

# **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 LA FUENFRÍA**

## **1. OBJETO DEL CONTRATO**

El objeto del contrato está constituido por las siguientes prestaciones:

- Servicio de suministro de víveres, que incluirá los elementos necesarios para la confección de las dietas alimenticias que se sirven en el Hospital, actualmente cuatro (Desayunos, Comidas, Meriendas y Cenas) y los productos elaborados que se sirven a los pacientes al margen de las ingestas (productos extras). Dicho contrato se circunscribe a la compra, recepción, almacenamiento, conservación, entrega de alimentos para su elaboración, así como a la realización de los controles sobre los productos a suministrar de forma que garantice el cumplimiento de los requisitos de calidad establecidos en este pliego.
- Explotación del Servicio de Cafetería del Centro, que atiende a los trabajadores del Hospital, personal de guardia y autorizado y público en general.
- 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 GESTIÓN DE VÍVERES**

La prestación del servicio de suministro de víveres se realizará atendiendo a los siguientes procesos:

### **2.1.- GESTIÓN DEL APROVISIONAMIENTO**

La empresa adjudicataria se comprometerá a realizar la gestión del aprovisionamiento de todos los productos alimenticios necesarios para la elaboración, por parte del Servicio de Cocina, de todas las dietas que se elaboren en el Hospital.

Este proceso incluye la gestión de pedidos, gestión de proveedores, compra, recepción, almacenamiento y custodia y trazabilidad de las materias primas y productos, debiendo cumplir con las especificaciones suscritas en el **ANEXO A**, para su justificación se presentará una ficha técnica donde se recojan las calidades y características del producto, debiendo ser éste de primera calidad, cumpliendo con la normativa legal vigente y conforme al Código Alimenticio Español, conforme se indica en el presente pliego y sus anexos.

El adjudicatario responderá de la aportación del personal técnico necesario para el correcto funcionamiento del servicio en lo referente a aprovisionamiento, control de proveedores, reparto de materia prima, etc. Deberá receptionar y ubicar los artículos recibidos en los almacenes previstos para tal fin, en el horario que se indica el punto 4.1 de este pliego técnico, cumpliendo los requisitos de etiquetado y demás condiciones de seguridad, higiene y calidad del producto que establece la legislación vigente y su registro de Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico que identifica los riesgos específicos y las medidas preventivas para su control (APPCC).

El personal de la empresa adjudicataria servirá diariamente los productos demandados por el personal de cocina para la elaboración de las dietas, así como los productos extras que previamente hayan solicitado.

La manipulación y transformación de alimentos y la confección y elaboración de los platos lo realizará el personal propio del Hospital.

Así mismo el adjudicatario deberá mantener en perfecto estado y limpieza las cámaras y almacenes, para lo que realizará una limpieza diaria, y se controlarán las caducidades de los alimentos y las fichas de alérgenos.

## **2.2.- GESTIÓN DE PROVEEDORES**

La empresa adjudicataria realizará la selección de proveedores de los productos a consumir, que tendrán que estar acreditados y sujetos a lo especificado en la normativa legal vigente y al Código Alimentario Español, responsabilizándose la empresa adjudicataria de las alteraciones de los productos en todo momento, que será comunicado a la Dirección y al Servicio de Cocina 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 Jefe de Cocina del Hospital o quien éste determine en su caso, tal y como establece el **ANEXO A** del presente pliego.

La selección de víveres se realizará mediante presentación de muestras de los mismos, para proceder a su valoración y aprobación por el Jefe de Cocina del Hospital. Para el grupo de perecederos de corta duración, cárnicos, frutas y verduras, pescados, panadería y repostería, se valorará positivamente que la compra sea sostenible y de calidad adecuada. Esta selección se realizará durante la primera semana de trabajo con la empresa adjudicataria y se establecerán los productos que superan el criterio establecido de calidad adecuada y aquellos otros para los que el adjudicatario tendrá que presentar alternativas.

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 del Jefe de Cocina del Hospital.

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

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

## **2.3.- GESTIÓN DE COMPRAS Y STOCKS**

La empresa adjudicataria deberá ejecutar, mediante soporte informático que considere pertinente, la gestión de Compras y Stocks, de conformidad con lo que se dispone en la normativa legal vigente. El Hospital podrá solicitar información que considere oportuna sobre la gestión del servicio adjudicado. Esta información deberá entregarse por el adjudicatario en formato digital.

## **2.4.- CONTROL DE CALIDAD**

El adjudicatario velará por el cumplimiento de la normativa higiénico sanitaria aplicable a 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, y 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 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 las calidades solicitadas, estén duros, demasiados maduros, sean pequeños, se sirvan pescados y carnes de baja calidad, etc., el Jefe de Cocina, o en su caso el cocinero responsable en ese momento, solicitará la retirada de ese producto y su sustitución inmediata por otro igual, no siendo posible uno similar, salvo autorización del Jefe de Cocina o la Dirección del Hospital.

El Hospital La Fuenfría, a través del Jefe de Cocina o del responsable designado por la Dirección del Hospital, se reserva el derecho a sustituir cualquier producto en función de criterios de calidad, cantidad, Registro Sanitario, u otros que el Servicio de Cocina considere conveniente, sin que suponga incremento del precio ofertado.

El Hospital ejercerá un permanente control sobre la calidad de la materia prima, los extras alimenticios, así como los aspectos de la higiene y de la limpieza tanto en las comidas como de los recipientes que las conservan en los locales, así como de la marcha de la implementación de los planes de calidad requeridos.

El adjudicatario realizará a su cargo estudios de determinación bromatológica y microbiológicos de forma mensual que deberán realizarse por un laboratorio homologado y especializado, independiente del adjudicatario, afectando a los alimentos crudos y cocinados de cocina y cafetería, cinta de emplatado y superficies de los dos establecimientos siguiendo el procedimiento APPCC, enviando el resultado al Jefe de Cocina. La Dirección del Hospital podrá solicitar en cualquier momento informe estadístico de los resultados.

Asimismo, el adjudicatario deberá realizar una auditoria mensual que verifique el buen funcionamiento del sistema APPCC, tanto en lo referente a los procesos que forman parte del servicio adjudicado de la cocina del Hospital, como los de la cocina de cafetería y resto de instalaciones. Esta auditoría mensual deberá ser entregada por el adjudicatario a la persona responsable de la Unidad de Hostelería.

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

También deberá asumir las posibles modificaciones que pueda disponer las Auditorias del Servicio de Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid.

El Hospital La Fuenfría 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**

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la prestación de sus servicios a las especificaciones técnicas, presentaciones y formatos de productos que establezca la Dirección del Hospital.

Cualquier cambio en los productos suministrados deberá contar con la aprobación escrita y previa del Hospital, a través de la Dirección del Hospital o del Jefe de Cocina. 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 mínima de 10 días hábiles a la Dirección del Hospital, poniendo a disposición del Hospital una muestra significativa y la ficha técnica del producto o marca para su valoración y autorización, en su caso, el Servicio de Cocina del Hospital.

El Hospital, aportará las instalaciones, maquinaria y aparatos, utensilios, vajilla, mobiliario y, en general, todos aquellos bienes necesarios para el servicio de suministro y gestión de víveres. El Hospital, igualmente, suministrará el agua, gas y electricidad necesarios para la correcta prestación de estos servicios.

### **2.6 LIMPIEZA**

El adjudicatario deberá mantener en todo momento el nivel de higiene y limpieza exigible, tanto de las instalaciones de almacenes y cámaras, como de los materiales, recipientes, bandejas etc., que dependan del adjudicatario, así como de todo el recinto de cafetería y máquinas de vending, 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 de la persona designada por el Hospital, 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 adjudicatario.

### **2.7 REUNIONES DE SEGUIMIENTO**

Se establecerán reuniones periódicas, al menos trimestralmente, de la Dirección del Hospital junto con el Responsable designado por la empresa adjudicataria o quien la Dirección del Hospital solicite, para hacer un seguimiento de los servicios prestados en el Hospital por la empresa adjudicataria. Lo anterior sin perjuicio de reuniones puntuales que se tengan que mantener para tratar cuestiones concretas que no pueda esperar a ser tratadas en las reuniones trimestrales.

## **3.- PRODUCTOS (MATERIAS PRIMAS)**

### **3.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES**

Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el **ANEXO A** del presente pliego y tendrán que estar sujetos a lo especificado en la normativa vigente y en particular en el Código Alimentario Español y a su normativa complementaria, incluido el Reglamento(CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea

la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y disposiciones complementarias del Parlamento Europeo, siendo el responsable directo de su control el Responsable que la empresa ponga al frente del servicio y que deberá designar de forma clara. Esto no excluye la posibilidad de que el Hospital incorpore otros productos a lo largo de la vigencia del contrato.

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, según se especifica en el **ANEXO A**. En caso de no cumplir esta indicación, el Hospital retirará la fruta inmediatamente, debiendo ser sustituida 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.

Se incluirá en cada ficha de producto la información relativa a alérgenos según se establezca en la legislación (Reglamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor o el vigente en el momento),

Será imprescindible que en la oferta se incluya:

- Materias primas a utilizar para la confección de los menús, indicando:
  - o Calidad de las materias primas.
- Relación de proveedores.
  - o Registro sanitario de los proveedores.
  - o Fichas de producto de cada uno de los artículos a utilizar.
- Marcas de los productos terminados a utilizar.
- Cualquier otra información al respecto que sirva para determinar la calidad de la materia prima se valorará positivamente.
- Plan de trazabilidad: se debe garantizar según lo establecido en la legislación (Reglamento CE no 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria o el vigente en el momento), un sistema para encontrar y seguir el rastro de un alimento, mediante la identificación del mismo con código, artículo, lote, fecha de entrada, cantidad suministrada al Hospital y fecha de consumo.

### **3.2.- MENÚS**

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

Para los doce meses de ejecución del contrato dicha cantidad se estima en 193.620 ingestas, lo que supone una media de 48.405 dietas completas de pacientes hospitalizados y cenas del personal de guardia. No se incluye en dicha cantidad las comidas ocasionales autorizadas por la Dirección del Hospital (cena de Nochebuena y Nochevieja para el personal). Dichas cantidades de ingestas y dietas completas son una

estimación a efectos de la presentación de la oferta económica, sin perjuicio de la obligación del adjudicatario de suministrar, a lo largo de la vigencia del contrato, los víveres necesarios para todas las dietas que le sean solicitadas, ya sean estas superiores o inferiores a las indicadas.

La oferta económica especificará, sin y con IVA (10 %), el precio de la pensión alimenticia diaria, desglosada en desayuno, almuerzo, merienda y cena. El importe de la oferta económica no podrá exceder de 8,28 € IVA excluido.

<b>PENSIÓN PACIENTES</b>					
<b>INGESTA</b>	<b>Nº DIETAS ESTIMADAS 12 MESES</b>	<b>PRECIO UNITARIO SIN IVA</b>	<b>BASE IMPONIBLE</b>	<b>IVA (10%)</b>	<b>TOTAL CON IVA</b>
DESAYUNO	47.500	0,924	43.890,00	4.389,00	48.279,00
COMIDA	48.600	3,540	172.044,00	17.204,40	189.248,40
MERIENDA	48.520	0,776	37.651,52	3.765,152	41.416,672
CENA	49.000	3,040	148.960,00	14.896,00	163.856,00
<b>TOTAL</b>	<b>193.620</b>	<b>8,280</b>	<b>402.545,52</b>	<b>40.254,552</b>	<b>442.800,07</b>

Los extras se valorarán de acuerdo con los precios unitarios máximos establecidos en el **ANEXO C** de este pliego, siguiendo el modelo de proposición económica del Anexo I.1 del Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

El desglose estimado por ingestas es el reflejado en el **ANEXO B** de este Pliego y por dietas el del **ANEXO D**.

El adjudicatario en su oferta se ajustará al manual de dietas (**ANEXO E**) y gramajes de la dieta basal especificados en el **ANEXO F**. Además, el adjudicatario tendrá que tener en cuenta los diferentes gramajes para las distintas dietas existentes en el Hospital, asegurando el aporte nutricional adecuado al paciente, dependiendo de la dieta prescrita.

La pensión alimenticia completa está formada por desayuno, comida, merienda y cena. incluidas guarniciones. Además de las dietas establecidas se han de contemplar igualmente como parte de la ingesta aquellas modificaciones que requieran productos especiales por las características de los pacientes, como los intolerantes a ciertos productos (gluten, lactosa, etc.), o los disfágicos (espesantes) o aquellos que necesiten algún tipo de cambios por cualquier otro motivo razonable sin que puedan suponer dichos cambios un aumento en el coste de la misma.

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

Los menús descritos en los **ANEXO E**, son referencia, pudiendo la Dirección del Hospital modificar los mismos en función de las necesidades que puedan producirse. Por lo anterior, el adjudicatario deberá adecuar sus servicios a los cambios de menú que la Dirección del Hospital decida implantar, así como aquellos menús especiales que determine servir en festividades señaladas (Nochebuena, Navidad, Fin de año, Año nuevo y el día de Reyes). Tanto el menú opcional como los menús especiales serán establecidos e incorporados a la programación de dietas y menús aprobados por la Comisión de Dietética y Nutrición. Todo ello en ningún caso incrementará el coste de la pensión alimenticia diaria que se oferte.

Asimismo, el licitador facilitará mono dosis de aceite de oliva, vinagre y sal para que los pacientes aliñen a su gusto las ensaladas, los cuales estarán incluidos en el precio de la comida y de la cena.

### **3.3. – OTRO TIPO DE DIETAS**

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

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

### **3.4.- PETICIONES EXTRAS**

El adjudicatario se compromete asimismo a suministrar todas las peticiones extraordinarias que le soliciten las personas que la Dirección del Hospital autorice expresamente y para abastecer a las unidades asistenciales sobre los pactos establecidos por el Hospital. A tal efecto, en su oferta económica, deberán incluir los precios unitarios, incluida la fruta, con y sin IVA, a los que facturará estos productos según las cantidades y precios máximos que figuran en el **ANEXO C** cuyo total no podrá exceder del importe máximo de 18.685,23 €, IVA excluido. Las cantidades de productos extras indicados son una estimación a efectos de la presentación de la oferta económica, sin perjuicio de la obligación del adjudicatario de suministrar, a lo largo de la vigencia del contrato, todos los productos extras que le sean solicitados, ya sean estos superiores o inferiores a los indicados.

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

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 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 Hospital.

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

### **3.5.- ENVASADO**

El licitador 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 Alimenticio Español y el resto de normativa vigente. Estos envases deberán ser distintos al plástico o serán biodegradables, conforme Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.

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

Los alimentos enlatados llevarán el registro sanitario correspondiente.

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

### **3.6.- TRANSPORTE**

El transporte de los productos deberá realizarse en vehículos que reúnan las condiciones adecuadas para la conservación de los alimentos, debiendo ser frigorizados para los alimentos congelados y refrigerados, 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.

## **4.- DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD**

### **4.1.- FORMA DE SUMINISTRO**

4.1.1.- La entrega de los alimentos por los proveedores al adjudicatario para su almacenaje en las instalaciones del Hospital, se realizará en los lugares que determine el Servicio de Cocina, en horario de 08:15 horas a 14:00 horas. El Responsable designado por la empresa adjudicataria, será el encargado de la recepción de los alimentos, ya que el Hospital no se hará cargo de dicha recepción. Por lo que la empresa adjudicataria deberá acordar con los proveedores las entregas.

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

4.1.2.- A la empresa adjudicataria se le cederán las cámaras (excepto las cámaras de semielaborados necesaria para el almacenamiento de todo tipo de preparaciones y elaboraciones realizadas por el personal de la Unidad de Cocina) y el almacén de víveres para que puedan usarlo en el almacenamiento de sus productos, siendo ella la única responsable de las mercancías almacenadas y de la limpieza de las mismas.

El adjudicatario dotará al Servicio de Cocina del Hospital de los productos necesarios para la elaboración de las dietas de los pacientes en cuantía suficiente en los términos indicados en este pliego técnico, atendiendo a la programación de menú del Hospital, siendo el adjudicatario el responsable de la gestión 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. Éstos aspectos podrán ser verificados por el Jefe de Cocina cuando se estime necesario, y estarán sometidos al control higiénico-sanitario del Hospital.

4.1.3.- La empresa adjudicataria designará al menos una persona que actuará en todo momento como Responsable, Representante y Coordinador de la misma para con el Hospital. A esta persona se dirigirá diariamente el Jefe de Cocina o persona en quien delegue para comunicar los pedidos a suministrar, tanto para la elaboración de los menús como los productos extras.

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 adquiere ningún derecho en el Hospital.

4.1.4.- Productos Extras: Independientemente de los artículos anteriores, por el Hospital se solicitarán a diario otro tipo de artículos de los que aparecen en la relación de 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 para los 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.

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

4.1.5.- 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 de todos los productos que componen los platos que integran el menú de invierno y verano, desayunos y meriendas, y resto de dietas existentes en el Hospital. Cada vez que se modifique un plato se realizará la misma operación.

La dieta basal con sus gramajes está indicada en el **ANEXO F**, que figuran especificados en peso neto, esto es las cantidades de los productos son limpias (porción comestible). Dicha dieta basal se establece como referencia de las diferentes dietas del Hospital a efectos de la licitación, pudiendo la Dirección del Hospital modificar la misma en función de las necesidades que puedan producirse, debiendo garantizar el adjudicatario los gramajes en peso neto y aporte nutricional que sean establecidos por la Dirección del Hospital tanto de la dieta basal como del resto de dietas. Las fichas técnicas de platos de los menús (Recetas) han sido elaboradas por el Servicio de Cocina y no es preciso que el licitador presente fichas técnicas de los menús. Estas fichas se facilitarán al adjudicatario si lo precisa.

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

Atendiendo a lo que determine el Hospital, las mercancías necesarias para la elaboración de los menús en base al listado de dietas, serán entregadas por el adjudicatario en el Hospital a diario en los horarios que se indican a continuación, salvo que por la Dirección del Hospital se determine otra cosa:

- De 7:15 a 9:30 horas, las mercancías para los desayunos y comidas.
- De 14:00 a 15:00 horas, las mercancías para las meriendas y las cenas.

Fuera de los horarios indicados, la empresa adjudicataria responderá ante las necesidades imprevistas que puedan surgir, por lo que deberá contar con personal al efecto en horario entre las 7:15 horas y las 19:30 horas.

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

Los artículos componentes del menú se entregarán por el Responsable de la empresa adjudicataria al Jefe de Cocina o cocineros, los cuales, previa comprobación, firmarán al finalizar la entrega la conformidad con el género recibido y registrarán cualquier incidencia o retirarán el género que no cumpla con las especificaciones técnicas establecidas. El género retirado deberá ser repuesto en un plazo máximo de 24 horas, salvo que por las necesidades de la Cocina del Hospital sea necesaria su reposición con carácter inmediato. El control del número de menús se cotejará por ambos Responsables. Se comprobará que las cantidades son correctas, 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 sobraré producto en cualquiera de las fases de elaboración, éste será devuelto al adjudicatario para su almacenamiento y gestión conforme a lo establecido en este pliego.

Los extras serán entregados por el Responsable de la empresa adjudicataria al Jefe de Cocina o persona en quien delegue. En este caso, el suministrador elaborará unos recibís o albaranes (según modelo que se adjunta como **ANEXO G**) de entrega que deberán contener como mínimo el artículo suministrado, la cantidad, la unidad, la fecha y el nombre y firma de la persona Responsable del Hospital que lo recibe, que será únicamente el Jefe de Cocina o persona que en su sustitución se determine por la Dirección del Hospital.

Por lo tanto, el Hospital La Fuenfría no se hará cargo de aquellos recibís o albaranes de entrega que contengan firmas distintas a las indicadas.

Estos recibís o albaranes deberán firmarse por cada entrega que se realice en la Cocina de productos considerados extras, ya procedan del almacén o de las cámaras.

Una vez entregada la mercancía, se introducirán los datos en un archivo Excel por parte del Jefe de Cocina, de forma que sirvan para un posterior control mensual a efectos de facturación.

4.1.7.- 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 adjudicataria.

4.1.8.- Las calidades de las mercancías deben ajustarse a las solicitadas por el Hospital y recogidas en este Pliego y sus Anexos, siendo supervisadas siempre por el Jefe de Cocina y Cocineros quienes, en caso de incumplimiento por la empresa adjudicataria, podrán retirarlas sustituyéndolas por otras que se ajusten a las calidades establecidas, y que serán proporcionadas inmediatamente por la empresa adjudicataria

## 5.- DIETISTA

La empresa adjudicataria aportará un Titulado de formación profesional con título de Técnico Superior en Dietética, cuyo horario será el acordado con la Dirección del Hospital.

Esta persona realizará las labores de suministro especificadas en los apartados anteriores, y se encargará, por una parte de supervisar al menos el emplatado de la comida, 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 Hospital. Las presencias de esta persona en los emplatados serán determinadas por la Dirección del Hospital, garantizando el adjudicatario al menos su presencia cinco días a la semana (con preferencia de lunes a viernes) salvo solicitud por la Dirección del Hospital en otros días.

En todo caso, la empresa adjudicataria, contará con plantilla propia suficiente para el ejercicio de estas funciones, 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 adquiere ningún derecho en el Hospital.

Si así lo requiere la Dirección del Hospital, la/el Dietista podrá participar en los proyectos que mejoren la alimentación de los pacientes. Así mismo, esta persona formará parte de la Comisión de Dietética y Nutrición del Hospital, proponiendo las dietas, la mejora de las mismas, así como la elaboración de las fichas técnicas, nutricionales y demás que deriven de dicha Comisión.

Registrará diariamente los parámetros de calidad fijados por el Jefe 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.

En el plazo de un mes desde la entrada en vigor del contrato, la/el Dietista revisará las fichas técnicas de todos los menús y alérgenos, y propondrá durante la vigencia del contrato todas las modificaciones que considere oportunas. Cualquier modificación deberá contar con la aprobación expresa de la Dirección del Hospital.

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

Propondrá las dietas especiales (alérgicas, vegetarianas, veganas, celiacas, etc.) y las fichas técnicas que se soliciten por el Jefe de Cocina o por quien determine la Dirección del Hospital. La Dirección del Hospital deberá aprobar expresamente cualquier dieta que sea propuesta a este respecto.

En todo caso, las funciones que se indican en este apartado serán realizadas por la/el Dietista conforme a las indicaciones que le sean dadas por la Dirección del Hospital.

## **5.- MEJORAS**

Serán tenidas en cuenta en la valoración de las ofertas, conforme a los criterios determinados en el Pliego de Condiciones Administrativas, las siguientes mejoras:

- Instalación de mosquiteras en los 3 ventanales de la cafetería del Hospital.
- Aporte de mobiliario (sillas, mesas, etc.) para la cafetería del Hospital.

## **6.- MODIFICACIONES**

Cualquier modificación sobre las condiciones expresadas en el presente pliego deberá ser pactada entre la empresa adjudicataria y la Jefatura de Servicios Generales y Hostelería y aprobada expresamente por la Dirección del Hospital.

## **7.-CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA.**

El adjudicatario 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 párrafos siguientes.

### **7.1 PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA (LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS)**

1. El Servicio de Cafetería se prestará en el espacio destinado a Cafetería del Hospital La Fuenfría, situado en la planta baja del edificio principal.
2. El adjudicatario recibirá en uso las instalaciones, equipos y demás accesorios pertenecientes al Hospital, debiendo velar por su limpieza, cuidado, mantenimiento y reparación en su caso hasta su entrega con la extinción del contrato. El adjudicatario no tendrá ningún derecho sobre el local ni las instalaciones fijas, salvo de las derivadas de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato. El equipamiento de las instalaciones se relaciona en el **ANEXO H**.
3. Una vez finalizado el periodo de vigencia del contrato, las inversiones iniciales que se ofrezcan como mejoras en equipamiento e instalaciones, quedarán en propiedad del Hospital, sin que el adjudicatario tenga derecho a indemnización.
4. Una vez comenzada la prestación del servicio, el adjudicatario verificará el correcto funcionamiento de las instalaciones y el equipamiento que se le entrega, notificando por escrito las posibles anomalías que detecte, en el plazo de 15 días naturales. Si transcurrido este plazo, no se manifestasen discrepancias, se entenderá su conformidad con los mismos, siendo a su cargo las reparaciones que se precisasen con posterioridad a dicho plazo.
5. La empresa adjudicataria asumirá la responsabilidad de la limpieza y mantenimiento de los locales, equipos e instalaciones actualmente existentes, cuidando los protocolos sanitarios que el Servicio de Medicina Preventiva tenga a bien de imponer, así como la limpieza de suelos, el vaciado de papeleras, evitando la presencia de papeles o basura en todo el recinto puesto a su disposición.
6. No se realizará ninguna modificación en los locales de la cafetería sin la autorización expresa de la Dirección del Hospital. En caso de que se autorizase alguna, quedaría en beneficio del Hospital, sin derecho alguno de indemnización.
7. Los licitadores, previa aprobación de la Dirección del Hospital, podrán hacer uso, para el servicio de cafetería, de la terraza exterior colindante con la cafetería.
8. El adjudicatario en ningún caso adquirirá derecho alguno sobre los locales ni instalaciones existentes, a excepción de los derechos derivados de su utilización durante el periodo de vigencia del contrato.
9. Los aparatos y mobiliario que aporte el adjudicatario para el funcionamiento de la Cafetería tendrán que ser aprobados por la Dirección del Hospital.
10. La vajilla, menaje y lencería necesarios para el servicio, así como su reposición serán por cuenta del adjudicatario conservando el adjudicatario la propiedad de los mismos.

El adjudicatario deberá dejar fuera de uso de forma inmediata, cualquier plato, vaso, taza o cubierto, etc., que presente roturas, pequeños desconches o que esté deteriorado, así como cualquier otro elemento que ponga en menoscabo la calidad del Servicio exigido por el Hospital.

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.

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

12. 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.

13. Los elementos eléctricos (clavijas, enchufes, bombillas, etc.) que sufran roturas por impacto u otras circunstancias como consecuencia de robos, hurtos, etc., serán repuestos de forma inmediata por el adjudicatario para evitar posibles riesgos, así como la reparación de fugas, roturas, etc., que repercutan negativamente en la imagen del Hospital. Los elementos (grifos, enchufes, tubos fluorescentes, bombillas, etc.) que sea necesario reponer, serán por cuenta del adjudicatario.

14. El adjudicatario está obligado a conservar en perfectas condiciones los locales, instalaciones, equipos, muebles y enseres que aporta el Hospital, así como el nuevo que adquiera tanto por parte del Hospital como de la empresa adjudicataria, siendo por su cuenta el mantenimiento tanto preventivo, correctivo y técnico-legal exigido por normativa vigente.

15. Los consumos de energía eléctrica, gas, agua, refrigeración, calefacción, necesarios para el funcionamiento de las instalaciones, correrá a cargo del Hospital.

16. Las líneas telefónicas móviles, conexiones a internet o cualquier otro servicio de voz, datos de comunicación en general de uso externo, que necesite el adjudicatario, serán a su cargo.

17. El adjudicatario deberá aportar el material de oficina y consumibles necesarios para el desarrollo del servicio.

18. A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá entregar el equipamiento en las mismas condiciones en que fue recepcionado, a excepción del desgaste por su uso. El Servicio de Mantenimiento del Hospital realizará una revisión del mismo certificando su correcto funcionamiento, en caso contrario se valorará económicamente la puesta a punto de los mismos, no liquidándose el contrato hasta que se reparen los problemas o en su caso el contravalor económico.

19. Mensualmente, el adjudicatario y un representante designado por la Dirección del Hospital La Fuenfría, 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 a su cargo 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 La Fuenfría 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.

20. 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.

## **7.2. PRODUCTOS DE CONSUMO**

1. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que estar sujetos a todo lo especificado en la normativa legal vigente y en particular en el Código Alimentario Español y su normativa complementaria, incluyendo el Reglamento 178/2002 del Parlamento Europeo y sus disposiciones complementarias. Deberán reunir las debidas condiciones de sanidad y calidad y serán controladas por el Hospital a través de los órganos que por la Dirección del Hospital se designen. Seguirán las mismas pautas de calidad exigidas en el **ANEXO A**.
2. El adjudicatario garantizará un alto nivel de calidad tanto en la selección y conservación de los víveres y productos complementarios como en su manipulación, preparación, características organolépticas y de nutrición y temperatura.
3. El Hospital se reserva el derecho a exigir la retirada de los productos que no reúnan las debidas condiciones, así como de lo que, por su naturaleza o forma de preparación, resulten insalubres, inapropiados o produzcan humos o desperdicios excesivos.
4. La contratación y adquisición de productos que se consuman en la cafetería, serán por cuenta exclusiva del adjudicatario, no pudiendo utilizar el nombre del Servicio Madrileño de la Salud, Comunidad de Madrid, ni del Hospital La Fuenfría, en sus relaciones con terceros, que afecta a clientes, proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, haciéndose directamente responsable de la obligación que contraiga.
5. Todos los alimentos preparados habrán de conservarse en vitrinas y en las debidas condiciones de conservación, ajustadas a la normativa en vigor.
6. En los casos en que se oferten marcas, el Adjudicatario estará obligado a mantenerlas durante toda la vigencia del contrato. El adjudicatario estará obligado, salvo fuerza mayor, a mantener los productos o combinaciones que haya ofertado durante toda la vigencia del contrato.
7. La relación de artículos expedidos por el servicio de cafetería estará constituida, como mínimo, por los especificados en el ANEXO H del presente pliego, sin perjuicio de la ampliación de la oferta por parte del adjudicatario. En este caso, los nuevos productos y precios deberán ser autorizados previamente por la Dirección del Hospital.

## **7.3. HORARIO DEL SERVICIO**

1. El adjudicatario queda obligado a mantener como mínimo un horario de servicio de cafetería de: 8:00 a 19:00 horas todos los días de la semana. Este horario podrá ser modificado por la Dirección del Hospital a solicitud razonada del adjudicatario o a propuesta del Hospital, si fuera necesario por las variaciones que se establecieran en la jornada oficial de trabajo de personal del centro, por circunstancias sobrevenidas, necesidades del Hospital o cualquier otra circunstancia justificada. Fuera de este horario, el Hospital podrá disponer de la zona de cafetería delimitada por toldos señalizada en los planos adjuntos como **ANEXO L**.

El horario de comidas será de 13:00 a 15:30 horas.

2. El horario y zona de carga y descarga de artículos relacionados con el Servicio de Cafetería, se establecerán con arreglo a las normas generales o específicas que para estas operaciones estén establecidas o pudieran establecerse, cuidando especialmente no interrumpir zonas de paso o ajenas a cafetería, ni apilar envases, contenedores o mercancías en el exterior de las instalaciones.

#### **7.4. LIMPIEZA E HIGIENE, NORMAS DE HIGIENE Y UNIFORMIDAD**

1. 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 las comidas preparadas.

2. La empresa adjudicataria se encargará de la limpieza de todos los elementos, dependencias, ventanales, cristalerías, locales e instalaciones donde se desarrollarán las prestaciones objeto del presente contrato, las cuales deberán estar en perfecto estado de higiene y limpieza, cumpliéndose en todo momento la normativa vigente al respecto.

3. Será por cuenta del adjudicatario todos los gastos de limpieza, así como los DDD (desinfección, desinsectación y desratización). Estos últimos se deberán realizar de forma preventiva una vez al mes y de forma correctiva cuando sea necesario o requerido por la Dirección del Hospital.

La empresa adjudicataria deberá cumplir en todo lo establecido en la Guía Práctica en Materia de Higiene para la Restauración Colectiva, así como tener implantado un sistema APPCC.

4. El adjudicatario cuidará especialmente la limpieza de las mesas y las sillas, así como la retirada rápida y efectiva del menaje utilizado, de forma que se garantice que no existan mesas que no puedan ser utilizadas por estar pendientes de limpieza.

5. El adjudicatario realizará a su costa el número de limpiezas de las campanas extractoras que se indican en el punto 9, que la normativa legal indique y de los conductos hasta los extractores exteriores, además de las que sean necesarias si se observase una acumulación excesiva de suciedad, informando a la Dirección del Hospital mediante un informe mensual sobre las actuaciones llevadas a cabo.

6. El adjudicatario se hará cargo de la limpieza de los espacios que como consecuencia de las obras que se realizasen, se encontraran dentro del recinto objeto del contrato.

7. Los productos que se utilizarán en la limpieza de las instalaciones y equipos, serán por cuenta del adjudicatario.

8. La segregación de residuos generados se hará adaptándose, en todo momento, a la gestión de residuos del Hospital, y de acuerdo con la legislación vigente, separando de manera selectiva cada tipo de residuos (vidrio, papel/cartón, envases de plástico, metal, bricks, aceite usado vegetal, restos orgánicos, etc.), mediante su depósito en diferentes contenedores según marca la normativa, para que puedan ser reciclados.

Todos los residuos se depositarán en recipientes cerrados, provistos de tapadera que incluirán las bolsas de plástico del color que identifica el tipo de residuo, según la legislación vigente.

Correrá por cuenta del personal de cafetería la limpieza de los contenedores y tapas, su reposición será por cuenta del adjudicatario.

9. La limpieza se realizará:

- Diariamente se procederá a la limpieza de todas las superficies de trabajo, así como del equipamiento utilizado en la cocina, freidoras, planchas y en general cualquier elemento fijo para preparación de los alimentos.
- Inmediata de todas las superficies de trabajo manchadas por alimentación u otros elementos en la prestación del servicio.

- Se utilizará lava-vasos y lava-vajillas para platos y cubiertos
- Se utilizarán rollos de papel desechables para el secado de manos.
- No se barrerá nunca la cafetería en seco. El único sistema adecuado será, por tanto, la limpieza húmeda. El agua nunca se empleará sola. Siempre se añadirá detergente más desinfectante.
- Deberá estar en perfectas condiciones de higiene la zona de carga/descarga, cámaras, frigoríficos, almacenes y expositores.
- Semanal de campanas, extractores de humos con sus filtros correspondientes o cuando determine la Legislación vigente al respecto.
- Cuando fuera preciso de paredes, techos, luminarias, ventanas, mamparas, con el fin de no menoscabar la imagen higiénico-sanitaria que en todo momento deben ofrecer los locales.
- 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.

10. La empresa adjudicataria deberá presentar a la Dirección del Hospital en el plazo de 15 días hábiles desde la firma del contrato, una copia de su Plan de Higiene y Limpieza, Plan de Desinfectación y Sistemas de autocontrol Sanitario basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos.

11. Igualmente la empresa adjudicataria deberá proceder al pintado de las instalaciones una vez al año y cuantas veces hiciere falta si se observase algún deterioro en dicha pintura. En todo caso, se deberá acordar la fecha en vaya a tener lugar el pintado con la Dirección del Hospital.

12. A la finalización del contrato, el adjudicatario deberá entregar los locales en perfecto estado de limpieza y conservación, y habiendo procedido al pintado de las paredes dentro del mes anterior a dicha finalización.

13. El personal de la Empresa Adjudicataria que presta servicios en el Hospital, deberá permanecer de forma continuada, debidamente aseado, uniformado e identificado. Las prendas de trabajo que utilice este personal serán por cuenta del adjudicatario, al igual que la limpieza y reposición de las mismas.

14. La Dirección del Hospital se reserva el derecho de exigir al adjudicatario que prescinda del personal que no guarde la debida corrección con los usuarios, mantenga hábitos manifiestamente antihigiénicos o contravenga gravemente la regulación de régimen general e interior del Hospital.

15. Como norma higiénica fundamental, todo el personal que preste sus servicios en la Cafetería, deberá disponer del Carné de Manipulador de Alimentos y cumplirá estrictamente con las normas y condiciones que se reflejan en la normativa de aplicación vigente, incluido lo relativo a formación continuada de los mismos, que correrá a cargo de la Empresa adjudicataria, todo ello deberá acreditarlo a la Dirección del Hospital.

16. El adjudicatario estará obligado a cumplir, además de las normas aludidas en este apartado, el resto de la normativa vigente y aquella otra que pueda ser promulgada durante la ejecución del contrato.

#### **7.5.- PERSONAL EN PLANTILLA**

1. En todo caso, el adjudicatario se compromete a subrogar al personal relacionado en el **ANEXO J**, respetando antigüedad, categoría profesional, tipo de contrato anterior,

derechos adquiridos por el trabajador, etc. Cualquier cambio en esta plantilla ha de ser autorizada por escrito por la Dirección del Hospital.

2. El adjudicatario contará con plantilla propia suficiente para atender en todo momento de manera adecuada la cocina, limpieza, servicio de la Cafetería del Hospital, y explotación de Máquinas Expendedoras, así como cualquier otro que se necesita emplear en casos excepcionales, asumiendo todas las obligaciones y derechos derivados de la legislación laboral y social vigente.

El personal de Cocina y del Servicio Cafetería de barra deberá estar en posesión de los permisos oficiales (carnet oficial de manipulación de alimentos, así como cualquier otro título exigido legalmente para el ejercicio de las funciones encomendadas) para el desarrollo de su actividad. Se considera que para desarrollar de forma adecuada el servicio, durante el mismo se deberá contar al menos con:

- 1 Cocinero
- 2 personas atendiendo en barra en horario de comida.
- 1 para el resto del horario

En el supuesto de que se recibían reclamaciones reiteradas de los usuarios de cafetería por los tiempos de espera en ser atendidos, el adjudicatario adoptará las medidas necesarias de aumento del personal que corresponda para evitar tales situaciones.

Esta distribución del personal, será objeto de detalle en el Programa de Trabajo que el adjudicatario deberá entregar a la Dirección Hospital en un plazo de 15 días hábiles a contar desde la firma del contrato.

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 por el Hospital, ni adquiere ningún derecho en el Hospital.

3. 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 en el caso de nuevas licitaciones del servicio de cafetería los incrementos de plantilla permitan subrogación de personal al finalizar el contrato; solamente se subrogarán los trabajadores incluidos en el **ANEXO J** salvo que hayan dejado de prestar sus servicios en el Hospital.

Cualquier modificación respecto del número de empleados de la empresa adjudicataria adscritos al servicio de cafetería, deberá ser autorizada expresamente por la Dirección del Hospital, que solicitará del adjudicatario un informe que justifique la necesidad de la medida. El Hospital podrá recabar el soporte documental que estime pertinente acreditativo del mantenimiento de la plantilla autorizada.

4. Sin perjuicio del número de trabajadores inicial del Hospital, así como el mínimo de trabajadores en plantilla propia de la empresa que resulte adjudicataria exigidos en el apartado 7.5 punto 2, 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.

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.

5. La empresa adjudicataria deberá comunicar a la Dirección del Hospital la identidad de las personas que vayan a prestar servicio en la Cafetería, evitando la rotación excesiva de las mismas y dotándoles de medios y formación suficientes para el adecuado desempeño de sus funciones.
6. El Hospital se reserva el derecho a exigir la prueba documental de los reconocimientos a los que, como empresario, le obligue la legislación vigente.
7. En caso de enfermedad, sanciones de la empresa, baja de personal vacaciones reglamentarias y otras causas análogas, las plazas deberán ser cubiertas inmediatamente a costa del adjudicatario, de forma que mantenga de manera permanente el número de trabajadores en presencia física expresados en la oferta de plantilla.
8. El adjudicatario estará obligado a dar de alta a todo su personal en la Seguridad Social, estar al día de las cuotas de la misma, tener cubierto el riesgo de accidentes de trabajo, atenerse a lo dispuesto en los Convenios Provinciales de Hostelería y velar por el cumplimiento de la legislación sobre Higiene y Seguridad en el trabajo, quedando por tanto obligado a cubrir las contingencias de accidentes de trabajo y enfermedad profesional del personal a su servicio en la Mutualidad Laboral correspondiente.
9. La empresa adjudicataria está obligada a impartir los cursos y la formación necesaria a todo el personal en materia de manipulador de alimentos, Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor y demás legislación vigente que le sea de aplicación.
10. El adjudicatario está obligado a presentar a la Dirección del Hospital la evaluación de riesgos laborales de sus trabajadores, y a cumplir todos los requisitos exigidos en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
11. Será de cuenta de la empresa adjudicataria todas las indemnizaciones y responsabilidades que nacieran con ocasión de la ejecución del contrato, incluso cuando en supuestos de despidos o medidas que adopte el adjudicatario con sus empleados, dichas medidas se basen en el incumplimiento o interpretación del contrato.
12. Mensualmente, deberá presentar los boletines de cotización a la Seguridad Social, que acrediten que todo el personal se encuentra dado de alta y al día en las cuotas, así como cualquier otra documentación que la Dirección del Hospital pudiera requerir al adjudicatario para asegurarse el cumplimiento de sus obligaciones como empleador.
13. La empresa adjudicataria deberá tener un encargado/a de establecimiento, y localizable en todo momento, ante cualquier incidencia que pudiera ocurrir.
14. El adjudicatario se responsabilizará del correcto comportamiento de su personal, en cuanto a atención al usuario, evitando discusiones, intemperancias, falta por demora, etc.
15. Los daños que este personal ocasione en el Hospital, sean personales o materiales, salvo casos de fuerza mayor, serán indemnizados por el adjudicatario.
16. Será obligación del adjudicatario uniformar por su cuenta a todo el personal a su servicio durante las horas que realice su trabajo, con el vestuario adecuado y guardando siempre la máxima pulcritud.

17. 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.

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

Lo indicado en los puntos 5 a 18 de este apartado deberá igualmente cumplirlo el adjudicatario respecto del personal a través del cual lleve a cabo la gestión de víveres.

#### **7.6. CARTA DE MENÚ**

1. Existirá un menú del día con un precio unitario y la alternativa de elegir por separado alguna de sus partes. Estará compuesto por primer plato, segundo plato con guarnición, jarra de agua corriente, postre y pan, con posibilidad de elección entre tres opciones de menú diferentes como mínimo, según se indica en punto 8 del presente apartado 7.6. En el precio unitario del menú del día no estará incluida otra bebida que no sea jarra de agua.

2. Se fijarán con una periodicidad de entre 3 semanas y estacional para evitar en lo posible la rutina y con mínimo de tres primeros y segundos platos distintos cada día. El adjudicatario entregará a la Dirección del Hospital la rotación de menús con antelación suficiente al inicio de cada temporada, no pudiendo repetirse platos en el transcurso de una misma semana natural sin la autorización de la Dirección del Hospital.

3. Se dispondrá de menús específicos para personas celiacas, detallando su composición. Asimismo, ofertarán productos sin lactosa.

4. Todos los menús deberán indicar claramente los alérgenos potenciales en los alimentos de los mismos y ofrecer información nutricional detallada para los comensales.

5. Todos los productos servidos por la empresa adjudicataria tendrán que cumplir con la normativa legal vigente y en particular con el Código Alimentario Español.

6. Los licitadores deberán tener capacidad para la realización de servicios especiales de restauración, en la celebración de jornadas, cursos, reuniones, etc., en el Hospital, y se facturarán con independencia del valor principal del contrato.

7. Las comidas deberán estar bien preparadas en cuanto a su condimentación, elaboración y presentación, debido a que no solo cumplen una función nutritiva sino una satisfacción natural.

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

El menú de comida constará de:

- Primer plato, a elegir entre al menos tres, de los cuales uno será siempre un guiso en la estación de invierno, garantizando variedad en los tres platos ofertados (guisos, pastas, ensaladas, verduras, etc.).
- Segundo plato, a elegir entre al menos tres con guarnición a elegir entre al menos dos opciones, garantizando variedad en los tres platos ofertados (carne, pescado, huevos, pollo, etc.).
- Postre: fruta de temporada, lácteos u otros / café.
- Jarra de agua y pan.

Todos los platos tendrán la cantidad adecuada de comida para la ingesta de un adulto.

El desayuno constará de:

- Café con leche/ infusión/ leche con cacao o similar
- Tostada o bollería

9. Los desayunos, menús y otras comidas elaboradas contarán con el aporte calorífico suficiente para el tipo de ingesta de que se trate y deberán contener como mínimo las cantidades adecuadas para su consumo por una persona adulta.

### **7.7.- PROPUESTA DE CARTA DE PRECIOS (ANEXO I 1 y 2)**

1. La propuesta de carta de precios se dividirá en grupos de productos; en cada grupo se incluye un grupo de productos que constituye el mínimo del grupo, de inexcusable oferta. No obstante, se podrá indicar los productos o combinaciones que se desee ofertar al margen de los señalados, con la aprobación de la Dirección del Hospital.

2. Deberá especificarse un listado de precios para el personal del Hospital y otro para el público en general. Todos los productos llevarán incluido el correspondiente IVA.

3. Una vez aprobada la lista de precios por la Dirección del Hospital, se expondrá en lugar bien visible de la Cafetería.

4. Los servicios prestados por el adjudicatario serán cobrados directamente a los usuarios, de acuerdo con las tarifas aprobadas por la Dirección del Hospital. El Hospital no asumirá responsabilidad alguna en caso de impago de cualquiera de las prestaciones por parte de los usuarios.

5. Los precios inicialmente fijados, tanto para la Cafetería como para las máquinas expendedoras, podrán ser modificados, para lo cual el adjudicatario deberá solicitarlo al órgano de contratación mediante petición motivada en función de factores económicos, sociales u otros propios de la actividad, quedando supeditada dicha modificación a la aprobación expresa de la Dirección del Hospital.

6. Los precios ofertados de los productos de cafetería y máquinas vending no podrán exceder a los precios indicados en el Anexo I

### **7.8.- CONTROL DE CALIDAD**

1. Los licitadores deberán presentar en un plazo de 15 días hábiles desde la firma del contrato, un Plan para la implantación de un sistema de autocontrol basado en la metodología APPCC (Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) 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 alimenticia: recepción de materias primas (transporte, envasado, etiquetado), almacenamiento, descongelación, alimentos preparados, elaboración, manipulación, emplatado y distribución. A estos efectos se tendrá en cuenta la "Guía de implantación de sistemas de autocontrol en la Restauración Hospitalaria" editada por el Ministerio de Sanidad y Consumo. El adjudicatario deberá mantener dicho Plan actualizado en todo momento. El adjudicatario entregará cualquier información al respecto que le solicite el Hospital.

2. El adjudicatario deberá realizar los controles higiénicos y microbiológicos que la legislación establezca, en centros de Control de Calidad homologado y especializado. El gasto de dichos controles será por cuenta del adjudicatario, y la frecuencia mínima de realización de estos controles será de tres meses.
3. El Hospital se reserva el derecho a realizar, o solicitar la realización, de los controles que estime oportunos sobre los productos y en todas las fases del proceso y del servicio, mediante el establecimiento de las inspecciones y análisis microbiológicos correspondientes, debiendo el adjudicatario asumir el coste de los mismos.
4. La Dirección del Hospital, establecerá aquellos sistemas de control de calidad incluidas las auditorías, que considere oportunas. Dichas auditorías tendrán por objeto comprobar de manera periódica, la calidad y la cantidad de las materias primas empleadas y de los productos elaborados, el cumplimiento de las normas sanitarias y de higiene durante la manipulación de alimentos y de los locales y materiales empleados, así como del cumplimiento de cualquier otra obligación asumida por el adjudicatario.
5. 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.

#### **7.9.- FACULTAD DE INSPECCIÓN Y CONTROL**

1. Por la Dirección del Hospital 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 algunas de las condiciones acordadas o si la calidad o las características de los productos no se ajustasen a lo estipulado por la Dirección del Hospital, 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 Particulares.
2. Con independencia de los controles y comprobaciones que la Dirección del Hospital, por si sola o por medio de las personas que designe pueda ejercer para verificar el cumplimiento estricto de las obligaciones que asuma el adjudicatario, la Dirección del Hospital podrá establecer comisiones de control con el cometido de vigilar dicho cumplimiento.
3. Los controles arriba expresados no excluyen aquellos que realicen las autoridades en material de salud pública.
4. La Dirección del Hospital comunicará al adjudicatario los nombres de las personas que compongan dichas comisiones de control indicadas en el punto 2 anterior, o acreditará la condición de estos debidamente.
5. El adjudicatario está obligado a poner en conocimiento de la Dirección del Hospital de manera inmediata cualquier anomalía que, por su naturaleza, pudiera ocasionar trastornos a los usuarios, a las instalaciones y, en definitiva, al normal funcionamiento del Hospital.
6. Si el adjudicatario lo considerase oportuno, podría elevar a la Dirección del Hospital un informe motivado en el que se expusiera métodos adecuados para la mejora de la explotación del Servicio. En cualquier caso, la Dirección del Hospital deberá autorizar expresamente cualquier modificación propuesta por el adjudicatario antes de llevarla a cabo.

7. El adjudicatario, en todas las prestaciones relacionadas con la restauración y la alimentación, deberá cumplir con la legislación y normativa vigente en materia de manipulación de alimentos, productos alimenticios, comedores colectivos o cualquier otra que les sea de aplicación o que pudiera serlo durante la gestión y prestación de los servicios objeto del contrato.

#### **7.10.- RECLAMACIONES**

1. El adjudicatario deberá tener expuesta al público, en lugar visible y accesible, la lista oficial de precios autorizados y deberá atenerse en todo momento a ellos. Existirán hojas de reclamaciones a disposición de los usuarios según el formato establecido en la correspondiente Normativa de aplicación vigente. Toda reclamación cursada por los usuarios deberá ser inmediatamente puesta en conocimiento de la Dirección del Hospital.

2. El adjudicatario deberá disponer de buzón de sugerencias a disposición del público cuya existencia se anunciará en un lugar visible.

#### **7.11.- OTRAS CONDICIONES**

1. En la Cafetería no podrán realizarse otras actividades distintas a la de su propia naturaleza de restauración y sus complementarias, quedando prohibida la celebración de cualquier fiesta, reunión, etc., salvo autorización expresa de la Dirección del Hospital o que el evento haya sido promovido por esta.

2. Quedan rigurosamente prohibidas las máquinas recreativas y las de apuesta y premio.

3. En la cafetería no podrá expendirse **ningún tipo de bebidas alcohólicas, ni ningún tipo de marca de tabaco o similares.**

4. Los pacientes hospitalizados no podrán entrar en Cafetería debido a riesgos de infección, así como dado que no es aconsejable la ingesta de alimentos fuera de la dieta prescrita y controlada por el personal sanitario. Si a este respecto se produjera algún conflicto, deberá informarse a la Dirección del Hospital

5. Expresamente se evitará la venta ambulante, la mendicidad y las asambleas del personal propio o tercero, así como la práctica de cualquier juego de azar.

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

7. La empresa adjudicataria entregará mensualmente a la Dirección del Hospital un informe en formato electrónico, de la prestación de los servicios objeto de este contrato, en el que se deberá incluir, como mínimo, la información que se detalla:

- Facturación realizada en Cafetería, indicando el número de unidades vendidas de cada producto.
- Facturación realizada en máquinas de vending, indicando el número de unidades vendidas de cada producto.
- Relación de personal, así como el TC1 y TC2 de los trabajadores de cafetería. Esta misma información deberá entregarla el adjudicatario respecto del personal a través del cual se lleve a cabo la gestión de los víveres de la cocina del Hospital.
- Sugerencias de los usuarios.
- Incidencias y reclamaciones de los usuarios.
- Resultados de las auditorias de calidad externas.

## 8. CONDICIONES PARA LA EXPLOTACIÓN DE LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS

1. Se instalarán 4 máquinas expendedoras en los lugares que la Dirección del Hospital determine. El número de máquinas expendedoras podrá ser ampliado o minorado previa autorización de la Dirección del Hospital. En ningún caso dichas máquinas pasarán a ser propiedad del Hospital, por lo que una vez finalizado el contrato, el adjudicatario procederá con la retirada de sus máquinas expendedoras, asumiendo los costes que de ello se deriven.

La empresa adjudicataria realizará la explotación de las máquinas a su riesgo y ventura. Conservará siempre la propiedad de las mismas, corriendo por su cuenta las operaciones de transporte, instalación, todo el material, puesta en marcha, conservación, limpieza reparaciones, reclamaciones, recaudación, renovación de los productos a expedir, saneamiento y reparación de los posibles desperfectos imputables a la instalación, uso y retirada de las máquinas, así como cualquier otro de análoga naturaleza, debiendo cumplir en todo momento la legislación que les sea de aplicación.

2. Las máquinas expendedoras de bebidas y sólidos a instalar se clasificarán acorde con la naturaleza del servicio prestado:

- a) 1 Máquinas de bebidas calientes
- b) 1 Máquinas de bebidas frías (deberá incluir agua de mínimo 1 litro y refrescos)
- c) 1 Máquinas de sólidos
- d) 1 Máquinas multiproducto.

Cualquier modificación en las máquinas vending que el adjudicatario considere necesario realizar, precisará siempre la aprobación de la Dirección del Hospital.

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

4. Las dosificaciones de las bebidas calientes (café, azúcar, chocolate, té y leche), así como la marca comercial, se precisarán en la oferta de los licitadores.

5. La contratación y adquisición de productos que se expendan en las máquinas expendedoras, serán por cuenta exclusiva del adjudicatario.

6. Todas las máquinas estarán dotadas con un sistema electrónico, de fácil manejo para los usuarios, que facilite su correcto funcionamiento y la buena calidad del servicio.

Los trabajadores del Hospital disfrutarán de un descuento en los precios establecidos de venta al público del 10%, respecto del precio indicado en el **ANEXO I2**.

El adjudicatario deberá implantar 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 el 10% antes indicado

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

El sistema de pago deberá ser propuesto a la Dirección del Hospital, la cual deberá dar la oportuna autorización.

7. En ningún caso las maquinas expenderán bebidas alcohólicas.

8. Las máquinas expendedoras prestarán servicio las 24 horas todos los días de la semana, estando en todo momento en perfecto estado de limpieza, conservación y funcionamiento. Cuando por fuerza mayor estén fuera de servicio, no se extenderá más de 24 horas.
9. La empresa adjudicataria instalará junto a cada máquina o grupo de máquinas los contenedores necesarios con tapa y bolsa de basura, para la recogida y correcta segregación de los residuos generados, donde los usuarios puedan depositar los botes, vasos, cucharillas, etc. El modelo de contenedor deberá ser aprobado por la Dirección del Hospital antes de su instalación.
10. La empresa adjudicataria deberá realizar por su cuenta, sin coste para el Hospital, el mantenimiento preventivo, legal y correctivo de las máquinas expendedoras para conseguir su correcto funcionamiento.
11. En relación a la explotación de las máquinas expendedoras, el adjudicatario se cuidará especialmente la reposición de los productos, de tal forma que se garantice en todo momento la prestación del servicio. En las máquinas de sólidos la reposición de los productos será diaria, atendiendo a la fecha de caducidad.
12. Todos los productos alimentarios serán de primera calidad. Los licitadores incluirán en su oferta las fichas técnicas de los productos y mantendrán la marca de los productos ofertados, no pudiendo efectuar cambios en los mismos sin la aprobación de la Dirección del Hospital.
13. El adjudicatario responderá del buen estado de los productos que se expidan a través de las máquinas instaladas. En aquellos productos en los que el fabricante establezca límites de temperaturas para su conservación, se llevará a cabo el control de temperaturas mediante un sistema de registro. También se llevará a cabo en las máquinas que expidan productos con restricción de temperatura la verificación del termómetro integrado en la máquina con la frecuencia indicada en el Plan de APPCC o, en su defecto, con carácter anual.
14. Salvo autorización de la Dirección del Hospital, el adjudicatario no podrá exhibir publicidad estática alguna.
15. La empresa adjudicataria señalará claramente en cada máquina, un número identificativo de la misma, el nombre de la empresa, el número de teléfono y domicilio, donde los usuarios efectuarán sus reclamaciones. En la oferta debe especificarse los procedimientos a seguir para la devolución del dinero.
16. Las instalaciones que el Hospital pondrá a disposición del Adjudicatario deberán ser utilizadas con la diligencia y cuidado debidos para los fines objeto del contrato.
17. Todas las empresas licitadoras de este procedimiento, deberán presentar junto con su oferta técnica un programa de trabajo detallado, incluyendo un plan de contingencia en caso de avería de alguna de las máquinas para su reparación, en caso de ser catalogada como urgente por la Dirección del Hospital.
18. Con preaviso por el Adjudicatario a la Dirección del Hospital y con la periodicidad establecida en la normativa vigente en cada momento, se cortará el agua de las máquinas, y se purgarán, tras la revisión.

## 9.- INSPECCIÓN Y RÉGIMEN DE PENALIDADES

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

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

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 K** 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 podrá ser causa de resolución del contrato.

## 10.- SEGUIMIENTO DE LA ACTIVIDAD DEL SERVICIO

### 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:

- Dietas totales de pacientes servidos en cocina.
- Extras detallados por artículos y unidades hospitalarias y en total.
- Menús servidos en la cafetería, desglosando cuántos han sido a personal a del Hospital y cuántos a visitas o similares y su valoración económica.
- Reparación de los incumplimientos e implantación de las recomendaciones de la Auditoría mensual.

También podrán ser incluidos en este informe, a solicitud de la Dirección del Hospital La Fuenfría, otros datos complementarios como registros de mantenimientos, limpiezas, resultados bromatológicos, etc. o cualquier otro dato que se considere por la Dirección del Hospital.

## 11.- COMPROMISO MEDIOAMBIENTAL

El Adjudicatario adoptará las medidas oportunas para el cumplimiento de la legislación ambiental en vigor en relación al trabajo realizado. Además, se asegurará que su personal esté debidamente formado y es competente en materia de buenas prácticas ambientales. El Hospital La Fuenfría se reserva el derecho a solicitar al adjudicatario evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación del personal.

El adjudicatario deberá adoptar las medidas preventivas que estén a su alcance con el fin de evitar cualquier incidente que pueda derivar en una contaminación del medio ambiente, como puedan ser los vertidos líquidos indeseados, abandono de residuos o su incorrecta gestión, en especial de aquellos considerados como peligrosos.

El Hospital se reserva el derecho de repercutir al adjudicatario el coste de reparación del daño ambiental derivado de un incidente ambiental causado por ellos.

Los compromisos ambientales del Hospital La Fuenfría a los que se adhiere el adjudicatario son:

- Desarrollar su actividad con una actitud responsable frente al Medio Ambiente.
- Cumplir con la normativa ambiental en vigor y con los requisitos legales aplicables a su actividad.
- Informar de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad en las instalaciones del Hospital La Fuenfría.
- Segregar los residuos en origen y gestionarlos conforme a la normativa en vigor priorizando el reciclado frente a la eliminación.
- Retirar los residuos generados. En el caso de depositarlos en los contenedores del Hospital, se realizará bajo el consentimiento del personal responsable de la contratación.
- 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.
- Establecer todas las medidas al alcance para evitar vertidos y derrames.
- No verter productos químicos a la red de saneamiento y a cumplir en todo caso las especificaciones del fabricante en relación a la dosificación y empleo de productos.
- Consumir agua, energía y demás recursos que necesite para el desarrollo de los trabajos de una forma responsable.
- Reutilizar todos los materiales que sea posible.
- No utilizar envases de plástico, solamente de cristal u otros de materiales biodegradables.
- Apagar los equipos siempre que su funcionamiento no sea necesario.
- Colaborar con el personal del Hospital.

- Etiquetar todos los productos químicos que maneje. Realizar todos los trasvases en lugares protegidos y en caso de derrame, recogerlo con absorbente y depositarlos en el contenedor correspondiente.
- El adjudicatario realizará una recogida selectiva de residuos, mediante la instalación de los contenedores de residuos necesarios para la segregación de los diferentes residuos, adaptándose, en todo momento, a los usos del Hospital.
- Los residuos generados que sean de titularidad del adjudicatario deberán ser retirados de las instalaciones a cargo del adjudicatario, así como los embalajes que generan sus productos, aun cuando la entrega sea de un transportista contratado por el proveedor. Entendiendo que son responsabilidad del adjudicatario y debiendo seguir los requisitos legales vigentes, y dispondrá de los documentos actualizados correspondientes.
- En el supuesto que fuese necesario depositar los residuos urbanos generados en el normal funcionamiento en los contenedores de residuos urbanos del Hospital, se deberá pedir autorización a la Dirección de Gestión y Servicios Generales del Hospital.
- El adjudicatario deberá gestionar adecuadamente el aceite vegetal usado, entregándolo a un gestor habilitado para su adecuado tratamiento.

En base a lo anterior, será obligatoria para el Adjudicatario, en el momento de la formalización del contrato, la firma del compromiso medioambiental de proveedores y subcontratistas del Hospital La Fuenfría, que se recoge en el ANEXO V del Pliego de Cláusulas Administrativas, con cumplimiento de las actuaciones que se indican en el mismo.

## **12.- OFERTA TÉCNICA Y ECONÓMICA**

La oferta económica, para la gestión de víveres en el Hospital será presentada en términos de precio unitario por servicio, comprendiendo desayuno, comida, merienda y cena, desglosando el importe de cada uno de estos servicios.

En la misma se deberá incluir un listado con alimentos EXTRA y el importe a percibir por cada uno de ellos de forma unitaria. Todos los precios que se oferten se considerarán con impuestos, IVA y demás gastos incluidos (gastos generales y beneficio industrial) y no podrán superar el precio indicado en el ANEXO B de este pliego.

La oferta económica se presentará en el modelo de proposición económica que se adjunta en el Pliego de Cláusulas Administrativas (ANEXO I.1).

El precio unitario de la oferta base incluirá todos los costes de los servicios detallados en el presente Pliego (materia prima, personal, suministro de material de limpieza de las zonas de almacén y cámaras, análisis bacteriológicos mensuales, gastos de teléfono, uniformes de su personal, todos y cada uno de los costes implícitos en la ayuda a la implementación de los planes de calidad establecidos en el presente pliego de condiciones).

El Hospital podrá solicitar al adjudicatario aquellos productos alimenticios extras que se sirvan fuera de la dieta alimenticia diaria, según el ANEXO C de este pliego, que podrá ser ampliada por los concursantes, no constituyendo una lista cerrada de artículos y pudiendo solicitar el Centro otros productos que fuesen necesarios.

La facturación se presentará mensualmente por el adjudicatario y estará compuesta por el total, de los servicios servidos y por la cantidad de extras.

Junto con la oferta técnica que debe presentarse para la valoración de los criterios objetivos, las empresas licitadoras presentarán la siguiente documentación (memoria técnica y organizativa):

- Descripción pormenorizada de la organización propuesta para la prestación del servicio a prestar (incluir en el SOBRE 2 del PCAP).
- Plantilla de personal de que constará el servicio. Se hará una descripción de los lugares de trabajo, jornada laboral, categorías, turnos de trabajo.
- Manual de procedimientos de trabajo.
- Plan anual de control metrológico.
- Plan anual de formación.
- Programa de prevención de riesgos laborales para la plantilla.
- Programas de control de calidad y análisis de puntos críticos, en los términos legalmente establecidos.
- Plan de comunicación de alertas sanitarias.
- Documentación relativa a su posible acreditación en calidad o gestión ambiental
- Programa de Limpieza e Higiene de instalaciones.
- Plan de lucha contra plagas.
- Plan de mantenimiento preventivo de instalaciones.
- Listado de proveedores.
- Registro sanitario.
- Fichas técnicas de todos productos (que serán valorados, conforme a lo indicado en el pliego de cláusulas administrativas).
- Otras mejoras complementarias que considere el adjudicatario para la prestación del servicio.

### **13.- VALORES AÑADIDOS**

Además del programa de alimentación que se considere necesario para el funcionamiento del Hospital La Fuenfría, la oferta podrá incluir como valor añadido otros productos o servicios que repercutan en una mejora del servicio de alimentación de pacientes o del servicio de cafetería. Estas mejoras, deberán describirse y cuantificarse con precisión para que se pueda valorar tanto su necesidad como idoneidad y coste, de acuerdo con lo previsto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

### **14.- FACTURACIÓN**

Dado que el número de desayunos, comidas, meriendas y cenas pueden diferir del total de las pensiones alimenticias, la facturación se realizará por mensualidades vencidas y

sobre ingestas realmente servidas, desglosada de forma independiente por cada uno de los siguientes servicios prestados:

- Número de desayunos
- Número de comidas
- Número de meriendas
- Número de cenas
- Importe de servicios extras (si procede)
- Importe extras

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

- Para víveres:
  - o Se multiplica el número de cada una de las ingestas (desayuno, comida, merienda y cena) por su precio sin IVA y se suman las cuatro cantidades obtenidas.
  - o 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.
  - o Los importes resultantes de lo antes indicado se incrementarán con el IVA que resulte de aplicación.
- Para los servicios de cafetería autorizados por la Dirección del Hospital, se facturarán al precio establecido para los trabajadores del Hospital, IVA incluido.

## 16.- VISITA A LAS INSTALACIONES

Será requisito mínimo e imprescindible a cumplir por las empresas para poder concurrir al concurso, haber visto y revisado las instalaciones objeto de la presente licitación.

Los licitadores deberán acreditar mediante certificado emitido por el Servicio de Hostelería del Hospital, la visita a las instalaciones, dicho certificado se aportará junto con la documentación técnica.

Se publicará lugar de encuentro, fecha y hora para llevar a cabo la visita programada. El Hospital llevará un registro de las visitas que se realicen en el centro.

El Hospital la Fuenfría, facilitará al licitador la mejor información de que dispone con respecto a las condiciones bajo las cuales habrá de ejecutar el trabajo, pero no asumirá la responsabilidad de la exactitud de las mismas

Cercedilla, a 29 de julio de 2024.  
Documento firmado digitalmente por FERNANDEZ SEIJO CARLOS  
Fecha 2024 07 29 12 31  
Verificación y validez por CSV [REDACTED]  
La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)

Fdo.: Carlos Fernández Seijo  
Director de Gestión

## ANEXO A ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### I.- CARNES

#### Características Generales:

Filetes y carnes troceadas procedentes exclusivamente de la pieza solicitada, no mezclándose con otras piezas comerciales.

- Color: el color oscilará del blanco rosáceo al rojo oscuro, y vetado, es decir, pequeñas vetas de grasa intramuscular visibles en el corte
- Olor característico, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.
- Se presentará limpia, sana, debidamente preparada.
- No se admitirán carnes no procedentes de animales sacrificados en mataderos legalmente autorizados y con las garantías de salubridad necesarias, así como, carnes defectuosas, carnes impropias, carnes nocivas y la adición de cualquier aditivo o sustancia extraña.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

- Carnes frescas se refiere a las carnes que no han sufrido ningún tratamiento de conservación más que el frío de refrigeración (incluidas las envasadas al vacío o en atmosfera controlada) con el fin de asegurar su conservación. No han sido sometidas a procesos descongelación o ultra-congelación.
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.
- Con el fin de mejorar la vida útil de los artículos y sus condiciones de conservación, los artículos deberán ir envasados al vacío (salvo aquellos que por sus propias características no sea posible) o en atmósfera protectora, o mediante cualquier procedimiento autorizado al respecto (circunstancia que deberá quedar reflejada en la descripción del artículo). La preparación de las presentaciones a partir de las piezas cárnicas y los productos cárnicos se realizarán con la menor antelación posible a su entrega.

#### I.1.- DE GANADO VACUNO

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, cantidad y marcaje a lo establecido por el código Alimentario Español, capítulo X sobre normas de calidad y marcaje de vacuno fresco y la normativa que lo desarrolle.

Serán tipo añojo 6 categorías (animal macho o hembra mayor de 14 meses y hasta 24 meses de edad. En general la carne es brillante y va del rojo claro al rojo púrpura. La grasa es color blanco cremoso, de consistencia firme al tacto, ligeramente húmeda y textura fina: extra (solomillo y lomo), categoría 1ª A (tapa y redondo), categoría 1ª B (aguja, morcillo).

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Ternera Aguja Fresca	Primera	Piezas sin trocear
2	Ternera Morcillo Fresco	Primera	Piezas enteras
3	Ternera Lomo Fresco	Extra	Filetes 150 a 175 gr. Unidad.
4	Ternera Redondo Fresco	Primera	Piezas enteras
5	Ternera filetes Solomillo Fresco	Extra	Filetes 120 Unidad.

## I.2.- DE GANADO PORCINO

Las carnes deberán ajustarse en cuanto a su clasificación, cantidad y marcaje a lo establecido por el código Alimentario Español y la normativa que lo desarrolle. Deberán estar limpias.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
6	Cerdo Magro Fresco	Primera	Piezas sin trocear
7	Cerdo Cinta de Lomo Fresco	Primera	Piezas enteras
8	Cerdo Solomillo Fresco	Primera	Piezas enteras
9	Cerdo Carrillada Fresca	Primera	Piezas enteras
10	Cerdo Chuleta Fresca	Primera	Raciones individuales 150 a 175 gr. Unidad.
11	Tocino Fresco	Primera	Piezas troceadas

## II.- PESCADOS

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.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

### II.1.- PESCADO FRESCO

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 (Real Decreto 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de los Establecimientos y Productos de la Pesca y Acuicultura con Destino al Consumo Humano) 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, conforme Real Decreto 418/2015, de 29 de mayo, por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.

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.

#### Características del producto:

- Piel con pigmentación tornasolada, colores vivos y brillantes con irisaciones sin decoloración.
- Mucosidad cutánea: acuosa transparente.
- Consistencia de la carne muy firme, rígida y elástica.
- Ojo: convexo, pupila negra y brillante.
- Branquias: color rojo vivo a púrpura uniforme, sin mucosidad.
- Olor: fresco a algas marinas, picante a yodo.
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.

- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Salmón Supremas Fresco	Primera	Sin piel. Piezas de 150 gr.

## II.2.- PESCADOS CONGELADOS

Se entiende por alimentos ultra-congelados aquellos productos que: - hayan sido sometidos a procesos de congelación rápida; - La temperatura en todas sus partes se mantenga a una misma temperatura en congelación de -18º C.; - Sean comercializados de modo que indiquen que poseen esa característica; - El almacenamiento, transporte y distribución serán los adecuados para poder tratar estos alimentos ultra-congelados; - Los registros para controlar esos alimentos, tanto en su almacenamiento como en el transporte estará de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 37/2005, de 12 de enero.

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 ºC. Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados.

### Características del Producto

- Olor: algas marinas.
- Carne: firme y elástica, superficie lisa
- Piel: pigmento vivo y tornasolado, u opalescente, sin decoloración.
- Ausencia de materias extrañas.
- Sin signos de recongelación, enmohecimiento, rancidez, deshidratación profunda o cualquier otra alteración o defecto.
- Libre de restos de vísceras, manchas de sangre, parásitos, residuos de peritoneo, escamas, espinas y coloraciones atípicas, así como desgarros, roturas, deshilachamientos, contusiones, etc.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
2	Atún Lomo congelado	Primera	<i>(Thunnus thinnus, Thunnus albacares, Thunnus obesus)</i> Presentado en lomos sin piel ni espinas, con protección de las quemaduras del frío con glaseado (<10%).
3	Gamba Pelada congelada	Primera.	Gamba congelada ( <i>Parapenaeus sp</i> ) Gamba sin cocer, pelada, sin glaseo, ultracongelada, de peso igual o superior a 12 gr la unidad.
4	Gamba Arrocera congelada	Primera	Gamba arrocera cruda ( <i>Parapenaeus sp</i> ) Gamba sin cocer, sin glaseo, ultracongelada, de peso igual o superior a 8 gr la unidad.
5	Bacalao Lomo congelado	primera	<i>(Gadus morhua)</i> Lomo de bacalao ultracongelado, presentada con piel. Las piezas deben pesar más de 1 kg. Se presentará sin piel y sin espinas.
6	Cazón congelado	Primera	Cazón ( <i>Galeorhinus galeus; Prionace glauca</i> ) Presentado en piezas enteras ultracongelado/a.

7	Merluza Filete sin piel congelada	Primera	( <i>Merluccius spp</i> ) Filetes de merluza ultracongelada, presentada en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 180-220 gr
8	Merluza Lomo congelado	Primera	Merluza Lomo con piel ( <i>Merluccius merluccius</i> ) Merluza ultracongelada, presentada en lomos proveniente de merluza entera eviscerada y descabezada., las piezas deben pesar entre 180 y 220 gr.
9	Fletan (halibut) Filete congelado	Primera	( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> ) Filete de fletan ultracongelado, presentado en filetes sin piel. Las piezas deben pesar entre 180-220 gr.
10	Boquerón enharinado	Primera	Porciones rebozadas congeladas filete de boquerón rebozado, bolsa de 1 Kilogramo
11	Mejillón Limpio congelado	Primera	Mejillón congelado sin concha ( <i>Mytilus edulis</i> ; <i>Mytilus galloprovincialis</i> ; <i>Mytilus sp</i> ) Carne de mejillón sin concha, limpio, sin glasear, ultracongelado, de peso igual o superior a 10 gr la unidad.
12	Palitos de Cangrejo (Surimi) congelados	Primera	Preparados de pescado congelados palito de mar, bolsa de 1 Kilogramo
13	Anillas Pota congelada	Primera	( <i>Illex argentinus</i> , <i>Toradores spp</i> , <i>Loligo spp</i> , <i>Dosidicus spp</i> , <i>Ommastrephes spp.</i> ) Potas limpias, en anillas con glaseo inferior al 10%, ultracongelado.
14	Tinta Calamar	Primera	Tinta de calamar congelada, sobre de 4-5 Gramos
15	Espinas de pescado		

### III.- 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.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

#### Características del producto

- Color: rosa claro.
- Olor característico a carne de ave, evitándose carnes con olor a rancio u olores extraños.
- Consistencia firme pero no dura. Debe ceder a la presión, pero no estar blanda.
- Textura suave y húmeda.

- Se presentará limpia, sana, debidamente preparada, libre de plumas, cañones prominentes y prácticamente libres de los no prominentes.
- No poseerán huesos rotos, ni heridas, cortes o arañazos.
- Las carnes irán acompañadas de un documento que incluya el número o código de referencia que garantice la relación y el animal o animales de procedencia, el país donde el animal haya nacido, donde haya sido engordado, el número de autorización del matadero en el que haya sido sacrificado y el país, el número de autorización y el país de la sala de despiece.

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) y normativa en vigor.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital La Fuenfría serán las definidas en el manual APPCC que en el caso de las aves fresca es  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ; en el caso de los huevos y ovoproductos  $< 4^{\circ}\text{C}$

**Huevos:** Los embalajes (incluidos los elementos interiores) serán resistentes a los golpes, estarán secos, en buen estado de mantenimiento y limpieza y fabricados con materiales adecuados para que los huevos estén protegidos de olores extraños y de posibles alteraciones de calidad.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Gallina en canal Fresca	Primera	Entera 1,5 Kg aprox.
2	Pollo Cuarto Trasero con Hueso	Primera	350 gr. unidad aprox.
3	Pollo Pechuga Filete Fresco	Primera	Filetes de entre 150 gr.
4	Pavo Pechuga Filete Fresco	Primera	Filetes de entre 150 gr.
5	Pollo Entero (canal)	Primera	1,5 kg unidad aprox.
6	Pollo Jamoncitos	Primera	200 gr unidad aprox
7	Pollo Contramuslo Filete Fresco		Fileteado sin piel 150 gr. Aprox.
8	Huevo Gallina Fresco	Clase L	Huevos (blancos y/o morenos) A - L 63 / 73 gr.
9	Huevo líquido pasteurizado	Primera	Debe presentar las características de color, olor y sabor del huevo recién batido, y estará sólo elaborado con huevos frescos. La presentación será en envases de un litro.

#### IV.- 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.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

##### Características del producto:

- Condiciones organolépticas propias de cada artículo, sin olores ni sabores extraños.
- Productos crudos. Consistencia firme y compacta al tacto. Tripa bien adherida a la masa, corte sin coloraciones anormales. Superficie exterior consistente, lisa, regular, sin grietas ni hundimientos ostensibles.
- Tanto los ingredientes como los aditivos utilizados cumplirán las normas establecidas por la legislación vigente para este tipo de derivados cárnicos.
- Procedentes de animales aptos para el consumo, sacrificados en mataderos y salas de despiece homologados para el comercio según Directiva 64/433/CEE
- Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción en la cocina del Hospital La Fuenfría serán las definidas en el manual APPCC que en el caso de los embutidos: = < 4°C;

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Jamón Centro Deshuesado	Primera	Centros de jamón curado con corteza perfilada en V. Curación mínima de 7 meses. Deshuesado y el envasado al vacío. Peso de la pieza entre 4 y 5 kg.
2	Chorizo Casero fresco	Primera	Embutido crudo elaborado con carne de cerdo o mezcla de cerdo y vacuno, con tripa natural o artificial y diámetro superior a 22 cm.
3	Fiambre Pechuga Pavo Fresco s/s	Extra	Producto elaborado con pechugas de pavo fresco y deshuesado, con gelatina, sal y conservantes autorizados. Libre de grasa en un 97%. Presentación en envases al vacío de 4 a 7 Kg.
4	Jamón Cocido Extra	Extra	Elaborado a partir del brazuelo o perril de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad / proteína 4,68; azúcares totales máximo 2%, proteínas añadidas ausencia; almidón ausencia. Será de categoría extra y en formatos de entre 6 y 7 kg aproximadamente.
5	Jamón York Extra s/sal	Extra	Jamón cocido extra, bajo en sal. El producto presentado será de categoría extra y libre de gluten y lactosa en su composición Elaborado a partir del brazuelo o perril de cerdo fresco deshuesado, sazonado, nitrificado y cocido. Relación humedad / proteína 4,68; azúcares totales máximo 2%, proteínas añadidas ausencia; almidón ausencia.

			Será de categoría extra y en formato de entre 6 y 7 kg aproximadamente.
6	Hueso Codillo Jamón Fresco	Primera	

## V.- PRODUCTOS CONGELADOS

Se entiende por alimentos ultra-congelados aquellos productos que: - hayan sido sometidos a procesos de congelación rápida; - La temperatura en todas sus partes se mantenga a una misma temperatura en congelación de  $-18^{\circ}\text{C}$ .; - Sean comercializados de modo que indiquen que poseen esa característica; - El almacenamiento, transporte y distribución serán los adecuados para poder tratar estos alimentos ultra-congelados; - Los registros para controlar esos alimentos, tanto en su almacenamiento como en el transporte estará de acuerdo a lo establecido en el Reglamento (CE) 37/2005, de 12 de enero.

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  $-18^{\circ}\text{C}$ . Se ajustarán a la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados, los pesos especificados son con los productos descongelados.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

### V.1.- VERDURAS CONGELADAS

Habrán sido recolectadas y ultra-congeladas en su momento óptimo de madurez

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Coliflor congelada	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpios, sanos, cortadas en trozos y ultra congeladas.
2	Judía Verde Plana congelada	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpias, sanas, despuntadas, desprovistas de hebras, cortadas en trozos y ultra congeladas.
3	Brócoli congelado	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpios, sanos, cortadas en trozos y ultra congeladas.
4	Espinaca congelada	Primera	Elaboradas a partir de hojas de 8 cm de peciolo como máximo. Sanas, limpias y ultra congeladas.
5	Alcachofa Entera congelada	Primera	Sanas, limpias, exentas de lesiones y ultra congeladas. Tamaño grande o normal.
6	Espárrago Verde congelado	Primera	Producto obtenido a partir de frutos tiernos, limpios, sanos, textura firme pero no fibrosa y ultra congelado
7	Guisante Fino Congelado	Primera	Producto obtenido de guisantes frescos, sanos, limpios y ultra congelados

## V.2.- CONGELADOS VARIOS

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
8	Empanadillas de atún	Primera	De atún/bonito. En tamaños normal (10 cm aprox.) peso 50 gr. unidad aprox.
9	Empanadillas de carne	Primera	Elaboradas con carne de vacuno y cerdo y verduras. Peso 50 gr. unidad aprox.
10	Helado Sabores	Tarrina	Composición: Azúcares 13% mínimo, grasa de leche 22% mínimo, proteína láctea 2,5% mínimo, extracto seco magro 7% mínimo, espesantes, estabilizadores y emulgentes un 1% mínimo. Presentación en tarrinas individuales desechables de capacidad 100-130 gr aprox.
11	Helado Sabores s/azúcar	Tarrina	Presentación en tarrinas individuales desechables de capacidad 100-130 gr aprox.

## VI.- LACTEOS Y DERIVADOS

Los productos lácteos que se suministren deberán ajustarse a lo establecido en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle. Los productos serán de primera categoría.

Los productos lácteos son productos derivados exclusivamente de la leche, quedando entendido que podrán añadirse sustancias necesarias para su fabricación, siempre que dichas sustancias no se utilicen con objeto de remplazar enteramente o en parte cualquiera de los constituyentes de la leche.

Se introducirán leche de almendra, soja o cualquier otro producto, cuando sea necesario para los pacientes.

Las temperaturas de conservación de los artículos en el momento de la recepción serán las definidas por el fabricante o, en su defecto, por el manual APPCC de las cocinas del Hospital, que en el caso de la leche y derivados es actualmente entre 0 y 4°C

La fecha de caducidad de la leche semidesnatada en el momento de la recepción deberá distar al menos 45 días.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Leche Semidesnatada	Primera	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 entre el 1,5 y 1,8%, proteínas mínimas de un 3% y lactosa de un 4,7%. Envase tipo tetrabrik o tetrapack de 1 litro

2	Yogurt Frutas sabores Desnatado	Primera	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 0,5%. Ph igual o inferior al 4,6. Aromatizado y edulcorado con agentes aromáticos y edulcorantes autorizados. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados. Envase individual desechable de capacidad de 125 gr. aprox.
3	Yogurt Natural	Primera.	Producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica, a partir de leche pasteurizada, nata pasteurizada y leche concentrada. Contenido mínimo de materia grasa del 2%. Ph igual o inferior al 4,6. Envasada en tarrinas individuales de materiales autorizados desechables. De 125 gr. aprox. de capacidad
4	Flan Vainilla s/azúcar	Primera	Preparado lácteo cuyo componente básico es la leche entera, total o parcialmente desnatada, aromatizado, edulcorado y/o enriquecido con la adición de sus propios componentes y otros ingredientes autorizados. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados desechables de 100 gr. aprox. de capacidad
5	Arroz con leche	Primera	Preparado alimenticio elaborado con una mezcla de arroz, leche, nata, azúcar y almidón de maíz modificado, sometida a un proceso de pasteurización Tarrina individual desechable de 140 gr. aprox
6	Natillas Vainilla y Natillas chocolate s/azúcar	Primera	Preparado alimenticio cuya base es la leche, azúcar y otros ingredientes que le dan un sabor característico. Envasado en tarrinas individuales de materiales autorizados capacidad de 125 gr aprox
7	Queso Fundido Rallado	Primera	Color amarillento, sabor suave, libre de sabores y olores extraños, textura suelto al tacto.
8	Queso Semicurado	Manchego mezcla	Materia prima, leche de oveja; tipo, duro; forma, cilíndrica; pasta, blanca amarillenta; corteza dura, con impresiones de los moldes; materia grasa, 43%.
9	Queso Edam en Barra	Categoría primera	Presentado en barra de 1Kg a 1,5 Kg.
10	Queso Fundido en porciones, desnatado	Primera	Presentado en cajas de 8 a 24 unidades
11	Queso Fresco Burgos	Primera	Queso blanco pasteurizado Presentado en Tarrina 75 gr. Aprox.
12	Queso en Barra Sándwich	Categoría primera	Semi-graso para sándwich Presentado en barra de 1 Kg a 1,5 Kg
13	Leche sin Lactosa	Primera	Leche sin lactosa entera. Envase brick de 1 litro

## VII.- PASTAS, HARINAS Y LEGUMBRES

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Española y en la normativa vigente que lo desarrolle.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

### VII.1.- PASTAS

#### Características del producto:

Elaborados según las normas de las pastas alimenticias simples, con sémola, semolinas o harinas procedentes de trigo duro, semiduro, blanco o sus mezclas y agua. Estando especialmente prohibida la incorporación de huevo, derivados lácteos, grasas comestibles y verduras desecadas. Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Pasta Sopa de Lluvia	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Tipo "gránulo o estrella". Embolsados en paquetes de 5 kg.
2	Pasta Macarrones/Pluma	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Cortados. Embolsados en paquetes de 5 kg.
3	Pasta Espirales con Vegetales	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Cortados con forma que le da el nombre. Envase 5 kg.
4	Pasta Fideo Grueso Fideúa	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Cortados. Embolsados en paquetes de 5 kg.
5	Pasta Fideo Cabellín	Primera	Elaborados con harina de trigo exclusivamente. Calibre 0. Cortados. Embolsados en paquetes de 5 kg
6	Pasta láminas lasaña	Primera	Elaboradas con harina de trigo exclusivamente. En envase de 4-5 Kg.

### VII.2.- HARINAS Y ARROZ

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
7	Harina de Trigo	Primera	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 25 kilos.
8	Harina de Maíz	Primera	Procedente de la operación mediante la cual los granos de cereales, libres de materias extrañas, son triturados y reducidos a partículas de diversos tamaños separables entre sí por medios mecánicos. Presentado en envase de 1- 2,5 kg.

9	Harina de Garbanzo	Primera	Producto obtenido a partir de la molienda del garbanzo. Color amarillo claro, exenta de mohos, podredumbre, insectos y parásitos, de olores y sabores extraños. Humedad inferior al 17%. Envase de 1 kg.
10	Tapioca	Primera	Harina (almidón) hecha de yuca, que viene presentada como en granitos o pequeñas bolitas. Envase de 1 Kg.
11	Pan Tostado s/sal	Primera	Procedente de pan de harina de trigo sin sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. aprox. Envuelto.
12	Pan Tostado con sal	Primera	Procedente de pan de harina de trigo con sal que después de su cocción es cortado, tostado y envasado. Presentación en paquetes de 2 unidades de 15 gr. aprox. Envuelto
13	Pan de molde	Primera	Paquetes de 800 gr. aprox. Corte tipo sándwich
14	Galleta tipo María s/azúcar	Primera	Producto obtenido del tostado de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios. Presentación en paquete envasado de 4 unidades.
15	Bollos (ensaimadas, bizcochos, valencianas, etc.)	Primera	Constituidos fundamentalmente por harinas comestibles, féculas, azúcares, grasas comestibles. Envasados individualmente y etiquetados con fecha de caducidad y composición de los mismos.
16	Galleta Tostada	Primera	Producto obtenido del tostado de una masa elaborada con harinas, grasas comestibles, azúcares, productos aromáticos diversos, sal y otros productos alimenticios. Presentación en paquete envasado de 4 unidades
17	Pan Rallado	Primera	Procederá del proceso de trituración industrial del pan, no de restos de pan. Presentación en sacos de 5 kilos.
18	Arroz Vaporizado	Primera	Fruto pulido de Oryza sativa. Arroz elaborado con grano largo, grano translúcido, de color ámbar, sometido a proceso de maceración/vaporización. Envase 1 kg.
19	Puré de patatas	primera	Copos de patata. No deberá llevar ningún componente lácteo ni trazas en su composición: Embolsado en paquetes de 1 - 3 Kg.

### VII.3.- LEGUMBRES

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

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

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
18	Alubia Blanca	Extra	Semillas secas de <i>Phaseolus vulgaris</i> . Tipo riñón. Bolsa de 1 kg.
19	Garbanzos	Extra	Semillas secas de <i>Cicer arietinum</i> . Bolsa 1 kg.
20	Lentejas	Extra	Semillas secas de <i>Lens esculenta</i> . Tipo pardina o francesilla. Bolsa de 1 kg.
21	Judía Pinta	Extra	Semillas secas de <i>Phaseolus lunatus</i> . Bolsa de 1 kg.

### VIII.- PAN

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle, entre la que se encuentra el Real Decreto 308/2019, de 26 de abril, por el que se aprueba la norma de calidad para el pan.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Pan Barra precocido integral 55/60 gr sin sal.	Primera	Producto perecedero, precocido, resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propios de la fermentación panaria. Presentada en barras de 55/60 gr sin sal, para hornear en el hospital

### IX.- BEBIDAS, CAFÉS E INFUSIONES

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

El vino solamente será de uso para cocinar. Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Hospital, éste podrá solicitar su retirada.

#### IX.1.- BEBIDAS

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Agua mineral s/gas 1,5 L	Primera	Agua de mesa sin gas, incolora, inodora e insípida. Envasada en botellas o recipientes desechables de un volumen de 1,5 litros, precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.

2	Agua mineral s/gas 0,33 L	Primera	Agua de mesa sin gas, incolora, inodora e insípida. Envasada en botellas o recipientes desechables de un volumen de 0,33 litros, precintado y con etiquetado indicativo del contenido mineral del residuo seco.
3	Vino Blanco		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9º. De pasto o mezcla, envasado en recipiente de cartón, tipo Tetrabrik o Tetrapack de 1 L.
4	Vino tinto		Su graduación alcohólica mínima no será inferior a 9º. De pasto o mezcla, envasado en recipiente de cartón, tipo Tetrabrik o Tetrapack de 1 L.
5	Cerveza		Presentado en bote 0,33 L.
6	Bebida Soja		Presentado en envase de 1 L.
7	Néctar Naranja s/azúcar	Primera	( <i>Citrus sinensis</i> ). 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. Sin azúcares añadidos. Envasado en recipiente de cartón, tipo Tetrabrik o Tetrapack de 1 L.
8	Néctar Melocotón s/azúcar	Primera	( <i>Prunus pérsica</i> ). 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. Sin azúcares añadidos. Envasado en recipiente de cartón, tipo Tetrabrik o Tetrapack de 1 L.

## IX.2.- CAFÉS E INFUSIONES

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
8	Manzanilla Infusión	Primera	Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales de 1,2 gr. Aprox.
9	Té Infusión	Primera	Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales de 1,2 gr. aprox.
10	Tila Infusión	Primera	Especie vegetal para infusiones de uso en alimentación, máximo de humedad del 15%, envasado en sobres individuales de 1,2 gr. aprox.
11	Preparado Cacao sin azúcar	Primera	Preparado soluble a base de cacao, en sobres de dosificación de 15-18 gr. para consumo individual.
12	Café soluble descafeinado sobre.	Primera	Extracto de café soluble en agua y un máximo de 0,3% de cafeína. Envasado en sobre individual de 2 Gramos.aprox.
13	Café cápsulas varios sabores	Primera	Café molido de tueste natural en cápsulas
14	Café cápsulas descafeinado	Primera	Café molido de tueste natural descafeinado en cápsulas

## X.- ACEITE

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Aceite Oliva Suave	Extra	Extraído de frutos de <i>Olea europea</i> . Sabor suave. 90% como mínimo de ácido oleico, acidez máxima de 0,4º. Presentado en envase de 5 L
2	Aceite de orujo		

## XI.- ADEREZOS, ESPECIAS, CONDIMENTOS y CONSERVAS

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y la normativa vigente que lo desarrolle.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Azúcar Blanquilla Kg	Primera	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 Blanquilla sobre	Primera	De idénticas características que el azúcar a granel, se presentará en sobres de 8 - 10 gr.
3	Edulcorante Artificial Granulado en sobres	Primera	Se presentará en sobres de 1 gr. aprox.
4	Bicarbonato	Primera	Envase 1 Kg aprox.
5	Colorante Alimentario	Primera	Presentado en envase 900 gr aprox.
6	Pimentón Dulce	Primera	De molienda de pimiento ( <i>Capsicum annuum</i> ). Tipo dulce. Envasado en botes o contenedores de 750 gr aprox. Producto sin gluten. Origen nacional
7	Pimienta Blanca Molida	Primera	Envase 820 gr. aprox.
8	Pimienta Negra Molida	Primera	Envase 800 gr Aprox.
9	Salsa Mahonesa en sobre	Primera	Presentada en sobres 8 -10 gr. aprox.
10	Salsa Mahonesa	Primera	Tipo casero. Etiquetado específico que indique fecha de consumo preferente. Apta para conservación en lugar seco y fresco sin abrir. Presentada en bote de 2,5 - 3,5 Kg. aprox.

11	Salsa Soja	Primera	Presentado en envase 1 L.
12	Salsa Rosa	Primera	Presentado en envase de 1Kg
13	Salsa Mostaza	Primera	Presentada en envase de 250 - 300 gr aprox.
14	Sal Fina Yodada	Primera	Sal refinada con gránulo inferior a 2 mm. Y humedad máxima del 5%. Sustancias antiapelmazantes autorizadas. Presentación en envases de 1 Kg.
15	Sal Fina Yodada en sobre	Primera	De idénticas características que la sal fina a granel, se presentará en sobres de 1 gr. aprox.
16	Vinagre de Vino	Primera	Con aproximadamente 6º de acidez. Envasado en garrafas de 5 litros de capacidad.
17	Vinagre de Manzana	Primera	Presentado en envase 750 ml aprox.
18	Crema Vinagre Balsámico	Primera	Presentado en envase 500 ml a 750 ml.
19	Azafrán en Rama	Primera	Presentado en sobres de 0,020 - 0,025 gr. aprox.
20	Clavo en Grano	Primera	Presentado en envase de 200 - 300 gr. aprox.
21	Orégano	Primera	Especie desecada en origen. Presentación en envase 200 - 300 gr. aprox.
22	Nuez Moscada Molida	Primera	Presentado en envase de 200 - 300 gr. aprox.
23	Tomillo Molido	Primera	Presentado en envase 400 gr. aprox.
24	Romero Molido	Primera	Especie desecada en origen. Presentada en envase 250 - 500 gr. aprox.
25	Comino Molido	Primera	Presentado en envase 250 - 500 gr. aprox.
26	Canela Molida	Primera	Presentada en envase de 200 - 300 gr. aprox.
27	Piñones Pelados	Primera	Pelados y crudos. Bolsa 1 kg.
28	Aceite/Vinagre dúo sobres monodosis	Extra	Sobres monodosis. 15 ml vinagre/10 ml aceite de oliva

## XI.2.- CONSERVAS

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
29	Aceituna Negra s/hueso	Primera	Envasada y deshuesada en latas de 350 gr. Aprox. peso bruto
30	Aceituna Verde s/hueso	Primera	Envasada y deshuesada en latas de 350 gr. Aprox.
31	Atún en Aceite Vegetal	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, en trozos enteros, no migas. Conservado en Aceite vegetal. Envasado en latas de 1,85 Kg peso bruto aprox.
32	Atún en Aceite Vegetal	Primera	Procederá de atún limpio exento de escamas, piel y espinas, en trozos enteros, no migas. Conservado en Aceite vegetal. Lata 110 gr. aprox. peso bruto.

33	Melocotón en Almíbar	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados, partidos en mitades, en almíbar de entre 14 y 17 grados brix. Lata 2,5 -3 kg peso bruto
34	Pera en su jugo	Primera	Procederá de frutos enteros, sanos, limpios y pelados, partidos en mitades, Líquido de gobierno a base de jugo de pera natural o concentrada sin adición de azúcar. Lata 2,5 -3 kg peso bruto
35	Piña en su Jugo	Primera	Procederá de frutos sanos, pelados y porcionados en rodajas. Líquido de gobierno a base de jugo de piña natural o concentrada sin adición de azúcar. Presentado en lata de 2,5-3 kg peso bruto.
36	Macedonia de Frutas	Primera	Presentado en bote 2,5-3 kg peso bruto.
37	Mermelada Frutas s/azúcar	Primera	Procedente de frutas sanas (fresa, melocotón, ciruela o albaricoque) Contenido en fruta mínimo del 50% en peso. Sin azúcares añadidos. Envasado en porciones de consumo individual de 20 a 25 gr.
38	Pepinillos en Vinagre	Primera	Envase 350 – 500 gr. aprox. (peso bruto).
39	Tomate Entero	Primera	Procederá de tomates enteros, pelados, limpios y sanos. Lata 4 – 5 kg peso bruto.
40	Maíz Dulce en grano	Primera	Envase de 2,5 - 3 Kg peso bruto aprox.
41	Espárrago Blanco entero en conserva	Primera	Procederá de espárragos enteros, sanos y limpios. Lata 660 gr – 1 Kg. (17-24) peso bruto aprox.
42	Alcaparras en conserva	Primera	Lata 100 - 150 gr. aprox. (peso bruto)
43	Pimiento Morrón Entero	Primera	Procederá de pimientos enteros o cortados en tiras, sanos y limpios. Lata 2,5 – 3,5 Kg. Peso bruto aprox.
44	Pimiento Piquillo	Primera	Lata 1,5 – 2 Kg. Peso bruto aprox.

## XII: PRODUCTOS DE TEXTURA MODIFICADA

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el C.A.E. y a la normativa que lo desarrolle. Así mismo, todos los productos que se relacionan a continuación no llevarán aditivo. Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Papilla Cereales lacteada Multifrutas	Primera	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Con leche incorporada, sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal, rica en hierro, zinc, calcio, vitaminas D y del complejo B, fibra dietética. Para adultos. Multifrutas. Formato 1 Kg. aprox.

2	Papilla lacteada de Cereales	Primera	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Con leche incorporada, sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal, rica en hierro, zinc, calcio, vitaminas D y del complejo B, ácido fólico. Para adultos. Formato 1 Kg. aprox.
3	Papilla de 8 cereales con miel	Primera	Formulado con ingredientes naturales, de textura suave y homogénea. Sin azúcares añadidos, bajo contenido en sal y grasa, rica en hierro, zinc, calcio, vitaminas D y del complejo B. Para adultos. Formato estuche 600 gr – 1 kg. aprox
4	Crema de Arroz	Primera	Crema de arroz adaptada para adultos rica en hierro, zinc y vitamina D. Sin sacarosa añadida, sin gluten, bajo contenido en sal y grasa. Estuche de 600 gr- 1 Kg aprox.
5	Agua gelificada sin azúcar	Primera	Alimento de textura modificada y presentada en distintos sabores en envases de 100 - 125 gr. aproximadamente. Con textura tipo pudin lista para su consumo. Facilita la hidratación en casos de alteraciones de la deglución o disfagia. Edulcorada

### XIII.- PRODUCTOS PARA DISPENSACIÓN EN DESAYUNOS Y MERIENDAS

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y a la normativa que lo desarrolle.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Leche liofilizada	Primera	Leche esterilizada, parcialmente desnatada, Apta para máquina dispensadores. Presentada en envase 2 litros
2	Café Descafeinado Concentrado	Primera	Extracto de café líquido descafeinado, ultra congelado. Presentado en envase 2 Kg. Apto para máquina dispensadora. Conservación en refrigeración

Deberán suministrar durante la vigencia del contrato dos máquinas dispensadoras de sus productos.

Las máquinas dispensadoras de café son máquinas de uso en colectividades. En todo el proceso de fabricación deberá tenerse en cuenta la implantación de la Norma ISO 9001:2015.

Cumplirá a su vez con la normativa europea EC-93743 relacionada con la seguridad e higiene alimentaria, que recomienda adoptar la metodología HACCP (Análisis de peligros y Puntos de Control Críticos).

Características de las máquinas dispensadoras:

- Deberá asegurar un envasado que impida el contacto entre el ingrediente y el aire o las personas, garantizando su perfecta conservación.
- Estará dotada de toma de agua para la rehidratación del producto en origen (leche en polvo y café descafeinado), tendrá al menos 3 salidas de producto (para agua, para leche y para descafeinado con leche).
- El rendimiento vendrá marcado por la posibilidad de elaborar hasta 2.000 cafés a la hora y garantizando la obtención de un único café o bebida caliente, leche o agua para infusiones en 4-5 segundos. La temperatura mínima de dispensación de cualquiera de los productos estará por encima de los 70º C. Llevará un sistema de control de temperatura en taza.
- Será de fácil uso y rápida limpieza. Mínima manipulación por parte del personal.

La instalación de dichas máquinas correrá a cargo del adjudicatario, que será responsable del mantenimiento integral y de la sustitución en caso de avería con reposición.

Así mismo deberá realizar e impartir el Curso de Formación requerido al personal que vaya a manipular dichas máquinas.

El producto debe superar una prueba de aceptabilidad por parte del personal, debiendo presentar muestra del producto y el dispensador.

#### **XIV.- FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS**

Todos los productos se ajustarán a lo especificado en el Código Alimentario Español y a la normativa que lo desarrolle.

Cuando los productos no se ajusten a las calidades, categorías y características acordadas por el Centro éste podrá solicitar su retirada.

#### **CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DE CALIDAD**

Las características mínimas de calidad de las frutas y verduras, incluyendo hortalizas y tubérculos, deben cumplir con las siguientes condiciones:

- **Maduración:** Se podrán consumir dentro de las 24-48 horas siguientes a la recepción, en su punto justo de maduración y sin posibilidad de deterioro en los tres días siguientes a su recepción. Estarán enteras, sanas, consistentes y con el aspecto característico del tipo varietal.
- **Limpieza:** No presentarán restos de productos químicos utilizados para su mantenimiento, ni ningún tipo de suciedad, haciendo extensible la limpieza a los envases que los contengan.
- **Desgarros:** las piezas de frutas serán enteras, sin partes grabadas.
- **Estado bacteriológico:** No presentará ninguna pieza signos de levaduras o mohos.
- Deben estar exentos de: humedad exterior anormal, olor y sabor internos o externos extraños, magulladuras, picaduras, germinación, daños causados por las condiciones meteorológicas, fuertes deformaciones, tierra, hojas, etc...
- **Calibre:** La fruta que se consuma por unidades, como naranjas, manzanas, etc..., tendrán un peso de 175-200 g/unidad.

Será obligatorio que la entrega de todos los productos se realice con una presentación adecuada en envases normalizados con arreglo a la legislación vigente y con la etiqueta en la que al menos consten los siguientes datos:

- Denominación del producto
- Lote
- Variedad
- Categoría comercial
- Calibre
- Identificación de empresa
- Nº de registro sanitario
- Origen del producto
- Fecha de envasado
- Contenido neto

**Envasado y presentación,** los productos deben ser presentados en envases limpios, de material adecuado para la buena conservación y transporte del producto, y de fácil apilado.

Se suministrarán de acuerdo a las peticiones y a la época del año en que se encuentren. Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza precisas.

Serán de primera calidad, con expresión de calibre cuando ello sea preceptivo. Cumplirán la normativa establecida en cuanto a etiquetado y venta de verduras frescas.

Nº	ARTÍCULO	CATEGORÍA/ CALIDAD	CARACTERÍSTICAS
1	Acelga	Primera	
2	Ajo	Extra	Variedad: Blancos Calibre mínimo: 30mm.
3	Albahaca	Primera	Formato: Manojó
4	Apio	Primera	
5	Berenjena	Primera	Variedad: Morada Calibre: 300-350 gr/unid
6	Bulbo de hinojo	Primera	
7	Calabacín	Primera	Peso: 225 a 450 gr
8	Calabaza	Primera	CAT.: Primera Peso. 1,5 a 2 Kg
19	Cebolla	Primera	Calibre: 3 Formato: saco 10 o 25 Kg
10	Cebolleta blanca	Primera	Formato: Manojó
11	Champiñón	Primera	Variedad: Blanco Calibre: 45-55 mm aprox.
12	Escarola	Primera	
13	Espárrago verde	Primera	Formato: Manojó
14	Jengibre fresco		
15	Laurel	Primera	Formato: Manojó
16	Lechuga iceberg	Primera	Calibre: 8
17	Lechuga romana	Primera	Calibre: 500-700 gr
18	Nabo	Primera	Variedad: común
19	Patata	Común	Calibre: 60 mm Variedad: Mona lisa Formato: saco 10 o 25 Kg
20	Pepino	Primera	Calibre: 40-70 mm diámetro Variedad: corto. 180-250 gr
21	Pimiento rojo	Primera	Variedad: Lamuyo
22	Pimiento rojo seco ñora	Primera	Peso: 10 gr/unid. Aprox.
23	Pimiento verde	Primera	Variedad: Lamuyo
24	Puerro	Primera	Calibre: 30-40 mm
25	Repollo	Primera	
26	Setas de cultivo mezcla		Mínimo 2 variedades
27	Tomate ensalada	Primera	Calibre: 150-180 gr Variedad: Daniela

28	Zanahoria	Primera	Variedad: Nantesa Calibre: 30-40 mm
1	Albaricoque	Primera	Calibre: 40-50 mm
2	Ciruela roja	Primera	Calibre: 45-55 mm
3	Fresón	Primera	Calibre: mínimo 24 mm
4	Kiwi	Primera	Calibre: 70 gr. mínimo
5	Limón	Primera	Calibre: 4 Variedad: Vema
6	Mandarina	Primera	Calibre: 85 gr aprox.
7	Manzana	Primera	Calibre: 80-85 mm Variedad: Golden
8	Melocotón	Primera	Calibre: 67 – 73 mm
9	Melón	Primera	Calibre:3 Variedad: Piel de sapo
10	Naranja de mesa	Primera	Calibre: 4 Variedad: Navelina
11	Nectarina	Primera	Calibre: 67 - 73 mm
12	Paraguaya	Primera	Calibre: 65-70
13	Pera de agua	Primera	Calibre: 140 gr mínimo Variedad: Blanquilla
14	Picota	Primera	Calibre: 17 mm mínimo
15	Plátano	Extra	Calibre: 18 cm Variedad: Cavendish
16	Sandía	Primera	Peso medio aprox.:3-4 Kg.
17	Uva	Primera	Variedad: Moscatel

Nota: Todos los artículos están expresados en kilos, a excepción de las lechugas *iceberg* y *romana*, escarola y pimiento riojano (ñora) que van en unidades. La albahaca, laurel, cebolleta blanca y esparrago verde, vienen expresados en manojos.

## ANEXO B

### SERVICIO DE SUMINISTRO Y GESTIÓN DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DIETAS ALIMENTICIAS

#### PRECIOS UNITARIOS MÁXIMOS

<b>PENSIÓN PACIENTES</b>					
<b>INGESTA</b>	<b>Nº DIETAS ESTIMADAS 12 MESES</b>	<b>PRECIO UNITARIO SIN IVA</b>	<b>BASE IMPONIBLE</b>	<b>IVA (10%)</b>	<b>TOTAL CON IVA</b>
DESAYUNO	47.500	0,924	43.890,00	4.389,00	48.279,00
COMIDA	48.600	3,540	172.044,00	17.204,40	189.248,40
MERIENDA	48.520	0,776	37.651,52	3.765,152	41.416,672
CENA	49.000	3,040	148.960,00	14.896,00	163.856,00
<b>TOTAL</b>	<b>193.620</b>	<b>8,280</b>	<b>402.545,52</b>	<b>40.254,552</b>	<b>442.800,07</b>

## ANEXO C PRODUCTOS EXTRAS

ARTÍCULO	TOTAL ESTIMADO ARTÍCULOS 12 MESES	PRECIO UNITARIO (SÍN IVA)	BASE IMPONIBLE	IVA (%)	IVA	IMPORTE TOTAL
AGUA 0,33 cl.	1.000	0,18	180,00	10	18,00	<b>198,00</b>
AGUA 1,5 L	2.500	0,36	900,00	10	90,00	<b>990,00</b>
AGUA GELIFICADA SABORES	13.000	0,40	5.200,00	10	585,00	<b>5.252,00</b>
AZUCAR sobre	16.500	0,011	181,50	10	18,15	<b>199,65</b>
CAFÉ DESCAFEINADO sobre	2.300	0,05	115,00	10	11,50	<b>126,50</b>
CACAO SOLUBLE, sobres	3.000	0,24	720,00	10	72,00	<b>792,00</b>
FLAN	2.900	0,22	638,00	10	63,80	<b>701,80</b>
FRUTA (1 pieza)	100	0,36	36,00	10	3,60	<b>39,60</b>
GALLETAS SIN AZÚCAR Pqte de 4 u.	8.250	0,092	759,00	10	75,90	<b>834,90</b>
GALLETAS tostadas, Pqte. de 4 u.	9.250	0,048	444,00	10	44,40	<b>488,40</b>
LECHE, semidesnatada 1L	5.600	0,80	4.480,00	10	448,00	<b>4.928,00</b>
MANZANILLA, sobre	3.120	0,023	71,76	10	7,176	<b>78,936</b>
NATILLAS	3.900	0,30	1.170,00	10	117,00	<b>1.287,00</b>
PAN, tostado paquete de 2 u.	3.285	0,068	223,38	10	22,338	<b>245,718</b>
SAL, sobres	8.275	0,0025	20,688	10	2,069	<b>22,757</b>
TE, sobre	1.500	0,030	45,00	10	4,50	<b>49,50</b>
TILA, sobre	1.000	0,030	30,00	10	3,00	<b>33,00</b>
YOGURT, frutas	1.110	0,23	255,00	10	25,53	<b>280,83</b>
YOGURT, desnatado natural	350	0,22	77,00	10	7,70	<b>84,70</b>
ZUMO melocotón, 1 litro	1.200	0,75	900,00	10	90,00	<b>990,00</b>
ZUMO naranja, 1 litro	1.500	0,75	1.125,00	10	112,50	<b>1.237,50</b>
Café en cápsulas	2.320	0,48	1.113,60	10	111,36	<b>1.224,96</b>
<b>TOTAL PRESUPUESTO</b>			<b>18.685,2275</b>		1.868,523	<b>20.553,7505</b>

## ANEXO D

### DISTRIBUCIÓN POR TIPOS DE DIETAS

#### RELACIÓN PORCENTUAL PONDERADA DE DIETAS AÑO 2023

TIPO DE DIETA	TOTAL	%
AST - ASTRINGENTE	1.396	0,9
ASTFAM - ASTRIN. FACIL. MASTICA	1.455	0,9
BAJRE - BAJA EN RESIDUOS	200	0,1
BAJRFM - BAJA RESIDUOS F.MASTIC	0	0,0
BAS - BASAL	35.559	21,7
DIA - DIABETICA DISLI 1500	7.037	4,3
DIS - DISFAGIA	8.561	5,2
DI2000 - DIABETICA DISLI 2000	14.496	8,8
ES - DIETA ESPECIAL	0	0,0
FACMA - FACIL MASTICACION	34.241	20,9
FACMAD - FACIL MASTIC DIAB DISL	17.674	10,8
HEPPAN - HEPATOPAT-PANCREATITIS	0	0,0
HEPPFM - HEPATO-PANCR. F.MASTIC	0	0,0
HIPUFM - HIPERURICEMIA F.MASTIC	0	0,0
HIPURI - HIPERURICEMIA	0	0,0
LIBEL - LIBRE ELECCIÓN (PAL)	7.384	4,5
LIQ - LIQUIDA	455	0,3
OVOLAV - OVOLACTEOVEGETARIANA	0	0,0
OVOLFM - OVOLACTEOVEG. F.MASTIC	114	0,1
PROGA - PROTECCIÓN GASTRI DISL	1.021	0,6
PROGFM - PROT.GASTRICA F.MASTIC	0	0,0
PUD - PUDDING	86	0,1
REN - HIPOPROTEICA	137	0,1
RENFM - RENAL FÁCILMASTICACIÓN	0	0,0
TX - TURMIX	21.452	13,1
TXAST - TURMIX ASTRINGENTE	1064	0,6
TXD - TURMIX DIABETICA	11.665	7,1
VEG - VEGANA	52	0,0
VEGFM - VEGANA F.MASTICACIÓN	0	0,0
<b>Total</b>	<b>164.049</b>	<b>100</b>

## ANEXO E MANUAL DE DIETAS

### DIETA BASAL DE INVIERNO: SEMANA 1ª

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
<b>PRIMER PLATO</b>	Potaje de garbanzos con arroz	Ratatouille provenzal	Patatas con magro de cerdo	Paella de marisco	Lentejas con jamón	Sopa de pescado	Lasaña de queso fresco, calabacín y tomate
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Albóndigas en caldo de jamón	Pechuga de pollo empanada con ensalada de lechuga y tomate	Salmón braseado sobre juliana de verduras	Lomo de cerdo asado con tomate asado	Filete de merluza con gambas y puré de patata	Muslos de pollo a la cerveza	Ternera asada
<b>POSTRE</b>	Fruta	Arroz con leche	Fruta	Yogurt	Fruta	Fruta	Piña en su jugo
	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
<b>PRIMER PLATO</b>	Crema de calabaza y puerro	Sopa de picadillo	Crema de espárragos	Sopa de verduras	Judías verdes a la portuguesa	Crema de zanahoria	Verduras rehogadas
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Pescado blanco guisado	Revueltos de espárragos y jamón	Pastel de jamón y queso con salsa de cebolla y puerro	Fletán con crema de brócoli	Tortilla de jamón y queso con ensalada de lechuga y tomate	Merluza guisada sobre parmentier de puerros y ajada gallega	Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y tomate
<b>POSTRE</b>	Flan	Fruta	Manzana asada	Fruta	Macedonia	Fruta	Natillas

### DIETA BASAL DE INVIERNO: SEMANA 2ª

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
<b>PRIMER PLATO</b>	Judías blancas guisadas	Patatas con bacalao	Macarrones con tomate, aceitunas negras y albahaca	Alcachofas con jamón	Garbanzos guisados	Arroz meloso con gambas	Crema de calabaza y puerro
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Pescado blanco en piperada	Hamburguesa gratinada con ensalada de lechuga	Pollo asado con ensalada de lechuga y tomate	Ternera en piperada	Pastel de bacalao	Pollo con champiñones	Carrillera de cerdo guisada
<b>POSTRE</b>	Fruta	Melocotón en almíbar	Fruta	Arroz con leche	Fruta	Fruta	Piña en su jugo
	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
<b>PRIMER PLATO</b>	Sopa de ave	Crema de verduras	Sopa de ajo	Vichyssoise	Salteado de verduras	Ensalada casi caprese	Acelgas con patatas
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Tortilla de bacalao con ensalada de lechuga y tomate	Merluza en salsa verde	San Jacobo con ensalada de lechuga y tomate	Fritura de pescado con ensalada de lechuga, tomate y espárragos	Tortilla de patata guisada	Pescado blanco en caldo corto	Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y tomate
<b>POSTRE</b>	Flan	Yogurt	Manzana asada	Fruta	Pera en almíbar	Yogurt	Natillas

**DIETA BASAL DE INVIERNO: SEMANA 3ª**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
<b>PRIMER PLATO</b>	Judías pintas con arroz	Arroz con pollo	Potaje de vigilia	Guiso de setas	Lentejas estofadas	Coliflor ajoarriero con patatas	Fideuá de marisco
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Aguja de ternera con verduras	Bonito con tomate	Albóndigas en salsa	Pollo asado con ensalada de lechuga y tomate	Calamares en su tinta	Pollo al chilindrón	Suprema de ternera asada con ensalada de tomate
<b>POSTRE</b>	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta
	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
<b>PRIMER PLATO</b>	Crema de calabacín	Purrusalda	Ensalada variada	Menestra de verduras	Crema de patata y puerro.	Sopa Parmentier	Sopa juliana
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Pescado blanco a la romana con salsa tártara	Revuelto de gambas y espinacas	Filetes de pescado blanco rebozado	Pastel de merluza	Tortilla de atún y cebollas con ensalada de lechuga y tomate	Filete de pescado sobre crema de espárragos blancos	Bienmesabe con ensalada de lechuga
<b>POSTRE</b>	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta

**DIETA BASAL DE VERANO: SEMANA 1ª**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
<b>PRIMER PLATO</b>	Potaje de garbanzos con arroz	Ratatouille provenzal	Patatas con magro de cerdo	Arroz tres delicias*	Lentejas con jamón	Gazpacho*	Ensalada campera*
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Albóndigas en caldo de jamón	Pechuga de pollo empanada con ensalada de lechuga y tomate	Salmón braseado sobre juliana de verduras	Lomo de cerdo asado con tomate asado	Filete de merluza con gambas y puré de patata	Muslos de pollo a la cerveza	Ternera asada
<b>POSTRE</b>	Fruta	Arroz con leche	Fruta	Yogurt	Fruta	Fruta	Piña en su jugo
	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
<b>PRIMER PLATO</b>	Crema de calabaza y puerro	Sopa de picadillo	Crema de espárragos	Sopa de verduras	Judías verdes a la portuguesa	Crema de zanahoria	Verduras rehogadas
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Pescado blanco guisado	Revueltos de espárragos y jamón	Pastel de jamón y queso con salsa de cebolla y puerro	Fletán con crema de brócoli	Tortilla de jamón y queso	Merluza guisada sobre parmentier de puerros y ajada gallega	Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y tomate
<b>POSTRE</b>	Flan	Fruta	Manzana asada	Fruta	Macedonia	Fruta	Natillas

**DIETA BASAL DE VERANO: SEMANA 2ª**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
<b>PRIMER PLATO</b>	Ensalada de judías blancas	Patatas con bacalao	Ensalada de espirales	Alcachofas con jamón	Garbanzos guisados	Gazpacho	Ensaladilla rusa
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Filete de merluza en piperada	Hamburguesa gratinada con ensalada de lechuga	Pollo asado con ensalada de lechuga y tomate	Ternera en piperada	Pastel de Bacalao	Pollo con champiñones	Carrillera de cerdo guisada
<b>POSTRE</b>	Fruta	Melocotón en almíbar	Fruta	Arroz con leche	Fruta	Fruta	Piña en su jugo
	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
<b>PRIMER PLATO</b>	Sopa de ave	Cremas de verduras	Sopa de ajo	Vichyssoise	Salteado de verduras	Ensalada casi caprese	Acelgas con patatas
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Huevos con vinagreta de gambas	Merluza en salsa verde	San Jacobo con ensalada de lechuga y tomate	Fritura de pescado con ensalada de lechuga, tomate y espárragos	Tortilla de patatas guisada	Pescado blanco en caldo corto	Croquetas de jamón con ensalada de lechuga y tomate
<b>POSTRE</b>	Flan	Yogurt	Manzana asada	Fruta	Pera en almíbar	Yogurt	Natillas

**DIETA BASAL DE VERANO: SEMANA 3ª**

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA	COMIDA
<b>PRIMER PLATO</b>	Judías pintas con arroz	Ensalada fría de arroz	Potaje de vigilia	Guiso de setas	Ensalada mixta	Gazpacho	Fideuá de marisco
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Aguja de ternera con verduras	Bonito con tomate	Albóndigas en salsa	Pollo asado con ensalada de lechuga y tomate	Calamares en su tinta	Pollo al chilindrón	Suprema de ternera asada con ensalada de tomate
<b>POSTRE</b>	Yogur	Fruta	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta
	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA	CENA
<b>PRIMER PLATO</b>	Crema de calabacín	Purrusalda	Ensalada variada	Menestra de verduras	Crema de patata y puerro.	Sopa Parmentier	Sopa juliana
<b>SEGUNDO PLATO</b>	Pescado blanco a la romana con salsa tártara	Revuelto de gambas y espinacas	Filetes de pescado blanco empanado	Pastel de merluza	Tortilla de atún y cebollas con ensalada de lechuga y tomate	Filete de pescado sobre crema de espárragos blancos	Bienmesabe con ensalada de lechuga
<b>POSTRE</b>	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta	Fruta	Yogur	Fruta

**DIETA DISFAGIA – INVIERNO 1ª SEMANA**

Todas las dietas relacionadas con los procesos de disfagia se les suministra Agua Gelificada para su hidratación

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
<b>COMIDA</b>	HUMMUS	RATATOUILLE DISFAGIA	PASTA CON TOMATE DISF	ARROZ CON TOMATE DISF.	TX LENTEJAS CON JAMON	ACELGAS CON PATATAS DISF.	LASAÑA QUESO CALABACIN TOMATE
	ALBONDIGAS CALDO JAMON DISF CON PATATAS FRITAS	HAMBURGUESA POLLO SALSA DISF	SALMON BRESEADO DISF.	CROQUETAS DE ATUN	MERLUZA CON PURE PATATA DISF	MUSLO POLLO A LA CERVEZA DISF	PUDIN TERNERA SALSA VERDURAS
	COMPOTA DE FRUTA	YOGURT SABOR	COMPOTA DE FRUTA	YOGURT SABOR	NATILLA DE VAINILLA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
<b>CENA</b>	CREMA DE CALABAZA Y PUERRO	VERDURA COCIDA	CREMA DE ESPARRAGOS	SOPA DE SEMOLA PUCHERO	PUDIN DE VERDURAS	CREMA DE ZANAHORIA	VERDURAS REHOGADAS DISF
	PESCADO BLANCO GUISADO DISF.	CROQUETAS DE JAMON	PASTEL JAMON CON SALSA DE PUERROS	PUDIN PESCADO CREMA BROCOLI	TORTILLA JAMON Y QUESO DISF.	MERLUZA GUIA PARMENTIER DISF.	CROQUETAS DE JAMON
	FLAN VAINILLA	COMPOTA DE FRUTA	MANZANA ASADA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	FLAN VAINILLA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA DISFAGIA – INVIERNO 2ª SEMANA**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
<b>COMIDA</b>	TX JUDIAS BLANCAS GUISADAS	PATATAS CON BACALAO DISF	MACARRONES CON TOMATE DISF.	COLIFLOR AJOARRIERO DISF.	HUMMUS	ARROZ CON TOMATE DISF.	CREMA DE CALABAZA Y PUERRO
	PESCADO BLANCO PIPERADA DISF	HAMBURGUESA TERNERA SALSA DISF	POLLO ASADO DISF.	CROQUETAS DE JAMON	PASTEL DE BACALAO	HAMBURGUESA POLLO SALSA DISF	ALBONDIGAS EN SALSA DISF
	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	NATILLA DE VAINILLA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
<b>CENA</b>	SOPA DE SEMOLA PUCHERO	CREMA DE VERDURAS	TX PATATA Y ZANAHORIA	VICHISSE	VERDURAS REHOGADAS DISF	HUEVOS REVUELTOS	ACELGAS CON PATATAS
	TORTILLA DE CALABACIN DISF.	MERLUZA EN SALSA VERDE DISF.	PASTEL JAMON CON SALSA DE PUERROS	PUDIN MERLUZA CON TOMATE	TORTILLA PATATA GUISADA DISF	PIMIENTO RELLENO BACALAO DISF	CROQUETAS DE JAMON
	FLAN VAINILLA	YOGURT SABOR	MANZANA ASADA	FLAN VAINILLA	COMPOTA DE FRUTA	YOGURT SABOR	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA DISFAGIA – INVIERNO 3ª SEMANA**

	L03	M03	X03	J03	V03	S03	D03
<b>COMIDA</b>	TX JUDIAS PINTAS	ARROZ CON TOMATE DISF.	JUDIAS VERDES REHOGADAS DISF.	TX GUISO DE SETAS	TX. LENTEJAS ESTOFADAS	COLIFLOR AJOARRIERO DISF.	FIDEUA CON JAMON YORK DISF.

	ALBONDIGAS EN SALSA DISF	CROQUETAS DE ATUN	ALBONDIGAS EN SALSA DISF	POLLO ASADO DISF.	PESCADO BLANCO SALSA DE TOMATE DISF.	HAMBURGUESA DE POLLO DISF	HUEVOS FRITOS CON PATATAS
	FLAN VAINILLA	YOGURT SABOR	COMPOTA DE FRUTA	NATILLA DE VAINILLA	YOGURT SABOR	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
<b>CENA</b>	CREMA DE CALABACIN	REVUELTO DE ESPINACAS	ACELGAS CON PATATAS DISF.	VERDURAS REHOGADAS DISF	CREMA DE PATATA Y PUERRO	SOPA DE SEMOLA PUCHERO	ESPINACAS A LA CREMA
	PESCADO BLANCO A LA ROMANA CON MAHONESA	EMPANADILLAS DE BONITO	PESCADO REBOZADO CON MAHONESA	PUDIN DE MERLUZA	TORTILLA ATUN Y CEBOLLA DISF CON MAHONESA	PESCADO CREMA DE ESPARRAGOS	BIENMESABE CON MAHONESA
	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	MANZANA ASADA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	FLAN VAINILLA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA DIABÉTICA 1500 – INVIERNO 1ª SEMANA**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
<b>COMIDA</b>	1/2 POTAJE DE GARBANZOS ARROZ	1/2 RATATOUILLE	1/2 PATATAS CON MAGRO DE CERDO	1/2 PAELLA DE MARISCO	1/2 LENTEJAS CON JAMON	1/2 SOPA DE PESCADO	1/2 LASAÑA QUESO CALABACIN TOM
	ALBONDIGAS EN CALDO DE JAMÓN CON VERDURA COCIDA	HAMBURGUESA DE POLLO	SALMON BRESEADO JULIANA VERDURAS	LOMO CERDO AL HORNO Y TOMATE ASADO	MERLUZA CON GAMBAS Y PURE PATATA	MUSLOS DE POLLO A LA CERVEZA	TERNERA ASADA
	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	1/2 CREMA DE CALABAZA Y PUERRO	1/2 SOPA DE PICADILLO	1/2 CREMA DE ESPARRAGOS	1/2 SOPA DE VERDURAS	1/2 JUDIAS VERDES PORTUGUESA	1/2 CREMA DE ZANAHORIA	1/2 VERDURAS REHOGADAS
	PESCADO BLANCO GUIADO	REVUELTO ESPARRAGOS Y JAMON	PASTEL JAMON CON SALSA DE PUERROS	FLETAN CON CREMA DE BROCOLI	TORTILLA DE JAMON Y QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA	MERLUZA GUIADA Y PARMENTIER	JAMON YORK PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA
	FLAN VAINILLA	FRUTA DIABETICA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	FRUTA DIABETICA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA DIABÉTICA 1500 – INVIERNO 2ª SEMANA**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
<b>COMIDA</b>	1/2 JUDIAS BLANCAS GUIADAS	1/2 PATATAS CON BACALAO	1/2 MACARRONES TOMATE Y ACEITUNAS	1/2 ALCACHOFAS CON JAMON	1/2 GARBANZOS GUIADOS	1/2 ARROZ MELOSO CON GAMBAS	1/2 CREMA DE CALABAZA Y PUERRO
	PESCADO BLANCO EN PIPERADA	HAMBURGUESA GRATINADA CON ENSALADA DE LECHUGA	POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	TERNERA EN PIPERADA	PASTEL DE BACALAO	PECHUGA DE POLLO CHAMPIÑONES	CARRILLADA CERDO GUIADA
	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	1/2 SOPA DE AVE	1/2 CREMA DE VERDURAS	1/2 SOPA DE AJO	1/2 VICHISSE	1/2 SALTEADO DE VERDURAS	1/2 ENSALADA CAPRESE	1/2 ACELGAS CON PATATA Y JAMON

TORTILLA DE CALABACIN CON ENSALADA DE LECHUGA	MERLUZA EN SALSA VERDE	ROLLITO JAMON Y QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA	MERLUZA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA	TORTILLA DE JAMON YORK	PESCADO BLANCO EN CALDO CORTO	CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA DE LECHUGA
FLAN VAINILLA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA DIABÉTICA 1500 – INVIERNO 3ª SEMANA**

	L03	M03	X03	J03	V03	S03	D03
<b>COMIDA</b>	1/2 JUDIAS PINTAS CON ARROZ	1/2 ARROZ CON POLLO	1/2 POTAJE DE VIGILIA	1/2 GUISO DE SETAS CON JAMON	1/2 LENTEJAS ESTOFADAS	1/2 COLIFLOR AJOARRIERO	1/2 FIDEUA DE MARISCO
	AGUJA DE TERNERA CON VERDURAS	BONITO CON TOMATE	HAMBURGUESA TERNERA EN SALSA	POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	CALAMARES EN SU TINTA	POLLO AL CHILINDRON	TERNERA ASADA
	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	1/2 CREMA DE CALABACIN	1/2 POURRUSALDA VIZCAINA	1/2 ENSALADA VARIADA	1/2 MENESTRA VERDURAS Y JAMON	1/2 CREMA DE PATATA Y PUERRO	1/2 SOPA PARMENTIER	1/2 SOPA JULIANA
	PESCADO PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	REVUELTO DE GAMBAS Y ESPINACAS	PESCADO PLANCHA	PUDIN DE MERLUZA	TORTILLA DE ATUN Y CEBOLLA CON ENSALADA DE LECHUGA	PESCADO CREMA DE ESPARRAGOS	MERLUZA EN SALSA DE TOMATE
	FLAN VAINILLA	FRUTA DIABETICA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	FRUTA DIABETICA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA DIABÉTICA 2000 – INVIERNO 1ª SEMANA**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
<b>COMIDA</b>	1/2 POTAJE DE GARBANZOS ARROZ	RATATOUILLE	PATATAS CON MAGRO DE CERDO	1/2 PAELLA DE MARISCO	LENTEJAS CON JAMON	SOPA DE PESCADO	LASANA QUESO CALABACIN TOMATE
	ALBONDIGAS EN CALDO DE JAMÓN CON VERDURA COCIDA	HAMBURGUESA DE POLLO	SALMON BRESEADO JULIANA VERDU	LOMO CERDO AL HORNO CON TOMATE ASADO	MERLUZA CON GAMBAS Y PURE PATA	MUSLOS DE POLLO A LA CERVEZA	TERNERA ASADA
	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	CREMA DE CALABAZA Y PUERRO	SOPA DE PICADILLO	CREMA DE ESPARRAGOS	SOPA DE VERDURAS	JUDIAS VERDES A LA PORTUGUESA	CREMA DE ZANAHORIA	VERDURAS REHOGADAS
	PESCADO BLANCO GUISADO	REVUELTO ESPARRAGOS Y JAMON	PASTEL JAMON CON SALSA DE PUERROS	FLETAN CON CREMA DE BROCOLI	TORTILLA DE JAMON Y QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA	MERLUZA GUISADA Y PARMENTIER	JAMON YORK PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA
	FLAN VAINILLA	FRUTA DIABETICA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	FRUTA DIABETICA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA DIABÉTICA 2000 – INVIERNO 2ª SEMANA**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
<b>COMIDA</b>	1/2 JUDIAS BLANCAS GUIADAS	PATATAS CON BACALAO	1/2 MACARRONES TOMATE Y ACEITUNAS	ALCACHOFAS CON JAMON	1/2 GARBANZOS GUIADOS	1/2 ARROZ MELOSO CON GAMBAS	CREMA DE CALABAZA Y PUERRO
	PESCADO BLANCO EN PIPERADA	HAMBURGUESA GRATINADA CON ENSALADA DE LECHUGA	POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	TERNERA EN PIPERADA	PASTEL DE BACALAO	PECHUGA DE POLLO CHAMPIÑONES	CARRILLADA CERDO GUIADA
	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	SOPA DE AVE	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE AJO	VICHISSE	SALTEADO DE VERDURAS	ENSALADA CAPRESE	ACELGAS CON PATATAS Y JAMON
	TORTILLA DE CALABACIN CON ENSALADA DE LECHUGA	MERLUZA EN SALSA VERDE	ROLLITO JAMON Y QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	PESCADILLA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	TORTILLA DE JAMON YORK	PESCADO BLANCO EN CALDO CORTO	CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE
	FLAN VAINILLA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA DIABÉTICA 2000 – INVIERNO 3ª SEMANA**

	L03	M03	X03	J03	V03	S03	D03
<b>COMIDA</b>	JUDIAS PINTAS CON ARROZ	1/2 ARROZ CON POLLO	POTAJE DE VIGILIA	GUIZO DE SETAS CON JAMON	1/2 LENTEJAS ESTOFADAS	COLIFLOR AJOARRIERO	1/2 FIDEUA DE MARISCO
	AGUJA DE TERNERA CON VERDURAS	BONITO CON TOMATE	HAMBURGUESA TERNERA EN SALSA	POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	CALAMARES EN SU TINTA	POLLO AL CHILINDRON	TERNERA ASADA
	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	CREMA DE CALABACIN	1/2 POURRUSALDA VIZCAINA	ENSALADA VARIADA	MENESTRA DE VERDURAS CON JAMON	CREMA DE PATATA Y PUERRO	SOPA PARMENTIER	SOPA JULIANA
	PESCADO PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE	REVUELTO DE GAMBAS Y ESPINACAS	PESCADO PLANCHA	PUDIN DE MERLUZA	TORTILLA DE ATUN Y CEBOLLA CON ENSALADA DE LECHUGA	PESCADO CREMA DE ESPARRAGOS	MERLUZA EN SALSA DE TOMATE
	FLAN VAINILLA	FRUTA DIABETICA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR	FRUTA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	FRUTA DIABETICA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA FÁCIL MASTICACIÓN: 1ª SEMANA INVIERNO**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
<b>COMIDA</b>	POTAJE DE GARBANZOS CON ARROZ	RATATOUILLE SIN ACEITUNAS	PASTA CON TOMATE	ARROZ CON GAMBAS	LENTEJAS CON JAMON	SOPA DE PESCADO	LASAÑA QUESO CALABACIN TOMATE

	ALBONDIGAS EN CALDO DE JAMÓN CON PATATAS FRITAS	HAMBURGUESA DE POLLO	SALMON BRESEADO JULIANA VERDU	LOMO CERDO AL HORNO CON TOMATE ASADO	MERLUZA CON GAMBAS Y PURE PATA	MUSLOS DE POLLO A LA CERVEZA	TERNERA ASADA
	FRUTA BLANDA	ARROZ CON LECHE	FRUTA BLANDA	YOGURT SABOR	FRUTA BLANDA	FRUTA BLANDA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	CREMA DE CALABAZA Y PUERRO	SOPA DE PICADILLO	CREMA DE ESPARRAGOS	SOPA DE VERDURAS	JUDIAS VERDES A LA PORTUGUESA	CREMA DE ZANAHORIA	VERDURAS REHOGADAS
	PESCADO BLANCO GUISADO	REVUELTO ESPARRAGOS Y JAMON	PASTEL JAMON CON Salsa DE PUERROS	FLETAN CON CREMA DE BROCOLI	TORTILLA DE JAMON Y QUESO CON ENSALADA DE TOMATE	MERLUZA GUISADA Y PARMENTIER	CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA DE TOMATE
	FLAN VAINILLA	FRUTA BLANDA	MANZANA ASADA	FRUTA BLANDA	MACEDONIA DE FRUTA	FRUTA BLANDA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA FÁCIL MASTICACIÓN: 2ª SEMANA INVIERNO**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
<b>COMIDA</b>	JUDIAS BLANCAS GUISADAS	PATATAS CON BACALAO	MACARRONES CON TOMATE	COLIFLOR AJOARRIERO	GARBANZOS GUISADOS	ARROZ MELOSO CON GAMBAS	CREMA DE CALABAZA Y PUERRO
	PESCADO BLANCO EN PIPERADA	HAMBURGUESA GRATINADA	POLLO ASADO	CROQUETAS DE JAMON	PASTEL DE BACALAO	HAMBURGUESA DE POLLO	CARRILLADA CERDO GUISADA
	FRUTA BLANDA	MELOCOTON EN ALMIBAR	FRUTA BLANDA	ARROZ CON LECHE	FRUTA BLANDA	FRUTA BLANDA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	SOPA DE AVE	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE AJO	VICHISSE	SALTEADO DE VERDURAS	ENSALADA CAPRESE	ACELGAS CON PATATAS Y JAMON
	TORTILLA DE CALABACIN	MERLUZA EN Salsa VERDE	PASTEL JAMON CON Salsa DE PUERROS	FRITURA SIN CALAMAR CON ENSALADA DE TOMATE	TORTILLA DE PATATA GUISADA	PESCADO BLANCO EN CALDO CORTO	CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA DE TOMATE
	FLAN VAINILLA	YOGURT SABOR	MANZANA ASADA	FRUTA BLANDA	PERA EN ALMIBAR	YOGURT SABOR	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA FÁCIL MASTICACIÓN: 3ª SEMANA INVIERNO**

	L03	M03	X03	J03	V03	S03	D03
<b>COMIDA</b>	JUDIAS PINTAS CON ARROZ	ARROZ CON POLLO	POTAJE DE VIGILIA	GUIZO DE SETAS CON JAMON	LENTEJAS ESTOFADAS	COLIFLOR AJOARRIERO	FIDEUA CON JAMON YORK
	ALBONDIGAS DE TERNERA EN Salsa	BONITO CON TOMATE	ALBONDIGAS EN Salsa	POLLO ASADO CON ENSALADA DE TOMATE	PESC. BLANCO EN Salsa DE TOMATE	HAMBURGUESA POLLO CHILINDRON	SUPREMAS DE TERNERA
	FRUTA BLANDA	YOGURT SABOR	FRUTA BLANDA	ARROZ CON LECHE	FRUTA BLANDA	FRUTA BLANDA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	CREMA DE CALABACIN	POURRUSALDA VIZCAINA	ACELGAS CON PATATAS	MENESTRA DE VERDURAS CON JAMON	CREMA DE PATATA Y PUERRO	SOPA DE PASTA	SOPA JULIANA
	PESCADO BLANCO A LA ROMANA CON Salsa MAHONESA	REVUELTO DE GAMBAS Y ESPINACAS	PESCADO REBOZADO CON Salsa MAHONESA	PUDIN DE MERLUZA	TORTILLA DE ATUN Y CEBOLLA CON ENSALADA DE TOMATE	PESCADO CREMA DE ESPARRAGOS	MERLUZA EN Salsa DE TOMATE

	FLAN VAINILLA	FRUTA BLANDA	MANZANA ASADA	FRUTA BLANDA	MACEDONIA DE FRUTA	FRUTA BLANDA	NATILLA DE VAINILLA
--	---------------	--------------	---------------	--------------	--------------------	--------------	---------------------

**DIETA FÁCIL MASTICACIÓN DIABÉTICA: 1ª SEMANA INVIERNO**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
<b>COMIDA</b>	1/2 POTAJE DE GARBANZOS ARROZ	RATATOUILLE SIN ACEITUNAS	1/2 PASTA CON TOMATE	1/2 ARROZ CON GAMBAS	LENTEJAS CON JAMON	SOPA DE PESCADO	LASAÑA QUESO CALABACIN TOMATE
	ALBONDIGAS EN CALDO DE JAMÓN CON VERDURA COCIDA	HAMBURGUESA DE POLLO	SALMON BRESEADO JULIANA VERDURAS	LOMO CERDO AL HORNO CON TOMATE ASADO	MERLUZA CON GAMBAS Y PURE PATA	MUSLOS DE POLLO A LA CERVEZA	TERNERA ASADA
	FRUTA BLANDA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA BLANDA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA BLANDA DIABETICA	FRUTA BLANDA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	CREMA DE CALABAZA Y PUERRO	SOPA DE PICADILLO	CREMA DE ESPARRAGOS	SOPA DE VERDURAS	JUDIAS VERDES A LA PORTUGUESA	CREMA DE ZANAHORIA	VERDURAS REHOGADAS
	PESCADO BLANCO GUISADO	REVUELTO ESPARRAGOS Y JAMON	PASTEL JAMON CON SALSA DE PUERROS	FLETAN CON CREMA DE BROCOLI	TORTILLA DE JAMON Y QUESO CON ENSALADA DE TOMATE	MERLUZA GUISADA Y PARMENTIER	JAMON YORK PLANCHA CON ENSALADA DE TOMATE
	FLAN VAINILLA	FRUTA BLANDA DIABETICA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR	FRUTA BLANDA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	FRUTA BLANDA DIABETICA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA FÁCIL MASTICACIÓN DIABÉTICA: 2ª SEMANA INVIERNO**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
<b>COMIDA</b>	1/2 JUDIAS BLANCAS GUISADAS	PATATAS CON BACALAO	1/2 MACARRONES CON TOMATE	COLIFLOR AJOARRIERO	1/2 GARBANZOS GUISADOS	1/2 ARROZ MELOSO CON GAMBAS	CREMA DE CALABAZA Y PUERRO
	PESCADO BLANCO EN PIPERADA	HAMBURGUESA GRATINADA	POLLO ASADO	CROQUETAS DE JAMON	PASTEL DE BACALAO	HAMBURGUESA DE POLLO	CARRILLADA CERDO GUISADA
	FRUTA BLANDA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	FRUTA BLANDA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA BLANDA DIABETICA	FRUTA BLANDA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	SOPA DE AVE	CREMA DE VERDURAS	SOPA DE AJO	VICHISSE	SALTEADO DE VERDURAS	ENSALADA CAPRESE	ACELGAS CON PATATAS Y JAMON
	TORTILLA DE CALABACIN	MERLUZA EN SALSA VERDE	PASTEL JAMON CON SALSA DE PUERROS	PESCADILLA PLANCHA CON ENSALADA DE TOMATE	TORTILLA DE JAMON YORK	PESCADO BLANCO EN CALDO CORTO	CROQUETAS DE JAMON CON ENSALADA DE TOMATE
	FLAN VAINILLA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	MANZANA ASADA SIN AZUCAR	FRUTA BLANDA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA FÁCIL MASTICACIÓN DIABÉTICA: 3ª SEMANA INVIERNO**

	L03	M03	X03	J03	V03	S03	D03
<b>COMIDA</b>	JUDIAS PINTAS CON ARROZ	1/2 ARROZ CON POLLO	POTAJE DE VIGILIA	GUISO DE SETAS CON JAMON	1/2 LENTEJAS ESTOFADAS	COLIFLOR AJOARRIERO	1/2 FIDEUA CON JAMON YORK
	TORTILLA DE JAMON YORK	BONITO CON TOMATE	HAMBURGUESA TERNERA EN SALSA	POLLO ASADO CON ENSALADA DE TOMATE	PESCADO BLANCO SALSA DE TOMATE	HAMBURGUESA POLLO CHILINDRON	TERNERA ASADA

	FRUTA BLANDA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA BLANDA DIABETICA	YOGURT SABOR SIN AZUCAR	FRUTA BLANDA DIABETICA	FRUTA BLANDA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO
<b>CENA</b>	CREMA DE CALABACIN	1/2 POURRUSALDA VIZCAINA	ACELGAS CON PATATAS	MENESTRA DE VERDURAS CON JAMON	CREMA DE PATATA Y PUERRO	SOPA DE PASTA	SOPA JULIANA
	PESCADO PLANCHA CON ENSALADA DE TOMATE	REVUELTO DE GAMBAS Y ESPINACAS	PESCADO PLANCHA CON SALSA MAHONESA	PUDIN DE MERLUZA	TORTILLA DE ATUN Y CEBOLLA CON ENSALADA DE TOMATE	PESCADO CREMA DE ESPARRAGOS	MERLUZA EN SALSA DE TOMATE
	FLAN VAINILLA	FRUTA BLANDA DIABETICA	MANZANA ASADA SIN AZUCAR	FRUTA BLANDA DIABETICA	PIÑA EN SU JUGO	FRUTA BLANDA DIABETICA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA TURMIX: 1ª SEMANA INVIERNO**

	L01	M01	X01	J01	V01	S01	D01
<b>COMIDA</b>	TX POTAJE GARBANZOS CON ARROZ	TX VERDURA	TX PATATA Y PUERRO	TX ZANAHORIA	TX LENTEJAS CON JAMON	TX PATATA Y PUERRO	TX GARBANZOS
	TX ALBONDIGAS	TX. AVE COMPLETO	TX. SALMON BRASEADO	TX. TERNERA	TX. PESCADO CON VERDURAS	TX. POLLO	TX. TERNERA CON VERDURAS
	COMPOTA DE FRUTA	FLAN VAINILLA	COMPOTA DE FRUTA	YOGURT SABOR	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
<b>CENA</b>	TX. PESCADO BLANCO GUISADO	TX. JAMON	TX. VERDURA Y AVE	TX. BACALAO	TX. JAMON	TX. MERLUZA GUISADA PARMENTIER	TX. AVE COMPLETO
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA TURMIX: 2ª SEMANA INVIERNO**

	L02	M02	X02	J02	V02	S02	D02
<b>COMIDA</b>	TX JUDIAS BLANCAS GUISADAS	TX PATATAS CON BACALAO	TX PASTA CON TOMATE	TX VERDURA	TX GARBANZOS	TX ARROZ MELOSO CON GAMBAS	TX CALABAZA Y PUERRO
	TX. PESCADO BLANCO EN PIPERADA	TX. TERNERA	TX. POLLO	TX. TERNERA EN PIPERADA	TX PESCADO CON GAMBAS	TX. TERNERA CON VERDURAS	TX. JAMON
	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
<b>CENA</b>	TX. JAMON	TX PESCADO EN SALSA VERDE	TX. JAMON	TX. PESCADO CON VERDURAS	TX. AVE COMPLETO	TX. PESCADO CON VERDURAS	TX. PESCADO CON VERDURAS
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	COMPOTA DE FRUTA	YOGURT SABOR	COMPOTA DE FRUTA	FLAN VAINILLA	COMPOTA DE FRUTA	YOGURT SABOR	NATILLA DE VAINILLA

**DIETA TURMIX: 3ª SEMANA INVIERNO**

	L03	M03	X03	J03	V03	S03	D03
<b>CO MT</b>	TX JUDIAS PINTAS	TX VERDURA	TX POTAJE DE VIGILIA	TX GUISO DE SETAS	TX. LENTEJAS ESTOFADAS	TX COLIFLOR	TX. FIDEUA DE MARISCO

	TX. TERNERA	TX. PESCADO CON TOMATE	TX ALBONDIGAS EN SALSA	TX. POLLO	TX. JAMON	TX. AVE COMPLETO	TX. TERNERA
	FLAN VAINILLA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	YOGURT SABOR	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA
<b>CENA</b>	TX. JAMON	TX PUERRO Y HUEVO	TX JAMON CON VERDURAS	TX PESCADO	TX. HUEVO Y ATUN	TX. PESCADO BLANCO CON ESPARRAGOS	TX. PESCADO CON VERDURAS
	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	COMPOTA DE FRUTA	NATILLA DE VAINILLA	COMPOTA DE FRUTA

## DIETA LIBRE ELECCIÓN

<b>TODOS LOS DIAS DE LA SEMANA EN COMIDA Y CENA</b>
<b>PRIMER PLATO</b>
<b>1º PLATO MENÚ DEL DÍA</b> <b>1º PLATO MENÚ DEL DIA TRITURADO</b> <b>CONSOMÉ</b> <b>SOPA DE PASTA</b> <b>ARROZ CON TOMATE</b> <b>JUDÍAS VERDES REHOGADAS</b> <b>ESPÁRRAGOS CON MAHONESA</b> <b>ENSALADA MIXTA</b> <b>QUESO FRESCO</b>
<b>SEGUNDO PLATO</b>
<b>2º PLATO MENÚ DEL DÍA</b> <b>TORTILLA FRANCESA</b> <b>MERLUZA A LA PLANCHA</b> <b>SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS</b> <b>SOLOMILLO DE CERDO CON PATATAS</b> <b>PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA</b> <b>CROQUETAS Y EMPANADILLAS</b> <b>HUEVOS FRITOS CON PATATAS</b> <b>VARITAS DE MERLUZA REBOZADAS</b>
<b>POSTRE</b>
<b>FRUTA</b> <b>COMPOTA DE FRUTA</b> <b>FRUTA EN ALMIBAR</b>

**YOGURT NATURAL**

**YOGURT DE SABOR**

**FLAN DE VAINILLA**

**NATILLAS DE VAINILLA**

**ARROZ CON LECHE**

## **ANEXO F COMPOSICION DE LOS MENÚS (DIETA BASAL)**

### **PLATOS DEL MENÚ DE INVIERNO Y VERANO. DIETA BASAL**

#### **SEMANA 1ª**

##### **COMIDAS:**

##### **PRIMEROS PLATOS**

**Potaje de garbanzos con arroz**

**Ratatouille**

**Patatas con magro de cerdo**

**Paella de marisco**

**Lentejas con jamón**

**Sopa de pescado**

**Lasaña de queso fresco, calabacín y tomate**

##### **SEGUNDOS PLATOS**

**Albóndigas en caldo de jamón**

**Pechuga de pollo empanada**

**Salmón braseado sobre juliana de verduras**

**Lomo de cerdo al horno con tomate asado**

**Merluza con gambas y puré de patata al perejil**

**Muslos de pollo a la cerveza**

**Ternera asada**

##### **CENAS:**

##### **PRIMEROS PLATOS**

**Crema de calabaza y puerro**

**Sopa de picadillo**

**Crema de espárragos**

**Sopa de verduras**

**Judías verdes guisadas a la portuguesa**

**Crema de zanahoria.**

**Verduras rehogadas**

##### **SEGUNDO PLATOS**

**Pescado blanco guisado**

**Revuelto de espárragos y jamón**

**Pastel de jamón con salsa de puerros**

**Fletán con crema de brócoli**

**Tortilla de jamón y queso**

**Merluza guisada sobre parmentier de puerros y ajada gallega**

**Croquetas de jamón**

##### **PLATOS DEL MENÚ DE VERANO**

##### **PRIMEROS PLATOS**

**Arroz tres delicias**

**Gazpacho**

**Ensalada campera**

## COMPOSICIÓN MENÚ DIETA BASAL DE INVIERNO Y VERANO 1ª SEMANA

**\* La receta está calculada por ración y aporte nutricional adecuado. Todas las cantidades de los productos son limpias (porción comestible)**

**Todas las demás dietas existentes en el Hospital deberán de llevar las cantidades necesarias de producto para asegurar el aporte nutricional adecuado al paciente**

### COMIDAS:

#### PRIMEROS PLATOS

##### POTAJE DE GARBANZOS CON ARROZ

Ingredientes	Cantidad
Garbanzo	80 g
Arroz	15 g
Cebolla	25 g
Aceite	5 g
Sal	1 g
Ajo	5 g
Chorizo	10 g
Hueso de jamón	1 g
Azafrán	
Ñora	
Laurel	

##### RATATOUILLE PROVENZAL

Ingredientes	Cantidad
Cebolla	70 g
Calabacín	115 g
Pimiento rojo	30 g
Berenjena	60 g
Tomate maduro	80 g
Salsa de tomate	10 g
Ajo	2 g
Sal	1 g
Azúcar	1 g
Aceite	5 g
Aceituna negra sin hueso	5 g
Pimienta negra	

##### PATATAS CON MAGRO DE CERDO

Ingredientes	Cantidad
Patatas	150 g
Magro de cerdo	50 g
Aceite	5 g
Ajo	5 g
Cebolla	40 g
Vino blanco	10 ml
Sal	1 g
Pimentón dulce	
Orégano	

##### PAELLA DE MARISCO

Ingredientes	Cantidad
Arroz	80 g
Mejillón	20 g
Calamar	25 g
Gamba	15 g
Pimiento rojo	15 g
Pimiento verde	15 g
Tomate	40 g
Aceite oliva	5 ml
Ajo	5 g
Azafrán	

Fumet de pescado

**LENTEJAS CON JAMÓN**

Ingredientes	Cantidad
Lenteja	80 g
Cebolla	25 g
Zanahoria	25 g
Ajo	6 g
Jamón	40 g
Hueso de jamón	10 g
Aceite	5 ml
Pimentón dulce	
Clavo	
Laurel	

**SOPA DE PESCADO**

Ingredientes	Cantidad
Arroz	10 g
Gamba pelada	30 g
Merluza	20 g
Cebolla	20 g
Puerro	30 g
Zanahoria	20 g
Hinojo fresco	10 g
Salsa de tomate	3 g
Ajo	5 g
Vino blanco	5 cl
Fumet de pescado	250 ml
Azafrán	
Laurel	

**LASAÑA DE QUESO FRESCO, CALABACÍN Y TOMATE.**

Ingredientes	Cantidad
Láminas de lasaña	40 g
Calabacín	60 g
Cebolla	30 g
Tomate	65 g
Queso tipo Burgos	50 g
Aceite	5 cc
Queso de barra	10 g
Orégano	

**SEGUNDOS PLATOS**

**ALBÓNDIGAS EN CALDO DE JAMÓN**

Ingredientes	Cantidad
Carne picada de cerdo	65 g
Carne picada ternera	65 g
Miga de pan	20 g
Ajo	1 g
Huevo	15 g
Harina	15 g
Hueso de jamón	10 g
Patata	20 g
Aceite	5 g
Pimienta blanca	
Azafrán	

**PECHUGAS DE POLLO EMPANADAS**

Ingredientes	Cantidad
Pechuga de pollo	150 g
Pan rallado	20 g

Huevo	60 g
Sal	1 g
Ajo	3 g
Aceite	10 g
Limón	20 g
Lechuga	20 g
Tomate	10 g
Perejil picado	

#### SALMÓN BRASEADO SOBRE JULIANA DE VERDURAS

Ingredientes	Cantidad
Salmón	150 g
Cebolla	25 g
Puerro	40 g
Zanahoria	25 g
Champiñón	30 g
Apio	10 g
Vino blanco	10 ml
Fumet de pescado	10 ml
Aceite	5 g
Limón	15 g
Pimienta negra	

#### LOMO DE CERDO AL HORNO CON TOMATE ASADO

Ingredientes	Cantidad
Lomo de cerdo	150 g
Cebolla	30 g
Ajo	5 g
Harina	5 g
Aceite	10 ml
Vino blanco	10 ml
Caldo	50 ml
Tomate	60 g

#### FILETE DE MERLUZA CON GAMBAS Y PURÉ DE PATATAS AL PEREJIL

Ingredientes	Cantidad
Merluza	180 g
Patata	60 g
Perejil picado	1 g
Gamba	30 g
Aceite	5 g
Fumet de pescado	30 cl
Ajo	2 g

#### MUSLOS DE POLLO A LA CERVEZA

Ingredientes	Cantidad
Muslo de pollo	150 g
Cebolla	130 g
Cerveza	70 ml
Tomate frito	10 g
Harina	5 g
Aceite	5 ml
Calabacín	75 g
Ajo	6 g
Mostaza	2 g
Pimienta negra	

#### TERNERA ASADA

Ingredientes	Cantidad
Redondo ternera	200 g
Harina	5 g
Cebolla	50 g
Zanahoria	15 g

Tomate	50 g
Aceite oliva	10 cc
Ajo	5 g
Vino blanco	20 cc
Cebolla guarnición	25 g
Guisante guarnición	40 g
Zanahoria guarnición	25 g
Laurel	

## **CENAS:**

### **PRIMEROS PLATOS**

#### **CREMA DE CALABAZA Y PUERRO**

Ingredientes	Cantidad
Calabaza	160 g
Puerro	90 g
Patata	55 g
Hinojo fresco	30 g
Zanahoria	60 g
Caldo	
Champiñón	60 g
Vino blanco	5 g
Cebolla	25 g
Aceite	5 g
Sal	1 g
Pimienta blanca	

#### **SOPA DE PICADILLO**

Ingredientes	Cantidad
Pollo cocido	30 g
Huevo	15 g
Fideos	8 g
Caldo	400 cl
Pimienta negra	

#### **CREMA DE ESPÁRRAGOS**

Ingredientes	Cantidad
Espárrago blanco (lata)	100 g
Puerro	40 g
Patata	70 g
Aceite	5 g
Caldo	300 ml
Pimienta blanca	

#### **SOPA DE VERDURAS**

Ingredientes	Cantidad
Zanahoria	60 g
Patata	60 g
Nabo	50 g
Puerro	100 g
Espinaca	20 g
Tomate frito	10 g
Caldo	300 ml

#### **JUDÍAS VERDES GUIADAS A LA PORTUGUESA**

Ingredientes	Cantidad
Patata	60 g
Judía verde	160 g
Cebolla	40 g
Pimiento rojo	35 g
Ajo	6 g
Tomate frito	10 g
Vino blanco	10 ml

Sal	1 g
Aceite	5 g
Laurel	
Pimentón	
Tomillo seco	

#### CREMA DE ZANAHORIAS

Ingredientes	Cantidad
Zanahorias	175 g
Patata	60 g
Cebolla	60 g
Caldo	200 ml
Aceite	5 g

#### VERDURAS REHOGADAS

Ingredientes	Cantidad
Judía verde	70 g
Zanahoria	90 g
Guisantes	70 g
Cebolla	100 g
Ajo	6 g
Aceite	10 g

### SEGUNDO PLATOS

#### PESCADO BLANCO GUISADO

Ingredientes	Cantidad
Fletán	180 g
Zanahoria	25 g
Cebolla	25 g
Pimiento rojo	25 g
Guisantes	10 g
Fumet	20 ml
Vino blanco	10 ml
Sal	1 g
Aceite	10 g

#### PECHUGAS DE POLLO EMPANADAS

Ingredientes	Cantidad
Pechuga de pollo	150 g
Pan rallado	20 g
Huevo	60 g
Sal	1 g
Ajo	3 g
Aceite	10 g
Limón	20 g
Lechuga	20 g
Tomate	10 g
Perejil picado	

#### REVUELTO DE ESPÁRRAGOS Y JAMÓN

Ingredientes	Cantidad
Huevina	140 g
Espárrago verde	40 g
Champiñón	25 g
Jamón de York	25 g
Aceite	10 g
Ajo	1 g

#### PASTEL DE JAMÓN CON SALSAS DE PUERROS

Ingredientes	Cantidad
Jamón york	20 g
Huevo	35 g

Leche	110 ml
Aceite	5 ml
Harina	5 g
Puerro	25 g
Cebolla	40 g
Patata	100 g
Vino blanco	20 ml
Salsa de soja	5 ml

#### FLETÁN CON CREMA DE BRÓCOLI

Ingredientes	Cantidad
Fletán	180 g
Brócoli	40 g
Patata	30 g
Aceite	5 cc

#### FILETE DE MERLUZA CON GAMBAS Y PURÉ DE PATATAS AL PEREJIL

Ingredientes	Cantidad
Merluza	180 g
Patata	60 g
Perejil picado	1 g
Gamba	30 g
Aceite	5 g
Fumet de pescado	30 cl
Ajo	2 g

#### TORTILLA DE JAMÓN Y QUESO

Ingredientes	Cantidad
Huevo líquido	140 g
Jamón de York	20 g
Queso de barra	20 g
Aceite	5 g
Lechuga	25 g
Tomate	25 g

#### MERLUZA GUISADA SOBRE PARMENTIER DE PUERROS

Ingredientes	Cantidad
Lomo de merluza	180 g
Harina	15 g
Huevo	15 g
Patata	50 g
Puerro	60 g
Aceite	10 g
Caldo	20 cl
Ajo	6 g
Aceite	10 ml

#### CROQUETAS DE JAMÓN

Ingredientes	Cantidad
Leche	100 cc
Aceite	15 g
Harina	12 g
Jamón serrano	15 g
Huevo	15 g
Pan rallado	10 g
Tomate	30 g
Lechuga	20 g
Nuez moscada	
Pimienta blanca	

### PRIMER PLATO MENÚ DE VERANO

ARROZ TRES DELICIAS Suple 1º plato del jueves de la comida (paella)

Ingredientes	Cantidad
Arroz	80 g
Maíz dulce	10 g
Guisante	10 g
Zanahoria	12 g
Jamón de York	10 g
Huevo	10 g

GAZPACHO Suple 1º plato del sábado de la comida (sopa de pescado)

Ingredientes	Cantidad
Tomate	150 g
Cebolla	30 g
Pimiento verde	20 g
Pimiento rojo	20 g
Pepino	10 g
Aceite	20 ml
Ajo	1 g
Pan	20 g
Vinagre	10 ml

ENSALADA CAMPERA Suple 1º plato del domingo de la comida (lasaña de queso fresco, calabacín y tomate)

Ingredientes	Cantidad
Patata	40 g
Tomate	40 g
Aceitunas verdes s/h	10 g
Zanahoria	25 g
Cebolleta	12 g
Pimiento verde	15 g
Atún en conserva	20 g
Judías verdes	20 g
Aceite	10 g
Vinagre de manzana	5 ml
Sal	1 g
Perejil picado	

### COMPOSICIÓN MENÚ DIETA BASDAL DE INVIERNO Y VERANO 2ª SEMANA

**\* La receta está calculada por ración y aporte nutricional adecuado. Todas las cantidades de los productos son limpias (porción comestible)**  
**Todas las demás dietas existentes en el Hospital deberán de llevar las cantidades necesarias de producto para asegurar el aporte nutricional adecuado al paciente**

#### COMIDAS:

##### PRIMEROS PLATOS

Judías blancas guisadas

Patatas con bacalao

Macarrones con tomate, aceitunas negras y albahaca

Alcachofas con jamón

Garbanzos guisados

Arroz meloso de gambas

Crema de calabaza y puerro

##### SEGUNDOS PLATOS

Filetes de merluza en piperada

Hamburguesa gratinada

Pollo asado

**Ternera en piperada**  
**Pastel de bacalao**  
**Pechuga de pollo con champiñones**  
**Carrillera de cerdo guisada**

**CENAS:**

**PRIMEROS PLATOS**

**Sopa de ave**  
**Crema de verduras**  
**Sopa de ajo**  
**Vichissoise**  
**Salteado de verduras**

**Ensalada caprese**

**Acelgas con patatas**

**SEGUNDOS PLATOS**

**Tortilla de calabacín**  
**Merluza en salsa verde**  
**San Jacobo**

**Fritura de pescado**

**Tortilla de patatas guisada**

**Pescado blanco en caldo corto**

**Croquetas de jamón**

**PLATOS DEL MENÚ DE VERANO**

**COMIDAS**

**PRIMEROS PLATOS**

**Ensalada de judías blancas**  
**Huevos a la vinagreta con gambas**  
**Ensalada de espirales**  
**Gazpacho**  
**Ensaladilla rusa**

**CENAS**

**SEGUNDOS PLATOS**

**Huevos a la vinagreta con gambas**

**PLATOS DEL MENÚ DE INVIERNO**

\* La receta está calculada por ración.

**2ª SEMANA**

**COMIDAS:**

**PRIMEROS PLATOS**

**JUDIAS BLANCAS GUIADAS**

Ingredientes	Cantidad
Judía blanca	80 g
Acelgas	20 g
Patata	40 g
Cebolla	20 g
Zanahoria	15 g
Pimiento rojo	12 g
Pimiento verde	12 g
Tomate	14 g
Aceite oliva	10 cc
Ajo	3 g
Laurel	
Pimentón	

**PATATAS CON BACALAO**

Ingredientes	Cantidad
Patata	150 g
Cebolla	40 g
Bacalao	50 g

Ajo	5 g
Aceite	5 g
Fumet de pescado	15 ml
Perejil picado	

#### MACARRONES CON TOMATE, ACEITUNAS NEGRAS Y ALBAHACA

Ingredientes	Cantidad
Macarrones	70 g
Aceituna negra	20 g
Ajo	2 g
Alcaparras	5 g
Cebolla	25 g
Tomate	65 g
Aceite	10 g
Vino blanco	10 ml
Pimienta negra	
Queso rallado	10 g
Pesto:	
Piñones	10 g
Queso rallado	10 g
Aceite	5 g
Albahaca fresca	5 g
Ajo	1 g

#### ALCACHOFAS CON JAMÓN

Ingredientes	Cantidad
Alcachofa	200 g
Jamón serrano	30 g
Aceite	5 g
Ajo	5 g
Limón	5 g
Perejil	

#### GARBANZOS GUISADOS

Ingredientes	Cantidad
Garbanzo	70 g
Patata	60 g
Zanahoria	55 g
Cebolla	35 g
Ajo	5 g
Vino blanco	10 ml
Hueso de jamón	10 g
Harina	1 g
Azafrán	
Laurel	
Pimentón	

#### ARROZ MELOSO DE GAMBAS

Ingredientes	Cantidad
Arroz	70 g
Ajo	5 g
Cebolla	35 g
Tomate	25 g
Gamba	30 g
Vino blanco	5 cl
Aceite	10 g
Laurel	
Ñora	
Pimentón dulce	

#### CREMA DE CALABAZA Y PUERRO

Ingredientes	Cantidad
Calabaza	160 g

Puerro	90 g
Aceite	5 g
Patata	60 g
Zanahoria	60 g
Leche	20 g
Jengibre	1 g

## SEGUNDOS PLATOS

### FILETES DE MERLUZA EN PIPERADA

Ingredientes	Cantidad
Merluza	200 g
Cebolla	70 g
Ajo	5 g
Pimiento rojo	70 g
Pimiento verde	70 g
Salsa de tomate	10 g
Aceite	10 g
Laurel	

### HAMBURGUESA GRATINADA

Ingredientes	Cantidad
Carne de ternera	100 g
Carne de cerdo	50 g
Pan rallado	10 g
Huevo	10 g
Aceite	10 g
Tomate	15 g
Jamón de York	20 g
Queso de barra	20 g
Ajo	2 g
Lechuga	20 g
Tomate	30 g

### POLLO ASADO

Ingredientes	Cantidad
Pollo	150 g
Vino blanco	25 cc
Aceite	2 cc
Ajo	2 g
Lechuga	20 g
Tomate	30 g

### TERNERA EN PIPERADA

Ingredientes	Cantidad
Ternera (aguja)	150 g
Cebolla	25 g
Pimiento rojo	25 g
Pimiento verde	25 g
Tomate frito	10 g
Vino blanco	10 cl
Aceite	5 g
Ajo	5 g
Sal	1 g
Laurel	
Pimentón	
Pimienta blanca	
Nuez moscada	

### PASTEL DE BACALAO

Ingredientes	Cantidad
Bacalao	150 g

Gamba arrocera	10 g
Gamba pelada	20 g
Huevo	10 g
Cebolla	20 g
Ajo	5 g
Pimiento del piquillo	15 g
Pimiento verde	20 g
Salsa de tomate	20 g
Aceite	5 g
Harina	10 g
Leche	50 ml

#### PECHUGAS DE POLLO CON CHAMPIÑONES

Ingredientes	Cantidad
Pechuga de pollo	150 g
Cebolla	25 g
Ajo	5 g
Champiñón	70 g
Pimiento rojo	50 g
Harina	5 g
Aceite	5 g
Vino blanco	10 cl
Pimienta negra	

#### CARRILLERA DE CERDO GUISADA

Ingredientes	Cantidad
Carrillera	150 g
Harina	5 g
Ajo	5 g
Cebolla	60 g
Pimiento verde	60 g
Vino blanco	10 g
Aceite	5 g
Cebolla	120 g
Tomillo seco	
Romero seco	

### **CENAS:**

#### **PRIMEROS PLATOS**

##### SOPA DE AVE

Ingredientes	Cantidad
Gallina	60 g
Fideo	10 g
Cebolla	25 g
Zanahoria	25 g
Tomate	25 g
Aceite oliva	10 ml
Ajo	
Caldo	300 ml

##### CREMA DE VERDURAS

Ingredientes	Cantidad
Brócoli	70 g
Coliflor	70 g
Calabacín	70 g
Zanahoria	70 g
Espinaca	70 g
Cebolla	70 g
Aceite	5 g
Hueso de jamón	10 g
Caldo	100 ml
Pimienta negra	

#### SOPA DE AJO

Ingredientes	Cantidad
Ajo	12 g
Aceite	5 ml
Pan	20 g
Jamón serrano	10 g
Caldo	250 ml
Pimentón dulce	

#### VICHYSOISE

Ingredientes	Cantidad
Puerro	100 g
Patata	100 g
Cebolla	55 g
Caldo	200 ml
Leche	25 ml
Aceite	5 g
Pimienta negra	

#### SALTEADO DE VERDURAS

Ingredientes	Cantidad
Cebolla	65 g
Pimiento rojo	65 g
Calabacín	65 g
Berenjena	65 g
Espárrago verde	65 g
Queso rallado	10 g
Aceite	5 g
Caldo	10 g
Pimienta negra	

#### ENSALADA CASI CAPRESE CON VINAGRETA BALSÁMICA

Ingredientes	Cantidad
Tomate	100g
Queso tipo Burgos	40 g
Aceituna negra	5 g
Aceite	10 g
Aceto balsámico	3 g
Albahaca	
Orégano	
Pimienta negra	

#### ACELGAS CON PATATAS

Ingredientes	Cantidad
Acelgas	200 g
Patata	120 g
Ajo	5 g
Aceite de oliva	5 cc
Jamón serrano	20 g

#### SEGUNDOS PLATOS

##### TORTILLA DE CALABACÍN

Ingredientes	Cantidad
Huevina	100 g
Calabacín	50 g
Pimiento verde	20 g
Aceite	5 g
Lechuga	25 g
Tomate	25 g

##### MERLUZA EN SALSA VERDE

Ingredientes	Cantidad
Merluza	200 g
Ajo	3 g
Cebolla	45 g
Vino blanco	20 cl
Fumet de pescado	30 g
Harina	5 g
Aceite	5 g
Arroz	20 g

#### SAN JACOBO

Ingredientes	Cantidad
Jamón York	90 g
Queso de barra	40 g
Huevo	10 g
Harina	5 g
Aceite	10 ml
Lechuga	20 g
Tomate	30 g

#### FRITURA DE PESCADO

Ingredientes	Cantidad
Merluza	70 g
Harina de garbanzos	10 g
Calamar	70 g
Boquerón	60 g
Lechuga	20 g
Tomate	20 g
Espárrago blanco	20 g
Aceite	10 ml
Pimentón dulce	

#### TORTILLA DE PATATAS GUISADA

Ingredientes	Cantidad
Huevina	100 g
Patata	150 g
Aceite	10 g
Cebolla	20 g
Harina	5 g
Jamón serrano	10 g
Guisantes	15 g
Pimentón dulce	
Laurel	

#### PESCADO BLANCO EN CALDO CORTO

Ingredientes	Cantidad
Fletán	200 g
Zanahoria	35 g
Cebolla	35 g
Puerro	50 g
Patata	35 g
Apio	2 g
Aceite	10 ml
Fumet de pescado	ml
Laurel	
Pimienta negra	
Perejil picado	

#### CROQUETAS DE JAMÓN

Ingredientes	Cantidad
Leche	100 ml
Aceite	1,5 g
Harina	1,5 g

Jamón serrano picado	1,5 g
Pan rallado	
Huevo batido	
Tomate	30 g
Lechuga	30 g
Nuez moscada	
Pimienta blanca	

## PLATOS DEL MENÚ DE VERANO

### COMIDAS: PRIMEROS PLATOS

#### ENSALADA DE JUDÍAS BLANCAS

Ingredientes	Cantidad
Judía blanca	80 g
Tomate	25 g
Cebolla	25 g
Pimiento verde	25 g
Maíz dulce	10 g
Aceite	10 ml
Vinagre	5 ml

#### ENSALADA DE ESPIRALES

Ingredientes	Cantidad
Espirales	70 g
Surimi	20 g
Maíz	20 g
Jamón de York	20 g
Aceituna negra	10 g
Aceite	3 g
Cebolleta	15 g
Queso tipo Burgos	20 g
Salsa rosa	10 g
Orégano	

GAZPACHO (descrito en la página 64 primer plato menú de verano semana 1ª)

#### ENSALADILLA RUSA

Ingredientes	Cantidad
Patata	70 g
Zanahoria	25 g
Guisante	25 g
Atún en conserva	20 g
Aceitunas	5 g
Huevo	20 g
Pimiento rojo en conserva	10 g
Gamba cocida	10 g
Mayonesa	40 g
Sal	1 g
Vinagre de manzana	2 g

### CENA: SEGUNDO PLATO

#### HUEVOS CON VINAGRETA DE GAMBAS

Ingredientes	Cantidad
Huevo	2 un
Tomate	65 g
Cebolla	35 g
Gamba	15 g
Pimiento verde	20 g
Pimiento rojo	20 g

Patata	25 g
Sal	1 g
Aceite	10 g
Vinagre de manzana	7 ml

### COMPOSICIÓN MENÚ DIETA BASAL DE INVIERNO Y VERANO 3ª SEMANA

\* La receta está calculada por ración y aporte nutricional adecuado. Todas las cantidades de los productos son limpias (porción comestible)  
Todas las demás dietas existentes en el Hospital deberán de llevar las cantidades necesarias de producto para asegurar el aporte nutricional adecuado al paciente

#### COMIDAS:

##### PRIMEROS PLATOS

judías pintas con arroz

Arroz con pollo

Potaje de vigilia

Guiso de setas

Lentejas estofadas

Coliflor ajoarriero con patatas

Fideua de marisco

##### SEGUNDOS PLATOS

Aguja de ternera con verduritas

Bonito con tomate

Albóndigas en salsa

Pollo asado

Calamares en su tinta

Pollo al chilindrón

Supremas de ternera

#### CENAS:

##### PRIMEROS PLATOS

Crema de calabacín

Purrusalda

Ensalada variada

Menestra de verduras

Crema de patata y puerro

Sopa parmentier

Sopa juliana

##### SEGUNDOS PLATOS

Revuelto de gambas y espinacas

Filetes de pescado blanco rebozado

Pastel de merluza

Tortilla de atún y cebolla

Filete de pescado sobre crema de espárragos blancos y aceitunas negras

Bienmesabe

##### PLATOS DEL MENÚ DE VERANO

###### SEMANA 3ª

#### COMIDAS:

##### PRIMEROS PLATOS

Ensalada fría de arroz

Ensalada mixta

Gazpacho

##### PLATOS DEL MENÚ DE INVIERNO

###### SEMANA 3ª

#### COMIDAS:

##### PRIMEROS PLATOS

###### JUDÍAS PINTAS CON ARROZ

Ingredientes	Cantidad
--------------	----------

Judía pinta	60 g
-------------	------

Arroz	15 g
-------	------

Hueso de jamón	16 g
Pimiento rojo	25 g
Pimiento verde	25 g
Cebolla	25 g
Ajo	3 g

Pimentón

#### ARROZ CON POLLO

Ingredientes	Cantidad
Arroz	70 g
Pollo filete contra muslo	50 g
Tomate	35 g
Judía verde	20 g
Calabacín	25 g
Pimiento rojo	15 g
Alcachofa	15 g
Aceite	10 g
Ajo	5 g
Caldo	
Pimentón	
Azafrán	

#### POTAJE DE VIGILIA

Ingredientes	Cantidad
Garbanzo	80 g
Espinacas	15 g
Bacalao	60 g
Cebolla	25 g
Tomate	15 g
Aceite	10 g
Ajo	5 g
Harina	5 g
Pimentón dulce	

#### GUISO DE SETAS

Ingredientes	Cantidad
Setas de cultivo	80 g
Patatas	150 g
Cebolla	40 g
Jamón serrano	10 g
Vino blanco	10 ml
Aceite	5 g
Laurel	
Tomillo seco	
Pimienta negra	

#### LENTEJAS ESTOFADAS

Ingredientes	Cantidad
Lentejas	80 g
Pimiento verde	20 g
Cebolla	25 g
Zanahoria	25 g
Tomate	15 g
Ajo	5 g
Aceite de oliva	10 g
Laurel	
Pimentón	

#### COLIFLOR AJOARRIERO CON PATATAS

Ingredientes	Cantidad
Coliflor	200 g
Patata	40 g
Ajo	5 g
Aceite de oliva	10 ml

### FIDEUÁ DE MARISCO

Ingredientes	Cantidad
Fideos gruesos	70 g
Gamba	30 g
Merluza	40 g
Mejillón	20 g
Tomate	30 g
Ajo	5 g
Aceite	5 g
Limón	15 g
Fumet de pescado	ml
Pimentón	

### SEGUNDOS PLATOS

#### AGUJA DE TERNERA CON VERDURITAS

Ingredientes	Cantidad
Aguja de ternera	150 g
Cebolla	25 g
Salsa de tomate	10 g
Guisantes	40 g
Zanahoria	25 g
Nabo	30 g
Espárrago verde	50 g
Aceite	10 g
Vino blanco	10 ml
Laurel	
Tomillo seco	
Pimienta negra	

#### BONITO CON TOMATE

Ingredientes	Cantidad
Bonito	150 g
Salsa de tomate	140 g
Aceite oliva	10 ml
Harina	3 g
Laurel	

#### ALBÓNDIGAS EN SALSA

Ingredientes	Cantidad
Carne (ternera)	150 g
Pan rallado	10 g
Huevo	20 g
Harina	g
Ajo	5 g
Cebolla	15 g
Tomate	15 g
Zanahoria	15 g
Pimiento verde	15 g
Patata	40 g
Vino blanco	5 ml
Pimienta negra	
Laurel	

#### POLLO ASADO

Ingredientes	Cantidad
Pollo	250 g
Vino blanco	25 cc
Aceite	3 cc
Ajo	3 g

#### CALAMARES EN SU TINTA

Ingredientes	Cantidad
Calamar	150 g
Tomate	35 g
Cebolla	35 g
Pimiento verde	35 g
Ajo	5 g
Hueso de jamón	50 g
Aceite	10 g
Tinta de calamar	5 g
Vino tinto	10 ml
Pan	20 g
Arroz	30 g

Perejil picado  
Laurel  
**POLLO AL CHILINDRÓN**

Ingredientes	Cantidad
Pollo	150 g
Ñora	0,2 un
Pimiento rojo	55 g
Tomate	90 g
Cebolla	60 g
Jamón serrano	25 g
Limón	10 g
Ajo	5 g
Aceite de oliva	5 g
Pimienta negra	

**SUPREMAS DE TERNERA**

Ingredientes	Cantidad
Redondo ternera	150 g
Harina	5 g
Cebolla	25 g
Zanahoria	10 g
Tomate	25 g
Aceite oliva	10 cc
Ajo	3 g
Vino blanco	20 cc
Laurel	
Leche	150 cc
Aceite oliva	20 cc
Harina	20 g
Huevo	
Pan rallado	
Tomate	40 g

**CENAS:**  
**PRIMEROS PLATOS**

**CREMA DE CALABACÍN**

Ingredientes	Cantidad
Calabacín	150 g
Cebolla	30 g
Aceite	5 g
Patata	90 g
Queso barra	10 g
Ajo	4 g
Caldo	500 cl

**PURRUSALDA**

Ingredientes	Cantidad
Patata	120 g
Puerro	150 g
Aceite	5 g

Fumet 300 ml  
Laurel  
Pimienta blanca

#### ENSALADA VARIADA

Ingredientes	Cantidad
Lechuga iceberg	30 g
Escarola	30 g
Cebolleta	20 g
Pepino	20 g
Tomate	35 g
Jamón tipo York	20 g
Queso barra	10 g
Aceite	10 g
Vinagre de manzana	5 ml
Pimienta negra	

#### MENESTRA DE VERDURAS

Ingredientes	Cantidad
Cebolla	50 g
Zanahoria	50 g
Alcachofa	40 g
Judía verde	40 g
Nabo	40 g
Coliflor	40 g
Ajo	5 g
Salsa de tomate	10 g
Jamón serrano	15 g
Caldo	150 ml
Aceite	5 ml
Pimentón dulce	
Perejil	

#### CREMA DE PATATA Y PUERRO

Ingredientes	Cantidad
Puerro	100 g
Patata	90 g
Cebolla	15 g
Aceite	5 g
Caldo	50 cl

#### SOPA PARMENTIER

Ingredientes	Cantidad
Ternera (morcillo del caldo)	50 g
Huevo	25 g
Patata	120 g
Aceite oliva	5 cc
Caldo	
Colorante	

#### SOPA JULIANA

Ingredientes	Cantidad
Puerro	25 g
Zanahoria	25 g
Apio	20 g
Champiñón	30 g
Acelga	60 g
Repollo	20 g
Judía verde	20 g
Patata	30 g
Cebolla	25 g
Aceite	5 g
Ajo	3 g

Caldo 200 g

## SEGUNDOS PLATOS

### REVUELTO DE GAMBAS Y ESPINACAS

Ingredientes	Cantidad
Huevo	100 g
Espinaca	20 g
Gamba pelada	30 g
Ajo	2 g
Aceite	5 g

### FILETES DE PESCADO BLANCO EMPANADO

Ingredientes	Cantidad
Merluza	150 g
Huevo	20 g
Harina	20 g
Pan rallado	15 g
Ajo	3 g
Vino blanco	10 cc
Espárrago triguero	60 g
Perejil	
Aceite	5 cc

### PASTEL DE MERLUZA SOBRE CREMA DE VERDURAS

Ingredientes	Cantidad
Merluza	80 g
Salsa de tomate	30 ml
Leche	10 ml
Cebolla	35 g
Huevo	40 g
Zanahoria	35 g
Cebolla	15 g
Puerro	20 g
Aceite	15 ml
Vinagre	10 ml
Pimienta blanca	
Perejil	

### TORTILLA DE ATÚN

Ingredientes	Cantidad
Huevina	100 g
Atún en conserva	30 g
Cebolla	15 g
Pimiento rojo	20 g
Aceite	3 g
Lechuga	20 g
Tomate	30 g

### FILETES DE PESCADO SOBRE CREMA DE ESPÁRRAGOS BLANCOS Y ACEITUNAS NEGRAS

Ingredientes	Cantidad
Fletán	200 g
Espárrago blanco conserva	20 g
Cebolla	15 g
Patata	15 g
Aceite	10 ml
Aceituna negra deshuesada	10 g

### BIENMESABE

Ingredientes	Cantidad
Cazón	150 g
Vinagre de vino	8 cc
Pimentón dulce	3 g
Orégano	2 g
Ajo	5 g
Comino molido	1 g
Harina de garbanzos	10 g
Aceite	3 cc
Lechuga	20 g
Tomate	30 g
Laurel	0,2 g

**PLATOS DEL MENÚ DE VERANO**  
**SEMANA 3ª**  
**COMIDAS:**

**PRIMEROS PLATOS**

**ENSALADA FRÍA DE ARROZ**

Ingredientes	Cantidad
Arroz	70 g
Atún /Bonito en conserva	20 g
Guisantes	10 g
Pimiento rojo en conserva	10 g
Lechuga	10 g
Maíz	10 g
Tomate	15 g
Huevo cocido	10 g
Aceite	10 ml
Vinagre	5 ml
Pimienta negra	

**ENSALADA MIXTA**

Ingredientes	Cantidad
Lechuga iceberg	60 g
Tomate	30 g
Cebolleta	15 g
Maíz dulce	15 g
Espárragos blancos conserva	10 g
Atún en conserva	20 ml
Zanahoria	5 g
Aceite	20 g
Vinagre de manzana	5 ml

GAZPACHO (descrito en la página 64 primer plato menú de verano semana 1ª)

**CALDO DE PUCHERO 160 LITROS**

Ingredientes	Cantidad
Gallina	5000 g
Morcillo de ternera	3000 g
Tocino fresco	1000 g
Hueso de jamón	2400 g
Cebolla	3000 g
Puerro	3000 g
Zanahoria	3500 g
Nabo	3000 g
Garbanzo	3000 g
Perejil	
Laurel	

**FUMET DE PESCADO 30 litros**

Ingredientes	Cantidad
Espinas de pescado	2000 g
Zanahoria	1000 g
Cebolla	1000 g
Puerro	500 g
Apio	100 g
Vino blanco	500 cc
Laurel	
Pimienta negra	
Perejil	

**SALSA DE TOMATE 30 litros**

Ingredientes	Cantidad
Tomate escurrido	26000 g
Aceite	500 cc
Ajo	100 g
Cebolla	2400 g
Pimiento verde	1800 g
Pimiento rojo	1800 g
Zanahoria	1000 g
Azúcar	250 g
Pimentón	50 g

**FONDO DE GAMBAS 40 litros**

Ingredientes	Cantidad
Gamba arrocera	1000 g
Ajo	60 g
Cebolla	1000 g
Zanahoria	1000 g
Puerro	500 g
Pimiento rojo	500 g
Salsa de tomate	50 g
Vino blanco	500 cc



**CAFETERÍA:**
**ANEXO H  
MATERIAL INVENTARIADO**

Nº	DESCRIPCIÓN	MARCA / MODELO	UNIDADES
<b>LINEA DE AUTOSERVICIO</b>			
1	Tolva para pan y bandejero en acero inox. Cubertero superior. Estante intermedio para manteles y servilletas. Estante inferior para bandejas.	STPB-80	1
2	Elemento baño maría con reserva inferior en acero inox. Sistema de baño maría con agua. Incorpora grifos para entrada de agua y desagüe. Capacidad para tres cubetas GN-1/1 - 200 mm de profundidad. Potencia 5.000 W	SBMR-411	1
3	Elemento baño maría con reserva inferior en acero inox. Sistema de baño maría con agua. Incorpora grifos para entrada de agua y desagüe. Capacidad para dos cubetas GN-1/1 - 200 mm de profundidad. Potencia 5.000 W.	SBMR-411	1
4	Recipiente gastronorm 1/1 con tapa en acero inox. Capacidad 28 litros. Profundidad 200 mm Dimensiones 530 x 325 mm		4
5	Soporte tubular para dos estantes 360 x (360 + 240) mm	SS2E	2
6	Cristal curvo para estante de 1.600 mm	SCRE-16	2
7	Guía correbandejas en tubo de acero inox. Longitud: 1.600 mm. Anchura: 300 mm	SCB-16	3
8	Guía correbandejas en tubo de acero inox. Longitud: 1.200 mm. Anchura: 300 mm	SCB-12	3
9	Elemento frío con cuba refrigeradora superior en acero inox. de profundidad 150 mm. Parte inferior con armario de reserva refrigerado. Termostato electrónico para el control independiente de las temperaturas de la cuba y el armario. Potencia 700 W.	SCRR-16	1
10	Elemento frío con placa fría en acero inox. Parte inferior con armario de reserva refrigerado. Termostato electrónico para el control independiente de las temperaturas de la placa y el armario. Potencia 700 W.		1
11	Vitrina refrigerada para autoservicio en acero inox. Mueble para colocarse sobre elemento con cuba refrigerada o placa fría, Sistema de ventilación interno. Control de temperatura por termostato electrónico. Potencia 700 W.	SVF-16	2
12	Elemento placa vitrocerámica con mueble neutro de autoservicio en acero inox. Equipado con estante intermedio y refuerzo central.	SMN-16	1

13	Elemento caja derecha en acero inox. Preparado para el apoyo de la caja registradora y con alojamiento para una silla. Dimensiones 1.200 x 700 x 850 mm	SC-D	1
14	Mueble de soporte de cafetera en acero inox.		1
<b>MOSTRADOR</b>			
15	Mostrador posterior en acero inox. Con botellero		1
16	Fregadero en acero inox.		1
17	Lavavajillas	JEMI	1
18	Plancha grill lisa simple 230 W	IRIMAR	1
19	Tostador de pan dos niveles con temporizador	RMG	1
20	Estantería regulable, 2 montantes 1000mm 2 ud estante liso 1000 x 250 4 niveles		1
21	Insectocaptor		1
22	Máquina de hielo	DELTA	1
<b>COCINA</b>			
23	Cocina a gas en acero inox. Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares. Pilotos para el encendido. Bandejas recoge-grasas extraíbles. Parrillas y quemadores de fundición. Vertederos unitarios en acero inoxidable. Dimensiones de la parrilla: 425 x 350 mm. Quemadores: 1 x 10.500 + 1 x 8.000 + 2 x 4.000 Kcal/h. Horno GN-2/1 en acero inoxidable con quemador de acero inoxidable con piloto de encendido y termopar. Válvula termostática (130 °C – 350 °C). Quemador de horno: 8.000 Kcal/h. Potencia: 34.500 Kcal/h (40 KW). Dimensiones del horno: 520 x 650 x 850 mm	CG9-41/ FAGOR	1
24	Horno mixto de inyección 400/230v 3N/3 50/60 Hz. En acero inox. Capacidad: 6 bandejas GN-1/1. Generación de vapor en la cámara de inyección. Resistencia blindada de acero inoxidable. Termostato electrónico con visor de temperatura. Conmutador con tres posiciones de trabajo. Selectores de temperatura y tiempo. Chimenea con dispositivo de apertura y cierre automático. Puerta con cierre herético y doble cristal. Filtro de grasa desmontable. Potencia: 9,3 KW. Dimensiones: 900 x 871 x 695 mm.	ACE-101 HEY-6/11 / FAGOR	1
25	Mesa soporte de horno, en acero inox. Con guías para alojamiento de bandejas gastronorm GN-1/1. Dimensiones: 860 x 605 x 650 mm	MH-11	1
26	Campana mural de extracción. Campana de pared en acero inox. Incorpora colector con filtros de placas con sistema de regulación filtro a filtro y sistema de drenaje de grasa con depósito de recogida y tapón. Dimensiones: 2.700 x 900 x 650 mm	FAGOR	
27	Fregadero un seno con mesa incorporada en acero inox		
28	Freidora dos senos	FAGOR	

29	Mesa encimera en acero inox.		
30	Baldas en acero inox.		2
31	Fry tops (Planchas)	FTG7 - 05 L LPG / FAGOR	1
32	Mesa baja para Fry tops en acero inox		1
33	Cortadora eléctrica para fiambre 275 mm		1
34	Brazo batidor 350 w Ultra 1	ROBOTCOUP HP 350 ULTRA	1
<b>OFFICCE</b>			
35	Armario frigorífico alto dos puertas en torre en acero inox.		1
36	Armario para limpieza en acero inox.		1
37	Armario de almacenamiento tres estantes de dos puertas en acero inox.		
38	Lavavajillas de cúpula	JEMI GS-83 E	
39	Fregadero un seno con mesa incorporada en acero inox		
<b>OTROS</b>			
40	Carro de dos baldas en acero inox		1
41	Camarrera metálica 3 baldas	CE-953	2
42	Carro bandejero doble 24 bandejas		1
43	Carro bandejero doble 12 bandejas		2
44	Mesa comedor 80 x 80		18
45	Sillas comedor		36
46	Mesa cafetería alta aluminio	CÓRDOBA	3
47	Taburete estructura de acero cromado	PRESUMIDA	5
<b>ALMACÉN PLANTA BAJA</b>			
48	Arcón congelador	CSB CISABA	1
49	Estantería lineal 1.300 x 400 x 1.750 mm 4 niveles		1
<b>ALMACÉN PLANTA -1</b>			
50	Cámara de congelación panelable con estantería lineal 1.900 x 400 x 1.750 mm 4 niveles. Con cortinas de lamas	FAGOR	1
51	Cámara de refrigeración de paneles modulares tipo sándwich de espesor S=80 mm. Dimensiones 2.100 x 1.800 x 500 mm con equipo contacto monobloc de pared. Con cortinas de lamas y estanterías	FAGOR	1
52	Palés (uso alimenticio) de 1.200 x 800 x 150 mm. PE material virgen = gris, con 3 patines de soporte sobre suelo y 4 entradas		5
53	Estantería lineal 3.600 x 400 x 1.750 mm 4 niveles		
54	Estantería lineal 1.100 x 400 x 1.750 mm 4 niveles		

## ANEXO I

### RELACIÓN DE PRODUCTOS Y PRECIOS DEL SERVICIO DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERÍA Y MÁQUINAS EXPENDEDORAS.

#### 1. PRODUCTOS CAFETERÍA:

PRODUCTO	PRECIO MAXIMO PUBLICO (IVA INCLUIDO)	PRECIO MAXIMO PERSONAL (IVA INCLUIDO)
<b>CAFÉS E INFUSIONES</b>		
Café Express/Descafeinados	1,60	1,20
Café con Leche	1,70	1,20
Cola Cao	1,80	1,20
Infusiones	1,50	1,00
<b>BOLLERÍA</b>		
Tortel, Croissant, Caracola, Donut, etc.	1,60	1,10
Tostada con mantequilla y mermelada	1,60	1,10
Barrita tostada con mantequilla y mermelada	1,60	1,20
Barrita tostada con tomate y aceite	1,85	1,30
Bollería Envasada	1,60	1,30
<b>SANDWICHES</b>		
Jamón York	3,20	2,00
Queso	3,20	2,00
Mixto	3,50	2,20
Mixto con Huevo	4,00	2,50
Vegetal	3,50	2,50
Mixto Vegetal	4,00	3,00
Especial: Lomo, huevo frito, queso, lechuga, tomate y mahonesa	4,60	4,00
Especial: tortilla francesa, jamón serrano, queso, tomate, espárragos, lechuga y mahonesa	4,60	4,00
Especial Vegetal de Atún: Atún, lechuga y tomate	5,50	3,50
Especial Verde Integral: lechuga, espárragos, mahonesa, huevo duro	5,50	3,50
<b>BEBIDAS</b>		
Cerveza sin alcohol 1/3	1,80	1,50
Cerveza sin alcohol 1/5	1,50	1,30
Agua Mineral botella de ½ litro	1,50	0,80
Agua Mineral botella de 1.5 litro	2,40	1,20
Refrescos, Batidos y Zumos	2,00	1,40
Zumo de naranja natural	3,50	2,50

<b>BOCADILLOS</b>		
Bonito	5,00	3,00
Calamares	5,00	3,00
Chorizo Frito	5,00	3,00
Jamón Serrano	5,00	3,00
Jamón York y Queso	5,00	3,00
Jamón York	5,00	3,00
Lomo	5,00	3,00
Bacon	5,00	3,00
Pepito de Ternera	5,00	3,00
Salchichón o Chorizo de barra	5,00	3,00
Tortilla Española/Tortilla Francesa	5,00	3,00
Suplementos Bocadillos	1,00	0,50
<b>MONTADOS</b>		
Bonito	3,00	2,00
Calamares	3,00	2,00
Chorizo Frito	3,00	2,00
Jamón Serrano	3,00	2,00
Jamón York y Queso	3,00	2,00
Jamón York	3,00	2,00
Lomo	3,00	2,00
Bacon	3,00	2,00
Salchichón o Chorizo de barra	3,00	2,00
Tortilla Española/Tortilla Francesa	3,00	2,00
Suplementos Bocadillos	0,60	0,30
<b>RACIONES</b>		
Calamares	6,00	4,00
Jamón Serrano	6,00	4,00
Queso Manchego	6,00	4,00
Tortilla Española (1/4)	5,00	2,50
Patatas fritas chips	2,00	1,50
<b>PLATOS COMBINADOS</b>		
Nº1 Huevos fritos, bacon y tomate natural	7,00	5,00
Nº2 Filete de Ternera y patatas fritas	7,00	5,00
Nº3 Tortilla Francesa, cinta de lomo y ensalada	7,00	5,00
Nº4 Filete de Ternera y Tortilla francesa	7,00	5,00
Nº5 Filete de Ternera, huevos fritos y patatas fritas	8,00	5,50
<b>MENÚ DEL DÍA</b>		
Primero y segundo plato a elegir entre 3, pan y postre	11,00	6,50
Un plato, Pan y Postre	8	5,00

<b>DESAYUNOS</b>		
Café con bollería o tostada	2,80	1,80
Café con barrita tostada con mantequilla y mermelada	2,80	1,80
Café barrita tostada con tomate y aceite	3,00	2,10
Cualquier opción de desayuno + zumo de naranja	6,00	3,50
<b>MERIENDAS</b>		
Café con bollería o tostada	2,80	1,80
Café con barrita tostada con mantequilla y mermelada	2,80	1,80
Café + sándwich mixto	4,80	3,00
Café + zumo de naranja + sándwiches mixto	7,50	5,00

## 2. MÁQUINAS EXPENDEDORAS:

PRODUCTO	P.V.P. MÁXIMO (IVA INCLUIDO)
<b>BEBIDAS FRÍAS</b>	
Refresco de Naranja/Limón lata 33cl	1,50
Refresco Isotónico lata 33cl	1,50
Refresco tipo Nestee Limón lata 33cl	1,30
Refresco Cola lata 33cl	1,45
Agua botella de ½ litro	1,20
Agua botella de 1,5 litros	1,80
<b>BEBIDAS CALIENTES</b>	
Café solo –Cortado – con Leche	1,00
Café Descafeinado. Cortado – Con leche	1,00
Infusión Té	1,00
Chocolate con leche	1,00
Leche	1,00
<b>SÓLIDOS Y MULTIPRODUCTOS</b>	
Cacahuetes Salados	1,30
Galletas	1,30
Caramelos	1,70
Sándwiches Variados	2,00
Patatas Fritas	1,25
Barrita Chocolate pequeña	1,30
Zumo Sabores en Brick envase pequeño	1,30
Bocadillos	5,00
Bocadillo Jamón Ibérico	6,00
Comida para regenerar	4,20

**ANEXO J**  
**RELACIÓN DE PERSONAL A SUBROGAR**

<b>ORDEN</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>ANTIGÜEDAD</b>	<b>CONTRATO</b>	<b>PORCENTAJE DE JORNADA</b>
1	ENCARGADA	26/03/2007	100	100
2	CAMARERA	15/01/2007	100	100
3	AUXILIAR S. LIMPIEZA.	05/05/2018	289	50

## ANEXO K INDICADORES Y PARÁMETROS PARA EL SEGUIMIENTO DEL SERVICIO

Tipo de fallo	Categoría	1 a 3 fallos	4 a 5 fallos	> 5 fallos
Fallos de Servicio	FS1	2%	3%	5%
	FS2	1%	2%	3%
	FS3		1%	2%
	FS4	1%	2%	2,5%
	FS5	0,5%	0,75%	1%

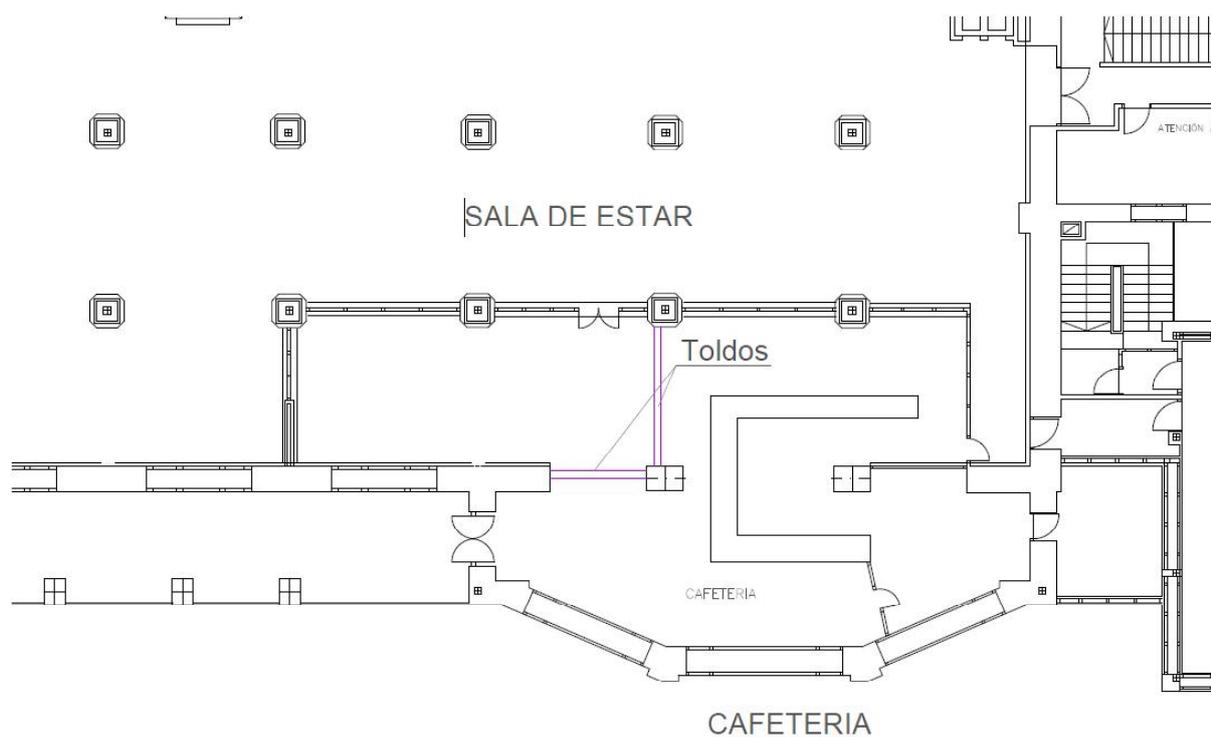
CATEGORÍA DE LOS FALLOS		
<b>SERVICIO</b>	<b>FS1</b>	Aquellos de naturaleza muy grave que al producirse supondría la paralización del servicio
	<b>FS2</b>	Aquellos de naturaleza grave que, sin llegar a paralizar el servicio, suponen un serio menoscabo en la prestación del mismo
	<b>FS3</b>	Aquellos de naturaleza leve que producen inconvenientes en la prestación del servicio
	<b>FS4</b>	Aquellos que no interrumpen o dificultan la normal prestación del servicio, pero suponen incumplimiento en lo establecido en el PPT o en la normativa vigente y que, a su vez, no estén comprendidos en las categorías anteriores.
	<b>FS5</b>	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

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

Nº	INDICADOR	CATEGORÍA DE FALLO	TIEMPO DE CORRECCIÓN	MÉTODOS DE DETECCIÓN Y SUPERVISIÓN CON FRECUENCIA DE CONTROL						ENCARGADOS DE SEGUIMIENTO
				DURANTE LA ACTIVIDAD	INSPECCIONES FÍSICAS	CONTROL DOCUMENTAL	ENCUESTAS	AUDITORIAS	OTROS	
1	Retraso en la disponibilidad en cocina de artículos necesarios para la preparación de los menús causando retraso o no en la preparación de los mismos (repcionados y correctamente descongelados los productos que lo requieran)	FS1	30'	X						JEFE DE COCINA O COCINERO/ EMPRESA ADJUDICATARIA
2	Falta de productos que no se pueden sustituir o sustitución en más de tres ocasiones durante dos meses del mismo producto por no abastecer en relación con el acordado. O cantidad insuficiente de producto según lo definido en el pliego.	FS1	30'	X						JEFE DE COCINA O COCINERO/ EMPRESA ADJUDICATARIA
3	Producto en mal estado en el momento de su preparación en cocina, fruta, verdura, carne o pescado que no cumpla los requisitos solicitados en este pliego (sin espinas o en punto de maduración o suministro de producto no congelado cuando se solicita congelado o no cortado, limpio, etc.) o productos de mala, media-baja o baja calidad	FS1	30'	X	X	X	X			JEFE DE COCINA O COCINERO/ EMPRESA ADJUDICATARIA
4	Falta de orden, limpieza e higiene y correcta conservación: en las cámaras o almacenes o vestuarios o cafetería o baños o terraza o zona depósito de basuras, etc.	FS2	1 H.	X	X	X				JEFE DE COCINA O COCINERO/ EMPRESA ADJUDICATARIA
5	Falta de control adecuado del seguimiento de los alérgenos	FS2	1 H	X	X	X				JEFE DE COCINA O COCINERO/ EMPRESA ADJUDICATARIA
6	No se lleva a cabo el seguimiento del sistema de control de APPCC (análisis bromatológicos, auditorías, etc.)	FS2	24 H		X	X	X	X		JEFE DE COCINA O COCINERO/ EMPRESA ADJUDICATARIA
7	Proveedores no acreditados u homologados	FS2	24 H	X			X			JEFE DE HOSTELERÍA/ EMPRESA ADJUDICATARIA
8	No realización encuesta de satisfacción a pacientes	FS4	24 H			X				JEFE DE HOSTELERÍA/ EMPRESA ADJUDICATARIA
9	Fallo de servicio que deja inoperativa o, estando operativa, impide el uso de la totalidad o de una parte sustancial de la Cafetería	FS2	1 H	X	X					JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
10	Falta de personal de la cafetería o dietista sin sustitución, o incumplimiento del horario de entrada y salida del dietista o personal de cafetería, o incumplimiento del horario de apertura y cierre de la cafetería en más de 15'.	FS3	24 H	X						JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
11	Falta o limpieza del personal: vestuario limpio y adecuado, identificación adecuada y visible, uso de mascarillas, gorros y guantes de manipulación de alimentos y servicio.	FS3	24 H	X						JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN

12	Incumplimiento del horario del servicio de desayunos y comidas en la cafetería	FS3	15'	X						JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
13	Reclamaciones de público o trabajadores no comunicadas y sin acción de mejora	FS4	24 H			X				JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
14	Menús que no se corresponden con la programación periódica acordada y aprobada	FS4	2 DÍAS EN UN MES	X	X		X			JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
15	Los productos servidos en la cafetería y máquinas vending no son de buena calidad, o no están preparados de forma apropiada, o las raciones no se sirven en la cantidad adecuada	FS3	2 VECES EN 1 MES	X	X		X			JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
16	La lista de precios no está expuesta en un lugar bien visible de la cafetería	FS4	24 H		X		X		X	JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
17	Falta de mantenimiento y/o reparación de instrumental, equipos o instalaciones de la cafetería, terraza o informáticos	FS4	TRES AVISOS POR ESCRITO, PLAZO DE 15 DÍAS DESDE EL PRIMER AVISO	X	X	X				JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
18	Falta de mantenimiento del menaje necesario para la prestación del servicio	FS4	2 DÍAS		X		X		X	JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
19	Incumplimiento del compromiso de gestión medioambiental e incumplimiento del Plan de Gestión de Residuos del Hospital (no se admiten envases de plástico, uso exclusivo de productos biodegradables de limpieza, gestión adecuada de los residuos y su reciclaje, etc.)	FS2	1 H	X	X					DIRECCIÓN / COORDINADOR MEDIO AMBIENTE
20	Incumplimiento del Plan de Desinfección, Desinsectación y Desratización. No atención a una llamada de urgencia en un plazo superior a 8 horas	FS4	8 HORAS				X			JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
21	Incumplimiento programa de limpieza	FS4	1 DÍA		X					JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN
22	Falta de envío mensual de los documentos de cotización de los trabajadores	FS4	24 H				X			JEFE DE HOSTELERÍA/ DIRECCIÓN

## ANEXO L PLANO SITUACIÓN DE CAFETERÍA



PLANO DEL EDIFICIO

