

(EXP.SARA-SER 057/22)

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCON

INDICE

1. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO	2
2. CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO	2
3. EJECUCION Y SUPERVISION DEL SERVICIO	3
4. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO	3
ANEXO I: CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	6
A) PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.	6
B) DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR.	6
C) CONDICIONES COMUNES A LOS SERVICIOS DEL LOTE UNICO ..	13
a) Calidad del Servicio prestado.....	13
b) Personal	14
c) Equipamiento y menaje.....	16
d) Limpieza.....	18
e) Uniformidad.....	20
f) Consumos.....	20
ANEXO II. LISTA DE DIETAS A ELABORAR	21
ANEXO III. INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO.....	29
ANEXO IV. LISTA DE PRECIOS	51
ANEXO V. RELACIÓN DE PERSONAL.....	58



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cv mediante el siguiente código seguro de verificación: **124092302344394080552**

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO MIXTO DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE PACIENTES Y DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DE AUTOSERVICIO DE PERSONAL, RESTAURANTE PARA PÚBLICO EN GENERAL, CAFETERÍA DE PÚBLICO DEL HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACION ALCORCON

1. OBJETO DEL PROCEDIMIENTO

El objeto del presente expediente es la contratación del servicio de Alimentación de pacientes y de la concesión de servicios del Autoservicio de personal, Restaurante para público en general y Cafetería de público, cada uno de los cuales se prestará en los espacios y con los equipamientos destinados a ese fin.

Las condiciones que debe reunir la prestación del servicio quedan descritas en el ANEXO I de este Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT).

Las condiciones que se indican en el ANEXO I son mínimas, no descartándose ofertas que propongan alternativas razonables que contengan un proyecto de organización distinto que cumpla el objeto del contrato, y que se describa expresamente.

2. CONTROL DE CALIDAD DEL SERVICIO

- La calificación de la calidad del servicio es exclusiva del Hospital Universitario Fundación Alcorcón (en adelante HUFA) a través del órgano que tenga asignado tal fin. Para ello, el HUFA goza de las más amplias facultades de comprobación del servicio, y de dirección e inspección. En consecuencia, la Dirección del HUFA podrá imponer al adjudicatario la entrega de cuanta documentación estime oportuno, de todo orden en cuanto se refiera a la prestación del presente servicio.
- Conjuntamente con las facturas, y como requisito indispensable para habilitar su pago, el adjudicatario presentará ante la Dirección Económico Financiera y de Servicios Generales los modelos TC1 y TC2 de liquidación de seguros sociales de los trabajadores adscritos al Centro.
- El HUFA, a través del representante de la Unidad que corresponda y con la asistencia de un representante del adjudicatario, practicará periódicamente un control de calidad, cuyos resultados se reflejarán por escrito en el informe correspondiente y del cual se entregará una copia al adjudicatario.



3. EJECUCION Y SUPERVISION DEL SERVICIO

El Hospital controlará y supervisará el servicio realizado por la empresa adjudicataria, con el fin de asegurar que se ejecute en todo momento conforme a las exigencias del presente Pliego y compromisos contractuales, para lo cual el HUFA establecerá un procedimiento de seguimiento mediante un programa informático que se ha instalado para notificar las incidencias en los Servicios Generales. Los indicadores de cumplimiento se indican a continuación y se remitirán mensualmente las incidencias notificadas, para que realicen las alegaciones que estimen oportunas en su caso, antes de llevar a cabo las deducciones establecidas en el siguiente apartado para los tipos de desviación indicados.

4. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL SERVICIO

A) SITUACIONES CRITICAS SERVICIO

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
El Servicio de Alimentación de pacientes realiza el Servicio sin entorpecer la labor asistencial	El Servicio de Alimentación de pacientes realiza el servicio sin entorpecer la labor asistencial = 100%	El Servicio de Alimentación de pacientes realiza el servicio entorpeciendo la labor asistencial < 100%	MUY GRAVE
El Servicio de Alimentación de pacientes y Cafetería realizan sus trabajos de forma adecuada y segura en todo el HUFA sin riesgo para pacientes, usuarios y trabajadores	El Servicio de Alimentación de pacientes y Cafetería realizado en el HUFA es adecuado y seguro= 100%	El Servicio de Alimentación de pacientes y Cafetería realizado en el HUFA no es adecuado y seguro < 100%	MUY GRAVE
No existen reclamaciones de pacientes, empleados y usuarios	Nº de Reclamaciones existentes que sean responsabilidad de la empresa 0 = 100%	Nº reclamaciones =2 al mes Nº reclamaciones =3 al mes Nº reclamaciones > 3 al mes	LEVE GRAVE MUY GRAVE
Las dietas y menús elaborados están aprobados previamente por el Servicio de Endocrinología	Todos las dietas y menús están aprobados por S.Endocrinología=100%	Las dietas-menús utilizados no están aprobados por S.Endocrinología<100%	MUY GRAVE

B) PROCEDIMIENTOS GENERALES

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
EL Servicio de Alimentación de pacientes, Autoservicio, y Cafetería, disponen del material necesario para la prestación del servicio	El Servicio de Alimentación de pacientes, Autoservicio, y Cafetería, dispone del material necesario para la prestación del servicio= 100%	El Servicio de Alimentación de pacientes, Autoservicio, y Cafetería, no dispone del material necesario para la prestación del servicio < 100%	GRAVE
La distribución de las comidas de pacientes en las Unidades se realizan en los horarios pactados	La distribución de las comidas de pacientes en las Unidades se realizan en los horarios pactados=100%	Las distribuciones de las comidas de pacientes en las Unidades no se realizan en los horarios pactados ≥+/-15 minutos	LEVE



INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
La comida ha llegado a los pacientes a temperatura adecuada	La comida llega a los pacientes a temperatura adecuada =100%	La comida no llega a los pacientes a temperatura adecuada < 100%	GRAVE
El Servicio de Alimentación de pacientes dispone de dietas especiales por razón de religión y/o hábitos alimentarios generalizados	El Servicio de Alimentación de pacientes dispone de dietas especiales por razón de religión y/o hábitos alimentarios generalizados =100%	El Servicio de Alimentación de pacientes no dispone de dietas especiales por razón de religión y/o hábitos alimentarios generalizados < 100%	GRAVE
El reparto de los extras se reciben en las distintas Unidades en los días pactados	La distribución de los extras en las Unidades se realiza en los días pactados=100%	La distribución de los extras en las Unidades no se realiza en los días pactados < 100%	LEVE
Las dietas de pacientes recibidas en las Unidades coinciden con las prescripciones realizadas	Las dietas de pacientes recibidas coinciden con las dietas prescritas = 100%	Las dietas de pacientes recibidas no coinciden con las dietas prescritas < 100%	GRAVE
El estado de limpieza de los carros distribuidores de comida y del menaje es adecuado	El estado de limpieza de los carros de distribución y del menaje es adecuado = 100%	El estado de limpieza de los carros de distribución y del menaje no es adecuado <100%	LEVE
La retirada de las bandejas y los carros de las Unidades se realiza en los horarios pactados	La retirada de las bandejas y de los carros en las Unidades se realiza en los horarios pactados = 100%	La retirada de las bandejas y de los carros en las Unidades no se realiza en los horarios pactados <100%	LEVE
Los tiempos de espera en el Autoservicio de Personal-Restaurante y Cafetería de público son mínimos	Los tiempos de espera en el Autoservicio de Personal-Restaurante y Cafetería de público son mínimos= 100%	Los tiempos de espera en el Autoservicio de Personal-Restaurante y Cafetería de público son superiores a los mínimos <100% Si son moderados y esporádicos Si son alargados y repetitivos	LEVE GRAVE
Las mesas de Autoservicio de personal y Cafetería se limpian rápidamente una vez usadas	Las mesas de Autoservicio de personal y Cafetería se limpian rápidamente una vez usadas=100%	Las mesas de Autoservicio de personal y Cafetería no se limpian rápidamente una vez usadas	LEVE
Las cantidades y calidades de las comidas servidas cumplen las estipuladas en los Pliegos	Las cantidades y calidades de las comidas servidas cumplen las estipuladas en los Pliegos=100%	Las cantidades y calidades de las comidas servidas no cumplen las estipuladas en los Pliegos<100% Si es esporádicamente Si es reiterada	LEVE GRAVE
El equipamiento permanece en la ubicación de inicio de contrato	El equipamiento y mobiliario permanece en la ubicación inicial según anexo adjunto	Equipos, mobiliario, utensilios, se trasladan de buffet de personal a cafetería o cocina y viceversa sin aprobación del responsable del contrato.	LEVE



INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
El personal permanece en el puesto de trabajo asignado	El personal permanece en puesto de trabajo asignado (cafetería, cocina, etc.)	Se traslada personal de un puesto de trabajo a otro sin aceptación previa del responsable del contrato.	GRAVE

C) CALIDAD

INDICADOR	VALOR ESTANDAR	DESVIACION	TIPO
El Personal de la empresa está Uniformado	Personal Uniformado/Total personas en servicio = 100%	< 100%	GRAVE
El Personal de la empresa está Identificado	Personal identificado/Total personas = 100%	< 100%	GRAVE
Los puestos ofertados de presencia física por turno se cubren según contrato en Alimentación Pacientes, Buffet y Cafetería de público	Días de personas de presencia sin cubrir en turnos de mañana, tarde y al mes	> 40 días y ≤ 60 días al mes de faltas de presencia >60 días y ≤90 días al mes de faltas de presencia >90 días al mes de faltas de presencia	LEVE GRAVE MUY GRAVE
Las encuestas de satisfacción tienen un nivel aceptable	Las encuestas tienen un nivel de satisfacción >70% S+MS	50% S+MS ≥ E ≤ 70% S+MS 50% S+MS ≥ E ≤ 60% S+MS E ≤ 50% S+MS	LEVE GRAVE MUY GRAVE
Los empleados no abandonan el puesto de trabajo	Los empleados no abandonan el puesto de trabajo = 100%	Los empleados abandonan el puesto de trabajo < 100%	LEVE
El personal del servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería tienen un comportamiento adecuado con usuarios y personal HUFA	El personal del servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería tienen un comportamiento adecuado con usuarios y personal HUFA = 100%	El personal del servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y cafetería no tienen un comportamiento adecuado con usuarios y personal HUFA < 100%	GRAVE
La empresa adjudicataria realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución y presenta informes de ellos	La empresa realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución y presenta informes de ellos = 100%	La empresa no realiza controles higiénicos a los productos en su adquisición, almacenamiento, elaboración y distribución y presentan informes de ellos < 100%	GRAVE
Las instalaciones se conservan adecuadamente	Las instalaciones se conservan adecuadamente = 100%	Las instalaciones no se conservan adecuadamente por negligencia grave o abandono < 100%	GRAVE
Los informes elaborados así como los datos de las comidas a facturar son ciertos	Los informes elaborados así como los datos de las comidas a facturar son ciertos = 100%	Los informes elaborados así como los datos de las comidas a facturar no son ciertos < 100%	MUY GRAVE
Los precios se mantienen según está establecido en los Pliegos	Los precios se mantienen según está establecido en los Pliegos = 100%	Los precios no se mantienen según está establecido en los Pliegos < 100%	MUY GRAVE
El servicio no produce intoxicaciones a los usuarios	El servicio no produce intoxicaciones a los usuarios = 100%	El servicio produce intoxicaciones a los usuarios < 100%	MUY GRAVE



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cay mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240923023443934080552

ANEXO I: CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

A) PROPUESTA DE ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO.

Incluirá la propuesta detallada de organización del servicio, indicando al menos los siguientes datos:

- Libro de dietas a elaborar con sus códigos correspondientes, e indicando gramajes y calidades de las materias primas de cada plato a elaborar. Dichas dietas serán aprobadas antes de su implantación por el Servicio de Endocrinología del HUFA.
- Menús a elaborar y periodicidades
- Protocolos de limpieza.
- Personal.
- Horarios.
- Reformas y sistema de funcionamiento.
- Cualquier otro aspecto que conforme la oferta presentada
- Plan de formación durante la vigencia del contrato, indicando al menos número de cursos, horas, materia a impartir, así como lugar de realización de dichos cursos.
- Propuesta detallada por categorías de personal y por: Cocina Alimentación Pacientes, Buffet de personal, Restaurante, Cocina de Público y Cafetería de Público, de lunes a viernes, sábados, domingos y festivos, tanto de mañana como de tarde.

El presente expediente se estructura en el siguiente lote:

Lote Único: Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal, y restaurante para público en general y servicio de cafetería de público.

En todo caso, se deben presentar las ofertas económicas, especificando precios y cánones de los servicios prestados.

El HUFA se reserva el derecho de dejar desierto el expediente si considera que ninguna de las ofertas presentadas satisface las necesidades del Centro.

B) DESCRIPCIÓN DE LOS SERVICIOS A PRESTAR.

LOTE Único: Servicio de alimentación de pacientes, autoservicio de personal y restaurante para público en general y servicio de cafetería de público, situada en la planta baja, en el vestíbulo principal.



• **SERVICIO DE ALIMENTACION DE PACIENTES**

La gestión del servicio de alimentación a pacientes incluye:

- La gestión informática del programa de dietas existente en el Hospital en cada momento, incluyendo si es necesario, la introducción de datos, cruce informático con el ordenador central de Admisión, recogida de etiquetas para bandejas, y cualesquiera otras tareas derivadas de este proceso.
- La confección y planificación de los menús y dietas según las indicaciones que constan en el presente pliego y las que indique el Servicio de Endocrinología del HUFA.
- La gestión de aprovisionamiento (definición de productos: calidad y cantidades, adquisición y reposición, almacenamiento y conservación, etc.)
- La manipulación y cocinado de las materias necesarias para la elaboración del menú y dietas.
- El emplatado centralizado de las comidas en bandejas individuales y el cuidado de su presentación.
- Traslado de las comidas desde la cocina hasta las distintas unidades contempladas en dicho Servicio, tanto en las Unidades de Hospitalización como en otras Unidades (Urgencias, H. Día Médico, Recuperación, etc.)
- Traslado de los extras desde la cocina hasta las distintas unidades en los días y horarios que se determine previamente por el responsable del contrato.
- Entrega de las bandejas de las comidas en las habitaciones de los pacientes.
- Retirada posterior de las bandejas de las habitaciones y de los offices (o de cualquier otro punto que la dirección del Hospital considere necesario).
- La reposición de menaje y útiles que sea necesario para dar el servicio adecuado, así como las que sean solicitadas por las Unidades de Hospitalización.
- La preparación y distribución de servicios de desayuno, comida, y cena en el Autoservicio de personal, para el personal de Guardia, así como desayunos y comidas para el resto de personal.
- La preparación y distribución de servicios de comida en el Restaurante.
- El lavado posterior en la cocina de vajilla, menaje, bandejas, carros y cualesquiera utensilios empleados.



- La limpieza general de maquinaria, instalaciones y utensilios de la cocina, Autoservicio de personal y Restaurante.
- Limpieza como mínimo semestral de las campanas extractoras de cocinas incluyendo los conductos hasta el extractor exterior.
- Retirada como mínimo bimensualmente de los residuos depositados en los decantadores de Cocina de Alimentación de Pacientes y Cocina de Cafetería de Público
- Entrega semanal de hojas de control de pensiones de pacientes y personal de guardia.

Por la Dirección del Hospital podrá encomendársele a la empresa adjudicataria servicios especiales propios de la actividad de restauración, que se facturarán mediante acuerdo bilateral con independencia del valor principal del contrato, si bien los ofertantes deberán indicar en el sobre nº 2 “Documentación Técnica relativa a los criterios de adjudicación cuya cuantificación depende de un juicio de valor.” de su oferta una lista de precios inicial y vinculante para un conjunto orientativo de estos servicios. **Estos servicios especiales, así como otros que les encarguen las distintas Unidades del Hospital, se harán con personal externo o con personal asignado al contrato fuera de su jornada laboral y deberán comunicarlo previamente para su autorización.**

Todas las actividades se llevarán a cabo en estrecha colaboración con las Unidades de Enfermería y bajo la supervisión de los Servicios Generales y de los Servicios de Endocrinología-Nutrición y Medicina Preventiva del HUFA.

En el momento actual los horarios de servicio son los que figuran a continuación:

- **SERVICIO A PACIENTES**

DESAYUNO	08:45 a 09:35 horas
COMIDA	12:45 a 14:15 horas
MERIENDA	16:45 a 17:30 horas
CENA	19:45 a 21:15 horas

La petición de cambios de dietas desde las unidades de Hospitalización se realizará antes de las: 7 horas para los desayunos, 11 horas para las comidas, 15 horas para las meriendas y antes de las 18 horas para las cenas.

- **AUTOSERVICIO DE PERSONAL**

DESAYUNO	08:00 a 11:30 horas
COMIDAS	13:00 a 16:30 horas
CENAS	20:00 a 23:00 horas

(El horario del buffet será de 08:00 h a 23:00 h)



- **RESTAURANTE DE PÚBLICO**

COMIDAS De lunes a domingo, de 13:30 a 16:30 horas

- **CAFETERIA DE PÚBLICO**

COMIDAS De lunes a domingo, de 13:00 a 16:00 horas

(El Horario de cafetería abierta será 07:30 h – 20:00 h de lunes a viernes y de 07:30 h a 17:00h los sábados, domingos y festivos.)

- **Elaboración de menús para pacientes.**

La empresa adjudicataria será la encargada de la confección de los diferentes menús de los pacientes según el tipo de dieta, atendiendo a las directrices contenidas en este pliego y a las marcadas por el Servicio de Nutrición/Endocrinología del Hospital, del que necesitará la conformidad. Una vez elaborada la propuesta con arreglo a estos criterios, deberá ser sometida a supervisión por parte de la del Hospital para su aprobación definitiva.

La relación de menús deberá tener una rotación al menos quincenal y estacional (primavera/verano y otoño/invierno).

En la relación de menús de las distintas dietas que se presenten para el Vº Bº, por el adjudicatario, se adjuntará la correspondiente ficha técnica en la que se desglosarán los gramajes correspondientes de materia prima, cantidades, ingredientes, etc. Igualmente se relacionarán las marcas asociadas a los principales productos y materias primas utilizadas para la elaboración de menús.

Habrán menús específicos para pacientes celíacos (alimentos sin gluten), tanto para adultos como para niños.

En las dietas basales se dará la opción de elección de menú, con al menos tres opciones en el primer plato, tres opciones en el segundo plato, y tres opciones al postre a elección del paciente, siendo recomendable que la dietista entregue personalmente a los pacientes con dietas basales, el tríptico de las dietas a elegir. Los gramajes que deberán tener al menos estas dietas serán los siguientes:

Segundos platos: Los pescados deberán tener un peso neto mínimo, una vez elaborado de 200 gramos, y las carnes deberán tener un peso neto mínimo de 150 gr.; en cuanto a las piezas de fruta deberán tener, al menos, 100 gr. si se sirve una pieza; 50 gr. si se sirven dos piezas, dos rodajas en sandía, melón, piña,...; y, un bol o taza si son pequeñas, de uvas, cerezas, frutas del bosque.

La pieza de pan deberá tener como mínimo 60 gramos



El personal de cocina responsable de la manipulación de alimentos, seguirá en todo momento las directrices marcadas al respecto por la normativa vigente.

- **Composición de las pensiones alimenticias.**

La pensión alimenticia para las dietas basales o asimilables se compondrá orientativamente de:

- **DESAYUNO:** Café con leche o yogur o chocolate o infusiones, con pan o galletas o biscotes o bollería y mantequilla y mermelada (actualmente el café se elabora con el sistema de Cafitesse de Marcilla y se distribuye con dicho sistema, siendo propiedad de la empresa actualmente adjudicataria).
- **ALMUERZO:** Primer plato (hortalizas, consomé, gazpacho, cremas, sopas, caldos, zumos, cremas, pastas, legumbres, verduras, arroces...). Segundo plato (carnes, pescados, huevos y sus derivados y guarnición), pan. Postre (fruta o lácteos) y bebida (agua mineral). Sería conveniente disponer de 2 guarniciones caliente/fría.
- **MERIENDA:** Lácteos o zumos, con galletas o biscotes o bollería, de forma alternativa, sándwich, fruta, capricho andaluz con pan y pan con mantequilla y mermelada. En el caso de pediatría o para pacientes que por su estado lo requieran, se servirán bocadillos, túrmix de fruta...
- **CENA:** Primer y segundo plato compuestos por elementos análogos a los descritos en el almuerzo, pan, postre y bebida (agua mineral).

En todo caso la composición de estas pensiones será la que determine el servicio de Nutrición/Endocrinología del HUFA.

Las dietas mecánicamente blandas (túrmix), incluirán purés industrializados (hiperprotéicos e hipolipídicos) de acuerdo a las características que indicará el Servicio de Nutrición del Hospital (que podrá optar por estos o por purés elaborados en la cocina del Hospital), que el adjudicatario adquirirá quedando su coste incluido en el precio de la dieta alimentaria. A su vez, se facilitarán las variaciones y gustos de los purés industrializados. Deberá indicarse en la oferta el proveedor al que se adquirirán estos productos, así como la composición de las dietas ofertadas.

- **Alimentos extra.**

Los alimentos solicitados que no estén recogidos en la pensión diaria serán considerados como extras y serán facturados con los precios máximos que figuran en las Listas del Autoservicio de Personal y Cafetería de público para el personal del HUFA

A efectos indicativos, se señala en Anexo IV los precios de productos, siendo los alimentos solicitados con más frecuencia: agua, azúcar (en sobres especificando el gramaje), biscotes, café soluble en sobres, flan, natillas, galletas, helados, infusiones,



leche, margarina, mermeladas, cacao soluble, pan, túrmix de fruta, yogur, zumos, sobres de sacarina, bocadillos.

Sólo se abonarán aquellos alimentos extras cuya petición haya sido formulada por personal reconocido a tal efecto por la Dirección.

La inclusión de nuevos alimentos extras y su precio deberá ser acordada con la Dirección del HUFA.

Se relacionarán las marcas ofertadas para cada uno de los productos. La empresa adjudicataria no podrá variarlas sin autorización de la Dirección del HUFA.

Autoservicio de personal y restaurante.

Los artículos que han de expendirse responderán a los usuales para desayuno, comida y cena, no pudiendo dispensarse ningún tipo de bebidas alcohólicas en el Autoservicio de personal, estando permitida la venta de cerveza y vino en el Restaurante. Queda igualmente prohibida la venta de tabaco. En todo caso la venta de estos productos se ajustará a la normativa vigente en cada momento.

En las comidas servidas en el Autoservicio, se incluirá un entrante (buffet de ensaladas, patatas fritas, arroz y otros), y la posibilidad de elección de al menos entre tres primeros platos y tres segundos y al menos seis postres, tres de los cuales serán fruta de temporada. Dentro de los menús diarios existirá un Menú dietético. Existirá la posibilidad también de elegir en el menú 2 primeros ó 2 segundos con el mismo precio de un menú completo, también se podrá elegir el 2º plato del menú a la plancha; asimismo se tendrá la opción de elegir medio menú por lo que indicarán en la lista de precios todas estas opciones. En las cenas, el personal de guardia elegirá previamente los platos de los menús que se oferten en el día.

Además del mencionado menú, podrán ofrecerse opciones adicionales (carne, pescado, parrilla), con su correspondiente coste, incluso proponiendo una zona específica del Autoservicio. Deberá incluirse en la oferta un listado inicial de dichas opciones (y de su coste). Cualquier modificación de dicho listado necesitará la aprobación previa del HUFA.

El servicio de restauración para el personal de guardia, así como para el resto del personal del Centro se prestará en el local que a tal efecto dispone el Hospital en la planta baja: "Autoservicio de personal" o donde determine la Dirección del Centro.

La oferta incluirá menús específicos para pacientes celíacos (alimentos sin gluten) y relación de productos sin gluten que figurarán en la carta.

Los licitadores podrán presentar en las ofertas propuestas adicionales con el fin de hacer más atractivo el servicio prestado, como realizar jornadas gastronómicas; actividades de animación; variedad en la carta de menús, venta de bonos de comidas con descuentos, y que se autorizarán previamente por la Dirección del Hospital, si realmente lo cree conveniente.



El Servicio de Restauración para público en general se prestará en el local que a tal efecto disponga el hospital en la planta baja "Restaurante", siendo el mismo local que se utilizará para todos aquellos actos institucionales que estime el Hospital. En las comidas en el Restaurante, se incluirá un menú del día y un menú a la carta. Deberá incluirse en la oferta el precio del menú (o menús) del día. La oferta deberá incluir un menú sin gluten, así como una relación de productos sin gluten que figurarán en la carta.

El derecho de admisión queda reservado al Hospital, pero será ejercido por el concesionario, según las instrucciones que reciba, siendo responsabilidad del adjudicatario, garantizar que la prestación de dicho servicio se limita al personal expresamente acreditado.

Existirán impresos de sugerencias-reclamaciones a disposición de los usuarios del Autoservicio y Restaurante. La Dirección del Centro será competente, sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas.

La Dirección del HUFA podrá reservar para sus propias actividades el Restaurante cuando así lo considere necesario, incluso aunque no lo utilice por completo, sin que esto de lugar a ningún tipo de compensación.

Servicio de Cafetería de público.

- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente.

La oferta deberá incluir un menú diario para celíacos y una relación de productos sin gluten que figurarán en la carta. Mínimo cuatro platos del menú del día deberán ser sin gluten.

No se cobrará suplemento por la leche sin lactosa ni la leche vegetal, así como tampoco se cobrará suplemento por el pan sin gluten o integral.

- La oferta deberá incluir la relación de artículos que figurarán en la carta (bocadillos, pastas, tapas, bebidas, etc.), con indicación de calidades, cantidades y marcas, así como el "menú del día" con rotación mínima de dos semanas, que contemplara en todo caso:

- 3 primeros platos.
- 3 segundos platos.
- 3 postres.

- Estará prohibida la venta de cualquier tipo de labores de tabaco.

La venta del alcohol se ajustará a la normativa vigente, estando sólo autorizado la venta de cerveza para el público. Se incluirá en la oferta la disponibilidad para la realización de cualquier tipo de servicio especial, propio de la actividad de restauración (congresos, servicios de coctel, vinos de honor, etc.). Estos servicios especiales se harán con personal



externo o propio del Contrato fuera de su jornada laboral y deberán comunicarlo previamente para su autorización.

Existirán impresos de sugerencias-reclamaciones a disposición de los usuarios de la Cafetería de público. La Dirección del Centro será competente, sin perjuicio de la actuación legítima de otros organismos, para resolver las reclamaciones formuladas por los usuarios y adoptar las medidas correctivas que estime oportunas.

El adjudicatario podrá realizar la elaboración de las comidas para la Cafetería en la Cocina de Alimentación de Pacientes, y la transportará mediante carros adecuados a la Cafetería de Público, siempre garantizando que los niveles de calidad sean adecuados. No obstante, las comidas que se elaboren para el Autoservicio de Personal como para la Cafetería de Público serán iguales.

C) CONDICIONES COMUNES A LOS SERVICIOS DEL LOTE UNICO

a) Calidad del Servicio prestado.

- Los licitadores deberán presentar un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol, basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Puntos Potencialmente Críticos que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control), 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), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución. A estos efectos se tendrá en cuenta la “Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la Restauración Hospitalaria” editada por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Deberá realizarse como mínimo, a través de un Centro de Control de Calidad homologado, un estudio mensual de determinación microbiológica referido a los componentes del menú y utensilios de uso común en los locales, así como estudio de placas de contaminación superficial. Este estudio será realizado también en cualquier momento en que lo considere oportuno la Dirección del Hospital, que también podrá elegir el laboratorio. Los gastos derivados de estos estudios serán a cargo del adjudicatario. Los informes resultantes de los estudios expresamente solicitados por el HUFA serán remitidos directamente a la Dirección del Hospital.
- Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.
- En todo momento, los servicios competentes del Hospital, podrán intervenir para comprobar si la cantidad y calidad de los alimentos servidos son los adecuados, reservándose el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones. Así mismo, podrán efectuarse las inspecciones, controles o



determinaciones analíticas que se consideren convenientes, para detectar cualquier tipo de alteración.

- En los casos en los que se oferten marcas, el adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante la vigencia del contrato, salvo que, junto a la marca, se indique la expresión o “similar”, en cuyo caso se obliga a servir la marca ofertada o una marca del mismo nivel de calidad, que deberá contar con el Vº Bº de la dirección del HUFA.
- El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor a mantener los productos ofertados, durante la vigencia del contrato.
- El adjudicatario asistirá a una reunión de seguimiento del contrato con periodicidad mensual. Redactará un acta por cada una de las reuniones que se lleven a cabo.

b) Personal

- La plantilla en la que se subroga la empresa adjudicataria no podrá incrementarse, ni variarse, durante la duración del contrato, si genera derechos adquiridos e incremento en su correspondiente contravalor económico, ni tampoco reducirse, sin la conformidad por escrito de la Dirección del HUFA. Se subrogará al menos en 60 profesionales, con el siguiente listado de funciones: : 1 Responsable general del Hospital, 1 Encargado de cafetería de público , 2 Jefes de Cocina, 8 Cocineros, 4 dietistas, 1 Ayudantes de cocina, 26 ASL, 15 Camareros, 2 dependientes de barraCuando se traslade personal de otros centros o se contrate personal nuevo para sustituir a personal fijo, deberán tener las mismas condiciones laborales y de jornada y se comunicará previamente Al Responsable del Contrato El incumplimiento de esta prohibición podrá conllevar la rescisión unilateral por parte del Hospital del contrato, sin perjuicio de la responsabilidad a que pueda haber lugar por los daños y perjuicios ocasionados. De la plantilla subrogada, se deberá disponer las siguientes presencias diarias:

Cocina de Alimentación Pacientes-

PRESENCIAS MINIMAS DIARIAS

Categoría	Mañana L-V	Mañana S-D-F	Tarde L-V	Tarde S-D-F
E. General	1			
J.Cocina	1			
Cocineros	4	3	2	2
Dietistas	1	1	1	1
ASL	5	5	5	5
TOTALES	12	9	8	8



Buffet de Personal/Restaurante

PRESENCIAS MINIMAS DIARIAS

Categoría	Mañana L-V	Mañana S-D-F	Tarde L-V	Tarde S-D-F
Responsable	1			
Camareros	2	1		
ASL	2	1	1	1
TOTALES	5	2	1	1

Cafetería Público

PRESENCIAS MINIMAS DIARIAS

Categoría	Mañana L-V	Mañana S-D-F	Tarde L-V	Tarde S-D-F
Responsable	1			
Camareros/Dependiente de barra	9	2	2	2
ASL	3	2	2	1
TOTALES	13	4	4	3

No se asignan Cocineros y Dietistas de presencias mínimas en la Cafetería de Público, entendiéndose que la elaboración de comidas se realiza en la Cocina de Alimentación de Pacientes; si los licitadores proponen otra organización, lo indicarán en la oferta.

- El personal necesario para la prestación normal del Servicio, así como aquel otro que pueda tomar temporalmente para determinados casos, será contratado por el adjudicatario, siendo de su cuenta el pago de todas las obligaciones derivadas de estos contratos. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su calidad de empresario y deberá cumplir las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y Seguridad e Higiene en el Trabajo, referidas al propio personal a su cargo, sin que en ningún caso pueda alegarse derecho alguno por dicho personal en relación con la órgano contratante, ni exigirse a éste responsabilidades de cualquier clase, como consecuencia de las obligaciones existentes entre el adjudicatario y sus empleados, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adopte se basen en el incumplimiento, interpretación o resolución del contrato.
- El adjudicatario deberá presentar mensualmente listado del personal a su cargo en que se refleje la situación y la antigüedad, así como los boletines de cotización a la Seguridad Social.



- El adjudicatario deberá presentar a lo largo de la vigencia del contrato las renovaciones o titulaciones correspondientes a las nuevas incorporaciones.
- Para supervisar la asistencia del personal a su puesto de trabajo, así como el desempeño de las labores encomendadas y servir de interlocutor con el Hospital, el contratista designará un representante con poderes suficientes para la resolución inmediata de cuantas incidencias se produzcan en la prestación del Servicio. Igualmente, al frente de los servicios correspondientes la empresa adjudicataria nombrará a un responsable del Contrato. Con respecto a estos nombramientos y a los de Jefes de Cocina, el Hospital se reserva la facultad de solicitar su cese en el nombramiento efectuado, si las circunstancias en el desarrollo de sus funciones así lo aconsejasen. Por todo lo expuesto, diariamente entregarán a la Gobernanta designada al efecto por el Hospital, por correo electrónico preferentemente, las presencias del personal, así como todas las incidencias producidas por I.T., descansos de personal, vacaciones etc.
- El contratista se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, faltas o demoras del servicio, etc.
- La empresa adjudicataria deberá presentar anualmente a la Dirección del Hospital el programa de formación de su personal y la formación efectivamente llevada a cabo.
- Todo el personal de la empresa adjudicataria será sometido a reconocimiento médico periódico, reservándose el Hospital el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a que obligue la legislación vigente.
- En el supuesto de huelga laboral que afecte al servicio contratados, el adjudicatario vendrá obligado a requerimiento del Hospital y en el plazo y forma que éste indique, a ofrecer las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles que determine la autoridad gubernativa. Si en el plazo y forma señalados el adjudicatario no ofreciera dichas soluciones o no las llevara a la práctica, el propio Hospital podrá realizar los contratos que estime precisos, que serán por cuenta del adjudicatario, deduciéndose por tanto de su facturación el importe de los referidos contratos.

c) Equipamiento y menaje.

El Hospital cuenta actualmente con el equipamiento necesario para realizar la actividad según Anexo III, que será un inventario provisional del mismo, si bien el inventario definitivo será el realizado una vez iniciado el nuevo contrato por la propia empresa adjudicataria, tal y como se indica más adelante.

La reposición de, vajilla, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable necesario para la prestación del servicio será por cuenta del adjudicatario.



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

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

Será obligación del adjudicatario, a la extinción del contrato, dejar la dotación íntegra necesaria que se le exige mantener durante la vigencia del mismo.

El Hospital se reserva la facultad de efectuar la reposición no llevada a cabo por el adjudicatario, a su cargo, deduciéndose de la siguiente factura que se presente al cobro, el importe a que dicha reposición ascienda.

Asimismo, todo el material de oficina necesario para el uso del sistema informático será por cuenta del adjudicatario.

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

El mantenimiento tanto preventivo, correctivo como técnico-legal del equipamiento de cocina, autoservicio, restaurante, cafetería y cocina de público será por cuenta del adjudicatario, e incluirá, al menos las operaciones a realizar, periodicidades de dichos mantenimientos. Todas las labores de mantenimiento, mano de obra, desplazamientos, piezas de repuesto a sustituir serán responsabilidad del adjudicatario.

El adjudicatario deberá aportar sus propios equipos informáticos. En el caso del Lote único, estos deberán ser compatibles con los del Hospital, e instalará en ellos el programa informático de control de dietas que será proporcionado por el Hospital. Actualmente los ordenadores donde está el programa de dietética, son propiedad del HUFA.

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

Cualesquiera mejoras o equipamientos presentados por la empresa en el momento de realizar su oferta, o durante la vigencia del contrato para su incorporación al servicio, pasarán a ser propiedad del Hospital.

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



Para garantizar la objetividad en la valoración del equipamiento al inicio de la prestación del servicio, el adjudicatario, en el plazo máximo de 10 días desde el inicio de la prestación del servicio, realizará un inventario detallado del equipamiento y de sus posibles defectos. Dicho informe será entregado a la Dirección del HUFA. En el caso que la Dirección del HUFA tenga dudas sobre la objetividad de dicho informe, estará facultada para realizar ella misma un nuevo inventario que prevalecerá al realizado por el adjudicatario. Una vez finalizado el inventario, no se admitirán posteriores reclamaciones por defectos en los equipos recibidos.

Al término del contrato, será realizado por el HUFA o por la nueva empresa adjudicataria un nuevo inventario de equipamiento y de sus posibles defectos. La reposición del inventario a su estado original y la corrección de los posibles defectos correrá a cargo del adjudicatario del presente expediente, estando facultado el HUFA para retener la garantía depositada y la facturación pendiente de pago, hasta que esta reposición sea efectuada, y en el caso de que no se realice en un plazo máximo de 2 semanas desde la recepción del informe del inventario, a realizarla con los medios que considere convenientes, detrayendo su coste de la facturación pendiente de pago o la garantía depositada.

En el importe anual ofertado del lote único, estará incluida la estimación de las inversiones necesarias para la reposición anual de equipamiento por importe de 40.000,00 euros anuales (sin IVA), cuyo desglose se detallará a la firma del contrato en función de las necesidades fijadas por el Hospital.

Si se realizasen reformas en las instalaciones, bien a propuesta del adjudicatario o del Hospital, deberán ser compatibles con la actividad normal del Hospital, y se reducirán al mínimo durante su ejecución las molestias a pacientes, acompañantes y trabajadores del HUFA.

d) Limpieza.

- Deberá presentarse un programa de limpieza, que cumpla con la normativa vigente en esta materia, en el que se contemplarán los siguientes aspectos: zonas, equipamientos e instalaciones incluidos en el programa, forma de actuación, periodicidad de la limpieza, etc.
- La limpieza de la cocina, autoservicio de personal, restaurante y cafetería, así como los pasillos de comunicación de estas zonas con el resto del Hospital será responsabilidad del adjudicatario, quién deberá mantener el nivel de higiene que es exigible en cualquier establecimiento de Hostelería y especialmente de un Hospital, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital. Igualmente, el sistema de limpieza deberá garantizar el perfecto estado del material a disposición del público (mesas, sillas), incluyendo limpiezas en profundidad con periodicidad suficiente. El HUFA podrá reclamar el aumento de la frecuencia de estas limpiezas si considera que el estado del material no es el adecuado.



- La limpieza, al menos semestral de las campanas extractoras de las cocinas, así como los conductos hasta los extractores exteriores
- La Retirada como mínimo bimensualmente de los residuos depositados en los decantadores de la Cocina de Alimentación de Pacientes y Cocina de Cafetería de Público
- En la Cafetería se cuidará especialmente la limpieza de las mesas y las sillas, así como de la retirada rápida y efectiva del menaje utilizado, de forma que se garantice que no existan mesas que no puedan ser utilizadas por estar pendientes de limpieza.
- En el Autoservicio de Personal/Restaurante se cuidará especialmente la limpieza de los aseos públicos asegurando, en todo momento la reposición de papel higiénico y jabón, que serán por cuenta del adjudicatario así, como el funcionamiento de los dispensadores de aire caliente.
- Todos los productos de limpieza necesarios serán por cuenta del adjudicatario y serán aprobados previamente por la Unidad de Medicina Preventiva del HUFA; por ello presentarán sus fichas técnicas de cada producto
- La desinsectación (mensual) y desratización (mensual) correrá por cuenta del adjudicatario y serán aprobados previamente todos los productos que utilicen por la Unidad de Medicina Preventiva del HUFA; por ello presentarán sus fichas técnicas de seguridad de cada producto.
- La gestión y el coste de todos los residuos generados por la prestación del servicio (Residuos Urbanos Clase I), residuos para reciclar: cartón/papel, plásticos, vidrios, tóner; residuos peligrosos y envases que hayan contenido residuos peligrosos, aceite usado vegetal, etc., serán por cuenta del adjudicatario, así como los costes de la gestión de dichos residuos y cumplirán la normativa vigente, así como lo establecido en el HUFA con el Sistema de Gestión Medioambiental implantado con la Norma ISO 14001, y además facilitarán toda la información y documentación necesaria: Kgr. residuos generados, gestor autorizado, transportistas autorizados, planta de tratamiento, vertederos, etc.

La retirada de dichos residuos la podrán contratar bien a través de la empresa de residuos que tiene contratado el HUFA, o bien con empresas externas distintas, siempre que cumplan los requisitos legales existentes y aporten la documentación que solicite el HUFA



e) Uniformidad.

- Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, debiendo ir provistos permanentemente de una placa de identificación colocada en un lugar visible.
- El adjudicatario velará por la correcta higiene de la uniformidad del personal, especialmente en la cinta de emplatado (gorro, guantes, mascarilla, calzado de seguridad antideslizante), zona de elaboración y zona de distribución de comidas en Cocina de Alimentación Pacientes, Autoservicio de Personal y Cafetería de público
- La uniformidad del personal debe contar con la conformidad expresa de la Dirección del Hospital. El Hospital se reserva la potestad de pedir a la empresa adjudicataria algún cambio en el tipo o en las características de la uniformidad, si así lo estima oportuno.

f) Consumos.

El HUFA facilitará al adjudicatario agua, teléfono, energía eléctrica y gas en la cuantía necesaria para el cumplimiento de su cometido, estando instalados contadores individuales de dichos consumos, que serán facturados mensualmente al adjudicatario.

El importe estimado anual total de los consumos habidos en: Cocina Alimentación Pacientes, Buffet de Personal-Restaurante, Cafetería Público y Cocina Público ha sido de:150.000 euros (Sin IVA), e incluye luz, gas natural, agua, y residuos)

CONFORME,
POR EL ADJUDICATARIO:
FECHA Y FIRMA

POR EL HOSPITAL,
FECHA Y FIRMA
2022

Fdo.

Fdo. Dr. Modoaldo Garrido Martín
Director Gerente

Fdo. D. Juan Carlos Alonso Punter
Director Econ.Fin. y SS.GG.



ANEXO II. LISTA DE DIETAS A ELABORAR CARACTERISTICAS/INDICACIONES

1	ABSOLUTA
2	ASTRINGENTE 1ª FASE
3	ASTRINGENTE 2ª FASE
4	ASTRINGENTE 3ª FASE
5	BAJA EN YODO
6	BASAL MENOR DE DOS AÑOS
7	BLANDA
8	CATECOLAMINAS
9	CELIACA
10	DIABÉTICO 1500
11	DIABÉTICO 2000
12	DIABETICO 2500
13	DISFAGIA
14	FACIL MASTICACIÓN
15	HIPOCALORICA
16	HIPOLIPEMIANTE
17	HIPOPROTEICA
18	HIPERCALORICA
19	HIPERPROTEICA
20	INGRESO
21	LAXANTE
22	LIQUIDA
23	LIQUIDA SIN RESIDUOS
24	NO CERDO
25	OPCIONAL DE 1500/2000/2500 K/Cal con OPCIÓN A DIABETICA
26	OPCIONAL PEDIATRICA
27	OTORRINO 1ª FASE
28	OTORRINO 2ª FASE
29	OVOLACTEOVEGETARIANA
30	PANCREAS 1ª FASE
31	PANCREAS 2ª FASE
32	PANCREAS 3ª FASE
33	POSTGASTRECTOMIA FASE 1
34	POSTGASTRECTOMIA FASE 2
35	POSTGASTRECTOMIA FASE 3
36	POSTGASTRECTOMIA FASE 4
37	POSTGASTRECTOMIA FASE 5
38	PROTECCION HEPATOBILIAR
39	PROTECCIÓN RENAL S/S
40	SANGRE OCULTA EN HECES
41	SEMIBLANDA
42	SEMILIQUIDA



43	SIN RESIDUOS
44	TOLERANCIA
45	TURMIX
46	TURMIX ESPESO
47	TURMIX NO POTASIO
48	TURMIX PEDIATRICO
49	TURMIX SIN RESIDUOS
50	VEGANA



DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
ABSOLUTA	NO INGESTIÓN ORAL	PACIENTES SIN DIETA ORAL PACIENTES CON NUTRICIÓN ENTERAL O PARENTERAL
ASTRINGENTE 1ª FASE	DIETA TOLERANCIA: CALDO	DIARREAS
ASTRINGENTE 2ª FASE	CALDOS DE: ARROZ, ZANAHORIA HERVIDA, PATATA COCIDA, O ARROZ E INFUSIONES	DIARREAS
ASTRINGENTE 3ª FASE	DIETA BLANDA DE PROTECCIÓN GÁSTRICA SIN AZÚCARES SOLUBLES	DIARREAS
BAJA EN YODO	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS RICOS EN YODO SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	INDICACIÓN DIETÉTICA PREVIA Y DURANTE EL TRATAMIENTO DE RADIO YODO. PACIENTES CON CÁNCER DE TIROIDES. PACIENTES ALÉRGICOS A DICHO ELEMENTO.
BASAL MENOR DE 2 AÑOS	DIETA DE TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS Y SOPAS) EN PRIMEROS PLATOS SEGUNDO PLATO SIN MODIFICACIÓN DE TEXTURA, NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES PEDIÁTRICOS DE EDADES COMPRENDIDAS ENTRE 1 Y 2 AÑOS, SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
BLANDA	ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA Y LIGERAMENTE CONDIMENTADOS	PACIENTES CON PROBLEMAS DE DIGESTIÓN SIN NINGUNA OTRA PATOLOGÍA ASOCIADA
CATECOLAMINAS	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE PUEDAN PROVOCAR FALSOS POSITIVOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE DURACIÓN DE LA DIETA 3 DÍAS	PACIENTES A LOS QUE SE DEBE REALIZAR LA PRUEBA DIAGNÓSTICA DE DETERMINACIÓN DE CATECOLAMINAS URINARIAS Y ÁCIDO VANILMANDÉLICO. SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
CELIACA	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONTIENE GLÚTEN. SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES INTOLERANTES AL GLÚTEN



DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
DIABETICO 1500, 2000, 2500 KCAL	SIN AZUCARES SOLUBLES, MENOS DE 300 MG. DE COLESTEROL Y MENOR APORTE DE GRASAS	DIABETES, OBESIDAD, DIABETES CON DISLIPEMIA ASOCIADA, ESPECIFICAD EL APORTE CALORICO EN OBSERVACIONES SEGÚN PESO, TALLA, EDAD, SEXO DEL PACIENTE
DISFAGIA	DIETA 2000-2500Kcal RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE PUEDAN PROVOCAR ATRAGANTAMIENTOS. SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON DIFICULTADES DE DEGLUCIÓN QUE NO REQUIEREN TX ESPESO O PASTOSO,
FACIL MASTICACION	ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA Y LIGERAMENTE CONDIMENTADOS	PACIENTES CON PROBLEMAS DE MASTICACION SIN NINGUNA OTRA PATOLOGIA ASOCIADA
HIPOCALÓRICA	DIETA DE RESTRICCIÓN CALÓRICA DE 1500-1800 KCAL. SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON SOBREPESO U OBESIDAD NO DIABÉTICOS Y SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
HIPOLIPEMIANTE	SI ALIMENTOS DE CONSISTENCIA BLANDA Y LIGERAMENTE CONDIMENTADOS SIN AZÚCARES SOLUBLES MENOS DE 300 MG Y BAJA EN GRASAS	PACIENTES CON PROBLEMAS DE DIGESTION CON PATOLOGIA ASOCIADA
HIPERCALÓRICA	DIETA 2800-3000Kcal SIN RESTRICCIÓN DE NINGÚN GRUPO DE ALIMENTOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON BAJO PESO O MALNUTRICIÓN
HIPOPROTEICA	DIETA 2000-2500Kcal DIETA CON RESTRICCIÓN PROTEICA SIN MODIFICACION EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES CON INSUFICIENCIA GRAVE RENAL Y/O HEPATICA
HIPERPROTEICA	DIETA 2300-2500Kcal SIN RESTRICCIÓN DE NINGÚN GRUPO DE ALIMENTOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE AUMENTO DE ALIMENTOS Y/O SUPLEMENTOS CALÓRICOS Y PROTEICOS	MALNUTRICIÓN ENERGÉTICO-PROTEICA SEPSIS, ESTADOS FEBRILES O INFECCIOSOS POLITRAUMATISMO QUEMADOS ÚLCERAS POR DECÚBITO INFECCIÓN VHI CÁNCER



DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
		FISTULAS
INGRESO	DIETA BAJA EN RESIDUOS Y GRASAS TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES EXENTA DE CONDIMENTACIÓN FUERTE ALIMENTOS DE FACIL DIGESTIÓN	PACIENTES INGRESADOS SIN PAUTA DIETÉTICA
LAXANTE	DIETA RICA EN FIBRA	ESTREÑIMIENTO Y DIVERTICULOSIS, TRATAMIENTO DE HIPERCOLESTOMIA, DIABETES Y PREVENCIÓN DE ALGUN TIPO DE CÁNCER
LÍQUIDA	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS) NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	PREOPERATORIOS POSTOPERATORIOS PRUEBAS DIAGNÓSTICAS (COLONOSCOPIA/ENDOSCOPIA)
LÍQUIDA S/RESIDUOS	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS) DIETA POBRE EN FIBRA RESTRICCIÓN DE IRRITANTES/ESTIMULANTES DE LA MOTILIDAD GASTROINTESTINAL NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	DIVERTICULITIS OBSTRUCCIÓN INTESTINAL HEMORROIDES CRISIS DIARREICA AGUDA TRAS RESECCIÓN INTESTINAL AMPLIA COLONOSCOPIA
NO CERDO	DIETA 2000-2500Kcal CON RESTRICCIÓN DE UN ALIMENTO (CERDO) SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES POR PREFERENCIA CULTURAL SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
OPCIONAL	DIETA DE 2300-2500 KCAL SIN RESTRICCIÓN SIN MODIFICACIÓN DE LA CONSISTENCIA	PACIENTES SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
OPCIONAL PEDIÁTRICA	DIETA 2000-2500Kcal SIN RESTRICCIÓN DE NINGÚN GRUPO DE ALIMENTOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES PEDIÁTRICOS SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
OTORRINO 1ª FASE	LECHE FRÍA, YOGURES, FLAN, NATILLAS, ZUMOS	POSTOPERATORIAS
OTORRINO 2ª FASE	LECHE FRÍA, YOGURES, FLAN, NATILLAS, ZUMOS, ALIMENTOS PROTEICOS FRIOS (Tortilla, j. york, queso fresco, pavo)	POSTOPERATORIAS



DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
OVOLACTOVEGETARIANA	DIETA 2000-2500Kcal EXENTA DE CARNES, PESCADOS Y SUS DERIVADOS SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES POR PREFERENCIA CULTURAL SIN PATOLOGÍA ASOCIADA
PANCREAS 1ª FASE	CALDO VEGETAL, ZUMO MANZANA	
PANCREAS 2ª FASE	SOPA VEGETAL Y/O CON PASTA, PURE VEGETAL, ZUMO MANZANA, GELATINA DE MANZANA	
PANCREAS 3ª FASE	SOPAS, CREMAS, ARROCES, VERDURAS, POLLO Y PESCADO, J. YORK (HERVIDO Y/O PLANCHA)	
POSTGASTRECTOMIA FASE 1	LIQUIDA (INDICAR RESECCION GASTRICA), INFUSIONES, CALDOS Y ZUMOS. LOS ZUMOS SE PODRÁN CAMBIAR POR PAPILLA DE FRUTA.	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO, NO MANTENER LA 1ª FASE MAS DE 48-72 HORAS
POSTGASTRECTOMIA FASE 2	SEMILIQUIDA (INDICAR RESECCION GASTRICA), PURE SUAVE, COMPOTAS, YOGUR	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO
POSTGASTRECTOMIA FASE 3	SEMIBLANDA (INDICAR RESECCION GASTRICA), SOPAS ESPESAS, CREMAS, ARROCES, ZANAHORIA, POLLO Y PESCADO HERVIDO, J. YORK	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO
POSTGASTRECTOMIA FASE 4	BLANDA (INDICAR RESECCION GASTRICA) RESTRICCIÓN DE AZUCARES Y RESIDUOS	POSTOPERATORIO: DIETAS CON BAJO CONTENIDO CALORICO
POSTGASTRECTOMIA FASE 5	DIETA BAJA EN RESIDUOS Y GRASAS TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES EXENTA DE CONDIMENTACIÓN FUERTE ALIMENTOS DE FACIL DIGESTIÓN	POSTGASTRECTOMÍA TOTAL O AMPLIA
PROTECCION HEPATOBILIAR	DIETA BAJA EN TODO TIPO DE GRASAS DE 1800-2000 KCAL Y DE FACIL DIGESTION	PANCREATITIS DESPUES DE FASE AGUDA (PROBLEMAS BILIARES (COLELITIASIS))
PROTECCION RENAL S/S	RESTRICCIÓN HIDRICA. BAJA EN POTASIO	PROBLEMAS RENALES
SANGRE OCULTA EN HECES	DIETA BAJA EN PEROXIDASA RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS QUE CONTENGAN HEMOGLOBINA, MIOGLOBINA Y CLOROFILA	PRUEBA DIAGNÓSTICA, DETERMINACIÓN DE SOH



DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
SEMIBLANDA	DIETA BAJA EN RESIDUOS Y GRASAS TÉCNICAS CULINARIAS SUAVES EXENTA DE CONDIMENTACIÓN FUERTE ALIMENTOS DE FACIL DIGESTIÓN	DIETA DE TRANSICIÓN ENTRE SEMILÍQUIDA Y BLANDA
SEMILÍQUIDA	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS Y/O TRITURADOS) NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	ESTENOSIS ESOFÁGICA FUNCIÓN GASTROINTESTINAL REDUCIDA PROBLEMAS EN LA DEGLUCIÓN Y/O MASTICACIÓN
SIN RESIDUOS	DIETAS DESTINADAS A PRUEBAS CON EXPLORACION HEMORRAGIA OCULTA EN HECES,RADIOLOGIA	ESPECIFICAR LA PRUEBA A REALIZAR
TOLERANCIA	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (LÍQUIDOS) + OTRO TIPO DE ALIMENTOS A PETICIÓN DE ENFERMERÍA. NUTRICIONALMENTE INSUFICIENTE	INICIO DE NUTRICIÓN TRAS INTERVENCIONES QUIRURGICAS, NUTRICIÓN ENTERAL O PARENTERAL
TURMIX	ALIMENTOS TRITURADOS: TURMIX SEMILÍQUIDAS: SOPAS, PURES, COMPOTAS, POSTRES LACTEOS O EN ALMIBAR	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACION Y/O DEGLUCION
TURMIX ESPESO	TURMIX PASTOSAS: PURES, CREMAS Y LACTEOS	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACION Y/O DEGLUCION
TURMIX NO POTASIO	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS) RESTRICCIÓN DE ALIMENTOS RICOS EN POTASIO	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN PACIENTES CON PROBLEMAS RENALES
TURMIX PEDIÁTRICO	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS) ALIMENTOS ADECUADOS PARA LA ALIMENTACIÓN COMPLEMENTARIA O BEIKOST.	PACIENTES PEDIÁTRICOS TRAS LA LACTANCIA EXCLUSIVA
TURMIX SIN RESIDUOS	MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA DE LOS ALIMENTOS (TRITURADOS) DIETA POBRE EN FIBRA RESTRICCIÓN DE IRRITANTES/ESTIMULANTES DE LA MOTILIDAD GASTROINTESTINAL	PACIENTES CON PROBLEMAS GRAVES DE MASTICACIÓN Y/O DEGLUCIÓN DIVERTICULITIS OBSTRUCCIÓN INTESTINAL HEMORROIDES



DIETA	CARACTERÍSTICAS	INDICACIONES
		CRISIS DIARREICA AGUDA TRAS RESECCIÓN INTESTINAL AMPLIA
VEGANA	DIETA 2000-2500Kcal EXENTA DE CUALQUIER TIPO ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL (NO PESCADO, CARNE, HUEVO, LACTEOS, NI MIEL) SIN MODIFICACIÓN EN LA CONSISTENCIA NUTRICIONALMENTE SUFICIENTE	PACIENTES POR PREFERENCIA CULTURAL SIN PATOLOGÍA ASOCIADA

Estas dietas pueden sufrir modificaciones una vez iniciado el expediente, ya que están pendientes de revisión algunos cambios con informática del hospital.



ANEXO III. INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO

I) COCINA, AUTOSERVICIO PERSONAL Y RESTAURANTE

01 RECEPCION DE MERCANCIAS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	BASCULA AUTOMATICA
	2	CARROS DE TRANSPORTE

02 ALMACEN NO PERECEDEROS		
Validación	Cantidad	Descripción
	13	ESTANTERIA VAJILLA 1,90 x 1,20 (4 paños)
	2	ESTANTERIA VAJILLA 1,90 X 1,20 (3 paños)
	2	MESAS DE TRABAJO 160X85
	2	ENTREPAÑOS

03 CAMARAS DE COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	6	ESTANTERIAS CÁMARA VERDURAS 155X175
	5	ESTANTERIAS CÁMARA ELABORADOS 155X175
	7	ESTANTERIAS CONGELADOS 155X175
	6	ESTANTERIAS CÁMARA PESCADO - CARNE 155X175
	4	ESTANTERIAS CÁMARA LÁCTEOS 155X175

04 CUARTO FRIO PREPARACION DE VERDURAS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO DE OLLAS 1.20 X85
	1	MESA PREPARACION VERDURAS 200 X 86
	1	ENTREPAÑO MESA 1,00
	1	MESA DE TRABAJO 1,00X86
	1	ENTREPAÑO MESA 1,80
	1	MESA DE TRABAJO 1,40X 85
	1	CAJONERA PARA MESA 60X86 (Sin cajones)
	1	ENTREPAÑO MESA 1 m
	1	FREGADERO 1,80X85



04 CUARTO FRIO PREPARACION DE VERDURAS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ESTANTERIA DE PARED 1,20
	2	ESTANTERIA DE PARED 1,80
	1	ESTANTERIA DE PARED 1,60
	1	TABLA DE TROCEO MOD. 24/P
	1	CORTADORA DE FIAMBRES MOD. M-250 (cortadora de verduras)
	1	ESTANTERIA DE PARED 1,40
	1	ESTANTERIA DE PARED 1 m

05 CUARTO FRIO ELABORADOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	FREGADERO 1,20X87- 1 senos(1,40x87-2 senos)
	2	ENTREPAÑO FREGADERO
	3	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA 2 m
	1	MESA 1,20X88 con escurridor
	1	MESA 1,40X88
	3	ESTANTERIA DE PARED Mod.MS-164 1,20
	2	ESTANTERIA DE PARED Mod.MS-164 1,60
	1	ESTANTERIA DE PARED Mod.MS-204 2,00
	1	ABATIDOR ALIMENTOS
	2	CORTA FIAMBRES
	1	CAJONERA 65 (sin cajones)
	1	MESA 1,20

06 CUARTO FRIO PRODUCTOS CRUDOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO 1.40x87
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60x88
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x85



06 CUARTO FRIO PRODUCTOS CRUDOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2m
	1	CAJONERA PARA MESA 65x87 (sin cajones)
	1	ENTREPAÑO MESA 1,80
	1	MESA DE TRABAJO 1.40x87
	1	FREGADERO 1.40x85
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ESTANTERIA DE PARED 1.80
	2	ESTANTERIA DE PARED 1.20
	1	ESTANTERIA DE PARED 2.00
	2	ESTANTERIA DE PARED 1.60

07 DESAYUNOS Y PLATOS FRIOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	FREGADERO 70x87
	1	ENTREPAÑO PARA FREGADERO
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA 1,80X83
	1	MARMITA CILINDRICA A GAS (FUERA DE USO)
	1	CAMPANA MURAL
	1	CAJONERAS 65X87
	2	ENTREPAÑO MESA
	2	MESA DE TRABAJO 1,80X89
	1	ENCIMERA ESQUINA 1.80x87
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	ESTANTERIA 1,20

08 CONDIMENTACION		
Validación	Cantidad	Descripción
	3	ENTREPAÑO MESA
	2	MESA DE TRABAJO 1,80X87
	1	MESA DE TRABAJO 12,00X87
	1	FREGADERO 1.20x88



08 CONDIMENTACION		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	ENTREPAÑO FREGADERO
	5	ENTREPAÑO MESA
	2	MESA DE TRABAJO 1.60x86
	1	MESA DE TRABAJO 90x87
	4	MARMITA CILINDRICA A GAS
	2	CUECEPASTAS ELECTRICO
	2	SARTÉN VOLCABLE A GAS
	2	BASE PARA SARTÉN VOLCABLE
	2	CAMPANA CENTRAL
	2	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2X86
	1	MESA CALIENTE ELECTRICA 1,80X85
	2	COCINA A GAS
	1	ELEMENTO NEUTRO INTERMEDIO
	1	ENTREPAÑO INFERIOR DE UNION
	4	FREIDORA ELECTRICA
	1	HORNO A CONVECCION Skyline Premium Electrolux
	2	FILTRO PARA GRASA
	1	SOPORTE PARA HORNO MIXTO
	1	HORNO MIXTO CONVECCION VAPOR C/ SONDA Lainox HME1O2X
	1	CAMPANA MURAL Horno
	1	CAJONERA PARA MESA 60
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x87
	1	FREGADERO 1.40x87
	1	ENTREPAÑO DE FREGADERO
	2	LAVAMANOS A PARED C/VALVULA TERMOSTATICA 50x84
	2	DOSIFICADOR DE JABON
	2	BRAZO TRITURADOR
	10	CONTENEDOR MOVIL
	5	EXTERMINADOR DE INSECTOS
	20	ESTANTERIA DE SUELO



09 PLONGE		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	FREGADERO DE OLLAS 1,80X86
	1	QUITAGRASAS ALQUILER
	1	MESA DE TRABAJO 1.40X86
	1	MESA DE TRABAJO 1.80X86

10 DISTRIBUCIÓN		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	ESTACIONES CARROS CALIENTES
	1	CINTA TRANSPORTADORA A CORDONES
	18	TOMA DE CORRIENTE
	2	LAVAMANOS A PARED CON VALVULA TERMOSTATICA
	2	DOSIFICADOR DE JABON
	1	MESA REFRIGERADA 2.30X87
	1	MESA DE TRABAJO ENTREPAÑO 1.60X83
	1	MESA CALIENTE 1.80X84
	2	CARRO GASTRONORM
	2	CARRO DISPENSADOR ABIERTO
	11	CARRO CALIENTE BAÑO MARIA
	3	CARRO DISPENSADOR CALIENTE
	7	CARRO DISPENSADOR BANDEJAS ISOTERMICAS
	11	CARRO DISPENSADOR CALIENTE
	6	CARRO DE TRANSPORTE (2 BALDAS)
	31	CARRO PARA TRANSPORTE DE BANDEJAS
	1	CARRO PARA TRANSPORTE (3 baldas)

11 ALMACÉN DE VAJILLA COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	6	ESTANTERIA DE SUELO 1.71X 1.80 (4PAÑOS)
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1.40 X1.92 (4 PAÑOS)
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1.20X 1.92 (4 PAÑOS)



12 LAVADO DE VAJILLA COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA ENTREGA CON DOS ORIFICIOS Y ESTANTE (DESBARASAR)
	1	TREN DE LAVADO
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.00X82
	1	FREGADERO 1,80X87
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1,60X88
	1	MESA DE TRABAJO 2.00X87
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	ESTANTERÍAS DE PARED 1.92X 1.40 (4 PAÑOS)

13 ALMACEN DE MENAJE (zona tren de lavado)		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESTANTERÍA DE 2,02X1,77 (8 PAÑOS)

14 COMEDOR DE PERSONAL COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA DE COMEDOR 140X75
	1	MESA RECTANGULAR DE BUFFET 80X160
	5	SILLAS DE BUFFET
	5	SILLAS DE MADERA CONFIDENTE S/ BRAZOS

15 DESPACHOS DE COCINA		
Validación	Cantidad.	Descripción
	2	MESA DE MADERA 140
	3	MESA ALA
	6	SILLAS DE MADERA CONFIDENTE S/ BRAZOS
	1	SILLON GIRATORIO
	1	ARMARIO C/ ESTANTERIAS Y PUERTA BAJAS
	1	CAJONERA C/ RUEDAS



15 DESPACHOS DE COCINA		
Validación	Cantidad.	Descripción
	2	ORDENADORES
	1	IMPRESORA
	1	IMPRESORA TERMICA
	1	ESTANTERIA 4 BALDAS

16 MENAJE DE COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	320	BOLES PACIENTES
	270	TAPAS BOLES
	34	RABANERAS
	19	TAPAS RABANERAS
	54	BOLES CUADRADOS
	58	TAPA BOL CUADRADO
	47	BOL RECTANGULAR PEQUEÑO
	271	BANDEJA AMARILLA CARROS CALIENTES
	30	BANDEJA NUEVO CARRO CALIENTE
	250	BANDEJA AZUL ISOTERMICA
	250	TAPA BANDEJA AZUL ISOTERMICA
	336	CUCHARA SOPERA
	249	CUCHILLO
	219	TENEDOR
	573	CUCHARA POSTRE
	220	PLATOS
	160	TAPAS PLATOS
	297	TAPA TAZA ISOTERMICA
	40	VASO DE AGUA DE CRISTAL
	32	VASO DE CAÑA
	104	TAPA GASTRONORM STANDARD
	13	TAPA GASTRONORM PEQUEÑA
	3	SARTÉN 24CM
	18	SARTÉN 16CM
	4	OLLA PEQUEÑA DE 30
	6	OLLA MEDIANA DE 40
	4	OLLA GRANDE DE 50
	4	OLLA ALTA DE 50
	8	CAZO SERVIR DE 6
	12	CAZO SERVIR DE 12



16 MENAJE DE COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	7	CAZO SERVIR DE 14
	4	ESPATULA
	4	ARAÑA
	2	TRIDENTE
	6	CUCHARON
	1	TABLA CORTAR BLANCA
	2	TABLA CORTAR VERDE
	2	TABLA CORTAR ROJA
	2	TABLA CORTAR AMARILLA
	2	TABLA CORTAR AZUL
	6	CHINO
	6	ESCURRIDERAS
	3	CEDAZOS
	16	CAZOS COCINAR
	4	ESPUMADERA DE 14
	12	ESPUMADERA DE 12
	297	TAZA ISOTERMICA
	8	GASTRONORM DE 5
	10	GASTRONORM DE 10
	73	GASTRONORM DE 30
	15	PLACAS DE HORNO
	130	TAPA GASTRONORM STANDARD
	15	TAPA GASTRONORM PEQUEÑO
	10	GASTRONORM COCEDERO DE 70
	38	GASTRONORM COCEDERO DE 60
	41	GASTRONORM COCEDERO DE 40
	15	GASTRONORM COCEDERO DE 20
	4	CESTAS FREIDORAS
	20	GASTRONORM HORNO

AUTOSERVICIO PERSONAL Y RESTAURANTE

17 ALMACÉN-AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	ESTANTERÍA DE VAJILLA 1.38X180 4 PAÑOS
	2	ESTANTERIAS 1.40X1.93 4 PAÑOS
	1	ESTANTERÍA DE VAJILLA 1.38X179 4 PAÑOS



18 COCINA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	ENTREPAÑO MESA
	1	MESA DE TRABAJO 1.60X90
	1	FRY TOP A GAS (plancha)
	1	COCINA A GAS 4 FUEGOS y puertas
	1	COCINA A GAS 4 FUEGOS C/HORNO
	1	CAJONERA 60X80
	2	TOP FREIDORA ELECTRICA 35X87 c/ 2 puertas
	1	CAMPANA MURAL
	1	ENTREPAÑO DE MESA 1.60X84
	1	MESA DE TRABAJO 1.60X90
	1	FREGADERO 1.40X87 c/ 2 senos
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	MESA C/ ENTREPAÑO 2.00X87
	1	LAVAMANOS 50X85
	1	HORNO MIXTO ZANUSSI
	1	DISPENSADOR PAPEL
	1	MAQUINA DE HIELO 108X112
	1	CARRO BANDEJAS (22 guías 1.40x89)
	1	FREGADERO
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	2	DISPENSADOR JABON
	1	MESA DE TRABAJO 2,00X90
	1	ENTREPAÑO DE MESA
	1	CAMARA MIXTA
	3	ESTANTERIAS 1.58x1.79, 4 PAÑOS
	2	ESTANTERIAS 130X173 , 4 PAÑOS
	1	CARRO BANDEJERO CON 22 GUIAS
	1	FREGADERO , 1 SENO 70x90
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x88
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x90
	1	CAMARA DE DOBLE PUERTA PARA BEBIDAS(1.42x2.00)
	1	MESA DE TRABAJO 1,60X88
	3	TERMOS



19 LAVADO VAJILLA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad.	Descripción
	1	FREGADERO 1.20X90
	1	CAJONERA 60
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	ENCIMERA PARA DESBARASADO 63X92
	1	ESTANTERIA 1,20x1,94 4 PAÑOS
	1	MESA ENTRADA LAVAVAJILLAS C/SENO 1.19
	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO 2,00
	1	KIT DUCHA
	1	ENCIMERA SUPERIOR 1,17
	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO 1.40X83
	1	MESA DE TRABAJO CON ENTREPAÑO 1.60X90
	1	TREN DE LAVADO PEQUEÑO

20 CAFETERIA - AUTOSERVICIO PERSONAL		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	SOTOBANCO CAFETERO 2.97X1.02 C/ CAJON POSOS, 2 CAJONES Y 1 PUERTA

21 ZONA ALMACEN VESTUARIO Y OFFICE BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	4	ESTANTERIAS 1.40x 1.93 (4 PAÑOS)
	1	CARRO BANDEJERO (18 BANDEJAS)
	10	TAQUILLAS VESTUARIOS (6 FEMENINAS y 4 MASCULINAS)
	1	FREGADERO 1 SENO, 70x90
	1	ENTREPAÑO FREGADERO
	1	MESA DE TRABAJO 2.00x88
	1	ENTREPAÑO MESA 2.00x88
	2	CARRO BANDEJAS (22 guías)
	1	CAMARA RESIDUOS



22 SALON AUTOSERVICIO PERSONAL Y LINEA BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	53	MESAS RECTANGULARES 160X72
	220	SILLAS
	4	CARRO BANDEJERO
	2	FUENTES DE AGUA
	1	MOSTRADOR DE MADERA
	1	MESA RECTANGULAR DE CRISTAL 124X70
	2	PANERAS CON BALDA CRISTAL Y ENTREPAÑOS 90X1,40
	1	MUEBLE FRIO C/ APOYA BANDEJAS Y ARMARIO 3 PUERTAS
	1	ELEMENTO INTERMEDIO NEUTRO PLATOS 78X90
	1	MUEBLE REFRIGERADOR C/ APOYA BANDEJAS Y ARMARIO 3 PUERTAS 210 X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 78X90
	1	MUEBLE C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTAS 80 X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS 130X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 78X92
	1	MUEBLE PLANCHA C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 80X92
	1	MUEBLE PLANCHA ESTRIADA C/ 2 CAJONES 40X92
	1	MUEBLE 2 BAÑOS MARIA C/ APOYA BANDEJAS Y TIMBRE TERMICO C/1 PUERTA 75X92
	1	MUEBLE ESQUINERO MUELLE PLATOS C/ APOYA BANDEJAS 130X92
	1	MUEBLE 4 BAÑOS MARIA C/ APOYA BANDEJAS Y TIMBRE TERMICO C/2 PUERTA 145X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 75X90
	1	MUEBLE BAÑOS MARIA C/ APOYA BANDEJAS Y TIMBRE TERMICO C/2 PUERTA 140X90
	1	MUEBLE ESQUINERO ELEVADOR PLATOS C/ APOYA BANDEJAS 130X90
	1	TIMBRE REFRIGERADOR C/ 1 PUERTA SUPERIOR Y 2 FRONTALES 147X1,03
	1	SECAMANOS
	1	LAVAMANOS 140X85
	1	JABONERA
	1	CAMPANA EXTRACTORA
	1	MESA C/ ENTREPAÑO 2X90
	2	VITRINAS REFRIGERADAS SOBRE NEUTRO C/ TIMBRE 2,05X2 C/ APOYABANDEJAS y 2 PUERTAS
	4	MUEBLE TIMBRE 2 PUERTAS C/ APOYABANDEJAS 140X90
	2	ELEMENTO NEUTRO 78X90
	1	MUEBLE ELEVADOR PLATOS C /APOYA BANDEJAS 130X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y PUERTA 130X90
	1	ELEMENTO ESQUINERO C/ APOYA BANDEJAS 75X90
	1	MUEBLE REFRIGERADOR C/ APOYA BANDEJAS Y 3 PUERTAS 215 X90
	1	ELEMENTO NEUTRO C/ APOYA BANDEJAS Y MUELLE DE PLATOS



22 SALON AUTOSERVICIO PERSONAL Y LINEA BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ELEMENTO NEUTRO ESQUINERO C/ APOYA BANDEJAS Y 1 PUERTA 80X90
	1	BIOMBOS DE MADERA 4 PANELES
	2	BIOMBOS DE MADERA 3 PANELES
	7	PLANTAS ARTIFICIALES
	3	TABLEROS
	21	CORTINAS DE BALDAS VERTICALES

23 MENAJE BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	137	BOL
	38	VASO DE POSTRE PEQUEÑO
	16	VASO DE POSTRE MEDIANO
	200	VASO DE CAÑA
	128	TAZA DESAYUNO
	48	TAZA PEQUEÑA
	36	JARRA DE CRISTAL
	37	PLATO RESTAURANTE
	58	COPA DE AGUA
	92	COPA DE VINO
	64	BOL DE CERAMICA
	58	TAZA DESAYUNO LISA
	115	VASITO CRISTAL CHUPITO
	252	PLATO TRINCHERO LISO
	78	PLATO TRINCHERO RELIEVE
	80	PLATO SOPERO
	90	PLATO DE POSTRE
	62	BOL DE ENSALADAS
	93	BANDEJAS DESAYUNOS
	136	BANDEJAS DE COMIDA
	72	PLATILLOS DE CAFÉ
	167	CUCHILLO BUFFET
	189	TENEDOR BUFFET
	177	CUCHARA SOPERA
	127	CUCHARILLA
	75	CUCHILLO RESTAURANTE
	63	TENEDOR RESTAURANTE
	94	COPAS DE CAVA



23 MENAJE BUFFET		
Validación	Cantidad	Descripción
	22	PLATO DE PAN

24 ENTRADA Y SALON DE RESTAURANTE		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESPEJO
	1	BANCO DE TRES ASIENTOS
	1	MESA RECTAGULAR C/ TAPA DE CRISTAL
	3	ESTORES
	10	MESAS REDONDAS 1M.
	4	MESAS CUADRADAS 1M
	1	MESA OVALADA
	2	PLANTAS ARTIFICIALES
	55	SILLAS TAPIZADAS C/ REPOSA BRAZOS
	2	APADORES 150X90
	2	MESAS REDONDAS 50 CM DIAMETRO
	8	ESTORES
	1	PARAGÜERO
	1	INSECTOCUTOR
	2	PLANTAS NATURALES

25 RESERVADO PEQUEÑO DE RESTAURANTE		
Validación	Cantidad	Descripción
	6	SILLAS TAPIZADAS C/ REPOSA BRAZOS
	1	MESA OVALADA 160X75
	1	PERCHERO
	1	MESA RECTANGULAR 160X72
	2	ESTORES
	1	CUADRO

25 RESERVADO GRANDE DE RESTAURANTE		
Validación	Cantidad	Descripción
	11	SILLAS TAPIZADAS C/ REPOSA BRAZOS



	4	MESA RECTANGULAR 160X72
	2	CUADROS
	4	ESTORES
	1	PLANTA ARTIFICIAL
	1	PERCHERO

26 VESTUARIOS Y BAÑOS DE PERSONAL EN COCINA

Validación	Cantidad	Descripción
	14	TAQUILLAS EN VESTUARIO MASCULINO
	1	ARMARIO ALTO
	35	TAQUILLAS EN VESTUARIO

27 OTRO EQUIPAMIENTO

Validación	Cantidad	Descripción
	1	
	1	



II) COCINA Y CAFETERIA PÚBLICO

ZONA DE COCINA

A) CAMARAS Y CUARTO FRIO DE PREPARACIONES		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	estantería modular rial en daraluminio con 4 niveles para almacén de 13000x400x1800 mm
	1	conjunto modular paneles desmontables recinto 3 cámaras frigoríficas y una de congelación de 7780x3220x2480 mm
	2	cámaras de conservación c/ estanterías
	1	cámara destinada a almacenamiento de productos de limpieza
	1	cámara de congelación c/ estanterías
	1	estantería modular rial en daraluminio con 4 niveles para almacén de 25600x400x1800 mm
	1	lavamanos de pedal de dos aguas de 450x500x850 mm
	1	mesa de trabajo con seno y entrepaño inferior de 1900x700x850+150 mm
	1	mesa de trabajo con seno y entrepaño inferior de 3300x700x820 mm
	1	cubo de basura
	3	mesa de trabajo con hueco para cubo residuos, cajón y entrepaño inferior (1 de 3360x700, 1 de 5080x700, 1 de 1750x700mm)
	1	sierra de cinta
	2	rejillas de pavimento inoxmobel con sifón anti olores de 900x300x190mm
	1	mesa de trabajo con hueco para cubo residuos, cajón y entrepaño inferior 1700x700x850+100mm peto
	1	mesa de trabajo con dos senos y entrepaño inferior de 1900x700x850x100 mm peto
	1	equipo frigorífico de techo para climatización de salas de preparación

B) COCINA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	Mesa con un seno 1mx 0,60
	1	estante mural simple de 5200x400x250mm 3 baldas
	1	estante mural simple de 1,50 2 baldas
	1	mesa de trabajo con entrepaño inferior y cajon de 3000x700x850+100mm
	1	mesa de trabajo con entrepaño inferior de 1000x700x850+100mm peto
	1	mesa de trabajo con entrepaño inferior de 1200x700x850+100mm peto
	1	campana extractora de humos para hornos de 2700x1300x600+300mm



	2	mesas de apoyo a cocina con entrepaños de 1800x500x850mm
	2	cocinas a gas de 4 fuegos de 120x90x85
	2	elemento neutro y soporte inferior de 40x90x23 cm
	1	freidora electrica de 2 cubas independientes
	1	fry top a gas y soporte inferior de 80x90x676cm
	1	marmita a gas de fuego directo de 800x900x850mm
	1	sartén basculante a gas de 80x90x85cm
	1	rejilla pavimento con sifon anti olores de 1800x300x190mm
	1	campana extractora de humos para bloque cocina de 3400x2400x600+300
	1	mesa de trabajo mural con entrepaño inferior de 1900x700x850+100mm peto
	1	mueble mural cámara fría 2,00 mt c/ 3 puertas
	1	horno convención fagor 10 bandejas (cocina está el electrolux de la cafetería de 20 bandejas)
	1	mesa soporte horno

C) LAVADO DE VAJILLA Y PLONGE

Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESTANTERIA DE PIE RIAL EN DURALUMINIO CON 4 NIVELES DE 3,00x 0,40 x 1,80 mt
	1	FREGADERO-VERTEDERO DE 600x600x500 mm
	2	fregadero gran capacidad con soporte inferior de 2100x700x850+100 mm
	3	mesas de trabajo mural con entrepeño inferior de 1000x700x850+100mm
	1	cámara de residuos de 240x160x245cm

D) ALMACÉN DE FRUTOS SECOS Y PLONGE

Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESTANTERIA 4,70 X 1,75 MT 4 BALDAS
	1	ESTANTERIA 4,10 X 1,75 MT 4 BALDAS

E) ALMACÉN DE VAJILLA

Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA CUADRADA
	1	MESA RECTANGULAR
	8	SILLAS
	8	MESAS PLEGABLES
	3	ESTANTERÍAS 1.40 X 1,95 MT C/ 4 BALDAS



F) ALMACÉN LIMPIEZA		
Validación	Cantidad	Descripción
	4	ESTANTERIAS 1,40 X 2.00 MT 4 BALDAS

G) CÁMARA DE LIMPIEZA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	ESTANTERIAS 1,45 X 1.75 MT 4 BALDAS

H) DESPACHOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	MESA CUADRADA
	1	MESA RECTANGULAR
	2	SILLONES AZULES
	1	cajón CON LLAVE de caudales
	1	caja fuerte chapa de acero mod, 1031
	3	CAJAS FUERTES
	3	ESTANTERÍAS 1.40 X 1,95 MT C/ 4 BALDAS

I) VESTUARIO Y ASEOS		
Validación	Cantidad	Descripción
	30	TAQUILLAS ASEO FEMENINO
	8	TAQUILLAS ASEO MASCULINO



ZONA DE CAFETERÍA

J) CAFETERÍA		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	lavamanos a pedal de dos aguas de 450x500x850mm
	1	armario refrigerado de 4 puertas
	4	cristales curvos sobre cámaras expositoras
	6	deslizador bandejas
	2	mueble dispensador de vasos
	1	estructura metálica con tubo cuadrado para barra cafetería con deslizador bandejas
	1	mueble expositor refrigerado, soporte de luz, cristal curvo
	1	mueble self caja
	1	mueble sotabanco especial con modulo posero central, laterales y trasera con estantes
	2	campanas murales extractoras de humos
	2	muebles con rebaje para fry-top con entrepaño
	2	plancha eléctrica
	1	cintra mostrador frigorífico infrico sobre encimera en acero inoxidable
	1	encimera en acero inoxidable de 1000x720x940 mm con peto
	1	sotabanco estantería de 3300x700x1000+100 mm peto
	1	sotabanco estantería de 2500x720x1000+104 mm peto
	2	muebles selft neutro con entrepaño
	2	vitricas neutras expositoras (1 en sótano)
	3	caja registradora
	2	muebles self refrigerados con placa fria capacidad 4 cubetas gastronorm,expositor cristal frontal y superior de protección higiénica
	3	botellers Coca-Cola
	1	botellero trinaranjus
	3	cafeteras
	2	termos leche
	1	fabricadores zumo
	2	carros baño-maria con 6 huecos para bandejas gastronorm
	2	muebles panera, cubetero, bandejero de acero inoxidable con 4 huecos para los cubiertos de 166x77x75 cm
	3	expositores comida frio abiertos
	2	expositores bocadillos
	2	expositores helados
	3	carros portabandejas
	2	microondas



	2	extintores
	2	aparatos eléctricos antiparásitos
	30	sillas madera
	9	mesas madera
	152	sillas colores (+ 15 deterioradas)
	40	mesas cuadradas/rectangulares
	9	mesas redondas
	2	taburetes
	4	mesas de pie
	9	marcos/laminas 80x60
		ISLETA
	3	armarios refrigerados
	1	fregadero con hueco para lava vasos
	1	lava vasos de cesta
	1	cafetera
	1	fabricadores zumo
	1	Máquina de fabricación de hielo
	1	mesa central
	2	vitrinas
	1	caja registradora

K) LAVADO DE VAJILLA Y PLONGE		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	túnel de lavado de arrastre "Jemi" Mod A-2100-T
	5	ESTANTERÍAS 1,60 X 1,75
	1	fregadero
	1	cámara vertical de acero inoxidable 4 puertas 135x70x200
	1	armario 6 puertas 435x65x243cm
	2	Extintores
	2	CAMPANA EXTRACTORA DOBLE
	1	carro caliente
	1	armario refrigerado botellero 4 puertas
	1	aparatos eléctricos antiparásitos



L) EQUIPAMIENTO		
Validación	Cantidad	Descripción
	150	plato café 1677
	80	taza café 9542
	180	taza desayuno 9543
	300	plato llano 1615
	300	plato postre 1619
	70	bol sopas/ cremas
	150	vaso duralex/zurito
	150	vaso chupito
	75	vaso coca cola
	200	cuchara café 1901
	40	cuchillo postre T-20
	300	cuchara mesa 115
	300	tenedor mesa 115
	300	cuchillo mesa T-19
	80	bandeja negra 34x27
	250	bandeja beige de 53x37
	150	vaso caña lisa 20 cl
	50	vaso tubo
	200	copas agua/zumos/ etc
	40	lavafrutas 12
	3	rustidera acero 50 cm
	3	marmita acero 32
	3	marmita acero 36
	1	cacerola acero 40
	2	cacerola acero 34
	2	cacerola acero 36
	6	mantel 140x300
	2	cubitera térmica
	2	tabla salmón
	1	escurre verduras 42
	1	cazo bombado 18
	1	cazo bombado 24
	29	termos leche/café varias medidas
	1	descorazonador manzanas
	2	sartén 30
	2	sartén 2/A 45cm
	6	sartén 18



L) EQUIPAMIENTO		
Validación	Cantidad	Descripción
	1	cedazo 40 cm
	1	tenedor tridente
	1	tijeras gdes
	4	gastronorm 70
	5	cazuelas rustideras
	12	jarra agua
	6	cubeta 14l
	6	cubeta 10l
	6	cubeta 6l
	3	cazo 12 cm
	3	cazo 10cm
	3	espumadera 14 cm
	3	espumadera 12 cm
	3	espumadera 10 cm
	1	araña 24
	2	araña 20 cm
	2	araña 18cm
	6	pinzas hielo acero
	2	cubo champan bra
	6	pinza servir
	1	cuchillo 425-14
	1	cuchillo 425-12
	1	cuchillo 425-10
	1	cuchillo pollero 611-10
	1	media luna 410-9
	3	puntilla 543.3
	1	tabla fibra 50x40x4
	2	tabla fibra 30x40x2
	2	tabla fibra 30x20x2
	1	varilla batidora 40cm
	1	varilla batidora 50cm
	2	triangulo
	2	chino acero 26 cm
	6	estantería 5E 122x45x35
	2	estante 122x35
	2	espátula plancha
	2	pala plancha
	2	cuchillo pan 574-9



L) EQUIPAMIENTO		
Validación	Cantidad	Descripción
	2	peladores
	1	colador



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240923023443934080552**

ANEXO IV. LISTA DE PRECIOS



LISTADO PRECIOS CAFETERÍA PÚBLICO			
HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN			
FAMILIA: AGUAS	PVP	FAMILIA: BOCADILLOS FRIOS MEDIANOS	PVP
AGUA S/GAS PET 50 CL	1,10 €	BOCAD JAMON 1/2	2,40 €
AGUA S/GAS PET 1,5 LT	1,25 €	BOCAD CHORIZO 1/2	2,20 €
AGUA C/GAS VR 50 CL	1,25 €	BOCAD SALCHICHON 1/2	2,20 €
FAMILIA: REFRESCOS	PVP	BOCAD JAMON YORK 1/2	1,90 €
COCA COLA PET 500	1,70 €	BOCAD JAMON YORK+QUESO 1/2	2,20 €
FANTA PET 500	1,70 €	FAMILIA: PULGAS FRIAS	PVP
SPRITE PET 500	1,70 €	PULGA JAMON	1,50 €
AQUARIUS PET 500	1,95 €	PULGA CHORIZO	1,35 €
NESTEA PET 500	1,95 €	PULGA JAMON YORK	1,35 €
REFRESCO TRINA PET 500	1,80 €	PULGA SALCHICHON	1,35 €
COCA COLA LATA	1,50 €	PULGA JAMON YORK+QUESO	1,35 €
AQUARIUS LATA	1,80 €	FAMILIA: SANDWICHES	PVP
NESTEA LATA	1,70 €	SANDW MIXTO	2,50 €
FANTA LATA	1,50 €	SANDW VEGETAL	3,20 €
TONICA NORDIC MIST LATA 25 CL	1,50 €	SANDW. MEDITERRAN. ATUN	2,70 €
MONSTER LATA 500 ML	2,00 €	SANDW. CLUB POLLO & BACON	2,70 €
GASEOSA PET 500 LA CASERA	1,20 €	WRAP POLLO MOSTAZA	3,50 €
BITTER MARE ROSSO BOT 20 CL	1,20 €	FAMILIA: SNACKS	PVP
FAMILIA: REFRESCOS ESPECIALES	PVP	PAT FRITAS LAYS	1,35 €
COCA COLA ENERGY LATA 250ML	2,00 €	PAT FRITAS PRINGLES	1,35 €
AQUARIUS RAYGO PET 250ML	2,00 €	CACAHUETES	1,10 €
NESTEA ORIGINS PET 330 ML	2,00 €	ALMENDRA SAL	1,35 €
HONEST COFFEE 240 ML	2,50 €	CHICLES TRIDENT	1,00 €
HONEST TEA VNR 330 ML	1,95 €	CHICLES TRIDENT SENSES	1,30 €
APPLETISER VNR 275 ML	1,50 €	CARAMELOS HALLS	1,50 €
FAMILIA: ZUMOS	PVP	CHOCOLATINAS KIT-KAT	1,50 €
ZUMO NARANJA NATURAL GR	2,40 €	CHOCOLATINAS KINDER B	1,50 €
ZUMO NARANJA NATURAL PQ	1,75 €	GALLETAS FONTANEDA DIGESTIVE GO	1,30 €
ZUMO VIDA VNR 20 CL	1,20 €	GALLETAS PRINCIPE	1,50 €
BATIDOS BOT 20 CL	1,50 €	GALLETAS MINI OREO	1,50 €
SMOOTHIE LA HUERTA BOT PVC 33 CL	2,00 €	GALLETAS CHIPS AHOY	1,50 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240923023443934080552

FAMILIA: CERVEZAS	PVP	MIKADO	1,50 €
CERVEZA C/ALCOHOL LATA	1,50 €	BARRITA MUESLY CHOCO / AVENA	1,00 €
CERVEZA S/ALCOHOL LATA	1,50 €	PAN PIPAS VELARTE	1,30 €
CERVEZA ALHAMBRA BOTELLA	2,25 €	TORTITAS TRIGO BERDE CHOCO / NARANJA	2,00 €
TINTO DE VERANO LA CASERA VNR 25,7 CL	2,00 €	FAMILIA: MENÚS	PVP
FAMILIA: CAFÉS	PVP	MENU COMPLETO	7,70 €
CAFE SOLO	1,00 €	MENU COMPLETO CON CAFÉ	8,60 €
CAFE CORTADO	1,00 €	MENU PRIMER PLATO+BEB+POSTRE	5,50 €
CAFE C/LECHE	1,10 €	MENU SEGUNDO PLATO+BEB+POSTRE	5,50 €
CAFE C/LECHE GRANDE	1,60 €	MENU WELLNESS	9,00 €
CAFE SOLO DOBLE	1,30 €	FAMILIA: PLATOS	PVP
FAMILIA: INFUSIONES Y BEBIDAS CALIENTES	PVP	ENSALADA	2,80 €
INFUSION	1,05 €	ENSALADA ESPECIAL	4,50 €
INFUSION C/LECHE	1,15 €	FAMILIA: PINCHOS Y RACIONES	PVP
INFUSION PREMIUM LIPTON	1,35 €	PINCHO TORTILLA	1,65 €
INFUSION PREMIUM LIPTON C/LECHE	1,45 €	RACION PATATAS	1,00 €
LECHE VASO	1,10 €	FAMILIA: POSTRES	PVP
LECHE C/CACAO	2,25 €	POSTRE CASERO	1,20 €
CHOCOLATE A LA TAZA	1,25 €	YOGURT DANONE NATURAL/SABORES	1,10 €
FAMILIA: BOLLERIA	PVP	YOGURT VITALINEA SABORES DANONE	1,10 €
CROISSANT	1,10 €	YOGURT ACTIVIA NATURAL DANONE	1,10 €
DOTS AZUCAR	1,10 €	FLAN VAINILLA DANONE	1,50 €
DOTS CHOCO	1,20 €	NATILLAS DANONE	1,50 €
PALMERA	1,10 €	ARROZ C/LECHE DANONE	1,50 €
MUFFIN VARIADO	2,10 €	FRUTA PIEZA	1,10 €
NAPOLITANA CREMA/CHOCO	1,10 €	FRUTA CORTADA VASO PEQ	1,45 €
ENSAIMADA	1,10 €	FRUTA CORTADA VASO GRDE	1,95 €
CROISSANT CHOCO	1,50 €	TARTA	1,20 €
CROISSANT CEREALES	1,50 €	TARTA ESPECIAL	2,10 €
CROISSANT MIXTO YORK+QUESO	2,55 €	FAMILIA: PAN	PVP
CROISSANT VEGETAL	3,20 €	PAN PANECILLO	0,35 €
CARACOLA C/ PASAS	1,10 €	PANECILLO S/GLUTEN	1,50 €
CANA HOJALDRE CREMA	1,10 €	PAN BAGUETTE	0,60 €
MAGDALENA S/GLUTEN	1,40 €	FAMILIA: COMBOS	PVP
MUFFIN S/GLUTEN	2,10 €	CAFE+BOLLO+ZUMO 20CL MB	3,40 €
MAGDALENAS S/AZUCAR	1,40 €	CAFE+BOCAD PQ FRIO+ZUMO 20CL MB	3,75 €



MINI CONCHAS S/AZUCAR	1,40 €	CAFE+FLAUTA JAMON IBERICO+ZUMO 20CL MB	5,95 €
CHURRO UNIDAD	0,30 €	BOC. GOURMET+BEBIDA+PAT CHIPS MB	6,75 €
PORRA UNIDAD	0,35 €	ENSAL.ESP+BEBIDA+YOGURT/FRUTA MB	7,25 €
CHURROS RACION	0,90 €	HAMB PREMIUM+BEBIDA+PAT FRITAS MB	7,50 €
PORRAS RACION	0,70 €	CAFE+TARTA MB	2,95 €
TOSTADA	1,05 €	CAFE+MUFFIN MB	2,75 €
FAMILIA: BOCADILLOS CALIENTES GRANDES	PVP	COMBO CAFE+BOLLO	1,60 €
BOCAD LOMO	3,50 €	COMBO CHOCOLATE+CHURROS/PORRAS	1,75 €
BOCAD LOMO+QUESO	3,70 €	COMBO CAFE+TOSTADA	1,80 €
BOCAD BACON	3,20 €	COMBO CAFE+CHURROS/PORRAS	1,80 €
BOCAD BACON+QUESO	3,60 €	COMBO CAF+BARRITA	1,80 €
BOCAD TORTILLA FRANCESA	3,50 €	FAMILIA: VARIOS Y ENVASES	PVP
BOCAD TORTILLA PATATAS	2,50 €	MANTEQUILLA	0,20 €
BOCAD TORT PATATAS, PIM VERDE Y MAYONESA	3,70 €	MERMELADA	0,20 €
BOCAD POLLO	3,50 €	MIEL	0,20 €
BOCAD POLLO, BACON, CEBOLLA CONFITADA	4,00 €	ENVASE PARA LLEVAR	0,20 €
BOCAD HAMBURGUESA	4,00 €	BOLSA PLASTICO	0,10 €
BOCAD HAMB+CHEDDAR+BACON	4,50 €		
BOCAD HAMB+QUESO CABRA	4,95 €		
BOCAD TERNERA	4,95 €		
BOCAD CHISTORRA	3,10 €		
FAMILIA: BOCADILLOS CALIENTES MEDIANOS	PVP		
BOCAD LOMO 1/2	2,40 €		
BOCAD LOMO+QUESO 1/2	2,70 €		
BOCAD BACON 1/2	2,00 €		
BOCAD BACON+QUESO 1/2	2,30 €		
BOCAD TORTILLA FRANCESA 1/2	2,40 €		
BOCAD TORTILLA PATATA 1/2	1,70 €		
BOCAD POLLO 1/2	2,40 €		
FAMILIA: PULGAS CALIENTES	PVP		
PULGA LOMO PLANCHA	1,65 €		
PULGA LOMO+QUESO	1,95 €		
PULGA BACON	1,35 €		
PULGA BACON+QUESO	1,50 €		



PULGA TORTILLA FRANCESA	1,65 €
PULGA TORTILLA PATATA	1,40 €
PULGA POLLO	1,65 €
FAMILIA: BOCADILLOS FRIOS GRANDES	PVP
BOCAD JAMON	3,50 €
BOCAD CHORIZO	2,90 €
BOCAD SALCHICHON	2,90 €
BOCAD JAMON YORK	2,90 €
BOCAD JAMON YORK+QUESO	2,90 €
BOCAD ATUN	3,50 €
BOCAD ATUN+ HUEVO+PIQUILLOS	4,50 €
BOCAD VEGETAL PAVO+QUESO FRESCO	4,50 €
BOCAD CAPRESE, MOZZARELLA Y ALBAHACA	4,40 €
FOCACCIA JAMON+ RUCULA+TOMATE	4,50 €
FLAUTA JAMON IBERICO	4,00 €

Todos los precios llevan el IVA incluido.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cv mediante el siguiente código seguro de verificación: **124023023443934080552**



LISTADO PRECIOS PERSONAL			
HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN			
FAMILIA: AGUAS	PVP	FAMILIA: BOCADILLOS FRIOS MEDIANOS	PVP
AGUA S/GAS PET 50 CL	0,80 €	BOCAD JAMON 1/2	2,00 €
AGUA S/GAS PET 1,5 LT	1,00 €	BOCAD CHORIZO 1/2	1,80 €
AGUA C/GAS VR 50 CL	1,10 €	BOCAD SALCHICHON 1/2	1,80 €
FAMILIA: REFRESCOS	PVP	BOCAD JAMON YORK 1/2	1,70 €
COCA COLA PET 500	1,40 €	BOCAD JAMON YORK+QUESO 1/2	1,70 €
FANTA PET 500	1,40 €	FAMILIA: PULGAS FRIAS	PVP
SPRITE PET 500	1,40 €	PULGA JAMON	1,20 €
AQUARIUS PET 500	1,95 €	PULGA CHORIZO	1,20 €
NESTEA PET 500	1,95 €	PULGA JAMON YORK	1,20 €
REFRESCO TRINA PET 500	1,50 €	PULGA SALCHICHON	1,20 €
COCA COLA LATA	1,00 €	PULGA JAMON YORK+QUESO	1,20 €
AQUARIUS LATA	1,00 €	FAMILIA: SANDWICHES	PVP
NESTEA LATA	1,00 €	SANDW MIXTO	1,95 €
FANTA LATA	1,00 €	SANDW VEGETAL	2,00 €
TONICA NORDIC MIST LATA 25 CL	1,00 €	SANDW. MEDITERRAN. ATUN	2,30 €
MONSTER LATA 500 ML	1,75 €	SANDW. CLUB POLLO & BACON	2,30 €
GASEOSA PET 500 LA CASERA	1,10 €	WRAP POLLO MOSTAZA	3,30 €
BITTER MARE ROSSO BOT 20 CL	1,10 €	FAMILIA: SNACKS	PVP
FAMILIA: REFRESCOS ESPECIALES	PVP	PAT FRITAS LAYS	1,25 €
COCA COLA ENERGY LATA 250ML	1,75 €	PAT FRITAS PRINGLES	1,25 €
AQUARIUS RAYGO PET 250ML	1,75 €	CACAHUETES	1,00 €
NESTEA ORIGINS PET 330 ML	1,40 €	ALMENDRA SAL	1,25 €
HONEST COFFEE 240 ML	2,10 €	CHICLES TRIDENT	0,80 €
HONEST TEA VNR 330 ML	1,75 €	CHICLES TRIDENT SENSES	1,10 €
APPLETISER VNR 275 ML	1,25 €	CARAMELOS HALLS	1,30 €
FAMILIA: ZUMOS	PVP	CHOCOLATINAS KIT-KAT	1,30 €
ZUMO NARANJA NATURAL GR	1,75 €	CHOCOLATINAS KINDER B	1,30 €
ZUMO NARANJA NATURAL PQ	1,00 €	GALLETAS FONTANEDA DIGESTIVE GO	1,10 €
ZUMO VIDA VNR 20 CL	1,00 €	GALLETAS PRINCIPE	1,30 €
BATIDOS BOT 20 CL	1,30 €	GALLETAS MINI OREO	1,30 €
SMOOTHIE LA HUERTA BOT PVC 33 CL	1,40 €	GALLETAS CHIPS AHOY	1,30 €
FAMILIA: CERVEZAS	PVP	MIKADO	1,30 €



CERVEZA S/ALCOHOL LATA	1,30 €	BARRITA MUESLY CHOCO / AVENA	0,80 €
CERVEZA ALHAMBRA BOTELLA	1,70 €	PAN PIPAS VELARTE	1,10 €
FAMILIA: CAFÉS	PVP	TORTITAS TRIGO BERDE CHOCO / NARANJA	1,80 €
CAFE SOLO	0,95 €	FAMILIA: MENÚS	PVP
CAFE CORTADO	0,95 €	MENU COMPLETO	5,95 €
CAFE C/LECHE	1,00 €	MENU COMPLETO CON CAFÉ	6,50 €
CAFE C/LECHE GRANDE	1,30 €	MENU PRIMER PLATO+BEB+POSTRE	2,80 €
CAFE SOLO DOBLE	1,00 €	MENU SEGUNDO PLATO+BEB+POSTRE	3,70 €
FAMILIA: INFUSIONES Y BEBIDAS CALIENTES	PVP	MENU WELLNESS	7,90 €
INFUSION	1,00 €	FAMILIA: PLATOS	PVP
INFUSION C/LECHE	1,10 €	ENSALADA	2,40 €
INFUSION PREMIUM LIPTON	1,25 €	ENSALADA ESPECIAL	3,95 €
INFUSION PREMIUM LIPTON C/LECHE	1,35 €	FAMILIA: PINCHOS Y RACIONES	PVP
LECHE VASO	1,00 €	PINCHO TORTILLA	1,30 €
LECHE C/CACAO	1,90 €	RACION PATATAS	0,90 €
CHOCOLATE A LA TAZA	1,00 €	FAMILIA: POSTRES	PVP
FAMILIA: BOLLERIA	PVP	POSTRE CASERO	1,00 €
CROISSANT	0,80 €	YOGURT DANONE NATURAL/SABORES	1,00 €
DOTS AZUCAR	0,80 €	YOGURT VITALINEA SABORES DANONE	1,00 €
DOTS CHOCO	0,80 €	YOGURT ACTIVIA NATURAL DANONE	1,00 €
PALMERA	0,80 €	FLAN VAINILLA DANONE	1,00 €
MUFFIN VARIADO	1,75 €	NATILLAS DANONE	1,00 €
NAPOLITANA CREMA/CHOCO	0,80 €	ARROZ C/LECHE DANONE	1,00 €
ENSAIMADA	0,80 €	FRUTA PIEZA	1,00 €
CROISSANT CHOCO	0,95 €	FRUTA CORTADA VASO PEQ	1,25 €
CROISSANT CEREALES	1,40 €	FRUTA CORTADA VASO GRDE	1,50 €
CROISSANT MIXTO YORK+QUESO	2,00 €	TARTA	1,00 €
CROISSANT VEGETAL	2,80 €	TARTA ESPECIAL	1,80 €
CARACOLA C/ PASAS	0,80 €	FAMILIA: PAN	PVP
CANA HOJALDRE CREMA	0,80 €	PAN PANECILLO	0,20 €
MAGDALENA S/GLUTEN	1,35 €	PANECILLO S/GLUTEN	1,30 €
MUFFIN S/GLUTEN	1,75 €	PAN BAGUETTE	0,40 €
MAGDALENAS S/AZUCAR	0,80 €	FAMILIA: COMBOS	PVP
MINI CONCHAS S/AZUCAR	1,00 €	CAFE+BOLLO+ZUMO 20CL MB	2,30 €
CHURRO UNIDAD	0,20 €	CAFE+BOCAD PQ FRIO+ZUMO 20CL MB	3,40 €
PORRA UNIDAD	0,25 €	CAFE+FLAUTA JAMON IBERICO+ZUMO 20CL MB	4,50 €
CHURROS RACION	0,60 €	BOC. GOURMET+BEBIDA+PAT CHIPS MB	5,50 €
PORRAS RACION	0,50 €	ENSAL.ESP+BEBIDA+YOGURT/FRUTA MB	5,75 €



TOSTADA	0,85 €	HAMB PREMIUM+BEBIDA+PAT FRITAS MB	6,00 €
FAMILIA: BOCADILLOS CALIENTES GRANDES	PVP	CAFE+TARTA MB	2,95 €
BOCAD LOMO	2,90 €	CAFE+MUFFIN MB	2,75 €
BOCAD LOMO+QUESO	3,00 €	COMBO CAFE+BOLLO	1,30 €
BOCAD BACON	2,90 €	COMBO CHOCOLATE+CHURROS/PORRAS	1,60 €
BOCAD BACON+QUESO	3,00 €	COMBO CAFE+TOSTADA	1,40 €
BOCAD TORTILLA FRANCESA	2,90 €	COMBO CAFE+CHURROS/PORRAS	1,40 €
BOCAD TORTILLA PATATAS	2,20 €	COMBO CAF+BARRITA	1,40 €
BOCAD TORT PATATAS, PIM VERDE Y MAYONESA	2,90 €	FAMILIA: VARIOS Y ENVASES	PVP
BOCAD POLLO	3,20 €	MANTEQUILLA	0,15 €
BOCAD POLLO, BACON, CEBOLLA CONFITADA	3,20 €	MERMELADA	0,15 €
BOCAD HAMBURGUESA	3,20 €	MIEL	0,15 €
BOCAD HAMB+CHEDDAR+BACON	3,70 €	ENVASE PARA LLEVAR	0,20 €
BOCAD HAMB+QUESO CABRA	3,95 €	BOLSA PLASTICO	0,10 €
BOCAD TERNERA	3,40 €		
		BONO 10 MENÚS SIN BEBIDA	
		45,00 €	
		BONO 10 MENÚS CON BEBIDA	
		50,00 €	
		BAGUETTE ESTRELLA (2 INGREDIENTES +REFRESCO)	2,90 €
BOCAD CHISTORRA	2,90 €		
FAMILIA: BOCADILLOS CALIENTES MEDIANOS	PVP		
BOCAD LOMO 1/2	2,00 €		
BOCAD LOMO+QUESO 1/2	2,30 €		
BOCAD BACON 1/2	1,70 €		
BOCAD BACON+QUESO 1/2	2,00 €		
BOCAD TORTILLA FRANCESA 1/2	2,20 €		
BOCAD TORTILLA PATATA 1/2	1,40 €		
BOCAD POLLO 1/2	2,10 €		
FAMILIA: PULGAS CALIENTES	PVP		
PULGA LOMO PLANCHA	1,20 €		
PULGA LOMO+QUESO	1,30 €		
PULGA BACON	1,20 €		
PULGA BACON+QUESO	1,30 €		
PULGA TORTILLA FRANCESA	1,20 €		
PULGA TORTILLA PATATA	1,20 €		
PULGA POLLO	1,20 €		



FAMILIA: BOCADILLOS FRIOS GRANDES	PVP
BOCAD JAMON	2,90 €
BOCAD CHORIZO	2,60 €
BOCAD SALCHICHON	2,60 €
BOCAD JAMON YORK	2,60 €
BOCAD JAMON YORK+QUESO	2,80 €
BOCAD ATUN	2,90 €
BOCAD ATUN+ HUEVO+PIQUILLOS	3,00 €
BOCAD VEGETAL PAVO+QUESO FRESCO	3,70 €
BOCAD CAPRESE, MOZZARELLA Y ALBAHACA	3,50 €
FOCACCIA JAMON+ RUCULA+TOMATE	3,70 €
FLAUTA JAMON IBERICO	3,20 €

Todos los precios llevan el IVA incluido.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1240923023443934080552

LISTADO PRECIOS PERSONAL

HOSPITAL UNIVERSITARIO FUNDACIÓN ALCORCÓN

EXTRAS DE PACIENTES	PVP
YOGUR SABORES	0,26 €
FLAN7NATILLAS	0,26 €
ZUMO 1 LITRO	0,73 €
FRUTA	0,29 €
CACAO	0,26 €
INFUSIONES	0,06 €
LECHE 1 LITRO	0,80 €
GALLETAS NORMALES	0,09 €
MAGDALENAS	0,21 €
GALLETA DIABÉTICA	0,09 €
SACARINA	0,02 €
AZUCAR/SAL SOBRE	0,02 €
DESCAFEINADO SOBRE	0,11 €
BISCOTES	0,07 €
GELATINA	0,29 €
REFRESCO	0,73 €
MANTEQUILLA	0,07 €
MERMELADA	0,09 €
BOCADILLO	2,70 €
AGUA 50 CL	0,21 €
ZUMO 200	0,29 €
SANDWICH MIXTO	1,59 €
PAPILLA FRUTA	0,27 €
VINAGRE	0,97 €
HUEVI	0,13 €
CLARA DE HUEVO	0,98 €
AGUA GELIFICADA	0,78 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240923023443934080552**

ANEXO V. RELACIÓN DE PERSONAL

Se publica como documento adjunto dentro del Perfil del Contratante de la Comunidad de Madrid

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1240923023443934080552**

