
PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS

CONTRATO DE SERVICIOS PARA LA ALIMENTACION
DE PACIENTES Y EXPLOTACION DE MAQUINAS
EXPENDEDORAS EN EL HOSPITAL DE EMERGENCIAS
ENFERMERA ISABEL ZENDAL



ÍNDICE

1.- OBJETO Y ALCANCE

2.- OBLIGACIONES GENERALES

3.- GESTION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES

4.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS DISPENSADORAS.

5.- MEMORIA TÉCNICA

ANEXO 1: ESPACIOS DESTINADOS PARA LA ALIMENTACION DE PACIENTES

ANEXO 2: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

ANEXO 3: RELACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD

ANEXO 4: INVENTARIO ALIMENTACION DE PACIENTES

ANEXO 5: EXTRAS

ANEXO 6: DIETAS

1.- OBJETO Y ALCANCE

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

Este contrato tiene carácter mixto, al incluir prestaciones propias de dos tipos contractuales regulados por la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público (LCSP): (I) Servicio de alimentación de pacientes (Contrato de servicios) y (II) Explotación de máquinas de vending (Concesión de servicios).

Según el artículo 18.1.a) de la LCSP, en los contratos mixtos se aplicará el régimen jurídico correspondiente a la prestación principal, determinada por su valor económico predominante y su funcionalidad principal en relación con el objeto del contrato.

En este expediente el servicio de alimentación constituye el núcleo principal del contrato, dirigido a satisfacer la necesidad de alimentación de los pacientes, tiene mayor valor estimado que la explotación de máquinas de vending y requiere una prestación directa, continua y supervisada por la administración. La explotación de las máquinas de vending se considera complementaria al servicio de comidas, no constituye el objeto principal ni funcional ni económico y su inclusión en el expediente responde a razones de eficiencia y conveniencia, pero no altera la naturaleza principal del contrato.

De acuerdo con el artículo 18 LCSP y la doctrina administrativa, se justifica la aplicación del pliego de cláusulas administrativas particulares de servicios, tanto en la preparación como en la adjudicación del contrato.

2.- OBLIGACIONES GENERALES

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

1. Los servicios objeto del presente contrato se realizarán por parte del adjudicatario a su **riesgo y ventura**.
2. El adjudicatario deberá contar en todo momento con las **autorizaciones, permisos, licencias, etc. que les sean de aplicación** para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos, así como el pago de impuestos, tasas y arbitrios de cualquier clase, a que dé lugar la explotación del servicio.
3. El adjudicatario, recibirá en uso, en el momento de la adjudicación del contrato, los espacios e instalaciones destinados para la alimentación de pacientes que se detallan en los Anexos de este PPT.

Serán por cuenta del adjudicatario la obtención y pago de las autorizaciones, permisos licencias, etc. que les sean de aplicación a estos locales e instalaciones para la realización de las prestaciones definidas en los pliegos.

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los espacios e instalaciones recibidos en uso, por lo que se hará cargo de todos los costes derivados de su conservación.

El adjudicatario podrá realizar en los espacios e instalaciones cedidos en uso, obras de conservación, mejora, reforma o de adecuación a la normativa que en cada momento les sea de aplicación previa autorización del HEEIZ, siendo por cuenta del adjudicatario todos los costes que se deriven de las mismas, así como la obtención y pago de todo tipo de autorizaciones, permisos, proyectos, legalización, visado o tasas que fueran necesarios. Dichas obras quedaran en propiedad del HEEIZ sin que sea resarcible su coste al adjudicatario.

Los trabajos que se realicen en los espacios e instalaciones cedidos en uso, serán efectuados por personal que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HEEIZ.

El adjudicatario asumirá los costes de reposición de los elementos y consumibles (grifos, enchufes, bombillas, fluorescentes, etc.) que se inutilicen o presenten deficiencias por el uso de las instalaciones, incluso en aquellos casos en que su desaparición o avería sea como consecuencia de robos, hurtos, etc.

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

4. El adjudicatario deberá aportar el **equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio.**

4.1 Equipamiento, mobiliario y/o enseres propiedad del HEEIZ que puede ser **puesto a disposición del adjudicatario.** Figura en los Anexos de este PPT. Una vez adjudicado el contrato y antes de comenzar la prestación del servicio, la empresa adjudicataria firmara la correspondiente acta de recepción en la que se incluirá una relación de los elementos que utilizaran única y exclusivamente para los servicios objeto del presente contrato. El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los equipos que figuren en el acta de recepción, siendo por su cuenta todos los costes de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal. Los trabajos de mantenimiento, serán efectuados por personal que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HEEIZ. A la finalización del contrato, deberán entregarse al HEEIZ en las mismas condiciones que se recibieron

Si hubiera equipos de los cedidos por el HEEIZ, que por su estado de deterioro u obsolescencia fuesen inservibles, el adjudicatario lo comunicará al Servicio de Mantenimiento del HEEIZ, para su valoración y en su caso, tramitación de la baja. El equipo dado de baja será sustituido por el adjudicatario, conservando en todo momento la propiedad del mismo y siendo retirado por este a la finalización del contrato.

4.2 Equipamiento, mobiliario y/o enseres necesarios para la prestación del servicio **propiedad del adjudicatario.** La instalación de los mismos debe contar con la autorización

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

El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones sus equipos, siendo por su cuenta todos los costes de mantenimiento (preventivo, correctivo y técnico legal), así como la instalación y reposición de los mismos. Los trabajos de mantenimiento, serán efectuados por personal que cuente con las autorizaciones legales necesarias y bajo la supervisión del Servicio de Mantenimiento del HEEIZ. A la finalización del contrato serán retirados por el adjudicatario en el plazo de una semana.

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

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

5. 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. El adjudicatario deberá aportar el **material de oficina y consumibles** necesarios para el desarrollo del servicio.
7. El adjudicatario no pondrá **carteles** ni otro **material publicitario** en los locales y zonas objeto del contrato sin la previa autorización de La Dirección del HEEIZ. Podrán proponer formulas o sistemas para dar a conocer sus servicios que requerirán la aprobación de la Dirección del HEEIZ para su realización.
8. El adjudicatario asumirá la plena **responsabilidad en relación con los daños y perjuicios** que se ocasionen al HEEIZ y a terceros como consecuencia de la ejecución y gestión del servicio, debiendo el adjudicatario a tal efecto, suscribir y mantener vigentes en todo momento las pólizas de seguro y los importes que se detallan en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. También será responsable de las sustracciones de cualquier material, valores y efectos, que quede probado hayan sido efectuadas por el personal a su cargo.
9. El adjudicatario deberá cumplir las **normas de seguridad y de régimen interior establecidas** por la Dirección del HEEIZ, en orden a prestar la mejor calidad en la atención al usuario y a alcanzar el mejor nivel de seguridad de los ocupantes del centro (usuarios, pacientes, trabajadores). La empresa adjudicataria está obligada a colaborar en las medidas de seguridad y planes de emergencia vigentes en el Centro.

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

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

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

11. El adjudicatario ejecutará las prestaciones objeto del presente contrato de manera que cause las **mínimas interferencias con el habitual funcionamiento del HEEIZ**, en particular en lo referido a ruidos, olores, movimiento de materiales, etc. El horario y los lugares de acceso de las comidas y mercancías que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio, serán las que determine la Dirección del HEEIZ.
12. El adjudicatario deberá disponer en todo momento del **personal necesario y suficiente** para garantizar las prestaciones objeto del presente contrato. Su organización y distribución es competencia del mismo, debiendo en todo momento garantizar que tiene la titulación y los conocimientos exigidos para el puesto de trabajo y la correcta prestación del servicio. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite la Dirección del HEEIZ.

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

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

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

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

El personal de la empresa adjudicataria, estará uniformado adecuadamente, guardando siempre la máxima pulcritud. Las prendas que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

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

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

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

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

El HEEIZ se reserva el derecho a solicitar los ajustes o la sustitución de cualquiera de los trabajadores adscritos a las prestaciones del presente contrato, por otros de la misma categoría, formación y experiencia si existieran razones justificadas que lo aconsejen. El adjudicatario, en el plazo de un mes deberá proceder a la modificación que se le indique.

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

El adjudicatario deberá contar con un departamento de dietética nutrición que colabore directamente con el personal médico del HEEIZ para adecuar las necesidades individuales de los pacientes a las dietas disponibles.

13. Para la gestión y explotación del servicio objeto del contrato, **el adjudicatario designará un responsable**, con experiencia en hostelería y restauración colectiva. Dicho representante, será el interlocutor único con la Dirección del HEEIZ y realizará la coordinación y dirección técnica del presente contrato. El responsable deberá tener poderes suficientes para la toma de decisiones y para impartir a su personal las oportunas ordenes, estará dotado de

un medio de localización permanente y no tendrá derecho de subrogación a la finalización del contrato.

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

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

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

El adjudicatario deberá presentar a la Dirección del HEEIZ, en el plazo máximo de un mes desde el comienzo de la actividad el Plan de APPCC del servicio objeto del contrato, salvo que el adjudicatario justifique la imposibilidad del cumplimiento de este plazo y dicha justificación sea aceptada por la Dirección del HEEIZ.

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

El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de control de calidad homologados y especializados. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, y la frecuencia mínima será mensual. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el HEEIZ.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Servicios de alimentación de pacientes,
- Facturación vending
- Relación de la plantilla.
- Sugerencias y encuestas de satisfacción de los usuarios.
- Incidencias y reclamaciones de los usuarios.
- Análisis microbiológicos, registros temperaturas, registros de mantenimiento, registros de limpieza, registros de DDD.
- Cursos de formación realizados por los trabajadores.
- Cualquier otra que se solicite la Dirección del Hospital, se indique en el Plan de APPCC de la empresa o se detalle en algún punto de este PPT

3.- GESTION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION A PACIENTES

1. El adjudicatario deberá garantizar en todo momento la seguridad alimentaria y cumplir la normativa que les sea de aplicación.
2. La gestión del servicio de alimentación que incluye lo siguiente:

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

El HEEIZ no dispone de cocinas, por lo que las comidas objeto del contrato, deberán elaborarse en un centro de producción que cuente con las licencias y permisos necesarios para la realización y el transporte de las mismas.

- **Transporte** de los alimentos, dietas y de todo lo necesario para la realización del servicio, desde las instalaciones del adjudicatario hasta el HEEIZ.
- **Recepción, almacenamiento y conservación** de materias primas y de las comidas elaboradas.
- **Emplatado** de las dietas en bandejas individuales por paciente.
- **Regeneración** y adaptación para su consumo de los alimentos que hayan de servirse en cada ingesta.
- **Traslado de las bandejas** hasta los lugares que les indique la Dirección del HEEIZ.
- **Recogida de bandejas** una vez finalizado el servicio de comidas y traslado a la zona de lavado o limpieza
- **Lavado** del menaje, vajilla, carros de distribución, etc. y de todo lo necesario para la realización del servicio.
- **Limpieza** de los locales, instalaciones y equipos utilizados para la prestación de servicio.
- **Coordinación** entre el equipo médico del HEEIZ y los nutricionistas de la empresa para la planificación de dietas individualizadas.
- **Suministro de menaje y utensilios necesarios** para la realización de todo lo incluido en la gestión del servicio de alimentación de pacientes.

3. Deberán disponer de menaje de uso habitual y adaptado a las necesidades de los pacientes de ELA del HEEIZ. Este último ha de reunir las siguientes características:

- Cubiertos adaptados: con mangos ergonómicos, antideslizantes y de gran grosor para facilitar el agarre, así como con cucharas y tenedores con ángulo ajustable para facilitar el acceso a la boca sin necesidad de movimientos amplios.
 - Vajilla funcional: Las dietas deben servirse en platos con bordes elevados o inclinados para facilitar el uso de cubiertos sin derrames. Material irrompible y con un peso suficiente para que no se desplace al ser empujado por pacientes que manejen un solo brazo sin posibilidad de utilizar el otro para agarrar.
 - Vasos y tazas adaptadas a las necesidades de los pacientes ELA.
 - Bandejas y presentación:
 - Bandejas individuales con compartimentos diferenciados para facilitar la identificación de alimentos.
 - Etiquetado claro y visible de cada dieta (nombre del paciente, tipo de dieta, textura, alérgenos).
 - Presentación cuidada que preserve la dignidad del paciente con estas características especiales y además estimule el apetito.
4. El adjudicatario posibilitará la elección del menú, dando la opción entre dos primeros, dos segundos y dos postres. La gestión de la elección de menú por parte de los pacientes será por cuenta del adjudicatario.
 5. La alimentación del personal de guardia, y del personal autorizado del HEEIZ será por cuenta del adjudicatario y se realizará en los lugares que a tal efecto designe la Dirección del HEEIZ. El número máximo de pensiones a cargo del adjudicatario serán de 6 pensiones con desayuno y comida los días que permanezca abierto el centro. El HEEIZ no realizará ningún pago por estas pensiones.
 6. Las dietas y los menús de los pacientes serán elaborados por los licitadores, conforme a lo establecido en los Anexos de este PPT. Actualmente el HEEIZ permanece abierto con un total de 120 pacientes activos que acuden al Centro Especializado de Atención Diurna para pacientes de ELA de lunes a sábados en distintos horarios, hasta un máximo de 60 pacientes diarios. Los pacientes que acuden al centro diariamente no se quedan necesariamente a todas las ingestas (desayuno, comida y merienda), por lo que es variable el número de ingestas a servir a lo largo del día, calculándose que serían aproximadamente 60 ingestas las que se sirvan a lo largo del día (suma de desayunos, comidas y meriendas de un día).
 7. La presentación de los menús deberá ser cuidada y atractiva, adaptado a los pacientes a los que va dirigido, intentando favorecer la aceptación por parte de los destinatarios. Deberá contemplar distintos menús según la estación y una rotación adecuada durante las distintas semanas al año.

8. La prescripción de dietas y la gestión de la alimentación hospitalaria, se realizará a través del programa Diettools. Sera por cuenta del adjudicatario todas las modificaciones, adaptaciones, interconexiones, etc. con los sistemas de gestión del adjudicatario, para la realización de las prestaciones objeto del contrato.
9. Sera responsabilidad del adjudicatario garantizar en todo momento la seguridad alimentaria, la trazabilidad de los alimentos y alérgenos, así como la parametrización que sea necesaria en Diettools, la cual, deberá estar completada en el plazo máximo de un mes desde la adjudicación del expediente, salvo justificación motivada del adjudicatario aceptada por la Direccion del HEEIZ.
10. Cada dieta deberá estar correctamente identificada, incluyendo de forma clara y visible el tipo de menú correspondiente (basal, fácil masticación, diabética...) así como cualquier otra información relevante para su correcta administración (ej.: alergias)
11. Las dietas deberán ser transportadas y conservadas en dispositivos adecuados que aseguren el mantenimiento de la temperatura de los alimentos cocinados, tanto en caliente como en frío, según corresponda. Esta medida tiene como finalidad evitar el deterioro de los alimentos en caso de que la administración de la dieta se retrase con respecto al horario inicialmente previsto.
12. El servicio se podrá realizar en las propias barquetas de regeneración, pero, en el caso de que el paciente lo solicite, el personal de la empresa adjudicataria deberá proceder al emplatado en el mismo momento del servicio, en un menaje adaptado a las necesidades del paciente.
13. La reposición de alimentos extras en planta (Anexos del PPT) se realizará a solicitud del personal autorizado a tal efecto por la Dirección del HEEIZ y en las cantidades que se indiquen.
14. Los horarios de servicio a enfermos y a personal de guardia, son los que se detallan a continuación, si bien pueden ser variados por la Direccion del HEEIZ, comunicándolo con siete días de antelación.
 - Desayuno: De 8.45 a 9.30 horas: de lunes a viernes, no festivos
 - Comida: De 12.45 a 14.00 horas: de lunes a viernes, no festivos
 - Merienda: 16,30 a 17,15 horas: de lunes a viernes, no festivos
15. En el horario vigente podrán solicitarse y deberán servirse, dietas no programadas por causas debidamente justificadas, bajo criterio del HEEIZ. El adjudicatario deberá disponer en las instalaciones del HEEIZ de alimentos para atender ingresos fuera de hora o incidencias que se puedan producir en el servicio.
16. Dada la variabilidad del HEEIZ, durante la vigencia del contrato puede ser necesario:
 - Incluir nuevos Extras: Se acordará con el adjudicatario el precio al que facturaran el nuevo producto.

- Incluir alguna nueva dieta o modificar alguna de las existentes. La inclusión o modificación será obligatoria para el adjudicatario siempre que no se incremente el precio de la ingesta ofertado por el adjudicatario (desayuno, comida y merienda)

17. La facturación será mensual por ingesta. Se sumarán las ingestas del mes (desayuno, comida, merienda, extras), y se aplicarán los precios ofertados por el adjudicatario. En el cómputo de ingestas no se tendrán en cuenta las del personal de guardia que el adjudicatario ha de suministrar a precio 0.

4.- GESTIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

1. El adjudicatario **conservará siempre la propiedad de las máquinas, corriendo a su cargo las operaciones** de transporte, instalación, puesta en marcha, mantenimiento, reparaciones, conservación, limpieza, reclamaciones, recaudación y renovación de los productos a expedir, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.
2. Las **máquinas ofertadas** por los licitadores dispondrán de marcado CE y se ajustarán a la legislación vigente y a las normas que les sean de aplicación. Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

Los **tipos de máquinas a instalar** se clasifican, de conformidad con la naturaleza del servicio prestado, en:

- Máquinas de bebidas calientes.
- Máquinas de bebidas frías.
- Máquinas de productos alimenticios.

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

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

3. La **instalación y puesta en funcionamiento** de las máquinas se efectuará en un plazo no superior a un mes desde la firma del contrato.

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

Las instalaciones eléctricas, de fontanería, así como las ayudas de albañilería y pintura serán por cuenta del adjudicatario y en todo momento se hará atendiendo a las

indicaciones del Servicio de Mantenimiento del HEEIZ. En el caso de que las instalaciones fueran realizadas por el Servicio de Mantenimiento del HEEIZ, se pasar al adjudicatario los costes de la instalación para su abono.

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

A efectos informativos el número, características y ubicación de las máquinas instaladas actualmente se detallan en el anexo correspondiente de este PPT. Los licitadores en su oferta, podrán proponer nuevas zonas, ubicaciones o máquinas. La instalación de las mismas requerirá autorización de la Dirección del HEEIZ.

El adjudicatario señalará claramente cada máquina mediante un número único asociado a su ubicación. Las máquinas deberán incluir en un lugar visible, el nombre de la empresa, el domicilio y número de teléfono gratuito donde los usuarios podrán efectuar sus posibles reclamaciones. Este número deberá estar operativo todos los días de la semana y en todo caso, deberá garantizar la atención al usuario de forma permanente.

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

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

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

4. Todos los **productos alimenticios suministrados** en las máquinas serán de primera calidad. Los licitadores incluirán en su memoria técnica relación de los productos ofertados para cada uno de los grupos objeto de valoración.

SERVICIO DE MAQUINAS EXPENDEDORAS
GRUPO 1: Refresco de cola, naranja, limón, (latas de 33cl)
GRUPO 2: Sándwich clásico brioche
GRUPO 3 : Snack de barquillo de chocolate, palmera de chocolate, patatas fritas
GRUPO 4: Café con o sin leche, cortado, descafeinado, te, chocolate y agua de 0,5 lt
GRUPO 5: Agua 1,5 lt.

Una vez formalizado el expediente, el adjudicatario podrá presentar productos distintos a los ofertados para los grupos de valoración, que obligatoriamente han de ser aprobados por la Direccion del HEEIZ.

Todos los productos ofertados deberán cumplir con las especificaciones del fabricante, de la legislación vigente y de las autoridades sanitarias. En ningún caso se expendarán bebidas alcohólicas ni ningún tipo de labor de tabaco. Mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin autorización previa de la Direccion del HEEIZ.

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

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

6. El Adjudicatario deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el **mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal** de las máquinas expendedoras con el fin de garantizar su correcto funcionamiento.

En caso de avería de alguna de las máquinas, el adjudicatario deberá anunciar dicha circunstancia a través de carteles indicativos. Deberá ser reparada, o en su caso reemplazada, en un plazo de tiempo que en ningún caso podrá superar las 24 horas.

7. Todas las máquinas expendedoras deberán incorporar el equipamiento necesario para la **recogida y segregación de los residuos generados** (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
8. Las máquinas expendedoras podrán estar **encastradas y/o paneladas** formando espacios de descanso y espera. La Direccion del HEEIZ deberá autorizar la panelacion y decoración de estas zonas.
9. El Adjudicatario será el encargado de la **limpieza interior y exterior de las máquinas** expendedoras, así como de los conjuntos panelados en el que se integren. La limpieza será semanal, y al menos con una periodicidad trimestral, se procederá a la retirada de las máquinas de su encastrado para la limpieza del espacio que ocupan. Dicha limpieza será realizada por el personal del adjudicatario. No obstante, los licitadores podrán proponer otro sistema de limpieza, que en todo caso deberá ser aprobado por la Dirección del HEEIZ.

10. El adjudicatario indicara en su oferta los **sistemas de pago** que utilizan las máquinas. Será por cuenta del Adjudicatario todos los costes derivados de la aplicación y mantenimiento de estos sistemas, así como la gestión de los mismos.
11. Una vez **finalizado el contrato** el adjudicatario deberá retirar las máquinas expendedoras en un plazo no superior a quince días, corriendo por su cuenta los eventuales gastos que se requieran, así como la reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas. Los trabajos de retirada se realizarán bajo la supervisión y directrices del Servicio de Mantenimiento del HEEIZ.

6.- MEMORIA TÉCNICA

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

La Memoria Tecnica deberá tener un **máximo de 50 páginas en formato DIN-A4**, que deberán estar numeradas, en letra Calibri o Arial y tamaño 10 o superior. El cómputo del número de páginas se realizará cara a cara, de forma que, si la impresión se realiza a una cara, el número máximo de formatos A4 será 50, y si la impresión se realiza a dos caras, el número máximo de formatos A4 será 25. Es decir, que el número máximo de caras impresas será de 50 en cualquier caso, tanto si la impresión se realiza a una cara como si se realiza a dos caras.

No se consideran incluidos dentro de este cómputo los planos, croquis o diagramas que complementen la documentación, para los que se podrá emplear hasta un máximo de 20 páginas formatos A4 o A3. La documentación a presentar deberá incluir índice y deberá organizarse en apartados que se ajusten a los criterios a valorar. Deberá estar redactada en castellano. En caso de superar la extensión máxima de la documentación indicada anteriormente, sólo se puntuará el criterio afectado en base a las 50 primeras hojas, sin tomar en consideración las restantes.

La Memoria Tecnica deberá atenerse, como mínimo, a lo especificado en este Pliego de Prescripciones Técnicas, pudiendo mejorar, dichos mínimos, debiendo indicarse claramente aquellos puntos que mejoren lo establecido en él.

La Memoria Técnica deberá contener, al menos, los siguientes puntos, en el orden indicado a continuación:

- Titulaciones y “Currículum vitae” de la persona designada por el licitador como responsable del contrato en el Hospital.
- Plan de contingencia ante incidencias en el servicio, con objeto de asegurar el correcto funcionamiento de las prestaciones objeto del contrato.
- En relación a la gestión del servicio de alimentación de pacientes:

- Sistema de producción y distribución a utilizar en la realización del servicio, indicando la ubicación y características de la Cocina Central donde se elaborarán las comidas. Deberá aportar la documentación necesaria que permita verificar que las instalaciones y el sistema de producción que propone garantizan la seguridad alimentaria y cumple la legislación vigente (registro sanitario, autorizaciones de transporte de comidas, certificaciones de calidad, etc.).
 - Relación de equipamiento que los licitadores aportarán a la gestión del servicio de alimentación. El equipamiento debe tener marcado CE y adaptarse a las características de los locales en los que se realizará la actividad.
 - Plan de mantenimiento preventivo, correctivo y técnico legal de los equipos e instalaciones, incluyendo protocolos y programas de actuación.
 - Estudio de la gestión de la alimentación de pacientes (aprovisionamiento, recepción, conservación, almacenamiento, emplatado, transporte, distribución, recogida, lavado, etc.)
 - Menús propuestos para las distintas dietas de pacientes, con gramajes, ingredientes, materias primas, etc. Deberán estar adaptados a las indicaciones recogidas en el anexo correspondiente de este PPT.
 - Proyecto organizativo de los recursos humanos a emplear en la gestión y prestación del servicio, especificando número de trabajadores, categoría, funciones, turnos, horarios, competencias y plan de sustitución de trabajadores.
 - Plan de formación y Plan de Prevención de Riesgos Laborales del personal destinado a la ejecución del servicio.
 - Programa de limpieza y DDD de locales, instalaciones y equipos destinados a la ejecución del servicio
- En relación a la gestión de las máquinas dispensadoras:
 - Relación de los productos ofertados (indicando marca comercial) para cada uno de los grupos de alimentos que tienen precio máximo de licitación, según lo indicado en los anexos de este PPT.
 - Fichas técnicas de las máquinas expendedoras, indicando marcado CE y certificación energética de las mismas.
 - Número de máquinas a instalar y zonas.
 - Medios de pago en las máquinas dispensadoras.

- Dosificaciones de las bebidas calientes de las máquinas dispensadoras, así como la marca comercial.
 - Equipamiento necesario para la recogida y segregación de residuos en las máquinas dispensadoras (botes, vasos, cucharillas, envoltorios, etc.).
 - Propuesta de panelación en grupos de máquinas y de vinilado de las máquinas expendedoras con mensajes corporativos.
- Cualquier otra información que los licitadores consideren relevante para la valoración de su oferta.

Firmado digitalmente por: MARCO MARTINEZ JAVIER
Fecha: 2025.11.13 12:32

EL COORDINADOR GENERAL HEEIZ

ANEXO 1: ESPACIOS DESTINADOS PARA LA ALIMENTACION DE PACIENTES



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

ANEXO 2: RELACION DE PERSONAL A SUBROGAR

Nº Empleados	Tipo de contrato	Antigüedad	Convenio Colectivo	Categoría profesional	Jornada Sem	Bruto anual
1	289	01.06.2023	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	25	10.360,00
2	289	07.07.2023	CE Rest Colect	DIETISTA	33	13.794,34
3	289	21.04.2025	CE Rest Colect	DIETISTA	33	13.794,34

ANEXO 3: RELACION DE MAQUINAS EXPENDEDORAS EXISTENTES EN LA ACTUALIDAD

UBICACIÓN	BEBIDAS CALIENTES	BEBIDAS FRÍAS	MIXTAS (ALIMENTOS Y BEBIDAS)
Pabellón 1	X	X	X
Pabellón 2	X	X	X
Edificio C	X	X	X
TOTAL	4	4	4

ANEXO 4: INVENTARIO ALIMENTACION DE PACIENTES

Carros Regeneración	De 36 bandejas	24
	De 24 bandejas	24
Estación carga Carros	24	
Bandejas carro regeneración	724	
Carro Bandejero (Desayuno/Merienda)	Para 48 bandejas	45
Bandejas Desayuno	608	
Tapas Bandejas Desayuno	608	
Porta tarjetas para Bandejas desayuno	600	
Bandejas Lisa	63	
Estantería de aluminio, 4 estantes desmontables (3816/400/1760mm)	1	
Estantería de aluminio, estantes desmontable forma "U"	1	
Estantería de aluminio, 4 estantes desmontables (2150/400/1760mm)	1	
Carros camareras, 3 estantes	6	
Bases rodantes (plataforma c/ruedas)	5	
Mesas trabajo, estante intermedio	8	
Pallets plástico apoyo mercancía alimentaria	6	
Platos	80	
Cubiertos	50	
Vasos cristal	100	
Cubiertos adaptados	60	
Vasos y bebederos especiales	60	
Cámaras	2 de Doble puerta	
	1 Grande	
Lavavajillas	1	

ANEXO 5: EXTRAS

EXTRAS	Precio Max. Sin IVA	IVA 10%	Precio Max con IVA
AGUA MINERAL 1,5LT	0,42 €	0,04 €	0,46 €
ACEITE MONODOSIS	0,11 €	0,01 €	0,12 €
AGUA GELIFICADA	0,82 €	0,08 €	0,90 €
CAFÉ DESCAFEINADO (Sobre)	0,12 €	0,01 €	0,13 €
CAFÉ (Sobre)	0,12 €	0,01 €	0,13 €
COMPOTA	0,35 €	0,03 €	0,38 €
FRUTA (Pieza)	1,05 €	0,11 €	1,16 €
GALLETAS INTEGRALES (paquete)	0,13 €	0,01 €	0,14 €
MAGDALENA S/AZ (2 Ud)	0,59 €	0,06 €	0,65 €
INFUSIONES	0,07 €	0,01 €	0,08 €
LECHE(brick de 1 litro)	1,28 €	0,13 €	1,41 €
YOGUR SKIR	3,00 €	0,30 €	3,30 €
ZUMO 1 LITRO	1,37 €	0,14 €	1,50 €
YOGUR SABORES NATURALES	0,35 €	0,03 €	0,38 €
AGUA 50CL	0,21 €	0,02 €	0,23 €
CACAO EN POLVO (sobre)	0,24 €	0,02 €	0,27 €
AZUCAR	0,02 €	0,00 €	0,02 €
EDULCORANTE	0,01 €	0,00 €	0,01 €

ANEXO 6: REQUISITOS GENERALES CODIGO DE DIETAS HEEIZ

DIETA BASAL

- **Característica de la dieta:** Diseño ajustado a una dieta equilibrada y saludable
- **Indicación de la dieta:** pacientes que no precisan dietas terapéuticas

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

DIETA DIABETICA

- **Característica de la dieta:** Diseño con control de calorías, grasas y colesterol, sin aporte de carbohidratos simples (azúcar).
- **Calibradas para 6 ingestas:** desayuno, media mañana, comida, merienda, cena y antes de dormir.
- **Indicación de la dieta:** pacientes que cursan con obesidad, hiperglucemia, diabetes.

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

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

DIETA ASTRINGENTE

- **Característica de la dieta:** baja en fibra insoluble y grasas, sin lactosa. Evitar alimentos irritantes y flatulentos.
- **Indicación de la dieta:** pacientes que cursan con síndrome diarreico y malabsortivo.

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

DIETA FACIL MASTICACIÓN

- **Característica de la dieta:** diseñada para ser la opción más blanda del menú, con opción selección de alimentos de preferencia para la población mayor
- **Indicación de la dieta:** para pacientes con alteraciones de la masticación, población mayor en general.

Composición nutricional		
	Rango	Referencia*
Energía (Kcal/día)	1800 - 2200	30 Kcal/Kg peso/día
Proteínas (g/día)	72 - 150	1,2 - 2 g/Kg peso/día

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

DIETA FACIL MASTICACIÓN DISFAGIA

- **Característica de la dieta:** diseñada para ser de fácil masticación y deglución, con textura homogénea, evitando alimentos que se puedan disgregar o hacer grumos.
- **Indicación de la dieta:** para pacientes con alteraciones en la deglución, mecánica y neurológica de grado leve.

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

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

DIETA TURMIX

- **Característica de la dieta:** diseñada como una dieta completa con alimentos triturados, con un reparto similar al menú basal.
- **Indicación de la dieta:** pacientes con disfagia a sólidos y dificultades de masticación.

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

DIETA SIN GLUTEN

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

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

DIETA BAJA EN GRASAS

- **Característica de la dieta:** Diseñada como una dieta muy baja en grasas y sin alimentos flatulentos.
- **Indicación de la dieta:** pacientes con alteraciones pancreatobiliares

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