

4.2.- DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS

4.2.1.- La empresa adjudicataria deberá tener el personal necesario para poder realizar el servicio de transporte de carros de comidas a las distintas plantas de hospitalización, Hospitales de Día, quirófano, U.R.P.A.s y servicios o unidades autorizados por la Dirección del Hospital. Se transportarán en el riguroso orden que la

Cocina y la Dirección de Enfermería establezcan y se subirán pabellón a pabellón para que la comida llegue a los pacientes en las condiciones óptimas para el consumo.

4.2.2.- Esta tarea se realizará una vez que en Cocina terminen con el emplatado y colocado de bandejas en los respectivos carros de cada planta. La devolución a Cocina de los carros con las bandejas se hará una vez que en las plantas hayan terminado de recoger por medio de personal auxiliar de enfermería las bandejas de los pacientes.

4.2.3.- Los márgenes horarios de entrega y recogida de las bandejas aproximadamente son los siguientes:

- Desayunos: De 8.45 h. a 10 h.
- Comidas: De 12:45 h. a 14:15 h.
- Meriendas: De 16:45 h. a 17:30 h.
- Cenas: De 19:45 h. a 21:30 h.

4.2.4.- El circuito se desarrollará de la siguiente forma:

- Se subirán los carros con las bandejas según lo establecido por el Hospital.
- Una vez terminado el emplatado de una planta, el personal subirá el carro a dicha planta.
- Mientras en Cocina irá emplatando la comida de la siguiente Unidad.
- Cuando baje el trabajador/a podrá subir el siguiente, y así sucesivamente.
- La recogida de los carros para bajarlos a Cocina se realizará por lo general en el mismo orden en que se subieron a las plantas para que a continuación se realice el desbarasado de las bandejas en Cocina.

5.- DIETISTA

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

Realizará las labores de suministro especificadas en los apartados anteriores, y se encargará, por una parte de supervisar el emplatado de desayuno, comida, merienda y cena, garantizando que **las dietas, temperaturas y presentación de las bandejas** sean las adecuadas al servicio prestado y, por otra parte, de **la realización semanal**

de encuestas de satisfacción a los pacientes, según formulario y calendario establecido por la Dirección del Hospital, así como el resto de tareas que le encomiende el centro.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.-CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA

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

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

Las obligaciones del adjudicatario se detallan en los apartados siguientes:

6.1.- PRESTACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO

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

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

A cambio el Hospital cobrará en concepto de canon la cantidad como mínimo de **1.000 € al mes** (12.000 € año) IVA no incluido, pudiendo ser mejorado en su oferta.

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

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

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del Hospital el equipamiento de menaje necesario para la prestación del servicio. También llevará a cabo, cuando las necesidades lo requieran, la reposición de vajillas, cristalería, menaje, bandejas,

lencería y material desechable u otro que considere necesario para la prestación del servicio.

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

Se exigirá que las existencias sean las suficientes y adecuadas para el buen funcionamiento del servicio, para lo cual se realizará la supervisión de la calidad de los productos propuestos por parte de la Dirección del Hospital.

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

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

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

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

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

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

El adjudicatario se abstendrá de hacer cualquier tipo de publicidad dentro del recinto hospitalario.

Carteles u otros similares requerirán permiso previo de la Dirección del Hospital, aunque éstos vayan destinados al recinto de cafetería o cocina.

6.2.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS

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

Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

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

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

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

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

La relación de artículos del servicio de Cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el **ANEXO G** de este pliego.

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

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

En las comidas servidas en cafetería del Hospital Universitario Santa Cristina se incluirá lo siguiente:

- Primer plato, a elegir entre al menos dos.
- Segundo plato, a elegir entre al menos dos.
- Postre a elegir, incluyendo fruta de temporada.
- Chokolatina de cortesía con alto contenido en cacao (≥ 70 %)
- Pan.
- Bebida, que podrá ser: agua (botella de 500 ce o jarra de agua, opcional para el cliente), o refresco, o cerveza sin alcohol.

- Café o infusión. (El café o infusión se encuentra incluido en el menú servido al personal del hospital y no incluido en el menú servido al público externo, quien podrá elegir entre postre o café).

Se ofrecerán platos de dieta saludable, bajos en grasa y calorías, adicionales al menú del día. Se ofertarán también, a diario, platos para celíacos e intolerancias más frecuentes.

Existirá también un menú "para llevar" a los mismos precios que los otros y que será ofrecido en recipientes desechables. Como alternativa a éste deberá ofertarse un bocadillo, frío o caliente, o sándwich mixto, una bebida y un postre.

Se ofertará también la posibilidad de pedir medio menú, consistente en un primero o segundo, bebida y postre o café.

La rotación de los menús será de al menos 28 días.

Los desayunos han de incluir una opción de desayuno saludable.

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 G**, de tal forma que, en caso de ofertar en algún artículo un precio superior, la oferta no será tomada en cuenta a efectos de su valoración económica. En caso de resultar adjudicatario el ofertante, el precio superior se ajustará automáticamente al máximo fijado en el citado Anexo.

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

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

Una vez cumplido el plazo inicial de ejecución del contrato, el adjudicatario no podrá solicitar la revisión de los conceptos económicos que integran el contrato.

6.4.- HORARIOS

El adjudicatario queda obligado a mantener en completo servicio la cafetería como mínimo durante el siguiente horario: 7:30 a 22:00 horas, todos los días del año, incluidos sábados, domingos y festivos.

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

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

6.5.- RECLAMACIONES

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

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

6.6.- MATERIAL QUE DEBERÁ APORTAR EL ADJUDICATARIO

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

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

6.7.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA

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

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

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

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

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.

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

- Inventario de la maquinaria existente.

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

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

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

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

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

Los servicios de agua, gas, calefacción, refrigeración y energía eléctrica (para iluminación y fuerza) serán facilitados por el Hospital Universitario Santa Cristina. El adjudicatario repondrá a su cargo los elementos (grifos, enchufes, tubos

fluorescentes, bombillas, etc.) que se inutilicen por el uso de las instalaciones correspondientes.

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

6.9.- REVISIÓN MENSUAL DE LAS INSTALACIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Utilización de rollos de papel desechable para el secado de manos.
- Formación en APPCC y carné de manipulador de alimentos para todo el personal que manipule alimentos. Así como el resto de titulaciones requeridas a los trabajadores para el desempeño de sus funciones.
- Limpieza inmediata de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentos y otros.
- Limpieza diaria de cocina, planchas, microondas, horno y máquinas de café y

zumos.

- Limpieza semanal de campana y extractores de humos.
- Limpieza semanal de las cámaras, estanterías, muebles y calefactores.
- Limpieza semanal del cuarto de almacén.
- 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 control de plagas (desinfección, desinsectación y desratización) necesarias para garantizar la completa higiene en los locales de la cafetería. Estos deberán cumplir la legislación vigente al respecto, manteniendo los registros de las visitas periódicas disponibles para cualquier inspección por parte del Hospital Universitario Santa Cristina. Los productos, tratamientos y metodología deberán ser puestos en conocimiento del Servicio de Medicina Preventiva para su aprobación, así como su actualización y cambios posibles en los mismos.

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

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

6.11.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

En el supuesto de que el personal no desempeñara su puesto de trabajo con la debida corrección, o fuera evidente su desempeño poco cuidadoso o negligente, la Dirección del Hospital podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución del trabajador objeto

del conflicto. Esta sustitución será inmediata, siendo la empresa adjudicataria quien gestione las actuaciones oportunas con posterioridad a su sustitución.

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

6.12.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES

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

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

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

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

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

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

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

6.13.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS

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

6.14.-SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA

El adjudicatario estará obligado a servir el desayuno, comida y cena al personal de guardia y otro personal designado por la Dirección, todo ello con cargo al Hospital, a los precios de la cafetería establecidos para el personal.

El menú de comida y cena constará de:

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

El desayuno constara de:

- Café con leche
- Tostada o bollería

Además del personal autorizado en régimen de guardia, y otro personal designado por la Dirección, el adjudicatario deberá facilitar la atención a usuarios que realicen donación de sangre en el punto de extracciones del Hospital, donde se les entregará un vale autorizado por la Dirección, para ser canjeado en la cafetería.

- El vale de cafetería para el refrigerio será emitido y entregado al donante por el personal del Punto de Donación del Hospital.
- El vale de cafetería será la única vía válida para recibir el refrigerio en la cafetería.
- El adjudicatario canjeará el vale únicamente por el refrigerio autorizado:
 - Desayuno de barrita o bollería. con café o colacao.
 - Sándwich mixto y refresco.
- Se incluyen los consumos derivados de los dos Maratones de Sangre anuales del Hospital.

El coste de los refrigerios quedará integrado en el precio global del contrato. Se llevará control y reporte mensual de vales canjeados.

7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS

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

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

Los alimentos que se expidan en las máquinas serán exclusivamente los que determine la Dirección del Centro, aprobados por la Comisión de Nutrición, no pudiendo incorporar ningún producto sin la previa autorización del Hospital.

Orientativamente, se dispone en la actualidad de 9 máquinas en las siguientes ubicaciones:

- Edificio de hospitalización. Vestíbulo, planta –1, total tres:
 - 1) Máquinas bebidas calientes
 - 2) Máquinas snacks
 - 3) Máquinas bebidas frías
- Edificio de hospitalización. Comedor Personal planta baja, total tres:
 - 4) Máquinas bebidas calientes
 - 5) Máquinas snacks
 - 6) Máquinas bebidas frías
- Edificio de consultas externas, planta semisótano total tres:
 - 7) Máquinas bebidas calientes
 - 8) Máquinas snacks
 - 9) Máquinas bebidas frías

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

Los alimentos que se expidan en las máquinas, deberán ser acordes con los usos alimentarios que en un centro sanitario deben regir, no admitiéndose productos catalogados como “no aconsejables” para la alimentación por las Sociedades de Nutrición y Alimentación. Deberán existir productos saludables y señalizarse como tal.

El adjudicatario se obliga a mantener, durante el plazo de duración del contrato, los precios, cantidades y calidades de los artículos, que deberán llevar incluido el Impuesto de Valor Añadido (I.V.A.). Los trabajadores del hospital disfrutarán de descuento en los precios establecidos de venta al público.

Las máquinas de bebidas calientes dispondrán de al menos seis selecciones. Las de bebidas frías contarán con al menos cinco canales de distribución independientes.

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

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

el uso de la “tarjeta identificativa” de empleado, que funciona como tarjeta monedero para compras y descuentos.

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

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

En ningún caso las máquinas expenderán bebidas alcohólicas.

Las máquinas expendedoras prestarán servicio las 24 horas todos los días de la semana, estando en todo momento en perfecto estado de limpieza, conservación y funcionamiento. Cuando por fuerza mayor estén fuera de servicio, no se extenderá más de 24 horas.

En relación a la explotación de las máquinas expendedoras, el adjudicatario se cuidará especialmente la reposición de los productos, de tal forma que se garantice en todo momento la prestación del servicio. En las máquinas de sólidos la reposición de los productos será cada dos días, atendiendo a la fecha de caducidad. La persona de la empresa adjudicataria que carga los productos comprobará el control y funcionamiento de las máquinas expendedoras.

Todos los productos alimentarios serán de primera calidad. Los licitadores incluirán en su oferta las fichas técnicas de los productos y mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin la aprobación de la Dirección del Hospital.

El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperaturas para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro. También se llevará a cabo en las máquinas que expidan productos con restricción de temperatura la verificación del termómetro integrado en la máquina con la frecuencia indicada en el Plan de APPCC o, en su defecto, con carácter anual.

Salvo autorización de la Dirección del Hospital, el adjudicatario no podrá exhibir publicidad estática alguna.

La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, un número identificativo de la misma, el nombre de la empresa, un número de teléfono gratuito y domicilio, donde los usuarios efectuarán sus reclamaciones.

En la oferta debe especificarse los procedimientos a seguir para la devolución del dinero.

Las instalaciones que el Hospital pondrá a disposición del Adjudicatario deberán ser utilizadas con la diligencia y cuidado debidos para los fines objeto del contrato.

Todas las empresas licitadoras de este procedimiento, deberán presentar junto con su oferta técnica un programa de trabajo detallado, incluyendo un plan de contingencia en caso de avería de alguna de las máquinas para su reparación, en caso de ser catalogada como urgente por la Dirección del Hospital.

8.- INVERSIONES

Si el licitador que resultase adjudicatario realizase inversiones en equipamiento, instalaciones y obras de adaptación o modificación, siempre bajo autorización de la dirección del hospital, deberá asumir estos costes de inversión. La reparación y eventual reposición posterior correrán por cuenta del adjudicatario, obligándose a conservar en perfecto estado durante el periodo de vigencia del contrato las instalaciones, equipos mobiliarios y el resto del material.

En el supuesto de producirse la rescisión del contrato, por mutuo acuerdo o por causa imputable a la Administración, con anterioridad a la finalización del periodo de vigencia del mismo, el adjudicatario aportará la tabla de amortización del equipamiento inicial aportado por él y que se encuentre en condiciones operativas, quedando el nuevo adjudicatario subrogado en los derechos justificados pendientes de amortización o el hospital en última instancia. Si la causa fuese imputable al contratista no tendrá ningún derecho el mismo sobre el equipamiento inicial aportado, sin perjuicio de las indemnizaciones a que hubiere lugar.

El contratista implantará un sistema de gestión y control informático del pago de productos de la cafetería, y que será compatible con el sistema de RFID incluido en la tarjeta de identificación actual del personal.

Se deberá poder controlar el derecho de determinados trabajadores a consumir productos de la cafetería sin coste, previa autorización de la Dirección del Centro, utilizando este sistema.

Incluirá la posibilidad de gestionar el prepago de las consumiciones para la generalidad de los trabajadores.

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

Este sistema referido correrá por cuenta del contratista.

9.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES

Por la Dirección del Centro o persona en quien delegue, podrá realizarse en cualquier momento la inspección de las instalaciones, el control de calidad, precio y presentación de los productos. De las anomalías observadas, se dará cuenta al adjudicatario. En caso de incumplimiento por el adjudicatario de alguna de las condiciones acordadas o si la calidad o características de los artículos no se ajustasen a lo estipulado por la Dirección del Centro, el Hospital podrá levantar la correspondiente acta de sanción, dando derecho a rescindir el contrato en las condiciones establecidas en el Pliego de Cláusulas Administrativas.

Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección del Hospital, por sí sola o por medio de las personas que designe, pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, el hospital podrá establecer comisiones de control con el cometido de vigilar dicho cumplimiento.

La Dirección del hospital comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones, o acreditará la condición de éstos debidamente.

El régimen de penalidades al que pueden dar lugar el incumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones se recoge en el **ANEXO H** de este pliego, de

conformidad con lo dispuesto en el apartado 21 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

10.- SEGUIMIENTO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

10.1.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO

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

10.2.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

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

- Menús servidos a cocina.
- Productos Extras, detallados por artículos y desglosados en unidades hospitalarias y en total.
- Menús de personal.
- Reparación de los incumplimientos e implantación de las recomendaciones de la Auditoría bimensual.
- Indicadores de plan de prevención del desperdicio con al menos los siguientes

indicadores:

- Kg de desperdicio/100 menús
- % de alimentos donados.
- % de envases reciclados

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

11.- COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

El adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la normativa ambiental en vigor relacionadas con su servicio. Su personal habrá de estar adecuadamente formado al respecto y en buenas prácticas ambientales y el hospital se reserva el derecho a solicitar al contratista evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que le sea de aplicación, así como de la formación impartida al respecto de las buenas prácticas ambientales a su personal.

El adjudicatario se comprometerá a:

- Utilización de productos de certificación ecológica
- Reducción de envases no reciclables
- Maquinaria energéticamente eficiente
- Plan de logística sostenible
- Desarrollar su actividad con respeto al medio ambiente
- Cumplir los requisitos legales y normativa ambiental vigente.
- Informar de los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del hospital.
- Segregar adecuadamente los residuos generados, de acuerdo a los usos del hospital, priorizando el reciclado a la eliminación cuando sea posible.

- Emplear equipos con marcado CE y realizarles un mantenimiento preventivo con el fin de que las emisiones y ruidos se mantengan dentro de los límites especificados en las características técnicas.
- Adoptar las medidas preventivas para evitar vertidos y derrames.
- No verter productos químicos a la red de saneamiento y a cumplir las especificaciones del fabricante en cuanto a dosificación empleo de productos.
- Consumir agua, energía y demás recursos de manera responsable.
- Reducir, reciclar y reutilizar los materiales siempre que sea posible.
- Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.
- Etiquetar los productos químicos que se manejen, realizar los trasvases en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbente y depositarlo en el correspondiente contenedor.
- Colaborar con el personal del hospital.

12.- PLAN DE PREVENCIÓN DEL DESPERDICIO

El adjudicatario deberá presentar un plan de prevención de desperdicio en 15 días desde la formalización del contrato.

Que contenga al menos los siguientes apartados:

- **Diagnóstico inicial del servicio**
 - Identificación de los puntos críticos de generación de desperdicio.
 - Estimación preliminar de mermas y residuos.
 - Análisis del volumen de menús, flujos de trabajo y picos asistenciales.
- **Objetivos del Plan**
 - Reducción anual del desperdicio alimentario (%).
 - Ratios: kg de residuo/100 menús; % de excedente apto; % donado.
 - Objetivos de reducción progresiva autorizados por el Hospital.
- **Medidas Preventivas**
 - Planificación y compras: ajuste de pedidos, control FIFO/FEFO, productos a granel.
 - Almacenamiento: control de temperaturas, señalización de productos próximos a caducar.

- Elaboración: raciones ajustadas, escandallos estandarizados.
- Servicio: raciones adaptables, control de devoluciones, gestión en cafetería y vending.
- **Sistema de medición y registro del desperdicio**
 - Pesaje diario del residuo alimentario.
 - Clasificación: sobrantes aptos, no aptos, mermas inevitables.
 - Registros diarios firmados por el personal.
 - Conservación de registros para inspección.
- **Gestión jerarquizada del residuo (Ley 1/2025)**
 - Aplicación obligatoria de la jerarquía: prevención → donación → transformación → valorización → eliminación.
 - Procedimiento de identificación de excedentes aptos.
 - Proceso de donación y trazabilidad.
 - Registro de cantidades donadas.
- **Gestión de residuos no aptos**
 - Separación obligatoria de residuos orgánicos.
 - Prohibición de mezclar residuos aptos y no aptos.
 - Retirada por gestor autorizado.
 - Cumplimiento de la Ley 1/2024 de Economía Circular.
- **Formación del personal**
 - Contenido mínimo de formación en sostenibilidad y prevención.
 - Periodicidad anual.
 - Registro del personal formado.
 - Actualizaciones tras cambios en procedimientos.
- **Indicadores de seguimiento**
 - Kg de desperdicio/100 menús.
 - Porcentaje de donación de excedentes.
 - Porcentaje de residuos segregados correctamente.
 - Consumo energético o de agua asociado (si aplica).
 - Ratios de eficiencia alimentaria.
- **Informe mensual**
 - Datos del desperdicio real generado.
 - Comparación con objetivos del plan.
 - Propuestas de medidas correctoras.
 - Registro de incidencias.
- **Sistema de mejora continua**
 - Revisión periódica del plan.
 - Nuevas medidas para la reducción del desperdicio.
 - Ajustes por estacionalidad o cambios en demanda.
 - Reuniones trimestrales con el Hospital Santa Cristina.

- **Responsables del Plan**

- Designación del responsable ambiental del contrato.
- Responsable de mediciones y registros.
- Equipo implicado en la implantación del plan.

13.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

1. Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

- Relación de guarniciones, entrantes, carnes y pescados de los menús de cafetería referidos a un período de rotación de 15 días, indicando pesos, cantidades y calidades, y que servirá como referencia en el caso de resultar adjudicatario.
- En cuanto a las pensiones alimenticias de los pacientes, los licitadores deberán indicar en su oferta pesos, cantidades y calidades, en función de las dietas indicadas por el hospital.
- Relación de Alimentos extras y la carta de productos de las cafeterías de Público y Personal con las marcas ofertadas, no incluidos en la pensión diaria.

2. Plan de calidad: Las empresas licitadoras presentarán en su oferta un plan de calidad del servicio prestado, en el que se detallarán los planes de acción relativos, al menos, a los siguientes parámetros:

- Planificación de limpieza de locales e instalaciones, adjuntando cronograma y responsable de limpieza de cámaras y almacenes.
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización.
- Plan de APPCC, según lo marcado por la normativa vigente.
- Plan de comunicación de alertas alimentarias.
- Plan de Gestión Medio Ambiental; y la documentación relativa a su posible

acreditación en calidad o gestión medioambiental, si la hubiera.

- Política de Prevención de Riesgos Laborales.
 - Guías de prácticas correctas y cualquier otro plan o programa de calidad e higiene que estimen oportuno incluir.
3. Plan de Trabajo.
 4. Cualquier otra documentación exigida en este pliego.
 5. Cualquier mejora que se oferte, no incluida en los pliegos.

14.- VALORES AÑADIDOS

Además del programa de alimentación que se considere necesario para el funcionamiento del Hospital Universitario Santa Cristina, la oferta podrá incluir como valor añadido la aportación de bienes que repercutan en una mejora del servicio de alimentación de pacientes o del servicio de cafetería. Estas aportaciones deberán documentarse con las fichas técnicas y características que las describan para poder cuantificarse con precisión para el cálculo de los criterios de adjudicación en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

15.- FACTURACIÓN

El cálculo para determinar la facturación mensual se realizará y presentará de la siguiente forma:

- Para víveres:
 - Se multiplica el número de cada una de las ingestas por su precio sin IVA y se suman las cuatro cantidades obtenidas.
 - Se multiplica el número de cada uno de los productos extras por su precio sin IVA y se suman todos. Se aplica el descuento ofertado.
 - Se suma el 10% de IVA.
- Para la cafetería:

- Número de desayunos servidos
- Número de comidas servidas
- Número de cenas servidas
- Servicios especiales servidos

16.- CONDICIONES DE LAS OFERTAS ECONÓMICAS

Por tratarse de un contrato de precios unitarios, el número de pensiones alimenticias a prestar estará subordinado a las necesidades del Hospital Universitario Santa Cristina durante el plazo de vigencia del contrato.

Deberán ofertarse de forma diferenciada los siguientes puntos:

- El precio, de cada una de las partes que componen la pensión diaria de pacientes, diferenciando entre desayuno, comida, merienda y cena.
- El precio del menú de la cafetería para los empleados del hospital.
- El precio de la pensión alimenticia, desayuno tipo, comida y cena, de la cafetería para el personal de guardia y autorizado directa al Hospital.
- El precio del menú de la cafetería para el público en general.
- Asimismo, se presentará lista de precios, de la carta de productos de la cafetería, tanto de empleados como de público.
- Se incluirá lista de precios, de los productos suministrados por las máquinas expendedoras de bebidas y snacks, tanto de empleados como de público.
- Listado de Precios, de los alimentos extras ofertados, de acuerdo con la relación contenida en el **Anexo E**.

En todos los casos, los precios ofertados no podrán exceder de los precios unitarios máximos fijados en el **Anexo B** (menús), **Anexo E** (extras) y **Anexo G** (cafetería).

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, capítulo X sobre normas de calidad en canales de vacuno fresco y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).

Serán tipo añojo 10 categorías (A1).

Deberán ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

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

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Añojo Babilla filetes, entera	Primera	150 a 175 gr. Unidad
2	Añojo Contras	Primera	
3	Añojo Retoño	Primera	
4	Añojo morcillo	Primera	
5	Añojo Falda- aguja	Primera	
6	Lomo bajo de Ternera	Primera	Filetes de 150 a 175 gr. unidad
7	Carne picada de Ternera	Primera	
8	Entrecote	Primera	
9	Filete de tapa de ternera	Primera	Carne fresca de ternera procedente del despiece de la canal de la ternera. Pieza correspondiente a la porción muscular del interior del muslo de aproximadamente, fileteada en raciones de 200-250 gr.
10	Ragout de ternera	Primera	Carne fresca de ternera procedente del despiece de la canal de la ternera. Pieza de aproximadamente 5 kg, procedente del troceado de la aguja de ternera.

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 que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985). Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes. El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Pierna fresca de cordero	Primera	Troceado y deshuesado procedente de las extremidades traseras y delanteras. Pieza de aproximadamente 250g.

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 que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985). Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes. El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Carré de lomo con hueso	Primera	
2	Chuleta de cerdo	Primera	Carne fresca de cerdo procedente del despiece del chuletero de la canal de porcino. Pieza de aproximadamente 150g, fileteada y envasada al vacío.
3	Cinta de lomo adobada al vacío	Primera	Pieza entera de aproximadamente 5-6kg, procedente de la cinta de lomo de cerdo adobada con especias.
4	Cinta de lomo fresco al vacío	Primera	Pieza entera de aproximadamente 5-6kg, carne fresca de cerdo procedente del despiece del lomo de la canal de porcino.
5	Costillas adobadas	Primera	
6	Carré de lomo con hueso	Primera	
7	Lomo de cerdo entero	Primera	Piezas de 4 kg. aprox.
8	Maza de jamón deshuesada sin morcillo	Primera	
9	Panceta fresca	Primera	Procedente del cerdo Ibérico, pieza de aproximadamente 5-6kg.

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. Se suministrarán en cajas de polipropileno limpias o de cualquier otro material autorizado en el Capítulo IV del Código Alimentario, Capítulo XI "Ave y Caza". Cada embalaje deberá estar tapizado interiormente con una película o film alimentario impermeable, suficientemente amplio para ser doblado sobre los envases después de llenos, cubriendo la mercancía, con el fin de aislar de posibles gérmenes, bacterias, etc., que puedan existir en el interior.

Todos los géneros presentarán fresca, 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.

Los envases que contengan canales, deberán presentar las siguientes especificaciones:

- Especie.
- Número y Peso de las canales.
- Nombre del matadero y número de R.S.I.
- Fecha del sacrificio
- Categoría comercial
- Instrucciones de conservación.

Los recipientes o bandejas que contengan despieces, deberán presentar las siguientes especificaciones:

- Especie.
- Parte anatómica de la canal.
- Contenido neto.
- Nombre de la empresa y número de R.S.I.

- Fecha de envasado.
- Instrucciones de conservación.

Para todo lo anteriormente descrito, se estará a lo dispuesto en el CAE, Capítulo XI, Sección 1ª (Aves) y Capítulo XIV, Sección 1ª (Huevos).

Real Decreto 147/1993 y RD. 2087/1994, R.D. 2412/1994, que establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de Carnes Fresca de Aves de Corral.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Conejo al vacío	Primera	Conejo fresco pelado, eviscerado y oreo. Piezas enteras envasadas de 2kg aproximadamente.
2	Contramuslos de Pollo	Primera	200/250 g unidad
3	Gallina enteras	Primera	Carne fresca procedente del despiece de la canal de gallina. Pieza entera desplumada y faenada.
4	Huevos	Primera	Clase A, talla XL.
5	Huevo líquido pasteurizado	Primera	Elaborado a partir de huevos frescos de gallina, debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido. Pasteurizado y envasado en briks/botellas de 1L.
6	Jamoncitos de pavo	Primera	Jamoncitos de pavo fresco, categoría "A". Piezas de 200/250g unidad.
7	Jamoncitos de pollo	Primera	Jamoncitos de pollo fresco, categoría "A". Piezas de 200/250 unidad.
8	Patorra de pavo	Primera	Pavo fresco, envasado al vacío en unidades de dos piezas.
9	Pechuga de pavo	Primera	Pechuga de pavo fresco categoría "A", piezas de aproximadamente de 3 kg, envasadas al vacío.
10	Pechuga de pollo entera	Primera	Pollo fresco categoría "A", piezas de aproximadamente 200 g.
11	Pollo entero al vacío	Primera	Pollo fresco categoría "A". Piezas enteras de aproximadamente 1'5kg.
12	Pollo pechuga Villaroy	Primera	Unidad 250 g.
13	Ragut de pavo	Primera	

III. CHARCUTERÍA

Crudos curados, mezcla de carnes picadas o troceadas de cerdo o de cerdo y vacuno y tocino, adicionada de sal, pimentón y otras especies, condimentos y aditivos autorizados, amasada y embutida en tripas naturales o artificiales en su caso. Se ajustará a la norma

general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Bacon fresco	Primera	Fiambre de bacón libre de gluten y lactosa. Envasada al vacío. Paquetes de 4kg aproximadamente.
2	Centro de jamón serrano	Primera	Jamón de cerdo envasado al vacío y deshuesado.
3	Chorizo ibérico	Primera	Mezcla de carnes picadas y la grasa de cerdo ibérico, color rojo característico, condimentado con pimentón. Envasados al vacío por piezas de 1kg.
4	Chorizo para guisar	Primera	
5	Chorizo sarta	Primera	Mezcla de carnes picadas de cerdo y tocino. Piezas envasadas al vacío, en envase unitario pack de tres unidades.
6	Codillo jamón	Primera	Codillos de jamón curado envasadas al vacío. Piezas troceadas de aproximadamente 1kg.
7	Huesos fresco	Primera	Porciones óseas de ternera procedente del despiece de la canal de la ternera. Envasadas en caja según pedido por kg.
8	Huesos salados de espinazo	Primera	Porciones óseas de ternera procedente del despiece de la canal de la ternera. Envasadas en caja según pedido por kg.
9	Jamón cocido bajo en sal sin soja, gluten, lactosa	Primera	Jamón Cocido Extra sin fosfatos añadidos y reducido en sal. 7 kg/pieza.
10	Jamón ibérico cebo	Primera	Jamón procedente de cerdos ibéricos alimentados con piensos de cereales. Piezas de 8kg. Aproximadamente envasadas al vacío.
11	Lacón	Primera	Paleta de cerdo cocida y ahumada. Deshuesada y limpia de grasa
12	Lomo embuchado ibérico cebo	Primera	Lomo procedente de cerdo ibérico alimentado con piensos de cereales y condimentados con pimentón. Envases de 1kg. Envasados al vacío.
13	Morcilla asturiana	Primera	Producto a base de sangre y manteca de cerdo. Envasada al vacío.
14	Morcillo ternera	Primera	Carne fresca de ternera procedente del despiece de la base muscular. Cada pieza se envasa al vacío. 1kg aprox./ pieza
15	Pavo cocido sin gluten, soja ni lactosa	Primera	Pavo cocido reducido en sal. 6-7kg/pieza.

16	Salchichas	Primera	Tipo Frankfurt. Producto elaborado a partir de carne de vacuno o sus mezclas, escaldado, finísimamente picado y embutido en tripa natural o artificial de 18 a 28 mm. de diámetro como máximo.
17	Salchichón ibérico cebo	Primera	Carne y tocino de Cerdo Ibérico. Envases de 1kg. Envasados al vacío.
18	Taco de bacón	Primera	Fiambre de bacón ahumado. Envasada al vacío. Paquetes de 4kg aproximadamente.
19	Tocino salado	Primera	De cerdo ibérico. 175-200g/Unidad. Envasado al vacío individualmente.

IV. FRUTAS Y VERDURAS

I.III. 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 fresca, 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.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Acelgas	Primera	Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores/sabores extraños, insectología, parasitología y humedad anormal.
2	Alcachofas	Primera	Deben presentar aspecto fresco, y estar enteras, sanas, limpias y desprovistas de olores y sabores extraños. Calibrado obligatorio.
3	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.
4	Ajo	Primera	Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores/sabores extraños y humedad anormal. Calibre mínimo 30mm.
5	Berenjena	Primera	Enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parasitología, así con daños asociados a los mismos y buenas características organolépticas.
6	Brócoli	Primera	

7	Calabacines	Primera	Enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parasitología, así con daños asociados a los mismos y buenas características organolépticas. Pedúnculo inferior a 3cm.
8	Calabazas carruecanos	Primera	Enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parasitología, así con daños asociados a los mismos y buenas características organolépticas. Pedúnculo inferior a 3cm.
9	Cebollas	Primera	Calibre mínimo 65/70mm.
10	Cebollino	Primera	Frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parasitología, así con daños asociados a los mismos.
11	Champiñón	Primera	Enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parasitología, así con daños asociados a los mismos y buenas características organolépticas. 1% de tierra adherida permitida.
12	Endivias	Primera	Enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parasitología, así con daños asociados a los mismos y buenas características organolépticas. Envasadas en bandejas de 4 unidades.
13	Escarola bolsa	Primera	Enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parasitología, así con daños asociados a los mismos y buenas características organolépticas. Envasadas en bolsas de
14	Laurel	Primera	Exento de humedad. En rama.
15	Lechuga de hoja de roble	Primera	Entera, fresca, Desprovistas de olores y sabores extraños y de humedad anormal.
16	Lechuga iceberg	Primera	Envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, limpia y turgente.
17	Limonos	Primera	Calibre superior a 35mm.
18	Lombarda	Primera	Enteros, frescos y sanos, sin espigar, exentos de humedad, enfermedad, parásitos o insectos y humedad anormal.
19	Patata nueva	Primera	Los tubérculos deben ser enteros, sanos y consistentes, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabores extraños, exentos de magulladuras, picaduras, reverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles. Sacos de 25kg.
20	Patatas Peladas	Primera	Peladas enteras, no cortadas. Envasadas al vacío, para evitar la oxidación, en bolsas de no más de 10 kilos.
21	Pepino	Primera	Enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exento de sabor amargo y otros sabores u olores extraños, exentos de humedad anormal, tierra, cuerpos extraños o residuos de tratamientos,

			suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
22	Perejil	Primera	Frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parasitología, así con daños asociados a los mismos.
23	Pimiento rojo	Primera	Frescos, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas o quemaduras de sol, humedad anormal exterior y olores y sabores extraños.
24	Pimiento verde	Primera	Frescos, sanos, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas o quemaduras de sol, humedad anormal exterior y olores y sabores extraños.
25	Puerros	Primera	Enteros, frescos, sanos, sin hojas marchitas, sin humedad excesiva.
26	Nabos	Primera	
27	Repollo	Primera	Enteros, frescos y sanos, sin espigar, exentos de humedad, enfermedad, parásitos o insectos y humedad anormal.
28	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.
29	Tomate ensalada	Primera	Enteros, sanos, limpios, sin insectos, de aspecto fresco, con ausencia de olores y sabores extraños y humedad anormal.
30	Tomate pera	Primera	Enteros, sanos, limpios, sin insectos, de aspecto fresco, con ausencia de olores y sabores extraños y humedad anormal.
31	Tomate para freír o asar	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.
32	Tomate rama	Primera	Enteros, sanos, limpios, sin insectos, de aspecto fresco, con ausencia de olores y sabores extraños y humedad anormal.
33	Zanahoria gorda	Primera	Enteras, firmes y no bifurcadas, desprovistas de raíces, sanas y limpias. Sin consistencia leñosa, no subidas ni granadas, exentas de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños.

I.IV. FRUTAS

Frutos enteros, sanos, desprovistos 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 calibre 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.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Aguacate	Primera	Fresco, enteros y sanos. Exentos de cualquier material extraño visible y de humedad. Maduración óptima. Calibre 32.
2	Albaricoques	Primera	Calibre mínimo 40mm.
3	Caqui	Primera	Calibre superior a 35mm.
4	Ciruelas aranda	Primera	Calibre superior a 35mm.
5	Ciruelas amarillas	Primera	Calibre superior a 35mm.
6	Ciruelas rojas	Primera	Calibre superior a 35mm.
7	Clementinas	Primera	Calibre 50/60mm.
8	Fresón	extra	Calibre mínimo 25mm. Sanas, quedando excluidas las que presenten podredumbre u otras alteraciones que las hagan impropias para el consumo. Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles.
9	Fresquillas	Primera	Calibre 35mm.
10	Kiwi	Primera	Calibre superior a 35mm.
11	Limones	Primera	Calibre superior a 35mm.
12	Mandarinas	Primera	Calibre 50/60mm.
13	Manzana golden	Primera	Calibre mínimo 75/80mm.
14	Manzana fuji	Primera	Calibre mínimo 75/80mm.
15	Manzana starking	Primera	Calibre mínimo 75/80mm.
16	Manzana royal gala	Primera	Calibre mínimo 75/80mm.
17	Melocotón	Primera	Calibre 63/73mm.
18	Melón	Primera	1,8-2,2kg peso medio.
19	Naranjas de mesa	Primera	Calibre mínimo 75/80mm.
20	Naranjas de zumo	Primera	Calibre 80/85 mm.
21	Nectarina	Primera	Calibre mínimo 65/70mm.
22	Paraguayas	Primera	Calibre igual o superior a 35mm.
23	Peras conferencia	Primera	Calibre mínimo 80/85mm.
24	Pera ercolina	Primera	Calibre mínimo 80/85mm.
25	Peras de agua	Primera	Calibre mínimo 80/85mm.
26	Plátanos	Primera	Longitud mínima 18cm. Calibre central mínimo 36mm.

27	Sandía	Primera	Peso medio 3kg.
28	Piña natural	Primera	Enteras, con corona. Calibre D, Peso de 1,5kg aproximadamente. Sanas y exentas de podredumbre.
29	Uvas frescas	Primera	Calibre mínimo de 21mm-23mm.
30	Uvas embolsadas	Primera	Bolsas individuales para Navidad.

V. PESCADOS FRESCOS

A efectos del Código Alimentario, Capítulo XII Sección 1ª, se comprende en la denominación genérica de pescados a los animales vertebrados comestibles, marinos o de agua dulce (peces, mamíferos, cetáceos y anfibios) frescos o conservados por distintos procedimientos autorizados.

Pescados frescos son aquellos que no han sufrido, desde su captura, ninguna operación dirigida a su conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

El suministro se establecerá en función de la estación y las existencias del mercado, de acuerdo con las peticiones efectuadas por el Centro. Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A, por lo que cumplirán las características organolépticas de dicha clase en cuanto a: aspecto externo, ojos, branquias, consistencia, cavidad abdominal (Art. 23 R.D.1521/1984) 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 según R.D. 121/2004 sobre identificación de los productos de pesca, de la Acuicultura y del Marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

Todos los pescados se entregarán limpios, sin vísceras y fileteados según las necesidades. Para garantizar la frescura del género la entrega del pedido se realizará siempre al día siguiente a efectuarse el mismo, incluidos los sábados.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalada	Primera	Fileteada y limpia 200 g unidad
2	Bacaladilla entera fresca	Primera	Piezas enteras y limpias de aproximadamente 300 g.
3	Bacalao seco	Primera	Entero
4	Boquerones	Primera	
5	Bonito	Primera	
6	Dorada	Primera	Pieza limpia desescamada, en lomos y sin espinas, de 400-600 g.
7	Cabezas rape	Primera	Pieza entera partida por la mitad, para hacer fumé de pescado.
8	Chirlas	Primera	
9	Emperador	Primera	
10	Gallo extra	Primera	Piezas enteras y limpias de aproximadamente 300 g.
11	Cabezas rape	Primera	Pieza entera partida por la mitad, para hacer fumé de pescado.
12	Lenguadina	Primera	Piezas enteras y limpias de aproximadamente 300 g.
13	Lubina	Primera	Pieza limpia desescamada, en lomos y sin espinas, de 400-600 g.
14	Merlucilla	Primera	
15	Mero	Primera	
16	Palometa filete	Primera	Carne fina y sabrosa, limpia, descabezada, sin espinas y fileteada, de 400-600 g.
17	Pescadilla	Primera	
18	Rape	Primera	
19	Salmón	Primera	Colas de salmón partidas en dos lomos, como para sacar aproximadamente 12 raciones de cada lomo de 150-175 g.
20	Tinta de calamar	Primera	Tinta negra de calamar de color negro oscuro y olor característico del calamar, exento de olores atípicos. Sabor intenso y típico del calamar. Libre en la medida que lo permiten los medios técnicos existentes de materias extrañas.
21	Tinta de sepia	Primera	Bote 180 g.
22	Trucha	Primera	Pieza limpia, desescamada, sin espinas y abierta en libro. De aproximadamente 200 g.

VI. PRODUCTOS CONGELADOS

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

PESCADOS CONGELADOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Atún	Primera	Tacos de atún o bonito envasados individualmente de aproximadamente 2 kg. Presentados a temperatura adecuada.
2	Bacalada en lomos	Primera	
3	Bacaladitos	Primera	Carne fina y sabrosa limpio, descabezado y eviscerado.
4	Berberechos	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o normal
5	Bonito	Primera	Cortado en tacos
6	Calamar en anillas	Primera	Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7mm. de grosor y ultra congelados en bloques.
7	Cazón tacos	Primera	Tacos de aproximadamente 3-4 kg. Congelados y envasados.
8	Emperador	Primera	Presentación en rodajas o medias rodajas de 1 cm. aprox. de grosor.
9	Filete de bacalao	Primera	Colas enteras de bacalao para filetear. Cajas de 11kg. Glaseado máximo del 10%.
10	Gallo en filetes	Primera	Piezas enteras sueltas de platija ultra congeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 a 200 g. Glaseado máximo de un 10%
11	Gamba mediana pelada	Primera	Limpias y exentas de partes no comestibles. Presentación en colas peladas, crudas y ultra congeladas. Tamaño mediano o grande.
12	Langostinos	Primera	Cocidos y congelados de tamaño medio. No pelados.
13	Lenguado	Primera	Filetes
14	Merluza entera (para rodajas)	Primera	Pescadilla o merluza ultracongelada en colas enteras. A temperatura adecuada. De cada pieza tienen que salir aproximadamente 5 raciones de 170-200g. Glaseado máximo del 10%.
15	Merluza filete	Primera	Merluza ultracongelada y mantenida a temperatura adecuada. Lomos enteros con piel y desespinados. Aproximadamente. Glaseado máximo del 10%.

16	Mero	Primera	Filetes de 150 g. aprox. procedentes de Mero o Panga, limpios, sin espinas.
17	Mejillón congelado M	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o mediano.
18	Rodaballo	Primera	Filetes de 150 g, aprox. procedentes de Rodaballo o Tilapia, limpios, sin espinas.
19	Rosada	Primera	Rodaja limpia de aprox. 250 g.
20	Salmón	Primera	Filetes de aprox. 250 g.
21	Sepia limpia	Primera	Sepia o choco en cajas de 6 kg. Limpios y exentos de partes no comestibles, textura firme y sabor y olor característico.
22	Tubo calamar	Primera	Tubo de pota o calamar en cajas de 6 kg. Limpios y exentos de partes no comestibles.

I.VI. VERDURAS CONGELADAS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Alcachofas en cuartos	Primera	
2	Brócoli	Primera	El brócoli debe presentar un color verde intenso, típico del brócoli y un sabor característico del brócoli. Exento de sabores extraños. Textura firme, ni blanda ni excesivamente dura. Cajas de 10 kg, o envasado en bolsas de diferente formato (2,5 kg, 1 kg, 400 g, etc.).
3	Coliflor	Primera	Debe tener un color blanco-crema, típico de la coliflor, Firme, ni blanda ni excesivamente dura. Exenta de sabores extraños. Cajas de 10 kg, o envasado en bolsas de diferente formato (2,5 kg, 1 kg, 400 g, etc.).
4	Ensaladilla rusa	Primera	Compuesta a partir de patata dado de 13mm, zanahoria dado de 10mm, judía redonda de 10mm y guisante. La ensaladilla debe tener el aspecto típico de una mezcla de todos sus componentes. Sabor característico de la mezcla en cuestión. Exenta de sabores extraños. Firme, ni blanda ni excesivamente dura. Cajas de 10 kg, o envasado en bolsas de diferente formato (2,5 kg, 1 kg, 400 g, etc.).
5	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, pimiento.
6	Espinacas	Primera	Hojas frescas y sanas. De textura firme y de sabor y olor característico y normal. Acondicionadas, escaldadas, cortada en porciones y congeladas individualmente. Cajas

			de 10 kg, o envasado en bolsas de diferente formato (2,5 kg, 1 kg, 400 g, etc.).
7	Guisantes	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos, limpios y ultra congelados
8	Habas	Primera	
9	Judía verde plana	Primera	Color verde intenso y brillante, muy uniforme. Sabor Característico de la judía verde, ligeramente dulce. Exento de sabores extraños. Textura Su textura ha de ser firme pero tierna. Cajas de 10 kg, o envasado en bolsas de diferente formato (2,5 kg, 1 kg, 400 g, etc).
10	Menestra especial	Primera	Mezcla de verduras, judía verde plano, zanahoria en rodajas, coliflor, alcachofas y pencas de acelga. Acondicionada, troceada y congelada individualmente y mezcladas en las proporciones adecuadas. Aspecto / Color y sabor característico de cada uno de los componentes, textura tierna y firme, no fibrosa.
11	Mezcla de setas	Primera	Mezcla de setas troceadas congeladas. Lentinula Edodes, Pholiota Nameko, Pleurotus Ostreatus, Cantharellus Cibarius, Boletus Luteos Congelado sin aglomeraciones ni hielo en cantidad apreciable. Con colores característicos de cada especie. No presentará color ni olor extraños. Mantener a -18°C. Con una vida útil de 24 meses desde fecha de congelación, si se mantienen las condiciones de conservación.
12	Patatas prefritas	Primera	Patatas que han sido lavadas, seleccionadas, peladas, cortadas a 11mm, blanqueadas, secadas, prefritas en aceite vegetal, ultra congeladas y envasadas. Textura exterior ligeramente crujiente, interior suave de patatas cocinadas. Olor y sabor agradable, característico de patata fritas. Cajas de 10 kg, o envasado en bolsas de diferente formato (2,5 kg, 1 kg, 400 g, etc.).
13	Zanahoria baby	Primera	Zanahorias alargadas preparadas a partir de raíces cilindro-cónicas, acondicionadas, y congeladas individualmente. Aspecto / Color característico, homogéneo, naranja vivo. Sabor azucarado, característico y textura tierna, no leñosa. Cajas de 10 kg, o envasado en bolsas de diferente formato (2,5 kg, 1 kg, 400 g, etc).

I.VII. CONGELADOS VARIOS

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Croquetas	Primera	Sabores variados (bacalao, jamón y pollo son los más normales) de unos 30 gramos de peso medio.
2	Empanadillas	Primera	De atún. En tamaños normal (10 cm aproximado) y mini (4 cm aproximado).
3	Varitas de Merluza	Primera	Lomos de merluza rebozados y congelados, con un mínimo del 40% de merluza y un peso de 30 g.

VII. LEGUMBRES

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

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Alubias blancas seca	Primera, etiqueta verde	Granos enteros y limpios, exentos de mohos, podredumbres, insectos y parásitos. Exentos de olores y/o sabores extraños. Envases de 1kg.
2	Alubias pintas seca	Primera, etiqueta verde	Granos enteros y limpios, exentos de mohos, podredumbres, insectos y parásitos. Exentos de olores y/o sabores extraños. Envases de 1kg.
3	Garbanzos	Primera, etiqueta verde	Tipo manteca. Granos enteros y limpios, exentos de mohos, podredumbres, insectos y parásitos. Exentos de olores y/o sabores extraños. Humedad máxima 10% y 9mm de calibre mínimo. Envases de 1kg.
4	Lentejas	Primera, etiqueta verde	Tipo verdina. Granos enteros y limpios, exentos de mohos, podredumbres, insectos y parásitos. Exentos de olores y/o sabores extraños. Humedad máxima 12% y 5mm de calibre mínimo. Envases de 1kg.

VIII. CEREALES Y DERIVADOS

Los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle. En los productos marcados con asterisco se presentarán cuatro alternativas de producto.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Arroz		Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior al 15%. Envases de 1 kilo.
2	Arroz basmati		Envases de 1 kilo.

3	Biscotes sin sal sin azúcar		Procedente de pan de harina de trigo sin sal y sin azúcar. Después de su cocción es cortado, tostado y envasado en paquetes de 2 unidades de 15g.
4	Bollería variada. (Ensaimadas, Magdalenas caseras, bizcochos, valencianas, palmeritas con y sin chocolate, riojanas, supremas, sobados, roscas, conchas tipo codan, etc.)		Constituida por harinas comestibles, féculas, azúcares y grasas comestibles. Envasados individualmente, etiquetas con fecha de caducidad y composición de los mismos.
5	Cereales snacks KELLOGGS 30g		Cereales para el desayuno, tipo "Corn flakes", envasados individualmente den paquetes de 30g.
6	Galletas (S/A)		Elaboradas a partir de harinas, grasas, edulcorante y agua. Paquetes envasados de 4 unidades, tipo "María".
7	Galletas sin gluten		Producto a base de almidón de maíz, harina de maíz, azúcar, grasa vegetal, almidón modificado de tapioca, huevo, mantequilla y leche entera en polvo. Producto apto para celíacos.
8	Galletas tipo tropical		Elaboradas a partir de harinas, grasas, azúcar y agua. Paquetes envasados de 4 unidades.
9	Harina de trigo		De color blanco, grano fino y exento de impurezas, moho y olores o sabores extraños. Envases de 1kilo.
10	Maizena		Compuesta por las partes más finas del mejor maíz.
11	Pan barrita c/s		Producto horneado envasado acabado resultante de la congelación de una masa cocida obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal, agua y mejorantes panarios autorizados que han sido previamente fermentados. Sabor y olor es el característico; su corteza es de color dorado, su miga es blanca y alveolada y su textura es crujiente. Bocado 45 g. Envasado.
12	Pan barrita integral		Producto horneado envasado acabado resultante de la congelación de una masa cocida obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal, agua y mejorantes panarios autorizados que han sido previamente fermentados. Sabor y olor es el característico; su corteza es de color dorado, su miga es blanca y alveolada y su

			textura es crujiente. Bocado integral sin sal 45 g. Envasado.
13	Pan barrita S/S		Producto horneado envasado acabado resultante de la congelación de una masa cocida obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal, agua y mejorantes panarios autorizados que han sido previamente fermentados. Sabor y olor es el característico; su corteza es de color dorado, su miga es blanca y alveolada y su textura es crujiente. Bocado sin sal 45 g. Envasado.
14	Pan de molde blanco		Es aquel que tiene una ligera corteza firme pero tierna de color dorada y miga blanca, que para su cocción ha sido introducido en moldes. De sabor característico y aroma suave. Producto elaborado a partir de Harina de trigo, Agua, Levadura, Azúcar, Sal, Aceite. Paquetes de 800g.
15	Pan de molde integral		Es aquel que tiene una ligera corteza firme pero tierna de color dorada y miga blanca, que para su cocción ha sido introducido en moldes. De sabor característico y aroma suave. Producto elaborado a partir de Harina de trigo integral, Agua, Levadura, Azúcar, Sal, Aceite. Paquetes de 800g.
16	Pan de molde sin gluten		Sin gluten, sin lactosa, sin leche y sin huevo. Textura blanda parecida a la del pan de molde.
17	Pan rallado		Complemento panario, principalmente para rebozados o empanados. Sufre un tratamiento térmico antes del consumo final. Procederá del proceso de trituración industrial del pan. Envases de 1 kilo.
18	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 g. Envuelto.
19	Pasta espaguetis 5 KG		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola. Semolina o harinas procedentes del trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentado en envases de 5kg.
20	Pasta fideo cabellín sopa		Tipo cabello de angel. Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola. Semolina o harinas procedentes del trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentado en envases de 5kg.
21	Pasta fideuá		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola. Semolina o harinas procedentes del trigo duro,

			semiduro, blanco o sus mezclas. Presentado en envases de 5kg.
22	Pasta lazos tricolor		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola. Semolina o harinas procedentes del trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentado en envases de 5kg.
23	Pasta macarrones		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola. Semolina o harinas procedentes del trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentado en envases de 5kg.
24	Pasta maravilla		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola. Semolina o harinas procedentes del trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentado en envases de 5kg.
25	Sémola		Constituidos fundamentalmente por el endospermo de estructuras granulosas procedentes de la molturación del trigo. Envases de 5 kg.
26	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. Envases de 5Kg.
27	Tapioca		Procederá de almidón de mandioca. Presentación en botes de 700 g.
28	Tallarines		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Envases de 5 kg.

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 que lo desarrolle y normativa que le sea de aplicación.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Aceitunas sevillanas	Primera	Latas de 450 g.

2	Ajetes bote cristal	Primera	Conserva de tallos florales extraídos de variedades de ajos de Alijum staivum, cortados en trozos mediados, envasada en un líquido de gobierno apropiado, e introducido en un recipiente alimentario herméticamente cerrado. Sometido a tratamiento térmico de esterilización.
3	Alcachofas enteras/ troceadas	Primera	Procederá de frutos sanos y limpios, desprovistos de tallos, brácteas y exteriores coriáceos. Presentado en lata de 3kg.
4	Alubias blancas cocidas	Primera	Granos enteros y limpios, exentos de moho y olores y sabores extraños. Humedad máxima del 12%. Bote de 570g.
5	Atún aceite	Primera	Procederá de atún limpio, exento de escamas, piel y espinas. Envasado en aceite vegetal y sal. Presentación en latas de 1kg
6	Atún en escabeche	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, escabechado. Presentación en latas de 1 Kg.
7	Cardo troceado	Primera	Cardo, agua, sal y acidulantes. Envasado en conserva, lata de 2,5kg. Peso neto.
8	Champiñones laminados lata	Primera	Procederá de champiñón sano y limpio, desprovisto de partes no comestibles y su presentación será troceados en láminas. Latas de 3 kg.
9	Espárragos blancos	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios. Latas de 1kg.
10	Espárragos trigueros	Primera	Procederá de espárragos verdes y enteros, sanos y limpios. Lata de 1 Kg.
11	Guisantes	Primera	Líquido de cobertura apenas turbio para los guisantes muy finos, aun ligeramente turbio para los guisantes finos, exentos de granos defectuosos y de materias extrañas. La presencia en la lata de un bajo contenido en sedimento es tolerada cualquiera que sea la categoría. Color razonablemente uniforme, normal, típico de las variedades utilizadas. Olor franco y típico, exentos de sabores u olores extraños. Resistentes, sin firmeza excesiva. Latas de 3kg.
12	Macedonia imperial		Latas de 3kg. Macedonia de frutas en almíbar.
13	Maíz	Primera	Maíz cocido. Latas de 300g.
14	Melocotón en almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados, partidos en mitad. Bote de 3 kg.
15	Pera en almíbar		Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
16	Pimiento de piquillo	Primera	Procera de pimientos del piquillo enteros, sanos y limpios. Latas de 390g.

17	Pimiento morrón entero	Primera	Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios. Latas de 2,5kg
18	Piña en su jugo lata grande	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados y proporcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrada sin adicción de azúcar. Bote de 3 kg.
19	Remolacha rallada bote cristal	Primera	Son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de Beta Vulgaris L, desprovistos de raíces y hojas, lavadas, peladas ralladas, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.
20	Tomate entero pelado	Primera	Procederá de tomate entero, sano, limpio y pelado. Latas de 5 kg.
21	Tomate frito	Primera	Procederá de tomate entero, sano, limpio y pelado. Latas de 5 kg.
22	Tomate natural cápsula monodosis	Primera	Producto natural elaborado con tomate a los que se somete a un proceso de picado. Monodosis de 10g.
23	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.
24	Zanahoria cuadrada lata grande	Primera	Son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de Daucus Carota L, desprovistos de raíces y hojas, lavadas, peladas, ralladas, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados.
25	Zanahoria rallada	Primera	Son las conservas obtenidas a partir de las raíces frescas de Daucus Carota L, desprovistos de raíces y hojas, lavadas, peladas, ralladas, envasados y esterilizados mediante empleo de calor en envases herméticamente cerrados. Botes de 345g.

X. ACEITES Y GRASAS

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

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Aceite de oliva suave		Aceite de oliva virgen extra. 90% mínimo de ácido oleico. Acidez máxima de 0,4°. Presentado en garrafas de 5 litros.
2	Aceite de oliva intenso		Aceite de oliva virgen extra. 90% mínimo de ácido oleico. Acidez máxima 1°. Presentado en garrafas de 5 litros.
3	Aceite de girasol		Aceite de girasol Alto Oleico: cuyo contenido de ácido oleico es mayor o igual al 75% sobre el total de ácidos grasos. Acidez máxima de 1°. Envasado en garrafas de 5 litros.
4	Mantequilla barra 1 KG sin sal		Obtenida a partir de aceites y grasas comestibles. Humedad del 16%, envasada en paquetes de 2kg.
5	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 g.
6	Margarina porciones		Grasa emulsionada, de color amarillo pálido, textura untuosa, olor y sabor a mantequilla. Elaborado a partir de aceites y grasas vegetales, agua, sal, regulador de acidez. Envasado en tarrina de 9 g.

XI. CONDIMENTOS, ADEREZOS Y ESPECIAS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Aceite de oliva virgen extra sobre individual 10ml		100% aceite de oliva virgen extra. Monodosis de 10 ml.
2	Bicarbonato bote 800g		envasado en botes de 800g.
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. (Anís en grano, clavo entero, comino molido, orégano, perejil, nuez moscada, pimienta negra y blanca molida, tomillo, canela, colorante y pimentón) Envases de 550g.
4	Limón agrio		Aderezo con ácido cítrico y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 litro.
5	Mahonesa		Producto en forma de emulsión, básicamente por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevos, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado. Envases de 3,6kg.
6	Sal fina de mesa		Sal fina refinada con gránulo inferior o igual a 2mm. Humedad máxima de 5%. Puede presentar sustancias antiapelmazantes. Envases de 1kg.
7	Sal gorda		Sal refinada con gránulo superior a 2mm. Humedad máxima de 5%. Puede presentar sustancias antiapelmazantes. Envases de 1kg.
8	Sal sobre individual		Sal fina refinada con gránulo inferior o igual a 2mm. Humedad máxima de 5%. Puede presentar sustancias antiapelmazantes. Envases individuales de 1g.
9	Salsa mahonesa sobre individual.		Producto en forma de emulsión, básicamente por aceites vegetales comestibles, huevos o yemas de huevos, vinagre y zumo de limón, con la adición facultativa de los ingredientes citados en la Reglamentación, envasados en recipientes convenientemente cerrados y adecuadamente conservado. Envases de 10ml.
10	Salsa rosa 10ml		Producto a base principalmente de tomate, aceite de girasol, jarabe de glucosa y fructosa, yema de huevo, vinagre, sal, zumo

			concentrado de naranja. Sobres individuales de 10ml.
11	Vinagre		Acidez mínima de 50g. De ácido acético por litro. Envases de 1l.
12	Vinagre sobre individual		Acidez mínima de 50g. De ácido acético por litro. Envases individuales de 10ml.

I.VIII. FRUTOS SECOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Almendras	Fruto seco	Almendra cruda repelada americana. La almendra recibida se somete a un proceso de partido, repelado y selección. Envasada en bolsas de 1kg.
2	Ciruelas pasas sin hueso	Fruto desecado	Producto obtenido por desecación de la ciruela. Envasadas en paquetes de 1kg.
3	Piñones crudos	Fruto seco	Piñones pelados chinos. Fruto obtenido de la semilla del "Pinus Pinea" desprovisto de testa o cáscara y de tegumento. Envasado en paquetes de 1kg.
4	Uvas pasas bolsa	Fruto desecado	Pasas sultanas. Producto obtenido por desecación de la uva (fruto de la vid). También denominado uvas pasas. Rico en azúcares. Envasado en paquetes de 1kg.

XII. LÁCTEOS Y DERIVADOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Arroz con leche	Primera	Postre lácteo a base de Leche pasteurizada, azúcar, arroz, nata pasteurizada, leche desnatada rehidratada, aromas y canela en polvo. Exenta de gluten. Unidades de 130g.
2	Cuajada	Primera	Producto semisólido obtenido de leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas idóneas, sin adicción de fermentos lácteos y sin proceso de desecado. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados de 120g.
3	Flan de vainilla	Primera	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. Envase con capacidad de 125 a 150 gr.
4	Helados		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	Lata montada spray	Primera	Envase 250g.
6	Leche desnatada	Primera	Pasteurizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado asegurando la destrucción de gérmenes patógenos y casi la totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteína mínima 3%, lactosa mínima 4,30%. Envasada en briks de 1 litro. Conservada a una Tª inferior a 101°C.
7	Leche entera	Primera	Pasteurizada, 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.
8	Leche evaporada	Primera	Leche evaporada semidesnatada 500ml
9	Leche semidesnatada	Primera	Pasteurizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado asegurando la destrucción de gérmenes patógenos y casi la totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa entre el 1,5% y 1,8%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 4,7%. Envasada en briks de 1 litro. Conservada a una Tª inferior a 101°C.
10	Leche s/ lactosa	Primera	Pasteurizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado asegurando la destrucción de gérmenes patógenos y casi la totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa entre el 1,5% y 1,8%, proteína mínima 3%, contenido en lactosa menor de 0,01g por cada litro. Con enzima lactasa añadida. Envasada en briks de 1 litro. Conservada a una Tª inferior a 101°C.
11	Natillas	Primera	Preparado alimenticio cuya base es la leche y el azúcar. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados con

			una capacidad de 125 a 150 gr. Sabores vainilla y chocolate.
12	Queso fresco sin sal	Primera	Queso blanco pasteurizado. Forma cono truncado. Aspecto de la pasta lisa, ausencia de burbujas, color blanco uniforme. Textura suave, homogénea en el paladar. Sabor fresco a leche, ausencia de sabores atípicos. Envasado en tarrina de polipropileno, cerrada con opérculo de aluminio termo sellado. Cantidad Neta: 72 g
13	Queso rallado	Primera	Queso para gratinar.
14	Quesitos 8 porciones desnatados	Primera	Producto lácteo fundido con fibra. Color amarillo pálido uniforme. Sabor limpio, a queso suave.
15	Queso semicurado	Primera	Producto a base de leche de oveja, tipo duro y de forma cilíndrica. Materia grasa 43%.
16	Queso de barra sándwich	Primera	Superficie lisa de color amarillo, sin corteza. Apariencia interna, color amarillo pálido con diversos agujeros del tamaño de un guisante. Consistencia flexible y resistente al corte. Olor suave y puro. Sabor aroma suave a moderado.
17	Petit-suisse	Primera	
18	Yogur sabores desnatado vitalinea	Primera	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados de 120g.
19	Yogur natural desnatado vitalinea	Primera	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados de 120g.
20	Yogur entero sabor plátano/fresa	Primera	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados de 120g.
21	Yogur entero natural	Primera	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasteurizada. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados de 120g.
22	Lata montada spray	Primera	Envase 250g.

XIII. ALIMENTOS AZUCARADOS

Estos productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y la normativa que lo desarrolle. Los artículos que tienen asterisco se obligará a presentar tres alternativas al menos.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Azúcar		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. Envases de 1kg.
2	Azúcar sobre individual		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. Envases de 7g. o 10g.
3	Cacao sobres		Preparado a base de cacao en polvo y azúcar. Sobres de 15g.
4	Chocolate con leche extrafino		3,5% grasa de leche; 14% sólidos totales leche; 4% cacao seco desgrasado. Presentación en chocolatinas.
5	Edulcorante sobre individual 1g		Edulcorante (dextrosa, ciclamato monosódico E-952 y sacarina sódica E-954). Cristales o polvo incoloro e inodoro. No presenta impurezas ni cuerpos extraños. Sabor dulce Humedad menor del 11%. Envases individuales de 1g.
6	Estuches turrone con azúcar		Estuches de 4 turrone envasados al vacío. Envases de 80g.
7	Estuches turrone sin azúcar		Estuches de 4 turrone envasados al vacío sin azúcar, edulcorados con edulcorante. Envases de 80g.
8	Gelatinas sabores con azúcar individuales	Tipo A	Para uso alimentario, de varios sabores, sin trazas de leche, con azúcar. Envases de 120g.
9	Gelatinas sabores sin azúcar individuales	Tipo A	Para uso alimentario, de varios sabores, sin trazas de leche, sin azúcar. Envases de 120g.
10	Membrillo porciones	Primera	Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y espesantes autorizados. Cajas de 8 porciones.
11	Mermeladas diet sin azúcar individuales	Primera	Procede de frutas sanas (fresas, melocotón, albaricoque, ciruela...) Deberá contener como mínimo un 50% de fruta, exenta de sacarosa y glucosa. Presentación en envases de 20g.
12	Mermeladas individuales	Primera	Procede de frutas sanas (fresas, melocotón, albaricoque, ciruela...) Deberá contener como mínimo un 30% de fruta, exenta de sacarosa y glucosa. Presentación en envases de 20g.

13	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 g.
14	Roscones de reyes		Roscones de reyes individuales, envueltos. Envases de 125g.
15	Roscones de reyes sin azúcar		Roscones de reyes individuales sin azúcar, envueltos. Envases de 125g.
16	Chocolatina de cortesía		Con alto contenido en cacao (≥ 70 %), preferentemente elaborada con ingredientes de origen sostenible (por ejemplo, cacao certificado), bajo contenido en azúcares añadidos y sin grasas hidrogenadas. El producto deberá servirse en formato individual, con envase mínimo y reciclable, y se entregará como complemento al menú del paciente, priorizando opciones de perfil nutricional saludable.”

XIV. CAFÉ Y SUCEDÁNEOS E INFUSIONES

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

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Café soluble		Café soluble natural. Humedad menor del 5% y su contenido en cafeína mayor al 0,3% sobre materia seca. Presentado en sobres de 2g.
2	Descafeinado soluble		Su contenido en cafeína será inferior al 0,3% sobre materia seca. Presentación en sobres de 2g.
3	Manzanilla		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.
4	Poleo-Menta		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.
5	Te		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.
6	Tila		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 que lo desarrolle.

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Agua mineral		Incolora, inodora e insípida, no contendrá bicarbonatos. Presentación en botellas 1,5 litros.
2	Agua mineral		Incolora, inodora e insípida, no contendrá bicarbonatos. Presentación en botellas 500 cc.
3	Bebida de soja		Bebida de soja enriquecida en calcio y vitaminas B2 y B12. Debe presentar un color crema y olor y sabor característico de la soja y una textura líquida. Contenido en lactosa de 0g. Presentado en envases de 1 litro.
4	Refresco bote		Latas de 33 CL. Sabores cola, naranja, limón.
5	Sidra		Sidra Asturiana. Envasado en cajas de 24 botellas de 250ml.
6	Vino blanco/tinto		Graduación alcohólica mínima no será inferior del 9%. Presentación en envases de 1 litro.
7	Zumos s/azúcar (naranja, melocotón, manzana y piña)	Primera	Obtenido mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto del que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. No contendrán azúcar añadido en su composición. Presentación en envases de 1 litro y de 200 cc con pajita.

XVI. PURÉS HIPERPROTEICOS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Jamón	Vegenat	Alimentación de textura modificada. Alimento hiperproteico con ingredientes naturales deshidratados. Alimento para personas con problemas de masticación o deglución. Presentado en envases de 800g.
2	Huevo con verduras	Vegenat	Alimentación de textura modificada. Alimento hiperproteico con ingredientes naturales deshidratados. Alimento para personas con problemas de masticación o deglución. Presentado en envases de 800g.
3	Pescado/merluza	Vegenat	Alimentación de textura modificada. Alimento hiperproteico con ingredientes naturales deshidratados. Alimento para personas con problemas de masticación o deglución. Presentado en envases de 800g.

4	Marmitako	Vegenat	Alimentación de textura modificada. Alimento hiperproteico con ingredientes naturales deshidratados. Alimento para personas con problemas de masticación o deglución. Presentado en envases de 800g.
5	Tenera a la jardinera	Nestlé Nutrición	Puré de preparación instantánea de alto valor nutricional. Rico en proteínas y bajo en contenido de sal. Con vitaminas y minerales. Para adultos. Textura suave y homogénea, especialmente indicada para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Envases de 1 Kg.
6	Pollo con arroz y zanahoria	Nestlé Nutrición	Puré de preparación instantánea de alto valor nutricional. Rico en proteínas y bajo en contenido de sal. Con vitaminas y minerales. Para adultos. Textura suave y homogénea, especialmente indicada para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Envases de 1 Kg.
7	Buey guisado	Nestlé Nutrición	Puré de preparación instantánea de alto valor nutricional. Rico en proteínas y bajo en contenido de sal. Con vitaminas y minerales. Para adultos. Textura suave y homogénea, especialmente indicada para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Envases de 1 Kg.
8	Pescado con arroz	Nestlé Nutrición	Puré de preparación instantánea de alto valor nutricional. Rico en proteínas y bajo en contenido de sal. Con vitaminas y minerales. Para adultos. Textura suave y homogénea, especialmente indicada para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Envases de 1 Kg.
9	Bacalao con verduras	Nestlé Nutrición	Puré de preparación instantánea de alto valor nutricional. Rico en proteínas y bajo en contenido de sal. Con vitaminas y minerales. Para adultos. Textura suave y homogénea, especialmente indicada para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Envases de 1 Kg.
10	Pavo con champiñones	Nestlé Nutrición	Puré de preparación instantánea de alto valor nutricional. Rico en proteínas y bajo en contenido de sal. Con vitaminas y minerales. Para adultos. Textura suave y homogénea, especialmente indicada para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Envases de 1 Kg.

XVII. COMPOTAS

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Melocotón-manzana	Nestlé Nutrición	Postre 100% frutas listo para su consumo. Sin azúcares añadidos. Para adultos. De textura suave y homogénea, especialmente indicado para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Sin lactosa y sin grasas saturadas. Presentado en tarrinas de 100g.
2	Macedonia	Nestlé Nutrición	Postre 100% frutas listo para su consumo. Sin azúcares añadidos. Para adultos. De textura suave y homogénea, especialmente indicado para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Sin lactosa y sin grasas saturadas. Presentado en tarrinas de 100g.
3	Pera	Nestlé Nutrición	Postre 100% frutas listo para su consumo. Sin azúcares añadidos. Para adultos. De textura suave y homogénea, especialmente indicado para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Sin lactosa y sin grasas saturadas. Presentado en tarrinas de 100g.
4	Manzana	Nestlé Nutrición	Postre 100% frutas listo para su consumo. Sin azúcares añadidos. Para adultos. De textura suave y homogénea, especialmente indicado para personas con problemas de masticación y/o disfagia. Sin lactosa y sin grasas saturadas. Presentado en tarrinas de 100g.

XVIII. AGUA GELIFICADA

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Agua gelificada sin azúcar	Nestlé Nutrición	Bebida saborizada con textura gel, sin azúcares, bajo contenido en sal y sin trazas. Con edulcorante y colorantes naturales. Envases de 125g.
2	Agua gelificada con azúcar	Nestlé Nutrición	Bebida saborizada con textura gel, con azúcar, bajo contenido en sal y sin trazas de leche. Con colorantes naturales. Envases de 125g.

XIX. CEREALES

Nº	Artículo	Categoría	Características
1	Resource cereales con cacao	Nestlé Nutrición	Crema de cereales con cacao, rica en hierro, zinc y vitamina D. Sin azúcares añadidos y bajo contenido en grasas y sal. Con edulcorante. De fácil disolución, indicado para las personas mayores con dificultad de masticación y/o deglución. Sin gluten y sin colorantes ni conservantes. Presentación en estuches de 600g. dividido en dos sobres de 300g.

ANEXO B. Precios unitarios máximos

Servicio de suministro y gestión de víveres para elaboración de dietas alimenticias

INGESTA	Nº DIETAS ESTIMADO 2024	PRECIO UNITARIO SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	TOTAL CON IVA
DESAYUNO	33934	1,55 €	52.597,70 €	5.259,77 €	57.857,47 €
COMIDA	37791	5,31 €	200.670,21 €	20.067,02 €	220.737,23 €
MERIENDA	30283	1,29 €	39.065,07 €	3.906,51 €	42.971,58 €
CENA	33711	4,80 €	161.812,80 €	16.181,28 €	177.994,08 €
TOTAL	135719	12,95 €	454.145,78 €	45.414,58 €	499.560,36 €

ANEXO C. Condiciones generales. Manual de dietas y gramajes

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

- Las dietas basales tienen elección de menú: se les ofrecerá diariamente, en la comida y en la cena, la posibilidad de elegir entre dos menús completos (opción A: 1º y 2º plato y opción B: 1º y 2º plato), pudiendo elegir en la comida la opción A completa y en la cena la opción B completa, y viceversa.
- El Hospital dispone de varias dietas terapéuticas. En caso de alergias, intolerancias y restricciones alimentarias por religión y opción ética (dietas

vegetarianas, veganas, etc.), la/el Dietista de la empresa adjudicataria, en el plazo de un mes desde la adjudicación del contrato, elaborará las dietas adaptadas a los menús del hospital para este tipo de pacientes. Dichos menús adaptados deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Hospital. Todos los productos deben ajustarse a la legislación vigente.

- El Menú tiene una periodicidad bi-semanal (cada dos semanas) 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.
- En todas las bandejas de comida se incorporará una ficha donde se describen los platos que se incluyen en la bandeja y los alérgenos.
- Todos los pesos de alimentos se refieren a crudos, limpios, sin desperdicios y sin merma.
- En el caso de las frutas, se debe ofertar el mayor número de ellas según la temporada del año, cumpliendo el gramaje ofertado, y en el punto de maduración óptimo para su consumo.
- En el caso de bollería deben ofertarse, al menos, cuatro opciones diferentes y deben ser previamente aprobadas por la Dirección del Hospital.
- Es imprescindible que el adjudicatario facilite al Hospital las fichas técnicas de todos los productos que suministre, incluidos los alérgenos. Y que estas fichas se actualicen en cada cambio que se produzca.
- La capacidad de leche, tanto en los desayunos como en las meriendas, será aproximadamente de 230 cc por taza.
- Todos los yogures naturales o BIO naturales, así como el café y las infusiones, postres y cereales irán acompañados de un sobre de azúcar, edulcorante, o serán azucarados, salvo en aquellas dietas en las que se indique lo contrario. Igualmente, cuando así se indique, podrán acompañarse de miel u otro
- complemento, cuyo precio está incluido en la dieta.

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

ANEXO D. Distribución por tipos de dietas

RELACIÓN PORCENTUAL PONDERADA DE DIETAS AÑO 2024

Nº DIETAS	DIETA	TOTAL	% DISTRIBUCIÓN
1	FIBR+8 - ALTA FIBRA	134	0,38
2	ASTR9 – ASTRINGENTE	449	1,28
3	GR/CO- - BAJA GRA/COL (13)	173	0,49
4	BAS1 - BASAL (1)	14263	40,66
5	BASDIA - BASAL DIABETICA	2942	8,39
6	BASES - BASAL ESPECIAL	159	0,45
7	BLAN5 - BLANDA FM (5)	3023	8,62
8	BLAN5D - BLANDA FM (5) DIABETIC	2157	6,15
9	DIAB12 - DIABETICA (12)	238	0,68
10	DIETA ESPECIAL	236	0,67
11	EXENCE - EXENTA DE CERDO(17.9)	31	0,09
12	EXIN48 - EXPLO. INTE. 48H (16)	4	0,01
13	EXIN24 - EXPLO.INTE.U24H (16.1)	2	0,01
14	FDGLUC - FÁCIL DEGLUCIÓN (21)	263	0,75
15	HIPOCA - HIPOCALORICA (11)	26	0,08
16	INRNCR - INSRNAL/CRO.60P(17.3)	149	0,43
17	LIQUID - LÍQUIDA (20)	134	0,38
18	OVOLAC - OVOLACTEOVEGETA. (17.8)	14	0,04
19	PANCF1 - PANCREATITIS F 1 (LIQ)	4	0,01
20	PRGAS6 - PROTEC. GASTRICA (6)	350	1,00
21	PRH/B7 - PROTEC. HE/BIL (7)	90	0,26
22	SEMIL2 - SEMILÍQUIDA 1 DIA (2)	266	0,76
23	SEMIL3 - SEMILÍQUIDA 2 DIA (3)	297	0,85
24	SEMIL4 - SEMILÍQUIDA 3 DIA (4)	314	0,90
25	S/GLUT - SIN GLUTEN (17.5)	39	0,11
26	TOLMIS - TOLERANCIA MITAD SEMIS	114	0,32
27	TOLSES - TOLERANCIA SEMISOLIDA	696	1,98
28	TOLSON - TOLERANCIA SOLIDA NOCH	107	0,31
29	TURMIX – TURMIX	4304	12,27
30	TXASTR - TURMIX ASTRINGEN (9TX)	460	1,31
31	TXDIAB - TURMIX DIABETICA	1621	4,62
32	TXIRC - TX INSUF.RENAL CRONICA	32	0,09
33	TXPRGA - TX.PROTEC.GAST.(6TX)	75	0,21
34	TXPH/B - TX.PROTECHEPYBILIAR	34	0,10
35	UTCA – UTCA	1869	5,33
	TOTAL	35069	100

MANUAL DE DIETAS EXISTENTE EN EL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA

DIETA BASAL INVIERNO						
SEMANA 1	COMIDAS					
BASAL	1 ^{OS} PLATOS		2 ^{OS} PLATOS		POSTRES	
LUNES	SOPA DE FIDEOS	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	COCIDO COMPLETO	MERLUZA PLANCHA GUAR. ZANAHORIA	FRUTA	YOGUR NATURAL
MARTES	PAELLA	ALCACHOFAS CON JAMÓN	LUBINA BILBAINA GUAR. ESCAROLA REMOLACHA	POLLO ASADO	FRUTA	NATILLAS
MIÉRCOLES	JUDÍAS VERDES PAISANA	LENTEJAS	SALMÓN PLANCHA GUAR. PATATA PANADERA	CONEJO AL AJILLO	FRUTA	MANZANA ASADA
JUEVES	CREMA DE SETAS	PISTO	POLLO EN PEPITORIA GUAR. ARROZ	SAN PEDRO C/ AJO Y PEREJIL	FRUTA	YOGUR SABOR
VIERNES	CREMA DE PUERROS	COLIFLOR REHOGADA	CROQUETAS SETAS GUAR. ENS LECHUGA ZANAHORIA	SALCHICHAS AL VINO	FRUTA	FLAN
SABADO	JUDIAS PINTAS	MENESTRA DE VERDURAS	RAGOUT DE TERNERA	HUEVOS RELLENOS	FRUTA	MELOCOTÓN ALMIBAR
DOMINGO	MARMITAKO	GARBANZOS CON VERDURAS	MERLUZA GRATINADA	ALBÓNDIGAS DE POLLO	FRUTA	ARROZ CON LECHE

DIETA BASAL INVIERNO						
SEMANA 1	CENAS					
BASAL	1 ^{OS} PLATOS		2 ^{OS} PLATOS		POSTRES	
LUNES	CREMA DE CALABAZA	ENSALADA MURCIANA	REVUELTO DE TRIGUEROS	BACALAO ENCEBOLLADO	FRUTA	FLAN
MARTES	PURÉ DE CHAMPIÑÓN	LOMBARDA CON MANZANA	ALBONDIGAS TERNERA CON TOMATE	RAPITOS GUAR. PIMIENTOS	FRUTA	PIÑA EN SU JUGO
MIERCOLES	SOPA DE ARROZ	ESPINACAS GRATINADAS	DORADA EN SALSA DE ALMENDRA Y NARANJA	FILETE DE PAVO CON SALSA DE CURRY	FRUTA	ARROZ CON LECHE
JUEVES	PURÉ DE VERDURAS	PASTA MARINERA	GALLO A LA PLANCHA G. ENS. ESCAROLA Y PEPINO	LOMO DE SAJONIA EN SALSA	FRUTA	CUAJADA
VIERNES	ARROZ JARDINERA	CREMA DE ESPÁRRAGOS	PESCADILLA AL HORNO	REVUELTO DE JAMON DE YORK	FRUTA	MANZANA ASADA
SABADO	SOPA DE PICADILLO	BRÓCOLI SALTEADO	CHULETA DE CERDO GUAR. TOMATE Y CEBOLLA	BIENMESABE	FRUTA	YOGUR NATURAL
DOMINGO	PURÉ DE ZANAHORIA	GUISANTES PAISANA	TORTILLA DE CALABACÍN G. ENS. ENDIBIA Y QUESO	HAMBURGUESA DE PAVO EN SALSA DE HONGOS	FRUTA	NATILLAS

DIETA BASAL INVIERNO						
SEMANA 2	COMIDAS					
BASAL	1 ^{os} PLATOS		2 ^{os} PLATOS		POSTRES	
LUNES	ARROZ A BANDA CON ALIOLI	JUDIAS VERDES CON ZANAHORIA	GALLO PLANCHA	FILETE RUSSO	FRUTA	CUAJADA
			GUAR CHAMPIÑÓN			
MARTES	SOPA CASTELLANA	LOMBARDA CON MANZANA	SAN PEDRO AL HORNO	POLLO AL CHILINDRÓN	FRUTA	PIÑA EN SU JUGO
			GUAR ARROZ			
MIERCOLES	LENTEJAS	CREMA DE PUERRO	LASAÑA DE TERNERA	DORADA PLANCHA	FRUTA	NATILLAS
				GUAR. PATATA PANADERA		
JUEVES	PATATAS CON COSTILLAS	PISTO	FILETE DE POLLO PLANCHA	MERLUZA A LA ROMANA	FRUTA	YOGUR NATURAL
			GUAR. CALABAZA ASADA	GUAR. ENS. LECHUGA Y CEBOLLA		
VIERNES	POTAJE	ENSALADA MIXTA	LOMO DE SAJONIA	TORTILLA DE PATATA	FRUTA	FLAN
			GUAR. PIMIENTO ASADO			
SABADO	PASTA BOLOÑESA	ACELGAS CON PATATAS	MERLUZA EN SALSA VERDE	PAVO ASADO	FRUTA	YOGUR SABOR
DOMINGO	JUDÍAS BLANCAS	CREMA DE ZANAHORIA	RAGOUT DE TERNERA	ATÚN CON TOMATE	FRUTA	ARROZ CON LECHE

DIETA BASAL INVIERNO						
SEMANA 2	CENAS					
BASAL	1 ^{os} PLATOS		2 ^{os} PLATOS		POSTRES	
LUNES	ALCACHOFAS CON GAMBAS	ENSALADILLA RUSA	CODILLO ASADO	ALBONDIGAS DE BACALAO	FRUTA	YOGUR SABOR
			GUAR. TOMATE ASADO			
MARTES	CREMA DE SETAS	BRÓCOLI	LUBINA BILBAINA	CROQUETAS DE JAMÓN	FRUTA	FLAN
			GUAR. ENS. HOJA DE ROBLE Y REMOLACHA			
MIERCOLES	COLIFLOR REHOGADA	ARROZ JARDINERA	SALMÓN A LA NARANJA	REVUELTO DE HABAS	FRUTA	MANZANA ASADA
JUEVES	PURÉ DE CALABACÍN	CHAMPIÑÓN CON JAMÓN	HAMBURGUESA DE TERNERA	PUDDIN DE PESCADO	FRUTA	ARROZ CON LECHE
			GUAR. TOMATE FRITO			
VIERNES	SOPA DE FIDEOS	MENESTRA DE VERDURA	MUSLITOS DE POLLO ASADOS	BACALAITOS	FRUTA	CUAJADA
				GUAR. ENS. ESCAROLA Y PEPINO		
SABADO	CREMA DE CALABAZA	ESPINACAS GRATINADAS	REVUELTO DE JAMÓN YORK	CALAMARES A LA RIOJANA	FRUTA	NATILLAS
			GUAR. ENS. LECHUGA Y ZANAHAORIA	GUAR. ARROZ		
DOMINGO	SOPA DE PESCADO	ESCALIVADA	PESCADILLA A LA GALLEGA	CHULETA DE CERDO	FRUTA	MELOCOTÓN ALMIBAR
			GUAR. PATATA A LA GALLEGA			

DIETA BASAL VERANO						
SEMANA 1	COMIDAS					
BASAL	1 ^{OS} PLATOS		2 ^{OS} PLATOS		POSTRES	
LUNES	GAZPACHO	ARROZ A BANDA	CINTA LOMO ADOBADA GUAR. CHAMPIÑÓN	BACALAO ENCEBOLLADO	FRUTA	YOGUR SABOR
MARTES	PATATAS CON COSTILLAS	GUISANTES CON JAMÓN	DORADA AL HORNO GUAR. ENSALADA	CONEJO CON TOMATE	FRUTA	MANZANA ASADA
MIÉRCOLES	SOPA FRÍA DE MELÓN	ENSALADA DE GARBANZOS	LASAÑA DE TERNERA GUAR. ENS. PEPINO	CHOPITOS A LA ANDALUZA	FRUTA	NATILLAS DE CHOCOLATE
JUEVES	JUDÍAS BLANCAS	ENSALADA DE PASTA	FILETE DE ATÚN GUAR. TOMATE ASADO	SALCHICHAS AL VINO	FRUTA	CUAJADA
VIERNES	LENTEJAS CON VERDURAS	COLIFLOR REHOGADA	POLLO ASADO GUAR. ENS. TOMATE Y ACEITUNA NEGRA	POPIETAS DE LENGUADO MENIER	FRUTA	MELOCOTÓN EN ALMIBAR
SÁBADO	MARMITAKO	ENSALADILLA RUSA	PESCADILLA EN SALSA MARINERA G. ENS. ESCAROLA Y PEPINO	TORTILLA PAISANA	FRUTA	NATILLAS
DOMINGO	JUDÍAS PINTAS	ENSALADA MIXTA	MERLUZA PLANCHA G. PURÉ PATATA	RAGOUT DE TERNERA	FRUTA	YOGUR SABORES

DIETA BASAL VERANO						
SEMANA 1	CENAS					
BASAL	1ºs PLATOS		2ºs PLATOS		POSTRES	
LUNES	PISTO	JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA	TORTILLA DE CALABACÍN G. ENS. LECHUGA Y REMOLACHA	HAMBURG. DE SALMÓN SALSA NAR.	FRUTA	NATILLAS
MARTES	CREMA DE PUERROS	SALTEADO DE SETAS	SAN PEDRO AJO Y PEREJIL GUAR.ARROZ	FILETE DE PAVO SALSAS	FRUTA	PIÑA EN SU JUGO
MIÉRCOLES	CREMA DE CALABAZA	ENSALADA DE ARROZ	MERLUZA SALSAS VERDE	BROCHETAS DE POLLO A LA SOJA.	FRUTA	MANZANA ASADA
JUEVES	PURÉ DE CALABACÍN	ESPINACAS	LUBINA BILBAÍNA GUAR. ENSALADA ESCAROLA Y ZANAHORIA	CROQUETAS DE JAMÓN	FRUTA	CUAJADA
VIERNES	SOPA DE PICADILLO	LOMBARDA CON MANZANA	HUEVOS RELLENOS	CINTA DE LOMO FRESCA GUAR. ENS. ENDIVIA Y QUESO	FRUTA	ARROZ CON LECHE
SÁBADO	PURÉ DE ZANAHORIA	ESCALIVADA	ALBÓNDIGAS DE POLLO JARDINERA	CALAMARES A LA RIOJANA GUAR. ARROZ	FRUTA	YOGUR NATURAL
DOMINGO	BRÓCOLI CON PATATAS	SOPA CASTELLANA	BACALAITOS GUAR. HOJA DE ROBLE Y REMOLACHA	REVUELTO DE TRIGUEROS	FRUTA	PIÑA EN SU JUGO

DIETA BASAL VERANO						
SEMANA 2	COMIDAS					
BASAL	1 ^{os} PLATOS		2 ^{os} PLATOS		POSTRES	
LUNES	PAELLA	VICHYSOIS	BACALAO VIZCAÍNA	ESCALOPE DE POLLO	FRUTA	MANZANA ASADA
				GUAR. ENS. TOMATE Y CEBOLLA		
MARTES	JUDÍAS BLANCAS	ENSALADA CAMPERA	SEPIA A LA PLANCHA	POLLO AL LIMÓN	FRUTA	FLAN
			SALSA ALIOLI	GUAR. ENS. ENDIBIA Y QUESO		
MIÉRCOLES	SALMOREJO	COLIFLOR REHOGADA	CONEJO AL AJILLO	CORVINA CON COSTRA DE MAYONESA	FRUTA	YOGUR SABOR
JUEVES	ENSALADA DE PASTA	BRÓCOLI CON PATATA	PAVO EN SALSA DE HONGOS	BACALADITOS	FRUTA	NATILLAS
				G. ENS HOJA DE ROBLE Y ZANAHORIA		
VIERNES	LOMBARDA CON MANZANA	ENSALADILLA RUSA	ALBÓNDIGAS DE TERNERA CON TOMATE	MERLUZA EN SALSA VERDE	FRUTA	PIÑA EN SU JUGO
SÁBADO	GARBANZOS CON VERDURAS	ESCALIVADA	CROQUETAS DE JAMÓN	PESCADILLA AL HORNO	FRUTA	YOGUR NATURAL
			G. ENS. HOPJA ROBLE Y REMOLACHA			
DOMINGO	PASTA CON ATÚN Y TOMATE	MENESTRA DE VERDURA	RAPITOS	PAVO ASADO	FRUTA	CUAJADA
			GUAR. ESPARRAGOS TRIGUEROS			

DIETA BASAL VERANO						
SEMANA 2	CENAS					
BASAL	1 ^{os} PLATOS		2 ^{os} PLATOS		POSTRES	
LUNES	CREMA DE CALABAZA	ENSALADA DE AVE	TORTILLA PATATA	DORADA A LA PLANCHA	FRUTA	NATILLAS
			G. PIMIENTO ASADO			
MARTES	PASTA CON VERDURAS	ALCACHOFAS CON GAMBAS	RAGOUT DE TERNERA	GALLO A LA PLANCHA	FRUTA	CUAJADA
				GUAR. ESCAROLA Y REMOLACHA		
MIÉRCOLES	CREMA DE PUERROS	ARROZ TRES DELICIAS	MERLUZA PLANCHA	MUSLITOS DE POLLO ASADOS	FRUTA	ARROZ CON LECHE
			G. CHAMPIÑÓN			
JUEVES	PURÉ DE CALABACÍN	JUDÍAS VERDES CON TOMATE	LOMO DE SAJONIA	PUDDIN DE PESCADO	FRUTA	MANZANA ASADA
			GUAR. PATATA PANADERA	GUAR.SALSA ROSA		
VIERNES	SOPA DE FIDEOS	ENSALADA DE JUDÍAS BLANCAS	CALAMARES A LA ANDALUZA	TORTILLA DE JAMÓN DE YORK	FRUTA	NATILLAS DE CHCOCOLATE
			GUAR. ENS. ESCAROLA Y PEPINO			
SÁBADO	CREMA DE SETAS	ESPINACAS CON PATATAS	REVUELTO GAMBAS	SAN PEDRO EN SALSA VELUTÉ	FRUTA	MELOCOTÓN ALMIBAR
DOMINGO	SOPA DE PESCADO	BRÓCOLI GRATINADO	LUBINA AL HORNO	CHULETA DE CERDO	FRUTA	ARROZ CON LECHE
			SALTEADO PIMIENTO Y CEBOLLA			

ANEXO E: Productos extras

ARTÍCULO	Nº ARTÍCULOS	Medida Unidad, Kg Litro	PRECIO UNITARIO	BASE IMPONIBLE	IVA 10%	IMPORTE TOTAL
ACEITE SOBRE 10/240 (Cajas de 800 unid)	18000	Unidad	0,19 €	3.420,00 €	342,00 €	3.762,00 €
AGUA GELIFICADA sabores CON O SIN AZUCAR	3000	Unidad	0,95 €	2.850,00 €	285,00 €	3.135,00 €
AGUA MINERAL 1,5 L	1200	Unidad	0,43 €	516,00 €	51,60 €	567,60 €
AGUA MINERAL 1/2	3000	Unidad	0,24 €	729,00 €	72,90 €	801,90 €
ARROZ CON LECHE(Pack 4)	600	Unidad	0,43 €	258,00 €	25,80 €	283,80 €
AZÚCAR sobres 7 gr. (Caja/1000 7 Kg.)	20000	Unidad	0,07 €	1.400,00 €	140,00 €	1.540,00 €
CAFE SOLUBLE (CAJA DE 100 sobres de 2grs)	10000	Unidad	0,06 €	600,00 €	60,00 €	660,00 €
CAFÉ DESCAFEINADO (Sobre)	8000	Unidad	0,08 €	640,00 €	64,00 €	704,00 €
BOLLERÍA Tipo A Básica (Unidad peso mínimo 25-35 gr)	7698	Unidad	0,15 €	1.154,70 €	115,47 €	1.270,17 €
BOLLERÍA Tipo B Estándar Básica (Unidad peso mínimo 45-65 gr)	8750	Unidad	0,25 €	2.187,50 €	218,75 €	2.406,25 €
BOLLERÍA Tipo C Especial Básica (Unidad peso ≥ 50 gr)	2500	Unidad	0,85 €	2.125,00 €	212,50 €	2.337,50 €
CUAJADA (Pack 2 unid)	250	Unidad	0,57 €	142,50 €	14,25 €	156,75 €
FIAMBRE DE PAVO LONCHAS 35 GR	250	Unidad	0,35 €	87,50 €	8,75 €	96,25 €
FLANES VAINILLA	1000	Unidad	0,40 €	400,00 €	40,00 €	440,00 €
GALLETAS INTEGRAL, 1 PAQUETE con 3 unidades. (Caja de 180 unidades)	6001	Paq	0,10 €	600,10 €	60,01 €	660,11 €
GALLETAS NORMALES PAQUETE 4 UNIDADES	19000	Paq	0,10 €	1.900,00 €	190,00 €	2.090,00 €
GALLETAS SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA Paquete 4 Unidades(Caja165 grs.)	200	Paq	0,30 €	60,00 €	6,00 €	66,00 €
GELATINA SABORES PACK 4 UNID.	800	Unidad	0,12 €	96,00 €	9,60 €	105,60 €
GELATINA S/AZÚCAR PACK 6 UNID.	400	Unidad	0,16 €	64,00 €	6,40 €	70,40 €
JAMON DE YORK LONCHAS 35 GR	378	Unidad	0,35 €	132,30 €	13,23 €	145,53 €
JAMON SERRADO LONCHAS 45 GR	430	Unidad	0,68 €	292,40 €	29,24 €	321,64 €
KIWI (Piezas)	1200	Unidad	0,65 €	780,00 €	78,00 €	858,00 €
LECHE SEMIDESNATADA 1L	7704	Litro	0,87 €	6.702,48 €	670,25 €	7.372,73 €
LECHE SIN LACTOSA 1L	900	Litro	1,05 €	945,00 €	94,50 €	1.039,50 €
MANTEQUILLA (porción 8 grs)	3200	Unidad	0,15 €	480,00 €	48,00 €	528,00 €
MANZANA (Piezas)	2200	Unidad	0,50 €	1.100,00 €	110,00 €	1.210,00 €
MANZANILLA (sobres)	3960	Unidad	0,05 €	194,04 €	19,40 €	213,44 €
MENTA POLEO (sobres)	1160	Unidad	0,05 €	56,84 €	5,68 €	62,52 €
MERMELADA FRUTAS CON AZUCAR (Caja 250 unid.)	3000	Unidad	0,10 €	291,00 €	29,10 €	320,10 €
NARANJA (Piezas)	2200	Unidad	0,70 €	1.540,00 €	154,00 €	1.694,00 €
NATILLAS	400	Unidad	0,40 €	160,00 €	16,00 €	176,00 €
NESQUIK (sobres)	7200	Unidad	0,25 €	1.800,00 €	180,00 €	1.980,00 €
PAN BLANCO 1 BARRITA	5000	Unidad	0,20 €	1.000,00 €	100,00 €	1.100,00 €
PAN TOSTADO Paquete 2 uds (Caja 208 unid.)	9000	Paquete	0,10 €	900,00 €	90,00 €	990,00 €
PERA CONFERENCIA (Piezas)	2400	Unidad	0,55 €	1.320,00 €	132,00 €	1.452,00 €
PLÁTANO (Piezas)	1800	Unidad	0,55 €	990,00 €	99,00 €	1.089,00 €
POLEO (sobres)	1100	Unidad	0,05 €	53,90 €	5,39 €	59,29 €

QUESO DE BURGOS SIN SAL PORCIONES (Pack 4 x 62,5 grs)	300	Pack 4	0,50 €	150,00 €	15,00 €	165,00 €
QUESO DESNATADO PORCIONES (CAJ 8)	40	Caja	2,75 €	110,00 €	11,00 €	121,00 €
QUESO SEMICURADO LONCHAS 40 GR	450	Unidad	0,49 €	220,50 €	22,05 €	242,55 €
SACARINA (sobres)	17000	Unidad	0,05 €	850,00 €	85,00 €	935,00 €
SAL (sobres c/100)	1650	Unidad	0,04 €	66,00 €	6,60 €	72,60 €
TE (sobres)	300	Unidad	0,05 €	15,00 €	1,50 €	16,50 €
TILA (sobres)	2400	Unidad	0,05 €	117,60 €	11,76 €	129,36 €
TOMATE (monodosis)	2500	Unidad	0,17 €	412,50 €	41,25 €	453,75 €
VINAGRE VINO 10 ml. Sobres en cajas de Caja 240	10000	Unidad	0,15 €	1.500,00 €	150,00 €	1.650,00 €
YOGUR DESNATADO NATURAL	820	Unidad	0,23 €	184,50 €	18,45 €	202,95 €
YOGUR DESNATADO SABOR	840	Unidad	0,23 €	189,00 €	18,90 €	207,90 €
YOGURT ENTERO NATURAL	550	Unidad	0,23 €	123,75 €	12,38 €	136,13 €
YOGURT ENTERO SABOR	1300	Unidad	0,23 €	292,50 €	29,25 €	321,75 €
ZUMO SABORES (200ml)	7000	Unidad	0,25 €	1.743,00 €	174,30 €	1.917,30 €
			18,44 €	43.942,61 €	4.394,26 €	48.336,87 €

ANEXO F Relación del personal a asumir por el adjudicatario

Don María Acha Sarrutegui, con DNI 16028062Y, como apoderado de la empresa Tamar las Arenas S.A con CIF A48239305 y domicilio Pol. Ind. Ugaldegueren | parcela IIIIC-48170 Zamudio Vizcaya

A efectos de cumplir con la obligación impuesta por el artículo 130 de la Ley de Contratos del Sector Público,

AUTORIZO:

A la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas a hacer públicos los datos consignados en este documento.

Y CERTIFICO:

- Que las personas que figuran en la relación siguiente están al día en el cobro de sus salarios y satisfacen las cotizaciones a la Seguridad Social y a la Agencia Estatal de Administración Tributaria correspondientes.
- Que los datos de las personas que actualmente prestan el servicio de cafetería en Hospital Santa Cristina son:

Nº	GÉNERO (HOMBRE O MUJER)	CATEGORÍA PROFESIONAL	CLAVE DE CONTRATO	FECHA DE ANTIGÜEDAD	JORNADA Indicar H/S 2	PLUSES O EXTRAS 3	BAJA IT Indicar Si o No	SUPLENCIA 4	OTROS DATOS 5	FECHA VENCIMIENTO CONTRATO	SALARIO BRUTO EN CÓMPUTO ANUAL 6	BONIFICACIÓN EN LAS CUOTAS EMPRESARIALES A LA SEGURIDAD SOCIAL Indicar Si o No (En caso afirmativo, indicar porcentaje de bonificación)
1	M	SUPERVISORA	100	07-04-1997	40	NO	NO	NO			32955,72	
2	M	CAMARERA	100	18-01-2010	40	NO	NO	NO			17843,34	
3	M	COCINERA	100	01-04-2008	40	NO	NO	NO			18538,44	
4	M	DEPENDIENTE	100	01-10-2008	40	NO	NO	NO			17351,76	

Todas estas personas están adscritas al Convenio Colectivo de Estatal Restauración Colectiva Código de Convenio 99100165012016

Lo que hace constar a los efectos oportunos 7.

Firmado por ***2806** MARIA ACHA (R: ****3930*)
el día 14/10/2025 con un certificado emitido por
AC Representación

1 RELLENAR TANTAS FILAS COMO TRABAJADORES. EL CERTIFICADO DEBERÁ VENIR CON PÁGINAS NUMERADAS Y DEBERÁ MANTENERSE ESTE MODELO INCLUIDAS LAS NOTAS AL PIE DE PÁGINA.
2 INDICAR H/S EN FUNCIÓN DE LA JORNADA QUE PRESTA EN ESTE SERVICIO Y PARA ESTE CENTRO.
3 INDICAR CONCEPTO E IMPORTE BRUTO EN CÓMPUTO ANUAL, EXCLUIDA CUOTA EMPRESARIAL DE SEGURIDAD SOCIAL. NO INCLUIR PLUSSES QUE SEAN OBLIGATORIOS POR CONVENIO PARA TODOS LOS TRABAJADORES.
4 SI EL TRABAJADOR ESTÁ REALIZANDO LA SUPLENCIA DE OTRO QUE ESTÁ DE BAJA, INDICAR NÚMERO DEL TRABAJADOR AL QUE SUPLE.
5 INDICAR OTROS DATOS QUE AFECTEN A LA SUBROGACIÓN Y ESPECIALMENTE, SI LAS HUBIERA, INDICAR CANTIDADES PENDIENTES DE ABONO O RECLAMADAS POR EL TRABAJADOR (INDICANDO SU CONCEPTO). TAMBIÉN SE INDICARÁ EN ESTE APARTADO SI EL TRABAJADOR ESTÁ EN SITUACIÓN DE EXCEDENCIA. NO SE INCLUIRÁ NINGUN DATO QUE VULNERE LA LEY ORGÁNICA 3/2018, DE 5 DE DICIEMBRE, DE PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES Y GARANTÍA DE LOS DERECHOS DIGITALES.
6 PRORRATEAR EN FUNCIÓN DE LA JORNADA QUE PRESTA EN ESTE SERVICIO Y EXCLUIR CUOTA EMPRESARIAL DE SEGURIDAD SOCIAL.
7 CERTIFICADO EN FORMATO PDF CON FIRMA ELECTRÓNICA.

ANEXO G. Precios máximos pensión alimentaria de guardia y autorizado

PERSONAL GUARDIA Y AUTORIZADO 2024

INGESTA	Nº INGESTAS ESTIMADO	PRECIO UNITARIO SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	TOTAL CON IVA
DESAYUNO	2057	1,65 €	3.394,05 €	339,40 €	3.733,45 €
COMIDA	2556	6,50 €	16.614,00 €	1.661,40 €	18.275,40 €
CENA	2057	6,50 €	13.370,50 €	1.337,05 €	14.707,55 €
TOTAL	6670	14,60 €	33.378,55 €	3.337,85 €	36.716,40 €

PRECIOS MÁXIMOS PARA EMPLEADOS Y PÚBLICO EN GENERAL (IVA INCLUIDO)

CAFETERÍA	Empleados	Público
Ensalada mixta	3,70 €	4,00 €
Envase menú	0,50 €	0,50 €
Plato combinado básico	4,50 €	6,50 €
Menú del día básico (Primer plato, segundo plato, bebida.	6,50 €	9,00 €
Fruta del tiempo o postre lácteo	1,15 €	1,50 €
Suplemento aceite/vinagre/mahonesa	0,30 €	0,30 €
DESAYUNOS		
Café solo	1,00 €	1,50 €
Café cortado/café con leche	1,00 €	1,50 €
Zumo naranja natural	1,60 €	2,20 €
Desayuno con tostada o bollería	1,60 €	2,00 €
Descafeinado	1,00 €	1,50 €
Infusiones	1,00 €	1,50 €
Vaso de leche	1,00 €	1,50 €
Bollería plancha	1,30 €	1,60 €
Suizo, ensaimada, croissant, caracola	1,20 €	1,50 €
Porras o churros (ración)	1,20 €	1,30 €
Desayuno barrita entera/croissant plancha	1,90 €	2,40 €
Desayuno 1/2 barrita	1,70 €	2,15 €
Mermelada/mantequilla	0,30 €	0,30 €
Donut normal	1,20 €	1,50 €
Donut chocolate	1,20 €	1,50 €
Te americano	1,10 €	1,60 €
Cola cao	1,20 €	1,75 €
BEBIDAS		
Copa rioja	1,35 €	1,70 €
Botella de rioja	6,50 €	7,00 €
Batidos (botellín)	1,20 €	1,50 €
Zumo de frutas	1,20 €	1,50 €
Refresco de cola lata 33cl	1,40 €	1,85 €
Tónica	1,50 €	1,85 €

Caña de cerveza	1,20 €	1,50 €
Cerveza 1/3	1,30 €	1,90 €
Lata cerveza sin alcohol	1,40 €	1,90 €
Cerveza sin alcohol 1/3	1,40 €	1,75 €
Cerveza sin alcohol 1/5	1,20 €	1,50 €
Tercio tostada	1,50 €	1,80 €
Lata cerveza	1,30 €	1,90 €
Copa vino común	0,95 €	1,15 €
AGUAS MINERALES		
Botella 15 L	1,20 €	1,50 €
Botella 50cl	0,90 €	1,00 €
SANDWICHES		
Croissant relleno	2,50 €	3,10 €
Jamón	1,30 €	1,50 €
Queso	1,30 €	1,50 €
Mixto	1,75 €	2,00 €
Vegetal	2,60 €	3,10 €
Mixto con huevo	2,00 €	2,30 €
RACIONES		
Patatas bravas/alioli	2,00 €	3,00 €
Jamón serrano	3,50 €	4,50 €
Ensaladilla rusa	3,50 €	4,00 €
Tortilla española entera	7,50 €	8,50 €
Patatas fritas	1,70 €	2,00 €
Calamares a la romana	3,50 €	4,00 €
Queso manchego	3,50 €	4,50 €
Croquetas/empanadillas	3,50 €	4,00 €
Tortilla española entera	7,50 €	8,50 €
Chorizo/morcilla	3,50 €	4,00 €
PINCHOS		
Chorizo	1,50 €	2,00 €
Morcilla	1,50 €	2,00 €
Bonito	1,50 €	2,00 €
Sardina	1,50 €	2,00 €
Anchoa	1,50 €	2,00 €
Tortilla española	1,50 €	2,00 €
Tortilla rellena	1,80 €	2,10 €
BOCADILLOS		
Chorizo	2,40 €	3,05 €
Jamón york	2,15 €	2,70 €
Jamón serrano/queso manchego	2,70 €	3,25 €
Tortilla española	2,55 €	3,15 €
Tortilla francesa	2,55 €	3,15 €
Pepito de ternera	3,80 €	4,40 €
Calamares	3,55 €	4,20 €

Bacon	3,15 €	3,70 €
Lomo	3,65 €	4,30 €
Baguette	3,35 €	4,40 €
1/2 Baguette	2,00 €	2,50 €
Suplemento bocadillo	0,50 €	0,50 €
Chapata vegetal	2,40 €	2,85 €
Chapata variada	2,00 €	2,50 €
Bocadillo atún	2,60 €	3,15 €
Bocadillo panceta	3,55 €	4,25 €
SNAXS		
Patatas fritas palomitas gusanitos	1,00 €	1,50 €
Chicles caramelos	1,10 €	1,50 €
Galletas chocolatinas	1,10 €	1,50 €

Tabla precios Máquinas Expendedoras (Vending)

Máquina Café	Productos	Empleado	Público
	Café	0,50 €	1,00 €
	Te	0,50 €	1,00 €
	Chocolate	0,50 €	1,00 €
	Cappuccino	0,55 €	1,10 €
	Cappuccino sabor	0,55 €	1,10 €
Máquina Snacks	Productos	Empleado	Público
	Patatas	1,05 €	1,40 €
	Palitos pan	1,01 €	1,35 €
	Snacks queso	1,01 €	1,35 €
	Cacahuete	1,09 €	1,45 €
	Kit Kat	1,35 €	1,80 €
	Kinder Bueno	1,35 €	1,80 €
	Donettes	1,31 €	1,75 €
	Galletas Principe	1,31 €	1,75 €
	Palmera	1,09 €	1,45 €
	Pantera Rosa	1,01 €	1,35 €
	Snack Maíz	1,09 €	1,45 €
	Almendras	1,39 €	1,85 €
	Nueces	1,39 €	1,85 €
	Digestive	1,31 €	1,75 €
	Sandwich	1,61 €	2,15 €
	Zumo	1,43 €	1,90 €
Máquina Bebidas	Productos	Empleado	Público
	Agua 0,50cl	0,75 €	1,00 €
	Coca Cola	0,98 €	1,30 €
	Aquarius Limón	1,13 €	1,50 €
	Aquarius Naranja	1,13 €	1,50 €

ANEXO H Indicadores y parámetros para el seguimiento del servicio

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

CATEGORÍA DE LOS FALLOS

SERVICIO	FS1	<i>Aquellos de naturaleza muy grave que al producirse supondrían la paralización del servicio.</i>
	FS2	<i>Aquellos de naturaleza grave que, sin llegar a paralizar el servicio, suponen un serio menoscabo en la prestación del mismo.</i>
	FS3	<i>Aquellos de naturaleza leve que producen inconvenientes en la prestación del servicio.</i>
	FS4	<i>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.</i>
	FSS	<i>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.</i>

Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN:

Servicio de suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias y explotación de la cafetería y máquinas de vending

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

<p>Anexo 1 - Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas</p> <p>DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO</p> <p>EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN</p>	<p>SUMINISTRO Y GESTIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING</p> <p>Hoja x de N</p>
---	--

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	Auditorías	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						JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO/EMPRESA ADJUDICATARIA
2	Falta de productos que no se pueden sustituir.	FS1	30'	X						JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO/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						JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO/EMPRESA ADJUDICATARIA
4	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina	FS1	30'		X	X	X	X		JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO/EMPRESA ADJUDICATARIA
5	Cantidad insuficiente de producto según lo definido <i>(Anexo A)</i>	FS1	1 h.	X						JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO/EMPRESA ADJUDICATARIA
6	Retraso en el reparto de los carros de bandejas de comida	FS1	10'	X						JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO, COCINERO TÉCNICO EN DIETÉTICA/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	24h	X	X					JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO/EMPRESA ADJUDICATARIA
8	Grave falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCA	24h		X	X		X		JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO/EMPRESA ADJUDICATARIA

9	No se controla adecuadamente el seguimiento de los alérgenos	FCA	24 h.		X	X		X	NUTRICIONISTA, TEC. DIETÉTICA Y NUTRICIÓN /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		X	SERVICIO DE PREVENTIVA, JEFE DE COCINA/ RESP. CALIDAD EMPRESA ADJUDICATARIA
11	Leve falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCM	24 h.		X	X		X	JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO/EMPRESA ADJUDICATARIA
12	Proveedores no acreditados u homologados	FCM	24 h.	X				X	JEFE DE COCINA y/o JEFA DE EQUIPO/EMPRESA ADJUDICATARIA

2.- Explotación de la cafetería del Hospital Universitario Santa Cristina y máquinas expendedoras de bebidas y alimentos (vending).

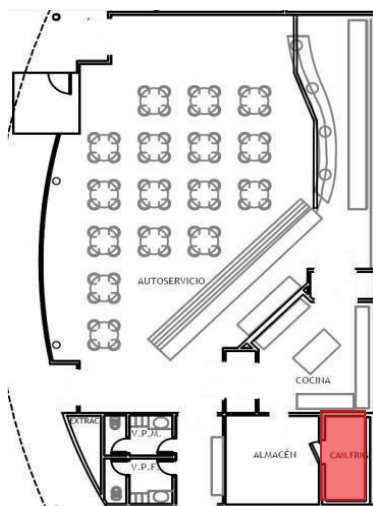
<p>Anexo 1 - Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas</p> <p>DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO</p> <p>EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN</p>	<p>SUMINISTRO Y GESTIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING</p> <p>Hoja x de N</p>
---	--

Nº	INDICADOR	CATEGORÍA DE FALLO	TIEMPO DE CORRECCIÓN	MÉTODOS DE DETECCIÓN Y SUPERVISIÓN con FRECUENCIAS DE CONTROL						RESPONSABLES DE SEGUIMIENTO
				Durante la actividad	Inspecciones Físicas	Control Documental	Encuestas	Auditorías	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) (punto 4.1.8 del PPT)	FS1	15'	X						RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ EMPRESA ADJUDICATARIA
2	Falta de productos que no se pueden sustituir.	FS1	30'	X						RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ 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) (punto 4.1.8 del PPT)	FS2	1 h.	X						RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ EMPRESA ADJUDICATARIA
4	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina	FS1	30'		X	X	X	X		RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ EMPRESA ADJUDICATARIA

5	Cantidad insuficiente de producto según lo definido (Anexo A)	FS1	1 h.	X					RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ EMPRESA ADJUDICATARIA
6	Retraso en el reparto de los carros de bandejas de comida	FS1	10'	X					RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ EMPRESA ADJUDICATARIA
7	Un producto no es de primera calidad o no se atiene a las características definidas (punto 2.1 de PPT y Anexo A)	FS3	24 h	X	X				RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ EMPRESA ADJUDICATARIA
8	Grave falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCA	24 h.		X	X		X	RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ EMPRESA ADJUDICATARIA
9	No se controla adecuadamente el seguimiento de los alérgenos	FCA	24 h.		X	X		X	RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ 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		X	SERVICIO DE PREVENTIVA, RESP. CALIDAD HOSPITAL/ RESP. CALIDAD EMPRESA ADJUDICATARIA
11	Leve falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCM	24 h.		X	X		X	RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ EMPRESA ADJUDICATARIA
12	Proveedores no acreditados u homologados	FCM	24 h.	X				X	RESPONSABLE DESIGNADO POR DIRECCIÓN/ EMPRESA ADJUDICATARIA

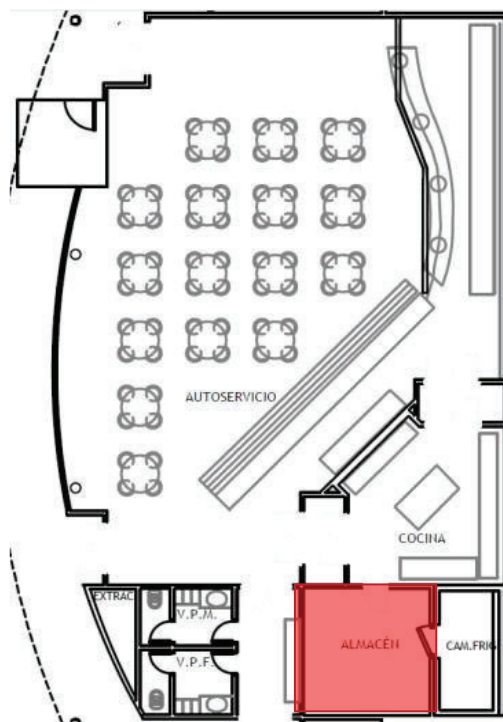
ANEXO I Relación de mobiliario y aparataje existente en la cafetería

Zona de cámara frigorífica



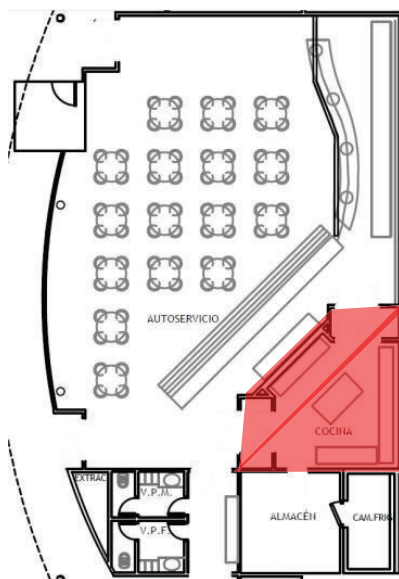
- Cámara frigorífica de 375x185cm.
- Estantería de acero 120x65x170cm.
- Estantería de acero 375x65x170cm.

Zona de almacén entre la cocina y cámara frigorífica



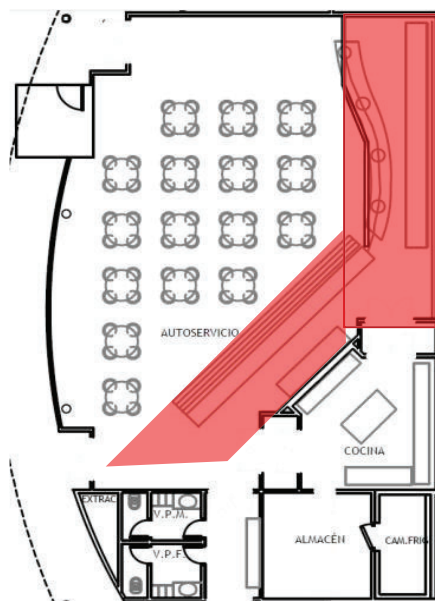
- Estantería de acero 99x40x170cm..
- Estantería de acero 121x47x140cm
- Estante de acero inoxidable 95x30cm.
- Estante de acero inoxidable 160x30cm.
- Estante de acero inoxidable 140x30cm.

Zona de Cocina



- Grifo de acero inoxidable con armario inferior 50x50x88cm.
- Grifo de acero inoxidable con armario inferior 70x70x90cm.
- Grifo de acero inoxidable con armario inferior 120x90x90cm.
- Grifo de ducha de acero inoxidable con basura y estante inferior 130x70x90cm.
- Mesa de acero inox con 4 cajones 100x70x90cm.
- Mesa de acero inox con estante inferior 130x70x90cm.
- Mesa de acero inox secaplato con estante inferior 72x70x90cm.
- Mesa de acero inox con 2 estantes inferiores 140x65,5x90cm (Esta mesa, aunque funcional está en muy mal estado).
- Mesa de acero inox con cajón y estante inferior 140x70x90cm.
- Mesa con portabandejas de acero inox 85x70x90cm.
- Mesa Con ruedas de acero inox con estante inferior 90x40x80cm.
- Cocina industrial que incluye plancha, 4 fogones, freidora y extracto

Zona de cafetería



- Mesa de acero inox con Grifo 212x50x85cm.
- Compartimento cerrado de acero inox con 150x55x85cm.
- Mesa de acero inox con 3 estantes 200x57x85cm.
- Mesa de acero inox con frigorífico 212x50x85cm.
- Mesa de acero inox para cafetera, con estantes y basura 200x57x105cm.
- Mesa de acero inox , con estantes 200x57x105cm.
- Mesa de acero inox , con estantes 200x57x105cm.
- Mesa de acero inox , con estantes 80x75x105cm Barra para servir comidas.
- Zona de personal y visitantes.
 - 73 sillas.
 - 23 mesas bajas.
 - 2 mesas altas.

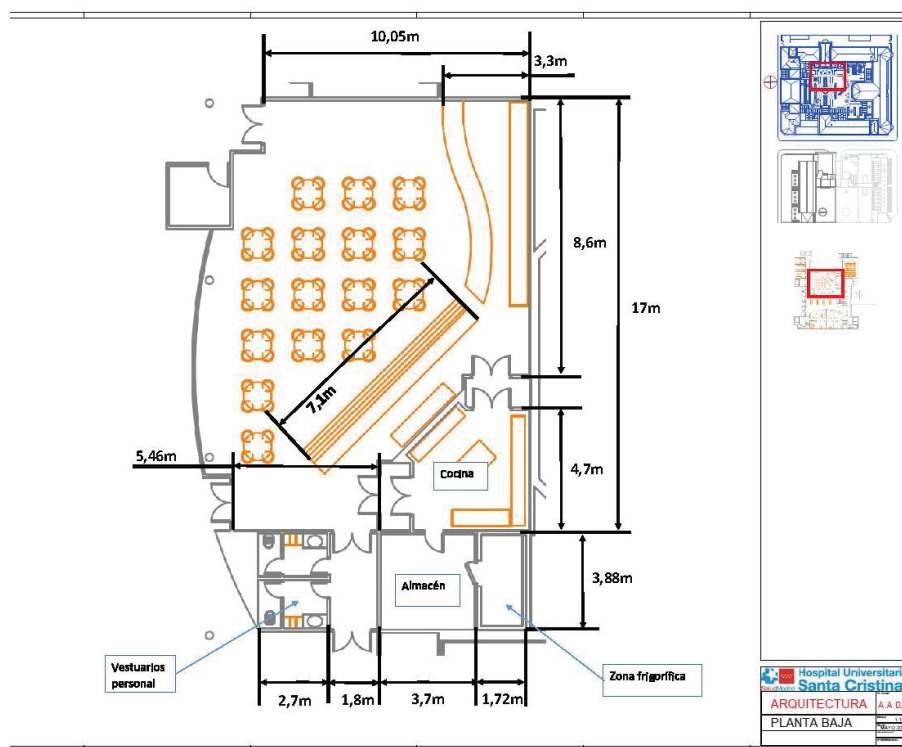
ANEXO J. Número de desayunos, comidas y cenas servidas al personal autorizado por hospital y al personal de guardia.

CPER - COMEDOR PERSONAL	DESAYUNO 1,65 €	COMIDA 6,50 €	CENA 6,50 €	TOTAL
OCTUBRE	198	249	198	447
NOVIEMBRE	171	211	171	553
DICIEMBRE	171	204	171	546
ENERO	175	203	175	553
FEBRERO	160	193	160	513
MARZO	178	219	178	575
ABRIL	170	215	170	555
MAYO	175	215	175	565
JUNIO	171	209	171	551
JULIO	168	211	168	547
AGOSTO	155	199	155	509
SEPTIEMBRE	165	228	165	558
TOTAL	2057	2556	2057	6670

Periodo calculado desde octubre de 2024 a septiembre de 2025, a consecuencia del aumento del personal de guardia.

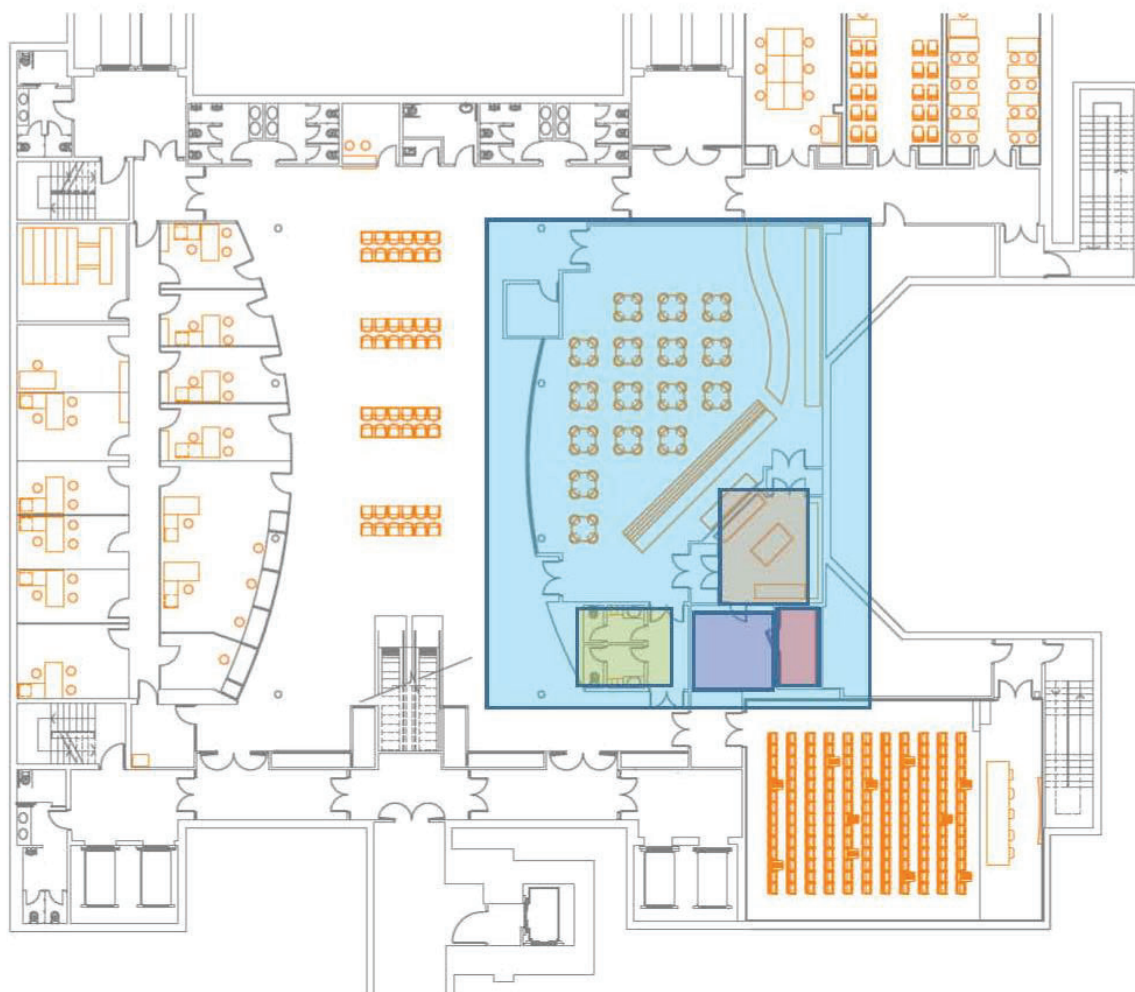
ANEXO K. Planos de la cafetería y cocina

PLANO DE LA CAFETERÍA

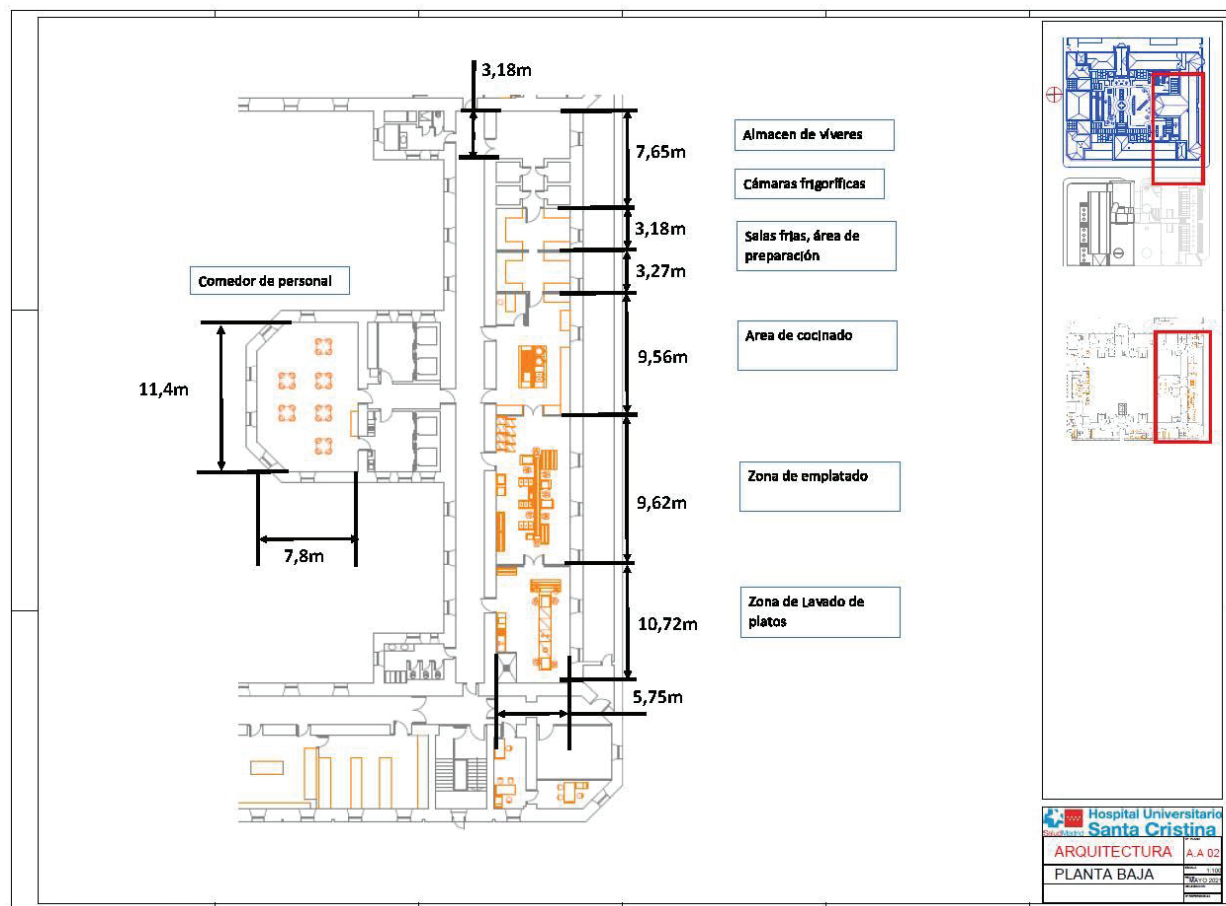


PLANO DE LA DISTRIBUCIÓN CAFETERÍA

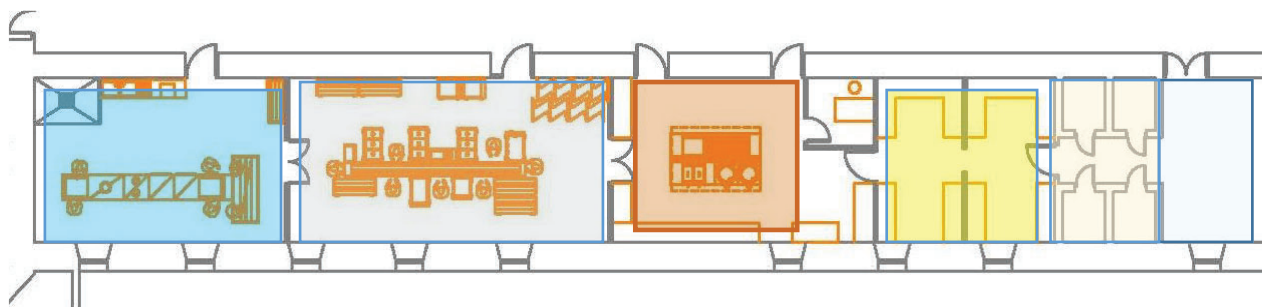
La cafetería se sitúa en la planta de vestíbulo, consta de una zona de vestuario y baño ,
, cocina , zona frigorífica  y zona de almacén 



PLANO DE LA COCINA HOSPITALARIA

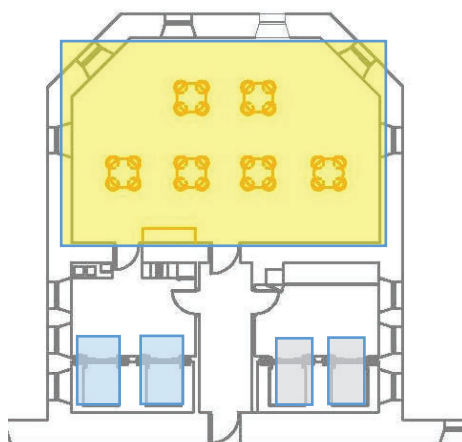


Distribución Cocina Hospitalaria



- Almacén de víveres.
- Cámaras frigoríficas.
- Área de preparación. Salas frías
- Área de cocinado
- Área de distribución. Emplatado
- Área de lavado-fregado.

Plano comedor de personal



COMEDOR DE PERSONAL



Circuito ascensores de limpio. Reparto controles de Enfermería



Circuito ascensores de sucio. Reparto controles de Enfermería



Elaborado el Pliego de Prescripciones Técnicas correspondiente al Procedimiento Abierto de Servicios Nº P.A. A/SER-049512/2025 (SERVICIOS DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA) y para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 124, de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, el órgano de contratación del Hospital Universitario Santa Cristina.

RESUELVE

Aprobar el presente Pliego de Prescripciones Técnicas para la contratación del SERVICIOS DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO SANTA CRISTINA (P.A. A/SER-049512/2025).

El Director Gerente

Firmado digitalmente por: VÍCTOR VIDAL LACOSTA - ***7610**
Fecha: 2025.11.18 11:05