

EXPEDIENTE: P.A. HCCR 6/2024-SE
(A/SER-031535/2024).

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VIVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

ÍNDICE

1.-OBJETO DEL CONTRATO.....	3
2.- CONDICIONES GENERALES DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES.....	3
2.1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO	3
2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES	4
2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS.....	4
2.4.- CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	5
2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN	6
2.6.- LIMPIEZA.....	6
3.- PRODUCTOS.....	6
3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES	6
3.2.- ENVASADO	7
3.3.- TRANSPORTE.....	7
3.4.- MENÚS.....	7
3.5.- DIETAS TRITURADAS.....	8
3.6.- PRODUCTOS EXTRAS.....	9
4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD	10
4.1.- FORMA DE SUMINISTRO	10
5.- DIETISTA.....	12
6.-CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA	12
6.1.- PRESTACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO	13
6.2.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS.....	14
6.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS.....	15
6.4.- HORARIOS	16
6.5.- RECLAMACIONES	16
6.6.- MATERIAL QUE DEBERÁ APORTAR EL ADJUDICATARIO	16
6.7.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL	17
6.8.- SUMINISTRO DE AGUA, GAS, ELECTRICIDAD, CALEFACCIÓN, ETC.....	18
6.9.- REVISIÓN MENSUAL DE LAS INSTALACIONES.....	18
6.10.- NORMAS DE HIGIENE, LIMPIEZA Y CONTROL DE PLAGAS.....	18
6.11.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA.....	19
6.12.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES.....	21
6.13.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS.....	22
6.14.- SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA	22
7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS	23

8.- INVERSIONES	24
9.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES	24
10.- SEGUIMIENTO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO	24
10.1.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO	24
10.2.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO	24
11.- COMPROMISO MEDIAMBIENTAL.....	26
12.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA	26
13.- VALORES AÑADIDOS	27
14.- FACTURACIÓN.....	27
15.- CONDICIONES DE LAS OFERTAS ECONÓMICAS	27
ANEXO A. Especificaciones Técnicas.....	29
ANEXO B. Precios unitarios máximos	46
ANEXO C. Condiciones generales. Manual de dietas y gramajes	47
ANEXO D. Distribución y tipos de dietas.	
Manual de dietas existentes en el Hospital Central de la Cruz Roja.....	49
ANEXO E. Productos extras	53
ANEXO F. Relación del personal a asumir por el adjudicatario.....	54
ANEXO G. Precios máximos pensión alimentarias.....	55
ANEXO H. Indicadores y parámetros para el seguimiento del servicio	55
ANEXO I: Inventario	62
ANEXO J Comidas personal de guardia y personal autorizado por el hospital	80
ANEXO K: Planos de cocina y cafetería	83

EXPEDIENTE: P.A. HCCR 6/2024-SE
(A/SER-031535/2024).

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

1.- OBJETO DEL CONTRATO

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

1) Gestión de víveres: Este servicio incluye:

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

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

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

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

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

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

La prestación del servicio de suministro de víveres será supervisada por el Responsable del Centro designado por la empresa adjudicataria, cuyo horario será el acordado con la Dirección del Hospital Central de la Cruz Roja, atendiendo a las necesidades del mismo.

Se realizará atendiendo a los siguientes procesos:

2.1.- GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO

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

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

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

El personal de la empresa adjudicataria servirá diariamente los productos demandados por el personal de Cocina para la elaboración de las dietas, dejándolos preparados en las cámaras que se indiquen para la elaboración de las dietas. Igualmente suministrará los productos extras que previamente hayan solicitado las personas autorizadas por la Dirección del Hospital (ver apartado 3.8. Peticiones Extras).

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

2.2.- SELECCIÓN DE PROVEEDORES

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

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

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

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

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

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

2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS

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

2.4.- CONTROL DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

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

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

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

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

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

Asimismo, se realizará una auditoria mensual que verifique el buen funcionamiento del sistema a APPCC integrado de la cocina del hospital, cocina de cafetería y resto de instalaciones y de los

procesos relacionados con el servicio, estando a disposición del hospital siempre que lo solicite.

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

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

2.5.- PETICIÓN DE SERVICIOS. DISTRIBUCIÓN E INFORMATIZACIÓN.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, presentaciones y formatos de productos, que establezca el Servicio de Cocina. Cualquier cambio en los productos suministrados deberá constar con la aprobación escrita previa de este Centro, a través de la Jefatura de Servicio. Para ello, cuando el adjudicatario desee realizar un cambio de producto o marca, o se produzca cualquier modificación en alguno de ellos, deberá notificarlo con una antelación de al menos 7 días naturales, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica de dicho producto o marca.

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

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

La empresa adjudicataria realizará la distribución de las comidas elaboradas en Cocina a las plantas de hospitalización y a los Hospitales de Día de Geriátrica o de Alergia en las cuatro ingestas, los 365 días del año, durante todo el periodo del contrato.

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

2.6.- LIMPIEZA

Para las áreas que corresponden, el adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible, tanto de los materiales, recipientes, bandejas, etc., como de las propias instalaciones de cafetería, máquinas de *vending*, almacenes y cámaras de materias primas y productos, llevando un registro de limpieza de cafetería, cámaras y almacenes, ajustándose en todo momento a las indicaciones que efectúe la Dirección del Hospital, que ejercerá un control permanente a través del Responsable designado, de conformidad al plan de limpieza y desinfección descrito en el sistema APPCC. En caso contrario, se podrá sancionar o rescindir el contrato por incumplimiento del contratista.

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

Ambiental implantado en el Hospital.

3.- PRODUCTOS

3.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES

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

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

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

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

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

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

3.2.- ENVASADO

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

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

Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente.

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

3.3.- TRANSPORTE

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas

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

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

3.4.-MENÚS

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

Para los doce meses de ejecución del presente contrato **se estiman** un total de 158.550 ingestas, lo que supone una media de **39.637 dietas completas**. En estas cifras se incluyen tanto las dietas completas de pacientes hospitalizados, como los menús servidos al personal de guardia y otras comidas ocasionales autorizadas por la Dirección del Hospital. Esta estimación está basada en la evolución media de las estancias de los últimos años y en los datos del presente ejercicio.

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

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

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

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

En las dietas que requieran productos especiales por las características de los pacientes, como los intolerantes a ciertos productos (gluten, lactosa, etc.), o como los disfágicos (espesantes), o aquellos que necesiten algún tipo de cambios por cualquier otro motivo razonable, se utilizarán los productos que se adecúen a sus necesidades y pauten la Comisión de Nutrición, sin que esto pueda suponer un aumento **en el precio de la pensión alimenticia ofertada**.

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

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

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

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

El adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que el Hospital Central de la Cruz Roja decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en festividades señaladas (Semana Santa, Nochebuena, Navidad, Fin de año, Año nuevo y el día de Reyes), o días internacionales u otros que se establezcan. Tanto el menú opcional como los menús especiales serán establecidos e incorporados a la programación de dietas y menús aprobados por la Comisión de Nutrición. Todo ello **en ningún caso incrementará** el coste de la pensión alimenticia diaria que se oferte.

3.5. - DIETAS TRITURADAS

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

3.6.- PRODUCTOS EXTRAS

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

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

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

A tal efecto, y una vez adjudicado el contrato, el Hospital Central de la Cruz Roja facilitará al adjudicatario relación detallada del personal autorizado.

4.-DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

4.1.- FORMA DE SUMINISTRO

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

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

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

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

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

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

4.1.3.- La empresa adjudicataria designará una persona que actuará en todo momento como Responsable, Representante y Coordinador de la misma para el Hospital Central de la Cruz Roja. A esta persona se dirigirá diariamente el Centro para comunicar los pedidos a suministrar, que serán de dos tipos:

- * Artículos componentes del menú
- * Productos Extras

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

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

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

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

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

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

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

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

que componen cada plato, y los alérgenos. Cada vez que se modifique un plato se realizará la misma operación.

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

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

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

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

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

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

En este caso, la responsable de Cocina elaborará un listado diario donde se reflejará el Pacto de cada Unidad de hospitalización y las necesidades diarias a suministrar, el cual se entregará al suministrador de la empresa adjudicataria para que prepare dicha mercancía y la entregue al personal de cocina que tenga adjudicada dicha tarea.

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

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

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

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

4.2.- DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS

4.2.1.- La empresa adjudicataria deberá tener el personal necesario para poder realizar el servicio de transporte de carros de comidas a las distintas plantas de hospitalización y Hospital de Día de Geriatría. Se transportarán en el riguroso orden que la Cocina y la Dirección de Enfermería establezcan y se subirán pabellón a pabellón para que la comida llegue a los pacientes en las condiciones óptimas para el consumo.

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

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

- Desayunos: De 8:45 h. a 10 h.
- Comidas: De 12:30 h. a 14:15 h.
- Meriendas: De 16:30 h. a 17:30 h.
- Cenas: De 19:45 h. a 21:30 h.

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

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

5.- DIETISTA

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

Realizará las labores de suministro especificadas en los apartados anteriores, y se encargará, por una parte de supervisar el emplatado de desayuno, comida, merienda y cena, garantizando que **las dietas, temperaturas y presentación de las bandejas** sean las adecuadas al servicio prestado y, por otra parte, de **la realización semanal de encuestas de satisfacción** a los pacientes, según formulario y calendario establecido por la Dirección del Hospital, así como el resto de tareas que le encomiende el centro.

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

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

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

pacientes.

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

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

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

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

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

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

6.-CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LA CAFETERÍA

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

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

Las obligaciones del adjudicatario se detallan en los apartados siguientes:

6.1.- PRESTACIÓN Y GESTIÓN DEL SERVICIO

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

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

A cambio el Hospital cobrará en concepto de canon la cantidad como mínimo de **1.000 € al mes** (12.000 € año) IVA incluido, pudiendo ser mejorado en su oferta.

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

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

La empresa adjudicataria pondrá a disposición del Hospital el equipamiento de menaje necesario

para la prestación del servicio. También llevará a cabo, cuando las necesidades lo requieran, la reposición de vajillas, cristalería, menaje, bandejas, lencería y material desechable u otro que considere necesario para la prestación del servicio.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.2.- PRODUCTOS ALIMENTICIOS

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

Las botellas de agua serán de cristal. Los envases de plástico sólo se permitirán previa autorización de la Dirección.

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

El Coordinador del Centro se encargará de abastecer a la cafetería del suministro necesario para la

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3.- RELACIÓN Y PRECIOS DE ARTÍCULOS

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

Queda prohibida la venta de tabaco de cualquier clase.

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

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

El derecho de admisión queda reservado a la Administración, pero será ejercido por el

adjudicatario, según las instrucciones que reciba.

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

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

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

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

Las comidas servidas en cafetería se ajustarán al proyecto de Hospital Saludable del Hospital Hospital Central de la Cruz Roja, y en ellas se incluirá lo siguiente:

- Primer plato, a elegir entre al menos dos.
- Segundo plato, a elegir entre al menos dos.
- Postre a elegir, incluyendo fruta de temporada.
- Pan.
- Bebida, que podrá ser: agua (botella de 500 ce o jarra de agua, opcional para el cliente), o refresco, o cerveza sin alcohol.
- Café o infusión. (El café o infusión se encuentra incluido en el menú servido al personal del hospital y no incluido en el menú servido al público externo, quien podrá elegir entre postre o café).

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

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

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

La rotación de los menús será de al menos 21 días.

Los desayunos han de incluir una opción de desayuno saludable.

La carta de productos que se dispensen, con sus precios con el IVA incluido, estará a disposición de los usuarios de la cafetería, expuesta en lugar visible. Los precios no podrán exceder de los que se relacionan en el **ANEXO G**, de tal forma que, en caso de ofertar en algún artículo un precio superior, la oferta no será tenida en cuenta a efectos de su valoración económica. En caso de resultar adjudicatario el ofertante, el precio superior se ajustará automáticamente al máximo fijado en el citado Anexo.

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

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

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

6.4.- HORARIOS

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

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

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

6.5.- RECLAMACIONES

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

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

6.6.- MATERIAL QUE DEBERÁ APORTAR EL ADJUDICATARIO

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

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

6.7.- INSTALACIONES, MUEBLES Y ENSERES PROPIEDAD DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

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

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

Durante la vigencia del contrato, el Adjudicatario comunicará al Hospital las reparaciones que se

lleven a cabo, siendo de su exclusiva responsabilidad y por su cuenta el pago del importe al que ascienda la reparación y reposición, si fuera necesaria.

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

Las cámaras frigoríficas y aparatos de conservación de alimentos en refrigeración o congelación, se mantendrán siempre en perfecto estado de funcionamiento, garantizándose que en caso de avería la reparación se realizará en plazo máximo de 24 horas.

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

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

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

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

Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá entregar dichos locales, equipos e instalaciones, según el inventario realizado a la adjudicación, en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá ser

certificado por empresa homologada, siendo directamente deducible de la facturación pendiente, e incluso de la fianza definitiva, el importe de los deterioros observados cuando éstos sean consecuencia de negligencia o dolo, a criterio del Hospital.

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

El Hospital Central de la Cruz Roja se obliga a poner a disposición del adjudicatario los locales destinados a cafetería.

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

Las líneas telefónicas, conexiones a Internet o cualquier otro servicio de voz, datos o comunicaciones

en general de uso externo que necesite el Adjudicatario, serán enteramente a su cargo.

6.9.- REVISIÓN MENSUAL DE LAS INSTALACIONES

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Utilización de rollos de papel desechable para el secado de manos.

- Formación en APPCC y carné de manipulador de alimentos para todo el personal que manipule alimentos. Así como el resto de titulaciones requeridas a los trabajadores para el desempeño de sus funciones.
- Limpieza inmediata de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentos y otros.
- Limpieza diaria de cocina, planchas, microondas, horno y máquinas de café y zumos.
- Limpieza semanal de campana y extractores de humos.
- Limpieza semanal de las cámaras, estanterías, muebles y calefactores.
- Limpieza semanal del cuarto de almacén.
- Utilización de cubos de basura con tapa, correspondiendo al personal de la cafetería su limpieza.
- Mantenimiento en vitrinas de todos los alimentos preparados.

Será responsabilidad de la empresa adjudicataria la realización a su cargo de las labores de control de plagas (desinfección, desinsectación y desratización) necesarias para garantizar la completa higiene en los locales de la cafetería. Estos deberán cumplir la legislación vigente al respecto, manteniendo los registros de las visitas periódicas disponibles para cualquier inspección por parte del Hospital Central de la Cruz Roja. Los productos, tratamientos y metodología deberán ser puestos en conocimiento del Servicio de Medicina Preventiva para su aprobación, así como su actualización y cambios posibles en los mismos.

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

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

6.11.- PERSONAL DE LA CAFETERÍA

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

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

la Dirección del Hospital anticipadamente a su incorporación.

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

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

La empresa adjudicataria no podrá realizar ninguna modificación de la plantilla ni de sus condiciones.

sin la autorización previa de la Dirección del Hospital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

físico o aéreo con los alimentos.

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

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

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

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

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

En el supuesto de que el personal no desempeñará su puesto de trabajo con la debida corrección, o fuera evidente su desempeño poco cuidadoso o negligente, la Dirección del Hospital podrá exigir a la empresa adjudicataria la sustitución del trabajador objeto del conflicto. Esta sustitución será inmediata, siendo la empresa adjudicataria quien gestione las actuaciones oportunas con posterioridad a su sustitución.

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

6.12.- OBLIGACIONES LABORALES Y SOCIALES

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

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

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

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

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

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

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

6.13.- GASTOS, TASAS E IMPUESTOS

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

6.14.-SERVICIOS INTERNOS DEL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

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

El menú de comida y cena constará de:

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

El desayuno constará de:

- Café con leche
- Tostada o bollería

7.- MÁQUINAS EXPENDEDORAS

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

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

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

El servicio de carga de los productos se realizará cada dos días por una persona de la empresa adjudicataria, así como el control y funcionamiento de las máquinas expendedoras.

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

Orientativamente, se dispone en la actualidad de 11 máquinas en las siguientes ubicaciones:

- 1 máquina mixta de alimentos y bebidas en la planta 3ª de Reina Victoria 22.
- 2 máquinas: de café y mixta bebidas y alimentos, en la planta 6ª de Reina Victoria 22.
- 2 máquinas: de café y mixta, en sala estar de quirófanos 1ª planta de Reina Victoria 22
- 3 máquinas, de café, alimentos y bebidas, en Control Central de Reina Victoria 24
- 2 máquinas, de café y mixta bebidas y alimentos, en las instalaciones de Reina Victoria 21, 5ª planta.
- 1 máquina de café en la planta 1ª de consultas externas de Reina Victoria 24.

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

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

Además, el adjudicatario se compromete a facilitar una máquina con botella de agua y una máquina pequeña de bebidas calientes para la 8ª planta de Reina Victoria 22, incluidos su mantenimiento y reposición de materias prima sin cargo alguno para el hospital.

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

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

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

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

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

8.- INVERSIONES

Si el licitador que resultase adjudicatario realizase inversiones en equipamiento, instalaciones y obras de adaptación o modificación, siempre bajo autorización de la dirección del hospital, deberá asumir estos costes de inversión. La reparación y eventual reposición posterior correrán por cuenta del

adjudicatario, obligándose a conservar en perfecto estado durante el periodo de vigencia del contrato las instalaciones, equipos mobiliarios y el resto del material.

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

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

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

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

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

Este sistema referido correrá por cuenta del contratista.

9.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES

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

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

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

El régimen de penalidades al que pueden dar lugar el incumplimiento por parte del adjudicatario de sus obligaciones, se recoge en el **ANEXO H** de este pliego, de conformidad con lo dispuesto en el apartado 21 de la cláusula 1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

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

10.- SEGUIMIENTO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

10.1.- REUNIONES DE SEGUIMIENTO

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

10.2.- INFORME MENSUAL DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

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

- Menús servidos a cocina.
- Productos Extras, detallados por artículos y desglosados en unidades hospitalarias y en total.
- Menús de personal.
- Reparación de los incumplimientos e implantación de las recomendaciones de la Auditoría bimensual.

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

11.- COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

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

El adjudicatario se comprometerá a:

- Desarrollar su actividad con respeto al medio ambiente
- Cumplir los requisitos legales y normativa ambiental vigente.
- Informar de los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del hospital.
- Segregar adecuadamente los residuos generados, de acuerdo a los usos del hospital, priorizando el reciclado a la eliminación cuando sea posible.
- Emplear equipos con marcado CE y realizarles un mantenimiento preventivo con el fin de que las emisiones y ruidos se mantengan dentro de los límites especificados en las características técnicas.
- Adoptar las medidas preventivas para evitar vertidos y derrames.
- No verter productos químicos a la red de saneamiento y a cumplir las especificaciones del fabricante en cuanto a dosificación empleo de productos.
- Consumir agua, energía y demás recursos de manera responsable.
- Reducir, reciclar y reutilizar los materiales siempre que sea posible.
- Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.
- Etiquetar los productos químicos que se manejen, realizar los trasvases en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbente y depositarlo en el correspondiente contenedor.
- Colaborar con el personal del hospital.

12.- DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

1.- Los licitadores deberán presentar la siguiente documentación técnica:

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

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

- Planificación de limpieza de locales e instalaciones, adjuntando cronograma y responsable de limpieza de cámaras y almacenes.
- Plan de desinfección, desinsectación y desratización.
- Plan de APPCC, según lo marcado por la normativa vigente.
- Plan de comunicación de alertas alimentarias.
- Plan de Gestión Medio Ambiental; y la documentación relativa a su posible acreditación en calidad o gestión medioambiental, si la hubiera.
- Política de Prevención de Riesgos Laborales.
- Guías de prácticas correctas y cualquier otro plan o programa de calidad e higiene que estimen oportuno incluir.

3.- Plan de Trabajo.

4.- Cualquier otra documentación exigida en este pliego.

5.- Cualquier mejora que se oferte, no incluida en los pliegos.

13.- VALORES AÑADIDOS

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

14.- FACTURACIÓN

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

- Para víveres:
 - Se multiplica el número de cada una de las ingestas por su precio sin IVA y se suman las cuatro cantidades obtenidas.
 - Se multiplica el número de cada uno de los productos extras por su precio sin IVA y se

- suman todos. Se aplica el descuento ofertado.
- Se suma el 10% de IVA.

- Para la cafetería:
 - Número de desayunos servidos
 - Número de comidas servidas
 - Número de cenas servidas
 - Servicios especiales servidos

15.- CONDICIONES DE LAS OFERTAS ECONÓMICAS

Por tratarse de un contrato de precios unitarios, el número de pensiones alimenticias a prestar estará subordinado a las necesidades del Hospital Central de la Cruz Roja durante el plazo de vigencia del contrato.

Deberán ofertarse de forma diferenciada los siguientes puntos:

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

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

EL SUBDIRECTOR DE GESTIÓN,

Firmado digitalmente por: POLO RAMOS LUIS
Fecha: 2024.08.08 12:01

ANEXO A

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I.- CARNES

I.I.- DE GANADO VACUNO

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español, capítulo X sobre normas de calidad en canales de vacuno fresco y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).

Serán tipo añojo 10 categorías (A1).

Deberán ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Añojo Babilla filetes, entera	Primera	150 a 175 gr. Unidad.
2	Añojo Contrás	Primera	
3	Añojo Retoño	Primera	
4	Añojo morcillo	Primera	
5	Añojo Falda- aguja	Primera	
6	Lomo bajo de Ternera	Primera	Filetes de 150 a 175 gr. unidad
7	Carne picada de Ternera	Primera	
8	Carne para guisar	Primera	Troceada
9	Redondo de Ternera	Primera	Piezas de 6 kg. aprox.
10	Entrecote	Primera	

I.II. DE GANADO OVINO.

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).

Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes. El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Cordero Recental (Pierna / Paletilla)	Primera	Troceado y deshuesado procedente de las extremidades traseras y delanteras.

I.III. - DE GANADO PORCINO.

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, calidad y marcaje a lo establecido por el Código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle (Orden de 18 de septiembre de 1975 y R.D. 362/1985).

Deberán estar limpias e ir acompañadas de las guías y certificados sanitarios correspondientes. El suministro se realizará diariamente en el horario establecido por el Centro.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Cinta de lomo fresca - adobada	Primera	Fileteada en unidades de 65 a 70 gr.
2	Costillas adobadas	Primera	
3	Carré de lomo con hueso	Primera	
4	Panceta fresca- salada	Primera	
5	Maza de jamón deshuesada sin morcillo	Primera	
6	Lomo de cerdo entero	Primera	Piezas de 4 kg. aprox.

II.- AVES Y HUEVOS.

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

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

Todas las aves que se suministren serán de categoría primera.

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

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

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

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

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

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Gallina	Primera	Entera
2	Filete de pechuga de Pollo	Primera	Abierta 200gr. Unidad.
3	Pollo cuartos traseros	Primera	Limpios 350gr Unidad
4	Jamoncitos de Pollo	Primera	200/250gr. unidad
5	Contramuslos de Pollo	Primera	200/250 gr. unidad
6	Pollos enteros despojados	Primera	Peso aproximado: 1,5 kg.
7	Carne picada de Pollo	Primera	
8	Pollo pechuga Villaroy	Primera	Unidad 250 gr.
9	Pavo, filete de pechuga	Primera	Abierta 200 gr. Unidad
10	Ragut de Pavo	Primera	
11	Huevos	Primera	Clase 1ª "M"
12	Huevo líquido pasteurizado		Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado por huevos frescos. La presentación será en Garrafas de 5 litros.

III. CHARCUTERÍA.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Codillos de jamón serrano	Primera	Se presentarán con piel, troceados y envasados al vacío. Elaborados a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiado. Presentación en envase de 3 unidades.
2	Chorizo tipo vela	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial y diámetro superior a 22 mm.
3	Chorizo para guisar	Primera	
4	Fiambre de pavo-jamón	Primera	Elaborado a partir del muslo de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%.
5	Jamón serrano	Primera	Centro de paleta deshuesada. Se presentará sin piel, curado y envasado al vacío. Elaborado a partir de pernil o pierna trasera de cerdo fresco, sometido a un proceso de salación y conservación apropiados. Peso unitario de 4 a 4,5 Kg.
6	Jamón York	Primera	Elaborado a partir del brazuelo o pernil de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad / proteína 4,68; azúcares totales máximo 2%, proteínas añadidas ausencia; almidón ausencia. Puede ser con o sin sal.
7	Fiambre de pechuga-pavo	Primera	Elaborado a partir de pechuga de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%.
8	Salchichas	Primera	Tipo Frankfurt. Producto elaborado a partir de carne de vacuno o sus mezclas, escaldado, finísimamente picado y embutido en tripa natural o artificial de 18 a 28 mm. de diámetro como máximo.
9	Salchichón	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con la adición de cubitos de tocino finísimamente picado, en tripa natural o artificial y diámetro mínimo de 40 mm.

IV.- FRUTAS Y VERDURAS.

IV.I.- VERDURAS FRESCAS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Acelgas	Primera	
2	Ajos	Primera	Sanos, firmes y limpios, exentos de daños y de señales de moho. Desprovistos de olores y/o sabores extraños y de humedad exterior anormal. Calibre mínimo 30mm.
3	Alcachofas	Primera	Deben presentar aspecto fresco, y estar enteras, sanas, limpias y desprovistas de olores y sabores extraños. Calibrado obligatorio.
4	Apio	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos y parásitos y exentos de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
5	Brócoli	Primera	
6	Calabacín	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de daños causados por insectos y parásitos, exentos de cavidades y grietas, así como de olores y sabores extraños. Pedúnculo inferior a 3cm.
7	Calabazas	Primera	Lo mismo que calabacín
8	Cebollas	Primera	Calibre mínimo 65/70 mm.
9	Champiñón	Primera	Deben estar enteros, frescos, sanos, exentos de enfermedad, podredumbre, insectos, parásitos, cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños. Límite admitido en tierra adherida 1%.
10	Lechuga	Primera	Tipo iceberg, envuelta individualmente. Entera, sana, fresca, limpia y turgente.
11	Nabos	Primera	
12	Patatas	Primera	Los tubérculos deben ser enteros, sanos y consistentes, exentos de humedad exterior anormal, olor y/o sabores extraños, exentos de magulladuras, picaduras, reverdecimiento, daños causados por el frío, fuertes deformaciones (muñones), tierra u otras materias extrañas visibles. También patata pelada y lavada
13	Patatas Peladas	Primera	Peladas enteras, no cortadas. Envasadas al vacío, para evitar la oxidación, en bolsas de no más de 10 kilos.

14	Pepinos	Primera	Estarán enteros, sanos, frescos, limpios y firmes, exentos de sabor amargo y otros sabores u olores extraños, exentos de humedad exterior anormal, exentos de tierra, cuerpos extraño o residuos de tratamientos; suficientemente desarrollados y con semillas tiernas.
15	Pimientos “Lamullo”	Primera	Estarán frescos, sano, enteros, limpios y bien desarrollados, exentos de daños por heladas, de heridas no cicatrizadas o quemaduras de sol, exentos de humedad exterior anormal y de olores y/o sabores extraños, provistos de pedúnculo con un desarrollo y madurez que les permita llegar al lugar de destino con las correspondientes exigencias comerciales.
16	Puerros	Primera	Estarán enteros, frescos, sanos, limpios, sin hojas marchitas y no subidas, sin humedad externa excesiva, desarrollados convenientemente. La presentación en hojas será de corte regular.
17	Repollo	Primera	Estarán enteros, frescos, sanos, limpios y sin abrir y/o espigar, exentos de enfermedad, insectos y otros parásitos, exentos de humedad exterior anormal, exentos de olores y/o sabores extraños. Corte neto por debajo del nacimiento de la hoja.
18	Setas	Primera	Enteras, con aspecto fresco, sanas, exentas de insectos y otros parásitos, limpias, exentas de humedad exterior anormal, exentas de daños causados por heladas, exentas de olores y/o sabores extraños. Con el micelio (raíz) eliminado por un corte neto.
19	Tomate para ensalada	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, limpios, exentos de humedad exterior anormal, de olor y/o sabor extraño. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar la manipulación y el transporte y responder en lugar de destino a las exigencias comerciales.
20	Tomate para freír o asar	Primera	Enteros, con aspecto fresco, sanos, limpios, exentos de humedad exterior anormal, de olor y/o sabor extraño. Tendrán un desarrollo y un estado tales que les permita soportar la manipulación y el transporte y responder en lugar de destino a las exigencias comerciales.
22	Zanahorias	Primera	Enteras, firmes, no bifurcadas y desprovistas de raíces, sanas y limpias, sin consistencia leñosa, no subidas ni granadas, exentas de humedad exterior anormal y exentas de olores y/o sabores extraños.

IV.II.- FRUTAS.

Frutos enteros, sanos, desprovistos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños. Se excluirán los frutos demasiado verdes o demasiado maduros o pasados. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme. Deberán suministrarse de acuerdo a las peticiones y época del año. Serán de primera calidad, especificando el calibre cuando ello sea perceptivo. Se podrán incluir frutas que no estén especificadas siempre y cuando las especificaciones se aprueben por parte de la Dirección del Hospital.

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

V.- PESCADOS FRESCOS.

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

Pescados frescos son aquellos que no han sufrido, desde su captura, ninguna operación dirigida a su

conservación, excepto la adición de hielo troceado puro o mezclado con sal o que hayan sido conservados a bordo de los pesqueros con agua de mar o salmuera refrigerada.

El suministro se establecerá en función de la estación y las existencias del mercado, de acuerdo con las peticiones efectuadas por el Centro. Deberán cumplir los requisitos establecidos en la normativa vigente. Los pescados serán de clase A, por lo que cumplirán las características organolépticas de dicha clase en cuanto a: aspecto externo, ojos, branquias, consistencia, cavidad abdominal (Art. 23 R.D.1521/1984) y deberán ir acompañados de las guías y certificados sanitarios correspondientes. No podrán haber sido sometidos desde su captura a ningún proceso de conservación.

El etiquetado según R.D. 121/2004 sobre identificación de los productos de pesca, de la Acuicultura y del Marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalada	Primera	Fileteada y limpia 200 gr. unidad
2	Bacalaitos	Primera	
3	Bacalao seco	Primera	Entero
4	Bonito	Primera	
5	Boquerones	Primera	
6	Chirlas	Primera	
7	Dorada	Primera	De ración.
8	Emperador	Primera	
9	Lubina	Primera	De ración.
10	Merlucilla	Primera	
11	Mero	Primera	
12	Palometa	Primera	Filete limpio
13	Pescadilla	Primera	
14	Rape	Primera	
15	Salmón	Primera	Rodajas de 175/200 gr. unidad

VI.- PRODUCTOS CONGELADOS.

El transporte se realizará en vehículos dotados de un medio de producción de frío capaces de permitir la no ruptura de la cadena de frío. La temperatura mínima del producto será de -18 °C. Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, los pesos especificados son con los productos descongelados.

VI.I.-PESCADOS CONGELADOS.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Bacalada en lomos	Primera	
2	Berberechos	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o normal
3	Bonito	Primera	Cortado en tacos
4	Calamar en anillas	Primera	Limpios y exentos de partes no comestibles. Glaseado máximo de un 35%. Presentación en anillas de unos 7mm. de grosor y ultra congelados en bloques.
5	Emperador	Primera	Presentación en rodajas o medias rodajas de 1 cm. aprox. de grosor.
6	Gallo entero	Primera	Piezas enteras sueltas de platija ultra

			congeladas. Presentación enteras, sin cabeza y sin vísceras, con un peso aproximado de 175 gr. Glaseado máximo de un 10%.
7	Gallo en filetes	Primera	Piezas enteras sueltas de platija ultra congeladas. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 a 200 gr. Glaseado máximo de un 10%
8	Gambas	Primera	Limpias y exentas de partes no comestibles. Clase P. Presentación en colas peladas, crudas y ultra congeladas en bloques.
9	Langostinos	Primera	Cocidos y congelados, de tamaño medio. No pelados.
10	Lenguado	Primera	Filetes
11	Mejillones	Primera	Presentación sin concha, exento de materias extrañas. Tamaño grande o mediano.
12	Merluza en filetes con piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes de 150 gr. Aproximadamente. Glaseado máximo de un 15%.
13	Merluza en filetes sin piel	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en filetes sin piel ni espinas de 150 gr. Aproximadamente Glaseado máximo de un 10%.
14	Merluza en rodajas nº 5 Entera.	Primera	Procederá de merluza o pescadilla ultra congelada y mantenida a temperatura adecuada en todo momento. Categoría nº 5, según legislación española, o su equivalente en peso para la clasificación de otros países. Presentación en rodajas de 250 a 300 gr. Aproximadamente. La sección de corte será perpendicular al eje de la columna vertebral. Glaseado máximo de un 10%.
15	Mero	Primera	Filetes de 150 gr. aprox. procedentes de Mero o Panga, limpios, sin espinas.
16	Rodaballo	Primera	Filetes de 150 gr. aprox. procedentes de Rodaballo o Tilapia, limpios, sin espinas.
17	Rosada	Primera	Rodaja limpia de aprox. 250 gr.
18	Salmón	Primera	Filetes de aprox. 250 gr.

VI.II.- VERDURAS CONGELADAS.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Alcachofa	Primera	Sanas, limpias, exentas de lesiones y ultra congeladas. Tamaño grande o normal. Presentación en porciones pequeñas de 100 gr.
2	Ensalada de arroz	Primera	Producto ultra congelado con una composición aproximada de un 40% de arroz, y el resto en cantidades equilibradas de los siguientes componentes: judías verdes, guisantes, maíz, pimiento.
3	Espinacas	Primera	Elaboradas a partir de hojas de 8 cm. De pecíolo como máximo. Sanas, limpias y ultra congeladas.
4	Guisantes	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos, limpios y ultra congelados
5	Judías verdes planas -redondas	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultra congeladas.
6	Menestra de verduras	Primera	Elaborado de mezcla de hortalizas y compuesta como mínimo por cuatro de las siguientes: -Obligatorias: Guisantes, alcachofas y espárragos -Optativas: Judías verdes, habas, zanahorias y champiñón. Sanas, limpias y ultra congeladas. Imperial
7	Patata dado	Primera	Sanas, limpias, peladas y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.
8	Zanahoria dado	Primera	Sanas, limpias y ultra congeladas. Presentación de corte en forma de dados pequeños.

VI.III. - CONGELADOS VARIOS.

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

VII.- LEGUMBRES.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Alubias blancas	Primera, etiqueta verde	
2	Alubias pintas	Primera, etiqueta verde	
3	Garbanzos	Primera, etiqueta verde	
4	Lentejas	Primera, etiqueta verde	

VIII.-CEREALES Y DERIVADOS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Arroz	Extra	Blanco, sano, entero, limpio y exento de sabores y olores extraños. Humedad inferior al 15%. Envases de 1 Kg.
2	Fideos finos		Tipo cabello de ángel, elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Envases de 5 Kg. Máximo.
3	Galletas		Elaboradas a base de harinas, grasas comestibles, azúcar, agua y otros productos autorizados, tostadas o troqueladas. Presentación en paquete envasado de 4 unidades.
4	Harina		De color blanco o ligeramente amarillento, de grano fino adecuado, y exento de impurezas mohos y olores o sabores extraños. Acondicionada para uso en rebozo o condimentación de los alimentos. Presentado en envases de 1 kilo.
5	Macarrones		Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentado en envases de 5 Kg. Máximo.
6	Maíz		
7	Maicena		
8	Pan		<u>Pre elaborado para horneado en el Hospital</u> con harina de trigo, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 30 y 60 grs., con suministro de bolsas de papel diferenciadas según contenga o no sal.
9	Pan de molde blanco		Paquetes de 500 gr. con rebanadas no muy gruesas, para sandwiches no para tostadas.
10	Pan integral		Elaborado con harina integral, sal comestible y agua potable fermentado. Se suministrará indistintamente con o sin sal a demanda del Centro. Presentación en barras de 60 grs., envuelta individualmente y diferenciada por color según contenga o no sal.
11	Pan integral tostado		Procedente de pan de harina de trigo que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto.

12	Pan rallado	Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en sacos de 5 kilos como máximo. Preferible el envase de kilo o ½ kilo.
13	Pan Tostado con o sin sal	Procedente de pan de harina de trigo con o sin sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. Envuelto.
14	Cereales	Cereales para el desayuno, en envases individualmente de 30 gr.
15	Bollos (ensaimadas, bizcochos, valencianas, etc.)	Constituidos fundamentalmente por harinas comestibles, féculas, azúcares, grasas comestibles. Envasados individualmente y etiquetados con fecha de caducidad y composición de los mismos.
16	Sémola	Constituidos fundamentalmente por el endospermo de estructuras granulosas procedentes de la molturación del trigo. Envases de 5 kg.
17	Sopa variada	Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Presentación en forma de estrellitas, lluvia, etc. Envases de 5Kg.
18	Tapioca	Procederá de almidón de mandioca. Presentación en botes de 700 grs.
19	Tallarines-	Elaborado según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas. Envases de 5 kg.

IX.-CONSERVAS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Aceitunas sevillanas	Primera	Latas de 450 grs.
2	Alcachofas troceadas	Primera	Procederá de frutos sanos y limpios, desprovistos de tallos, brácteas y exteriores coriáceos. Presentación en latas de 3 Kg.
3	Atún en aceite	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, envasado con aceite vegetal y sal. Presentación en latas de 1 kg.
4	Atún en escabeche	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, escabechado. Presentación en latas de 1 Kg.
5	Champiñón troceado	Primera	Procederá de champiñón sano y limpio, desprovisto de partes no comestibles y su presentación serán troceados en láminas. Latas de 3 Kg.
6	Espárragos trigueros	Primera	Procederá de espárragos verdes y enteros, sanos y limpios. Lata de 1 Kg.
7	Espárragos blancos	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios. Latas de 660 gramos.

8	Macedonia de fruta		Bote de 3 Kg.
9	Melocotón en almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
10	Pera en almíbar		Procederá de frutos enteros, sanos limpios y pelados, partidos en mitades. Bote de 3 Kg.
11	Piña al natural	Primera	Procederá de frutos sanos, pelados y porcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrados sin adición de azúcar. Bote de 3 kg.
12	Pimientos morrones	Primera	Procederá de pimientos enteros, sanos y limpios. Lata de 3 Kg.
13	Raviolis	Primera	Pasta de sémola de trigo, huevos y agua. Relleno compuesto de carne de buey, especias, aromas y potenciadores de sabor autorizados. Líquido de gobierno, agua, sal y acidulantes. Lata de 3 Kg.
14	Tomate natural	Primera	Procederá de tomate entero, pelado, limpio y sano. Lata de 3 Kg.
15	Sardinas en lata	Primera	Se presentará descabezada, sin vísceras, envasada con aceite de oliva u otros aceites comestibles, en recipientes herméticos y esterilizados adecuadamente por tratamiento térmico.

X.- ACEITES Y GRASAS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Aceite de girasol		Sometido a refinación completa, aspecto limpio y transparente, olor y sabor propios, sin síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Acidez libre igual o mayor a 0,2 grados. Presentado en garrafas de 5 l.
2	Aceite de oliva		90% como mínimo de ácido oleico, acidez máxima de 1°. Presentado en garrafas de 5 litros
3	Mantequilla para cocinar		Obtenida a partir de grasas y aceites comestibles que no procedan de la leche. Humedad del 16% envasada en materiales adecuados y formato de 1 ó 2 kg.
4	Mantequilla individual		Obtenida a partir de leche o nata de vaca higienizada. Con un 80% mínimo de grasa de la leche de procedencia, contenido de agua máxima del 16%. Envasada en formato de 10 a 12 gr.

XI.-CONDIMENTOS. ADEREZOS Y ESPECIAS.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Colorante		
2	Almendras		Peladas y crudas
3	Espicias varias		Plantas o partes de plantas que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos, con el fin de mejorar su sabor y apetencia.
4	Limón agrio		Aderezo con ácido cítrico y edulcorantes y conservantes autorizados. Presentación en envases de 1 litro.
5	Pimentón		
6	Sal fina		Sal refinada con gránulo inferior o igual a 2 mm. y humedad máxima de 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 1 Kg.
7	Sal fina -sobres		Presentación en sobres de 1 ó 2 gramos
8	Sal gorda		Sal refinada con gránulo superior a 2 mm. y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 1 Kg.
9	Vinagre		Acidez mínima de 50 g. de ácido acético por litro.
10	Aceite de oliva monodosis		Presentado en monodosis de 10/15 ml
11	Vinagre monodosis		Presentado en monodosis de 10/15 ml

XII.- LÁCTEOS Y DERIVADOS.

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Bio-frutas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Varios sabores.
2	Cuajada		Producto semisólido obtenido de leche sometida a tratamiento térmico adecuado para conseguir las características bacteriológicas idóneas, sin adición de fermentos lácteos y sin proceso de desecado. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
3	Flan de vainilla	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
4	Helados		Composición: Azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes, en total, un 1% mínimo. Presentación en tarrinas

			individuales.
5	Leche entera		Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 3,20% proteínas mínimas 2,90%, lactosa mínima 4,20%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C.
6	Leche desnatada		Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, lactosa mínima 4,30%. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C.
7	Leche Semidesnatada		Grasa entre el 1,5 y 1,8%, proteínas mínimas de un 3% y lactosa de un 4,7%
8	Leche sin lactosa		Pasterizada, sometida a un proceso tecnológico adecuado, que asegure la destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Grasa mínima 0,3%, proteínas mínimas 3%, sin lactosa. Deberá ser conservada durante su distribución comercial a una temperatura inferior a 101 °C.
8	Natillas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados.
9	Petit-suisse		
10	Queso emmental		Materia
11	Queso en porciones		
12	Queso manchego semicurado		Materia prima, leche de oveja; tipo, duro; forma, cilíndrica; pasta, blanca-amarillenta; corteza, sura, con impresiones de los moldes; materia grasa, 43%.
13	Queso fresco		
14	Queso en barra para sándwiches		
15	Queso rallado		
16	Yogur de frutas	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasterizada, nata pasterizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados.
17	Yogur natural, desnatado, natural azucarado o infantil, sin lactosa.	Envase con capacidad de 125 a 150 gr.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de leche pasterizada, nata pasterizada y leche

concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6%. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados

XIII.- ALIMENTOS AZUCARADOS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Azúcar, a granel		Color blanco o ligeramente amarillento, totalmente soluble en agua, con un 99,7% de sacarosa como mínimo y un máximo de 0,15% de residuo insoluble. Envases de 1 kg.
2	Azúcar, en sobres		De idénticas características que el azúcar a granel, se presentará en sobres de 10 grs. Con anagrama del Hospital impreso.
3	Cacao		En sobres individuales de 18 gr. Cada uno.
4	Chocolate con leche extrafino		3,5% grasa de leche; 14% sólidos totales leche; 4% cacao seco desgrasado. Presentación en chocolatinas.
5	Gelatinas		Tipo A, para uso alimentario, de varios sabores.
6	Membrillo	Primera	Dulce de membrillo compuesto de azúcares, conservantes y espesantes autorizados. Cajas de 8 porciones.
7	Mermelada	Primera	Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 30% de fruta, exenta de sacarosa y glucosa. Presentación en envases de 20 grs.
8	Miel		Miel de flores obtenida de los néctares de las flores. Composición: azúcares reductores igual o menor al 65%, humedad igual o mayor al 20%, sacarosa igual o mayor al 5%. Presentación en envases de 20 grs.
9	Mermelada Dietética		Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, albaricoque...). Deberá contener como mínimo un 50% de fruta, exenta de sacarosa. Presentación en envases de 20 grs.

XIV.- CAFÉ Y SUCEDÁNEOS E INFUSIONES.

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

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

3	Té		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.
4	Tila		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.
5	Menta Poleo		Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales.

XV.- BEBIDAS.

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

N1	Artículo	Categoría	Características
1	Agua mineral		Incolora, inodora e insípida, no contendrá bicarbonatos. Presentación en botellas de 330, 500 y 1500 mililitros.
2	Vino blanco o tinto		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9°. Presentación en envases de 1 litro.
3	Zumos de frutas naturales		Obtenidos mecánicamente a partir de frutas sanas, limpias y maduras, con color, aroma y sabor característico del fruto de que proceden, conservados por procedimientos físicos autorizados. No contendrán azúcar en su composición. Presentación en envase de 1 litro y de 200 cc con pajita.

XVI.- PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y LIOFILIZADOS.

I.- PARA ADULTOS

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

Nº	Artículo	Proveedor	Características/Presentación
1	Ajo	Vegenat	Producido a partir de ajo, seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Color: Blanco amarillento, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 10%. Contenido SO ² 0 ppm.
2	Cebolla	Vegenat	Producido a partir de cebolla seleccionada, pelada, cortada según se especifique y deshidratada. Color: Blanco amarillento, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 6,5%. Contenido SO ² 0 ppm. Bolsas de 2 kilos.

II.-	3	Pimiento verde o rojo	Vegenat	Producido a partir de pimiento verde o rojo seleccionado, pelado, cortado y deshidratado. Color: verde o rojo brillante, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 6%. Contenido SO ² 0 ppm. Bolsas de 1 ó 1,25 kilos.
	4	Zanahoria	Vegenat	Producido a partir de zanahoria seleccionada, pelada, lavada, cortada según se especifique y deshidratada. Color: Naranja, olor y sabor típico libre de materias extrañas con una humedad máxima de 7,5%. Contenido SO ² 0 ppm. Bolsas de 1,5 kilos.
	5	Manzana	Vegenat	Postre en escamas. Bolsas de 1,5 kilos
	6	Pera	Vegenat	Postre en escamas. Bolsas e 1,5 kilos
	7	Postres lácteos sabores frutas	Vegenat	Bolsas de 1 kilo.
	8	Purés de frutas sabores	Vegenat Nestlé Nutrición	Sabores de Pera, Manzana, Manzana-Albaricoque y Macedonia. Tarrinas individuales de 100 gramos.
	9	Agua gelificada	Nestlé Nutrición	Con o sin azúcar. Cajas con 24 envases individuales.
	10	Crema de arroz	Nestlé Nutrición	Cajas de 600 gramos.
	11	Papilla Multifrutadas o de chocolate	Nestlé Nutrición	Estuches de 600 gramos.
	12	Papilla de Cereales con Miel	Nestlé Nutrición	Estuches de 600 gramos.
	13	Purés variados	Nestlé Nutrición	Huevos a la Provenzal, Pavo con Champiñones, Pescado con Verduras, Pollo con Zanahorias y otros sabores. Estuches de 350 gramos.
	14	Dietas hiperproteicas variadas	Vegenat	Dietas en polvo de texturas modificadas. Variedades: Ternera, Ternera Bolognesa, Merluza, Pescado con Verduras, Pavo con Champiñones, Pollo, Jamón, etc. Presentado en latas de 1,8 kilos.
	15	Cremas variadas	Vegenat	Cremas en polvo de Calabacín, Champiñón, Zanahoria, Espárrago, Puerro... Presentado en latas de 2 kilos.

INFANTILES (GUARDERÍA)

Nº	Artículo	Proveedor	Características/Presentación
1	Crema de Arroz	Nestlé España	Cajas de 250 gramos.
2	Papilla de Cereales con Miel	Nestlé España	Cajas de 600 gramos.
3	Papilla de Cereales con/sin Gluten	Nestlé España	Cajas de 600 gramos.

ANEXO B

PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS

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

PENSIÓN PACIENTES

INGESTA	Nº DIETAS ESTIMADO 2023	PRECIO UNITARIO SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	TOTAL CON IVA
DESAYUNO	38.850	1,55	60.217,50 €	6.021,75 €	66.239,25 €
COMIDA	40.425	5,31	214.656,75 €	21.465,69 €	236.112,44 €
MERIENDA	38.850	1,29	50.116,50 €	5.011,65 €	55.128,15 €
CENA	40.425	4,80	194.040,00 €	19.404,00 €	213.444,00 €
TOTAL	158.550	12,95	519.030,75 €	51.903,09 €	570.933,83 €

ANEXO C

CONDICIONES GENERALES. MANUAL DE DIETAS Y GRAMAJES

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

- Las dietas basales tienen elección de menú: se les ofrecerá diariamente, en la comida y en la cena, la posibilidad de elegir entre dos menús completos (opción A: 1º y 2º plato y opción B: 1º y 2º plato), pudiendo elegir en la comida la opción A completa y en la cena la opción B completa, y viceversa.
- El Hospital dispone de varias dietas terapéuticas. En caso de alergias, intolerancias y restricciones alimentarias por religión y opción ética (dietas vegetarianas, veganas, etc.), la/el Dietista de la empresa adjudicataria, en el plazo de un mes desde la adjudicación del contrato, elaborará las dietas adaptadas a los menús del hospital para este tipo de pacientes. Dichos menús adaptados deberán ser previamente autorizados por la Dirección del Hospital. Todos los productos deben ajustarse a la legislación vigente.
- El Menú tiene una periodicidad tri-semanal (cada tres semanas) y varía en función de la época del año: Menú Invierno/Menú Verano. Cuando se requiera variación de menú, el adjudicatario deberá suministrar los víveres que le sean solicitados por el Responsable de Cocina.
- En todas las bandejas de comida se incorporará una ficha donde se describen los platos que se incluyen en la bandeja y los alérgenos.
- Todos los pesos de alimentos se refieren a crudos, limpios, sin desperdicios y sin merma.
- En el caso de las frutas, se debe ofertar el mayor número de ellas según la temporada del año, cumpliendo el gramaje ofertado, y en el punto de maduración óptimo para su consumo.
- En el caso de bollería deben ofertarse, al menos, cuatro opciones diferentes y deben ser previamente aprobadas por la Dirección del Hospital.
- Es imprescindible que el adjudicatario facilite al Hospital las fichas técnicas de todos los productos que suministre, incluidos los alérgenos. Y que estas fichas se actualicen en cada cambio que se produzca.
- La capacidad de leche, tanto en los desayunos como en las meriendas, será aproximadamente de 230 cc por taza.
- Todos los yogures naturales o BIO naturales, así como el café y las infusiones, postres y cereales irán acompañados de un sobre de azúcar, edulcorante, o serán azucarados, salvo en aquellas dietas en las que se indique lo contrario. Igualmente, cuando así se indique, podrán acompañarse de miel u otro complemento, cuyo precio está incluido en la dieta.
- Las ensaladas y verduras irán acompañadas de un sobre de vinagre, aceite y sal, cuyo precio está incluido en la dieta.
- Los yogures de sabores serán variados.
- Las gelatinas deberán ser variadas con al menos seis ofertas de sabores distintos, y no se admiten en polvo.

- Todos los productos lácteos deben tener un sustituto de elaboración con bebidas vegetales y adaptadas a las posibles intolerancias alimentarias.
- En las dietas que no lleven sal, se les añadirá el complemento que se determine (mostaza, limón, pimienta, etc.).
- El aceite utilizado para freír o cocinar los alimentos será siempre aceite de oliva virgen extra y el aceite para ensaladas o en los desayunos será siempre de oliva virgen extra, presentado en monodosis.
- Sólo se utilizará mantequilla en los platos que sea necesario, NUNCA margarina.
- Se entregará sobre individual de sal en el desayuno, comida, merienda y cena cuando así se especifique en el menú y la dieta del paciente (ejemplo: desayuno de pan con aceite o pan con tomate, ensalada, etc.).
- El tomate rayado utilizado para los desayunos vendrá presentado en monodosis. Se acompañará con un sobre de sal, siempre que esté prescrito para la dieta correspondiente.

ANEXO D

DISTRIBUCIÓN POR TIPOS DE DIETAS RELACIÓN PORCENTUAL PONDERADA DE DIETAS AÑO 2023

TIPO DE DIETAS	TOTAL	% DISTRIBUCIÓN
1500 calorías	126	0,35
ASTRINGENTE	564	1,55
BAJA EN COLESTEROL	33	0,09
BARIÁTRICA	3	0,01
BLANDA	753	2,06
DISFAGIA	6.108	16,74
FÁCIL DEGLUCIÓN	2.495	6,84
FÁCIL MASTICACIÓN	7.686	21,06
FÁCIL MASTICACIÓN PURÉ	2.634	7,22
LÍQUIDA	1.248	3,42
NORMAL	9.987	27,36
PROTECCIÓN GÁSTRICA	376	1,03
PROTECCIÓN HEPÁTICA	47	0,13
PROTECCIÓN RENAL	151	0,41
SEMIBLANDA	400	1,10
SEMILÍQUIDA	53	0,15
TURMIX	3.812	10,44
VEGETARIANA	20	0,05
TOTAL	36.496	100

MANUAL DE DIETAS EXISTENTE EN EL HOSPITAL CENTRAL DE LA CRUZ ROJA

DIETA BASAL PARA INVIERNO							
COMIDAS 1ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO "A"	Espinacas con Salsa Bechamel	Judías verdes con patatas	Sopa de Cocido	Patatas en Salsa Verde	Lentejas Estofadas	Macarrones con Tomate	Arroz Salteado
PRIMER PLATO "B"	Sopa de Fideos	Crema de verduras	Verduras Rehogadas	Sopa de Pasta	Crema de Calabaza		
SEGUNDO PLATO "A"	Merluza al Horno con Tomate Asado	Guisado de Pavo	Cocido Madrileño	Salchichas con Guarnición	Salmón al horno con limón	Pollo Asado con Ensalada	Estofado de Ternera
SEGUNDO PLATO "B"	Escalopines en Salsa	Emperador a la Plancha con Ensalada	Atún con Tomate	Pollo en Salsa con Verduras	Lomo Adobado con Ensalada		
POSTRE "A"	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Postre Lácteo	Manzana Asada
POSTRE "B"	Flan	Natillas de vainilla	Yogur	Fruta almíbar	Yogur		

DIETA BASAL PARA INVIERNO							
CENAS 1ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO	Sopa de Fideos	Crema de Calabacín	Porrusalda	Sopa Juliana	Crema de Champiñón	Menestra de verduras	Crema de Calabaza
SEGUNDO PLATO	Tortilla de Atún con Salsa de Tomate	Jamón York con Compota Manzana	Pescado al Horno con Tomate Asado	Hamburguesas de Pollo con Ensalada	Huevos rellenos	Pescado al Horno con Patatas	Entremeses Calientes
POSTRE	Fruta	Flan	Manzana Asada	Arroz con Leche	Manzana Asada	Fruta en Almíbar	Queso con Membrillo

DIETA BASAL PARA INVIERNO							
COMIDAS 2ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO "A"	Alubias Estofadas	Patatas Marirena	Pisto de Calabacín	Pasta con Champiñón	Potaje de Garbanzos	Arroz con Verduras	Sopa de Pescado
PRIMER PLATO "B"	Sopa de Verduras	Sopa de Pasta	Arroz Jardinera	Guisantes con jamón	Alcachofas con Jamón		
SEGUNDO PLATO "A"	Bacalao con Tomate	Roti de Pavo con Champiñón y Zanahoria	Pescado al Horno con Patatas	Albóndigas en Salsa de Verduras	Tortilla de Calabacín	Ternera a la Jardinera	Pollo en Salsa
SEGUNDO PLATO "B"	Chuletas de Sajonia con Puré de Patata	Salmón a la Plancha con Ensalada	Filete de Pollo con Ensalada	Filete de Pavo al Horno con Tomate	Merluza al Horno		
POSTRE "A"	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Postre Lácteo	Manzana Asada
POSTRE "B"	Flan	Yogur sabores	Natillas	Fruta en almíbar	Yogur		

DIETA BASAL PARA INVIERNO							
CENAS 2ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERC.	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO	Crema de Espinacas	Sopa de Pollo con Verduras	Acelgas con Jamón	Puré de Verduras	Porrusalda	Sopa Minestrone	Crema de Espárragos
SEGUNDO PLATO	Tortilla de Jamón York con Ensalada	Entremeses Fríos	Pollo en salsa	Pescado al Horno con Patatas	Pollo en Salsa con Zanahoria	Pescado al Horno con Ensalada	Entremeses Calientes con Ensalada
POSTRE	Fruta	Manzana asada	Fruta	Arroz con Leche	Flan	Fruta en Almíbar	Yogur

DIETA BASAL PARA VERANO							
COMIDAS 1ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO "A"	Ensalada Campera	Judías Verdes con Patatas	Pasta con Verduras	Ensaladilla Rusa	Ensalada de Garbanzos	Sopa de melón	Arroz Salteado
PRIMER PLATO "B"	Crema de Verduras	Ensalada de Judías Blancas en Vinagreta	Verduras Rehogadas	Crema de Espárragos	Alcachofas Rehogadas con Jamón		
SEGUNDO PLATO "A"	Merluza al Horno con Champiñón	Guisado de pavo en Salsa de Verduras	Tortilla paisana	Salchichas con Guarnición	Salmón con Limón	Pollo Asado con Ensalada	Ternera Asada con Zanahoria
SEGUNDO PLATO "B"	Escalopines en Salsa	Emperador a la Plancha con Ensalada	Atún con Tomate	Pollo con Verduras	Lomo Adobado con Ensalada		
POSTRE "A"	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta o Postre Lácteo	Manzana Asada o postre lácteo
POSTRE "B"	Flan	Natillas	Yogourt	Fruta en almíbar	Yogur		

DIETA BASAL PARA VERANO							
CENAS 1ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO	Sopa de Ave con Fideos	Crema de calabacín	Porrusalda	Sopa Juliana	Crema de Calabaza	Menestra de Verduras	Crema de Calabaza
SEGUNDO PLATO	Tortilla de Atún con Salsa de Tomate	Jamón a la plancha con Compota de Manzana	Hamburguesas de Pollo con Ensalada	Pescado al Horno con Tomate Asado	Huevos rellenos	Pescado al Horno con Patatas	Entremeses Calientes
POSTRE	Fruta	Flan	Manzana Asada	Arroz con Leche	Manzana Asada	Fruta en Almíbar	Queso Fresco con Membrillo

DIETA BASAL PARA VERANO							
COMIDAS 2ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO "A"	Vichisoise	Patatas Marinera	Pisto de Calabacín	Ensalada de Pasta	Lentejas Estofadas	Arroz con verdura	Gazpacho
PRIMER PLATO "B"	Ensalada de pasta	Sopa de Fideos	Arroz Jardinera	Guisantes con jamón	Crema de Champiñón		
SEGUNDO PLATO "A"	Bacalao con tomate	Rotí de Pavo con Champiñón y Zanahoria	Pescado al Horno con Patatas	Albóndigas en Salsa de Verduras	Tortilla de Calabacín	Ternera a la jardinera	Pollo con Verduras
SEGUNDO PLATO "B"	Chuletas de Sajonia con Puré de Patata	Salmón a la Plancha con Ensalada	Filete de Pollo con Ensalada	Filete de Pavo al Horno con Tomate	Merluza al Horno		
POSTRE "A"	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Postre Lácteo	Manzana Asada
POSTRE "B"	Flan	Yogur sabores	Natillas	Fruta en almíbar	Yogur		

DIETA BASAL PARA VERANO							
CENAS 2ª SEMANA							
MENÚ	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
PRIMER PLATO	Crema de Espinacas	Sopa de Pollo con Verduras	Acelgas con Jamón	Puré de Verduras	Porrusalda	Sopa Ministrote	Crema de Espárragos
SEGUNDO PLATO	Tortilla de Jamón York	Entremeses Fríos	Pollo en su jugo	Pescado al Horno con Patatas	Pollo en Salsa con Zanahoria	Pescado al Horno con Ensalada	Entremeses Calientes con ensalada
POSTRE	Fruta	Manzana Asada	Fruta	Arroz con Leche	Flan	Fruta en Almíbar	Yogur

ANEXO E: PRODUCTOS EXTRAS

<i>ARTÍCULO</i>	TOTAL ESTIMADO ARTÍCULOS	PRECIO UNITARIO (S/IVA)	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	IMPORTE TOTAL
<i>Aceite monodosis 15 ml.</i>	4.807	0,20 €	961,40 €	96,14 €	1.057,54 €
<i>Agua gelificada con o sin azúcar</i>	2.808	0,95 €	2.667,60 €	266,76 €	2.934,36 €
<i>Agua 500 cc</i>	255	0,35 €	89,25 €	8,93 €	98,18 €
<i>Agua mineral 1,5 l.</i>	1.992	0,60 €	1.195,20 €	119,52 €	1.314,72 €
<i>Azúcar kilo</i>	85	2,50 €	212,50 €	21,25 €	233,75 €
<i>Azúcar sobres</i>	25.508	0,06 €	1.530,48 €	153,05 €	1.683,53 €
<i>Biscotes paquete 2 Uds.</i>	7.827	0,12 €	939,24 €	93,92 €	1.033,16 €
<i>Café descafeinado</i>	7.144	0,09 €	642,96 €	64,30 €	707,26 €
<i>Café soluble (Sobre)</i>	4.014	0,09 €	361,26 €	36,13 €	397,39 €
<i>Calipos</i>	425	1,15 €	488,75 €	48,88 €	537,63 €
<i>Caramelos (Kg)</i>	4	6,81 €	27,24 €	2,72 €	29,96 €
<i>Cereales con gluten</i>	72	3,40 €	244,80 €	24,48 €	269,28 €
<i>Coca Cola 33cl.</i>	6	0,65 €	3,90 €	0,39 €	4,29 €
<i>Compota de frutas</i>	2.279	0,50 €	1.139,50 €	113,95 €	1.349,48 €
<i>Flanes vainilla</i>	3.067	0,40 €	1.226,80 €	122,68 €	917,50 €
<i>Galletas celíacos</i>	19	2,87 €	54,53 €	5,45 €	59,98 €
<i>Galletas paquete 4 Uds.</i>	12.805	0,10 €	1.280,50 €	128,05 €	1.408,55 €
<i>Helados (Un)</i>	1.310	0,35 €	458,50 €	45,85 €	504,35 €
<i>Kiwis (Piezas)</i>	204	0,65 €	132,60 €	13,26 €	145,86 €
<i>Leche desnatada 1L.</i>	2.360	1,50 €	3.540,00 €	354,00 €	3.894,00 €
<i>Leche entera</i>	636	1,60 €	1.017,60 €	101,76 €	1.119,36 €
<i>Leche semidesnatada 1L.</i>	5.187	1,50 €	7.780,50 €	778,05 €	8.558,55 €
<i>Leche sin lactosa</i>	694	1,90 €	1.318,60 €	131,86 €	1.450,46 €
<i>Limonos (piezas)</i>	664	0,50 €	332,00 €	33,20 €	365,20 €
<i>Mantequilla (unidad)</i>	2.698	0,25 €	674,50 €	67,45 €	741,95 €
<i>Manzanas (piezas)</i>	439	0,50 €	219,50 €	21,95 €	241,45 €
<i>Manzanilla (sobres)</i>	3.800	0,06 €	228,00 €	22,80 €	250,80 €
<i>Mermelada (unidad)</i>	1.421	0,08 €	113,68 €	11,37 €	125,05 €
<i>Naranjas (piezas)</i>	347	0,70 €	242,90 €	24,29 €	267,19 €
<i>Natillas</i>	525	0,40 €	210,00 €	21,00 €	231,00 €
<i>Nesquik (sobres)</i>	703	0,25 €	175,75 €	17,58 €	193,33 €
<i>Pan</i>	11.565	0,25 €	2.981,25 €	289,13 €	3.180,38 €
<i>Peras (piezas)</i>	298	0,55 €	163,90 €	16,39 €	180,29 €
<i>Plátanos (piezas)</i>	209	0,55 €	114,95 €	11,50 €	126,45 €
<i>Quesitos (caja 8 porciones)</i>	369	0,92 €	339,48 €	33,95 €	373,43 €
<i>Sacarina (sobres)</i>	15.627	0,05 €	781,35 €	78,14 €	859,49 €
<i>Sándwiches</i>	9.088	1,00 €	9.088,00 €	908,80 €	9.996,80 €
<i>Te (sobre)</i>	3.201	0,06 €	192,06 €	19,21 €	211,27 €
<i>Tila (sobre)</i>	2.501	0,06 €	150,06 €	15,01 €	165,07 €
<i>Tomate (monodosis)</i>	3.225	0,34 €	1.096,50 €	109,65 €	1.206,15 €
<i>Vinagre monodosis</i>	5	0,28 €	1,40 €	0,14 €	1,54 €
<i>Vino tinto 1L</i>	10	1,00 €	1,00 €	1,00 €	11,00 €
<i>Yogures desnt/azuc/sabo.</i>	9.385	0,32 €	3.003,20 €	300,32 €	3.303,52 €

<i>Zumos 1L.</i>	8.151	1,30 €	10.596,30 €	1.059,63€	11.655,93 €
<i>Zumos 200 ml</i>	5.780	0,45 €	2.601,00 €	260,10 €	2.861,10 €
TOTAL PRESUPUESTO			60.539,49 €	6.053,95 €	66.593,44 €

ANEXO E RELACION DEL PERSONAL A ASUMIR POR EL ADJUDICATARIO

INFORMACIÓN SOBRE LAS CONDICIONES DE SUBROGACIÓN EN CONTRATOS DE TRABAJO

Madrid, a 11 de Junio de 2024

Don Angel Jose Vanela Miendez, actuando en nombre y representación de Catering, S.L., con CIF B30145775 y domicilio social en calle Arroyo del Soto, 17 28014 Leganes, como actual proveedor del servicio de Suministro y gestión de víveres y explotación de cafetería y máquinas de vending del Hospital Central de la Cruz Roja, **RESPONSABLEMENTE** que los datos que se indican a continuación corresponden al personal adscrito al servicio siendo todos los datos veraces y actuales:

RELACIÓN DE TRABAJADORES QUE ACTUALMENTE PRESTAN EL SERVICIO DE HOSPITAL CRUZ ROJA

nº	categoria-zona de trabajo	jornada (h/semanales)	tipo de contrato	antigüedad	convenio	edad	salario anual	coste seg. social anual	coste salarial total	OBSERVACIONES
1	CAMARERO	40 100	40 100	26/07/1995	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	61	19.222,55	6.147,37	25.369,92	Paga de permanencia
2	COCINERO/A	40 100	40 100	04/09/2009	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	53	18.509,04	5.919,19	24.428,23	
3	COCINERO/A	40 109	40 109	01/10/2021	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	53	16.452,48	5.261,50	21.713,98	
4	A.S.L.	40 100	40 100	19/09/2011	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	42	17.236,56	5.512,25	22.748,81	
5	COCINERO/A	40 410	40 410	01/04/2024	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	37	16.452,48	5.261,50	21.713,98	SUBSTITUTE IT
6	CAMARERO	40 410	40 410	24/02/2024	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	33	16.452,60	5.261,54	21.714,14	SUBSTITUTE IT
7	MOZO ALMACEN	25 289	25 289	16/04/2021	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	49	10.498,92	3.357,55	13.856,47	
8	MOZO ALMACEN	30 289	30 289	05/11/2018	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	47	12.483,60	3.992,26	16.475,86	
9	CAMARERO	40 100	40 100	29/12/2000	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	49	17.718,96	5.666,52	23.385,48	
10	CAMARERO	40 410	40 410	19/02/2024	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	46	16.452,60	5.261,54	21.714,14	SUBSTITUTE IT
11	CAMARERO	40 189	40 189	03/10/2023	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	50	16.452,60	5.261,54	21.714,14	SUBSTITUTE HORAS SINDICALES
12	A.S.L.	40 402	40 402	10/06/2024	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	51	16.452,60	5.261,54	21.714,14	SUBSTITUTE HORAS SINDICALES
13	MOZO ALMACEN	32 510	32 510	01/11/2023	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	29	13.277,16	4.246,04	17.523,20	SUBSTITUTE IT
14	MOZO ALMACEN	31 502	31 502	21/05/2024	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	32	12.880,44	4.119,16	16.999,60	SUBSTITUTE FESTIVOS Y VACACIONES
15	MOZO ALMACEN	33 510	33 510	24/06/2022	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	56	13.674,24	4.373,02	18.047,26	SUBSTITUTE IT
16	CAMARERO	40 100	40 100	25/06/2007	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	58	18.800,96	6.012,55	24.813,51	Paga de permanencia
17	DIETISTA	40 189	40 189	26/08/2010	ESTATAL DE RESTAUR. COLECTIVA	39	18.889,20	6.040,77	24.929,97	

PERSONAL EN EXCEDENCIA	Fecha antigüedad	Fecha alta	Fecha baja	FECHA INCORPORACION
	23/01/2018	05/09/2022	18/02/2024	18/02/2025

Así mismo, declarara estar al día de los pagos salariales y de Seguridad Social de los empleados que son objeto de subrogación. También declara que no tiene ningún litigio laboral pendiente con los empleados que son objeto de subrogación.

De conformidad con cuanto antecede, se firma el presente documento.

Por MEDITERRÁNEA DE CATERING, S.L.



ANEXO G

PRECIOS MÁXIMOS PENSIÓN ALIMENTARIA DE GUARDIA Y AUTORIZADO

PERSONAL GUARDIA Y AUTORIZADO

INGESTA	Nº INGESTAS ESTIMADO	PRECIO UNITARIO SIN IVA	BASE IMPONIBLE	IVA (10%)	TOTAL CON IVA
DESAYUNO	2.730	1,65 €	4.504,50 €	450,45 €	4.954,95 €
COMIDA	3.885	7 €	27.195,00 €	2.719,50 €	29.914,50 €
CENA	2.835	7 €	19.845,00 €	1.984,50 €	21.829,50 €
TOTAL	9.450	15,65 €	51.544,50 €	5.154,45 €	56.698,95 €

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

	Empleados-€	Público- €
<i>Café solo, cortado, doble, descafeinado, con hielo, con leche</i>	1,00	1,60
<i>Vaso de leche</i>	1,00	1,60
<i>Infusiones, infusiones con leche o limón.</i>	1,00	1,60
<i>Cola cao</i>	1,10	1,65
	Empleados-€	Público- €
DESAYUNO TIPO	1,65	2,70
<i>Leche, café, café con leche o infusiones varias con barrita o tostada a la plancha con mantequilla y mermelada o aceite de oliva y tomate ,o bollería variada, o churros o porras</i>		
<i>Desayuno con Cola Cao</i>	1,75	2,86
<i>Desayuno con bollería a la plancha o bollería especial</i>	1,70	2,86
<i>Desayuno con bollería a la plancha o bollería especial y Cola Cao</i>	1,90	3,10
	Empleados-€	Público- €
<i>Refrescos de Cola (Coca Cola), naranja, limón, tónica, bote 33cc</i>	1,1	1,50
<i>Refrescos botella medio litro</i>	1,75	2,00
<i>Zumo natural naranja</i>	1,65	2,53
<i>Zumos envasados</i>	1,1	1,76
<i>Batidos envasados</i>	1,1	1,76
<i>Gaseosa 1/2 litro</i>	1,1	1,76
<i>Cerveza sin alcohol bote 33cc</i>	1,1	1,76
<i>Agua mineral 1/2 litro</i>	0,77	1,21
<i>Agua mineral 1,5 litro</i>	1,21	1,65
	Empleados-€	Público- €
<i>Bolsa de patatas fritas o similar</i>	1,10	1,76

	Empleados-€	Público- €
<i>Sándwich Jamón York con queso o vegetal</i>	1,76	3,30
<i>Sándwich Mixto con huevo</i>	2,15	3,85
<i>Sándwiches especiales</i>	3,85	5,50
<i>Hamburguesa normal</i>	2,15	3,85
<i>Hamburguesa Especial</i>	3,85	5,50
<i>Croissant con jamón y queso</i>	2,20	3,85
<i>California</i>	3,85	5,25
	Empleados-€	Público- €
<i>Bocadillo de tortilla española 130 g</i>	2,50	3,85
<i>Bocadillo de lomo adobado 100 g</i>	2,50	3,85
<i>Bocadillo de salchichón 50 g</i>	2,10	3,50
<i>Bocadillo de queso 50 g</i>	2,10	3,50
<i>Bocadillo de calamares 8 piezas</i>	2,50	3,85
<i>Bocadillo de Bacón 50 g</i>	2,10	3,60
<i>Bocadillo de chorizo 50 g</i>	2,10	3,50
<i>Bocadillo de Jamón Serrano 50 g</i>	2,10	3,50
<i>Bocadillo de tortilla Francesa</i>	2,50	3,60
<i>Pepito de ternera</i>	3,25	5,50
<i>Bocadillo de lomo con queso</i>	2,75	4,50
<i>Bocadillo de chorizo y queso</i>	2,75	4,50
<i>Bocadillo vegetal</i>	2,50	4,00
<i>Bocadillo de tortilla francesa con bacon, atún, jamón, chorizo...</i>	2,75	4,50
<i>Bocadillo de bacon con queso</i>	2,75	4,50
<i>Bocadillo de atún con pimientos o tomate</i>	2,75	4,50
<i>Ingrediente extra para bocadillo</i>	0,40	0,60
	Empleados-€	Público- €
<i>Bollería especial (cookies, Muffins...)</i>	1,32	1,75
<i>Bollería (Croissant, donut, palmera, napolitana... con o sin chocolate)</i>	1,10	1,55
<i>Porras (unidad)</i>	0,44	0,66
<i>Churros (unidad)</i>	0,33	0,55
<i>Tostada de pan de molde con mantequilla y mermelada, o aceite de oliva y tomate</i>	1,20	1,75
<i>Barrita tostada con mantequilla y mermelada, o aceite de oliva y tomate</i>	1,20	1,75
	Empleados-€	Público- €
MENÚ COMIDA TIPO	7,00	11,00
<i>(dos platos, pan, bebida, postre y café o infusión para empleados) (dos platos, pan, bebida, postre o café o infusión para el público)</i>		
MENÚ CENA TIPO	7,00	11,00

<i>(dos platos, pan, bebida, postre y café o infusión para empleados) (dos platos, pan, bebida, postre o café o infusión para el público)</i>		
<i>MEDIO MENÚ (un plato, postre, bebida y pan, sin café ni infusión para público, con café o infusión para empleados)</i>	4,50	7,00
<i>Ensalada mixta (para 1 persona)</i>	2,75	5,50
<i>Ensalada especial</i>	3,20	6,00
<i>Plato combinado filete de ternera, con huevo y patatas</i>	5,50	8,25
<i>Cinta de lomo a la plancha con huevo, patatas y ensalada</i>	4,40	8,00
<i>Dos huevos fritos, lonchas de bacon y patatas fritas</i>	4,40	8,00
<i>Tortilla española ¼, dos filetes de lomo y ensalada</i>	4,40	8,00
<i>Tortilla francesa, merluza romana, espárragos y ensalada</i>	5,50	8,25
<i>Pollo a la plancha con patatas fritas y ensalada</i>	5,50	8,00
	Empleados-€	Público- €
<i>Montaditos variados</i>	1,40	2,40
<i>Ingrediente extra para montadito</i>	0,20	0,40
	Empleados-€	Público- €
	BEBIDAS CALIENTES	
<i>Café en todas sus variedades</i>	0,66	1,155
<i>Chocolate</i>	0,66	1,155
<i>Chocolate con leche</i>	0,66	1,155
<i>Leche sola</i>	0,66	1,155
<i>Infusiones</i>	0,66	1,155
	REFRESCOS Y AGUA	
<i>Refresco de Coca Cola, normal, Light o Zero, bote 33cc</i>	0,99	1,54
<i>Refresco de naranja, limón bote 33cc</i>	0,99	1,54
<i>Zumos Envasados</i>	1,155	1,595
<i>Refresco de té, bote 33cc</i>	0,99	1,595
<i>Aquarius, bote 33cc</i>	1,155	1,54
<i>Refrescos Pet</i>	1,925	2,42
<i>Botella de agua 1/2 litro</i>	0,66	1,265
<i>Botella de agua 1,5 litros</i>	1,155	1,65
	SÓLIDOS	
<i>Sándwiches variados</i>	1,925	2,31
<i>Ensaladas variadas</i>	2,31	2,915
<i>Sándwiches Gourmet</i>	2,2	2,53
<i>Bocadillos</i>	2,2	2,53
<i>Bollería saludable variada</i>	1,155	1,54
<i>Snacks saludables</i>	1,155	1,54
<i>Fruta</i>	1,265	1,54
<i>Chicles, caramelos (paquete)</i>	1,155	1,43

ANEXO H

INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

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

CATEGORÍA DE LOS FALLOS

SERVICIO	Categoría	Descripción
FS1		<i>Aquellos de naturaleza muy grave que al producirse supondrían la paralización del servicio.</i>
FS2		<i>Aquellos de naturaleza grave que, sin llegar a paralizar el servicio, suponen un serio menoscabo en la prestación del mismo.</i>
FS3		<i>Aquellos de naturaleza leve que producen inconvenientes en la prestación del servicio.</i>
FS4		<i>Aquellos que no interrumpen o dificultan la normal prestación del servicio, pero que suponen incumplimiento de lo establecido en el PPT o en la normativa vigente y que, a su vez, no estén comprendidos en las categorías anteriores.</i>
FSS		<i>Aquellos que sin ser directamente imputables al adjudicatario, no han sido atendidos por éste en el tiempo de respuesta Y, en su caso, en el tiempo de corrección.</i>

Procedimiento de Seguimiento de Servicios Prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS **PARA** EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN: *AISER-020423/2024 Servicio de suministro y gestión de víveres para la elaboración de dietas alimenticias y explotación de la cafetería y máquinas de vending*

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

Anexo 1 - Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

SUMINISTRO Y GESTIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE VENDING

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN PA HCCR 1-2016-SE

Hoja x de N

Nº	INDICADOR	CATEGORÍA DE FALLO	TIEMPO DE CORRECCIÓN	MÉTODOS DE DETECCIÓN Y SUPERVISIÓN con FRECUENCIAS DE CONTROL						ENCARGADOS DE SEGUIMIENTO
				Durante la actividad	Inspecciones Físicas	Control Documental	Encuestas	Auditorías	Otros	
1	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús causando retraso en la preparación de los mismos, (correctamente descongelados los productos que lo requieran) (punto 4.1.8 del PPT)	FS1	15'	X						GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
2	Falta de productos que no se pueden sustituir.	FS1	30'	X						GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
3	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús, sin llegar a entorpecer el comienzo de su preparación (correctamente descongelados los productos que lo requieran) (punto 4.1.8 del PPT)	FS2	1 h.	X						GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
4	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina	FS1	30'		X	X	X	X		GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
5	Cantidad insuficiente de producto según lo definido (Anexo A)	FS1	1 h.	X						GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
6	Retraso en el reparto de los carros de bandejas de comida	FS1	10'	X						GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
7	Un producto no es de primera calidad o no se atiene a las características definidas (punto 2.1 de PPT y Anexo A)	FS3	24 h	X	X					GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
8	Grave falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCA	24 h.		X	X		X		GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
9	No se controla adecuadamente el seguimiento de los alérgenos	FCA	24 h.		X	X		X		GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
10	No se lleva a cabo el seguimiento del sistema de control de APPCC (análisis bromatológicos, auditorías, etc)	FCA	24 h.		X	X		X		RESP. CALIDAD HOSPITAL/ RESP. CALIDAD EMPRESA ADJUDICATARIA
11	Leve falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCM	24 h.		X	X		X		GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
12	Proveedores no acreditados u homologados	FCM	24 h.	X				X		GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA

2.- Explotación de la cafetería del Hospital Central de la Cruz Roja y máquinas expendedoras de bebidas y alimentos (*vending*).

Anexo 1 - Procedimiento de Seguimiento de Servicios prestados por Empresas Externas

DEFINICIÓN DE INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

SUMINISTRO Y GESTIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS
ALIMENTICIAS Y EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS DE
VENDING

EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN P.A. HCCR – 6/2024 - SE

Hoja x de N

Nº	INDICADOR	CATEGORÍA DE FALLO	TIEMPO DE CORRECCIÓN	MÉTODOS DE DETECCIÓN Y SUPERVISIÓN con FRECUENCIAS DE CONTROL						ENCARGADOS DE SEGUIMIENTO
				Durante la actividad	Inspecciones Físicas	Control Documental	Encuestas	Auditorías	Otros	
1	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús causando retraso en la preparación de los mismos, (correctamente descongelados los productos que lo requieran) (punto 4.1.8 del PPT)	FS1	15'	X						GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
2	Falta de productos que no se pueden sustituir.	FS1	30'	X						GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
3	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús, sin llegar a entorpecer el comienzo de su preparación (correctamente descongelados los productos que lo requieran) (punto 4.1.8 del PPT)	FS2	1 h.	X						GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
4	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina	FS1	30'		X	X	X	X		GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
5	Cantidad insuficiente de producto según lo definido (Anexo A)	FS1	1 h.	X						GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
6	Retraso en el reparto de los carros de bandejas de comida	FS1	10'	X						GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
7	Un producto no es de primera calidad o no se atiene a las características definidas (punto 2.1 de PPT y Anexo A)	FS3	24 h	X	X					GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
8	Grave falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCA	24 h.		X	X		X		GOBERNANTAS/ EMPRESA ADJUDICATARIA
9	No se controla adecuadamente el seguimiento de los alérgenos	FCA	24 h.		X	X		X		GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
10	No se lleva a cabo el seguimiento del sistema de control de APPCC (análisis bromatológicos, auditorías, etc)	FCA	24 h.		X	X		X		RESP. CALIDAD HOSPITAL/ RESP. CALIDAD EMPRESA ADJUDICATARIA
11	Leve falta de higiene, ordenación y correcta conservación en cámaras y almacenes	FCM	24 h.		X	X		X		GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA
12	Proveedores no acreditados u homologados	FCM	24 h.	X				X		GOBERNANTAS/EMPRESA ADJUDICATARIA

ANEXO I

RELACIÓN DE MOBILIARIO Y APARATAJE EXISTENTE EN LA CAFETERÍA CAMARAS FRIGORÍFICAS

1. 01 1 RECINTO FRIGORIFICO DESMONTABLE

Modelo 252901001

Dimensiones: 3200x2200x2480 mm.

Formado por:

- Una cámara de congelación.
- Una cámara de conservación.

Con suelo reforzado.

Construcción:

En chapa de acero galvanizado y lacado en toda su parte exterior e interior está fabricado basándose en el procedimiento térmico del laminado de paneles en frío.

El aislamiento térmico está realizado en polietileno inyectado a alta presión, y en moldes cerrados, con una densidad aproximada de 40 Kg/m³.

1. 02 2 ESTANTERIA C/CUATRO ESTANTES

Modelo 163

Dimensiones: 1359x500x1760 mm.

Construcción:

Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno.

Estantes con parrillas extraíbles que aseguran total limpieza.

Pies de altura regulable. Resistencia tanto al frío (-30°C), como al peso (150Kg por nivel)

1 .03 2 ESTANTERIA C/CUATRO ESTANTES

Modelo 163

Dimensiones: 1359x500x1760 mm.

Construcción:

Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno.

Estantes con parrillas extraíbles que aseguran total limpieza.

Pies de altura regulable. Resistencia tanto al frío (-30°C), como al peso (150Kg por nivel)

1 .04 2 PILETA DESAGUE

Modelo Zanussi *VS01

Dimensiones: 340x340x165 mm.

Construcción totalmente en acero inox.

1 .04 2 A FILTRO DE PILETA

Modelo Zanussi *F01

Dimensiones: 300x260x40 mm.

Construcción totalmente en acero inox.

1 .04 2 B REJILLA DE PAVIMENTO

Modelo Zanussi *GX1

Dimensiones: 300X300X30 mm

Construcción:

Pletina en acero inox., electropulida

ALMACÉN

2 .01 1 ESTANTERIA C/CUATRO ESTANTES

Modelo 172

Dimensiones: 2205x500x1760 mm.

Construcción:

Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno.

Estantes con parrillas extraíbles que aseguran total limpieza.

Pies de altura regulable. Resistencia tanto al frío (-30°C), como al peso (150Kg por nivel)

2 .02 1 ESTANTERIA C/CUATRO ESTANTES

Modelo 170

Dimensiones: 2000x500x1760 mm.

Construcción:

Estructura de aleación de aluminio y estantes de polipropileno.

Estantes con parrillas extraíbles que aseguran total limpieza.

Pies de altura regulable. Resistencia tanto al frío (-30°C), como al peso (150Kg por nivel)

2 .03 1 ARMARIO FRIGORIFICO

Modelo Zanussi *ADN220

Dimensiones: 1500x795x2050 mm.

Temperatura de funcionamiento: -2/+10° C.

Capacidad bruta: 1400 litros.

Dimensiones cuba: 600+600+150x665x1440 mm.

Humedad interior: 75/90 %

Tipo de apertura: 1 izda + 1 dch.

Nº y tipo de puertas: 2 completas

Nº y tipo de parrillas: 8 GN 2/1

Potencia total absorbida: 0,513

Potencia compresor: 3/8 Hp

Nº de desescarches en 24h: 4/28'

Tipo de refrigerante: R134a

Cantidad de refrigerante: 380 gr.

Potencia frigorífica: 512 W.

Tensión de alimentación: 220/240 V 1+N

Construcción:

Estructura y paneles interiores y exteriores en acero inox. AISI 304. Patas en AISI 304 2".

Panel de mandos digital, control de la temperatura interior.

Desescarche automático por gas caliente y evaporación automática del agua.

Evaporador y ventilador al exterior de la cuba.

Grupo refrigerante monobloque. Aislamiento de 75 mm. De

espesor en poliuretano expando de alta densidad con

ciclopentano.

En dotación:

8 parejas de guías inox.

8 parrillas plastificadas gris GN 2/1

2 .04 1 CARRO DE SERVICIO plástico gris y azul

2.05 16 CARROS DE TRANSPORTE DE BANDEJAS A PLANTA para 20 bandejas. Marca AMC

COCINA

3 . 01 1 LAVAMANOS

Modelo Zanussi *LP55

Dimensiones: 500x500x850 mm.

Construcción:

En acero inox AISI 304. Seno embutido e insonorizado con aristas redondeadas y encimera con bordonado perimetral. Mezclador de agua de diámetro 1/2". Dotado de patas.

3 . 01 1 A DOSIFICADOR DE JABON

Modelo Zanussi *DD

Dosificador de jabón líquido con capacidad de 1 litro.

3 . 01 1 B DOSIFICADOR DE PAPEL

Modelo Zanussi *LDC

Dimensiones: 250x110x270 mm.

Dosificador de papel.

3 . 01 1 C SIFON SIMPLE

Modelo Zanussi *SP15

Dimensiones: 190x190x90 mm.

Sifón para mesa de preparación en plástico de 1 1/2".

3 . 02 1 MESA DE TRABAJO CON ALZATINA

Modelo Zanussi *TG1310R

Dimensiones: 1300x700x900+100mm.

Construcción:

Construido totalmente en acero inoxidable.

Encimera de 50 mm en acero inoxidable AISI304 de 15/10 de espesor, insonorizados y reforzados para evitar el goteo; plano de trabajo con esquinas soldadas.

Alzatina de 10 mm esquina redondeada, 100 mm de altura y 13 mm de profundidad.

Patas redondeadas de 50 mm de diámetro, regulables en altura (-60+10 mm) en acero inoxidable AISI 304.

3 . 02 1 A CAJON PARA MESA

Modelo Zanussi *C600

Dimensiones: 600x600X150 mm.

Construcción:

En acero inox. AISI 304, con interior de una sola pieza y esquinas redondeadas para mayor higiene y limpieza.

3 . 02 1 B ENTREPAÑO

Modelo Zanussi *RI1300

Dimensiones: 1210x550x50 mm.

Entrepaño liso inferior.

Construcción:

En acero inox AISI 304, de 50 mm de espesor, para posicionar a 200 mm de altura sin necesidad de herramienta.

3. 03 1 MESA REFRIGERADA CON ALZATINA

Modelo Zanussi *TRNA183A
Dimensiones: 1759x700x850 mm.
Temperatura de funcionamiento: -2/+10°C
Funcionamiento: Ventilado.
Capacidad bruta: 440 litros.
Dimensiones cuba: (365x3)x580x530 mm.
Humedad interior: 80/95%.
Nº de puertas: 3 Tipo de apertura puerta: 1 izda + 2 dcha.
Tipo de parrillas: 3 Gn 1/1 (en dotación).
Potencia total absorbida: 0,37 W
Potencia total compresor: 1/4' HP.
Nº de desescarches en 24h/tiempo en min: 3/15'.
Tipo de refrigerante: R134a
Potencia frigorífica: 378 W.
Tensión de alimentación: 220/240 V, 1+N.
Frecuencia: 50 Hz
Construcción:
Estructura en acero inox. 18/10 AISI 304 pulido al interior y satinado Scotch Brite al exterior. Patas regulables en altura (-15/+80 mm.) en AISI 304 de 2" y estructura porta parrillas desmontable en varilla de AISI 304, Encimera de 50 mm, fácil de desmontar y sustituir. Aislamiento de 60 mm., en espuma de poliuretano de alta densidad con inyección de ciclopentano de gran aislamiento. Grupo extraíble sobre guías para fácil limpieza y mantenimiento. Aristas de cuba redondeadas para facilitar la limpieza. Desescarche automático por gas caliente y evaporador automática del agua. Puertas de cierre automático reversibles con guarnición magnética, freno a 90°, apertura máxima de 100° y tirador ergonómico no saliente.

3. 04 1 MESA TRABAJO CON SENO

Modelo Zanussi *TL1810SX
Dimensiones: 1800x700x900 mm.
Construcción:
Plano de trabajo de 50 mm en acero inox. AISI 304 de 15/10 de espesor, insonorizado y bordes mejorador para evitar el goteo, plano de trabajo con esquinas soldadas.
Patas redondas de 50 mm de diámetro, regulables en altura (-60+10 mm) en acero inox AISI 304, que permite la nivelación con respecto al resto de aparatos.
Alzatina de 10 mm esquina redondeada, 100 mm de altura y 13 mm de profundidad.
Seno estampado de una sola pieza y dotado de tubo rebosadero y lipeta descarga.

3.04 1A ENTREPAÑO

Modelo Zanussi *RI1800
Dimensiones: 1760x550x50 mm.
Entrepaño liso inferior.
Construcción:
En acero inox AISI 304, de 50 mm de espesor, para posicionar a 200 mm de altura sin necesidad de herramienta.

3 .04 1 B GRIFO PALANCA EN FREGADERO CAÑO CORTO

Modelo Zanussi *RB34GC
Construcción:
En latón cromado con dos mandos para agua caliente y frío a.
Caño cromado giratorio de 250 mm. de longitud y 18 mm. de diámetro.

Acoplamiento en mueble de 3/4", con una distancia entre ejes de

3. 04 1 C **SIFON SIMPLE**

Modelo Zanussi *SP15

Dimensiones: 190x190x90 mm.

Sifón para mesa de preparación en plástico de 1 1/2".

3. 05 1 **ELEMENTO NEUTRO CON FRONTAL CERRADO**

Modelo Zanussi *NN800

Dimensiones: 800x900x250 mm.

Construcción:

- Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.
- Plano superior proyectado para garantizar uniones lado a lado entre los distintos aparatos, evitando fisuras con posibles infiltraciones.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad

3. 05 1 A **BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTAS**

Modelo Zanussi *NA800

Dimensiones: 800x900x600 mm.

Construcción:

Base mueble neutro con puertas.

- En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3. 06 1 **FRY-TOP A GAS PLACA LISA INCLINADA**

Modelo Zanussi *NRG800

Dimensiones: 800x900x250 mm.

Placa lisa-acero: 744x647 mm.

Potencia total instalada: 16 Kw.

Construcción:

- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 20/10 de espesor y paneles frontales, laterales y posteriores en acero inoxidable AISI 304.
- Todos los modelos tienen unión entre aparatos a testa para eliminar fisuras e infiltraciones. Plancha de cocción en acero dulce.
- Alzatina en AISI 304 y rascadores con cuchillas lisas/ranuradas incluidas en dotación.
- Sobre la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para la caída de grasas a un recipiente de 3 lt. colocado bajo el área de cocción.
- Quemadores en acero inoxidable de llama estabilizada con 2 tramos de 4 líneas de llama.
- Termostato de seguridad en los modelos con válvula termostática.
- Protección al agua IPX5.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor.

3. 06 1 A **BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTAS**

Modelo Zanussi *NA800

Dimensiones: 800x900x600 mm.

Construcción:

Base mueble neutro con puertas.

- En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3. 07 1 **FRY-TOP A GAS PLACA RANURADA INCLINADA**

Modelo Zanussi *NRG410

Dimensiones: 400x900x250 mm.

Dimensiones placa ranurada: 344x647 mm.

Potencia total instalada: 8 Kw.

Construcción:

- Plano de trabajo en acero inoxidable AISI 304 de 20/10 de espesor y paneles frontales, laterales y posteriores en acero inoxidable AISI 304.
- Todos los modelos tienen unión entre aparatos a testa para eliminar fisuras e infiltraciones. Plancha de cocción en acero inoxidable con superficie ranurada.
- Alzatina en AISI 304 y rascadores con cuchillas lisas/ranuradas incluidas en dotación.
- Sobre la superficie de cocción hay un gran orificio de descarga para la caída de grasas a un recipiente de 1,5 lt. colocado bajo el área de cocción.
- Quemadores en acero inoxidable de llama estabilizada con 2 tramos de 4 líneas de llama.
- Termostato de seguridad en los modelos con válvula termostática.
- Protección al agua IPX5.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3. 07 1 A **BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTA**

Modelo Zanussi *NA400

Dimensiones: 400x900x600 mm.

Construcción:

Base mueble neutro con puertas.

- En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.

EL aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3. 08 2 **ELEMENTO NEUTRO CON FRONTAL CERRADO**

Modelo Zanussi *NN400

Dimensiones: 400x900x250 mm.

Construcción:

- Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.
- Plano superior proyectado para garantizar uniones lado a lado entre los distintos aparatos, evitando fisuras con posibles infiltraciones.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad

3. 08 2 A **BASE MUEBLE NEUTRO CON PUERTA**

Modelo Zanussi *NA400

Dimensiones: 400x900x600 mm.

Construcción:

Base mueble neutro con puertas.

- En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.

EL aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3. 09 1 FREIDORA ELECTRICA 23 + 23 LITROS

Modelo Zanussi *NFRE820

Dimensiones: 800x900x850 mm.

Capacidad cuba: 23 +23 litros.

Potencia total instalada: 36 kw.

Alimentación: 400 V 3 + N

Construcción:

- Elementos calentamiento por resistencias.
 - Temperatura de trabajo de 105 °C a 185 °C
 - Cubas en forma de V, controladas por separado, tienen elementos de calentamiento adjuntos en el exterior permitiendo alargar la vida del aceite, mayor productividad y limpieza sencilla.
 - Los elementos incorporan en dotación 2 medios cestos para cada cuba.
 - Encimera de acero inoxidable AISI 304 de 20/10. Paneles frontales, laterales y posterior en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite.
 - Con unión entre aparatos a testa para eliminar fisuras e infiltraciones.
 - Termostato de seguridad.
 - Drenaje del aceite por grifo a un contenedor de drenaje bajo la cuba, simplificando así el consumo de aceite y garantizando la seguridad del operador.
 - Patas en acero inoxidable AISI 304 regulables en altura 50 mm.
 - Puerta con manillas en acero inoxidable AISI 304.
- El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la

3. 09 1 A BANDEJA SEDIMENTO PARA FREIDORA 23 LITROS

Modelo Zanussi *NFVFR23

Dimensiones: 295x390x65 mm.

Bandeja sedimento para freidora 23 litros.

3. 10 1 COCINA 4 FUEGOS A GAS CON HORNO

Modelo Zanussi *NCFG801

Dimensiones: 800x900x850 mm.

Potencia total instalada: 48,5 Kw.

Potencia horno: 8,5 Kw. (Hi)

Dotada con 4 fuegos valvulados de 10 Kw. (Hi).

Construcción:

- Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.
- Revestimiento frontal, lateral y posterior en acero inox. AISI 304 acabado Scotch-Brite.
- Plano superior proyectado para garantizar uniones lado a lado entre los distintos aparatos, evitando fisuras con posibles infiltraciones.
- Quemadores de combustión optimizada, con válvula de seguridad por termopar y llama piloto protegida, realizados en fundición.
- Quemadores de potencia hasta 10 Kw. intercambiables durante el uso.

- Parrillas del plano de cocción en fundición esmaltada.
 - Bandejas recoge-líquido en acero esmaltado.
 - Cámara del horno en AISI 430 con 3 niveles de guías para parrillas GN 2/1.
 - Contrapuerta en acero inoxidable.
 - Solera del horno en fundición con nervaduras.
 - Quemador del horno en acero inoxidable, de llama autoestabilizada, colocado bajo la solera.
 - Tirador en acero inoxidable cromado AISI 304.
 - Altura regulable con patas de 200 mm. en acero inox. AISI 304.
 - Protección al agua IPX5.
- El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad

3. 11 1 ELEMENTO NEUTRO CON FRONTAL CERRADO

Modelo Zanussi *NN200

Dimensiones: 200x900x250 mm.

Construcción:

- Superficie de trabajo en acero inoxidable AISI 304, espesor 20/10.
- Plano superior proyectado para garantizar uniones lado a lado entre los distintos aparatos, evitando fisuras con posibles infiltraciones.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad

3. 11 1 A BASE ARMARIO CON CAJON BOTELLAS

Modelo Zanussi *NA200

Dimensiones: 200x900x600 mm.

Construcción:

- En acero inoxidable AISI 304, acabado Scotch-Brite.
- Patas en acero inoxidable AISI 304, regulables en altura 50 mm. para facilitar la limpieza.

El aparato cumple las principales normas europeas de seguridad e higiene y ha sido sometido a las pruebas de rigor para la obtención de la marca europea CE.

3. 12 1 HORNO CONVECCIÓN VAPOR ELÉCTRICO 10 1/1 GN PLUS

Modelo Zanussi *FCS101E4

Dimensiones: 890x900x970 mm.

Características técnicas:

- Parrillas: 10 GN 1/1
 - Con boiler.
 - 5 Posiciones: convección, convección-vapor, vapor, regeneración y vapor variable.
 - Alimentación: 380/400 V 3+N
 - Potencia: 17,3 Kw.
- Características generales:
- Ciclo de regeneración preprogramado.
 - Baja temperatura del vapor.
 - Diales de control de acero inoxidable fáciles de usar.
 - Ciclo de limpieza semi automático de la cámara del horno.
 - Indicador automático de errores.
 - Sonda al platino garantizando la medida precisa de la temperatura del alimento.
 - Enfriamiento rápido del horno por aire y agua.
 - Descarga automática del boiler.
 - Control manual de humedad.
 - Sistema de ventilación patentado "Flow Channel" con cavidad trapezoidal, difusores de aire laterales y ventilador en la parte posterior del horno para garantizar la perfecta temperatura.
 - Control electrónico del vapor por el sistema patentado Eco-Logic.

- Grupo calefactor de la cámara con anillo toroidal con quemador a presión.
- Dispositivo de ahorro de energía y agua.
- Condensador de vapor.
- Protección al agua IPX5 que permite la limpieza externa con manguera baja presión.
- Materiales internos en acero inoxidable AISI 304.
- Paneles externos y puerta en acero inoxidable AISI 304.
- Esquinas redondeadas en la cámara del horno.
- Puerta de doble cristal templado, con sistema de apertura y cubeta de recepción de condensaciones.
- Sistema de apertura en dos tiempos.
- Iluminación interna latera.
- Display digital de temperatura.
- Visualización de parámetros digital.

3. 12 1 A **DUCHA EN VISTA**

Modelo Zanussi *FCVDE

3. 12 1 B **FILTRO DE GRASA PARA FCV10**

Modelo Zanussi *FCVFG10

Dimensiones: 460x70x582 mm.

Filtro para grasas en malla metálica para la retención de grasas con estructura para acoplamiento al fondo del horno.

3. 12 1 C **KIT GUIAS PARA SOPORTE 922102 CI**

Modelo Zanussi *FCVGG10

Dimensiones: 25x710x470 mm.

Construcción:

Estructura totalmente en acero inox. AISI-304, con guías posicionables en altura para alojamiento de recipientes GN 1/1.

3. 12 1 D **PAREJA DE REJILLAS**

Modelo Zanussi *2GA11GN

Dimensiones: 530x325 mm.

Construcción en acero inoxidable.

3. 12 1 E **SOPORTE PARA HORNO**

Modelo Zanussi *FCVSB10

Dimensiones: 880x770x820 mm.

Construcción:

Patas y bastidor en tubo cuadrado de 40x40 mm. en acero inox. 18/10 satinado.

Pies niveladores regulables en plástico anticorrosión.

Entrepaño en acero inoxidable.

3. 13 1 **CAMPANA MURAL DE VAHOS**

Modelo Zanussi *EPF1228

Dimensiones: 2800x1200x400 mm.

Construcción:

En acero inoxidable 18/10 satinado.

Dotada con 5 filtros de 400x350 mm. en acero inox "DEDALUS" a laberinto y 2 panel ciego de 400x350 mm.

Se aconseja una extracción para vahos de 4.700 m³/h.

No se incluye ni extractor, ni conductos al exterior, ni sistema de extinción contra incendios.

3. 13 1 A **PLENUM PARA CAMPANA**

Modelo Zanussi *PLEC420
Dimensiones: 2000x400x400 mm.
Planum para campana de 2800 mm.
Construcción en acero inoxidable.

3. 14 1 **CAMPANA MURAL DE VAHOS**

Modelo Zanussi *EPF1224
Dimensiones: 2400x1200x400 mm.
Construcción:
En acero inoxidable 18/10 satinado.
Dotada con 5 filtros de 400x350 mm.en acero inox "DEDALUS" a laberinto y 1 panel ciego de 400x350 mm.
Se aconseja una extracción para vahos de 4.050 m³/h.
No se incluye ni extractor, ni conductos al exterior, ni sistema de extinción contra incendios.

3. 15 1 **PILETA DESAGUE**

Modelo Zanussi *VS01
Dimensiones: 340x340x165 mm.
Construcción totalmente en acero inox.

3. 15 1 A **FILTRO DE PILETA**

Modelo Zanussi *F01
Dimensiones: 300x260x40 mm.
Construcción totalmente en acero inox.

3. 15 1 B **REJILLA DE PAVIMENTO**

Modelo Zanussi *GX1
Dimensiones: 300X300X30 mm
Construcción:
Pletina en acero inox., electropulida

3. 16 1 **ABATIDORA FAGOR PARA BANDEJA ATM-051 VCH**
230 V 1N 50HZ

3. 17 **ENVASADORA LA VACÍO**
INFRICO V6 DT

Acero inoxidable
Longitud de la barra de soldadura 270mm
Doble soldadura
Soldadura automático o manual
Tres programas de trabajo, dos automáticos y uno manual
vacío controlado en el tiempo
Ajuste manual del tiempo de vacío
Apertura manual

LAVADO DE VAJILLA

4. 01 1 **MESA SERVICIO C/ALZATINA DERECHAS**

Modelo Zanussi *TVS14DS
Dimensiones: 1400x715x875 mm.
Construcción en acero inoxidable.
Con alzatina, seno y patas en el mismo material.
Con orificio de desbarasado.

4. 01 1 A **ENTREPAÑO INFERIOR**

Modelo Zanussi *RI14

Dimensiones:

Construcción en acero inoxidable.

4. 01 1 B **KIT DUCHA SOBRE ENCIMERA**

Modelo Zanussi *DC

Dimensiones: 300x200x1150 mm.

Construcción:

En tubo de acero inoxidable. Mandos para agua frío a y caliente.

Parte superior flexible.

4. 02 1 **LAVAVAJILLAS DE CAPOTA**

Modelo Electrolux EHT8IELG

Dimensiones: 2273x752x755 mm.

Capacidad de platos: 1134 platos/hora

Capacidad de cestos: 63 cestos /hora.

Duración del ciclo: /57/84/150 seg.

Ciclo de lavado:

- Temperatura: 55-65°C
- Capacidad Cuba: 24 litros
- Resistencia eléctrica: 3 Kw
- Tamaño bomba: 0,8 Kw.

Aclarado en caliente:

- Duración: 16 seg.
- Temperatura: 84-90°C
- Consumo de agua: 2 litros/ciclo.

Sistema eléctrico

- Capacidad del boiler: 12 litros.
- Residendeica boiler: 10.5 Kw
- Tensión de alimentación: 230V 1N- / 400V 3N
- Frecuencia: 50 Hz.

Construcción:

- Construcción de acero inoxidable. La cavidad interior, así como los paneles. exteriores son de acero inoxidable serie 304
- Cubeta de posición frontal para facilitar la limpieza.
- Capota con doble aislamiento
- Brazos de lavado/aclarado de acero inoxidable especial. El diseño y la boquilla brindan una acción de limpieza superior.
- Brazos giratorios de lavado/aclarado de acero inoxidable, reemplazable, por encima y por debajo de la cesta; quitar los tornillos para una limpieza sencilla.
- Preparado para la implementación del sistema HACPP y dispositivo de administración de energía.
- Protección de resistencia al fuego en seco y bajo nivel de agua.
- Unidad para incluir bombas dosificadoras de aguas y detergentes y secadora.

Accesorios en dotación:

- Cesto 18 platos
- Cesto para 24 vasos.
- Kit 2 contenedores cubiertos.

4. 03 1 **MESA DE SERVICIO CON PATAS**

Modelo Zanussi *TAM6S

Dimensiones: 660x600x875 mm.
Construcción en acero inoxidable.

4. 03 1 A **ENTREPAÑO INFERIOR**

Modelo Zanussi *RI6
Dimensiones: 425x510x220 mm.
Construcción en acero inoxidable.

4. 04 1 **FREGADERO DE OLLAS UN SENO**

Modelo Zanussi *VLP1201R
Dimensiones: 1200x700x900 mm.
Construcción:
Encimera en 12/10, acero inox., AISI 304, 50 mm de espesor y rebosadero; esquinas de la encimera soldadas.
El seno de 350 mm., de alto está construido en acero inox., AISI 304. Los senos están soldados y pulidos, la base está inclinada hacia el desagüe. Dotado de tubo rebosadero y pileta de descarga.
Alzatina con esquinas redondeadas de 10 mm, 100 mm de altura y 13 mm de profundidad.
Patas de 50 mm de diámetro, regulables en altura (-60+10 mm) en acero inox. AISI 304 hasta 200 mm, que garantiza la alienación con el resto de aparatos.

4. 04 1 A **GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO**

Modelo Zanussi *RB34G
Construcción:
En latón cromado con dos mandos para agua caliente y frío a. Caño cromado giratorio de 300 mm. de longitud y 18 mm. de diámetro.
Acoplamiento en mueble de 3/4", con una distancia entre ejes de

4. 04 1 B **SIFON PARA FREGADERO**

Modelo Zanussi *SP2
Dimensiones: 100x300x50 mm.
Sifón para fregadero en plástico.

4. 05 1 **CARRO LAVADO VAJILLA**

Modelo Zanussi *CPC051
Dimensiones: 515x515x187 mm.
Construcción:
- Estructura en tubo redondo de acero inoxidable AISI 304 de 25 mm. de diámetro totalmente soldada.
- Carga máxima de 100 Kg. Distribuidos de forma uniforme.
- 4 ruedas giratorias (2 con freno) de 125 mm. de diámetro de material anti-abrasión y antiácido, dotadas de paragolpes en plástico gris.
- Construidas en conformidad con las normas internacionales

4. 06 1 **PILETA DESAGÜE CENTRAL**

Modelo Zanussi *VS121
Dimensiones: 1040x340x210 mm.
Construcción totalmente en acero inox.

4. 06 1 A **FILTRO PARA PILETA**

Modelo Zanussi *F11

Dimensiones: 190x260x20 mm.

Construcción totalmente en acero inox.

4. 06 1 B **REJILLA DE PAVIMENTO**

Modelo Zanussi *GX30

Dimensiones: 1000x300x30 mm.

Construcción:

En acero inox.

4. 07 1 **PILETA DESAGUE**

Modelo Zanussi *VS01

Dimensiones: 340x340x165 mm.

Construcción totalmente en acero inox.

4. 07 1 A **FILTRO DE PILETA**

Modelo Zanussi *F01

Dimensiones: 300x260x40 mm.

Construcción totalmente en acero inox.

4. 07 1 B **REJILLA DE PAVIMENTO**

Modelo Zanussi *GX1

Dimensiones: 300X300X30 mm

Construcción:

Pletina en acero inox., electropulida

AUTOSERVICIO

5. 01 1 **DISPENSADOR DE PAN, BANDEJAS Y CUBIERTOS.**

Modelo Zanussi *SSISTB8

Dimensiones: 860x750x1900 mm.

Dispensador de pan, bandejas y cubiertos.

- Construido en acero inoxidable AISI 304 y un material no tóxico apropiado para el uso de comida.

- El elemento se compone de un estante base de acero inoxidable donde las bandejas se apila, 2 estantes de cristal templado (uno con dispensador de cubiertos) y una estructura superior AS para pan.

- La tapa y la puerta de la panera son de Plexiglas transparente.

5. 02 1 **ELEMENTO FINAL DERECHO**

Modelo Zanussi *SSEPSHRP

Dimensiones: 855x55x800 mm.

Elemento final derecho, consistente en panel lateral en acero inox., (con zócalo incluido) y cierres para expositor.

5. 03 1 **ELEMENTO NEUTRO A PUENTE**

Modelo Zanussi *SSNEB8

Dimensiones: 852x835x900 mm.

Espesor plano de trabajo : 50 mm.

Tipo de patas redondas.

Construcción:

Top 20/10, paneles externos y base en acero inox AISI 304.

Patas en acero inox, AISI 304, regulables en altura.

Aparatos homologado y marcado CE.

5. 03 2 A **KIT DOS TAPAS PARA ORIFICIO**

Modelo Zanussi *SS2CW

Dimensiones: 70x140x25mm.

Kit de 2 tapas para tapar orificios, cuando los elementos no llevan expositor.

5. 03 1 B **ZOCALO FRONTAL INOX. ELEMENTO 2 RECIPIENTES**

Modelo Zanussi *SSPLSS8

Dimensiones: 852x25x150 mm.

Zócalo frontal en acero inox. , para elementos de 2 recipientes

5. 04 2 **DESLIZABANDEJAS PARA ELEMENTOS DE 2 RECIPIENTES GN**

Modelo Zanussi *SSTSS8

Dimensiones: 852x390x90 mm.

Construcción en acero inox.

Para elementos de 2 recipientes GN.

5. 05 1 **ELEMENTO REFRIG. CON VITRINA Y CUBA**

Modelo Zanussi *SSODWC12

Dimensiones: 1260x835x1800 mm.

Espesor plano de trabajo : 50 mm.

Dimensiones vano: 760x620x360 mm

Temperatura vano: 2/8°C.

Nº de puertas: 2

Tipo de puertas: batientes

Dimensiones cuba: 955x510x150 mm

Temperatura cuba: 2/10° C

Dimensiones vitrina: 1260x700x900 mm.

Temperatura vitrina: 2/8° C

Tipo de patas redondas.

Tipo de refrigerante: R134a

Potencia total 1,35 Kw.

Tensión de alimentación 220,,240V 1+N 50 Hz.

Construcción:

Top 20/10, paneles externos y base en acero inox AISI 304.

Cuba refrigerada en acero inox AISI 304, con esquinas redondeadas y control termostático, con 5 sondas: sonda armario, sonda evaporador armario , sonda vitrina, sonda evaporador vitrina y sonda condensador.

Admite 3 recipientes GN.

Patas en acero inox, AISI 304, regulables en altura.

Cuba refrigerada y armario, con control termostático independiente.

Panel de control emportado, fácil lectura, y sin posibilidad de ser dañado. Los controles incluyen un interruptor ON/OFF, interruptor de alarma, pulsador HACCP para vigilar y grabar todos los puntos, dos botones de subir/bajar la temperatura de la vitrina, un termostato y un botón para descongelación manual u automática.

Sistema de refrigeración FAS, el flujo de aire en la vitrina no pasa directamente a los alimentos, sino que circula por debajo de los estantes, manteniendo el frescor del alimento y evitando que se seque.

Vitrina abierta con puertas incluidas, de acuerdo con la normas NF, temperatura máxima de almacenamiento a 25° C es:

- con cortinas cerradas +4°C

- con cortinas abiertas +7°C

Vitrina con estantes extraíbles, en cristal templado con luz.

5 . 05 1 A **ZOCALO FRONTAL INOX. ELEMENTO 3**

RECIPIENTES

Modelo Zanussi *SSPLSS12

Dimensiones: 1260x25x150 mm.

Zócalo frontal en acero inox. , para elementos de 3 recipientes

5 . 06 3 **DESLIZABANDEJAS PARA ELEMENTOS DE 3**

RECIPIENTES GN

Modelo Zanussi *SSTSSS12

Dimensiones: 1260x390x90 mm.

Construcción en acero inox.

Para elementos de 3 recipientes GN.

5 . 07 1 **ELEMENTO NEUTRO A PUENTE**

Modelo 252901002

Dimensiones: 852x835x900 mm.

Espesor plano de trabajo : 50 mm.

Tipo de patas redondas.

Construcción:

Top 20/10, paneles externos y base en acero inox AISI 304.

Patas en acero inox, AISI 304, regulables en altura.

Con cajeadado especial columna.

5 . 07 1 A **ZOCALO FRONTAL INOX. ELEMENTO 2**

RECIPIENTES

Modelo Zanussi *SSPLSS8

Dimensiones: 852x25x150 mm.

Zócalo frontal en acero inox. , para elementos de 2 recipientes

5 . 08 1 **ELEMENTO BAÑO MARIA**

Modelo Zanussi *SSBMHC12

Dimensiones: 1260x835x900 mm.

Espesor plano de trabajo : 50 mm.

Dimensiones vano: 1160x620x420 mm.

Temperatura 45/70° C.

Nº de puertas: 3

Tipo de puerta: batiente

Nº de cubas: 1

Dimensiones de la cuba: 955x510x200 mm.

Temperatura: 80/90°C.

Tipo de patas redondas.

Potencia total 2,07 Kw.

Tensión de alimentación 400 V 3+N 50 Hz.

Frecuencia: 50 Hz.

Construcción:

Top 20/10, paneles externos y base en acero inox AISI 304.

Cuba con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.

Completamente soldado (conexión entre top y la cuba).

Patas en acero inox, regulables en altura hasta 200 mm.

La cuba permite recibir 3 recipientes GN 1/1 (altura máxima 200 mm).

Carga automática de agua, cuando se evapora se recarga automáticamente.

Panel de control emportado, fácil lectura, y sin posibilidad de ser dañado. Los controles incluyen un interruptor ON/OFF, interruptor de alarma, pulsador HACCP para vigilar y grabar todos los puntos, dos botones de subir/bajar la temperatura de la vitrina y un termostato.

Armario caliente, recomendable solo para vajilla, sus puertas son abatibles, reforzadas e insonorizadas, puede ser equipado con un soporte para parrillas y bandejas.

5 . 08 1 A **ZOCALO FRONTAL INOX. ELEMENTO 3
RECIPIENTES**

Modelo Zanussi *SSPLSS12

Dimensiones: 1260x25x150 mm.

Zócalo frontal en acero inox. , para elementos de 3 recipientes

5. 09 1 **EXPOSITOR
C/ESTANTE,PROTEC.,ILUMINACION,CALEFACION**

Modelo Zanussi *SSG1GHL12S

Dimensiones: 1260X700x900 mm.

Construido:

En acero inox. AISI 304.

Estante en cristal templado.Salpicadero. Iluminación fría.

Provisto de estante recto en ABS (en el lado exterior solamente).

Con protección frontal, iluminación y calefacción.

BARRA/LÍNEA

6. 01 1 **SENO CON GRIFERIA**

Modelo SENO37

Dimensiones: 370X340X150 mm.

Seno soldado en encimera con griferia.

Construcción en acero inoxidable.

Incluye peto frontal cubresenos.

6. 01 1 A **GRIFO DE PALANCA EN FREGADERO**

Modelo Zanussi *RB34G

Construcción:

En latón cromado con dos mandos para agua caliente y frío a.

Caño cromado giratorio de 300 mm. de longitud y 18 mm. de diámetro.

Acoplamiento en mueble de 3/4", con una distancia entre ejes de

6. 02 1 **LAVAVASOS**

Modelo Zanussi *LB040Q

Dimensiones: 510x512x745 mm.

Duración de ciclo: 120 seg.

Dimensiones cuba: 400x400x270 mm

Ciclo de lavado:

- temperatura: 55-65° C

- capacidad de boiler: 12 ltr.

- potencia bomba: 0,22 Kw.

- resistencia eléctrica: 2 Kw.

Aclarado caliente:

- duración: 15 seg.

- temperatura: 80-90° C.

- consumo de agua: 2 lt/ciclo.

Capacidad del coiler: 3,25 litr.

Resistencia boiler: 2,4 Kw.

Agua de alimentación:

- temperatura: 10° C.

- dureza: 7-14° F

Potencia total instalada: 2,6 Kw.

Tensión de alimentación: 220-240 V 1+N

Construcción:

Estructura, paneles laterales-frontales y cuba en acero inox.

18/10 AISI 304. Brazos y surtidores de lavado en polipropileno.

Dosificador de aclarado auxiliar para la conexión con el contenedor externo.

Brazos de lavado superiores están fijos, los inferiores son giratorios.

Accesorios en dotación:

Cesto cuadrado 350x350 mm

Contenedor vajillas recta. 2 comprar.

6. 03 1 **FABRICADOR CUBITOS (ESTROPEADO)**

Modelo Zanussi *CIM50A3

Dimensiones: 500x580x800 mm.

Producción: 50 kg/día.

Cubito de 33 gr.

Potencia total: 0,45 kw

Tensión de alimentación: 230 V 1+N

Frecuencia: 50 Hz.

Capacidad de contenido: 25 kg.

Tipo de condensación: aire

Consumo de agua: 4 litr./kg.

Construcción:

Frente en plástico, laterales y encimera en acero inox. 18/10 AISI 304.,.

Fluido refrigerante R404a.

6. 04 1 **SOTABANCO CAFETERO**

Modelo SC60200

Dimensiones: 2000x600x1050 mm.

Encimera, costados y estantes en acero inox.

Patas regulables.

Respaldo en acero plastificado.

Cajones en acero inox. sobre guías con rodamientos.

Tolva de recogida desmontable, de acero inox.

6. 05 1 **MOLINO**

Modelo MD60A

Dimensiones: 200X350X590 MM.

Potencia: 1/3 CV a 1250 r.p.m.

Producción: 10 Kg/hora

Capacidad de café molido: 300gr.

Tensión: 230 V

Dotado de dispositivo de paro automático.

6. 06 1 **CAFETERA ELECTRONICA 3 GRUPOS**

Modelo M990D3G

Dimensiones: 960x575x490 mm

Máquina de café automática con dosificación programable

Características:

- Capacidad: 19 litros
- Potencia: 2000+2000 W
- Tensión: 230 V 50 Hz
- Control electrónico independiente por grupo.
- Autonivel electrónico de agua en caldera
- Caldera eléctrica
- Dos válvulas de seguridad en caldera.
- Piloto indicador de conexión
- Caldera y circuitos hidráulicos de cobre.

6. 07 1 **TERMO DE LECHE**

Modelo 6L

Dimensiones: 265X265X525 MM.

Capacidad: 6 litros
Potencia: 1500 W
Tensión: 230 V
Totalmente en acero inoxidable
Regulación automática de temperatura
Grifo regulable de dos posiciones.

BASURAS

7. 01 1 CÁMARA FRIGORÍFICA PARA LA BASURA DOBLE

Modelo KFK2
Dimensiones: 1500x853x1550 mm.
- Construido en paneles inyectados con espuma de polyuretano de 40 mm. sin C.F.C.
- Interior y exterior en acero inoxidable 18/10 (AISI-304).
- Sistema de montaje sencillo y rápido.
- Junta de puerta hermética.
- Previsto para dos cubos de 240 litros de residuos orgánicos mantenidos a una temperatura de 5 °C.
- Conducto en forma de cono para introducir los desperdicios.
- Tapa con cierre de muelle.
- Preparado para introducir dos contenederos standard.
- Equipamiento frigorífico monobloc a R134A, asegurando una temperatura de +5 °C.

COMEDOR Y RESTO DE MOBILIARIO Y APARATAJE

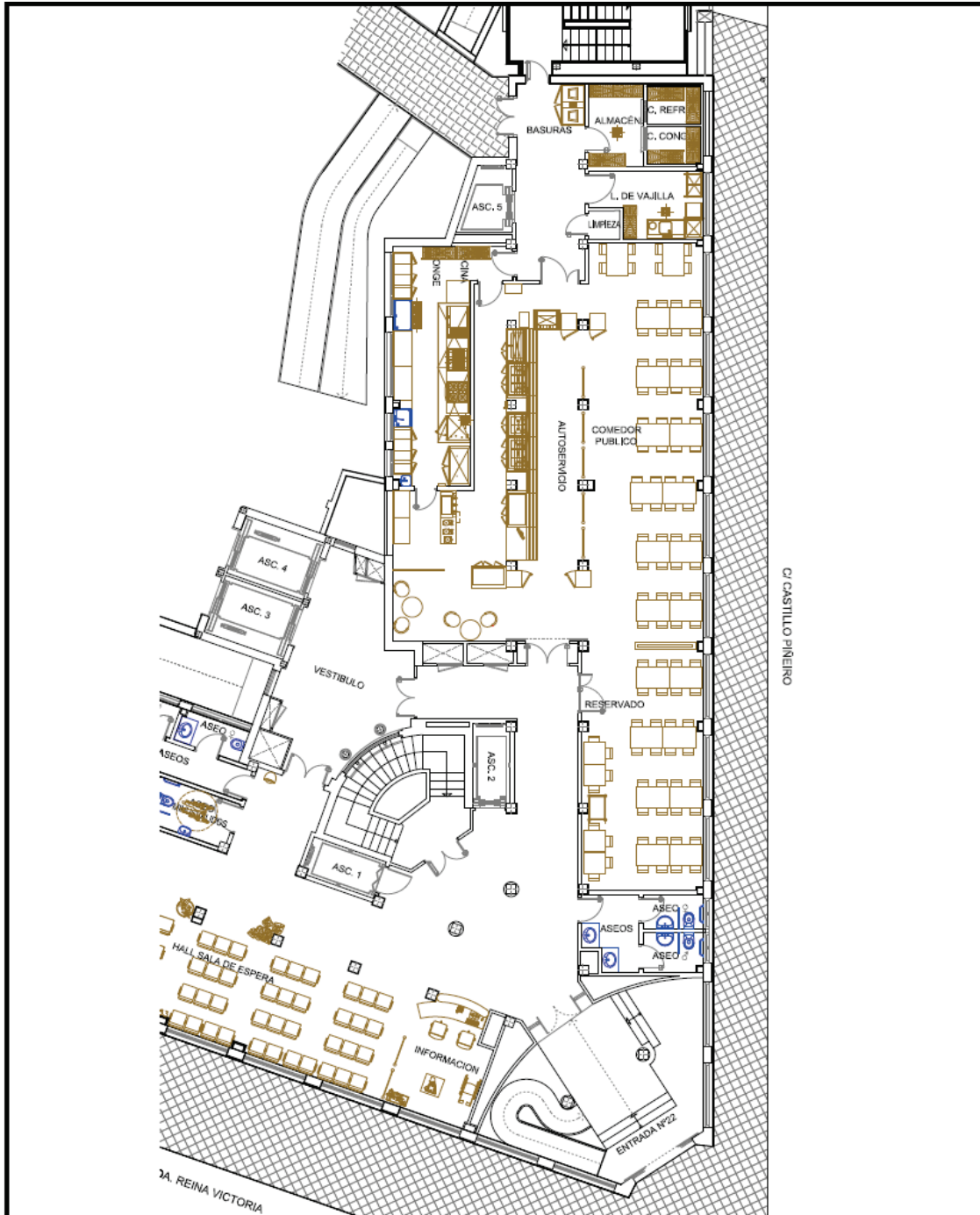
8. 01	22	MESAS GRANDES
8. 02	4	MESAS PEQUEÑAS
8. 03	90	SILLAS
8.04	2	BIOMBOS
8.05	1	HORNOS MICROONDAS
8. 06	1	PLANCHA CALENTITOS 1 CUERPO
8. 07	1	MOLINILLOS DE CAFÉ
8. 08	1	MÓDULO BAÑO MARÍA 2GN
8. 09	1	MESA MOSTRADOR 2 ESTANTES
8. 10	1	CARRO BAÑO MARÍA CON RESERVA 1260 X 835 X 900
8. 11	1	ELEMENTO NEUTRO 1260 X 835 X 900
8. 12	1	MUEBLE TERMINACIÓN ESQUINA
8. 13	1	CORTADORA DE FIAMBRE
8. 14	2	ESTANTERÍA ALMACÉN PLÁSTICO AZUL
8.15	1	CARRO CAMARERA CAMBTRO
8.16	1	SOTABANCO ESTANTERÍA (PORTINOX)
8. 17	3	CARRO BANDEJERO
8. 18	1	EQUIPO INFORMÁTICO CON ORDENADOR E IMPRESORA
8. 19	3	MESA ALTA ARMAZÓN TUBO ACERO COLOR HAYA
8. 20	9	TABURETES ARMAZÓN TUBO ACERO COLOR HAYA
8. 21		DESLIZABANDEJAS
8. 22		CHAPA TRASERA DE CAFETERA en acero inoxidable
8. 23		ELEMENTO NEUTRO CON ENCAJE A PILAR
8. 24		EXPOSITOR SOBRE MÓDULO BAÑO MARÍA 2 ESTANTES
8. 25		3 SOPORTES PARA RECIPIENTES ½ - 1/3 GN
8. 26		1 VITRINA NEUTRA TRASERA

ANEXO J

NÚMERO DE DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS SERVIDAS DURANTE EL AÑO 2023 AL PERSONAL
AUTORIZADO POR HOSPITAL Y AL PERSONAL DE GUARDIA

MES	2021			TOTALES
	DESAYUNO 1,43 €	COMIDA 6,05 €	CENA 6,05 €	
ENERO	183	255	187	
FEBRERO	157	270	166	
MARZO	178	288	184	
ABRIL	163	302	179	
MAYO	171	276	187	
JUNIO	172	329	180	
JULIO	171	280	186	
Precios nuevo contrato	DESAYUNO 1,51€	COMIDA 5,90	CENA 5,90 €	
AGOSTO	175	263	183	
SEPTIEMBRE	167	265	174	
OCTUBRE	173	319	186	
NOVIEMBRE	168	288	177	
DICIEMBRE	178	264	183	

ANEXO K PLANOS DE LA CAFETERÍA

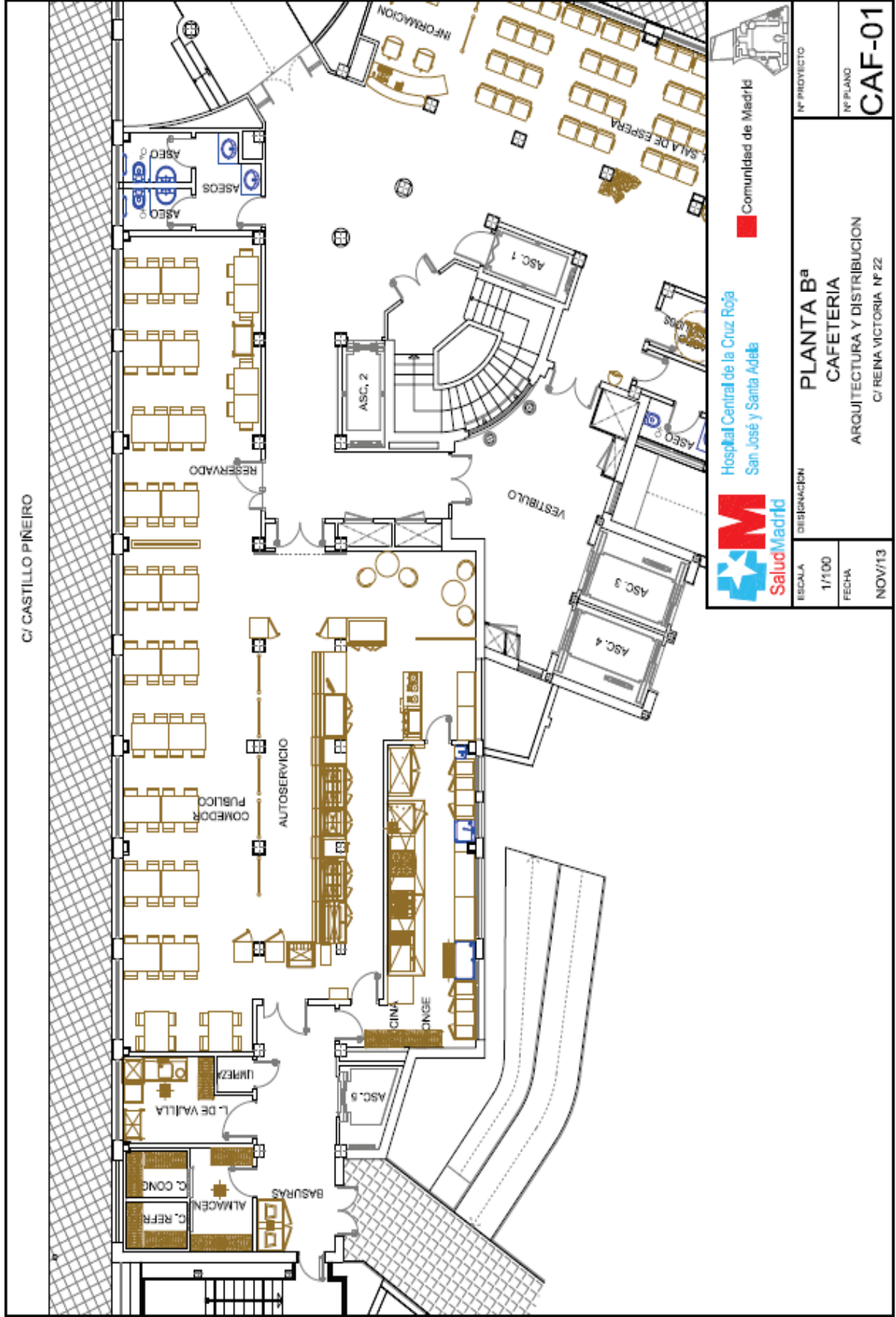


Hospital Central de la Cruz Roja
San José y Santa Adela

 Comunidad de Madrid



ESCALA	DESIGNACION	<p align="center">PLANTA Bª CAFETERIA ARQUITECTURA Y DISTRIBUCION C/ REINA VICTORIA Nº 22</p>	Nº PROYECTO
1/200			
FECHA			Nº PLANO
NOV/13			CAF-01

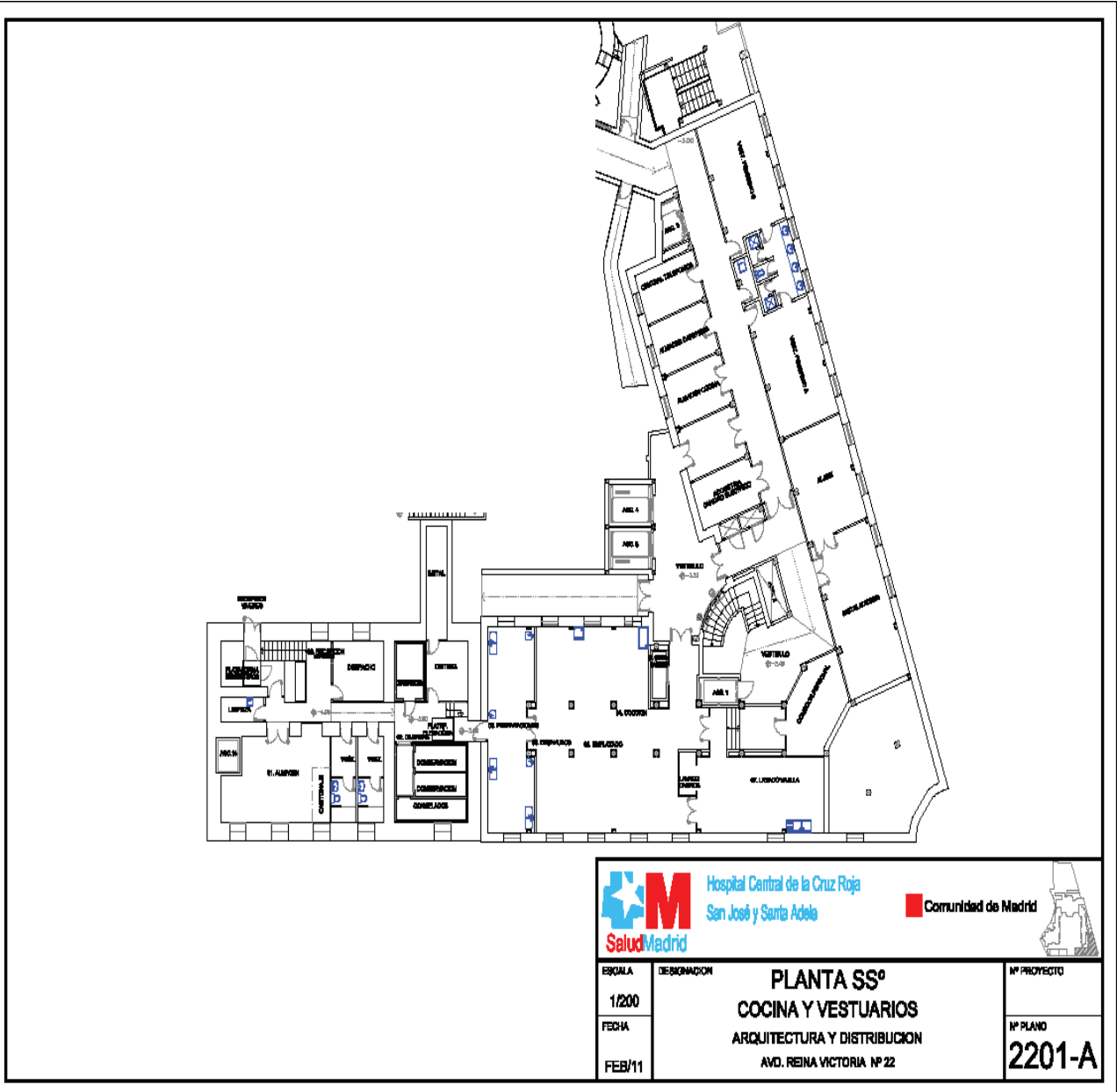


 Comunidad de Madrid



ESCALA	1/100	DESIGNACION	PLANTA Bª CAFETERIA ARQUITECTURA Y DISTRIBUCION C/REINA VICTORIA Nº 22	Nº PROYECTO	Nº PLANO CAF-01
FECHA	NOV/13				

PLANO DE COCINA



SUPERFICIES:

- 37 m2 de comedor reservado personal del centro.
- 64 m2 comedor para público general
- 36 m2 asociados a la barra.
- 29 m2 de cocina
- 40 m2 de logística, cámaras, hall acceso servicios, sucio, lavavajillas.

SUPERFICIE TOTAL 206 m2